



Association Cacao Péi

Loi de 1901, JO du 14/03/2015

N° W9R1004753

Le cacao et le projet de Cacao Péi

- Un historique (bref)
- Le cacao et la chaîne de valeurs
- Une répartition Nord-Sud inégale
- Les impacts de la culture intensive
- Le projet de Cacao Péi

Historique (bref)

Le cacao sous les civilisations pré-colombiennes (→ Aztèques)

- En boisson : mélange avec des épices, piments, ... « Breuvage des Dieux »
- culture : mode extensif (sous la canopée)

Le conquête Espagnole (Cortes 1525 → 1900)

- Modification du chocolat : apport du sucre, monopole du commerce
- Transfert des fèves à la cours d'Espagne (Charles Quint) qui l'adopte.
- 1615 : adoption du chocolat en France (Anne d'Autriche, Charles XIII)
- 1818 : début de découvertes techniques : premières barres de chocolat
- **1822 : la culture du cacao est « exportée » en Afrique et Asie**

A partir du début du XX siècle

- Lancement de cultures en mode intensif à travers le monde
- Développement de nombreux hybrides à travers le monde

LES VARIETES DE CACAO



↪ Le Criollo

2% de la production mondiale

- ↪ Un cacao « peu amer »
- ↪ Un cacao très recherché par les chocolatiers pour le « haut de gamme »
- ↪ Moindre production / sensibilité aux maladies



↪ Le Forastero et le Trinitario

98% de la production mondiale

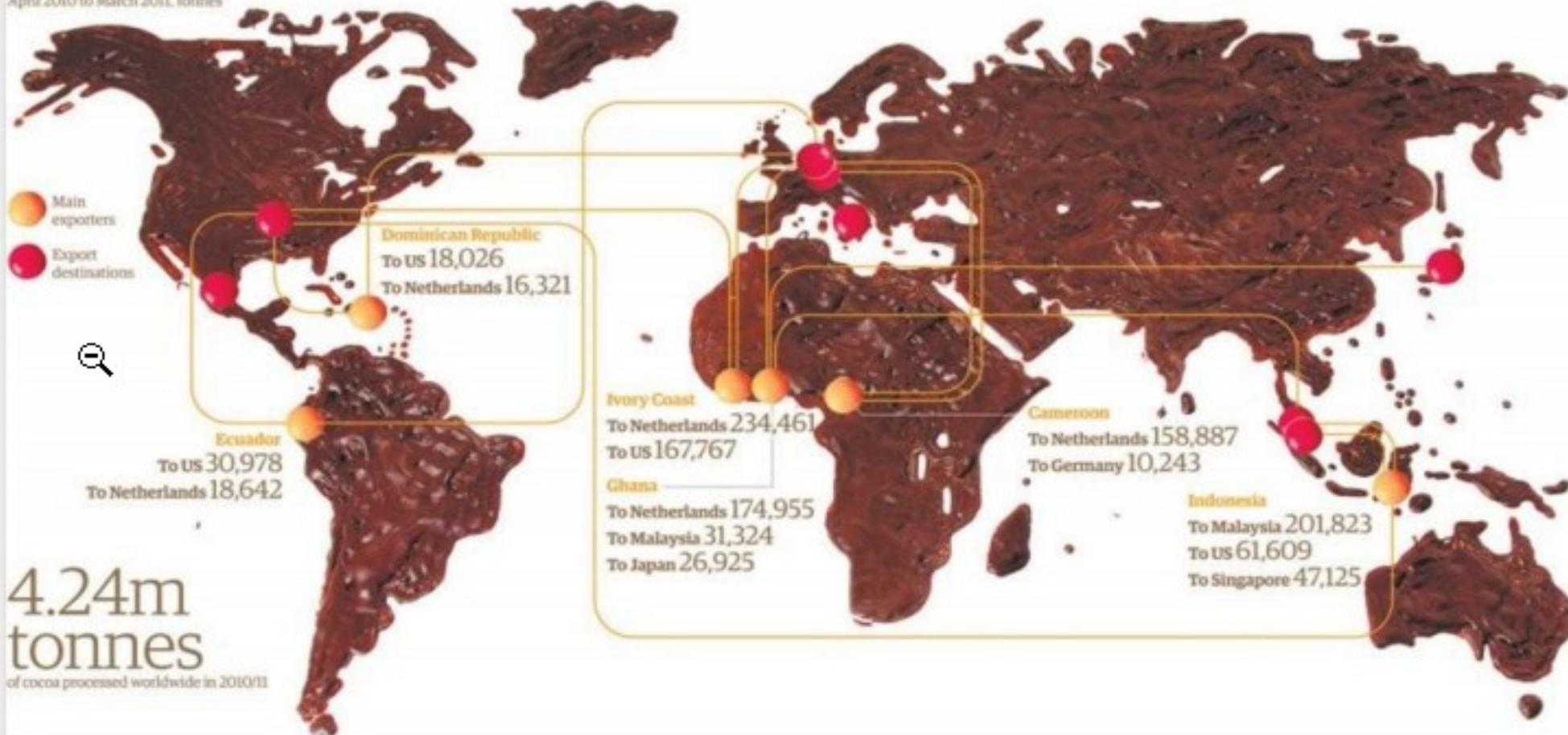
- ↪ Un cacao « plutôt amer »
- ↪ Un cacao « plutôt » destiné à la fabrication de chocolat « standard »
- ↪ Meilleure production / plus de résistance aux maladies

