



ETUDE DE LA FILIÈRE CACAO GUADELOUPÉENNE

Comprendre comment pérenniser la dynamique naissante des acteurs de la filière cacao, dans la perspective future d'une valorisation

MISSION RÉALISÉE POUR L'AGED
(ASSOCIATION GUADELOUPE
EQUITABLE ET DURABLE)

Par Benjamin Louvrier, Viviane
Lecomte & Chloé Salen (MJE
AEQUUM)

Guadeloupe, 2018

Remerciements

Nous tenons à remercier l'AGED, et plus particulièrement sa présidente Mme Betty Vainqueur, pour nous avoir fait confiance, et ainsi permis de réaliser une mission très enrichissante sur tous les aspects.

Nos remerciements vont également à Mme Marion Cassu, qui a su nous aiguiller et nous faciliter la prise de contact avec certains des acteurs.

Nous remercions l'ensemble des acteurs de la filière rencontrés durant notre séjour, qui nous ont très bien accueillis et se sont prêtés au jeu de l'entretien.

Enfin, nous remercions l'ISTOM, notamment nos trois tuteurs, Mme Shili Touzi, M. Kalnin, et M. Andres, pour leur précieuse aide dans l'accomplissement de notre mission.

Index des figures

Figure 1: Principales exportations de la Guadeloupe, de 1820 à 1925 (Kopp, 1929)	8
Figure 2: Répartition des cultures en Guadeloupe avant l'ouragan (Kopp, 1929)	9
Figure 3: Carte du cœur de Parc et de l'aire d'adhésion de Guadeloupe	24
Figure 4 : Organigramme de la filière cacao guadeloupéenne actuelle	28
Figure 5: Schéma des flux de quantités et de matières par le fournisseur A&M industries	40
Figure 6: Schéma des flux monétaires et de matières au sein de la filière cacao guadeloupéenne	50
Figure 7 : Carte de l'emplacement des chocolatiers de l'île (lieu de fabrication/principale boutique)	53
Figure 8 : Impact du pic et du rat sur les cabosses	56
Figure 9: Modèle de la filière cacao guadeloupéenne avec projet optimiste	61
Figure 10 : Modèle de la filière cacao guadeloupéenne avec projet pessimiste	67

Index des tableaux

Tableau 1: Tableau récapitulatif des enquêtés par type d'acteurs	12
Tableau 2 : Planning de la mission terrain	13
Tableau 3: Caractérisation des chocolatiers de l'île	20
Tableau 4 : Différents types de transformations réalisés par les producteurs (producteurs rencontrés par nous-mêmes, lors d'entretien ou de salons, ainsi que ceux rencontrés par M.Normand)	37
Tableau 5: SWOT de la filière cacao créé par l'ensemble des participants	59

Index des annexes

Annexe 1 : Tableau des acteurs enquêtés de la filière cacao	
Annexe 2 : Feuille d'émargement du workshop	
Annexe 3 : Exemple de matrice de données recueillis lors des entretiens sur la thématique de la qualité dans la catégorie pratiques culturelles avec le logiciel QDA Miner Lite	
Annexe 4 : Liste des productions autorisées en milieu forestier	
Annexe 5 : Exemples de pépinières de cacaoyers actuelles	
Annexe 6 : Exemples de pratiques et de matériels utilisés pour le traitement post-récolte des fèves de cacao en Guadeloupe	
Annexe 7 : Tableau représentant la production de banane en fonction des aides données dans les Antilles	
Annexe 8 : Carte de répartition des centres de formation agricole en Guadeloupe	
Annexe 9 : Chiffre de touristes par an en Guadeloupe	
Annexe 10 : Carte de répartition du tourisme sur la Guadeloupe	
Annexe 11 : Tableau des producteurs rencontrés par M. Normand, dont les informations ont été utilisée dans cette étude (Normand, 2018)	

Table des matières

Remerciements	1
Index des figures	2
Index des tableaux	2
Index des annexes	2
Abréviations et acronymes	5
Introduction	7
Partie 1 : Contexte	8
I. Historique du cacao en Guadeloupe	8
II. L'agriculture guadeloupéenne d'aujourd'hui	10
III. Les conditions actuelles favorables à la relance de la culture du cacao	10
Partie 2 : Problématiques et objectifs de la mission	11
I. Objectifs intermédiaires	11
II. Objectifs finaux	11
Partie 3 : Méthodologie	11
I. Choix méthodologique	11
II. Echantillonnage	12
III. La phase terrain	12
IV. Ecart avec la méthodologie initiale	15
V. Limites de la méthodologie	15
Partie 4 : Présentation des acteurs	16
I. Pépiniéristes	16
II. Producteurs	16
III. Associations et syndicats	17
IV. Structures privées	18
V. Société d'importation	19
VI. Chocolatiers	19
VII. Institutions	20
VIII. Organismes de recherche	25
IX. Acteurs périphériques de la filière	26
Partie 5 : Fonctionnement de la filière	27
I. Organigramme de la filière	28
II. De l'arbre à la tablette	29
III. Gestion des moyens	40

IV. Relations	46
V. Valorisation de la filière	53
VI. Freins potentiels	55
VII. Workshop	58
Partie 6 : Propositions de scénarios et recommandations	61
I. Scénario avec projet optimiste	61
II. Scénario avec projet pessimiste	66
III. Scénario sans projet	67
Partie 7 : Limites et biais de l'étude	68
I. Les limites identifiés de l'étude	68
II. Les biais de l'étude	69
Conclusion	70
Bibliographie	72
Annexes	76

Abréviations et acronymes

Acronymes

AGED : Association Guadeloupe Equitable et Durable
AMAP : Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne
AOC : Appellation d'Origine Contrôlée
Apagwa : Association de production de vanille sous ombrière et de Moringa oleifera
ASP : Agence de services et de paiement
Assofwi : Association des producteurs de fruits et de cristophines de Guadeloupe
CFAA : Centre de Formation d'Apprentis Agricoles
CIRAD : Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement
COPCAF : Coopérative des producteurs de café cacao
DAAF : Direction de l'alimentation de l'agriculture et de la forêt
DIECCTE : Direction des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi
FAFSEA : Fonds national Assurance Formation des Salariés des Exploitations et Entreprises Agricoles
FEADER : Fonds européen agricole pour le développement rural
FED : Fonds Européen de Développement
FEDER : Fonds Européen de Développement Régional
FPSPP : Fonds paritaire de sécurisation des parcours professionnels
GDA Eco BIO : Groupement de Développement de l'Agriculture Ecologique et BIOlogique
GFA : Groupement foncier agricole
GIEE : Groupements d'Intérêts Économiques et Environnementales
ICHN : Indemnité Compensatoire de Handicaps Naturels
IEDOM : Institut d'Emission des Départements d'Outre-Mer
IGP : Indication Géographique Protégée
INRA : Institut national de la recherche agronomique
ISTOM : Institut Supérieur des Techniques d'Outre-Mer
JA : Jeunes Agriculteurs
LPG : Les Producteurs de Guadeloupe, producteurs de bananes
MAEC : Mesures Agro-Environnementales et Climatiques
MSA : Mutualité Sociale Agricole
ONF : Office National des Forêts
PAC : Politique Agricole Commune
PDRG-SM : Programme de développement rural de la région de Guadeloupe et Saint Martin
PEI : Partenariat européen d'innovation
PNG : Parc National de la Guadeloupe
POEC : Préparation Opérationnelle à l'Emploi Collective
POSEI : Programme d'Options Spécifiques à l'Eloignement et à l'Insularité
RECAVACA : Réseau Caribéen de Valorisation du Cacao
RITA : Réseaux d'innovation technique et de transfert agricole
SAFER : Société d'aménagement foncier et d'établissement rural
SAU : Surface Agricole Utile
SAPCAF : Syndicat des planteurs de café
SAPCAV : Syndicat des planteurs de café, cacao et vanille

SICA : Société d'Intérêts Collectifs Agricoles

SPP : Service de la statistique et de la prospective du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation

SWOT : Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats

SYAPROVAG : SYndicat Agricole des Producteurs de VAnille de la Guadeloupe

UGPBAN : Union des Groupements de Producteurs de Bananes de Guadeloupe et de Martinique

VALAB : VALorisation écosystémique intégrée de l'AgroBiodiversité en forêt de Guadeloupe

VALCACO : Association des producteurs de cacao de Martinique

VSC : Volontariat de service civique

WWOOF : World-Wide Opportunities on Organic Farms

Abréviations

AB : Agriculture Biologique

CLD/kg : chlordécone par kilogramme

g : gramme

ha : hectare

kg : kilogramme

m² : mètre carré

t : tonne

UE : Union Européenne

% : pour cent

€ : euro

€ / ha / an : euro par hectare par an

Introduction

Le projet RECAVACA, porté par l'Association Guadeloupe Equitable et Durable (AGED), débute le 24 octobre 2017. Il est lancé avec les partenaires principaux suivants : la Coopérative Agricole Cacaoyère et de Commercialisation de la Grand'Anse (CACCOMA) présente en Haïti, le Syndicat des Planteurs de Café, Cacao et Vanille (SAPCAV) présent en Guadeloupe et le CIRAD (Centre de Coopération Internationale de Recherche Agronomique pour le Développement).

Ce projet est cofinancé par le programme de coopération territoriale, INTERREG Caraïbes, au titre du Fonds Européen de Développement Régional (FEDER) avec comme objectif le développement de la filière cacao dans deux territoires de la zone Caraïbe : Haïti et la Guadeloupe.

Ces deux territoires, bien qu'ayant des niveaux de productions de cacao différents (4 tonnes/an en Guadeloupe et 4000 tonnes/an en Haïti) sont actuellement dans une dynamique de relance de la filière cacao. L'abandon de la culture de cacao au profit de la banane ou canne à sucre en Guadeloupe et le passage de l'ouragan Matthew en Haïti (octobre 2016) sont explicatifs de la diminution de la culture cacaoyère dans ces deux pays.

Les objectifs communs du projet sont de valoriser la production du cacao dans les caraïbes, de viser un marché de niche passant par l'obtention de certifications biologique et équitable et donc d'assurer un développement local ainsi qu'une traçabilité du cacao. Les objectifs secondaires ne faisant pas partie du projet mais étant non négligeables sont, par le biais de l'agroforesterie et de cultures biologiques, de ralentir la déforestation en Haïti due à l'utilisation de charbon de bois et de diminuer les engrais chimiques et pesticides utilisés dans les cultures intensives en Guadeloupe.

Une étude de faisabilité du projet a été effectuée par Atelier de Compétences Internationales (ACI) en 2016 afin d'analyser la viabilité du projet ainsi que les actions pouvant être mises en place sur le terrain, dans le but de parvenir aux objectifs fixés.

Depuis Décembre 2016, la Mission Jeune Expert (MJE) AEQUUM, constituée de neuf élèves en 4^{ème} année à l'ISTOM (Ecole d'agro-développement international) collabore avec l'AGED sur le projet RECAVACA. Ce travail s'est divisé en une première phase de recherche et de préparation de décembre 2017 à mai 2018, suivie d'une phase terrain de six semaines de juin à juillet 2018. Les neuf étudiants se sont divisés en deux groupes, afin de pouvoir travailler dans les deux zones : trois étudiants étaient présents en Guadeloupe pour travailler avec l'AGED et les acteurs locaux et six étudiants étaient en Haïti pour travailler avec la CACCOMA et les acteurs locaux.

Partie 1 : Contexte

I. Historique du cacao en Guadeloupe

Il y aurait plusieurs introductions du cacao dans les Antilles françaises, probablement du Venezuela ou de Trinidad, ou même d'Amérique centrale (source : Cilas). C'est en 1657 que les premiers cacaoyers sont découverts en Guadeloupe à Capesterre (Huetz, 1992). Autour des années 1680, la plantation des cacaoyers est entraînée par la mode de la boisson chocolatée en Europe. Cependant, à partir de là, la Guadeloupe va connaître des cycles par intermittence, alternant l'encouragement de la culture du café et du cacao, puis de la culture de la canne à sucre. C'est ainsi que les plantations de cacaoyers, plantées dans les années 1680, seront majoritairement détruites pour laisser la place à de la canne à sucre (Guérin, 1896). Ainsi, en 1820 on ne compte que 108 ha de cacaoyers, contre 20 000 ha de canne à sucre (Kopp, 1929). Dans les années 1880, avec la chute du prix du sucre, il y a un regain d'intérêt pour le cacao et le café. Regain d'ailleurs accompagné par la mise en place de primes d'encouragement par le gouverneur du moment pour ces cultures (Lafleur, 2006). On peut ainsi voir la quantité de cacao guadeloupéen exportée augmenter jusque dans les années 1920, atteignant les plus de 1 000 tonnes. La chute du prix du sucre favorise également l'utilisation de la canne pour fabriquer davantage de rhum.

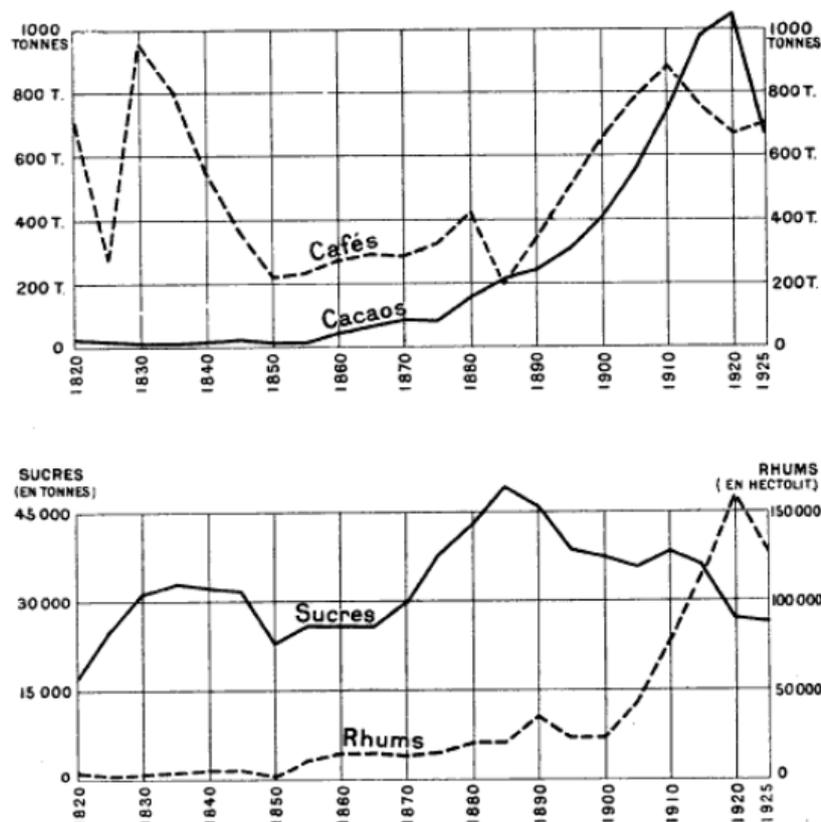


Figure 1: Principales exportations de la Guadeloupe, de 1820 à 1925 (Kopp, 1929)

Au début des années 1900, les cacaoyères sont réparties principalement en Basse Terre, et notamment en Côte-sous-le-Vent, ainsi que sur la partie sud entre Basse-Terre et Capesterre (Kopp, 1929).

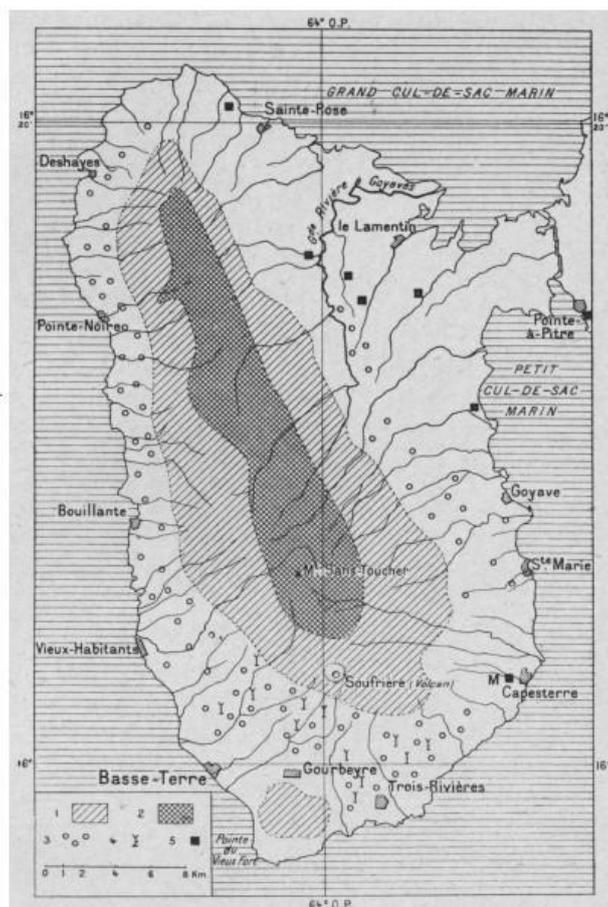


FIG. 2. — LA GUADELOUPE.

1, Forêt actuelle. — 2, Forêt vierge. — 3, Cafiers et cacaoyers. — 4, Bananiers. — 5, Sucrieries. — M, Usine Marquisat. — Echelle, 1 : 400 000.

Figure 2: Répartition des cultures en Guadeloupe avant l'ouragan (Kopp, 1929)

A la même époque a lieu l'introduction du bananier comme plante d'ombrage pour le cacao et le café. Cette culture va prendre le dessus et devenir une culture d'exportation suite au « grand cyclone » Okeechobee, de catégorie 5, de 1928, qui dévasta des villes entières, telles que Pointe-à-Pitre, mais aussi de nombreuses plantations de café et de cacao (Dulcire, 2002).

Le 19 mars 1946, la colonie de Guadeloupe devient un département français d'outre-mer (DOM). Le nouveau statut provoque de nombreux bouleversements dans la société guadeloupéenne. D'une part, la législation salariale et sociale métropolitaine s'applique alors aux DOM, provoquant l'élévation des salaires et des charges, alors qu'auparavant le coût de la main d'œuvre agricole était relativement bas (Crusol, 1975), engendrant ainsi un certain handicap sur la concurrence par rapport aux pays voisins, dont les niveaux de salaires et de charges sociales sont beaucoup plus faibles (Larché, 2000). D'autre part, la départementalisation fait apparaître de nouvelles professions dont notamment des postes administratifs. Le nombre de salariés du secteur public augmente de 4 000 personnes supplémentaires en Guadeloupe entre 1961 et 1970 (Crusol, 1975). La philosophie de l'époque c'est d'être fonctionnaire pour réussir et voir son niveau de vie augmenter. Les professions agricoles sont de ce fait délaissées, résonnant encore trop avec le temps de l'esclavagisme (Source : P. Chaulet, Café Chaulet). Le nouveau statut de la Guadeloupe engendre donc un certain abandon de l'agriculture et un coût de production du cacao beaucoup plus élevé que dans d'autres pays, renforçant la disparition des cacaoyères de l'île.

