



**Compte-rendu
Lancement du Projet
RECAVACA – 24 octobre
2017 – CIRAD –
Capesterre Belle Eau**

Interreg Caraïbes

Fonds européen de développement régional

RECAVACA

Réseau Caraïbéen pour la Valorisation du Cacao



Table des matières

I- Allocutions de bienvenue et remerciements	4
Mme Betty VAINQUEUR, Représentante de l'Association Guadeloupe Équitable et Durable	4
M. Jean Mondésir AZOR, Représentant de la Coopérative Agricole cacaoyère et de Commercialisation de la Grand Anse (CACCOMA)	6
M. Martinez, Représentant du Centre International en recherche agronomique pour le développement (CIRAD)	6
M. Bajazet, Directeur du Secrétariat Technique Conjoint	7
II- Présentations thématiques	8
1. Présentation du projet de Réseau caribéen de valorisation du cacao – <i>Betty VAINQUEUR</i>	8
Créer une synergie/une dynamique pour quels objectifs ?	8
Comment parvenir à ces objectifs ?	9
2. Les enjeux de la filière cacao bio-équitable, Myriam CONZETT, Directrice d'Ateliers Compétences Internationales	10
Les enjeux du projet	10
Principaux indicateurs de cacao	11
Les modalités de certification	11
Lever d'actions qui semblent pertinents par rapport à notre enjeu pendant les deux prochaines années :	13
Challenges à relever :	14
3. Présentation des activités de la CACCOMA, Jean-Mondésir AZOR	15
4. Enjeux et perspective de la cacaoculture Présentation des activités du CIRAD au sein du projet RECAVACA, <i>Christian CILAS, Responsable filière cacao CIRAD</i>	15
Présentation de quelques éléments de base de la culture du cacao	15
Histoire de la diffusion du cacao dans le monde.	16
Le cacao aujourd'hui et les maladies des cacaoyers	17
Éléments de biologie du cacaoyer	18
La cacaoyère : différents systèmes de plantations	19
Transformation du cacao : de la cabosse au cacao marchand	20

Le cours du cacao	20
L’avenir de la cacao culture	20
Le projet RECAVACA	21
Présentation du tableau de la génétique du cacao	21
Elaboration d’une démarche Living laboratories	21
5. Les producteurs au cœur du développement d’une filière de qualité. <i>Sarah BHARATH, Formatrice en processus post-récolte</i>	22
Définir la qualité du cacao	22
Trinidad et Tobago : lieu de naissance du trinitario	23
Le cacao à Trinidad aujourd’hui	23
Formation post récolte	24
6. Présentation du projet du SAPCAF concernant le café. Quels liens possibles à développer avec la filière cacao ? <i>Gérard BERRY, président SAPCAF (Syndicat des Planteurs de café de la Guadeloupe)</i>	25
La tradition du café : mille et une manières de consommer le café	25
Quels liens possibles peuvent être développés avec la filière cacao ?	26
Actions entreprises :	28

I- Allocutions de bienvenue et remerciements

Mme Betty VAINQUEUR, Représentante de l'Association Guadeloupe Équitable et Durable

Mme VAINQUEUR souhaite la bienvenue, au nom de l'association Guadeloupe Equitable et Durable, à tous les participants à cette réunion de lancement du projet de Réseau Caraïbéen de valorisation du cacao (RECAVACA), un projet cofinancé par le programme INTERREG Caraïbes au titre du Fonds Européen de Développement Régional.

Elle adresse ses remerciements à :

- l'autorité de gestion du programme INTERREG Caraïbes, qui co-finance le projet RECAVACA, qui par la sélection de ce projet apporte une récompense pour de longs mois de travail, des années d'investigation et de rencontres effectuées sur le terrain, notamment auprès de ceux qui sont devenus les partenaires de l'Association Guadeloupe Equitable et durable, c'est-à-dire la Coopérative agricole cacaoyère et de commercialisation de la Grand' anse (CACCOMA), représentée lors de la réunion par son trésorier M. Jean Mondésir AZOR.

Elle remercie le comité de sélection d'avoir fait confiance à l'AGED, d'avoir reconnu l'intérêt que le projet RECAVACA représente pour le développement économique des deux territoires engagés dans ce projet, soit le Département de la Guadeloupe et Haïti, le pays partenaire, et au-delà pour les autres territoires qui sont engagés de loin dans ce projet de mise en réseau : la Martinique, la Guyane avec lesquelles des liens seront tissés dans le cadre du projet ; mais aussi Trinidad, qui va participer à la session de formation qui débute la semaine du 23 octobre. Elle remercie Mme BHARATH, présente à la réunion de lancement, d'avoir fait le déplacement.

- aux membres du Secrétariat technique Conjoint du programme Interreg : son directeur, M. Gilles Bajazet, présent à la réunion de lancement ; sa chargée

de communications, Mme Marie-Rose Lafleur ; Mme Jaleme, la chargée d'opérations, en charge du suivi du projet RECAVACA. Mme VAINQUEUR les remercie pour la confiance qu'ils ont placée dans ce projet et le travail d'accompagnement qu'ils ont effectué tout au long des différentes phases d'instruction de ce projet.

- la CACCOMA ; son gérant M. Mykerlange BALMIR, qui n'a pas pu être présent à la réunion de lancement, mais que Mme VAINQUEUR remercie de travailler aux côtés de l'AGED depuis 3 ans pour que cet idéal de coopération caribéenne dans une perspective gagnant gagnant devienne une réalité.
- Le CIRAD, et en particulier son directeur régional, M. MARTINEZ, qui accompagne l'AGED depuis le tout début du projet RECAVACA dans la formulation de ses objectifs, dans la définition des activités et qui a mobilisé ses agents basés dans la Caraïbe, à Montpellier et qui se sont rendus disponibles autant de fois qu'il était nécessaire pour que ce projet se concrétise.
- Mme CONZETT, l'une des clés de voute du projet RECAVACA. Mme VAINQUEUR la remercie pour le formidable travail d'accompagnement qu'elle effectue depuis 3 ans auprès de l'AGED et qui a rendu ce projet possible.
- les membres bénévoles de l'AGED, Antoine et Christophe, présents à la réunion et Marika, pour le travail de coordination du projet qu'elle effectue en Haïti de manière efficace.
- les formateurs qui vont animer les sessions de formation qui vont avoir lieu au cours des trois semaines à venir, aussi bien en Guadeloupe qu'en Haïti : Mme BHARATH, M. CILAS, l'expert cacao du CIRAD, M. DURAND et M. FOURNY qui doivent animer des formations un plus tard au cours du mois de novembre.