Une reclassification est en cours actuellement : 10 variétés basées sur l'analyse du génome (et géographique)

“Echanges” producteurs / consommateurs

Major trade flows of cocoa beans

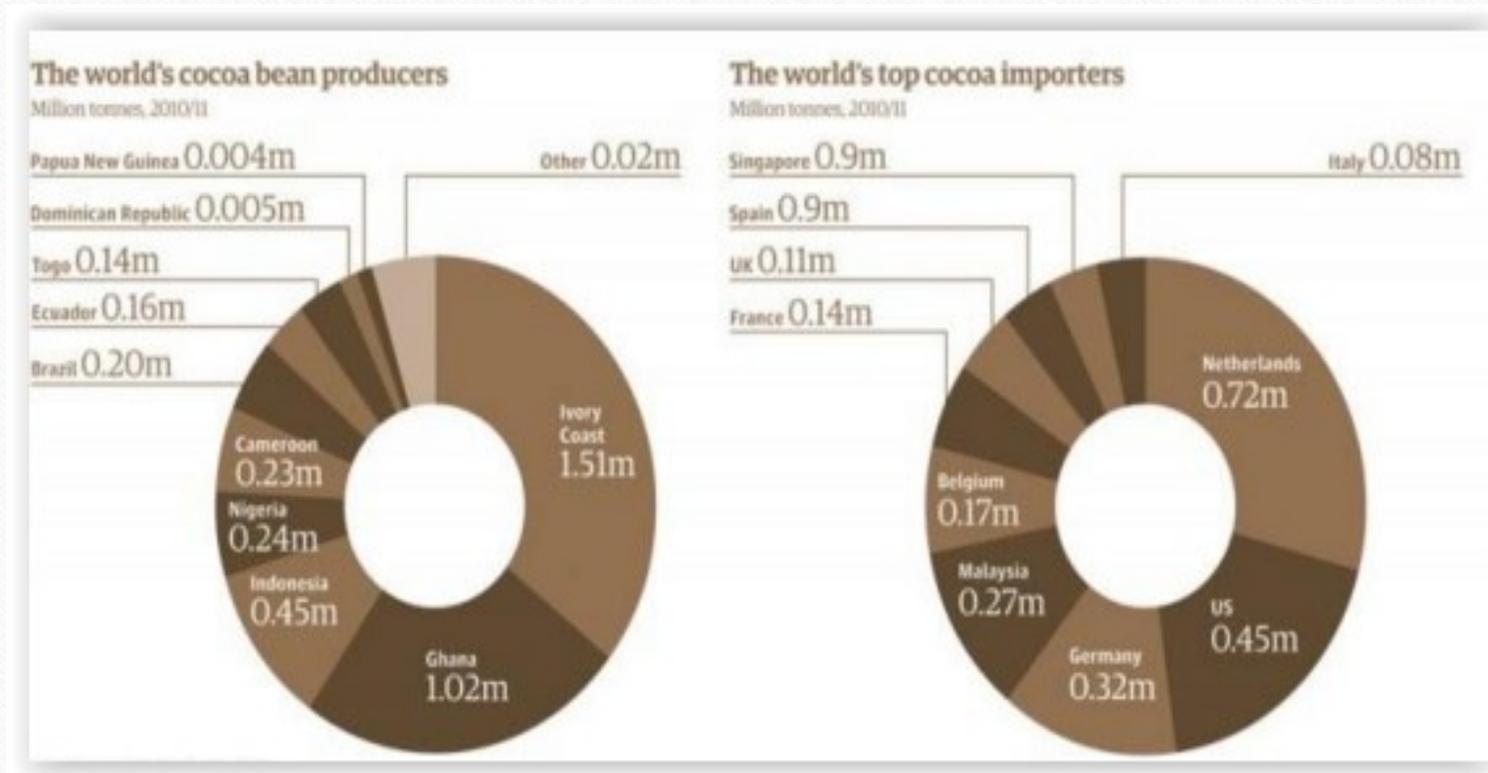
April 2010 to March 2011, tonnes



4.24m
tonnes

of cocoa processed worldwide in 2010/11

Part des principaux producteurs de cacao



La répartition de la valeur sur le marché

En 2014 :
le marché mondial du cacao et du
chocolat représente environ 100 milliards
de \$

5 milliards
de \$

Pays producteurs
(Sud)

95 milliards
de \$

Pays transformateurs et
consommateurs
(Nord)

Plusieurs obstacles majeurs

- Un modèle de production intensif qui s'essoufle :
 - La culture intensive a épuisé les sols et de nouvelles zones de plantation sont recherchées
 - Apparition des maladies ---> recherche d'hybrides résistantes, : cercle infernal
 - La faible rémunération des planteurs → baisse de l'intérêt , plus ages des planteurs
 - Ages des plantations : renouvellement nécessaire des plants (investissements lourds)