Par la suite, la Guadeloupe fait face à de nombreux aléas climatiques : ouragan Inez (1966), ouragan Hugo (1989), ouragan Marilyn (1995), grande sécheresse en 2015, et l'ouragan Maria en

2017. Toutes ces catastrophes climatiques ont favorisé la culture de la banane et de la canne à sucre au détriment du café et du cacao. En effet, la filière banane est tout autant touchée que les filières café et cacao par les ouragans mais cependant, 6 mois après leurs passages, la production de la filière banane a redémarré (Aliane, 2018). Il faut compter 15 mois entre la plantation de la canne à sucre et sa récolte (Mao, 2009). Tandis, que pour les cultures de café et de cacao, il faut attendre entre 4 et 5 ans avant d'avoir une production viable.

II. L'agriculture guadeloupéenne d'aujourd'hui

Le secteur agricole ne génère aujourd'hui que 2,5% de la richesse créée en Guadeloupe, avec une valeur ajoutée estimée à 174 millions d'euros. En 2013, la surface agricole utilisée de la Guadeloupe s'élève à 31 000 ha. La banane et la canne à sucre représentent les deux grandes cultures d'exportations de l'île, et occupent plus de 50% des surfaces utiles agricoles. Les cultures secondaires sont très variées (fruits, légumes, tubercules, fleurs, etc.) mais occupent des surfaces relativement faibles.

Les secteurs de la canne et de la banane bénéficient d'aides relatives au programme européen POSEI (Programme d'option spécifique à l'éloignement et à l'insularité), avec respectivement 18 millions et 31,8 millions d'euros d'aides.

La population agricole diminue. En 2013, on enregistre une diminution de 12% par rapport à 2010. La main d'œuvre familiale représente seulement 10% de la main d'œuvre totale. De plus, on a affaire à une population agricole vieillissante, l'âge moyen des chefs d'exploitation, co-exploitants et associés étant de 53 ans (IEDOM, 2017).

La production de cacao aujourd'hui s'évaluerait seulement entre 3 et 5 tonnes par an, tandis qu'entre 1900 et 1927, la production atteignait les 1 000 à 2 000 tonnes/an (Kiki, 2015).

III. Les conditions actuelles favorables à la relance de la culture du cacao

Certaines filières agricoles font face aujourd'hui à des problématiques qui impactent leur avenir.

Tout d'abord, des périmètres de protection des captages autour des captages d'eau potable ont été mis en place en Guadeloupe (SDAGE, 2016). Dans ces périmètres-là, il a été interdit d'utiliser tous pesticides et produits phytosanitaires. Or, sur ces zones se trouvent notamment des producteurs de bananes, qui utilisent pour la production de nombreux intrants chimiques. Par ailleurs, la filière a fait face également à l'interdiction de l'épandage aérien de produits fongicides en 2012. Un de ces fongicides permettait de lutter contre la cercosporiose noire, maladie foliaire du bananier causée par le champignon (*Mycosphaerella fijensis*) qui entraîne une perte de rendement (AFP, 2012). Cependant, il semble difficile de maîtriser la cercosporiose noire par un traitement terrestre (Aliane, 2018).

Suite à la chute du prix du sucre, depuis 1980, les usines sucrières ferment les unes après les autres. Il ne reste actuellement que l'usine Gardel, qui fonctionne grâce aux subventions des collectivités, de l'Etat et de l'Union Européenne. De plus, les rendements sont affaiblis par le morcellement des plantations (Mao, 2009).

Par ailleurs, les agrumes guadeloupéens sont quant à eux touchés par la « Maladie du dragon jaune » ou « Citrus greening » (HLB). Il s'agit d'une maladie bactérienne (*Candidatus liberibacter ssp*) transmise aux agrumes par un insecte, le psylle asiatique (*Diaphorina citri*). Cette maladie mortelle pour les agrumes a été détectée en 2012 en Guadeloupe. Elle a déjà décimé de nombreux vergers, entraînant la diminution de la production d'oranges, de mandarines et de citrons (CIRAD, 2016).

L'une des solutions possibles pour répondre aux différentes problématiques et assurer une certaine résilience aux exploitations agricoles actuelles serait la diversification des cultures. En effet, les revenus sont répartis sur plusieurs espèces, qui ont différentes « résistances » et caractéristiques.

Cela permet de mieux résister aux crises sanitaires, climatiques et économiques. De plus, la diversification entraîne également un impact positif sur la biodiversité (Aliane, 2018).

Par ailleurs, le café et le cacao se prêtent bien au jeu de la diversification. En effet, les deux cultures peuvent s'introduire dans les exploitations sans remplacer les autres cultures déjà en place. Ils peuvent se mettre en bordure ou bien carrément dans les parcelles, et peuvent ainsi bénéficier de l'ombrage, par exemple des bananiers, pour leur développement. Elles répondent également au besoin de production sans intrants chimiques au niveau des zones de captage d'eau. De plus, de par son histoire, la Guadeloupe montre que ces deux cultures sont bien adaptées au niveau des conditions pédoclimatiques présentes.

Partie 2 : Problématiques et objectifs de la mission

La problématique de notre étude est la suivante :

Comprendre comment pérenniser la dynamique naissante des acteurs de la filière cacao.

Les objectifs qui en découlent sont cités ci-dessous :

1.2. Objectifs intermédiaires

- Comprendre le niveau de connaissance, les visions et les motivations de chaque acteur sur la notion de l'agroécologie, le commerce équitable Nord-Nord et l'insertion professionnelle.
- Comprendre les relations existantes entre chaque acteur ainsi que leur représentation de la filière cacao. Identifier des flux d'acteurs.
- Comprendre les problématiques de tout un chacun, qui pourraient influencer la dynamique d'une filière naissante.
- Identifier les besoins de chaque acteur.
- Relever les difficultés de chaque acteur.
- Déterminer les perspectives des acteurs.
- Analyse de l'organisation de la filière cacao.

1.2. Objectifs finaux

- Mettre en avant les points qui convergent pour le regroupement des acteurs autour de valeurs communes. Mettre en évidence les freins à ce regroupement d'acteurs. Ces données permettront d'identifier une approche pour la structuration de la filière cacao.
- Proposer nos résultats, analyse et recommandations pour la revalorisation de la filière cacao en Guadeloupe.

Partie 3 : Méthodologie

I. Choix méthodologique

Notre méthodologie initiale a été réfléchi d'une part en fonction des attentes du commanditaire, et d'autre part au vu des données et informations dont nous disposons sur le contexte guadeloupéen. Nous avons pour objectif d'étudier les représentations et les relations entre

les acteurs de la filière cacao, cela dans la perspective d'une possible forme de valorisation du cacao guadeloupéen. Pour ce faire, nous avons utilisé une approche socio-anthropologique afin de comprendre la dynamique autour de laquelle les acteurs de la filière se dirigent. Notre stratégie étant de recueillir les méthodes de production et de transformation, ainsi que les avis de chacun sur le fonctionnement actuel de la filière, nous avons choisi d'utiliser l'entretien libre. En effet, cet outil permet d'aborder de nombreux aspects de la sphère de l'intéressé, dont notamment ceux qu'ils considèrent comme importants, et d'en apprécier les différents enjeux.

Cependant, suite à la réalité du terrain, notre problématique, et de ce fait notre méthodologie, ont quelque peu évolué au cours de la phase terrain. Les écarts avec notre méthodologie initiale sont indiqués dans la section suivante.

II. Echantillonnage

Nous avons établi un premier échantillonnage des différents acteurs à enquêter durant notre phase de terrain à l'aide d'informations bibliographiques et des données fournies par notre commanditaire et les partenaires du projet. De cet échantillonnage est ressorti une typologie d'acteur en fonction de leurs caractéristiques sur la filière cacao guadeloupéenne. Cet échantillonnage a été complété au cours de nos entretiens et réunions, par l'apport de nouveaux contacts intéressants pour notre étude. En annexe 1 se trouve le tableau complet des différents acteurs interrogés au cours de notre mission.

Types d'acteurs	Producteur	Association	Société d'importation	Chocolatier	Organisme de recherche	Institution publique	Structure périphérique à la filière
Nombre d'enquêtés	16	5	1	4	2	8	2

Tableau 1 : récapitulatif des enquêtés par type d'acteurs

III. Phase de terrain

La mission sur le terrain s'est déroulée sur 6 semaines et demi, du 6 juin au 23 juillet 2018, suivant une première phase d'immersion, puis une phase d'enquête et d'analyse des données, et une phase de restitution auprès des acteurs rencontrés.

06/06	07/06	11/06	18/06	19/06	20/06	21/06
Arrivée en Guadeloupe	Réunion d'arrivée AGED	Réunion équipe RECAVACA	-A. St Charles -JM. Petit	J. Barul	D. Martinez	C. Coutellier
22/06	25/06	26/06	27/06	28/06	29/06	30/06
L. Louisserre	-M. Marcin -C. Alvado	F. Mathurin	AG Assofwi	AS. Petrelluzzi	-E. Boulangé -PL. Levallois -P. Aliane	M. Paux

02/07	03/07	04/07	05/07	06/07	10/07	11/07
-B. Moustache -C. Cilas (skype)	-P. Chaulet -S. Huot- Marchand -M. Duboué	M. Deruaz	J. Nelson	-L. Carlixte -D. Vignau	M. Perrine	-P. Sahagian -F. Bourseau -L. Page
12/07	13/07	16/07	17/07	18/07	20/07	22-23/07
C. Cairo	-St Marc -P. Vigier	E. Rubrice	-C. Chavoudiga -R. Trèfle	-R. Daroso -G. Berry	Réunion bilan fin de mission	Départ Guadeloupe

Tableau 2 : Planning de la mission du 06/06 au 23/07/18 (MJE Aequum, 2018)

1) Immersion

L'arrivée en Guadeloupe s'est suivie d'une première phase d'immersion sur le terrain et de cadrage de la mission. Pour ce faire, une réunion a été organisée avec le commanditaire ainsi que les autres membres de l'AGED et le Volontariat de service civique (VSC), M. Normand, dont la mission est intimement liée à la nôtre. Puis nous avons présenté notre mission au cours d'une réunion avec certains des partenaires du projet, afin de faciliter la prise de rdv et de compléter notre échantillon initial.

2) Entretiens

Étant trois étudiants sur le territoire guadeloupéen avec une seule voiture, il a été difficile de se répartir efficacement. Nous avons donc réalisé certains des entretiens à trois, et d'autres à deux. La prise de rdv s'est effectuée principalement par téléphone ou bien en direct ou par mail.

Les entretiens auprès des acteurs identifiés ont été réalisés soit de manière individuelle, c'est-à-dire seuls avec l'enquêté, ou bien de manière collective, soit avec plusieurs enquêtés soit avec M. Normand en enquêteur supplémentaire (celui-ci n'ayant pas les mêmes objectifs d'entretiens). Un des entretiens a été effectué par Skype. Ces entretiens ont permis de recueillir des données aussi bien qualitatives que quantitatives.

Les entretiens sont libres, c'est-à-dire non-préstructurés, et sont appuyés d'un guide d'entretien avec les grandes thématiques initialement identifiées ainsi que les nouvelles qui apparaissent au cours de la mission. Ce guide n'a pas pour objectif de structurer l'entretien et d'influencer l'interlocuteur. Il a pour but d'appuyer l'enquêteur afin d'investiguer la nature du sujet à l'étude. Les grandes thématiques initialement identifiées étaient les suivantes : agro écologie, économie sociale et solidaire, perspective d'avenir, label et relations entre acteurs (relations commerciales, sociales, associatives, familiales), circuit court, intérêt pour le cacao, commerce équitable Nord-Nord.

Chaque entretien a été enregistré, lorsque l'accord de l'enquêté a été donné et que la situation s'y prête (assis autour d'une table par exemple). Cet enregistrement est ensuite retranscrit afin de capitaliser les données brutes. Si cela n'est pas été possible, l'entretien est alors synthétisé avec les informations recueillies par prise de note et par la mémoire des enquêteurs.

Dans la plupart des cas, l'entretien s'est terminé par une visite, notamment des parcelles ou de l'atelier de transformation, afin d'observer directement les pratiques employées, l'état des parcelles, la disposition des arbres, etc.

3) Workshop

Ante-workshop :

Dès le début de notre mission sur le terrain, nous avons définis avec notre commanditaire et Mme Cassu, animatrice du SAPCAV, la date et le lieu de notre workshop pour le vendredi après-midi 20 juillet 2018 dans les locaux de l'Assofwi à Vieux-Habitants. Ainsi, à chaque fin d'entretien auprès des différentes personnes que nous avons rencontré, nous les avons invités à notre bilan de mission/workshop. Ensuite, nous avons envoyé par mail et SMS une invitation à tout le monde une semaine et demi avant le workshop. Nous avons également envoyé un rappel la veille de celui-ci.

Workshop :

Le workshop a été organisé comme suit :

- Présentation de notre équipe et de notre problématique de mission
- Mot de la part de notre commanditaire pour expliquer le projet RECAVACA
- Bilan de notre mission de terrain, en présentant les différents acteurs rencontrés lors de nos entretiens, les objectifs de nos entretiens et les grands constats apparus dans les discours
- Tour de table des présents, avec présentation individuelle, et de qui sont ils les représentants dans le cas de structures, ainsi que de leurs projets
- Création du SWOT de la filière cacao guadeloupéenne en interaction avec les personnes présentes et début de discussion
- Conclusion du SWOT
- Remerciements
- Pot de l'amitié

Présents :

20 présents, sans compter les 2 membres de la MJE. Voir la feuille d'émargements (Annexe 2) de cette étude. N'a pas été inscrit sur cette feuille M. Frédéric Bourseau, président de l'Assofwi et producteur-transformateur de cacao.

4) Traitement et analyse des données brutes

Afin d'analyser les informations recueillies tout au long de nos entretiens, nous avons établi une matrice à 2 variables : d'un côté les acteurs classés par type et de l'autre les différentes thématiques impactant le fonctionnement de la filière cacao actuelle. Ces thématiques sont les suivantes: foncier, pépinières, pratiques culturelles, traitements post-récolte, transformation, main d'œuvre, budget, relations, formes de valorisation du produit, tourisme, ravageurs et aléas climatiques. Ces thématiques ont fait apparaître des sous-thématiques au cours de l'analyse. Cette matrice a été réalisée par codage des segments des retranscriptions et des synthèses correspondants aux thématiques en utilisant le logiciel QDA Miner Lite. Un exemple d'une thématique de cette matrice est présenté en Annexe 3. Les données ont ensuite été croisées afin d'une part de déterminer les relations entre les diverses thématiques en question, la typologie d'acteur et les catégories

émergentes, et d'autre part d'avoir une vision d'ensemble sur le fonctionnement de la filière cacao guadeloupéenne.

IV. Écarts avec la méthodologie initiale

La phase d'immersion et d'adaptation au territoire et à la mission a été plus longue que prévue. Le calendrier prévisionnel n'a pas été respecté engendrant un retard de quelques jours sur la prise des premiers rendez-vous. La logistique est l'une des principales raisons de la mise en route tardive des premiers entretiens.

Les entretiens ont été menés par les trois enquêteurs, comme prévu à la méthodologie de départ, avec un enquêteur actif menant l'entretien, un scribe en soutien à ce dernier et un observateur. Au vu de la charge de travail et du nombre conséquent d'entretiens, la stratégie a été modifiée. Tandis que deux enquêteurs menaient des entretiens avec toujours un principal qui dirigeait la discussion et l'autre qui le secondait, le troisième se concentrait sur la retranscription et l'analyse des entretiens. De ce fait, le travail fut divisé en deux afin d'être plus efficace dans l'avancée de la mission.

M. Normand, volontaire service civique (VSC) pour l'AGED dans le cadre du projet RECAVACA, nous a été présenté en début de mission. Ce dernier, avec pour mission principale de recenser les agro-forêts dans la région de la Guadeloupe notamment pour les cultures de cacao, café et vanille, a travaillé conjointement avec notre équipe. Nos missions liées par des objectifs communs, nous avons partagé nos informations bibliographiques, tirées des entretiens et nos connaissances du terrain ensemble. En outre, nous avons également réalisé deux entretiens en sa compagnie afin de mutualiser notre travail et faciliter les déplacements.

Lors de nos entretiens, nous n'avons jamais abordé la thématique du commerce équitable Nord-Nord, les acteurs interrogés n'avaient soit pas les connaissances sur ce sujet ou alors ils n'y accordaient pas ou peu d'importance. Ainsi, cette notion non adaptée à la réalité actuelle de la filière cacao guadeloupéenne n'est pas approfondie dans cette étude.

La question de label a été abordée à plusieurs reprises lors de notre mission terrain. Nous avons rapidement conclu au vu des dires des acteurs de la filière qu'il était prématuré de se projeter sur un label. Les enjeux d'après les objectifs et le contexte actuel de la filière sont dans un premier temps la relance de la filière cacao. Cette finalité qu'est un label semble attirer plusieurs des acteurs de la filière, qui pour le moment se concentrent sur d'autres objectifs. De ce fait, dans cette étude la question du label est abordée en surface et mérite d'être approfondie par la suite.

Enfin, notre calendrier initial prévoyait un temps pour une prise de second rendez-vous avec certains des acteurs. En raison du retard pris en début de mission, du grand nombre d'acteurs enquêtés dont ceux non prévus au préalable ainsi que quelques problèmes de logistique nous n'avons pas pu prendre un temps pour ces derniers entretiens.

V. Limites de la méthodologie

L'une des principales limites à notre méthodologie est le nombre restreint d'entretien réalisé en proportion aux nombreux acteurs caractérisant la filière cacao guadeloupéenne. Pour plusieurs raisons, notre méthodologie se voit bornée par des acteurs non rencontrés et investigués. Tout d'abord, peu de personnes étaient présentes à la présentation de notre mission. De ce fait, nous n'avons pu prendre un premier contact avec tous les acteurs pré-identifiés, ne facilitant pas la prise de rendez-vous rapide. Par ailleurs, certains rendez-vous ont été annulés au dernier moment ne nous laissant pas le temps de combler ce trou par un autre entretien. D'autres individus, malgré de nombreux rappels, n'ont jamais répondu à nos demandes d'entretiens ou ne souhaitaient pas nous recevoir. Une des raisons de ce refus est la perte de crédibilité dû à une étude sur un sujet similaire commandité par le SYAPROVAG (projet VALAB). Certains acteurs ne souhaitant pas nous recevoir

après avoir été interrogé dans le cadre de cette seconde étude. Par ailleurs, la logistique sur place n'était pas optimale. En effet, nous possédions un unique moyen de locomotion ajouté à des distances parfois importantes pour s'entretenir avec des acteurs en zone reculée, le tout limitant le nombre d'entretiens possibles dans une journée et la division des enquêtes malgré une équipe de trois. Enfin, notre temps de mission d'un mois et demi était court, nous empêchant de rencontrer la totalité des acteurs de la filière.