Elle souhaite que ces formations soient bénéfiques aux participants, la Maison du cacao, l'association Verte Vallée, le syndicat des producteurs de café.

Pour terminer elle remercie tout le monde pour leur présence et souhaite une bonne réunion de lancement aux participants.

M. Jean Mondésir AZOR, Représentant de la Coopérative Agricole cacaoyère et de Commercialisation de la Grand Anse (CACCOMA)

M. Jean Mondésir AZOR présente ses salutations aux participants à la réunion de lancement et souhaite la bienvenue à tout le monde. Il se présente comme étant originaire de la Grand' Anse, aux Abricots et comme étant le comptable de la CACCOMA, la coopérative cacaoyère et de commercialisation des Abricots. Il remercie le président agronome Balmir, qui n'est pas présent à la réunion de lancement, car en voyage en France et qui lui a confié la tâche de le représenter. Il souligne que le projet RECAVACA est le fruit d'une collaboration de plusieurs années entre l'AGED et la CACCOMA et qu'il rejoint l'objectif de la coopérative d'augmenter la capacité de la production du cacao de haute qualité dans la Grand' Anse.

M. Martinez, Représentant du Centre International en recherche agronomique pour le développement (CIRAD)

M. Martinez commence par remercier Mme VAINQUEUR et souhaite la bienvenue aux participants à la réunion de lancement sur le site du CIRAD. Il remercie ensuite Mme VAINQUEUR pour cette belle idée du projet et exprime son intérêt immédiat de travailler avec Haïti, avec les petits producteurs et les femmes en particulier, productrices de cacao en Haïti.

M. Martinez souligne l'intérêt que cela représente pour le CIRAD d'accompagner ce projet et d'apporter sa compétence sur le cacao, puisque l'organisme a une compétence assez large sur le cacao au niveau international, qui a jusqu'ici été très peu mobilisé aussi bien en Guadeloupe qu'en Martinique. Il ajoute que le mandat du CIRAD est un mandat international et que le fait d'être mobilisé en Guadeloupe est un plus, sachant que le projet doit impacter aussi bien la Caraïbe que le développement local du territoire, ce qui positionne la structure en plein dans son mandat. Il précise que les chercheurs du CIRAD ne sont pas forcément localisés en Guadeloupe, mais peuvent être mobilisés.

M. MARTINEZ indique aussi que depuis deux ans, différentes études, largement soutenus par la DAAF, ont été faites en Guadeloupe sur l'état des lieux du café et du cacao. Le fait que cela ne reste plus juste à l'état de rapport et de constater que des producteurs se mobilisent est une très bonne chose.

M. Bajazet, Directeur du Secrétariat Technique Conjoint

M. BAJAZET commence par témoigner de sa fierté d'être présent à la réunion de lancement du projet RECAVACA et souligne son côté exemplaire de par le partenariat qu'il estime être structurant, la thématique à laquelle il touche et les enjeux auquel il répond dans le cadre du programme. M. Bajazet ne fait pas de présentation académique du programme INTERREG mais présente les grands principes qui régissent ce programme :

- Les projets sélectionnés sont au service d'une stratégie, définie au moment de la rédaction du programme. INTERREG ne soutient pas uniquement des projets répondant à des enjeux agricoles. Il a aussi l'ambition de répondre à l'ensemble des enjeux de la zone Caraïbe, qu'ils soient économiques, environnementaux, qu'ils aient trait aux questions de mobilité, des risques majeurs, de la santé, au renforcement des capacités linguistiques.
- Le programme INTERREG n'est pas un guichet où on vient demander de l'argent au début et à la fin. M. BAJAZET insiste sur le rôle d'accompagnement des projets dès l'idée jusqu'à sa clôture, au-delà de l'accompagnement sous forme de contribution financière.
- Les projets cofinancés répondent à une logique gagnant-gagnant, c'est-à-dire mettent en œuvre un partenariat solide entre une structure basée en Guadeloupe, en Martinique, en Guyane ou à St Martin et un ou plusieurs partenaires caribéens qu'ils soient publics ou privés. Ce programme a l'ambition d'accompagner le développement de l'ensemble de la zone caraïbe par ces projets.

II- Présentations thématiques

1. Présentation du projet de Réseau caribéen de valorisation du cacao – *Betty VAINQUEUR*

Le projet Recavaca vise à créer un réseau d'acteurs de la filière cacao à l'échelle caribéenne, ce qui représente une nécessité au sein de la région caribéenne constituée d'un confetti d'îles qui font face et doivent relever les mêmes enjeux.

L'esprit du projet est de bâtir une nouvelle synergie autour d'acteurs confrontés à des défis similaires et d'impulser une nouvelle dynamique autour de la construction et la reconstruction de la filière cacaoyère des deux îles en inscrivant cet objectif dans une stratégie de coopération régionale.

Créer une synergie/une dynamique pour quels objectifs ?

Plusieurs îles de la Caraïbes sont confrontées à des enjeux similaires de déclin de la production de cacao ;

En Guadeloupe, la production annuelle s'élevait au début du siècle à 2000 tonnes / an. Aujourd'hui elle stagne à 1 tonne /an environ. En Haïti, la production s'élève à 5000 tonnes annuel mais le potentiel de production est beaucoup plus significatif.

L'enjeu est de mettre en place des actions pour permettre l'accroissement du nombre de parcelles mises en cultures ainsi que le rendement de ces parcelles, ce qui constitue un pré requis pour reconstruire la filière, pour permettre que la culture du cacao retrouve la place centrale qu'il occupait au sein de l'agriculture guadeloupéenne et haïtienne.

Le deuxième enjeu est la reconnaissance du cacao caribéen. Reconnaître le cacao caribéen signifie le caractériser à l'échelle caribéenne, cultiver les variétés les plus porteuses, de façon à ce que l'on puisse avoir un cacao aux propriétés organoleptiques propres à nos terroirs.

Comment parvenir à ces objectifs ?

Le projet s'articule autour de trois axes :

- **Un axe Formation** visant le renforcement des capacités des producteurs haïtiens et guadeloupéens. Il s'agit de les accompagner dans la maîtrise des techniques de cultures et de la transformation du cacao.

Cet axe de formation est soutenu par l'expertise caribéenne et internationale et fera appel aux interventions du CIRAD/Qualisud, de Mme BHARATH (formatrice en processus post-récoltes).

