

**MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DES RESSOURCES NATURELLES ET DU
DEVELOPPEMENT RURAL**

Direction Générale Adjointe à la production et aux marchés agricoles

**IDB – REGIONAL OPERATIONS DEPARTMENT II
Environmental and natural resources management division**

**IDENTIFICATION DE CRENEAUX POTENTIELS DANS LES FILIERES RURALES HAITIENNES
(HA-T1008/ATN-FC-9052)**

FILIERE CACAO

Frisner PIERRE

Consultant

Septembre 2005

SOMMAIRE

SOMMAIRE	i
Liste des sigles	iii
1. Introduction : le Contexte	1
2. Méthodologie suivie.....	2
3. Cacao (Théobroma cacao) en Haiti : Acteurs et circuits	3
3.1. Localisation des acteurs sur le territoire national	3
3.2. Identification des axes et circuits de la filière.....	3
3.3. Nombre d'acteurs et relations	6
3.4. L'ascension des Coopératives.....	7
3.4.1. Poids des Coopératives dans le système de commercialisation.....	8
4. Bilan de la filière et place d'Haiti sur le marché mondial	10
4.1. Les importations.....	10
4.2. Principaux marchés export d'Haiti	11
4.3. Les exportations haïtiennes de Cacao	12
4.4. Evolution récente des exportations d'Haïti.....	13
4.5. Poids du cacao dans les exportations haïtiennes.....	14
5. Superficie en cacao et nombre de producteurs	15
5.1. Superficie en cacao par producteur.....	15
5.2. Les parcelles de cacao et la tenure.....	15
5.3. Estimation de la superficie totale plantée en cacao en Haiti.....	16
5.4. Estimation du nombre de producteurs de cacao.	17
6. Les prix le long de la filière, la valeur ajoutée et sa répartition.....	18
6.1. Prix du cacao haïtien.....	18
6.2. Evolution de prix du cacao haitien sur le marché international.....	19
6.3. La décomposition des prix du Cacao	20
7. Analyse des contraintes.....	22
7. 1. Les Contraintes liées à la production	22
7. 2. Les contraintes liées à la qualité	23
7.3. Des contraintes institutionnelles	23

8. Les recommandations pour lever les facteurs de blocage.....	24
8.1. La Promotion d'un cacao de qualité	24
8.2. La production	25
8.3. Qualité: standardisation / normalisation	25
8.4. L'Incitation au niveau gouvernemental	26
8.5. Recherche – Développement	26
 ANNEXE	 27
A. La culture du cacao en Haiti	27
B. Présentation du produit.....	27
b.1.Botanique	27
b.2. Les périodes de récolte.....	28
b.3. Opérations réalisées sur les lieux de la récolte	28
b.4. La création de valeur ajoutée : la fabrication du chocolat	29
C. Les interventions actuelles : LE PROJET HAP	29

LISTE DES SIGLES

AGD : Administration Générale des Douanes

BRH : Banque de la République d’Haiti

CONADEP : Conseil National des Denrées d’Exportations

DAI : Development Alternatives Inc.

IDEX : Institut des Denrées d’exportation

IHSI : Institut Haitien de Statistiques et d’Informatique

HAP : Hillside Agriculture Program

MARNDR : Ministère de l’Agriculture des Ressources Naturelles et du Développement Rural.

USAID : United State Agency for International Development

1. INTRODUCTION : LE CONTEXTE

Le cacao est une culture d'exportation traditionnelle en Haïti. Au début du siècle, le cacao constituait avec le café la source de devise la plus importante du pays. Depuis les années 70, il ne joue qu'un rôle accessoire. Les producteurs découragés par les bas niveaux de prix négligent les plantations cacaoyères et se contentent de la cueillette ; certains arrivent jusqu'à les substituer à d'autres cultures, comme l'igname, le maïs jugées plus rentables.

Le marché local était essentiellement contrôlé, jusque les années 80, par les spéculateurs qui dictaient les prix sans la moindre transparence. Les producteurs ne disposaient pas d'information sur le marché local voire le marché international. A la fin des années 80, une certaine concurrence est amorcée avec la naissance de coopératives de commercialisation.

Comme beaucoup de plantes cultivées, le cacaoyer est originaire de l'Amérique latine ; vu son importance, le cacao (*Theobroma cacao*) occupe une part intéressante dans l'économie mondiale. Ceci amène beaucoup d'observateurs à suivre aussi bien l'évolution de la situation en pays producteurs que les changements dans les habitudes de consommation ou même les comportements des fonds d'investissement sur les marchés à terme.

Cependant, parler de l'économie du cacao, c'est analyser son état à partir des principaux éléments concernant sa production, sa transformation, sa consommation et sa situation de marché. Le cacao est une matière première capitale pour certains pays où l'agro-industrie est de mise. Depuis vers les années 1900, il a été cultivé dans tous les continents. Il servait même de monnaie d'échange pour certains pays, au Mexique par exemple. En fait, comprendre son évolution est donc fondamentale pour tous ceux qui voudraient intervenir dans sa filière. L'observation de l'évolution de la production mondiale de cacao permet tout de suite de constater sa forte croissance depuis le début des années 1900. On passe de 115 mille tonnes à près de 4 millions de tonnes aujourd'hui. La production mondiale du cacao est extrêmement concentrée et se trouve à 80% dans les pays suivants, vers les années (94-95) : Côte-d'Ivoire, Ghana, Nigeria, Cameroun, Brésil, Equateur, Malaisie et Indonésie.

Dans ce document, on se propose de cerner quelques aspects importants de la filière cacao et de présenter les principales statistiques liées à cette filière.

2. METHODOLOGIE SUIVIE

Pour mener à bien notre travail on a adopté cette méthodologie que voici :

- Consultation bibliographique

Des visites ont été effectuées aux bibliothèques des institutions suivantes : FAO, UNIQ, FAMV, MARNDR, UNEPH, IHSI, CNSA, CRDA...

- visite dans des markets

On a effectué des visites dans des markets, dans le but d'inventorier certains produits importés à base de cacao : Delimart Delmas 32 ; Eagle Market et Carribean market.

- visite de sites WEB.

Thèmes de recherche inscrits : « production du cacao en Haïti » et « denrées exportées d'Haïti ».

- dialogue avec des personnes ressources
- consultation au près d'une entreprise d'exportation « Haïti Commerce »....

3. CACAO (THEOBROMA CACAO) EN HAÏTI : ACTEURS ET CIRCUITS

Le cacao (Theobroma cacao) jadis, constituait après le café et la canne à sucre l'une des plus grandes sources génératrices de devise pour Haïti. La commercialisation de ce produit impliquait un grand nombre d'acteurs. Cependant la production cacaoyère ne varie pas grandement, mais elle se trouve camouflée sous l'émergence et l'augmentation en terme de production des autres grands pays producteurs. Quels sont les axes et circuits qu'embrasse la filière de commercialisation du cacao en Haïti, à l'heure actuelle ?

3.1. LOCALISATION DES ACTEURS SUR LE TERRITOIRE NATIONAL

La culture du cacao est concentrée dans deux zones principales du pays : le Nord et la Grande Anse.

1.-Nord

Dans ce département, la production cacaoyère est assurée par les régions suivantes : Grande Rivière du Nord, Acul du Nord, Port Margot, Borgne (Ti bourg), St-Raphael, Dondon et Milot. Ce qui fait que les producteurs, les spéculateurs, les coopératives sont localisées dans toutes ces régions précitées. Dans le nord, il y a un seul exportateur localisé dans la ville principale du département, la Maison Novella.

2.-Grande-Anse

Les zones qui produisent le cacao dans ce département sont les suivantes : Dame-Marie, Chambellan, Anse-d'Hainault, Moron, Marfranc. Les producteurs et les spéculateurs se trouvent dans ces zones de productions. La Maison Wiener, maison d'exportation est en quasi-monopole.

Une faible production existe dans des zones marginales du Sud'Est et du Nord'Ouest.

3.2. IDENTIFICATION DES AXES ET CIRCUITS DE LA FILIERE

3.2.1. LES AXES.

Pour comprendre les différents axes de commercialisation du cacao, il s'avère nécessaire de penser aux différentes zones de production cacaoyère du pays. Car les axes de commercialisation sont décrits en fonction des zones de production. La production nationale du Cacao se chiffre à quatre (4) milles tonne métriques (TM) en 2001, d'après l'annuaire de la FAO, statistiques de la production # 170, 1999-2001, vol 55, page 195. Cette production est assurée par des petits planteurs qui n'ont pas d'accès aux grands marchés ce qui fait à chaque grande zone de production des itinéraires relatifs sont décrits.

- Ainsi au niveau de la Grande-Anse, il existe deux (2) axes dans la commercialisation du Cacao :

- 1) la denrée est regroupée au niveau des marchés locaux, tels que : marchés de Dame-Marie, Chambellan...etc. , puis transportée sur les marchés régionaux (Jérémie), empilée dans des dépôts d'exportations pour enfin exportée sur les marchés internationaux, comme en Amérique du Nord et de l'Europe.
- 2) La denrée est regroupée dans les marchés locaux, puis transportée directement sur Port-au-Prince. En y arrivant le produit est conditionné et exporté sur les marchés internationaux de l'Amérique du nord et l'Europe

- Au niveau du Nord

Dans cette zone de production un axe est pourtant identifié : le Cacao est rapatrié a travers tout les coins de ce département par le biais des marchés locaux pour être enfin transporté dans les dépôts des commerçants exportateurs. Ces derniers le conditionnent pour les exporter dans des marchés internationaux, du port de Cap Haitien. De plus normalement, il devrait avoir plus d'axe dans la filière car les industries agro-alimentaires qui pourraient transformer le Cacao sont presque inexistantes dans le pays.

