KOLTIVA

SÉRIE SECTORIELLE #3 - CACAO

FICHE D'INFORMATION

Informations générales

Le cacao (*Theobroma cacao*) est originaire d'Amérique du Sud.

Principaux pays producteurs de cacao

Origine: The International Institute for Sustainable Development, 2022

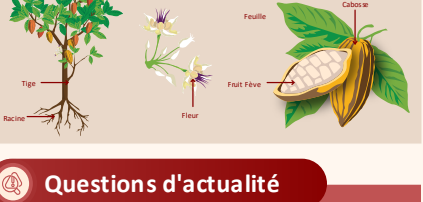
Cultivé sur **12.10 millions d'hect.** dans le monde

Estimation **5-6 millions** de producteurs de cacao dans le monde

5.76 millions de tonnes de cacao ont été produites en 2020

Origine: Our World in Data, 2021 & FAO, mid-Statistics, 2024

PARTIE DES PLANTES DE CACAO



Bonnes pratiques agricoles

Forastero, Criollo, Trinitario et Nacional sont les quatre principales variétés de cacao, la Forastero représentant environ 80 % des fèves de cacao cultivées dans le monde.

Les cacaoyers poussent dans les régions tropicales situées à moins de 20 degrés de l'équateur, à des altitudes allant jusqu'à 600 m. Ils peuvent atteindre 4 à 20 m de hauteur.

Les cacaoyers sont souvent associés à des arbres fruitiers tropicaux, car ils se plaisent à l'ombre. Ils sont généralement plantés en carré ou en rectangle d'environ 3x3m ou 3x4m.

La densité standard des arbres est de 800 à 1 100 arbres/ha.

Les fèves de cacao sont récoltées dans les cabosses, généralement 3 à 5 ans après la plantation.

Le cacao peut être récolté tout au long de l'année ; toutefois, il existe une ou deux périodes de récolte maximales distinctes selon la région de culture.

Le matériel de plantation est constitué de pépinières avec des clones appropriés dans des zones spécifiques.

Le cacao nécessite un minimum de deux clones par exploitation, l'idéal étant d'en avoir trois. La compatibilité entre les clones est essentielle, car l'incompatibilité peut entraîner une pression de croisement, ce qui se traduit par une baisse des rendements.

Dosage d'engrais :

- Arbres immatures: 200 - 400 gr/arbre/an
- Arbres adultes: 450 - 500 gr/arbre/an

Rendements maximums potentiels : 4.000 kg de haricots secs par ha et par an

Rendement moyen :

- 700 kg de fèves séchées par hectare et par an pour les petits exploitants
- 1.500 - 3.000 kg de fèves séchées par hectare et par an pour les exploitations appliquant les BPA

Ravageurs et maladies courants (P&D):

Foreuses des cabosses du cacaoyer (Conopomorpha cramerella) ; Capside du cacaoyer / Moustique du cacao (Helopeltis spp.) ; Pourriture brune des cabosses et cancer des tiges (Phytophthora palmivora) Pourriture glacée des cabosses (Moniliophthora roreri) ; Sèchement des stries vasculaires (Oncobasidium theobromae) ; Anthracnose (Colletotrichum gloeosporioides)

Les R&M et les mauvaises herbes sont contrôlées par des pesticides, des herbicides et des méthodes de contrôle biologique (ennemis naturels).

La saveur du cacao est influencée par le climat régional et les conditions du sol où les fèves de cacao sont cultivées.

Questions d'actualité

Le Règlement de l'Union européenne relatif à l'élimination de la déforestation (EUDR) stipule que les produits de cacao et leurs dérivés importés ou produits dans l'Union européenne doivent être exempts de déforestation et de dégradation de manière vérifiable à partir du 31 Décembre 2025.

Le vieillissement des plantations, la mauvaise gestion, les parasites et la déforestation due à l'expansion des exploitations de cacao menacent la production de cacao. La déforestation, qui entraîne une perte de biodiversité, et le changement climatique contribuent à des conditions météorologiques extrêmes, rendant certaines régions moins viables pour la culture du cacao.

Les producteurs de cacao font partie des personnes qui gagnent le moins, avec 2 millions de producteurs de cacao vivant en dessous du seuil de pauvreté. En outre, leur accès limité aux ressources financières et leur manque d'instruction les empêchent d'investir dans des pépinières et des intrants de qualité pour améliorer leurs exploitations.

La culture du cacao est souvent associée à des problèmes de main-d'œuvre, en particulier le travail des enfants, qui limite l'accès des enfants à l'éducation et les expose à des conditions de travail dangereuses.

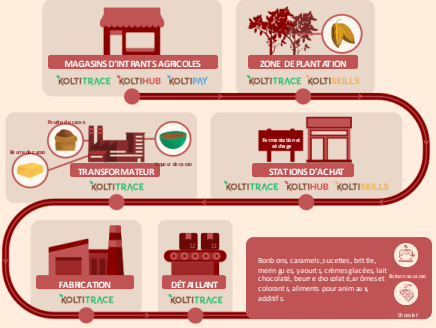
L'agroforesterie dans la culture du cacao offre une solution, en fournissant des opportunités de revenus, en créant des microclimats qui atténuent les impacts du changement climatique, et en aidant à préserver les sols et les ressources en eau.

La certification

La certification du cacao est essentielle pour garantir des pratiques durables dans la production de cacao.

Il existe plusieurs certifications dans l'industrie du cacao, par exemple les certifications 4C, RA, organic, Fair Trade, GI et les systèmes locaux.

Chaîne d'approvisionnement



La transformation des fèves de cacao séchées en un produit chocolaté nécessite une torréfaction et un vannage pour enlever l'enveloppe extérieure et produire des éclats de cacao. Les fèves sont broyées en liqueur de cacao, qui peut être transformée en beurre et en poudre de cacao ou mélangée à du sucre et à du lait pour créer du chocolat.

Dernière mise à jour : Janvier 2025