- **Un axe étude** avec la réalisation d'études visant à
 - ✓ Caractériser génétiquement le cacao de Guadeloupe et celui d'Haïti afin que les producteurs puissent connaître et sélectionner le matériel végétal le plus productif et le plus recherché par les transformateurs.
 - ✓ Caractériser d'un point de vue sensoriel le cacao d'Haïti et de Guadeloupe.
 - ✓ Accompagner la mise en place d'un atelier de transformation et la structuration d'un groupement de femmes pour la mise en place d'une démarche de commercialisation de produits bruts ou finis, sur un marché de niche et haut de gamme, à la recherche de produits à base de cacao fin et aromatique.
- **Un axe entrepreneurial** avec un accompagnement pour la création de structures de transformation et de commercialisation des produits bruts et finis, aussi bien en Guadeloupe qu'en Haïti. Ces démarches de commercialisation s'inscriront dans une stratégie qui repose sur l'économie sociale et solidaire et le commerce équitable.

2. Les enjeux de la filière cacao bio-équitable, Myriam CONZETT, Directrice d'Ateliers Compétences Internationales

Les enjeux du projet

Mme CONZETT définit l'enjeu majeur de ce projet qui est d'arriver à une reconnaissance internationale du cacao de Guadeloupe et d'Haïti et de faire des territoires caribéens, des territoires qui vont être porteurs d'un type de filières, avec une forte valeur ajoutée, portée par la formation des acteurs et aussi par l'accompagnement sur l'amélioration de la manière de produire et la manière de commercialiser les produits. L'objectif est de structurer ces filières dans une démarche bio équitable et de parvenir à la reconnaissance des deux territoires comme producteurs d'un cacao fin et aromatique.

Il y aurait 6 millions de producteurs de cacao sur la planète, d'après les dernières données, parmi lesquels 5 millions, vivent sous le seuil de pauvreté. Ceci donne d'emblée l'intérêt de développer des filières bio équitables qui vont prendre en compte les situations des producteurs en question.

Mme CONZETT met en avant la bi polarité qui existe entre ce qui se passe au niveau de la production par rapport à ce qui se passe au niveau de la transformation, l'essentiel de la valeur ajoutée économique, étant située dans le camp de la transformation, qui se fait principalement dans les pays occidentaux.

Une étude développée par le cabinet Basic avec lequel travaille Myriam CONZETT a développé une manière de chiffrer le cout sociétal des différentes filières : l'exemple de la Cote d'Ivoire, montre que pour 1 euro de valeur/de chiffre d'affaire créée, par les firmes de productions, il y a 70 centimes de coût sociétal. C'est-à-dire que pour presque 3,7 milliards de valeurs créées par le développement d'activités en Côte-d'Ivoire, il y a 2,85 milliards de contre valeurs au niveau sociétal. Cela signifie que moins on crée de manière qualitative, plus on augmente la difficulté des producteurs et de leurs familles sur les différents territoires.

L'enjeu majeur est donc de réduire l'écart entre ces deux dimensions.

Principaux indicateurs de cacao

Les 5 principaux transformateurs détiennent 81% du marché national. ADM, Cargill et Barry Callebaut, tous situés aux Etats Unis et en Europe, détiennent l'essentiel de la transformation du cacao sur la planète. Il est important de les connaître si l'on s'intéresse à la filière.

La France fabrique 590 000 tonnes de chocolat dont 185 000 tonnes sont vendues aux professionnels fabriquant de glaces, biscuits et gâteaux et autres produits transformés. Le projet RECAVACA peut créer une valeur ajoutée autour de la transformation de produits finis.

Le marché des produits bio équitables est en forte progression. De même, la consommation de produits bio équitable en Europe, et particulièrement en France, est aussi en forte progression.

Cette progression répond à un souci de prévention santé et de bien être associé à l'alimentation. La demande de cacao comme super aliment est en train de très largement se développer en Europe.

Les modalités de certification

Les grands groupes qui détiennent plus de 50% du marché international ont développé des activités autour de **filiales dites durables**, qui prennent en compte peu ou prou le développement environnemental, la réduction du travail des enfants et la réduction de l'utilisation des intrants chimiques au niveau des filières cacao. Mais cela reste faible et le cout sociétal reste élevé. Les dernières estimations pour prendre l'exemple de la Cote d'Ivoire font état d'une réduction de 12% seulement des coûts sociétaux.

A côté de cela, on a depuis un certain nombre d'année déjà des processus de développement et des **certifications bio-équitables** qui sont mises en œuvre principalement sur les zones et territoires en Amérique Latine ; les impacts du commerce équitable au Pérou par exemple se reflète dans la réduction des coûts sociétaux à 80%. Une meilleure répartition de la prime de développement et de la prime équitable restent des enjeux à réaliser, ce qui montre que même avec des filières bio équitables on est encore loin du compte par rapport à la valeur ajoutée que l'on pourrait créer sur ces différents territoires. C'est l'un des enjeux. Plus on va travailler sur l'ensemble de la chaine de valeur et sur l'ensemble des métiers et des

prises en compte sociétales de cette chaîne de valeurs plus on arrivera à un résultat intéressant.

La zone caribéenne est une zone d'intégration positive, c'est-à-dire qu'on peut développer un cacao fin et aromatique avec une caractérisation des terroirs, ce qui est un enjeu majeur du projet. Ce qui n'est que très faiblement le cas en Côte-d'Ivoire par exemple ou au Ghana. Même s'il y a des expérimentations portées par des programmes tels que le programme Equité au niveau français, à travers la plateforme française du commerce équitable.

Parmi les principaux organismes de certifications, notamment en France, figurent le label SPP, qui n'est pas très connu et qui est originaire d'Amérique latine. La principale caractéristique de ce label est d'essayer de labelliser des filières avec un esprit *peer to peer*. On est dans une logique de petits producteurs vers d'autres petits producteurs, au lieu de passer par des intermédiaires assez institutionnalisés comme certains labels les plus connus, et notamment le label *fair-trade* qui a été assez galvaudé et remis en question ces dernières années. Ce label est en train de changer, d'apporter des améliorations à son processus et reste le plus intéressant et le plus développé au niveau du marché et de la grande distribution et la grande consommation. Le consommateur connaît bien ce label là et peut être un petit peu moins bien les autres.

Le certificateur qui s'est le plus développé ces dernières années est Ecocert, que ce soit sur l'agriculture biologique que sur le commerce équitable. De manière générale, il y a de plus en plus de labels et si on veut vraiment accompagner et caractériser une filière et la développer de façon qualitative, plus on va se rapprocher d'un niveau local au lieu d'être toujours à un niveau macro et plus on sera pertinent.

En Haïti, depuis plusieurs années, des filières portées par des marques françaises, existent. La marque Ethiquable est la plus développée en Occident, en Europe et singulièrement en France. Ils ont développé la filière de la FECCANO dans le nord Haïti. C'est le modèle de ce que le projet RECAVACA essaie de faire dans la Grand' Anse actuellement. Ethiquable a développé un processus qui associe l'ONG AVSF, doublé d'un partenariat financier avec une autre ONG, et soutient une coordination triptyque entre une marque et les petits producteurs.