Les entretiens libres n'étaient pas toujours adaptés à tous les acteurs. Certains d'entre eux s'attardaient sur des sujets peu pertinents tandis que certains qui ont une bonne aisance à l'oral menaient l'entretien où ils le souhaitaient.

Partie 4 : Présentation des acteurs

I. Pépiniéristes

1) Verte Vallée

La pépinière de Verte Vallée est la plus avancée concernant les plants de cacao. En effet, l'objectif est d'accentuer le nombre de plants au fur et à mesure. Actuellement seul le semis est pratiqué à partir de fèves de cacao.

2) Assofwi

L'Assofwi possède une pépinière qu'elle souhaite rendre dynamique. Elle est pour le moment inactive. L'Assofwi a pour projet d'y planter des semis de cacao et café en grande quantité afin de relancer ces deux filières.

3) Producteurs

On retrouve un bon nombre de producteurs en possession de pépinière à l'échelle de leur productivité. Ces jeunes plants accroissent leur production tout en les sauvegardant d'un éventuel aléa climatique ou ravages. Ces producteurs ont pour stratégie de développer davantage leur production de cacao, c'est pourquoi on y retrouve des pépinières artisanales.

II. Producteurs

Au cours des différents entretiens réalisés auprès des producteurs de cacao, il en est ressorti une typologie :

- Des producteurs de vanille en sous-bois qui souhaitent associer leur production à du cacao. Ils sont généralement en concession ONF.
- Des stagiaires et des anciens stagiaires de la formation POEC en agro-foresterie.
- De nouveaux producteurs qui ont planté des cacaoyers récemment. On retrouve des reconversions voulues ou subies, ainsi que des jeunes agriculteurs qui se lancent. La plupart font partie des structures qui dynamisent actuellement la filière cacao (SAPCAV, Assofwi, AGED, Verte Vallée).
- Des futurs producteurs qui souhaitent s'installer, avec ou non un foncier propre, en cacao ainsi qu'en café et/ou vanille.
- Des producteurs de bananes potentiellement intéressés pour diversifier leur culture en cacao.

- De grosses structures productrices, c'est-à-dire qu'elles se composent de plusieurs associés ou bien il s'agit d'une gestion par une association. Elles produisent du cacao en association avec du café et de la vanille.
- Des producteurs installés depuis plusieurs années et plutôt indépendants, c'est-à-dire qu'ils ne sont pas dans une des structures qui dynamisent actuellement la filière cacao.

Ces différents types de producteurs présentent une vision divergente de la culture du cacao. En effet, tandis que pour certains il s'agit d'une culture patrimoniale de la Guadeloupe qu'il faut de nouveau valoriser sur le territoire, pour d'autres il s'agit d'une culture de diversification qui pourrait permettre de pallier certains problèmes et être une autre source de revenu.

III. Associations et syndicats

1) Assofwi

L'Assofwi est une association loi 1901 qui se mobilise pour le développement de la filière fruitière guadeloupéenne depuis 2003. Aujourd'hui, elle se compose d'une cinquantaine de producteurs adhérents en culture fruitière, représentant une surface de 200 hectares plantés. On retrouve toutes sortes de fruitiers notable à la Guadeloupe : pitaya, mangue, corosol, cacao, café, vanille, maracuja, agrumes ... L'association se compose d'un conseil d'administration et d'une équipe composée d'un pôle administratif, technique et expérimentale (cf organigramme). L'objectif de l'Assofwi est d'amener un apport technique aux producteurs. Pour ce faire, l'Assofwi a plusieurs axes d'interventions :

- ❖ Conseil technique, avec pour objectif de fournir aux producteurs un encadrement personnalisé afin de développer de manière pointue les productions fruitières. Pour ce faire les techniciens font des visites dans les exploitations, donnent des conseils pour la conduite des cultures et mettent en place de la documentation (rédaction de dossiers techniques, de calendrier de travail),
- ❖ Conseil administratif, l'association soutient les producteurs dans la gestion de leur exploitation. Aide à la déclaration de surfaces, au montage de dossier pour des demandes d'aide pour les projets ou les difficultés liées à l'exploitation et vérification de conformité réglementaire,
- ❖ Mise à disposition d'un centre de documentation technico-économique sur les productions fruitières tropicales.

L'Assofwi à d'autres volets afin de développer la filière fruitière guadeloupéenne :

- ❖ Formation pour les producteurs sur les techniques agricoles en production végétale, l'art floral et les démarches qualité et environnement en agriculture. L'association contribue également aux formations POEC.
- ❖ L'expérimentation de pratiques agricoles durables avec la réponse à des appels à projet tel que les projets RITA ou encore le projet mesure 16.
- ❖ L'accueil du grand public et de la vente directe des produits des producteurs adhérents

2) Syndicat des planteurs de café, cacao et vanille (SAPCAV, anciennement SAPCAF)

Le SAPCAV est une association syndicale professionnelle de loi 1884, créée en mai 2017. Il compte à ce jour 25 adhérents représentant une soixantaine d'hectares de café planté. A l'origine, le syndicat a été créé dans l'objectif de relancer la filière café suite à l'échec de certaines structures dont la COPCAF (coopérative des planteurs de café). Par la suite, le syndicat s'est rapidement ouvert à deux autres cultures patrimoniales de la Guadeloupe, qui sont le cacao et la vanille. Aujourd'hui, le SAPCAV vise à développer les filières de café, cacao et vanille à travers l'agroforesterie. Les frais d'inscription sont de 150€ puis la cotisation annuelle est de 100€.

Le SAPCAV est un groupement d'intérêt économique et environnementale (GIEE), le projet a pour objectif de développer les filières traditionnelles (café, cacao, vanille) en s'appuyant sur des modes de production respectueux de l'environnement, à savoir l'agroforesterie en assurant des produits de qualité. Pour ce faire, le syndicat : propose un accompagnement technique aux adhérents, met en place des sessions de formation et appuie la valorisation des cultures historiques.

3) Verte Vallée

Verte Vallée est une association de loi 1901 qui siège dans la vallée de Grande-Rivière. L'association a été créée en 1994 avec comme première initiative de protéger cette vallée ainsi que le patrimoine de la commune de Vieux-Habitant. En 1997 Verte Vallée prend le rôle de gestion de l'habitation la Grivelière financé par le conseil régionale de Guadeloupe, propriétaire des lieux. Ainsi de part la restauration et les diverses activités que proposent la Grivelière, Verte Vallée a su redynamiser les lieux. L'objectif de cette association est de permettre l'insertion d'individus en difficulté grâce à l'apprentissage et à la formation aux métiers de restauration, reconstruction, jardinage ou travaux agricoles. Il souhaite revaloriser les méthodes de développement et métiers souvent disparus via une main d'œuvre locale et qualifiée. Verte Vallée a mis en place, en 2010, sa Plateforme d'Insertion et de Professionnalisation et d'Intégration dans l'Emploi (PIPIE) qui recrute des ouvriers pour ses différents chantiers d'insertion.

4) AGED (Association Guadeloupe Equitable et Durable)

L'AGED siège au Moule et a pour objectif de promouvoir le commerce équitable. L'association mène des actions de sensibilisation auprès du grand public et collectivités locales, elle participe à des projets sur des productions issues du commerce équitable. L'AGED chapote le projet RECAVACA initié en 2017. Ce projet est donc leur activité principale depuis ces 4 dernières années.

IV. Structures privées

Ces trois structures sont lucratives, leur fonds de commerce est principalement le tourisme. Elles gèrent leur propre filière cacao, du semis à la vente en passant par la transformation du cacao.

1) La Grivelière

La Grivelière est un site classé parmi les Monuments Historiques de France en 1987. La Grivelière, propriété de la région Guadeloupe est gérée par l'association Verte Vallée. La Grivelière est une structure pluriactive proposant à la fois des services et des biens. Au cœur de la vallée de Grande-Rivière et en pleine forêt tropicale, on y trouve des cultures patrimoniales et de l'élevage traditionnels. Avant tout la Grivelière est un site touristique qui propose une visite guidée des lieux, dégustation de produits locaux, table d'hôte où leur production y est cuisiné ainsi que des gîtes. De ce fait, cette structure allie avec brillance son activité principale qui est la production et transformation de produits patrimoniaux (cacao, café, vanille, pitaya, fruits etc.) avec le tourisme. La Grivelière est composé d'anciens bâtiments agricoles, retrace l'histoire de la Guadeloupe et propose également des randonnées. Elle peut faire œuvre d'étape pour certains avec ses gîtes en plein cœur de la nature.

2) Vanibel

Vanibel est une entreprise familiale qui avant tout vit de la culture du café. Cette structure cultive le café bonifieur, le transforme, le conditionne et le commercialise. L'entreprise se diversifie autour de cette activité principale que le domaine de Vanibel exerce depuis des années. En effet, le site est

touristique avec la possibilité de visiter le domaine, ainsi que les locaux de transformation. Une boutique est présente sur le site afin de vendre les produits aux touristes. Des hébergements de type gîte sont à disposition afin de créer un revenu complémentaire. Le domaine de Vanibel se diversifie également au niveau de sa production avec l'émergence de la production de cacao depuis quelques années. Celui-ci représente actuellement une faible part pour la structure. Toutefois, les pieds de cacao augmentent d'année en année. Ainsi, l'exploitation agricole cherche à commercialiser aux touristes et à des consommateurs réguliers ses produits traditionnels de qualité.

3) Maison du Cacao

La Maison du Cacao est une structure touristique. Elle expose et raconte l'histoire du cacao à travers les différentes variétés, les diverses techniques de plantation et les multiples méthodes de transformation jusqu'à la tablette de chocolat. La boutique commercialise de nombreux dérivés du cacao. Le site produit également du chocolat à partir de pistoles. Ainsi ses revenus sont tirés des visites du site et vente des produits fabriqués. Leur activité tournée autour du cacao est destinée aux touristes.

4) Domaine de Campry

L'exploitation du Domaine de Campry a pour culture principale le café. On y cultive également du cacao, des épices et des fruitiers également. Des visites du site sont organisées pour les touristes. Cette structure privée transforme également ses produits notamment le cacao en bâtons de kako.

V. Sociétés d'importation

1) A&M Industries

A&M Industries est un grossiste alimentaire localisé dans les Antilles françaises. Son siège social historique se trouve en Martinique. En 1996 une nouvelle branche voit le jour en Guadeloupe, basée à Baie-Mahault. A&M Industries est un distributeur du groupe DGF, fournisseur de denrées alimentaires.



L'entreprise propose du chocolat de couverture de la métropole, ainsi que diverses matières premières nécessaires aux chocolatiers pour leurs créations.

2) Patisland

Fournisseur pour boulangeries et pâtisseries spécifiquement, l'entreprise Patisland est basée à Baie-Mahault également. Elle se partage le marché de l'import de chocolat de couverture avec A&M Industries.



VI. Chocolatiers

Chocolatier	Date de création	Principaux produits	Lieu de fabrication	Matière première	Origine MP	Point(s) de vente	Gamme de prix
Les chocolats d'Anne-Solène (AS. Petrelluzzi)	2011	Bonbons (pralinés, ganaches), tablettes	Petit Bourg	Chocolat de couverture	Importation	1 boutique à Baie-Mahault	€€
Les Suprêmes (M. Paux)	2008	Tablettes, pâtes à tartiner, bonbons & gourmandises, autres	Vieux-Habitants	-Chocolat de couverture -fèves fraîches ou sèches	-Importation -Local (petits producteurs)	La Maison du café, V-H	€
Maison David Vignau (D. Vignau)	2011	Macarons, pâtisseries, chocolats individuels	Baie-Mahault	Chocolat de couverture	Importation	2 boutiques à Baie-Mahault	€€€
Naomi Martino	2009	Tablettes, truffes, bonbons, pâtes à tartiner	Capesterre	Fèves fraîches	Local	Capesterre	€€€

Tableau 3 : Caractérisation des chocolatiers de l'île (MJE Aequum, 2018)

VII. Institutions

1) Chambre d'Agriculture

La Chambre d'Agriculture de Guadeloupe est un établissement public placé sous la tutelle de l'Etat et administré par des élus représentant l'activité agricole, les groupements agricoles et les propriétaires forestiers. Elle dispose d'une double mission, d'une part la représentation des intérêts du monde agricole et rural auprès des pouvoirs publics et des collectivités territoriales, et d'autre part la contribution au développement des territoires ruraux et des entreprises agricoles par des missions de conseil, d'expertise, de formation et de recherche développement. Une soixantaine de personnes travaillent en son sein.

La Chambre d'Agriculture de Guadeloupe est composée de 4 pôles :

- Elevage
- Développement et Environnement
- Économie rurale et Innovation
- Foncier, Territoire et Promotion

On constate d'ailleurs l'absence de pôle production végétale à proprement dit.

Le pôle Foncier, Territoires et Promotion gère les 38 Groupements Fonciers Agricoles (GFA) de Guadeloupe. Ceux-ci représentent une superficie de 6 500 ha et 700 fermiers. Il s'occupe également du conseil et du suivi des projets en tourisme rural.

Le pôle Economie rurale et Innovation réalise des prestations de conseil liées à l'installation et/ou au développement des exploitations agricoles, aux opérateurs économiques et culturels. De plus, dans le cadre du PDRG-FEADER 2014-2020, la Chambre d'Agriculture proposera du conseil aux exploitations en phase d'installation et/ou de développement ainsi que du conseil aux opérations économiques de développement rural et/ou culturel pour la réalisation des investissements physiques appelés par le projet de l'exploitant.

Enfin, le pôle Développement et Environnement assure un accompagnement des GIEE (structuration, animation, coordination et capitalisation). Le Groupement d'intérêt économique et environnemental (GIEE) est un collectif d'agriculteurs doté d'une personnalité morale, dans laquelle des agriculteurs détiennent ensemble la majorité des voix au sein des instances de décision. Ce groupement s'engage dans un projet pluriannuel de modification ou de consolidation durable des pratiques des agriculteurs pour la gestion de leurs systèmes de production. Le projet doit viser une performance économique, environnementale et sociale (démarche agro-écologique).

2) Conseil Régional

Le conseil régional de Guadeloupe possède à ce jour des compétences exclusives, telles que:

- Développement économique, innovation
- Gestion des programmes européens
- Formation professionnelle, apprentissage et alternance
- Enseignement secondaire et supérieur
- Aménagement du territoire et environnement
- Transports

Il dispose en son sein d'un pôle nommé "croissance verte". Celui-ci englobe le service de l'agriculture et de l'agroalimentaire et celui du développement rural.

Au niveau de la gestion des programmes européens, la Région organise donc des appels à projets relatifs aux mesures définies dans les différents programmes. Les dossiers d'appels à projets sont ensuite étudiés par plusieurs comités au sein du conseil régional avant d'être sélectionnés et validés (comité de sélection, comité d'orientation et de stratégie de développement agricole, pré-comité FEADER, puis comité régional de programmation). Une fois le projet validé, une convention va être établie avec les porteurs de projets.

La Région s'occupe notamment de la gestion du FEADER (fonds européen agricole pour le développement rural) sur la période 2014-2020. Ce fond européen est issu de la politique agricole commune (PAC) et vise le développement des territoires ruraux et d'un secteur agricole et forestier plus équilibré, plus résilient face au changement climatique, plus compétitif et plus innovant. La Région a la gestion de 27 des programmes du FEADER, dont les thématiques principales sont les suivantes:

- Installation des jeunes agriculteurs,
- Paiements en faveur des zones soumises à des contraintes naturelles ou spécifiques,
- Mesures agro-environnementales et climatiques, et soutien à l'agriculture biologique,
- Investissements dans les secteurs agricoles, agro-alimentaires et forestiers.

L'enveloppe destinée à la Guadeloupe et à Saint-Martin pour cette période s'élève à 171 millions d'euros. Dans le FEADER, on retrouve notamment le Programme de Développement Rural de la Guadeloupe et St Martin 2014-2020 (PDRG-SM). Ce programme regroupe tout un ensemble de mesure, dont la mesure 16.1 qui concerne la "Mise en place et fonctionnement des

Groupes opérationnels du Partenariat Européen d'Innovation (PEI) pour la productivité et le développement durable de l'agriculture". En mars 2016, un appel à projets a été lancé pour la mise en œuvre de cette mesure. Dans les thématiques dans lesquels les projets devaient s'inscrire, on retrouve notamment dans le Domaine végétal le "recensement, caractérisation et valorisation des ressources arboricoles locales et/ou patrimoniales (café, cacao, agrumes, etc.)". C'est à ce titre-là que le SAPCAV a déposé un dossier en partenariat avec le CIRAD et l'Assofwi.

3) Direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt

Les Directions de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DAAF) ont été créées en 2011, et sont spécifiques au DOM. Elles sont les héritières des anciennes DAF (Direction de l'Agriculture et de la Forêt) et DSV (la Direction des Services Vétérinaires). Elles possèdent une double mission : à la fois "départementales", avec la gestion des aides ou les contrôles sanitaires, et "régionales", avec la structuration des filières ou la politique alimentaire.

La DAAF de Guadeloupe dispose de 6 services en son sein, déclinés par la suite en différents pôles et unités :

- Secrétariat général,
- Service de la formation et du développement,
- Service de l'alimentation, avec le pôle santé et protection des animaux, des végétaux et de l'environnement et le pôle sécurité sanitaire des aliments.
- Service de l'économie agricole, qui regroupe toutes les aides du POSEI ainsi qu'une partie du FEADER concernant le soutien aux filières (canne, banane, fruits et légumes, élevage, calamités agricoles),
- Service des territoires agricoles, ruraux et forestiers. L'unité foncier et installation s'occupe de l'installation des jeunes agriculteurs et des autres questions touchant au foncier (préservation des espèces agricoles, co-tutelle de la SAFER, déviation autoroutière, relocalisation des agriculteurs, etc.). La 2ème unité, Agro-environnement et forêt, gère toutes les aides du 2ème pilier de la PAC (MAE, ICHN, AB, DCE). Elle réalise également l'instruction des demandes de défrichements de forêt, et s'occupe de ce qui touche aux GIEE.
- et Service de l'information statistique et économique - MSI.

Elle se compose d'une centaine d'agents titulaires, ainsi que de Volontaires au Service Civique (VSC).

4) Office National des Forêt

L'Office national des forêts (ONF) est un établissement public français, dont le rôle premier est la gestion des forêts publiques. En Guadeloupe, l'ONF gère 38.223 ha de forêts publiques, comprenant notamment les forêts départementalo-domaniale (FDD), domaniales du littoral (FDL), départementales (FD) et certains sites du Conservatoire du littoral. Les missions principales de l'ONF de Guadeloupe sont la préservation des milieux et l'accueil du public. Pour cela, il réalise des études environnementales et met en place des programmes de recherches, notamment sur la régulation des espèces invasives. L'objectif également de l'ONF est la production de bois. Cependant, aujourd'hui, en Guadeloupe, la filière bois locale est quasiment inexistante (Source: E. Boulange, ONF). En effet, le

volume vendu en 2013 de bois d'œuvre est estimé à 85 m³, tandis que les importations de bois représentaient environ 60 000 m³ la même année.