- Des changements climatiques impactant des zones traditionnelles de culture (exemple: sécheresse forte au Ghana en 2013)
- Une déconnexion annoncée entre l'Offre et la Demande
 - jusqu'à présent, le maintien l'équilibre était assuré par les stocks
 - l'apparition de nouveaux consommateurs (Inde, Chine) qui bouleversent l'équilibre

Une solution trouvée : les multinationales installent leurs usines dans les pays producteurs (Mars, Barry, ..)



Association Cacao Péri

Loi de 1901, JO du 14/03/2015

N° W9R1004753

Le projet de Cacao Péri

DATES CLES DE CACAO PEI

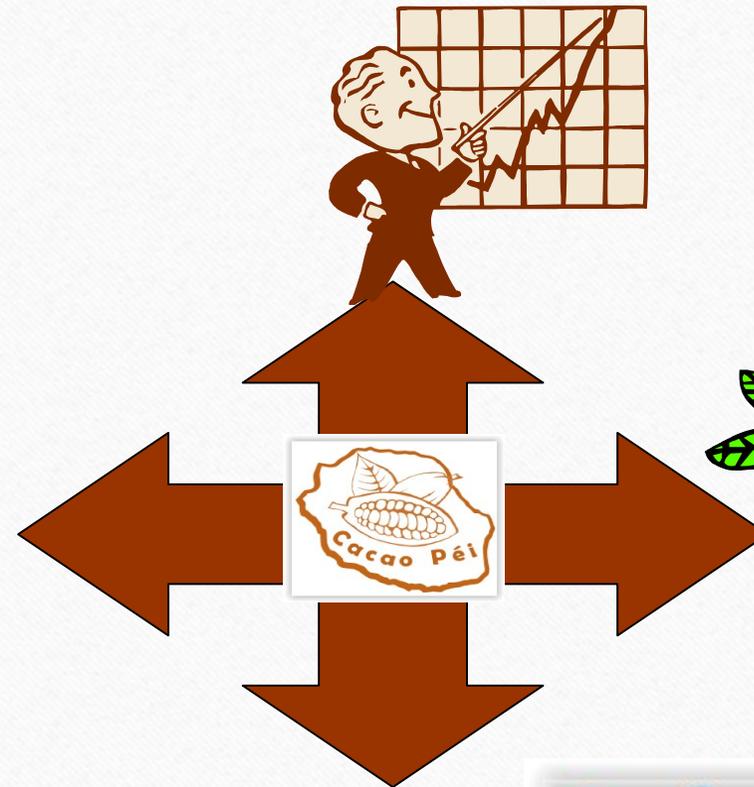
- 23 mars 2015, création de l'association (Annonce Officielle) avec les valeurs suivantes:
 - Orientation bio
 - Agroforesterie
 - Economie Sociale et Solidaire
- 8 mai 2015 : première participation à la Foire Agricole de Bras Panon
- Septembre 2015: voyage d'étude à Madagascar (Vallée de Sambirano)
- Octobre 2015 : conclusion d'un premier partenariat avec l'ALEFPA (pour les pépinières et les semis)
- Novembre 2015: présentation du projet à la DAAF + CIRAD + ARMEFLHOR + AGROTOURS