L'une des problématiques, après plusieurs années de développement, est la capacité des petits producteurs à s'autonomiser véritablement et à créer un

véritable équilibre dans la construction coopérative entre les différentes coopératives qui sont soutenues au niveau de la fédération locale.

La marque KALEOS connaît un développement important dans la Grand' Anse. Elle a développé un partenariat avec une coopérative partenaire de la CACCOMA, la CAUD. Ce partenariat fait l'objet d'un développement assez différent : le positionnement de Kaleos se situe dans un rapport linéaire, une marque /acheteur vers un groupement de petits producteurs.

La marque Jean Hervé, moins connu, fait un excellent travail dans la Grand'Anse depuis de très nombreuses années, sans être acheteuse elle-même des fèves, par rapport à la nécessité de développer avant toute chose une valeur ajoutée locale, par la formation des acteurs et le renforcement de la capacité de l'ensemble de la chaîne de valeurs. Cette marque est un partenaire important de la CACCOMA et de l'Association des Maires de la Grand' Anse (AMAGA).

Levier d'actions qui semblent pertinents par rapport à notre enjeu pendant les deux prochaines années :

- Valoriser le cacao comme ingrédient clé des produits (origine terroir), ce qui va aller de pair avec la qualification de la filière cacao dans la Grand'Anse et de tout ce qui pourra se développer ici en Guadeloupe.
- S'inscrire dans un marché de niche en progression, recherché par les chocolatiers et par l'ensemble des marques qui s'inscrivent dans le bio et l'équitable, notamment le réseau Biocoop en France
- Développer des programmes de renforcement des systèmes agro-forestier. Ces programmes constituent l'essentiel du renforcement des capacités et de la pérennisation des formations auprès des acteurs pour les prochaines années.
- Renforcer la sécurisation du foncier pour les producteurs de cacao. Il s'agit d'une problématique importante qui va se poser dans les prochaines années.
- Favoriser les systèmes de diversification agricole entre culture de rentes et culture vivrières par rapport à la capacité d'autonomisation des petits producteurs.

Challenges à relever :

- Une caractérisation qualitative des fèves haïtiennes et caribéennes à révéler et à promouvoir, destinées à répondre aux besoins des chocolatiers mais aussi des marques mentionnées. Il s'agit d'une caractérisation caribéenne mais avec un focus sur chaque terroir. C'est l'une des questions à se poser. Est-ce que c'est possible et est-ce que l'on peut aller dans cette direction-là ?
- Le développement d'une valeur ajoutée locale pour relocaliser les transformations. Il s'agit d'un des enjeux, sur Haïti notamment, qui est d'essayer de mettre en place autant de valeur ajoutée notamment à travers la valorisation du travail des femmes, à structurer et à développer.

Les femmes travaillent déjà sur les fèves mais avec une dimension pas du tout reconnue actuellement. L'un des enjeux est de renforcer cette valeur ajoutée en créant des unités de transformation pour produire des produits finis, territorialement ce qui n'existe pas encore aujourd'hui sauf pour une marque en Haïti, qui s'appelle Askanya. Il s'agira de promouvoir le travail des femmes de façon à ce qu'il y est une reconnaissance économique.

- L'élimination du travail des enfants : un enjeu mondial pour les enfants qui travaillent en permanence sur les plantations, notamment en Côte d'Ivoire. L'objectif est de parvenir à une réduction de 70% du travail des enfants. Cela pose la question de la scolarisation de ces enfants. La certification bio équitable n'est pas possible s'il existe sur les plantations des formes de travail des enfants.
- Mise en place d'un référentiel de formations techniques (production, transformation, stockage, logistique et commercialisation) et d'accompagnement de l'ensemble des acteurs de la chaîne de valeurs.
- Une reconnaissance internationale à produire et à organiser car plus on a ce type de reconnaissance plus il y a d'ouverture de marché.
- Une coordination locale (fédération de coopératives locales) et régionale (filère caribéenne) à encourager et à accompagner.
- La création de lignes maritimes régionales pour résoudre le problème lié à la communication entre les deux îles.
- Augmenter la part des filières bio équitables
- Sortir de la bipolarité production/transformation
- Faire des filières aromatiques certifiés bio/équitable un modèle d'intégration socio-économiques territorialisés pour les producteurs, leurs familles, le développement local et la préservation environnementale des territoires.

3. Présentation des activités de la CACCOMA, Jean-Mondésir AZOR

La CACCOMA est née en avril 2015 dans la commune des Abricots. Elle a participé à la formation de 1200 producteurs sur les techniques post récoltes et de fermentation, planté 3000 plantules cacaoyères dans 5 communes (Les Abricots, Moron, Chambellan, Dame Marie et Anse d'Hainault). Elle a participé au nettoyage des pépinières après le passage du cyclone Matthew qui a dévasté toute la production.

L'objectif de la CACCOMA est la valorisation du cacao à travers la fermentation, la maîtrise des processus de récoltes et de fermentation. Ces actions participent à la création d'emplois au niveau des centres de fermentation, à l'augmentation des revenus des producteurs, avec une commercialisation des produits sur les marchés bio et contribuent à l'amélioration durable des conditions socio-économiques des filières cacao

4. Enjeux et perspective de la cacao-culture Présentation des activités du CIRAD au sein du projet RECAVACA, Christian CILAS, Responsable filière cacao CIRAD

Présentation de quelques éléments de base de la culture du cacao

Le cacao est une plante appartenant à la famille des Malvacées. Il y a longtemps le cacao a été classé dans la famille des sterculiacées, puis reclassée par les botanistes. Le genre est Theobroma et l'espèce T. cacao. Il existe d'autres théobroma, mais ils ne sont pas utilisés pour faire du cacao. Par exemple théobroma grandiflora, connu au Brésil sous le nom de cupuaçu, est très utilisé pour faire des jus de fruits. Seule l'espèce théobroma T cacao est utilisée pour produire le cacao marchand.

C'est une plante originaire d'Amérique du Sud, de type alogame : une seule espèce est cultivée, mais il existe beaucoup de variétés avec une grande diversité de situation.

Histoire de la diffusion du cacao dans le monde.

Le cacao est découvert par Christophe Colon, après la découverte de l'Amérique. Les premiers cacaoyers cultivés étaient les *criollos*, dans la région du sud Mexique et du Guatemala. Il s'agit d'une plante cultivée depuis longtemps par les Olmèques, entre 1000 et 400 avant JC. Le cacao est un élément majeur dans la culture Maya jusqu'en 900 et dans la culture des Toltèques de 1000 à 1200. Le cacao est ensuite cultivé par les Aztèques jusqu'à la conquête espagnol.