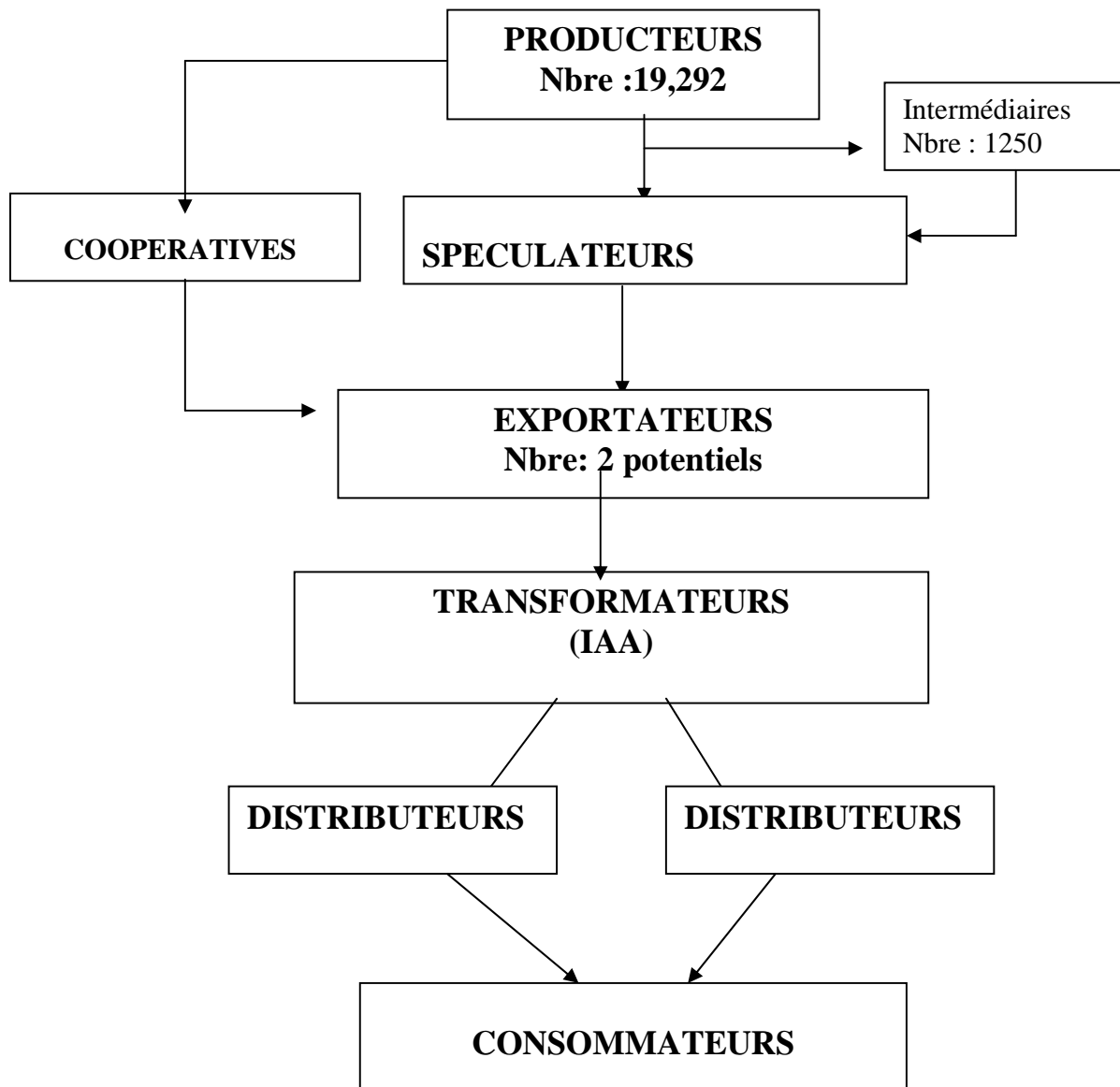
3.2.2. LES CIRCUITS

En HAITI, la production du Cacao est quasiment le fait des petits planteurs, mais ceux-ci n'assurent pas la commercialisation de leur produit sur les marchés internationaux, ce qui entraîne l'intervention de plusieurs intermédiaires dans la filière de ce produit.

En fonction des axes de commercialisation, les circuits de distribution s'y découlent. Généralement, on retrouve en amont les producteurs qui eux-mêmes libèrent leurs denrées aux spéculateurs ou à une coopérative, qui revendent les produits aux exportateurs qui les conditionnent pour les envoyer à l'étranger ; arrivés là-bas, le Cacao est acheté par des transformateurs qui après transformation en produits finis les mettre à la disposition de distributeurs qui les livrent enfin aux consommateurs. Le schéma suivant illustre ce circuit :

Entre le producteur et le spéculateur, il y a souvent des intermédiaires commerciaux.

FIG-1. SCHEMA DU CIRCUIT STANDARD DE LA COMMERCIALISATION DU CACAO EN HAITI



Toute la distribution du cacao est assurée par ces circuits standard. Dans certaines zones de production, en raison de leur distance par rapport aux grands dépôts d'exportation, cela fait intervenir d'autres intermédiaires qui créent la liaison entre deux(2) acteurs quelconque du circuit standard :

1°) Entre le commerçant propriétaire de maison d'exportation et les spéculateurs locaux, il y a parfois un directeur de dépôt régional ou un délégué qui assure une certaine coordination entre eux.

2°) Les producteurs et les spéculateurs se communiquent parfois au moyen d'un intermédiaire. Qui prend le nom de : Secrétaire (Segretè), zombi. Il assure les opérations de vente pour le producteur qui lui donne le mandat.

3°) parfois, les spéculateurs sont de deux ordres : Spéculateur principal et secondaire ; selon le besoin il y a parfois même des tertiaires qui interviennent dans les circuits de distribution.

Cependant, les spéculateurs ruraux sont souvent des notables de province, possédant leurs propres parcelles. Ils sont généralement de sexe masculin.

3.3. NOMBRE D'ACTEURS ET RELATIONS

Au niveau des bourgs des commerçants spéculateurs achètent le cacao directement du producteur, le plus souvent avec un taux d'humidité variant entre 50 et 70%. Ces commerçants au nombre de 250 environ détiennent une licence de la DGI.

Le nombre de producteur est estimé à 19,292 pour tout le pays.

Au niveau des sections rurales des marchands ambulants désignés sous diverses appellations selon les localités (Zombi) font le commerce illicite du cacao qu'ils achètent directement chez le producteur pour le revendre aux spéculateurs. Ce type de commerçant, qui ne fait aucune distinction quant à la préparation du produit acheté, constitue un obstacle aux efforts pour l'amélioration de la qualité. On estime à 30% la quantité de cacao manipulée par ces marchands ambulants.

Dans chaque centre de production, il y a un représentant ou fournisseur d'une ou de plusieurs maison de commerce (exportation) qui achète ou dispute la production de la zone. Il faut également signaler que même au niveau du spéculateur reconnu, il n'y a pas une politique rigoureuse d'encouragement du producteur dans l'amélioration du produit.

Dans le circuit de commercialisation, on rencontre donc le producteur, le spéculateur et le marchand ambulant, le fournisseur et l'exportateur. Jusque vers 1970, la Compagnie HAMASCOSA avait bénéficié de la situation de monopole d'exportation. De nos jours, le commerce du cacao est libre et le marché a une structure oligopsonique. Toutefois, le

nombre des exportateurs reste très limité. Dans le Nord du pays, on a le quasi monopole de la Maison Novella et dans la Grand'Anse, de la Maison Wiener. Des initiatives d'exportations récentes du Groupe MACAYA¹ et de SERVICOOOP² n'ont pas été durables. Ces entreprises existent encore mais leur influence actuelle sur le marché est presque négligeable.

Entre les acteurs impliqués dans la filière cacao, il existe quatre grands types de relations : relation de complémentarité, relation de solidarité, relations de concurrence verticale (inter acteurs) ou horizontale (intra Acteurs), relation de compétitivité.

3.4. L'ASCENSION DES COOPERATIVES

Les coopératives cacaoyères ont commencé à s'imposer dans la commercialisation du cacao à la fin des années 80 avec l'aide remarquable de la MEDA. Actuellement, 11 coopératives reconnues interviennent dans la commercialisation du cacao, essentiellement dans les deux grandes régions cacaoyères du pays : le Nord et la Grand'Anse. Le tableau suivant informe de la distribution spatiale des coopératives dont 6 se trouvent dans le département du Nord et 5 dans la Grand'Anse. Signalons que la seule commune de Dame-Marie abrite 3 coopératives potentielles.