L'ONF comptabilise environ 80 personnes, réparties dans 6 services : Secrétariat général, Service forêt, bois et biodiversité, Unité spécialisée études et développement, Unité territoriale, Plan national d'actions et l'UP travaux et atelier bois, ainsi que les équipes d'ouvriers et d'élagage de l'ONF.

L'ONF s'occupe également d'une partie de la formation Préparation Opérationnelle à l'Emploi Collective (POEC) sur l'agroforesterie tropicale, organisée en partenariat avec l'Assofwi et Pôle Emploi. L'office réalise 100 heures de formation dans le cadre de la formation sur les pratiques forestières (élagage, entretien des arbres, bûcheronnage, mesures de sécurité, etc.) et sur les bases de l'agroforesterie (physiologie de l'arbre, intérêts, etc.).

L'ONF propose des contrats d'occupations et d'usage temporaire en milieu forestier (concessions) pour différents motifs, dont l'agroforesterie et l'installation de ruches, sur certains secteurs de la FDD et de la FDL. Pour les projets agroforestiers, seules certaines plantes sont autorisées en milieu forestier. Cette liste est présentée en Annexe 4.

5) Parc National

Le Parc national de la Guadeloupe est un établissement public administratif sous la tutelle de l'Etat créé en 1989. Son conseil d'administration est composé d'élus locaux. L'équipe du Parc compte environ 90 personnes répartis en 3 pôles territoriaux (Cœurs forestiers, Aire d'Adhésion, et Milieux Marins) et 4 services supports (le Secrétariat Général, le service Systèmes d'Information, le service Patrimoines et le service Communication). La fonction du Parc national est de protéger et préserver des territoires exceptionnels contre toute dégradation et de le soustraire à toute intervention artificielle susceptible d'en altérer l'aspect, la composition et l'évolution. Le cœur terrestre du Parc représente 18 800 ha et le cœur marin 3 300 ha.

Depuis 2006, une nouvelle loi a été adoptée. Celle-ci introduit les notions de "cœur" (zone centrale) et "d'aires d'adhésion" (zone périphérique) du Parc. De plus, elle a instauré la mise en place d'une charte pour 15 ans, plan de préservation et d'aménagement conçu comme un projet de territoire. Celle-ci décrit les mesures de protection dans le cœur et les aménagements autorisés dans l'aire d'adhésion. Les communes peuvent décider d'adhérer à cette charte et ainsi faire partie de l'aire d'adhésion. Elles signent alors une convention d'application pour une durée de 3 ans, définissant les engagements pris par celles-ci par rapport aux orientations générales du Parc. Actuellement, 16 communes sont adhérentes en Guadeloupe.



Figure 3 : Carte du cœur de Parc et de l'aire d'adhésion de Guadeloupe (Parc national, 2017)

Par ailleurs, le Parc national de la Guadeloupe propose la marque collective déposée Esprit Parc National. Elle est exclusivement attribuée à des produits ou des services issus d'activités économiques qui préservent la biodiversité et les patrimoines.

6) Société d'Aménagement Foncier et d'Établissements Rurales

La Société d'aménagement foncier et d'établissement rural (SAFER) est une société anonyme sans but lucratif avec des missions d'intérêt général, sous tutelle des ministères de l'Agriculture et des Finances. La SAFER de Guadeloupe a été créée en 1967.

Le rôle premier de la SAFER est de préempter et/ou acheter des terres. En effet, afin de préserver les terres agricoles, d'éviter la surenchère des prix et de protéger l'environnement, elle est systématiquement informée des projets de vente par les notaires. Elle peut alors acheter à la place de l'acquéreur initial et revendre à un autre acquéreur dont le projet répond mieux aux enjeux d'aménagement locaux et à l'intérêt général. En 2016, la SAFER a préempté sur plus de 6% de son marché accessible. Cependant, le plus souvent les propriétaires qui ont vu leur transaction interpellée par la société retirent alors leur bien de la vente et attendent que celui-ci passe en constructible. De ce fait, les acquisitions de foncier par préemption sont rares.

Les actions de la SAFER ne sont pas limitées à la préemption. En effet, son plan d'action (2015-2021) est articulé autour de 4 axes:

- *Agriculture et forêt* : L'objectif est de terminer la 3ème réforme foncière initiée en Guadeloupe en 1981 en favorisant l'installation des jeunes agriculteurs et la diversification des productions dans les projets retenus.

- *Environnement et préservation des ressources* : La SAFER souhaite définir dans son stock un périmètre de foncier naturel à sauvegarder.
- *Développement durable des territoires ruraux* : Le but est notamment de contribuer au dispositif "terres incultes". En effet, suite à l'article L128-4 du code rural et de la pêche maritime, les terres incultes laissées à l'abandon ou insuffisamment exploitées depuis au moins 3 ans, peuvent encourir la procédure. Un délai imparti est alors donné au propriétaire ou à l'exploitant afin qu'il les remette en culture, sinon une procédure de fermage d'office, voire d'expropriation peut être mise en œuvre.
- *Marché foncier et contrôle des opérations* : Mettre en place le dispositif Vigifoncier, un service d'informations en ligne qui permet de connaître au plus vite les projets de vente de biens sur le territoire, et continuer les acquisitions par préemption.

VIII. Organismes de recherches

1) CIRAD

Le CIRAD est l'organisme français de recherche sur l'agronomie et de coopération internationale pour le développement durable des régions tropicales et méditerranéennes. Le centre dispose en Guadeloupe de trois sites d'activité et de 48,6 hectares de domaines expérimentaux. Il compte plus de 120 agents, dont 25 chercheurs. Il n'y a malheureusement pas de chercheurs permanents spécialisés sur le cacao en Guadeloupe. Les thématiques de recherche du centre sont axées autour de l'agroécologie des systèmes de culture multi-espèces, de la biodiversité et de la génétique, ainsi que des maladies émergentes et de la santé animale (CIRAD, 2011).

L'ensemble des réseaux d'innovation technique et de transfert agricole (RITA) de Guadeloupe sont aujourd'hui porté par le CIRAD. Les problématiques cacao-café pourraient s'intégrer là-dedans.

Le CIRAD est partenaire de deux projets concernant la filière cacao guadeloupéenne : le projet RECAVACA et le projet, porté par le SAPCAV, inhérent à la sous-mesure 16.1 du Programme de Développement Rural de la Guadeloupe (PDRG) concernant la « Mise en place et fonctionnement des groupes opérationnels du partenariat européen d'innovation (PEI) pour la productivité et le développement durable de l'agriculture ».

Il a également contribué au projet VALCACO, ayant pour objectif de structurer et développer une filière d'excellence de cacao d'origine Martinique, sur des aspects de transformation, organoleptique et caractérisation génétique.

Le CIRAD de Montpellier quant à lui s'occupe de l'analyse génotypique des quelques cacaoyers prospectés en Guadeloupe dans le cadre du projet RECAVACA.

2) INRA

L'Institut national de la recherche agronomique mène des recherches au service d'enjeux de société. Le siège du centre inter-régional Antilles-Guyane de l'INRA est implanté en Guadeloupe. Les recherches du centre s'articulent autour de deux axes :

- Axe 1 : « Agroécologie intégrée des agrosystèmes tropicaux humides : contribution à l'innovation pour la sécurité alimentaire et la santé publique »
- Axe 2 : « Ecologie intégrée des écosystèmes forestiers tropicaux humides : contribution à la compréhension des écosystèmes complexes et à l'adaptation aux changements » (INRA, 2013).

L'INRA réalise actuellement un partenariat scientifique et technique avec le Parc National de la Guadeloupe et le SYAPROVAG (syndicat agricole des producteurs de vanille) dans le cadre du projet VALAB (VALorisation écosystémique intégrée de l'AgroBiodiversité en forêt de Guadeloupe)

inhérent lui aussi de la mesure 16.1 du PDRG-SM 2014-2020. Le projet VALAB a pour objectif d'identifier quels systèmes de mise en valeur agricole de la forêt permettraient de vivre décemment de l'activité sans compromettre la capacité de la forêt à se régénérer et à assurer ses fonctionnalités. Le projet s'intéresse notamment aux cultures de rente café, cacao, et vanille sous ombrage forestier.

IX. Acteurs périphériques de la filière

1) LPG

Créée en 2005, la SICA "Les Producteurs de Guadeloupe" regroupe l'ensemble des producteurs de bananes de l'île, qui sont à l'heure actuelle au nombre d'environ 180. La production annuelle, dans des conditions idéales, est de l'ordre de 70 000 tonnes en moyenne (ODEADOM, 2018). La commercialisation est assurée via une filière créée avec des homologues martiniquais, l'Union des Groupements de Producteurs de Bananes de Guadeloupe et de Martinique (UGPBAN), et sous la marque maintenant reconnue de "Banane de Guadeloupe et de Martinique".

Le LPG apporte à ses membres une assistance technique et financière, un accompagnement commercial, et il défend également leurs intérêts auprès des instances nationales, régionales et européennes.

2) Office de tourisme

Les îles de Guadeloupe comptent de nombreux Office de Tourisme. Ce sont des lieux d'accueil et d'information pour les touristes et les visiteurs des communes de Guadeloupe.

3) Café Chaulet

Café Chaulet est une entreprise familiale d'importation et de torréfaction de café. Elle est gérée conjointement par Philippe Chaulet et son fils Philippe Pascal. Basée à Vieux-Habitants au Musée du café, elle vend chaque année plus de 190 tonnes de café torréfié, dont une de café bonifieur (source : P. Chaulet). Elle développe actuellement une gamme de café de haute qualité de provenance 100 % Guadeloupe. Café Chaulet s'impose comme un des leader du marché du café en Guadeloupe.

4) COPCAF

Coopérative de producteurs de café de Guadeloupe gérée par R. Daroso et basée à Baillif.

5) Apagwa

Producteurs de vanille sous ombrière et de Moringa olifeira.

Partie 5 : Fonctionnement de la filière

I. Organigramme de la filière

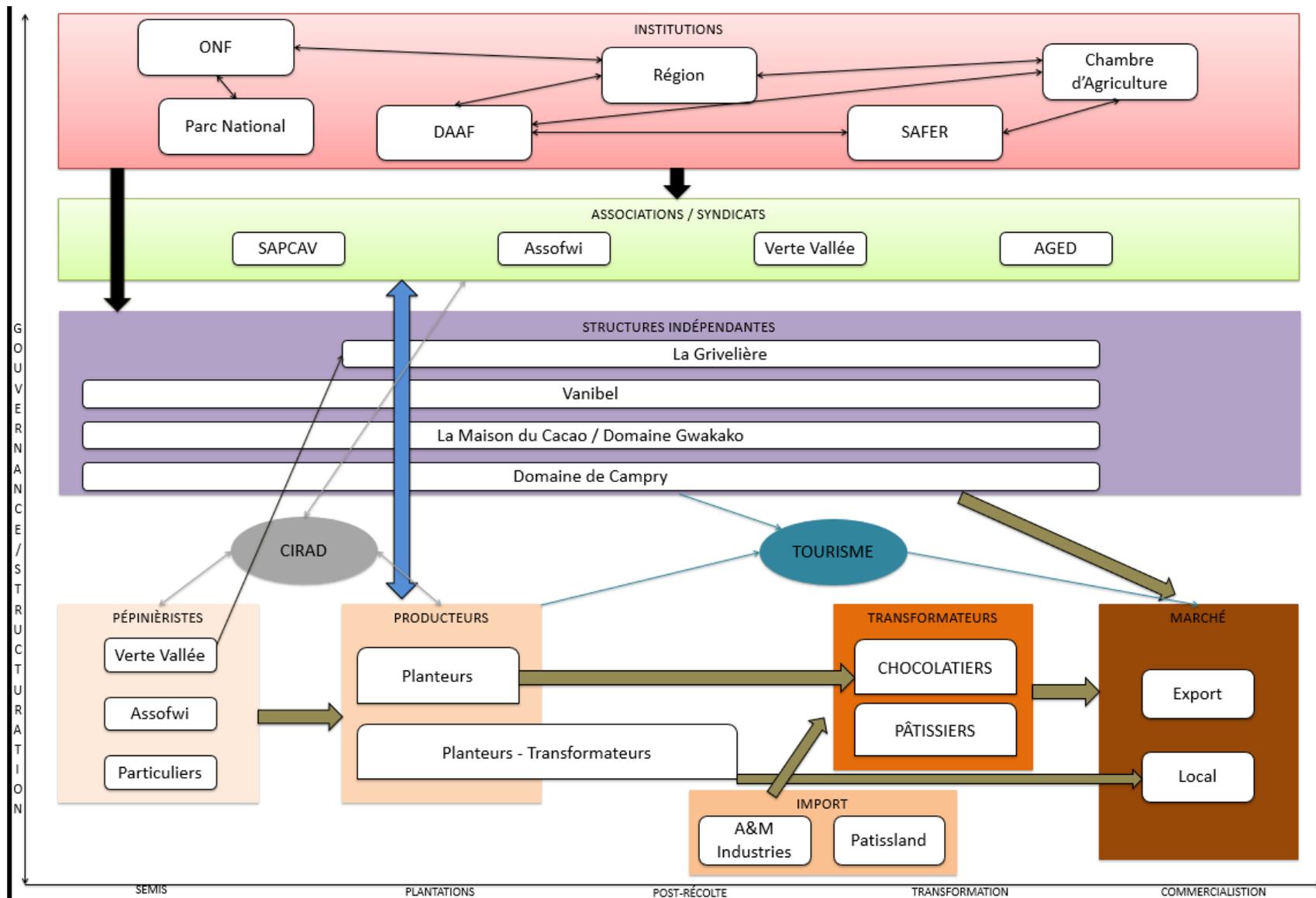


Figure 4 : Organigramme de la filière cacao guadeloupéenne actuelle (MJE Aequum, 2018)

II. De l'arbre à la tablette

1) Foncier

1.1. Surface

17 personnes nous ont communiqué des données à propos de surfaces agricoles.

Moyenne des propriétés (tout confondu, en ne prenant pas en compte le Domaine de la Grivelière) : 17,4 ha

Moyenne des terres cultivées, tout confondu (cacao, café, vanille, banane, ...) : 6,285 ha

Moyenne des terres cultivées en cacao, a priori : 3,521429 ha

Localisation : Côte sous-le-Vent en majorité ; Sainte-Rose ; Les Grands-Fonds

La SAU de Guadeloupe est évaluée en 2013 à 31,000 ha (SPP, 2014).

Selon le PDG de la SAFER, la surface correspondant aux terres en friche en Guadeloupe serait d'environ 9000 hectares.

Spécificités : Le Domaine de la Grivelière s'étend sur près de 90 hectares, mais seul une vingtaine est exploité.

1.2. Topographie

Dans absolument chaque fragment de discours retenu à propos de la topographie revient le fait que les terrains sont accidentés, fortement pentus. Ces caractéristiques rendent le travail du sol peu, voire pas mécanisable. Il est ainsi difficile, et parfois même dangereux. Certaines terres sont quant à elles tout simplement inexploitable.

Par ailleurs on constate que faute de moyens techniques et/ou humains plus appropriés/conséquents, des propriétaires ont été contraints de renoncer à l'exploitation de certaines parcelles, celles-ci tombant alors à l'abandon.

A noter également qu'un grand nombre de producteurs déplorent le fait d'avoir un terrain morcelé.

1.3. Propriétés

Douze des personnes interrogées déclarent être propriétaires de leur terrain. Cinq d'entre elles sont devenues propriétaires de ce terrain par héritage familial, quant aux autres, elles l'ont acheté, parfois avec difficulté.

L'accès au foncier est considéré (par certains) comme compliqué. Afin de pallier cette difficulté, une solution existe : le Groupement Foncier Agricole (GFA). La SAFER et la Chambre d'Agriculture sont en charge de la gestion de ceux-ci.

1.4. Terres incultes

Il est communément admis que beaucoup de terres en Guadeloupe sont à l'abandon dans les faits, mais cependant pas sur le papier. Ces terres, dont on ne connaît pas l'identité du propriétaire, sont appelées terres incultes. Aussi, beaucoup d'entre elles sont en réalité dans l'indivision.

1.5. Indivision

Un jeune en cours d'installation nous a amplement parlé du problème d'indivision qu'il rencontre. C'est maintenant plusieurs générations avant lui que la bonne répartition des terres à la suite d'une succession ne s'est pas faite. Depuis, les procédures peinent à avancer. Il s'estime chanceux d'avoir eu l'accord de principe des autres membres de sa famille concernés afin d'exploiter le terrain. Cependant, il se retrouve dans une situation très inconfortable : n'ayant pas le foncier en propre, il ne peut acquérir le statut d'agriculteur, et se retrouve ainsi bloqué au niveau des démarches administratives et demandes d'aide de l'Etat.

Bien que la généralisation soit impossible à faire, la problématique d'indivision des terres familiales est récurrente en Guadeloupe.

Pour expliquer ce phénomène, certains avancent le fait qu'il y ait une absence de culture de la transmission sur le territoire.

1.6. Location

La location de terrains à vocation agricole est quelque chose de courante dans le département. Les bailleurs peuvent être des institutions (Conseil Régional, etc.) des associations (Assofwi), ou encore des propriétaires privés qui souhaitent dégager un revenu. A noter qu'il est courant que ces derniers ne souhaitent cependant pas vendre leurs terres, bien qu'ils n'en aient pas l'usage, dans l'espoir que celles-ci deviennent constructibles. En effet, le prix d'un terrain constructible est beaucoup plus élevé qu'une terre agricole.

D'après les personnes interrogées les loyers qu'ils paient s'élèvent de 200 à 1000 € /ha/an. Dans le cas de l'Assofwi, elle a la possibilité de louer à ses adhérents des parcelles à un prix de 300 € /ha/an, de quoi, selon le Vice-Président de l'association, couvrir les frais de fonctionnement.

2) Pépinières

De la petite à la grosse pépinière, selon les moyens et les capacités des acteurs on retrouve diverses tailles de pépinière (voir photos en Annexe 5). En général, les planteurs fonctionnent de manière indépendante. Ils font du semis en sélectionnant les graines de manière empirique, c'est-à-dire qu'ils sélectionnent les cacaoyers en se basant sur des critères perceptibles (rendement, résistance, productivité). Nous avons rencontré un producteur qui procédait également par bouturage et un autre par greffage. La majorité des planteurs rencontrés ont des pépinières de petite taille correspondant à leur exploitation. Verte Vallée gère une pépinière de grande taille destinée uniquement pour l'instant à La Grivelière : « Nous semons régulièrement des fèves, mais cela dépend également des arrivages de fèves. Nous avons demandé au président de nous amener une quinzaine de cabosses par mois, en sachant qu'il y a entre 30 et 40 fèves à l'intérieur d'une cabosse (donc environ 500 fèves par mois). Les dernières fèves ont été semées le 25 juin » (Gérante de la pépinière). Certaines structures viennent se fournir en plants à l'Assofwi qui vend le plant à 3€.