Pourquoi relancer le cacao à La Réunion ?

- ↳ La culture du cacao a existé à La Réunion
- ↳ Le cacao (la variété criollo) est un produit d'excellence
- ↳ Une filière comprenant de nombreux métiers (pépinières, fermentation, séchage, torréfaction,...) et débouchés possibles
- ↳ Une diversification souhaitée par un grand nombre de planteurs (revenus complémentaires attendus)
- ↳ Tourisme : synergie forte

4 ENJEUX MAJEURS

Lien avec le
tourisme



3- Basé sur l'Economie
Sociale et Solidaire



1- La création d'une SCIC,

Constituer un modèle
économique viable à LT

2- Ecologie et
innovation :

Relance d'une filière
bio en MODE
AGROFORESTERIE

Création de nouveaux
métiers et savoir-faire

Phase 1 : Les actions réalisées à ce jour

La recherche des cabosses ,
réalisation de semis et pépinières

3500 plants environ sur un objectif de 6000 plants pour 2016

La mise en œuvre de
partenariats

Alefpa ; convention signée

Le CIRAD pour les analyses ; **Armeflhor ?** pour l'innovation ;
Mairie de St Denis pour la maison du cacao ;
Chocolatiers-feviers sur Paris pour l'export

La participation aux foires
et 4 événements importants

FABP, Alternatiba, Festival Kréol, Flores&Halles -->
rencontres avec les familles, planteurs, artisans, médias, ...

Rencontres avec des
professionnels à Madagascar

Meilleure connaissance du monde du cacao et chocolat

Actions envers les écoles
et lycées

Plantation dans des écoles et lycées

Conséquences de la phase 1 : La définition d'une stratégie

La culture du cacao est à forte utilisation de main d'oeuvre pour l'écabossage, la fermentation et le séchage

Solutions ?

**ROBOTISATION ? ou
Emploi de l'ESS, les emplois d'Insertion**

Une valorisation faible de la matière première (fèves fermentées séchées)

Solutions ?

**Une production bio qui valorise +
Produire du « Haut de gamme »
Recherche de débouchés nouveaux (cuisines,)
Maison du cacao qui va procurer des
revenus/publicité**

La production sur l'île d'un chocolat « Cacao Péi » n'apparait pas adapté à moyen terme

Solutions ?

**Nécessité de trouver des partenaires extérieurs
qui valoriseront la fève Cacao Péi ;
Trouver des produits « alternatifs »**

Les principales recherches de débouchés pour la fève bio

Vente de fèves
fermentées/séchées
en local

Vendre
dans l'île

Les magasins bio
Les pharmacies
Les restaurants / hôteliers
Les artisans de la confiserie,
Les rayons bio des supermarchés