Après l'invasion des espagnols, le cacao est découvert dans le Yucatan (1572). A partir de là, on assiste à une évolution de la préparation du chocolat, car autrefois, le cacao n'était pas consommé sous forme de chocolat, mais sous forme de boisson préparée avec les fèves. C'est après l'adjonction de sucre et de vanille que les Européens ont commencé à consommer le chocolat, notamment dans les cours européennes, au 17^e s. Les premiers chocolats consommés sont sous forme de boisson.

Avec la baisse de la population indienne d'Amérique centrale (due aux grandes maladies épidémiques) on assiste à une régression de la production. Ensuite on assiste à une diffusion de la plante, avec notamment une extension dans d'autres pays d'Amérique centrale. Puis l'Amérique du Sud devient productrice pour fournir la demande au début du 17^e s. Puis on assiste à une extension vers les autres continents, l'Asie et l'Afrique.

La carte de l'introduction des cacaoyers montre qu'en 1822, l'introduction des premiers cacaoyers en Afrique se fait via l'île de Sao Tomé par les navigateurs hollandais. A partir de l'île de Sao Tomé, le cacao est diffusé vers l'Afrique de l'ouest, en Côte d'Ivoire et au Ghana. Il y a eu d'autres introductions, sur l'île de Fernando Po, île de la Guinée Equatoriale, et de là une diffusion vers l'Afrique centrale, notamment le Cameroun et le Gabon,

La diffusion a lieu en Asie également, à partir du Mexique, en partant vers l'Ouest, aux Philippines et dans l'île de Ceylan, ainsi qu'en Indonésie et à Madagascar.

Le cacao aujourd'hui et les maladies des cacaoyers

Aujourd'hui le cacao reste toujours une plante cultivée dans la zone intertropicale. Le Premier continent producteur c'est l'Afrique, avec en tête, la Côte d'Ivoire, qui produit entre 1.5 et 1.8 millions de tonnes, soit 40% de la production mondiale. Avec le Ghana, le volume de cacao mondial produit représente 70% à 75% du cacao mondial est produit en Afrique.

L'Afrique de l'ouest est touchée par une maladie connu sous le nom de *Swollen Shoot*, qui est présente au Ghana, au Togo et au Nigéria. Le *Swollen shoot* provoque des gonflements au niveau des rameaux. Ce virus détruit les parcelles de cacao. Un travail a été mené au sein du CIRAD pour tâcher de contenir cette maladie, transmise par plusieurs espèces de cochenilles.

Une autre maladie très importante, qui provoque la pourriture des cabosses et que l'on trouve partout où il y a des cacaoyères, est le phytoftoria megakarya. C'est en Afrique que l'on trouve l'espèce la plus virulente, qui est à l'origine de pertes de production.

En Asie, le premier producteur est l'Indonésie, qui se hisse au 3^e rang mondial, après la Côte d'Ivoire et le Ghana. L'Indonésie produit entre 400 000 et 450 000 tonnes de cacao par an. L'île où il y a la plus grosse partie de la production est le Sulawesi.

L'Asie est touchée par le VSD Vascular Streak Dieback, une maladie du système vasculaire causée par un champignon, qui attaque les vaisseaux. Il s'agit d'une maladie qui vient aussi d'autres espèces d'arbres.

Le continent est aussi touché par le CPB Cacao Pod Borer. Il s'agit d'une mite qui pond au niveau des cabosses, provoquant l'introduction de larves dans les cabosses, ce qui détruit toutes les fèves. Cette maladie cause de nombreuses pertes.

Le cacao indonésien est de qualité très moyenne. En Indonésie, on a des plantations productives, avec du cacao greffé ou cloné. Le cacao d'Indonésie est beaucoup utilisé pour faire du beurre de cacao.

Pour le cacao de la zone Amérique/Caraïbes confondus, le Brésil se hisse au premier rang des pays producteurs de la zone et au cinquième rang mondial, suivi par la Colombie, qui est en forte croissance, notamment par rapport au label qualité.

Le continent américain se distingue des autres par rapport à la diversité génétique très importante puisque le cacaoyer est originaire de ce continent. Et donc

beaucoup d'effort sont faits pour essayer de valoriser la qualité, que ce soit en Colombie, en Equateur, au Mexique et dans les Caraïbes.

Une autre maladie très importante et dangereuse est la moniliose qui se dissémine par des spores et par le vent sur de longues distances. La moniliose existe en Colombie et en Equateur et est arrivée jusqu'au Mexique et en Jamaïque. Il est donc recommandé à la Guadeloupe, à Haïti et à la Martinique, d'être très précautionneux sur l'introduction de matériel végétale, car si l'on introduit ce genre de maladie on court à la catastrophe.

Le balai de sorcière est une autre maladie importante, qui existe en Amérique du Sud, plutôt du côté de la Colombie et du Brésil (région de Bahia en particulier). L'arrivée de la maladie a provoqué le ravage des plantations et une chute importante de la production. Mais les agriculteurs se sont adaptés à la maladie et ont pu récupérer plusieurs zones de production.

En Amérique il existe une grande diversité génétique et un potentiel pour la qualité énorme, avec des fèves de tout type.

Eléments de biologie du cacaoyer

La particularité du cacaoyer est d'avoir une floraison sur le tronc, avec de toutes petites fleurs, des coussinets floraux, présents sur le tronc, qui fonctionnent pendant toute la durée de vie de l'arbre. Quand on fait des récoltes, il faut faire attention à ne pas abîmer l'écorce, à ne pas arracher les cabosses sinon on détruit les coussinets et on pénalise les productions des années suivantes.

La pollinisation des cacaoyers est entomophile : de petits insectes pollinisent et permettent la floraison, ce qui va ensuite donner les chérelles, puis les cabosses et les fèves pour terminer. Il s'agit d'une pollinisation entomophile mais pas spécifique, c'est-à-dire qu'un cortège d'insectes va polliniser le cacaoyer et permettre une fructification. Pour certaines plantes, quand on les introduit sur un autre continent on est obligé d'introduire l'insecte qui les pollinise. Pour le cacaoyer ce n'est pas le cas. Le cacaoyer est pollinisé par une large gamme d'insectes.

Le développement du cacaoyer se fait entre 5 à 6 mois. Cette période varie en fonction des génotypes. Le fruit pèse entre 200 g et 1 kg, avec de 15 à 55 fèves par cabosse. Le nombre de graines varie en fonction du nombre de fleurs, donc du nombre d'ovules par ovaires, mais aussi de la qualité de la pollinisation.