Pour l'ensemble des acteurs ayant pour objectif de produire du cacao, on retrouve un besoin en plants. Porteurs de projet, planteurs, l'Assofwi, La Grivelière, Vanibel sont des structures qui plantent activement du cacao. « De tous les porteurs de projet qui veulent s'installer en agroforesterie, on a déjà référencé un besoin de 100 hectares déjà. Donc 100 hectares ça fait 20,000 plants à peu près. Il y a beaucoup de gens qui sont intéressés mais le problème c'est qu'il n'y a pas de plants. » (Vice-président de l'Assofwi).

En réponse à la demande en cacaoyer, des projets de pépinières se mettent en place. L'Assofwi et la SAPCAV ont pour projet de mettre en place une pépinière de cacao et café : « on avait un 1er devis à 45,000 € sur 20,000 plants, mais comme on veut en faire 5 fois plus, il faudra compter 200,000 € » (Vice-président de l'Assofwi). L'idée est de fournir les planteurs adhérents pour la relance de la filière. La pépinière sera sur le terrain de l'Assofwi, des variétés locales ainsi que celle du CIRAD (suite aux analyses génétiques) seront plantées. D'autres projets de pépinières sont envisagés pour la relance de la filière notamment par des stagiaires issues de la formation POEC. Les techniques de greffage et du bouturage ne sont pas maîtrisées dans l'ensemble, des formations sur ces techniques pourraient accompagner les projets de pépinières afin d'avoir du personnel qualifié et des plants de meilleure qualité. En effet, le greffage, opération consistant à juxtaposer un greffon (portion végétal) à son support nourricier appelé porte-greffe a plusieurs avantages (Bidima, 2010) :

- Reproduction de la variété de cacao voulu (résistants, productifs, qualité de la fève etc.), ainsi le génotype de cacaoyer souhaité peut être sélectionné et multiplié à grande échelle,
- Début de production anticipé des plants greffés par rapport au semis,
- Acquisition de plants productifs avec un rendement élevé.

Au vu du besoin en cacao auprès des producteurs ainsi que de la dynamique naissante autour de la filière, la multiplication en plants semble être indiscutable. Le directeur du LPG mentionne qu'il existe déjà des structures qui font du vitro-plant de bananier, il suggère d'utiliser l'existant en évitant de tomber dans des structures « qui vont être mono-produits très souvent, qui n'auront pas de robustesse ».

3) Pratiques culturelles

3.1. Production

A. Nombres actuels de cacaoyers et perspectives :

Il existe à ce jour deux grandes catégories de parcelles de cacao :

- ❖ Les parcelles ayant entre une dizaine et une cinquantaine de cacaoyers (70% des producteurs interrogés ayant du cacao)
- ❖ Les parcelles ayant plus d'une centaine de cacaoyers (30% des interrogés)

Dans les parcelles contenant entre une dizaine et une cinquantaine de cacaoyers, ces derniers sont soit de vieux cacaoyers plus ou moins entretenus, soit à l'inverse de jeunes cacaoyers plantés assez récemment. Dans les deux cas, la plupart des producteurs souhaitent augmenter leur effectif en termes de nombre d'arbres, passant d'une cinquantaine à plusieurs centaines.

En ce qui concerne les autres parcelles de plus d'une centaine de cacaoyers, il s'agit principalement de cacaoyers âgés de 5 ans ou plus, donc productifs. Tous les producteurs, exception faite du Domaine de Campry, veulent augmenter leurs effectifs de cacaoyers.

Une attention particulière est portée sur le Domaine Gwakako, appartenant à la chocolaterie la Maison du Cacao. En effet, le Domaine compte aujourd'hui environ 500 cacaoyers productifs. Cela représente l'effectif le plus important parmi toutes les personnes rencontrées par nous-même et M. Normand. De plus, l'objectif à terme du Domaine est de disposer d'entre 2 500 et 3 000 arbres pour la production, avec un rendement de 1 tonne/ha à atteindre. Il s'agit d'un véritable exemple de relance d'ampleur de la production. Malgré tout, le Domaine ne pense pas un jour pouvoir couvrir tous les besoins de la Maison du Cacao.

B. Quantité de cacao produite :

En ce qui concerne la quantité produite de cacao chez les producteurs, les données sont à considérer avec précaution, étant donné que le cyclone Maria a perturbé les récoltes de cette année. De plus, les producteurs n'expriment pas leur production dans la même unité, certains parlent de récolte de cabosses tandis que d'autres parlent en fèves sèches.

Dans les parcelles avec des jeunes arbres, la production actuelle est quasiment nulle.

Dans les parcelles avec des arbres âgés, la production annuelle est variable, allant de 400 à 1 000 cabosses sur la totalité de la parcelle.

Enfin, les arbres de 5 ans ou plus entrent dans leur période de pics de production. Les récoltes de ces parcelles là s'élèvent de 100 à 500 kg/fèves sèches/an chez les producteurs rencontrés.

Dans l'ensemble, la production actuelle de cacao en Guadeloupe reste très faible en comparaison d'autres pays. Par exemple, en Haïti, la production annuelle s'élève autour de 4 000 tonnes (Département des Hauts-de-Seine, 2018). Quant au premier producteur mondial de fèves de cacao, la Côte d'Ivoire, celui-ci avait atteint les 1,565 millions de tonnes lors de sa campagne 2015-2016 (AFP, 2016).

C. Aménagement et conduite des parcelles :

- Aménagement

Au niveau de l'aménagement des parcelles contenant des cacaoyers, on se retrouve face à diverses situations.

Tout d'abord, notamment dans le cas des bananeraies ou de certaines caféières, les cacaoyers sont disposés en bordures de parcelle. D'autres producteurs, quant à eux, suivent l'aménagement traditionnel de ces cultures patrimoniales, c'est-à-dire le café dans la partie en pente, le cacao sur la partie plane de la parcelle, et la vanille dans les hauteurs. On observe également la présence des cacaoyers dans la configuration du jardin créole. Les cacaoyers sont ainsi dispersés au milieu d'autres espèces d'arbres, d'arbustes et de lianes. Autrement, on retrouve également un schéma de dispersion des cacaoyers dans les caféiers. Enfin, dans le cas des concessions avec l'ONF, les producteurs mettent par obligation du cahier des charges, leurs cacaoyers dans les zones à calumet¹ ou dans les zones herbeuses.

➤ Itinéraire technique (conduite des parcelles)

On constate là encore différents itinéraires techniques auprès des producteurs :

D'une part, nous avons certains producteurs qui suivent un itinéraire technique assez précis, réalisant notamment la taille d'entretien des arbres, en coupant les branches mortes ainsi que les gourmands², afin de garder une hauteur accessible pour la récolte. Un des producteurs a mis également en place un système d'irrigation automatique aux gouttes à gouttes, du fait que ses cacaoyers manqueraient d'eau à certaines périodes. La pépinière de Verte Vallée arrose également automatiquement ses semis mais par aspersion.

D'autre part, nous avons d'autres producteurs, ainsi que des particuliers ayant quelques cacaoyers sur leur jardin, qui n'entretiennent pas du tout leurs arbres. Cela est dû le plus souvent à un manque de connaissances. Il ressort d'un certain nombre des producteurs qui ne savent pas comment entretenir leurs arbres le besoin d'avoir un itinéraire technique à suivre, qui prendrait en compte les spécificités de la Guadeloupe, et qui leur permettrait de réussir les étapes clés. De plus, selon le CIRAD, les arbres vieux non entretenus pourraient être régénérés par de la taille et ainsi permettre de relancer leur productivité.

Pour l'instant aucune variété spécifique n'est isolée sur les parcelles, du fait qu'il n'existait pas de connaissances sur les variétés présentes. Cependant, grâce au travail du CIRAD, il va maintenant être plus facile d'isoler et de sélectionner les variétés intéressantes.

D. Nouveaux et futurs producteurs :

On constate l'émergence de nouveaux ainsi que de futurs producteurs de cultures patrimoniales guadeloupéennes (café, cacao, vanille), c'est-à-dire des personnes fortement intéressées par ces cultures-là.

Certains étaient d'anciens producteurs d'agrumes et ont décidé de se reconverter dans ces cultures patrimoniales après avoir été touché par le « Citrus greening » ou "Maladie du dragon jaune" en français (HLB). Il s'agit d'une maladie bactérienne (*Candidatus Liberibacter spp*) transmise aux agrumes par un insecte, le psylle asiatique (*Diaphorina citri*), détectée en 2012 et qui a décimé de nombreux vergers (CIRAD, 2016).

D'autres encore, n'étaient pas du tout dans la branche agricole, et ont choisi de réaliser une reconversion professionnelle, afin de valoriser leurs parcelles ou tout simplement pour un « retour à la terre ». Certains de ceux-là ont pu réaliser la formation POEC, permettant d'obtenir les connaissances pour la conduite de ces cultures.

Enfin, on voit également des jeunes qui souhaitent s'installer dans l'agriculture et ont choisi de se tourner vers ces cultures pérennes, refusant d'entrer dans les cultures traditionnelles de la banane ou de la canne à sucre. Certains ont suivi des études d'agronomie et d'autres la formation POEC.

En conclusion, on s'aperçoit qu'aujourd'hui la filière cacao est représentée par diverses situations : différents effectifs en cacaoyers, et donc des quantités produites plus ou moins importantes, un

¹ *Nastus borbonicus* (J.F.Gmel., 1791), espèce de bambou

² Nouveaux rameaux orthotropes qui se développent sur le tronc en dessous de la première couronne

aménagement des parcelles varié, des itinéraires techniques plus ou moins pointus, et des situations de producteurs très différentes. Il faudra donc bien prendre en compte tout cela au moment de la rédaction du cahier des charges concernant la production.

3.2. Pratiques agroécologiques

Nous utiliserons ici le terme de pratiques agroécologiques dans le sens de pratiques dont l'objectif est d'atteindre un équilibre de l'agroécosystème, en réaction, souvent, à l'agriculture intensive et industrielle. Il s'agirait de réaliser un mélange entre les pratiques des anciens et les connaissances modernes, explicité par la DAAF de Guadeloupe : « c'est le défi de l'agroécologie, utiliser le savoir-faire ancestral en combinant avec ce que l'on sait de l'agronomie moderne. ».

A. Ancrage en Guadeloupe :

Tous les producteurs rencontrés par nous-mêmes et par M. Normand, exception faite de deux producteurs, (c'est-à-dire 26 producteurs) conduisent leurs cacaoyers en suivant des pratiques agroécologiques. En effet, nous avons pu constater seulement chez deux producteurs l'utilisation d'herbicides et d'engrais chimiques pour la culture du cacao. Autrement, d'autres producteurs utilisent des produits chimiques (huiles minérales par exemple) mais à destination d'autres espèces, telle que le bananier. Certains agriculteurs qui étaient autrefois en agrumes et pratiquaient l'agriculture conventionnelle, ont choisi de suivre des pratiques agroécologiques lors de leur reconversion. Il se trouve en effet que la culture de cacao peut facilement s'associer à des pratiques respectueuses de l'environnement. Elle peut se passer d'intrants chimiques pour se développer, comme le prouvent les cacaoyers abandonnés qui se renouvellent dans les forêts en Côte-sous-le-Vent. De plus, cette culture n'est actuellement pas touchée par des maladies en Guadeloupe. Cependant, on constate chez certains producteurs l'utilisation de poison pour les rats pour lutter contre leur invasion. Cette méthode-là pourrait être un frein quant à une possible certification biologique de l'exploitation.

Par ailleurs, tous les producteurs rencontrés veulent éviter la monoculture de cacao pour diverses raisons (résilience, crise climatique, crise économique, crise sanitaire). Cela a été de nouveau exprimé lors du workshop.

B. Recensement des pratiques agroécologiques :

➤ Amendements

Au niveau des amendements réalisés, on retrouve tout d'abord l'utilisation de fumier comme engrais organique lors du semis en pépinière ou lors de la transplantation des jeunes plants. On constate également le compostage des cabosses une fois ouvertes aux pieds des arbres. Enfin, quelques-uns parmi les agriculteurs apportent un amendement à base de bois mort broyé, soit récupéré chez des menuisiers, soit récupéré sur les parcelles, notamment après un ouragan. Certains voient également dans les termites des auxiliaires, qui vont permettre de participer à la dégradation du bois mort, et donc fournir de la matière organique au sol.

➤ Lutte contre les ravageurs

Une des méthodes qui semblerait fonctionner pour repousser les fourmis manioc (*Acromyrmex octospinosus*) de manière écologique est la disposition de plantes aromatiques à forte odeur autour des cacaoyers, telles que le doliprane (*Colquhounia coccinea*) ou la citronnelle (*Cymbopogon sp.*) (Bio Savane, 2016).

En ce qui concerne la gestion des chenilles et des limaces au niveau des pépinières, on a pu constater le traitement des plants au savon noir.

➤ Lutte contre les adventices

La plupart des producteurs désherbe manuellement autour des pieds de cacao, puis utilise la débroussailleuse pour le reste de la parcelle.

➤ Calendrier lunaire

Certains des agriculteurs guadeloupéens suivent les rythmes lunaires pour conduire leurs parcelles. En effet, la taille des arbres sera alors réalisée en lune descendante, afin de faciliter la future récolte.

C. L'Assofwi :

Il existe à ce jour une association loi 1901 en Côte-sous-le-Vent engagée dans la sensibilisation à l'agro-écologie : l'Assofwi. Cette association réalise des essais sur de nouvelles pratiques culturales agro-écologiques, sur les interactions positives entre les différentes espèces, et permet de regrouper des personnes intéressées par cette thématique. L'association souhaiterait également mettre en place une formation en agro-écologie.

D. Certification biologique :

Plusieurs producteurs pensent dans le futur à faire certifier en agriculture biologique leur plantation de cacao, ainsi que de café et de vanille. Un des producteurs de vanille et de cacao en agroforesterie est lui-même déjà certifié biologique. Cela n'a pas été pour lui très compliqué, car celui-ci respectait déjà les cahiers des charges stricts de l'ONF et du Parc National.

Il existe également en Guadeloupe un groupement de producteurs et de transformateurs certifiés biologiques par Ecocert, le GDA Eco Bio.

3.3 Agroforesterie

Nous avons décidé de mettre à part l'agroforesterie des pratiques agro-écologiques pour plus de lisibilité. Cependant, les deux sont intimement liés.

L'agroforesterie correspond à l'activité qui associe arbres, cultures et/ou animaux sur une même parcelle agricole, en bordure ou en plein champ (Association Française d'Agroforesterie).

A. Atouts de l'agroforesterie :

L'agroforesterie permet la diversification des activités de l'exploitation agricole, et donc ses sources de revenus, et une meilleure valorisation des ressources du milieu. De plus, la présence des arbres induit une fixation des sols, c'est-à-dire que les racines vont pouvoir retenir la terre, notamment dans les pentes et limiter ainsi l'érosion. Le sol est également enrichi en matière organique par les litières ainsi que la mortalité racinaire des arbres (INRA, 2013).

L'agroforesterie pourrait donc être une alternative intéressante dans les parcelles déjà boisées, comme c'est le cas de certaines parcelles à « l'abandon ». Il est alors seulement nécessaire d'éclaircir un peu le sous-bois, en gardant les arbres les plus intéressants agronomiquement et/ou économiquement. Par ailleurs, il est également possible à ce jour de réaliser une concession avec l'ONF en Guadeloupe, et ainsi pratiquer une activité agricole sous couvert forestier (cf. Foncier).

B. Intérêt spécifique pour le cacaoyer :

Tout d'abord, les jeunes cacaoyers ont besoin d'ombrage pour leur développement. Cet ombrage peut ainsi être fourni par d'autres arbres disposés autour. De plus, certains producteurs réalisent une association entre la vanille et le cacao. "Cette association semblerait complémentaire entre ces deux cultures", selon M. Coutellier.

C. Ancrage en Guadeloupe :

La plupart des producteurs actuels et futurs sont ou vont se lancer en agroforesterie. Ils associent leurs cacaoyers avec :

- soit les espèces traditionnelles, qui sont le café ou la vanille ;
- et/ou d'autres espèces fruitières, tels que les bananiers, les manguiers, les maracujas, etc. ;
- et/ou des essences à bois, comme le mahogany, le teck, etc. ;

- et/ou des espèces fixatrices d'azote, tel que le pois sucré (du genre Inga), afin de maintenir la fertilité du sol.

D. Formation POEC :

Depuis quelques années, Pôle Emploi met en place une formation POEC (préparation opérationnelle à l'emploi collectif) en agroforesterie tropicale sur les cultures patrimoniales du café, cacao, et vanille en partenariat avec l'Assofwi et l'ONF. Cette formation compte une quinzaine de stagiaires chaque année, et dure 400 heures réparties sur toute l'année (cf. Main d'œuvre). Elle permet notamment aux stagiaires possédant une parcelle de pouvoir y planter dessus leurs premiers pieds durant la formation.

3.4. Qualité du produit

La nécessité de viser un cacao de qualité pour relancer la filière guadeloupéenne apparaît sans cesse dans les discours des différents acteurs. Cependant, cette notion intègre plusieurs dimensions en son sein :

Tout d'abord, la qualité du cacao est associée à sa variété génotypique. C'est-à-dire qu'il existe une qualité organoleptique intrinsèque à chaque variété. Parmi les trois grands groupes de cacaoyers, Criollo, Trinitario et Forastero, le premier se démarque des deux autres grands groupes par son arôme fort et peu amer, et permet ainsi d'obtenir un chocolat fin en bouche. La demande actuelle des chocolatiers de métropole intéressés par le cacao de Guadeloupe est tournée vers le Criollo.

Le CIRAD est venu prospecter des feuilles dans différents endroits (anciennes plantations, jardins, arbres isolés, etc.) afin de réaliser une analyse génotypique des cacaoyers. Les résultats ont été publiés fin juillet 2018. On constate dans ces résultats la présence d'un certain nombre d'hybrides entre Amelonado et Criollo, mais globalement c'est « le groupe Amelonado qui contribue majoritairement à la composition génétique des clones » (CIRAD, 2018).

Une des optiques proposées par l'un des producteurs serait de créer deux gammes différentes avec deux visées distinctes : l'une composée uniquement de Criollo et à destination de l'export, et une autre avec une autre variété plus rustique (le Criollo étant plus sensible aux maladies) à destination du marché local.