Vente de fèves
fermentées/séchées
à l'export

Reconnaissance
extérieure

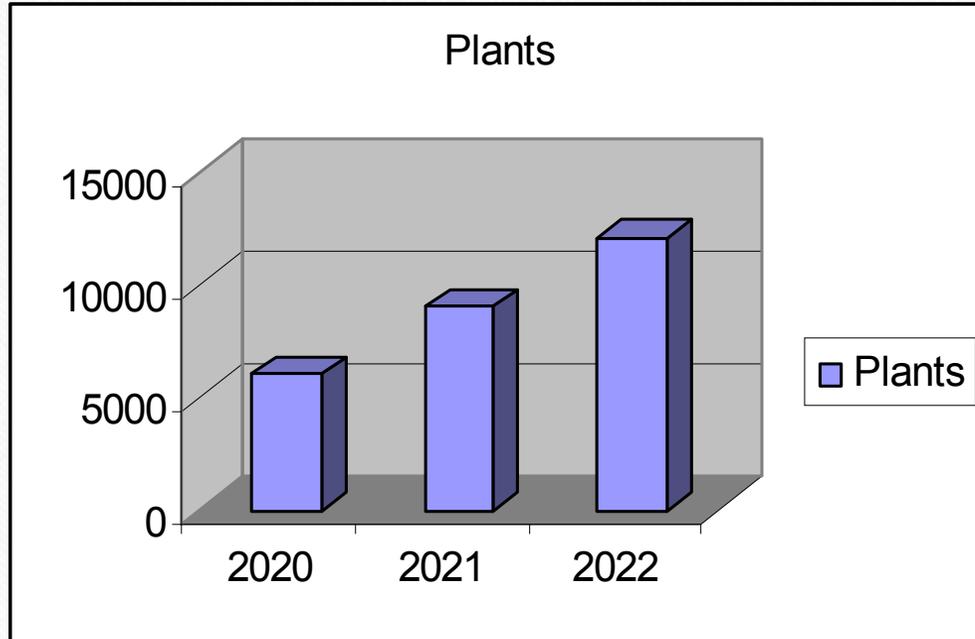
Chocolatiers-féviers européens
Via le canal WEB

Vente de packages
comprenant des
fèves

S'associer
localement

Réseaux d'artisans et
producteurs d'autres produits
(thé, tisanes, ...)

Les volumes de plants en production



En régime nominal,

1 cacaoyer produit 2 kgs de fèves
séchées /an

Donc 6000 plants vont produire environ
12 tonnes de fèves séchées dans un
premier temps