Le fruit s'appelle la cabosse. Il existe une grande diversité de cabosses en termes de couleurs, de formes auxquelles on a donné des noms différents. Mais une difficulté de reconnaissance existe, à cause des hybridations. Les différentes formes qui existent sont le calabacillo, l'amelonado, le cundeamor, l'angoleta. A cause des mélanges, on trouve des intermédiaires entre toutes ces formes.

La cacaoyère : différents systèmes de plantations

Le cacao est une plante extrêmement attaquée par tout un tas de véroles, des maladies à champignons, des insectes ravageurs, des rongeurs, des rats et des écureuils. En Guadeloupe les cabosses sont attaquées par des un oiseau, le *toto bois*. En fonction des pays il faut trouver des systèmes qui permettent de se protéger des différentes nuisances.

En Côte d'ivoire, les plantations sont en plein soleil. Les arbres poussent plus vite, mais ce ne sont pas des systèmes durables car les cacaoyères sont attaquées par des insectes.

Il existe deux grandes familles de pratique culturales :

- 1- Le semis : on plante directement des fèves. Cette pratique est très répandue en Afrique.
- 2- Le clone. En Amérique latine et en Asie, on travaille sur du clone ou de la multiplication végétative (par greffage)

Cette dernière technique donne des rendements supérieurs quand on travaille avec des clones sélectionnés. Par exemple, en Equateur et en Colombie, il y a des rendements très bons. En outre, la qualité est meilleure avec les clones.

La culture du cacao est un monde de petits agriculteurs, de petites exploitations, généralement familiales, de 5 à 10 ha, voire en dessous.

C'est une culture de rentes, c'est-à-dire que le cacao n'est pas consommé par les pays producteurs, sauf en Amérique latine ; au Mexique par exemple, le cacao rentre dans la confection de certains plats traditionnels. En Colombie et au Brésil, ils transforment beaucoup le cacao et le consomment. En Afrique, le chocolat est peu consommé ; mais il existe des initiatives, comme au Togo, où ils essaient de trouver des formulations pour la consommation.

Transformation du cacao : de la cabosse au cacao marchand

La première étape après la récolte est l'écabossage. On récupère les fèves, puis on les met à fermenter. Il s'agit d'une étape essentielle, qui bizarrement est souvent oubliée dans la Caraïbe, alors que l'arôme du cacao ne se développe pas si on ne fait pas de fermentation, ce qui donne un produit de mauvaise qualité. Puis vient l'étape du séchage, solaire ou artificiel. Le séchage artificiel donne des résultats médiocres, parce que les fèves sèchent trop rapidement, cela provoque l'apparition de moisissure. La dernière étape est le stockage. Cette étape demande une attention particulière pour éviter les problèmes d'humidité, de mycotoxines, d'ochratoxine, qui sont des toxines cancérigènes.

Le cours du cacao

Il y a eu une période assez favorable, entre 2013 et 2016. Puis, on a assisté à une augmentation de la consommation et à une stagnation de la production. La production insuffisante de cacao a provoqué une chute brutale des cours. Mais aujourd'hui, les cours devraient repartir à la hausse. Quand on analyse les projections, notamment celles de l'ICCO, elles montrent que la consommation devrait toujours être supérieure à la production dans les années qui viennent. Donc les cours devraient remonter, ce qui est une bonne nouvelle pour les pays producteurs. La spéculation est une autre raison qui fait que les cours ont du mal à se maintenir.

L'avenir de la cacao culture

Les challenges pour les années à venir :

- La durabilité de la production avec l'extension et la diffusion des maladies ;
- La difficulté d'accès à la terre, qui s'explique par l'absence de transmission des terres, due au fait que pendant longtemps, les prix bas et le manque d'incitation ont fait que les gens n'ont pas toujours eu envie de s'intéresser à cette culture.
- La segmentation des marchés entre marchés standards et marchés de niche. L'idée du projet RECAVACA est d'aller vers des marchés du type bio équitable.

Le projet RECAVACA

Objectif du projet :

- Améliorer la production, les processus post récolte, la commercialisation du cacao haïtien et guadeloupéen,

Pour améliorer la production, il faut une bonne connaissance de la diversité génétique. Pour le moment, il y a une absence de connaissance du matériel végétal. La connaissance de la diversité permet de choisir le matériel à promouvoir, pour aller vers du matériel productif, mais surtout de qualité.

L'idée c'est aussi de restaurer des parcelles anciennes, par des tailles, des greffes, en introduisant du matériel génétique particulier en termes de qualité et de production. La restauration de la production de vieux arbres présente un intérêt d'un point de vue patrimonial et écotouristique et constitue une histoire à raconter.

Présentation du tableau de la génétique du cacao

L'idée est l'association d'une variété génétique à un terroir, ce qui permet de valoriser le terroir et la qualité.

Une dizaine de groupes génétiques sont connues : Criollo (origine Amérique centrale) - Curaray (Amazonie)- Purus (Amazonie)- Nacional (Equateur)- Contamana - Iquitos – guiana, maranon, nanay, amelonado ; (Amazonie).

Suite à la mise en route d'une première fermentation, des fèves blanches criollo, ont été découvertes en Guadeloupe, ce qui peut constituer une richesse qu'il faut essayer de préserver et de promouvoir. Ces fèves blanches sont peu fréquentes.

Elaboration d'une démarche Living laboratories

La démarche qui sera mise en œuvre dans le cadre du projet sera une démarche portée par les usagers, c'est-à-dire que ce sont les coopératives qui feront le choix de ce qu'ils veulent pour leur futur.

Les étapes du Living laboratories sont les suivantes :

- 1- réunion des participants, usagers, partenaires
- 2- diagnostic, formulation d'identités et d'objectifs

- 3- la co-crédation dans la recherche de solution-innovation
- 4- l'expérimentation en contexte réel
- 5- l'évaluation des retombées, bénéfiques, impacts, et leur diffusion
- 6- acquisition des connaissances et innovations liées à l'expérience

5. Les producteurs au cœur du développement d'une filière de qualité. Sarah BHARATH, Formatrice en processus post-récolte

Définir la qualité du cacao

"La fève de cacao est un phénomène que la nature n'a pas répété. On n'a jamais trouvé autant de qualités réunies dans un si petit fruit", Alexandre Von Humboldt.

Pour Sarah BHARATH, cette citation reflète la beauté du cacao et exprime à quel point le travail du cacao est complexe.