En revanche, pour certains des producteurs, la variété du cacao et la qualité du produit leur importent peu. Ils font face actuellement à des problèmes de ravageurs, et la priorité est donc d'avoir des cacaoyers résistants, pour pouvoir en sortir une production.

Ensuite, la qualité du cacao passe également par l'effet du terroir et des conditions pédoclimatiques dans lesquelles celui-ci est cultivé. Selon certains producteurs, l'effet du terroir ne se limite pas à l'ensemble de la Guadeloupe, mais serait délimité plus précisément entre la Côte-sous-le-Vent, la Côte au Vent, le Nord de la Basse Terre et les Grands Fonds notamment. Cela pose la question de la différenciation de ces terroirs au moment de la transformation.

De même, les pratiques de production et de traitements post-récolte influent très fortement sur la qualité du cacao. En effet, c'est lors du traitement post-récolte que les précurseurs d'arômes des fèves se développent. Pour de nombreux producteurs, il faut alors établir un cahier des charges production et traitement post-récolte, pour obtenir une qualité suffisante. Cela pourrait faire preuve d'un accompagnement et d'un contrôle. Par exemple, le LPG (Les producteurs de Guadeloupe) a lui-même instauré un système de ce type-là au sein de ces producteurs membres.

La qualité du produit doit répondre également à toutes les normes en vigueur et faire preuve de rigueur au niveau de la traçabilité pour viser un jour l'exportation.

4) Traitements post-récolte

Sept producteurs et deux chocolatiers réalisent eux-mêmes la fermentation puis le séchage.

Les bacs de fermentation sont soit des bacs plastiques (type poubelle ou bassine), soit des caisses réalisées artisanalement en bois. Le séchage s'effectue généralement en extérieur, sur des terrasses, de manière surélevée ou à même le sol (voir photos en Annexe 6).

4.1. Niveau de connaissance et formation

Tandis que certains ont des connaissances pointues sur les traitements post-récolte du cacao, en particulier la fermentation, et leurs enjeux, d'autres en revanche en ignorent tout.

La prise de conscience quant à ces lacunes n'est pas encore globale, bien qu'un certain nombre d'interrogés déplore déjà le manque de technicité de la filière à ce niveau, entre autres.

Dans le cadre du projet RECAVACA porté par l'AGED, une experte en la matière, venue de Trinidad (Mme Barath) s'est rendue en Guadeloupe en 2017 afin de réaliser des formations sur le post-récolte. Celles-ci ont eu lieu au Domaine de la Grivelière. Ces formations ont suscité un grand intérêt dans la profession, il est cependant dommage qu'elles n'aient pas pu profiter à un plus grand nombre.

4.2. Avenir

Trois producteurs et un chocolatier sont allés dans le même sens lors des entretiens : ils pensent que la mise en place et le respect d'un cahier des charges pour la réalisation des traitements post-récolte serait souhaitable, voire complètement nécessaire.

De plus, 5 personnes au moins s'accordent à dire qu'une perspective d'avenir intéressante serait la mise en commun des fèves fraîches dans un centre spécialement conçu afin de les traiter de manière uniforme. Les producteurs par exemple, sous couvert d'une entité telle qu'une coopérative, pourraient se charger de la gestion de ces étapes.

Une question demeure : jusqu'où le producteur doit travailler la fève afin de garder une valeur ajoutée intéressante pour lui ? De même, comment satisfaire le souhait de vente directe de produits transformés d'une partie des producteurs ?

4.3. Autres questions soulevées

➤ Les métaux lourds

Des métaux lourds toxiques pour l'être humain peuvent être trouvés dans plusieurs matières premières agricoles, y compris le cacao. Leur présence a été détectée dans les sols guadeloupéens, en particulier sur les terres proches du volcan de la Soufrière. La richesse en soufre de ces dernières est grande, et due à leur localisation.

D'autre part, un métal lourd attire une attention toute particulière : le cadmium. "Celui-ci peut s'accumuler dans les tissus humains avec le temps et provoquer des troubles au niveau des reins et des os.

C'est également un agent cancérigène. L'UE a récemment fixé les limites maximales pour le cadmium dans les produits de cacao qui seront applicables à partir du 1er janvier 2019 (EU, 2014). Le problème du cadmium concerne les fèves de certaines régions de pays producteurs déterminés, en particulier en Amérique latine et dans les Caraïbes. Bien que des niveaux élevés dans les fèves soient généralement associés à des niveaux naturellement élevés de cadmium dans le sol, les niveaux de cadmium dépendent probablement d'une série de facteurs, notamment la nature physique et chimique du sol, la variété de cacao et des facteurs anthropologiques comprenant l'utilisation d'engrais contaminés" (CAOBISCO, 2015).

La mise en application des nouvelles limites est proche, c'est pourquoi l'on doit s'inquiéter dès à présent de cette question, qui, si elle n'est pas maîtrisée, pourrait à l'avenir poser des difficultés dans les relations commerciales avec la métropole et l'Europe.

➤ Les mycotoxines

“Les mycotoxines sont un groupe de produits chimiques toxiques présents dans la nature, produits par certaines moisissures (champignons), qui affectent un certain nombre de cultures vivrières et produits de base. Dans la cacaoculture, la principale mycotoxine est l'ochratoxine A (OTA) produite par les moisissures *Aspergillus*. La plupart des mycotoxines sont localisées à l'extérieur de la fève.

Il n'existe pas actuellement de limite légale spécifique pour l'OTA dans le cacao au sein de la législation européenne. Cependant, ces composés étant cancérigènes, il est important de prendre des mesures pour minimiser leur formation pendant la transformation post-récolte, l'entreposage et le transport” (CAOBISCO, 2015).

➤ La question du stockage

Ce thème a été abordé lors des entretiens, et bien que nous n'ayons pas pu observer directement les pratiques de stockage des interrogés, la vigilance est de rigueur pour cette étape non négligeable de la chaîne de valeur du cacao.

5) Transformation

5.1. Producteurs-Transformateurs

Types de transformations	Nombre de producteurs rencontrés la réalisant
Bâton de kako	9
Fèves de cacao entières caramélisées	1
Grué de cacao caramélisé	1
Liqueur de cacao	2
Macération de fèves dans du rhum	1

Tableau 4: Différents types de transformations réalisés par les producteurs (producteurs rencontrés par nous-mêmes, lors d'entretien ou de salons, ainsi que ceux rencontrés par M.Normand) (MJE Aequum, 2018)

On constate que la majorité des producteurs-transformateurs réalisent des bâtons de kako à partir des fèves de cacao. Les bâtons de kako sont composés uniquement de pâte de cacao. Celle-ci est obtenue à partir de fèves fermentées, séchées, puis torréfiées, décortiquées et enfin broyées. Ces bâtons de kako sont utilisés par la suite pour la fabrication du traditionnel chocolat chaud antillais (Le blog de Tatie Maryse, 2012).

Ces transformations sont réalisées pour la plupart artisanalement, avec les moyens disponibles sur place. Par exemple, certains réalisent leur torréfaction au four, le broyage dans des moulins à café ou bien dans des mixeurs classiques.

En revanche, il semblerait que la plupart des bâtons de kako vendus sur les marchés en Guadeloupe, notamment à Basse-Terre ou à Pointe-à-Pitre, soient produit à partir de pâte de cacao importée. Selon A&M Industries, seulement 5% sont produits avec de la matière première locale. En effet, la quantité produite aujourd'hui en cacao est trop faible pour fabriquer autant de pâte de cacao et satisfaire la demande en bâtons de kako.

5.2. Chocolatiers

A. Transformations réalisées par les chocolatiers de l'île :

Il existe à ce jour en Guadeloupe six chocolateries : Les Suprêmes, Les chocolats d'Anne-Solène, La Maison du Cacao/Domaine de Gwakako, Maison David Vignau, la Maison Meuret & Nicolas et la chocolaterie de Naomi Martino. Nous n'avons pas pu rencontrer les deux derniers chocolatiers. Les informations recueillies concernant ceux-ci sont donc moindres.

Toutes les chocolateries de Guadeloupe s'approvisionnent en chocolat importé à travers différents fournisseurs.

Actuellement, seules trois des chocolateries utilisent des fèves guadeloupéennes dans leur processus de fabrication. Il s'agit de la Maison du Cacao/Domaine de Gwakako, des Suprêmes et de la chocolaterie de Naomi Martino. Cette dernière réaliserait toutes ses confiseries, tablettes et pâtes à tartiner uniquement à base de cacao de Guadeloupe (Kiki, 2015). La Maison du Cacao utilise les fèves produites sur le Domaine de Gwakako, tandis que Les Suprêmes va se fournir auprès de producteurs ou de particuliers ayant des cacaoyers chez eux. Les deux structures réalisent les étapes de traitements post-récolte elles-mêmes avec les fèves fraîches. Elles réalisent ensuite les étapes de transformation avec différentes machines (éplucheuse, torréfacteur, broyeur, ...) et parfois en mutualisant avec d'autres structures. Par exemple, Les Suprêmes utilise le torréfacteur de Café Chaulet pour torréfier leurs fèves de cacao. Les deux chocolateries arrivent au même stade du processus de transformation : la pâte de cacao. Ils ne peuvent aller plus loin car ils ne disposent pas de machines pour réaliser le conchage, c'est-à-dire pour obtenir une granulométrie de l'ordre du micron et donc avoir un produit lisse et homogène. De ce fait, Les Suprêmes utilise cette pâte de cacao en tant que chocolat d'incorporation. C'est-à-dire qu'ils vont l'ajouter en petite quantité au chocolat d'importation, afin que le produit fini reste lisse et agréable en bouche. Ainsi, le « Noir éclat de cacao » de la gamme est réalisé à partir de chocolat d'importation et de pâte de cacao locale.

Mme Petrelluzzi, fondatrice et directrice des chocolats d'Anne-Solène, souhaiterait pouvoir travailler directement la fève mais ne dispose pas du matériel adéquat. Toujours est-il qu'elle a participé à la formation organisée par Mme Barath dans le cadre du projet RECAVACA sur le traitement post-récolte et la transformation. Quand bien même cela serait possible, la chocolatière ne produirait pas toute sa gamme à partir du chocolat guadeloupéen. En effet, au vu du coût élevé de la main d'œuvre, elle imagine plutôt une tablette origine Guadeloupe avec une ganache de chocolat guadeloupéen. La chocolaterie propose déjà des ganaches origines à ses clients (Mexique, Venezuela, ...).

Pour avoir un ordre de grandeur de la production annuelle des chocolatiers, les Chocolats d'Anne-Solène réalise environ 2 tonnes/an de chocolats. L'information concernant la production des autres chocolatiers ne nous a pas été fournie.

Une partie des chocolatiers est intéressée pour fabriquer certains de leurs chocolats à partir de fèves ou de chocolat de couverture guadeloupéen, mais dans le cas où il y aurait une production suffisante pour pouvoir proposer leurs produits toute l'année aux clients. Au niveau marketing, il y a en effet une piste possible, en sachant qu'aujourd'hui le chocolat 100% français n'existe pas (c'est-à-dire des fèves françaises transformées en France), ou seulement à petite échelle.

Cependant, en ce qui concerne le fait de travailler avec des fèves guadeloupéennes, des questionnements émergent de la part des chocolatiers. En effet, il paraît nécessaire d'avoir des certificats phytosanitaires pour la première mise en œuvre d'un produit afin d'être dans la légalité lors de contrôle de la répression des fraudes et de prouver que le produit est bon à la vente. Pour une partie des chocolatiers, seule une grosse structure de type association ou coopérative pourrait faire les demandes pour l'obtention de ces certificats. De plus, étant donné les coûts de main d'œuvre française et les contraintes réglementaires, tant au niveau de la production du cacao que de sa transformation, les chocolatiers se questionnent sur le coût final du chocolat 100% Guadeloupe. Enfin, dans le cas d'importation de fèves d'un autre pays, la question de la traçabilité sera également primordiale.

Au niveau de la visée touristique, le Directeur de A&M Industries pense que les chocolatiers de l'île pourraient jouer davantage dessus. Ainsi, il a pris l'exemple des cloches d'Annecy. Un pâtissier localisé à Annecy a eu l'idée de fabriquer et breveter des chocolats fourrés à l'effigie des cloches de la ville. Depuis, les touristes repartent de là-bas avec leur boîte de cloches. Ils pourraient donc en faire de même avec l'un des emblèmes de la Guadeloupe, tel que la Soufrière, et vendre ces chocolats-là à destination des touristes.

B. Transformation des fèves locales en produits semi-transformés :

Certains des chocolatiers de l'île se sont renseignés séparément sur la question de la transformation locale des fèves en chocolat de couverture. Cependant, le prix d'une concheuse (ou conche à chocolat) est trop élevé, et cela ne serait pas rentable au vu du peu de quantité qu'ils auraient actuellement à transformer.

Une étude de marché a été réalisée sur le montage d'une petite ligne de transformation de la fève en tablette de chocolat. Elle a permis d'identifier la nécessité d'installer deux bâtiments pour le fonctionnement de cette usine : un pour y stocker les fèves et un autre pour la transformation avec toutes les machines. Le coût est estimé entre 280,000 et 300,000 €. Pour pouvoir être rentable, il faudrait faire des batch de 60 kg de chocolat fini (en partant du principe qu'1 g de fèves donne 1 g de chocolat). Au vu de la faible quantité actuelle de fèves guadeloupéennes, il serait donc intéressant de ramener des fèves d'autres pays aux alentours pour les transformer dans cette usine pour devenir rentable

Enfin, un des aspects à ne pas négliger, est le savoir-faire nécessaire pour transformer les fèves en chocolat de couverture, comme l'a rappelé le Directeur de A&M Industries : « Mais pour savoir faire du chocolat, il n'y a pas 50 mille faiseurs en France, en Europe qui font du chocolat de couverture. C'est un vrai métier. » Plusieurs des chocolatiers de l'île possèdent aujourd'hui ce savoir-faire.

C. Besoin des chocolatiers étrangers :

La demande des chocolatiers en métropole se tourne vers les produits semi-transformés, c'est-à-dire qu'ils ne souhaitent pas acheter des fèves, mais de la pâte de cacao. En outre, un des chocolatiers de la société David Vignau, ayant travaillé autrefois auprès d'un grand groupe spécialisé dans l'agro-alimentaire, nous a fait part de la stratégie commerciale de celui-ci. Cette stratégie consiste à produire les cabosses de cacao, puis de les transformer sur place en pâte de cacao, pour ensuite l'exporter en Europe et fabriquer les différentes gammes de chocolat avec. Financièrement, cela serait plus intéressant de transporter de la pâte de cacao plutôt que des fèves.

5.3. Importation

Nous n'avons rencontré que l'une des deux principales sociétés d'importation en chocolat. Nous considérons que les informations livrées ci-dessous sont extrapolables pour les deux sociétés (avec vérification auprès du site internet de l'autre société). Il y a également quelques commerciaux de métropole qui sont multicartes et importent en direct chez certains clients.

Les clients pour les produits de types cacaotés sont d'une part les chocolatiers, et d'autre part, les boulangers-pâtisseries et les restaurateurs. Les deux sociétés d'importation ne vendent pas de fèves fraîches ou sèches, du fait qu'il n'y ait aujourd'hui aucune demande sous cette forme-là. La clientèle souhaite des produits semi-transformés.

Les produits semi-transformés de type cacaotés qui sont actuellement proposés sont les suivants :

- ❖ Du chocolat de couverture. Les gammes proposées vont de la pâte à 55 % de cacao jusqu'à celle à 100%.
- ❖ Du chocolat de laboratoire avec différentes teneurs en cacao
- ❖ Du chocolat blanc

- ❖ Du chocolat lacté
- ❖ Du cacao en poudre

Le produit le plus vendu aujourd’hui chez A&M industries est le chocolat de couverture à 64%. Il s’agit en effet d’une teneur idéale, n’étant ni trop forte en goût ni trop sucrée.

Le chocolat de couverture est vendu principalement sous forme de pistole ou de louis. Le format plaque n’est aujourd’hui utilisé que par une toute petite partie des boulangers-pâtisseries, travaillant à « l’ancienne ». Les produits sont vendus en différents conditionnements suivant la clientèle visée. En effet, les pâtisseries utilisent des plus petites quantités que les chocolatiers.

Nous proposons le schéma ci-après qui représente les flux de matières orchestrés par l’importateur A&M industries. Il permet d’évaluer la quantité de produits semi-transformés de type cacaoté importée et vendue en Guadeloupe. Cependant, il faut bien prendre en compte qu’il ne s’agit que de la quantité importée et vendue par ce fournisseur-là. En sachant qu’il existe également une autre société d’importation, et d’autres commerciaux de métropole qui importent également ce genre de produits.

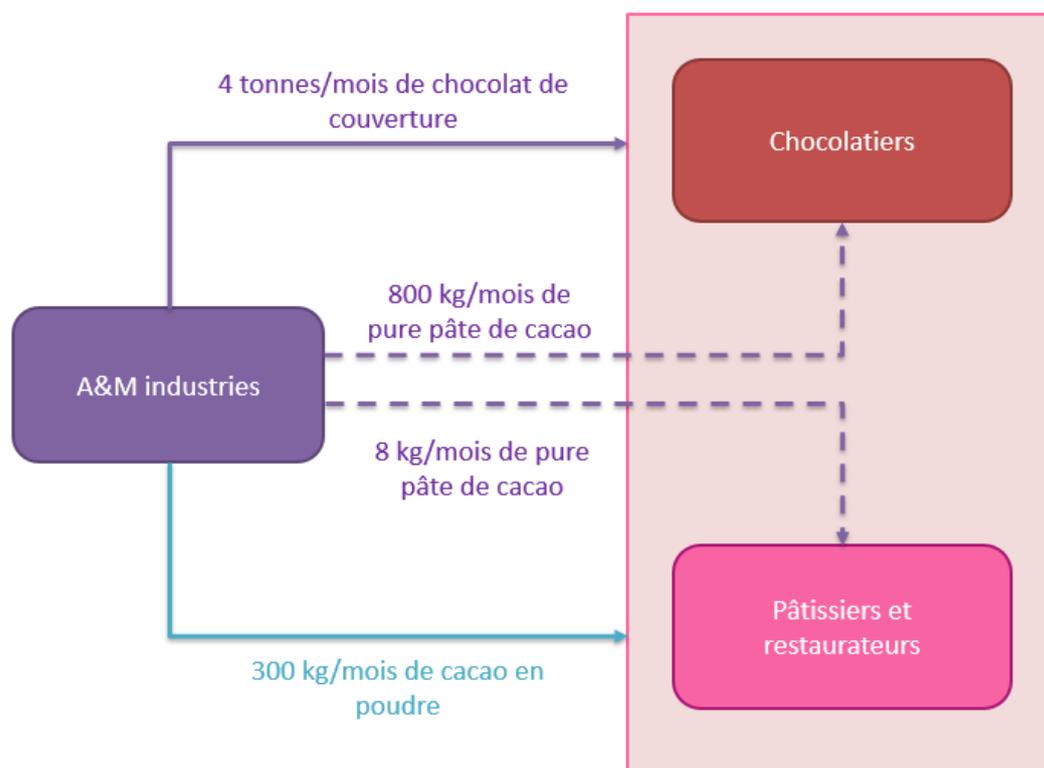


Figure 5 : Schéma des flux de quantités et de matières par le fournisseur A&M industries (MJE Aequum, 2018)

Remarques : La quantité vendue de pure pâte de cacao (teneur 100%) entre dans la quantité globale des 4 tonnes/mois de chocolat de couverture vendue par A&M Industries. Il s’agit d’un zoom spécifiant la quantité de pure pâte de cacao utilisée en fonction de la typologie du client. On constate donc que les chocolatiers achètent d’autant plus de pâte de cacao que les pâtisseries et les restaurateurs. Cela semble logique au vu de l’utilisation que chacun en a.