Tableau 1 : Les coopératives et leur importance

Coopérative ³	Ville	Importance en chiffres d'affaires
CJBC	Grande Riviere du Nord	++
CAPUP	Port-Margot	+++
CAFUPBO	Pt Bourg Borgne	+++
KOTAM	Baron	+
APAD	Acul du Nord	+
CAPB	Borgne	+
KATEPS	Anse d'Hainault	+
CODEPRATV	Dame-Marie	+++
COPCOD	Chambellan	++
CAUD	Dame-Marie	++
APEBA	Dame-Marie	+++

Source: Surveys +=fainle, ++=moyenne, +++=forte

¹ Macaya, société anonyme, constituée en 2003, formée de jeunes professionnels, a fait faillite après 3 années(2001, 2002, 2003).

² SERVICOOOP est une structure cooperative montée en 1997, financée par l'USAID. Elle n'a pas pu tenir avec sa privatization, avec le retrait de l'USAID.

³ CJBC= Coopérative Jn Baptiste Chavanes (Grande Rivière du Nord)

CAPUP=Coopérative Agricole des Producteurs de Port-Margot

CAFUPBO= Coopérative Agricole des Frères Unis de Petit Bourg aux Borgnes.

L'entrée des coopératives dans la commercialisation du cacao a pour effet de reconfigurer le marché. Le positionnement stratégique des coopératives favorise une régulation du marché.

- Les spéculateurs n'ont plus les mains libres ; ils doivent affronter la concurrence des coopératives en matière d'approvisionnement et de prix.
- Les producteurs ont désormais le choix de marché ; ils arrivent à vendre à meilleur prix.
- Les exportateurs sont assurés d'une offre groupée de qualité.

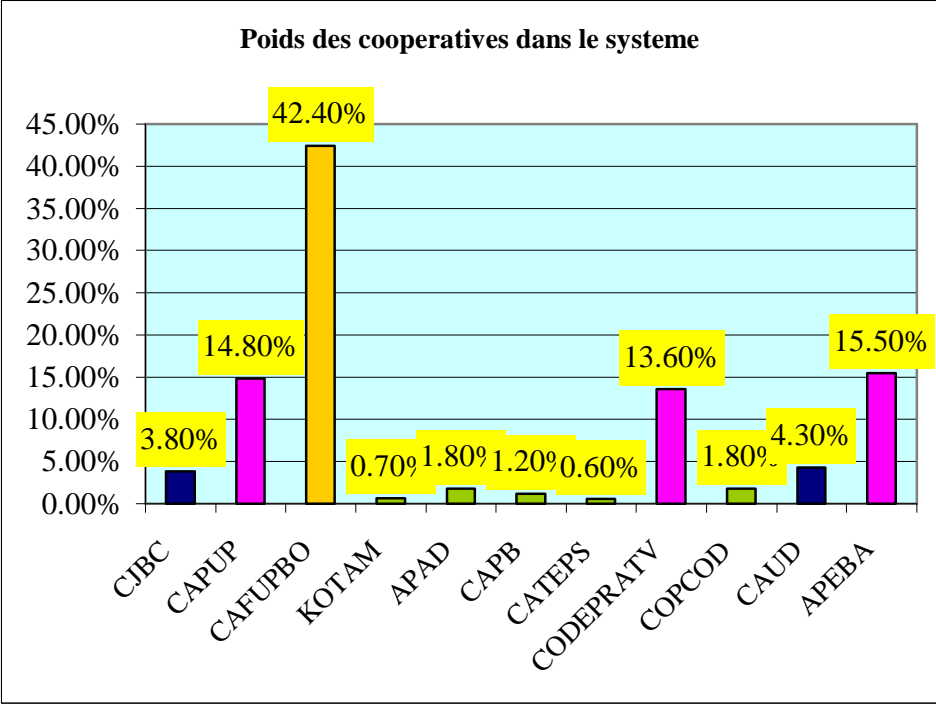
3.4.1. POIDS DES COOPERATIVES DANS LE SYSTEME DE COMMERCIALISATION.

La production du cacao est principalement concentrée à Petit Bourg aux Borgnes et à Dame-Marie. On peut signaler que la coopérative Agricole des Frères Unis de Petit Bourg aux Borgnes a assuré 42% de la livraison de l'ensemble du secteur coopératif. La CAPUP de Port-Margot a fourni 14.8%. De l'autre côté, dans la Grande Anse, deux coopératives de Dame-Marie ont accusé une participation remarquable : APEBA (15.5%) et CODERPRATV (13.6%). Il y a lieu aussi de faire remarquer que les coopératives CJBC, de la Grande Rivière du Nord et CAUD de Dame-Marie, en dépit de leur faible participation pour la campagne en question sont parmi les coopératives les mieux structurées et constituent des références en matière de qualité.

Table 2: Cacao 2003, Vente des Coopératives aux exportateurs

Coopérative	Vente des coopératives aux exportateurs	
	Lbs	Poids %
CJBC	57,406	3.8%
CAPUP	225,371.5	14.8%
CAFUPBO	645,203	42.4%
KOTAM	10,228	.7%
APAD	26,731.3	1.8%
CAPB	18,168	1.2%
CATEPS	9,720	.6%
CODEPRATV	207,284	13.6%
COPCOD	27,678	1.8%
CAUD	65,265.8	4.3%
APEBA	232,488	15.5%
Total	1,520,244	100%

Source: HAP.



4. BILAN DE LA FILIERE ET PLACE D'HAITI SUR LE MARCHE MONDIAL

La production du cacao est fluctuante en raison des conditions climatiques. Elle est très concentrée ; 60% de la récolte mondiale est réalisée en Afrique, principalement en Côte d'Ivoire avec 40% de la production mondiale ; 25% en Amérique Latine et 20% en Asie. La production d'Amérique Latine, d'où est originaire le cacaoyer, est en déclin.

Le cacao est la troisième denrée exportée dans le monde, après le café et le sucre. Sur le marché du cacao, dans les cinq dernières années, il y a eu, concernant la filière, de nombreux changements. Le nombre de négociants de cacao a fortement diminué, et est aujourd'hui inférieur à dix. Le tableau statistique ci-après présente le poids des différents pays producteurs.

Tableau 3 : Pays producteurs de Cacao dans le monde, milliers de tonnes

Pays producteurs	1987/1988	1996/1997	1997/1998	2002/2203	
				TM*1000	%
Côte d'Ivoire	674	1,125	1,110	1,078	28.4%
Ghana	188	323	395	355	9.4%
Indonésie	58	320	320	266	7.0%
Nigéria	150	160	155	231	6.1%
Brésil	383	185	160		
Malaisie	227	100	95	13	.3%
Haiti				3.4	.09%
Total Afrique	1,195	1,767	1,189		
Total Amérique	665	487	401		
Total Asie	337	465	452		
Production mondiale	2,197	2,719	2,672	3,794	100%

Source ICCO, 1998, chiffres en milliers de tonnes, 2002/2003 Tradmap

4.1.LES IMPORTATIONS

Les mouvements de concentration et d'internationalisation ont été très importants. Aujourd'hui, six entreprises achètent 50% de la production mondiale de cacao. En effet, Kraft General Food a racheté la marque Suchard, Nestlé a racheté Rowntree et Hershey a acheté les usines américaines de Cadbury. Un grand nombre d'usines de broyage ont été installées dans les pays producteurs.

Les mouvements de privatisation dans les pays producteurs ont conduit à une quasi disparition des centrales d'achat et de service d'appui, et à l'apparition d'un grand nombre de petits acheteurs peu expérimentés. Le tableau ci-après présente le poids des importations pour les différents pays producteurs de chocolat.

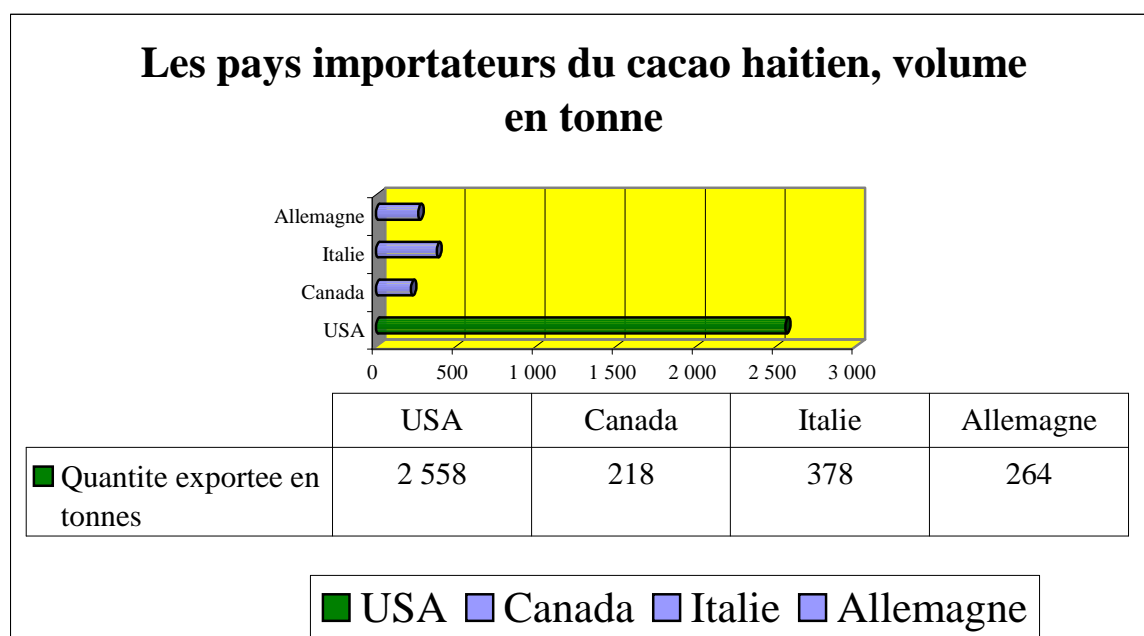
Tableau 4 : Mouvements d'importations dans le monde