Elle rappelle l'importance de savoir comment traiter les fèves et insiste sur le fait que l'on ne peut pas avoir du bon chocolat sans du bon cacao. On a besoin de fèves de bonnes qualités pour réaliser du bon chocolat.

La qualité est une combinaison d'attributs et de caractéristiques. Elle commence avec le producteur, la personne qui transforme les fèves fraîches en cacao marchand.

Pour les producteurs, la qualité recouvre les termes de productivité, de cout de production et de sensibilité aux maladies et aux insectes.

Pour l'exportateur, les maitres mots de la qualité sont : la teneur en eau, la taille de graines, la couleur, les odeurs, l'attaque d'insectes, la moisissure, la quantité disponible et l'état sanitaire.

Pour les chocolatiers, ce qui est important ce sont : la teneur en beurre, en coque et le potentiel aromatique. Pour le consommateur, l'important est la qualité organoleptique, la sureté sanitaire, le label et l'origine.

Le paramètre commun à l'ensemble est le prix, et particulièrement pour le producteur parce qu'il gagne sa vie avec cette culture, ce qui demeure l'essentiel.

Trinidad et Tobago : lieu de naissance du trinitario

Trinidad et Tobago sont très connus pour le cacao. C'est là que voit le jour la variété trinitario. Autrefois le marché était classé en 3 groupes : le criollo dont les fèves sont blanches, le forastero, dont les fèves sont violettes et le finitario, qui est un hybride entre les deux. Chaque groupe présente des caractéristiques intéressantes, qui dépendent de ce que l'on recherche. Le trinitario présente un ensemble de caractéristiques organoleptiques mais est aussi intéressant au niveau de la résistance aux maladies.

L'histoire du cacao commence avec les Espagnols. Sarah BHARATH est cependant convaincue que le cacao était présent dès la présence des Amérindiens ; mais pour l'instant il n'y a pas de preuve pour attester de cela.

Le criollo est introduit en 1725. Pendant 3 ou 4 ans, il y a eu un important changement climatique qui a provoqué le déclin de cette variété, car elle est plus fragile que les autres. Aujourd'hui, on trouve quelques poches de productions à Trinidad mais très peu.

Trinidad abrite le *Cocoa Research Center* depuis la période coloniale. Il s'agit du centre de recherche le plus vieux au monde, le gardien d'une collection de 2300 variétés de cacao originaire des quatre coins du monde.

Le cacao à Trinidad aujourd'hui

D'importants défis liés à la production de cacao à Trinidad sont à relever, notamment le problème des maladies et de la main d'œuvre. L'économie du pays est basée sur le pétrole et le gaz, qui concurrencent l'agriculture.

Un ensemble de facteurs, tels que le climat, les terres, la recherche constituent des points forts. Mais malgré cela, la production a chuté considérablement. Autrefois, la production de cacao s'élevait à 34 000 tonnes.

Pour plusieurs pays producteurs de cacao, l'activité est tournée autour de l'exportation uniquement. Mais on assiste à un changement de paradigmes, ce qui est une très bonne chose pour les pays producteurs. Ce changement est possible grâce à la disponibilité des équipements, à petite échelle, aux stages de formation, aux collaborations. Tout cela encourage les acteurs de la filière à faire quelque

chose sur place, sachant qu'il est plus rentable de transformer que de simplement vendre le cacao marchand.

Le cacao fin est vendu plus cher : 6000-7400 USD la tonne contre 2000 à 3000 USD la tonne pour le cacao courant.

Les producteurs commencent à s'intéresser à leur production et avec le savoir-faire, le producteur peut choisir de produire un cacao de qualité. Avec ce produit de qualité, le transformateur comme le consommateur doit être prêt à payer le prix.

Cocoa Republic est un bon exemple de startup trinitadien qui se positionne sur un marché de qualité. L'entreprise exporte du chocolat, en Jamaïque, à St Martin, à la Barbade, aux Etats Unis (Californie). Elle travaille avec une coopérative de 45 producteurs. Ils ont reçu le premier niveau du label Rainforest Alliance.

Meridian Cacao est un autre exemple d'entreprise, qui emploie Sarah BHARATH, qui assure pour l'entreprise le suivi de la récolte jusqu'à la fève sèche. Elle se livre à des analyses sensorielles pour vérifier l'origine des problèmes potentiels, puis elle achète les fèves aux chocolatiers artisanaux et les vend sur un marché de niche.

Formation post récolte

Pendant la formation, il s'agira de mettre l'accent sur comment on peut faire une différence avec ce que l'on a en Guadeloupe. Les atouts sont la disponibilité des terres et l'absence de maladies.

La Guadeloupe doit faire attention aux maladies, particulièrement à la moniliose. Chaque 5 an la maladie change de pays et est arrivée en Jamaïque.

Sarah BHARATH souligne l'importance de la génétique car on ne peut pas travailler avec ce que l'on ne connaît pas.

La formation consistera à pratiquer toutes les étapes du processus post-récolte, du séchage jusqu'au chocolat de couverture.

6. Présentation du projet du SAPCAF concernant le café. Quels liens possibles à développer avec la filière cacao ? Gérard BERRY, président SAPCAF (Syndicat des Planteurs de café de la Guadeloupe).

M. Berry pose la question de savoir ce que fait le café dans le cacao. En réalité il existe entre les deux filières des liens très serrés. Il s'agit du même combat, des mêmes objectifs et du même support.

Pour relancer la filière café en Guadeloupe, le Sapcaf a été créé. Les planteurs ont jugé important et opportun de se rassembler pour porter haut les qualités du café, planté et produit en Guadeloupe, afin de promouvoir la culture de ce produit sur le territoire.

Gérard BERRY précise qu'ils ont beaucoup bataillé quant à l'appellation, planteur ou producteur. Le SAPCAF souhaite travailler principalement avec les planteurs de café, depuis la graine jusqu'au café vert. Cela ne signifie pas que le producteur est écarté, car au sein du SAPCAF il y a aussi bien des planteurs que des producteurs, tels que Vanibel, la Grivelière et Chaulet. Il précise qu'il est le Président de la Grivelière, ce qui lui a valu d'être le président du SAPCAF.

La tradition du café : mille et une manières de consommer le café

Gerard BERRY passe en revue plusieurs façons de consommer le café : café turque, café civette en Indonésie, café cortado en Espagne, café aux épices au Maroc, café de olla au Mexique, espresso en Italie, café cubain, café flat white en Australie. La Guadeloupe peut se targuer d'avoir le meilleur café au Monde, le café bonifieur, dont la réputation s'est faite depuis Louis XIV. Cependant personne ne relie ce café à la Guadeloupe.