III. Gestion des moyens

1) Main d’œuvre

1.1. Nombre actuel

Les exploitations sont en majorité familiale, en effet sur cinq producteurs indépendants enquêtés la totalité travaille seul sur leur exploitation avec le soutien de leur famille. Lorsque la charge de travail devient trop intense des proches de la famille viennent donner un coup de main aux producteurs.

Concernant les grosses structures indépendantes et les associations, la main d'œuvre est professionnelle. Par exemple, le Domaine de Vanibel est une entreprise familiale avec trois salariés et une saisonnière. L'Assofwi compte un peu moins d'une dizaine de salariés. L'association Verte Vallée représente environ 180 emplois. Une soixantaine sont des salariés permanents, qui s'occupent d'une part des chantiers d'insertion (encadrants, responsables, etc.) et d'autre part de l'animation de la Grivelière (guides, hôtesse, etc.). Le reste des emplois sont des individus en chantier d'insertion professionnel.

Les chocolateries nécessitent du personnel notamment sur les parties production, vente, livraison et approvisionnement, comptabilité et gestion administrative. De ce fait, ce sont des structures lucratives avec un certains nombres d'employés dont l'objectif est de produire et d'être rentable. Les importateurs fonctionnent de manière identique aux chocolatiers concernant la main d'œuvre.

Les institutions regroupent un nombre important d'employés. Selon les structures, les organigrammes sont plus ou moins grands, avec un nombre de fonctionnaires plus ou moins important.

On remarque que l'agriculture est donc principalement familiale hormis pour les grosses structures pluriactives (tourisme, transformation etc.) qui génèrent des revenus plus importants. Les structures lucratives sont principalement les chocolateries et importateurs et ont recours à une main d'œuvre professionnelle.

1.2. Disponibilité

Les exploitations demandent du temps aux producteurs, la charge de travail, selon les saisons, est considérable. Ainsi, il est parfois nécessaire pour certains exploitants d'avoir de la main d'œuvre supplémentaire. Comme vu précédemment, ce sont régulièrement des proches qui viennent apporter du soutien aux exploitations. Un des producteurs de vanille-cacao trouve également un soutien grâce au système du WWOOFING (entraide sur l'exploitation agricole biologique en échange de partages de connaissances et du gîte). L'Assofwi propose aux producteurs adhérents un soutien technique afin de faciliter et développer efficacement les plantations. Lors des formations POEC ou de projets expérimentaux, l'Assofwi met à disposition une main d'œuvre composée de stagiaires ou d'ouvriers selon la situation correspondante.

De nombreux employeurs, allant du producteur au transformateur, ont des difficultés à trouver de la main-d'œuvre lorsque cela est nécessaire. En effet, pour de nombreuses raisons on retrouve un manque de professionnels dans le secteur du cacao :

- ❖ Population active concentrée dans la zone d'activité de Pointe-à-Pitre et ses alentours. Ainsi, on retrouve un exode vers cette zone d'activité laissant la région de Basse-Terre avec une population active vieillissante. Sur les 40,2% d'actifs ayant un emploi en Guadeloupe, on retrouve 6,4% d'actifs ayant un emploi sur la région de Basse-Terre face à 25,1% dans la région de Pointe-à-Pitre (Ministère du travail, de l'emploi et de la santé, 2011)
- ❖ L'âge moyen des chefs d'exploitation, co-exploitants et associés est actuellement de 53 ans (IEDOM, 2017)
- ❖ Un fort taux de chômage de 29,6% des 15 à 64 ans (INSEE, 2015)
- ❖ Un manque d'attractivité pour les travaux agricoles dans les cacaoyères (charge lourde des récoltes, relief pentu et non mécanisable)

- ❖ Existence de peu de formations professionnalisantes sur cette culture patrimoniale (formation POEC et insertion professionnelle de Verte Vallée)

Enfin, au vu de la faible population de jeunes actifs, 12,6% de 15 à 24 ans (Ministère du travail, de l'emploi et de la santé, 2011) en Guadeloupe, la relève du secteur primaire semble être une tâche compliquée.

1.3. Questions des jeunes

De nombreuses problématiques tournent autour des jeunes afin que la filière se développe de manière continue et pérenne. Aujourd'hui, on retrouve peu de jeunes dans le secteur primaire et notamment agricole chiffre. Un fort taux de chômage est présent chez les jeunes en Guadeloupe (47% pour les 15 à 24 ans) (IEDOM, 2017). De plus, un fort désintéressement des jeunes par rapport au secteur primaire se fait ressentir. Ce détachement du secteur agricole peut s'expliquer par une mauvaise image de l'agriculture en Guadeloupe. Dans la mentalité, ce ne sont pas des métiers d'avenir car il y a un manque de retombées économiques qu'ils peuvent constater chez les générations précédentes : par exemple, la filière banane guadeloupéenne qui ne survit qu'uniquement grâce aux subventions. On constate une augmentation et un maintien de la production de banane depuis 2007 suite à la sécurisation des exploitations par l'aide POSEI (cf. Annexe 7) (Ministère des Outre-Mer, 2016). En outre, les métiers agricoles font référence à l'époque coloniale où l'esclavage était de rigueur. Ainsi, le retour à la terre chez les jeunes est compliqué de part cette vision dévalorisante. Enfin, l'accès aux terres peut être également un frein, notamment lorsqu'ils n'ont pas accès à des terres familiales. De plus, débiter une activité agricole demande généralement des fonds propres importants.

Les acteurs de la filière sont conscients des problèmes rencontrés par les jeunes et ainsi tentent de mettre en place des systèmes pour les endiguer. Tout d'abord un accompagnement à l'installation des jeunes est mis en place. « L'objectif de SAPCAV c'est aussi de faire en sorte qu'il y ait aussi des jeunes qui puissent s'installer, produire du cacao et du café. » (Membre du SAPCAV). « Notre mission première [SAFER] est d'installer les jeunes et de permettre l'accès du foncier aux agriculteurs. » (Président de la SAFER). La SAFER accompagne les jeunes en les aidant à trouver du foncier via les systèmes de GFA (cf. Foncier). Pour ce faire, la SAFER soutient les jeunes en s'assurant que leurs projets tiennent la route et en montant des dossiers afin de porter la part sociale du GFA sur 3 ans réduisant les coûts directs. En réponse au taux de chômage, le développement de nouveaux emplois est de rigueur comme le fait Verte Vallée avec l'insertion professionnelle des jeunes. En effet, l'association met en place des chantiers d'insertion auprès des jeunes dans plusieurs secteurs tel que l'agriculture au sein du domaine de la Grivelière afin de les accompagner dans leur projet.

D. Qualification

La main-d'œuvre dont ont recours les producteurs ou transformateurs est de manière générale non qualifiée. De plus, il y a un manque d'encadrement technique dans la région sur les cultures patrimoniales tel que le cacao. La Chambre d'Agriculture ne met plus à disposition de technicien. Une partie des producteurs et des ouvriers agricoles actuels n'ont pas fait de formations spécifiques, mais ont appris par la transmission de connaissances par les "anciens". Cependant, il se trouve que ces pratiques ne sont pas toutes optimales. C'est en effet ce que la Grivelière a découvert suite à la formation post-récolte organisée par le projet RECAVACA. Leurs traitements post-récolte ne permettaient pas d'atteindre une qualité optimale. Enfin, pour avoir accès à du foncier via le SAFER il est recommandé d'être formé pour être retenu plus facilement. Pour pallier ce manque de qualification des formations existent en Guadeloupe.

1.5. Formations

En Guadeloupe on retrouve deux CAP pâtisseries ainsi qu'une dizaine de structures proposant des formations (scolaires, par apprentissage, professionnelles) dans le secteur agricole (Annexe 8) allant jusqu'au BAC +3. Parmi ces structures on retrouve des maisons familiales rurales (MFR), un lycée agricole, des centres de formation professionnelle et de promotion agricole (CFPPA), et des centres de formations des apprentis agricoles (CFAA) ainsi que Verte Vallée.

La formation POEC mise en place par Pôle Emploi et conjointement gérée par l'Assofwi, Vanibel, l'ONF et un producteur de vanille. Cette formation de 400 heures en agroforesterie sur le café, cacao et vanille se résume par un aspect théorique accompagné de beaucoup de pratiques sur le terrain. Divers cas pratiques sont exposés aux stagiaires afin de les préparer à différentes situations.* Elle est accessible à tous demandeurs d'emplois porteurs de projets dans le secteur de l'agroforesterie. Chaque année une quinzaine de stagiaires sont formés. Cette formation peut par la suite faire objet d'une concession ONF pour les stagiaires le désirant. Les stagiaires porteurs de projets et possédant du foncier ont la possibilité de venir pratiquer durant la formation sur leur terrain afin de planter dès la formation. Cela leur permet d'avancer dans leur projet tout en profitant de la main-d'œuvre et de la formation.

Une formation sur le post-récolte a été mise en place via le projet RECAVACA, avec une intervenante venant du Trinidad. Cette formation portait sur les étapes de traitements post-récoltes allant de la cabosse à la fève séchée de qualité : écabossage, fermentation, séchage.

Sur les techniques de transformations, les chocolatiers interrogés sont majoritairement favorables à la formation professionnalisante. Ils acceptent les apprentis qui sont pour eux une main-d'œuvre considérable et permet à la fois aux jeunes de parfaire les techniques de transformation. Cependant, il n'existe pas aujourd'hui de formation spécialisée en chocolaterie en Guadeloupe. De ce fait, les apprentis proviennent de métropole, et y repartent à la fin de leur stage.

1.6. Coût

Le coût de la main-d'œuvre a augmenté depuis la départementalisation faisant de la Guadeloupe une région française. De fait, on remarque que les cultures patrimoniales tel que le cacao ne peuvent devenir des cultures intensives en surproduction. De plus, les parcelles de cacao actuelles et celles disponibles ne sont pas mécanisables de part leur topographie (forte pente). Tout cela ne permet pas au cacao guadeloupéen de faire concurrence aux cacaos des pays en voie de développement, tels que la Côte d'Ivoire ou le Ghana, où le coût de la main-d'œuvre est nettement plus faible. Certains des acteurs de la filière conscients de cette réalité souhaitent se tourner vers la production d'un cacao de qualité afin de viser un marché de niche haut de gamme.

On remarque également qu'une vague migratoire vient se substituer en partie à la main d'œuvre locale. En effet, plusieurs acteurs interrogés nous ont fait part de l'apparition d'une main d'œuvre agricole haïtienne.

Selon certains, des subventions pourraient permettre de pallier cette problématique de la main-d'œuvre plus chère que les pays concurrents. D'autres au contraire pensent qu'il s'agirait de "perfusion" (producteur de Pointe-Noire).

1.7. Contractualisation

Une des problématiques de l'agriculture guadeloupéenne est la forte présence de double actif, on recense un taux de pluriactivité chez les chefs d'exploitations agricoles de 28% dans les DOM (MSA Caisse Centrale, 2017). De plus, la production agricole guadeloupéenne est représentée par des agriculteurs dont plus du tiers est pluriactif (Kiki, 2015). En effet, les agriculteurs sont généralement

pluriactifs afin de pouvoir répondre à leurs besoins. On retrouve différents types de contractualisation de la main-d'œuvre selon les situations. Lorsqu'un exploitant a une grosse charge de travail soudaine lors d'une récolte par exemple il fait généralement appel à des saisonniers. Certains ont recours de temps à autre à des WWOOFeurs.

Les chocolatiers font appel à des salariés selon leurs disponibilités et les besoins. Les contrats peuvent être à temps plein ou temps partiel.

Enfin, le problème majeur selon les acteurs rencontrés est la volonté d'une partie de la main d'œuvre à « travailler au noir ». Une forte économie souterraine se développe en Guadeloupe posant des soucis aux employeurs.

* La formation POEC se divise en quatre branches, chacune faisant objet de 100 heures de formation :

- une partie agroforesterie prise en charge par l'ONF : « Donc c'est essentiellement des pratiques forestières. C'est tout ce qui va être élagage, taille des arbres, bûcheronnage, connaissances des mesures de sécurité à mettre en œuvre pour gérer son site, sa parcelle forestière en toute sécurité pour soi-même et pour autrui. » (Technicienne ONF). Il y a également une partie théorique sur « les interventions générales sur l'agroforesterie, le rôle de l'arbre, la physiologie de l'arbre, tout ça. » (Technicienne ONF).
- une partie cacao prise en charge par l'Assofwi
- une partie café prise en charge par le domaine de Vanibel
- une partie vanille prise en charge par M. Coutellier

2) Budget

2.1. Charges

Les chocolatiers s'approvisionnent en chocolat de couverture principalement, cela représente une charge importante de leur activité en plus de leurs charges indirectes. D'après un des chocolatiers rencontrés, son coût de production pour un kilo de fèves équivaut approximativement au coût de production d'un kilo de chocolat 70% livré en Guadeloupe. Ce coût de production élevé tient compte du coût de la main d'œuvre principalement, des taxes d'importation (coût d'achat, taxes de la Région, transport, transitaire, marges commerciales, stockage) ainsi que de l'investissement pour le matériel.

Le coût du chocolat importé dépend du fournisseur, de la gamme, de la provenance, les prix varient de 12 à 15 € le kilo selon ces critères. Le chocolat importé subit de nombreuses taxes, les prix se retrouvent entre 30% et 50% plus chers qu'en métropole.

Le cacao local est à un prix supérieur que le chocolat de la grande industrie. En effet, le coût de la main d'œuvre représente une charge conséquente pour les planteurs. De plus, l'investissement est lourd à supporter car il faut compter 3 à 5 ans pour qu'un cacaoyer soit productif.

2.2. Produits

La majorité des producteurs de cacao, ou en devenir, tirent ou comptent tirer des bénéfices d'une ou plusieurs autres activités. En effet, plusieurs d'entre eux profitent du tourisme, du revenu de formations qu'ils animent, d'autres se diversifient et certains sont doubles actifs ou à la retraite. Le cacao constitue actuellement un revenu que l'on pourrait qualifier de complémentaire pour les producteurs. Des structures exercent plusieurs activités, comme Vanibel, la Gravelière ou l'Assofwi, qui cumulent à la fois les formations, le tourisme et diverses cultures afin de percevoir plus de recettes.

La vente des produits finis figure comme un revenu principal pour les chocolatiers. Chacun d'eux procède différemment, on retrouve des produits avec des différences au niveau des savoir-faire et

des recettes, des stratégies de marketing et de communication, ainsi que sur les points de vente. Tous les chocolatiers parviennent à toucher, en plus de la clientèle locale, une clientèle touristique, de par une position géographique intéressante ou alors la mise en place d'atelier de découverte. Leur visibilité est différente, certains bénéficient de l'attrait de sites touristiques proches (La Maison du Cacao, Le Musée du Café, la Lézarde, Baie-Mahault). Enfin, les gammes de produits proposés varient en fonction des saisons, et ils ont un chiffre d'affaire plus important lors des périodes de Noël et de Pâques.

2.3. Subventions et aides

Le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER) est l'instrument de financement le plus employé par les porteurs de projet agricole en Guadeloupe. Il « permet des mesures ciblées sur des filières, des projets et pratiques agricoles. » (Membre de la DAAF). De ce fait, certains producteurs ou structures avec des dossiers d'une certaine importance en termes de dimensionnement font appel à cette subvention, tel qu'un porteur de projet privé souhaitant mettre en place un parc touristique avec des ateliers sur le café, cacao et vanille, ou encore la Gravelière, et Vanibel. Malheureusement, la constitution du dossier FEADER peut s'avérer complexe pour certains producteurs. L'Assofwi propose un service d'aide à la constitution des dossiers de subventions et d'aides à ses adhérents.

Les porteurs de projet fonctionnent sur fonds propres en majorité, car aucun acompte n'est mis en place avant la fin du projet. Ainsi, cela implique une forte difficulté pour les structures à préfinancer des projets à gros budget. Certaines structures croulent sous les dépenses tel que l'Apigwa. Porteurs de projet comme institutions remarquent une lenteur sur les financements. En effet, la DAAF affirme avoir de gros problèmes de retard sur le calendrier des aides de paiement. La communication entre la Région et la DAAF semble compliquée (cf. Relations entre institutions).

Plus de la moitié des producteurs investigués estime que les aides données par l'Etat suite à des catastrophes naturelles tel que l'ouragan Maria en 2017 sont insuffisantes et ne correspondent pas à leurs pertes réelles. On retrouve une convergence entre chacun des acteurs concernés par les aides et subventions, pour dire qu'il existe un fort retard de paiement, ralentissant fortement le développement de projets. En 2017 la Région avait un budget de 13 millions d'euros dû à l'ouragan Maria, « le budget aujourd'hui tourne autour de 7-9 millions d'euros. » (Membre de la Région). Un manque de trésorerie et de comptabilité se fait ressentir au sein des petites structures. De ce fait, il est compliqué d'investir dans des projets FEADER qui nécessitent d'être préfinancés car il y a peu de fonds. « Il y a des actions qu'on aurait dû mettre en place depuis deux ans mais qu'on ne peut pas mettre en place. Parce qu'il faut investir et qu'on ne peut pas » (Vice-président de l'Assofwi).

Les réseaux d'innovations et de transfert agricole (RITA) sont portés par le CIRAD. Les RITAs ont pour objectifs d'accompagner le développement local des productions de diversification animale et végétale regroupant l'ensemble des acteurs du dispositif Recherche-Formation-Développement (RITA, année). Ils ont pour objet de répondre aux besoins des professionnels de l'agriculture en réalisant des actions de recherche, d'expérimentation et de démonstration. L'Assofwi participe à un des RITA. Le Fonds national Assurance Formation des Salariés des Exploitations et entreprises Agricoles (FAFSEA) et le FSPP financent la formation POEC.