Pays importateurs	1987/1988	1996/1997	1997/1998	2002/2203
Etats Unis	212	445	353	
Pays Bas	202	405	465	
Allemagne	211	203	217	
Royaume Uni	114	248	176	
Ex-URSS	164	104	170	
France	143	217	248	
Belgique/Luxembourg	35	45	54	
Japon	39	49	54	
Europe de l'Ouest	750	1,290	1,134	
Europe de l'Est	249	175	234	
Asie et Océanie	154	236	257	
Importations mondiales	1,395	2,198	2,223	

Source ICCO, 1998, chiffres en milliers de tonnes

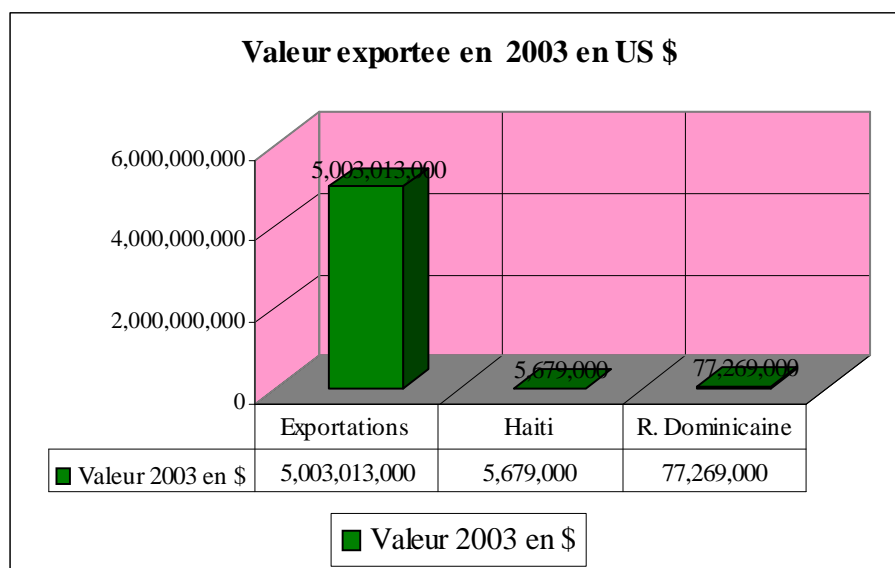
4.2. PRINCIPAUX MARCHES EXPORT D'HAITI

Les débouchés pour le cacao haïtien sont principalement l'Amérique du Nord où les USA achètent les 3/4 environ du cacao exporté ; le Canada 6%. L'Europe consomme environ 20% du cacao haïtien. Pour l'année 2003, 11% des exportations haïtiennes de cacao sont arrivés en Italie et 8% en Allemagne. De ces ports, le cacao haïtien pénètre d'autres pays d'Europe (France, Hollande.)



4.3. LES EXPORTATIONS HAÏTIENNES DE CACAO

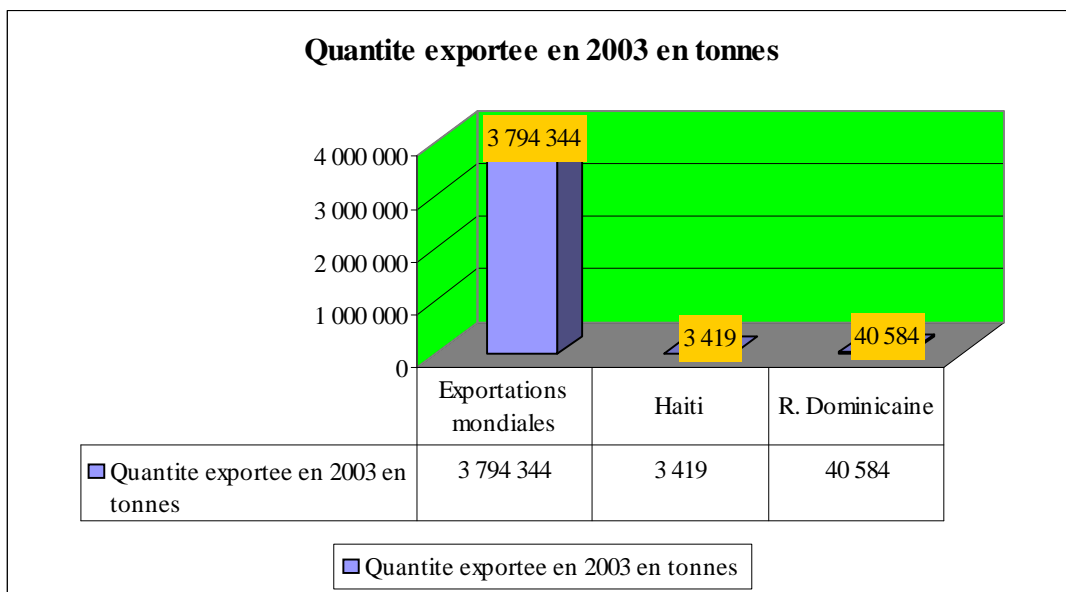
Les données les plus récentes des exportations haïtiennes de cacao sont tirées de Tradmap et concernent l'année 2003. Haïti n'est pas un pays rapporteur, les informations émanent du système de Miroir où tous les pays importateurs du cacao haïtien rapportent les importations en provenance d'Haïti. Les exportations en valeur d'Haïti sont de l'ordre de 5,679,000 de US \$ pour l'année 2003. La participation d'Haïti aux exportations mondiales reste faible sinon symbolique : .11%⁴ alors que la République Dominicaine, avec 77,269,000 US \$ d'exportations, participe à 1.5% à la formation des exportations mondiales. On note que les exportations haïtiennes de cacao représentent moins de 10% de celles de la République voisine, soit plus précisément, 7.3%.



En volume (en 2003), Haïti a exporté 3,419 tonnes et la République Dominicaine, 12 fois plus, soit 40,584 tonnes métriques. Le marché mondial est constitué par 3,794,344 tonnes. Il en résulte une exportation en volume d'Haïti de .09% du volume mondial exporté.

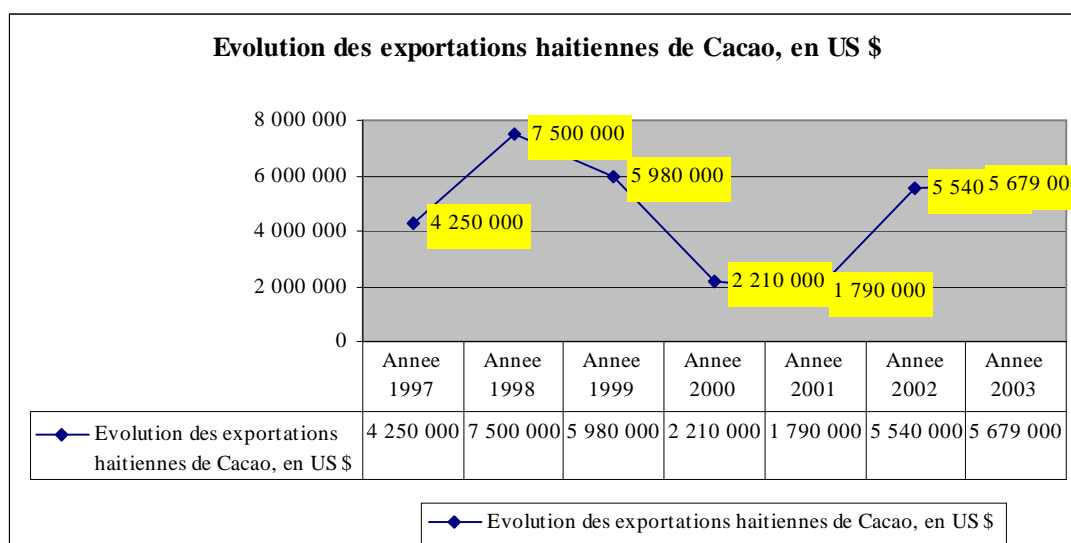
Selon la FAO, « *l'annuaire statistique de la production, # 170, vol 55, 1999-2000* », Haïti, en 2001, Récoltait sur une superficie de 9000 Ha du cacao dont le rendement était évalué à 478 Kg/Ha pour une production totale valant 4000 TM. Pour les années allant de 1998 à 2003, le pays exportait du cacao qui lui permettait de générer de recettes respectives : 7.50, 5.98, 2.21, 1.79, 5.54, 6.05 de millions de dollars EU. (Cf. *Rapport annuel 2003, BRH. Page 164, Tableau 1.16, Source primaire : Administration Générale des Douanes*).