D'après Etienne Crâne, dans un article paru sur France Antilles : « La Guadeloupe produit le meilleur café du monde. Ce café là on l'appelle café bonifieur. On le mélangeait à d'autres pour leur donner du goût ». Le terroir du café bonifieur va de Trois Rivières à Pointe Noire, en passant par la Côte Sous le Vent.

Le café représente toute la douceur de la Guadeloupe, mais il coûte cher à produire. C'est la même problématique que celle du cacao. Le cyclone de 1928, les problématiques de 1960 (effondrement économique) et les aléas culturels ou naturels ont provoqué le déclin de la culture du café, qui a été remplacé par la banane qui est plus facile à cultiver et moins cher en main d'œuvre.

100 kg de café cerise ne donne que 11 kg à commercialiser après torréfaction. C'est une culture difficile et peu rentable : pour rester compétitif, il faut viser un marché de niche et cibler les consommateurs qui apprécient le bon café. Une bonne gestion passe par la diversification, d'où l'association de culture telles que le cacao, la vanille, les fruits, le maraichage.

La Guadeloupe possède le meilleur café arabica au monde et Vieux habitants est la capitale de la culture du café, qui a été lancé au milieu de l'année 1700 par Gabriel de Clieu, qui introduit quelques pieds de bourbon au cours de l'un de ses voyages. Dès lors la propagation de plants arabica s'est très vite faite en Guadeloupe. Aujourd'hui on assiste à une renaissance du café avec 150 à 200 hectares cultivés dans l'archipel, qui produisent 600 à 700 kg par ha. La production d'arabica devrait augmenter de manière substantielle ces prochaines années.

Le sol volcanique est riche en minéraux, ce qui est profitable au café. Avec les jardins créoles, le café pousse en Guadeloupe sous un couvert végétal qui lui assure protection et humidité propre à son développement. L'arabica de Guadeloupe est un café bonifieur qui sert à donner du goût aux autres essences de café. Trois producteurs évoluent séparément mais espèrent trouver un marché international de qualité qui donnerait à la Guadeloupe une nouvelle chance pour ce marché. Il s'agit des trois principaux producteurs de Vieux Habitants : Vanibel, la Grivelière et Chaulet.

Fort de tout cela, du constat de cette qualité désormais recherché dans le monde, de la faible production locale, du besoin de développement et de diversification de l'agriculture en Guadeloupe, le SAPCAF s'est donné comme objectif de valoriser le café arabica de Guadeloupe.

Quels liens possibles peuvent être développés avec la filière cacao ?

Mise en place d'une feuille de route pour les planteurs du SAPCAF :

- Conforter le fonctionnement du syndicat, créé récemment.
- Déposer statuts et informer les partenaires des démarches
- Rédiger le règlement intérieur
- Retravailler le contenu du projet avec les agriculteurs (aspect logistiques, mode de fonctionnement pour la transformation du café).
- Inscrire le syndicat dans une démarche GIEE.

- Monter le dossier d'agrément du projet, y compris le diagnostic des exploitations.
- Monter le dossier GIEE en vue de l'appel à projet 2018.
- Lancer un programme de recherche : identification des besoins ; analyse du matériel génétique ; analyse des qualités organoleptiques, sensorielles ; analyse de l'itinéraire technique du système agro forestier.
- Chercher des sources de financements possibles et des partenariats potentiels. Les financements pertinents sont les mesures 1, 2 et 16 du Programme de Développement Rural de Guadeloupe (PDRG)
- Partenariats : CIRAD, RITA, INRA, Conseil Régional.
- Monter les dossiers de demande de financement ou de partenariat.
- Elaborer le cahier des charges et les stratégies de commercialisation.
- Lancer la réflexion sur le contenu du cahier des charges pour les pratiques aux champs et pour la transformation agro-alimentaire.
- Lancer une réflexion sur la stratégie de vente et le signe de reconnaissance de la qualité.
- Envisager l'ouverture du syndicat aux planteurs de cacao.
- Etre à l'écoute du syndicat sur leurs attentes en matière de cacao et sur la stratégie de développement à mettre en place (de nombreux planteurs pratiquent le triptyque cacao, café, vanille).
- Programme de recherche : caractériser le café de Guadeloupe d'un point de vue génétique (quelles variétés sont présentes en Guadeloupe ?) sensoriel (quelles propriétés organoleptiques et sensorielles ? avons-nous un ou plusieurs profils de café de Guadeloupe ? dans quelle mesure est-il réellement bonifieur, sachant que la qualité est lié au terroir ?
- Définition de l'objectif de qualité : quel itinéraire technique donne cette qualité ?
- Possibilité de complexifier le système forestier de type jardin créole.
- Partenaires identifiés et sollicités : CIRAD pour la génétique et l'aspect des systèmes agro forestier ; PARM : qualité et agro transformation.
- Partenaires potentiels à solliciter : INRA (OZIER LAFONTAINE) pour l'agro transformation, la logistique et la qualité ; RITA pour le label et la démarche de qualité.
- Points de vigilance : financement (privilégier les partenariats) ; CIRAD (demander accord cadre), PARM (possibilité de partenariat avec l'Association des producteurs de cacao de Martinique, VALCACO, pour appui et retour d'expérience), Trinidad (possibilité de partenariat)

- Contenu du programme : tenir ferme les commandes de départ.
- Répondre à l'appel à projet de la région

Actions entreprises :

- Assemblée constitutive pour créer le syndicat. Dépôt des statuts en Mairie de Vieux Habitants, le 31 mai 2017.
- Création d'une boîte mail : sapcafguadeloupe@gmail.com
- Ouverture d'un compte en banque depuis juin 2017.
- Recrutement de Marion CASSU, qui est missionnée par la DAAF et accompagne et rencontre les planteurs de café.
- Le dossier de reconnaissance GIEE a été déposé.
- Reconnaissance et animation : organisation de visites, de rencontres sur le terrain, communication avec les médias, appels à projet.
- La participation avec l'Association Verte Vallée au projet RECAVACA, signe l'engagement du SAPCAF sur la double piste du café et du cacao.

Aujourd'hui le SAPCAF regroupe l'essentiel des agriculteurs spécialisés, experts dans la matière (Vanibel, Gravelière) avec des agriculteurs moins expérimentés mais désireux de jouer une carte économique autant que patrimoniale. La majorité de ces agriculteurs ont des plantations de cacao et certains de vanille.

L'accompagnement de la DAAF et d'autres structures doit permettre au SAPCAF et à ses membres de réussir ce challenge, boosté par l'histoire et la mémoire, autant que par les papilles et la qualité exceptionnelle de ce café unique arabica bien de chez nous, le bonifieur de Guadeloupe.