Les actions auprès des écoles et des collectivités

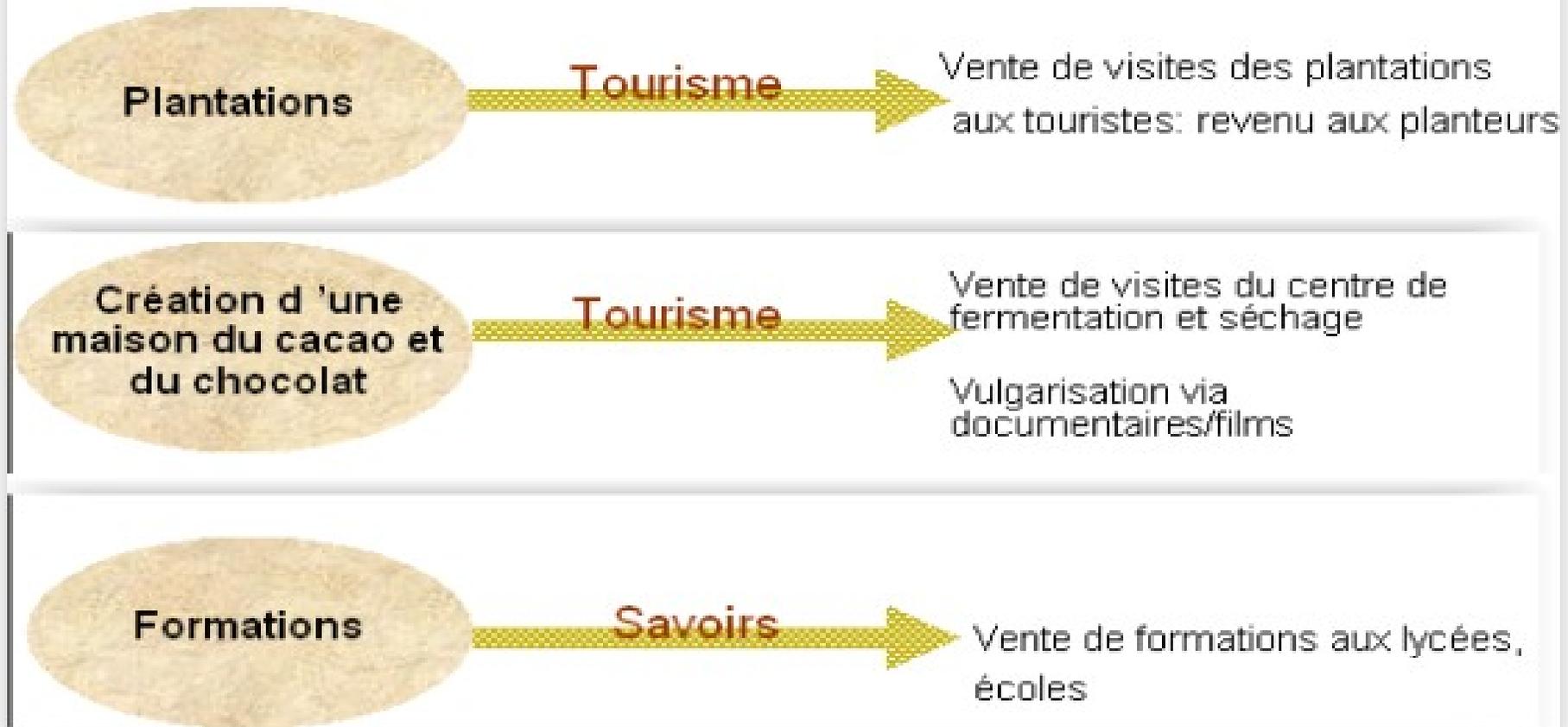
**Vente de plants
aux familles**

**Plantation d'un cacaoyer
par école primaire**

**Présentation
dans les lycées**

**Promotion dans
les foires**

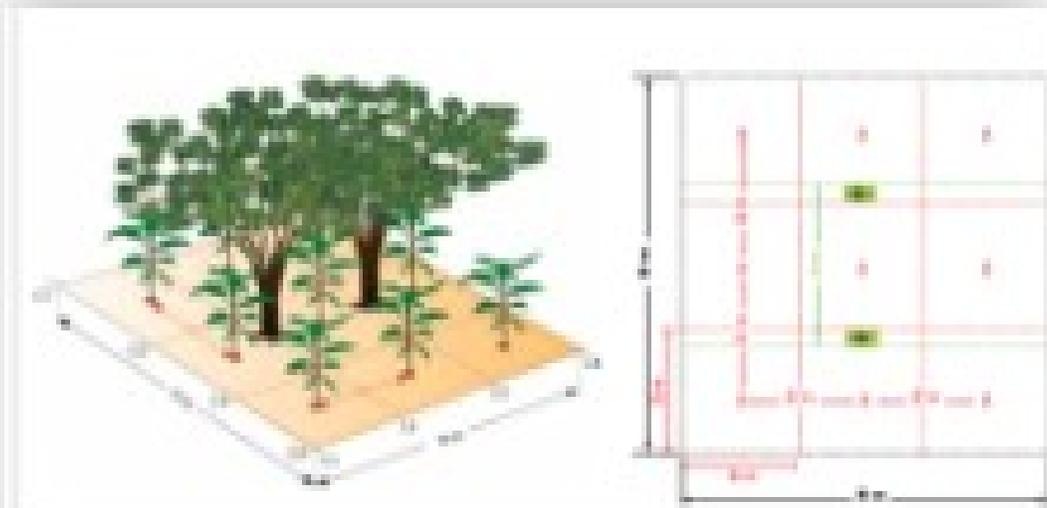
Les débouchés attendus pour les services



Mettre au point un modèle de plantation qui garantie les revenus aux planteurs

Objectifs :

- définir des schémas de plantation « type » qui vont à la fois optimiser les revenus
- mettre à disposition des planteurs un modèle innovant pour une pratique en agroforesterie (avec choix d'endémiques)



Merci de votre attention !

A vous la parole