⁴ Le prix cacao haïtien



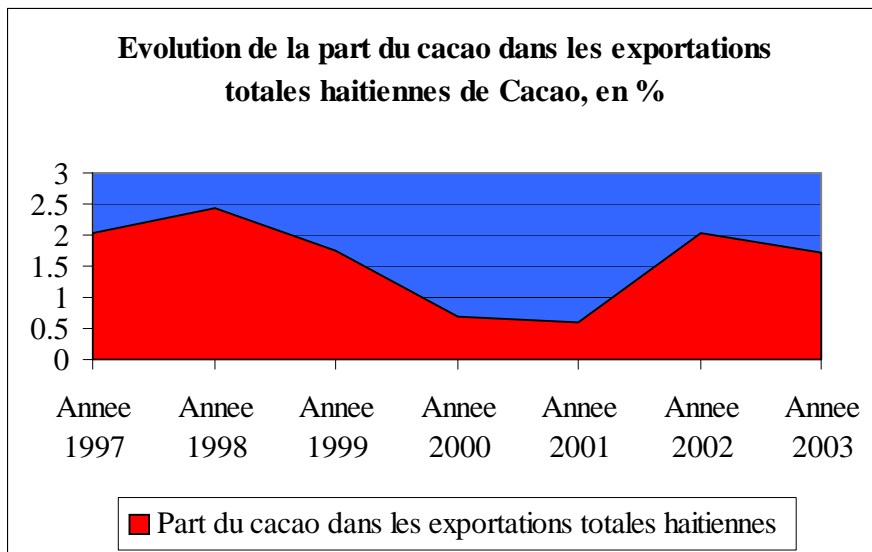
4.4. EVOLUTION RECENTE DES EXPORTATIONS D'HAÏTI

Les exportations en valeur récentes d'Haïti évoluent en dent de scie. On peut observer une forte croissance en 1998, où le pic est atteint, 7,500,000 US \$. A partir de ce pic, une chute vertigineuse est enregistrée jusqu'en 2001, où les exportations sont descendues en dessous des 2,000,000 US \$. Le redressement est amorcé en 2002 et les exportations se stabilisent à 5.6 millions de dollars américains. La valeur des exportations sont liées au niveau de production, qui elle même varie énormément suivant l'année (bonne ou mauvaise récolte). Les prix sur le marché international sont très instables ; ils subissent des variations inter et intra annuelles.



4.5. POIDS DU CACAO DANS LES EXPORTATIONS HAÏTIENNES

Dans les années récentes, suivant les statistiques de la BRH, le cacao participe à moins de 3% des exportations haïtiennes. Au cours de la période 2000-2001, cette participation est passée en dessous de la barre de 1%. Elle se situe en 2003 à 1.6%. On comprend que le poids du cacao diminue sensiblement, comparativement au début du 20^e siècle, jusqu'aux années 1950, où le cacao représentait jusqu'à 15% des exportations haïtiennes. On note, de ce fait, le passage du cacao d'un rôle stratégique à rôle accessoire dans l'économie nationale.



5. SUPERFICIE EN CACAO ET NOMBRE DE PRODUCTEURS

5.1. SUPERFICIE EN CACAO PAR PRODUCTEUR

La culture du cacao reste une activité de petites exploitations agricoles ; en somme, les grandes exploitations tendent à disparaître en Haïti. La superficie moyenne par exploitation est de .725 carreau avec un écart-type de .706. Sur un échantillon de 600 producteurs (Enquête DAI/HAP), la superficie maximale rencontrée est de 7 carreaux ; elle se trouve du côté de l'Anse d'Hainault. Dans certaines zones, comme Grande Rivière du Nord, Port-Margot, le maximum n'atteint même pas 3 carreaux. La surface par exploitant semble être plus étendue dans la Grand'Anse que dans le Nord.

Tableau 5: Superficie en cacao par producteur

CBO⁵/Superficie par planteur	Moyenne Carreau	Ecart-type	Minimum	Maximum
CJBC	.617	.600	.040	2.750
CAPUP	.414	.368	.063	2.500
CAFUPBO	.893	.771	.125	4.000
<i>Total Nord</i>	<i>.642</i>	<i>.634</i>	<i>.040</i>	<i>4.000</i>
CATEPS	.98	.891	.250	7
CODEPRATV	.478	.312	.125	2.5
COPCOD	.780	.614	.250	5
CAUD	.903	.846	.250	6.25
<i>Total Grand'Anse</i>	<i>.787</i>	<i>.654</i>		
Grand Total	.725	.706	.040	7

5.2. LES PARCELLES DE CACAO ET LA TENURE.

Les parcelles de cacao sont principalement exploitées en faire valoir direct. En somme , le FVD est la tenure de 95.6% de parcelles. Dans la plupart des communes (Borgnes, Petit Bourg aux Borgnes, Chambellan, Dame-Marie), le faire valoir indirect est quasi-inexistant. On comprend que la sécurité foncière n'est pas un handicap pour l'intensification de la culture du cacao. On consultera le tableau ci-après pour les détails.

⁵ Quatre coopératives cacaoyères: KOTAM, APAD, CAPB et APEBA sont jeunes (formées entre 2000 et 2003). Leur environnement n'a pas été étudié (enquête DAI/HAP).

Tableau 6: Mode de tenure des surfaces plantées en cacao

CBO/Mode de tenure	Propriétaire (Achat et Héritage)	Indivision	Faire Valoir direct	Fermage	Métayage	Faire Valoir indirect
CJBC	79.6%	9.2%	88.8%	10.2%	1.0%	11.2%
CAPUP	99.0%	0%	99.0%	1.0%	0%	1.0%
CAFUPBO	97.1%	1.9%	99.0%	1%	0%	1%
<i>Total Nord</i>	<i>92.0%</i>	<i>3.7%</i>	<i>95.7%</i>	<i>4.0%</i>	<i>.3%</i>	<i>4.3%</i>
CATEPS	90.6%	3.7%	94.3%	5.7%	0%	5.7%
CODEPRATV	89.9%	0		9.1%	1.0%	10.1%
COPCOD	99.1%	0		.9%	0%	.9%
CAUD	98.0%	1%	99%	1.0%	0%	1.0%
<i>Total Grand'Anse</i>	<i>94.3%</i>	<i>1.2%</i>	<i>95.5%</i>	<i>4.3%</i>	<i>.2</i>	<i>4.5%</i>
Grand Total	93.3%	2.3%	95.6%	4.1%	.3%	4.4%

Enquête DAI/MARNDR

5.3. ESTIMATION DE LA SUPERFICIE TOTALE PLANTEE EN CACAO EN HAITI.

L'enquête menée par le DAI en 2001, a accusé un rendement moyen récolté de 317.77 kg de fève de cacao séché au carreau. D'un autre côté, les statistiques récentes font état d'exportations de cacao de l'ordre de 3,500 TM. En prenant comme référence, les statistiques les plus récentes disponibles, les exportations de 2003 sont évaluées à 3,419 tonnes métriques. En admettant que les pertes post-récoltes sont estimées à 30%, on peut estimer à 4,444.7 tonnes métriques (3,419*1.3), la production nationale récoltée. Sur cette base, **on estime à 13,987 carreaux ou 18,043 hectares⁶, la superficie emblavée en cacao en Haïti.⁷**

Tableau 7 : Estimation de la superficie totale en cacao

Variabes	Valeur	Source
Rendement moyen récolté au carreau	317.77 kg	Enquête DAI, 2001
Exportations 2003	3,419,000 kg	Douanes
Pertes post-récoltes	30%	Estimation
Production nationale récoltée	4,444,700 kg	Calcul
Superficie totale en cacao	13,987 carreaux	Calcul
	18,043 hectares	Calcul

⁶ Les 18,043 ha seraient la superficie effective si tout le cacao était cultivé en monoculture. L'IHSI fait état de 13,585 ha en monoculture, la production correspondant aux 4,500 ha de monoculture, serait, en référence aux statistiques de l'IHSI disséminée dans 24,865 ha, en association avec d'autres cultures.

⁷ Dans le Yearbook vol. 55-2001, la FAO fait une estimation grossière de la superficie en cacao et de la production. La superficie est estimée à 9,000 ha, le rendement à 500 kg/ha et la production à 4,000 TM.

5.4. ESTIMATION DU NOMBRE DE PRODUCTEURS DE CACAO.

La même enquête de DAI a fait état d'une production récoltée de 230.4 kg par producteur au cours de l'année 2001. Connaissant la production nationale récoltée (4,444.7TM), il y a lieu d'estimer à 19,292 le nombre total de producteurs de cacao en Haiti.

Tableau 8 : Estimation du nombre de producteurs de cacao

Variables	Valeur	Source
Rendement moyen récolté par producteur	230.4 kg	Enquête DAI, 2001
Exportations 2003	3,419,000 kg	Douanes
Pertes post-récoltes	30%	Estimation
Production nationale récoltée	4,444,700 kg	Calcul
Nombre total de producteurs de cacao	19,292 producteurs	Calcul

6. LES PRIX LE LONG DE LA FILIERE, LA VALEUR AJOUTEE ET SA REPARTITION.

Le marché du cacao s'appuie à la fois sur la loi de l'offre et de la demande ainsi que sur la spéculation. Il existe différentes bourses du cacao à travers le monde: New-York et Londres. Les contrats passés par les spéculateurs se font à partir des livraisons ultérieures. Ces livraisons sont le plus souvent virtuelles, les transactions passant de mains en mains sans que la marchandise quitte les ports d'embarquements.

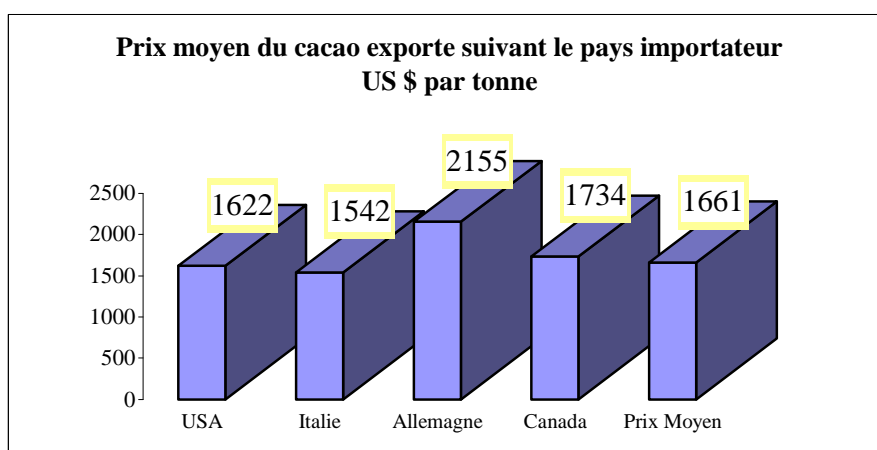
Ces transactions peuvent atteindre jusqu'à 10 fois la valeur des récoltes. Les prix portés sur chaque contrat spécifient l'origine, le grade, la qualité du cacao, le lieu, la date et les conditions de livraisons.

Le marché du cacao se répartit en deux catégories :

- Le cacao ordinaire⁸ (95% de la production totale) qui provient essentiellement des variétés Forastero
- Le cacao fin ou aromatique (5% de la production) produit par les variétés plus anciennes telles que le Trinitario et celles provenant des fèves Arriba.

6.1. PRIX DU CACAO HAÏTIEN

Le prix FOB du cacao haïtien varie suivant la destination du produit. Le prix moyen de la tonne de cacao exporté est de US \$ 1,661. Parmi les 4 destinations du cacao haïtien, le produit est mieux payé en Allemagne (US \$ 2,155) et au Canada (US \$ 1,734), où le prix pratiqué en 2003 dépasse le prix moyen. Par contre le prix payé en 2003 aux USA et en Italie est inférieur au prix moyen du cacao haïtien sur le marché international. Rappelons que les USA achètent 75% du cacao haïtien.

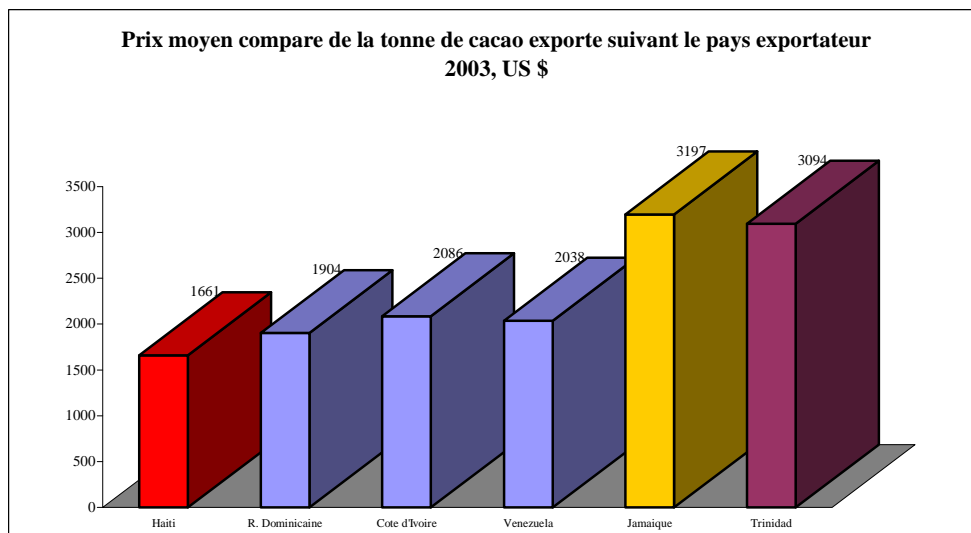


⁸ Le cacao haïtien est un cacao ordinaire

Les cours du cacao haïtien sont parmi les plus bas du monde compte tenu principalement de sa mauvaise préparation et présentation. Le cacao en provenance de la Jamaïque et du Trinidad, pour ne citer que des pays voisins est payé deux fois plus cher que celui en provenance d'Haïti. Le Côte d'Ivoire même avec 40% de la production mondiale dépasse les US \$ 2000 la tonne, ainsi que le Venezuela. Plus près de nous, les cours du cacao dominicain excèdent sensiblement ceux du cacao haïtien.

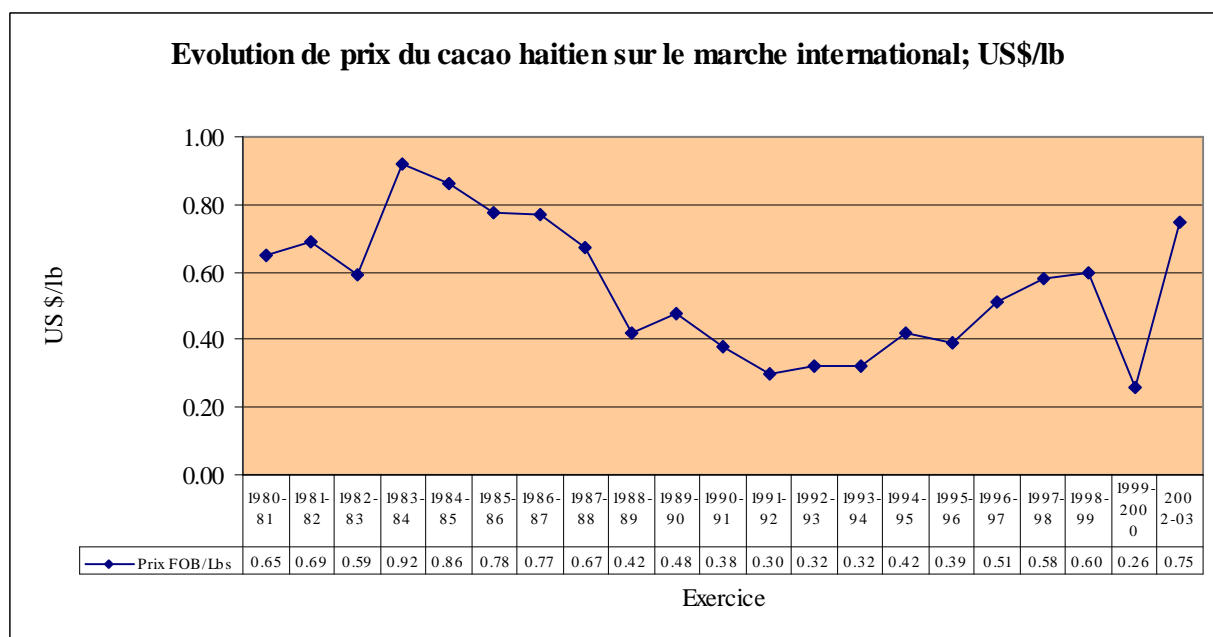
La mauvaise qualité semble être caractéristique du cacao haïtien. Les défauts les plus importants sont le défaut de fermentation et le manqué de séchage.

Le défaut de fermentation nuit à la bonne qualité intrinsèque du produit. Le défaut de séchage provoque la moisissure des fèves, et, c'est actuellement le nombre exagéré de fèves moisies dans le cacao haïtien qui est surtout cause que cette marchandise voit se fermer progressivement ses débouchés.



6.2. EVOLUTION DE PRIX DU CACAO HAITIEN SUR LE MARCHE INTERNATIONAL.

Le prix du cacao est très instable au niveau du marché international. Durant les 25 dernières années, il a varié entre US \$.26 à .92 la livre. Le prix maximal est obtenu en 1983-1984. A partir de cet exercice, une chute remarquable des cours a été irréversible pendant toute une décennie. De 1989 à 1996, le prix de la livre du cacao haïtien était en dessous de US \$.50, il a même touché 30 centimes en 1991-1992, au moment de l'instauration de l'embargo international sur Haïti. Une tendance à la hausse est observée à partir de l'exercice 1994-95 ; toutefois en 1999-2000, une chute spectaculaire de prix a été remarquée pour atteindre le niveau historique le plus bas depuis deux décennies. Le redressement des cours a été aussi tout à fait spectaculaire en 2003, où les prix ont sensiblement augmenté suite aux perturbations des exportations de la Côte d'Ivoire entraînées par des troubles politiques. Les prix ont à nouveau chuté en 2004.



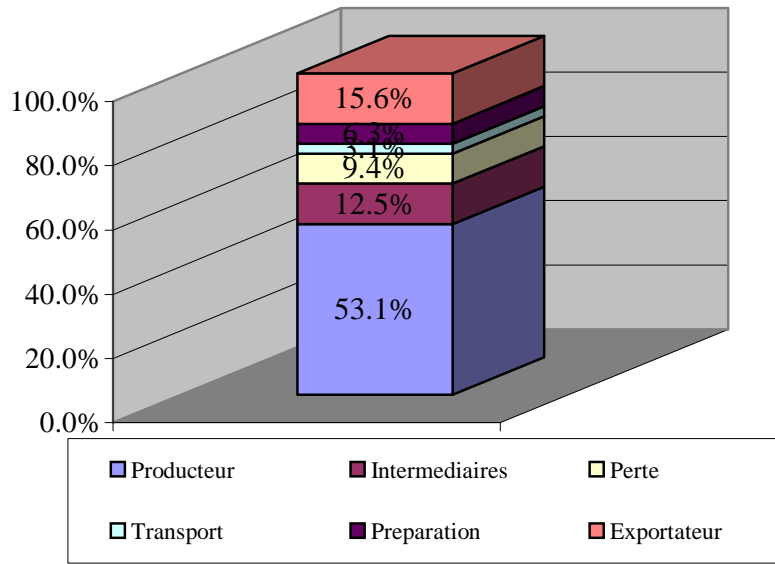
Source : AGD : Valeur Export FOB/Poids Export

6.3. LA DECOMPOSITION DES PRIX DU CACAO

Elle constitue une étude de cas basant sur l'année 2003 où le prix moyen FOB de la tonne du cacao en provenance d'Haiti était de US \$ 1661. Il en résulte que la livre du cacao haïtien se vendait US \$.75 ou 32 gourdes en considérant le taux de change de l'époque. D'autre part, pour avoir le prix moyen au producteur, le projet HAP a mené en décembre 2003, une enquête auprès d'un échantillon aléatoire de 600 planteurs-producteurs. Le prix moyen reçu par ces derniers oscillait autour de 17 gourdes. En considérant les dépenses dans la filière, on a pu déterminer la structure de prix dans la filière.

En 2003, **le producteur a reçu 53% du prix FOB du cacao**, ce qui est de nature à encourager la production. L'exportateur empoche 15.6% du prix FOB, expression de la rentabilité des transactions. La différence est partagée par les intermédiaires commerciaux et couvre les frais de préparation et le transport ainsi que les pertes (trilage, perte due au séchage).

Repartition du prix a l'export dans la filiere, donnees 2003



7. ANALYSE DES CONTRAINTES.

Elles sont de trois types :

- Les contraintes liées à la production
- Celles liées à la commercialisation (qualité)
- Les contraintes d'ordre institutionnelles.

7. 1. LES CONTRAINTES LIEES A LA PRODUCTION

La situation cacaoyère en Haïti est caractérisée par le bas rendement des plantations, qui dans la majorité des cas, ne dépasse pas 300 kg à l'hectare. Cet état de choses est la conséquence de plusieurs facteurs comme :

a) L'âge des plants

La plupart des plantations datent de l'époque coloniale (plantations centenaires) et ont presque perdu leur capacité productive

b) La densité des plantations

Généralement la quantité de cacaoyère dans les plantations est excessive, et ces derniers forment avec les arbres d'ombrage une véritable forêt.

c) la pauvreté des façons culturales

Bien souvent l'entretien des cacaoyères se résume, selon leur état, à un ou deux sarclages pour faciliter la circulation à l'intérieur de la plantation. Les récoltes obtenues sont dues uniquement à la vocation cacaoyère des zones de production. Traditionnellement, le cacao haïtien rentre dans le cadre de l'agriculture de cueillette.

d) Les variétés cultivées

Les variétés les plus répandues en Haïti sont le criollo et le forastero. Elles doivent être remplacées par d'autres déjà reconnues quant à leur valeur génétique, particulièrement en ce qui concerne le rendement.

e) La pauvreté des sols

Les sols de la Grand'Anse et du Nord comme ceux de toutes les autres régions d'Haïti et des pays tropicaux en général se dégradent rapidement. Des apports fréquents d'engrais sont nécessaires non seulement pour remplacer les éléments nutritifs enlevés par des récoltes successives, mais aussi pour compenser les pertes dues à la dégradation de ces sols.

f) Les prix

Les fluctuations de prix du cacao ont toujours été l'une des principales entraves au développement de cette culture. Il arrive parfois que les prix descendent à un niveau tel que le planteur se décourage et tend à abandonner les plantations dont le produit de la vente des récoltes n'arrivent pas à justifier les coûts de production.

g) Des rongeurs et des oiseaux

Il faut signaler, en outre, les dégâts des rongeurs et des oiseaux qui emportent jusqu'à 25 à 30% de la production. (pertes avant récolte).

7.2. LES CONTRAINTES LIEES A LA QUALITE

D'autre part, le problème de qualité est typique du cacao haïtien.

Le cacao haïtien est mal présenté commercialement. Il n'est pas considéré comme un cacao de grade A, à cause de sa mauvaise présentation due à une préparation défectueuse (fermentation et séchage rudimentaire). Cette négligence n'a malheureusement été qu'encouragée :

- Par l'insouciance des exportateurs et des spéculateurs eux-mêmes qui achètent des producteurs au même prix n'importe quelle marchandise, aussi supérieure fut-elle ; dans ces conditions, on est bien obligé de reconnaître que le producteur n'aurait pas le sens commun s'il faisait un effort pour préparer soigneusement une bonne denrée puisqu'il n'en est pas mieux payé que pour une mauvaise.
- Par la suspension du droit d'exportation d'une prime par kilo⁹ sur le cacao fermenté ou non, bien sec, trié à la main, dépourvu de toutes matières étrangères et ne contenant plus de 8% en nombre de fèves défectueuses dans un échantillon de 500 grammes, enlevant ainsi tout encouragement à la préparation d'un cacao fermenté de qualité supérieure.

Actuellement, le cacao haïtien est classé « inférieur » et reçoit des plus bas prix.

7.3. DES CONTRAINTES INSTITUTIONNELLES

Le cacao semble être une culture oubliée. Il n'y a pas actuellement d'institution qui coordonne des efforts pour l'amélioration de la filière. Aucune loi, en vigueur et d'application, ne semble régir la filière, particulièrement la préparation et la commercialisation du cacao sinon que des arrêtés des années 30, oubliés et inapplicables.

⁹ L'exportateur qui expédiait un cacao de qualité avait droit à une prime de qualité, qui représentait dans la réalité une diminution des taxes à l'export.

8. LES RECOMMANDATIONS POUR LEVER LES FACTEURS DE BLOCAGE.

Plusieurs axes d'intervention peuvent être inventoriés. Ces grandes lignes sont définies tenant compte de la problématique actuelle de la filière ; elles peuvent être comprises comme des réponses à des problèmes actuels réels, incontournables au développement durable de la filière-cacao en Haïti.

Les lignes directrices décelées sont les suivantes :

- La Promotion du cacao haïtien
- Des actions pour élargir la base de Production et améliorer la qualité
- Le problème de qualité : Standardisation et normalisation
- L'Incitation au niveau Gouvernemental
- La Recherche – Développement (variétés porte greffes)

8.1. LA PROMOTION D'UN CACAO DE QUALITE

La problématique : Le marché du cacao haïtien est actuellement un marché de produit inférieur. Tenant compte de l'évolution du marché et de la concurrence éventuelle dans les années à venir, le cacao haïtien doit accéder à un niveau supérieur de marché. Il est, dans ce cas, de toute urgence de planifier la filière du cacao en définissant des objectifs et des stratégies adéquates, en responsabilisant les groupes d'acteurs et en assurant une promotion pour la pénétration d'un marché de qualité adéquate.

Les éléments de la Promotion : Une promotion appropriée et efficace passera par les actions suivantes :

- La définition d'objectifs pour la filière et l'identification des groupes d'acteurs ainsi que leur implication éventuelle.
- La définition d'une stratégie sur 10 ans, pour prendre en compte des actions coordonnées sur le moyen et le long terme.
- L'amélioration de la qualité, cacao fermenté ou non, comme élément stratégique de promotion intrinsèque du produit.
- Une grande Campagne de pénétration du marché en quantité et en qualité, à un meilleur prix, dont les bénéfices seraient repartis sur toute la filière.

8.2. LA PRODUCTION

La problématique : Le volume exporté de cacao a stagné durant les 10 dernières années. La production est insuffisante et le taux de perte est anormalement élevé. On doit travailler à exporter un volume suffisant, de qualité.

Les éléments de la production proposés sont:

- Etablissement de Zones de priorités et adaptation de la stratégie aux spécificités
- Elargissement de la base de production
 - Stratégie nationale coordonnée de plantation
 - Greffage
- La mise en place de Vergers à travers le pays dans les programmes de conservation de sol comme une culture de protection de l'environnement.
- Réduction de perte post-récolte par vulgarisation technique.
- Amélioration des conditions de traitement post-récoltes.

8.3. QUALITE: STANDARISATION / NORMALISATION

La problématique : Les problèmes de qualité sont grandement liés à l'absence de standard ou de normes surtout au niveau de la préparation post-récolte du cacao. Le cacao haïtien est exportée, au détriment de la réputation d'Haïti en matière de qualité. Le problème doit être adressé par une participation active de tous les acteurs de la filière, du producteur à l'exportation.

Le consensus est établi sur les points suivants :

- Tous les acteurs doivent dire « Non » au cacao de mauvaise qualité. On doit établir des normes d'approvisionnement.
- Etablir les responsabilités de la mauvaise qualité et agir.
- Vulgariser, via une campagne nationale, les Normes pour maturité, fermentation et séchage
- Etablir un système de contrôle de qualité au niveau des usines d'exportation. (Inspecteurs)

8.4. L'INCITATION AU NIVEAU GOUVERNEMENTAL

La Problématique : Haïti reste un port très cher au monde. L'environnement de la production est inappropriée à une exploitation efficace et optimale de la filière cacao.

Les éléments de cette incitation sont de :

- Mettre en place de Fonds de garantie dans l'agriculture (niveau producteur)
(Actuellement, moins de 2 % du portefeuille de prêt va dans l'agriculture)
- Résoudre problème cherté du port
- Pousser l'Etat à améliorer l'environnement de la production (Infrastructure agricole).
C'est à dire à accorder à la filière les mêmes privilèges que le zone franche en terme d'infrastructure (eau, route...) et d'assistance.
- Travailler à un véritable programme d'Incitation à la qualité
- Travailler à une coordination du secteur, on propose d'avoir un « Institut des Denrées d'Exportations (IDEX) (au lieu d'Institut du café).

8.5. RECHERCHE – DEVELOPPEMENT

La problématique : Beaucoup de problèmes existent mais ne sont pas encore adressés. Il existe plusieurs cultivars de cacao en Haïti, les uns avec des caractéristiques plus intéressantes que les autres. Dans le cadre d'un effort vers la standardisation, il faut pouvoir isoler les caractères génétiques et phénotypiques (liés au milieu).

Les recommandations en termes de recherche sont :

- D'associer les universités à la recherche
- D'effectuer de la recherche sur les variétés, leur comportement et leurs caractéristiques.
- De caractériser les porte-greffes.

ANNEXE

A. LA CULTURE DU CACAO EN HAÏTI

Cette denrée constitue la culture de base des principales zones de production : Dame-Marie, Anse d'Hainault, dans la Grand'Anse, Petit Bourg aux Borgnes, Port-Margot, Acul du Nord, Grande Rivière du Nord, dans le département du Nord.

A côté des vieilles plantations centenaires et qui sont en majorité, on trouve aussi des moins âgées établies par la SHADA à l'Anse d'Hainault (Francklin) et sur la ferme de Marfranc. On trouve aussi de multiples petites plantations établies entre les années 1960 et 1980, par des particuliers avec l'aide financière du BCA et du CONADEP et l'aide technique du Service de Production et de Vulgarisation Agricole du MARNDR. Vers les années 1980, l'assistance de MEDA à la mise en place de nouvelles plantations paysannes et à la préparation du cacao a été remarquable.

De nos jours, on peut remarquer d'assez jeunes plantations établies récemment par des particuliers dans la Grand'Anse et dans le Nord, dans le cadre de l'assistance du HAP, projet financé par l'USAID.

En dépit de ces efforts, l'état des plantations reste un peu précaire. D'une façon générale, les variétés indigènes sont les plus utilisées et sont renouvelées de façon exceptionnelle. Le CRIOLLO resterait une variété intéressante, mais la conduite de la culture est très préjudiciable à l'avenir du cacao haïtien. A part le sarclage, les opérations culturales comme la taille, le contrôle du couvert, la fertilisation, le contrôle des pestes ne sont pas pratiquées.

B. PRESENTATION DU PRODUIT

B.1. BOTANIQUE

Le cacaoyer (nom scientifique THEOBROMA CACAO) est d'une culture très délicate. Son aire de culture est exclusivement tropicale.

Sa plantation se fait à l'ombre d'une grande variété d'arbre différents selon les régions.

L'arbre adulte atteint jusqu'à 8 mètres (douzième année) ; il donne ses premiers fruits entre la 5^{ème} et la 7^{ème} année. Cependant les méthodes actuelles de culture permettent les premières récoltes à partir de la troisième année.

Son fruit est appelé CABOSSE. Elle mesure de 10 à 25 cm de long et 6 à 12 cm de diamètre suivant la variété. Elle pèse de 300 g à 500 grammes et contient 25 à 75 fèves.

B.2. LES PERIODES DE RECOLTE

Selon la région et l'altitude, le fruit vient à maturité entre 4 et 6 mois. En Haïti, deux récoltes annuelles sont effectuées, l'une appelée récolte principale, l'autre appelée récolte intermédiaire (cette dernière peu abondante).

Les périodes de récolte varient suivant les régions.

Dans le Nord d'Haïti (Grande Rivière du Nord, Acul du Nord, Port-Margot, Petit Bourg aux Borgnes..), la récolte principale correspond à avril-juin tandis que la petite saison s'étend de septembre à novembre.

Dans la Grand'Anse au contraire, la petite saison, appelée Ti Pâque, va de avril à juin, alors que la récolte principale s'effectue de septembre à décembre.

B.3. OPERATIONS REALISEES SUR LES LIEUX DE LA RECOLTE

a) Exploitation-Récolte.

A la récolte les cabosses sont détachées des arbres. Les écorces sont brisées, les graines de cacao sont extraites avec la pulpe. Ensuite, on fait sécher directement ou on passe à la fermentation.

b) Fermentation.

La fermentation est très peu pratiquée en Haïti. Là où elle est pratiquée, elle n'est pas contrôlée et uniformisée. Il n'y a pas de norme connue et vulgarisée. Chacun à sa guise ; on souhaite juste provoquer le dé mucilage et diminuer la durée de séchage et gagner en poids.

Les fèves fraîchement récoltées sont disposées dans des récipients divers (panier, sacs..) pour une durée allant de 24 à 48 heures. Cette opération permet aux pulpes adhérant encore aux fèves de se détacher. La fermentation, dans les pays qui cherchent la bonne qualité, a pour objectif premier de donner l'arôme caractéristique du cacao.

c) Le séchage s'effectue naturellement au soleil. En général, les producteurs vendent un cacao semi-humide¹⁰ dans la mesure qu'aucune prime de qualité n'est instaurée par les acheteurs.

¹⁰ Si le cacao n'est pas bien traité, on aboutit à des moisissures et un arôme non désiré, qui ressemble à un cacao moisi de fermentation contrariée.

B.4. LA CREATION DE VALEUR AJOUTEE : LA FABRICATION DU CHOCOLAT

Le cacao est exporté à l'état brut. La chocolaterie industrielle n'existe pas en Haïti. Le cacao manufacturé disparaît dans les exportations haïtiennes depuis 1977 et était de l'ordre de 700,000 kilos, mais l'année avant 200,000 kilos . Actuellement, on ne fabrique que du chocolat artisanal. Le procédé est le suivant :

Nettoyage des fèves : Il est nécessaire d'effectuer un triage, afin de retirer tout corps étranger ayant pu se mêler aux fèves de cacao (pierres, poussières...)

Torréfaction : Les fèves sont rôties dans des chaudières ordinaires. Les fèves de cacao perdent ainsi de 5 à 15% de leur poids. La torréfaction des fèves permet de développer leur arôme et leur amertume. Après la torréfaction, on sépare les graines des coques.

Dégermage : Il reste encore dans chaque fève un germe qui n'est pas comestible. Une opération manuelle parvient à l'éliminer.

Broyage : Le broyage se fait à l'aide moulin ou d'un pilon qui provoque l'éclatement des fèves. On obtient une pâte. Ce produit naturel contient 50% de beurre de cacao. C'est un produit de consommation finale (moins de 1%).

C. LES INTERVENTIONS ACTUELLES : LE PROJET HAP

Très peu d'interventions sont actuellement en cours, adressant la filière de cacao. Les efforts sont épars ; la faible coordination de l'état est remarquable. Cependant, le HAP, un projet financé par l'USAID et exécuté par le DAI semble être le seul à intervenir à une échelle appréciable. Le projet HAP vise, de façon générale, à garantir un meilleur revenu au producteur en valorisant davantage sa production de cacao.

Les objectifs spécifiques sont :

- De faire augmenter le prix au producteur,
- Maintenir une certaine compétition Coopérative/acheteurs traditionnels (spéculateurs) pour soutenir le niveau des prix,
- Travailler à une meilleure qualité export
- Travailler à élargir la base de la production
- Renforcer les Coopératives impliquées dans la commercialisation du cacao.

Dans le cadre de l'élargissement de la base de la production, 200,000 plantules de cacao ont été plantées et 30,000 cacaoyers ont été greffés. Dans le but de faciliter le contrôle de la filière du cacao par les producteurs, le projet HAP accompagne onze coopératives cacaoyères dont six dans le Nord et cinq dans le département de la Grand'Anse. L'assistance de HAP concerne principalement, le renforcement institutionnel, la circulation de l'information sur les marchés local et international, notamment les prix, la recherche de marché intéressant ■