Les mesures existantes mises en place par l'Etat pour aider les planteurs de cacao sont :

- ❖ Les mesures agroenvironnementales et climatiques (MAEC) sont des aides mises en place par la DAAF pour une durée de 5 ans. Elles permettent d'amortir les surcoûts et manques à gagner qu'impliquent le maintien ou le changement de pratiques.
- ❖ Mesures de soutien à l'agroforesterie : « Il y a une aide à l'investissement, à l'installation du système et une aide à l'entretien. C'est 2400€/ha/an pendant 5 ans. Par contre pour

la partie implantation c'est sur facture. Il y a un cahier des charges et diagnostic obligatoire à faire. Il y a des prescriptions et modalités de système. » (Membre de la DAAF)

- ❖ Mesure 16
- ❖ Le soutien en bio, aide à la conversion et au maintien en bio mis en place par la DAAF (DAAF, 2018)
- ❖ L'Indemnité Compensatoire de Handicaps Naturels (ICHN)
- ❖ Financement pour l'animation de Groupements d'Intérêts Économiques et Environnementales (GIEE)
- ❖ Financement du Parc National avec l'appel à projet des acteurs privés (financement à hauteur max de 5 000 € pour de petits projets locaux) (source : Parc National)
- ❖ Aide à la transformation (source : Vice-président de l'Assofwi) → Aide à la transformation : 130 à 495 €/ tonne pour le transformateur qui s'engage à rémunérer le producteur au-delà d'un prix minimum (0,42 à 0,84 €/kg) (DAAF Martinique, 2018)

Les chocolatiers ont déclaré ne pas avoir touché de subventions lors de la création de leur chocolaterie.

IV. Relations

1) Associatives et syndicalistes

1.1. Relations au sein des structures associatives et syndicalistes

A. Assofwi :

36% des producteurs interrogés, par nous-même et M. Normand, sont actuellement adhérents à l'Assofwi. D'autres sont intéressés pour le devenir d'ici peu, notamment une partie des stagiaires POEC formés cette année en agroforesterie. Les producteurs (et futurs producteurs) deviennent principalement adhérents d'une part pour avoir accès aux formations organisées ainsi qu'aux conseils pour l'installation en agriculture, et d'autre part, pour le soutien apporté au montage des dossiers d'aides. De plus, l'association a des terrains qu'elle loue aux producteurs ou particuliers sans foncier.

La structure organise de temps à autre des journées d'entraide. Il s'agit de journée où les membres de l'association qui le souhaitent viennent participer à des travaux sur le site de l'Assofwi. Cela peut être de la taille d'arbres ou bien de la pose de clôture sur les parcelles. Cependant, il n'existe pas d'entraide entre les différents producteurs membres de l'association.

B. SAPCAV :

25% des producteurs interrogés, par nous-même et par M. Normand, sont actuellement adhérents au SAPCAV. D'autres producteurs rencontrés songent à s'inscrire au syndicat.

Etant donné qu'il n'y a actuellement pas de technicien spécialisé sur les cultures café-cacao au niveau de la Chambre d'Agriculture, le SAPCAV prend le rôle d'aller conseiller et accompagner les personnes qui souhaiteraient s'y lancer.

1.2. Relations entre les structures associatives et syndicalistes

A. Dynamiques (et liens) entre acteurs :

On peut constater une dynamique et des interactions entre certaines des structures associatives ou syndicalistes existantes aujourd'hui en Guadeloupe et gravitant autour de la filière cacao.

Tout d'abord, l'Apagwa, la nouvelle association de producteurs de vanille, va fusionner avec le SAPCAF, dont la dénomination va ainsi se transformer en SAPCAV (Syndicat des planteurs de café, cacao et vanille).

Ensuite, il existe de nombreuses interactions entre le SAPCAV et l'Assofwi.

Premièrement, une bonne partie des adhérents du SAPCAV sont également adhérents à l'Assofwi. Puis, l'Assofwi propose actuellement gratuitement la mise à disposition d'un local et l'accès à internet pour le SAPCAV, lui permettant ainsi d'éviter certaines charges de fonctionnement.

Les deux structures sont également très liées à travers plusieurs projets :

- Via le projet RECAVACA, une collaboration entre les deux va être instaurée pour la gestion de la future pépinière.
- Via le projet inhérent à la mesure 16.1, les deux structures ont répondu ensemble à un appel à projets pour la mise en place de réseaux et d'innovations sur les filières café et cacao, en partenariat également avec le CIRAD.

Par ailleurs, l'Assofwi et Verte Vallée sont également en lien. En effet, l'association de producteurs de fruits a mis à disposition à Verte Vallée le terrain où est située sa pépinière. De plus, certains des membres de Verte Vallée sont aussi adhérents à l'Assofwi. Les deux structures travaillent ensemble. Enfin, plusieurs membres de Verte vallée sont également adhérents ou membres du bureau du SAPCAV.

B. Divergences entre acteurs

Cependant, il existe également une sorte de césure entre certaines des structures associatives ou syndicalistes.

D'une part, l'APAGWA s'est créée suite au fait que certains des producteurs de vanille ne se retrouvaient plus dans le syndicat SYAPROVAG, notamment dû à l'absence de technicien (technicien présent initialement) et donc d'un manque d'accompagnement des producteurs. La création d'une nouvelle structure de producteurs de vanille n'a pas été vue par tout le monde d'un bon œil.

Par ailleurs, cette césure entre ces deux structures entraîne un manque de communication entre elles et les autres structures reliées. Prenons l'exemple du projet VALAB initié en même temps que le projet RECAVACA :

Le SYAPROVAG en partenariat avec l'INRA et le Parc National de Guadeloupe, a lancé le projet VALAB (VALorisation écosystémique intégrée de l'AgroBiodiversité en forêt de Guadeloupe). Ce projet a pour objectif d'identifier quels systèmes de mise en valeur agricole de la forêt permettraient de vivre décemment de l'activité sans compromettre la capacité de la forêt à se régénérer et à assurer ses fonctionnalités. Une partie du projet est ainsi consacré aux cultures de rente café, cacao, et vanille sous ombrage forestier. Or, ce point-là équivaut en partie aux objectifs du projet RECAVACA, qui est de relancer la filière cacao. On a pu constater que les structures n'avaient pas échangé entre elles. En effet, l'AGED et le SAPCAV n'étaient pas au courant de ce projet, jusqu'à ce que des stagiaires et des VSC viennent interroger certains de leurs membres dans le cadre du projet VALAB. Or, une communication au sein de la filière pourrait permettre une mutualisation entre les deux projets au niveau des effectifs, des moyens mis en place, des recherches effectuées, et des résultats apportés par les différentes études réalisées.

D'autre part, le SAPCAV est quant à lui né suite à une césure entre certains producteurs de café et le souhait de relance de la filière porté par quelques-uns. En effet, il existe initialement une coopérative de café et de cacao, la COPCAF.

La COPCAF, Coopérative de café cacao, a été créée en 1994. Le premier président de la coopérative fut le propriétaire du domaine de Vanibel. Il s'est battu pour que la coopérative obtienne un agrément. Le café des adhérents était alors rassemblé puis acheté par le domaine de Vanibel, qui réalisait ensuite la transformation et la commercialisation sous le nom de Vanibel. En effet, le

domaine disposait déjà de tout l'équipement pour la transformation du café. Cependant, ce mode de fonctionnement ne plaisait pas à tous les adhérents de la coopérative, car d'une part le café n'était pas vendu au nom de la coopérative, et d'autre part la plus-value de la transformation ne revenait pas aux producteurs. De ce fait, un nouveau président a été élu. Ce nouveau président n'était pas un planteur de café à la base, il était dans l'élevage de caprin. La coopérative avait ensuite décidé d'embaucher un technicien. Or, suite à une baisse de la production de café et la perte de la subvention payant une partie du salaire du technicien, le président de la coopérative a proposé de diminuer son salaire. Le technicien n'a pas accepté et a finalement été licencié, laissant la coopérative sans appui technique et avec le remboursement de la subvention à payer. Par la suite, le fonctionnement de la coopérative s'est peu à peu entaché. En effet, le président a décidé de radier de nombreux adhérents de la coopérative pour différents motifs. Selon lui, certains des adhérents qui avaient bénéficié de l'aide de la COPCAF pour planter, par la suite n'entretenaient pas assez bien leur parcelle, ne donnaient pas leur café à la coopérative, ou voulaient concurrencer la coopérative et récupérer les adhérents pour eux. Selon les adhérents radiés, les soi-disant motifs n'étaient pas valables. De fait, la coopérative est passée d'une cinquantaine de membre à une vingtaine. Elle dispose aujourd'hui de matériel de transformation et de conditionnement en très bon état, ainsi que d'un local très moderne. Elle a effectivement bénéficié du soutien du conseil régional après l'incendie ayant lieu en 2012. La coopérative réalise aujourd'hui encore des salons et vend son café sous la marque « le café Mont regard ». Cependant, la vente de ses produits risque de se compliquer étant donné que la DAAF a retiré l'agrément à la coopérative. On peut donc se questionner sur l'avenir de celle-ci. Il semblerait que la coopérative souhaite s'associer avec des planteurs de cacao et de vanille et que certaines personnes soient intéressées pour racheter les parts de la coopérative.

Il existe aujourd'hui encore des tensions entre les anciens membres et la coopérative. De plus, cette dernière a vu d'un très mauvais œil la création de ce nouveau syndicat de planteurs de café, le SAPCAF, en mai 2017. Étant donné que la DAAF a appuyé la création de ce syndicat, la coopérative a le sentiment que celle-ci veut la concurrencer.

Considérant l'existence toujours actuelle de cette coopérative, les membres fondateurs du syndicat n'ont pas voulu rentrer dans l'affrontement et ont de ce fait préféré prendre les statuts d'un syndicat pour la nouvelle structure. De plus, la production de café étant relativement faible, le but premier était donc de rassembler les planteurs de café et de relancer la production, avant de réfléchir à une possible transformation commune.

2) Institutionnelles

La filière cacao guadeloupéenne est fortement liée aux institutions politiques. Les relations existantes en impactent son fonctionnement.

Tout d'abord, La Gravelière est un site classé monument historique et appartient au conseil régional de la Guadeloupe. Le site était autrefois à l'abandon, et l'association Verte Vallée a alors décidé de monter un projet, et a demandé à la Région la gestion de l'animation du domaine. La Région, étant toujours propriétaire, finance tous les travaux de rénovation. L'institution est également le principal partenaire de la pépinière de Verte Vallée.

Ensuite, la DAAF est particulièrement active dans la relance des filières café-cacao. En effet, en 2015, celle-ci a d'abord commandité une étude concernant ces filières auprès d'une étudiante ingénieure agronome. Puis, deux VSC (Volontariat de service civique) ont été engagés pour continuer à travailler sur ces filières. Ceux-ci ont d'ailleurs appuyé la création du SAPCAF, notamment en aidant les membres fondateurs à définir leurs statuts. L'animatrice actuelle du syndicat est l'un de ces anciens VSC. Le CIRAD est également impliqué dans cette relance et travaille conjointement avec la DAAF.

Le Parc National impacte également la filière cacao guadeloupéenne. De fait, certains producteurs sont situés sur le cœur du Parc. Ils doivent respecter un cahier des charges précis, et sont soumis à des restrictions et des contrôles. Certains des producteurs se sentent limités dans leurs actions par ces restrictions. Le Parc propose également aux producteurs (et pas seulement ceux situés dans le cœur du Parc) de pouvoir apposer la marque “Esprit parc national” sur leurs produits et leurs services (cf. Forme de valorisation du produit).

Depuis 2014, suite à la loi Maptam, les conseils régionaux sont devenus autorités de gestion pour de nombreux programmes dont le FEADER (fonds européen agricole pour le développement rural). Ainsi, ils gèrent des fonds européens et sélectionnent des projets sur leurs territoires. Auparavant, c’est la DAAF qui avait la gestion de ces programmes-là. Or, le conseil régional de Guadeloupe, comme c’est le cas des autres régions françaises (Zapalski, 2016), rencontre des difficultés dans la distribution de ces aides. Cela a été engendré d’une part par des difficultés au niveau national concernant l’ASP (Agence de services et de paiement) et le ministère de l’Agriculture. D’autre part, cela a été causé également par des difficultés de fonctionnement interne et de communication entre les différents services au sein du conseil régional guadeloupéen, ainsi que des problèmes dû à la nouveauté de l’exercice de gestion. Tout cela, provoque un retard de paiement important des subventions attribuées aux projets, des financements pour les associations, et des aides pour les agriculteurs. Il en résulte que certaines associations sont aujourd’hui en péril, comme l’Apigwa (association d’apiculteurs), des projets sont bloqués, et certains agriculteurs touchent à ce jour les aides des années précédentes. Par exemple, les mesures agro-environnementales de 2015 sont payées cette année. De plus, étant donné que la gestion de ces fonds européens était auparavant à la charge de la DAAF, les agriculteurs ont donc tendance à remettre la faute des retards de paiement sur cette institution publique. La DAAF est quant à elle en incompréhension face au fonctionnement interne du conseil régional. Il existe donc des tensions au sein des filières café-cacao, mais pas que, sur la question des fonds européens.

Par ailleurs, de nombreux producteurs semblent perdus face aux différentes aides existantes ainsi qu’aux démarches administratives nécessaires pour les acquérir. Il faut notamment des preuves de comptabilité, qu’une majorité de personnes sont incapables de fournir.

3) Commerciales

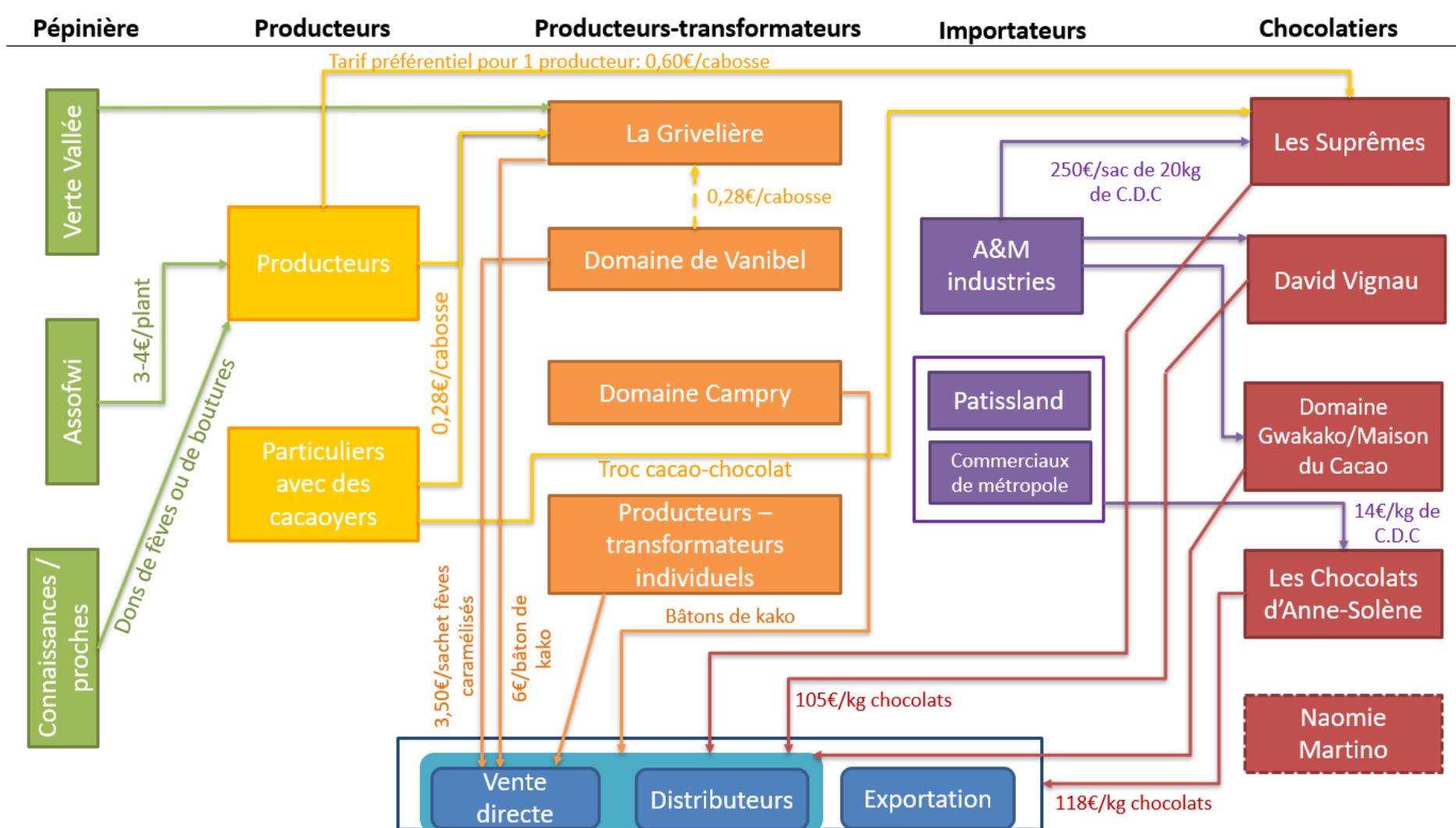


Figure 6 : Schéma des flux monétaires et de matières au sein de la filière cacao guadeloupéenne (MJE Aequum, 2018)

✓ *Légende :*

Typologie de la filière

	Pépinière
	Producteur
	Producteur-Transformateur
	Importateur
	Chocolatier

Destination de vente

	Type de vente
	Vente directe et par des distributeurs
	Vente directe, distributeurs et exportation

Flux

	Flux monétaire et de matière (toutes les couleurs)
	Ancien flux monétaire et de matière (toutes les couleurs)

Remarque : L'abréviation employée dans le schéma C.D.C signifie chocolat de couverture.

✓ *Commentaires :*

Ce schéma représente les interactions commerciales ayant lieu au sein de la filière cacao guadeloupéenne. Cependant, par manque de données, certaines informations sont absentes. Par ailleurs, la catégorie « Producteurs-transformateurs individuels » rassemble un important nombre d'acteurs variés, de ce fait elle ne peut montrer les flux spécifiques à chacun. La chocolatière Naomi Martino apparaît dans le schéma malgré le manque d'informations sur son(ses) activité(s) car elle fait partie intégrante de la filière cacao guadeloupéenne.

La pépinière de Verte Vallée donne les plants de cacaoyers lorsque ceux-ci ont atteint entre 40 et 60 cm à La Gravelière, elle-même gérée par l'association Verte Vallée. Il n'y a donc pas de flux monétaires entre les deux.

On constate la mise en lumière de deux structures en liaison actuellement avec des producteurs et/ou des particuliers possédant des cacaoyers dans leur jardin : La Gravelière et la chocolaterie Les Suprêmes.

En effet, La Gravelière ne peut subvenir à la demande en bâton de kako par sa seule production de cacao. Elle s'approvisionne ainsi auprès de différents producteurs et particuliers. Un de ces particuliers, rencontré lors de notre mission, a fourni cette année environ 1 000 cabosses à la structure. La chocolaterie Les Suprêmes ne produit elle pas de cacao. Elle s'approvisionne de ce fait auprès de producteurs et de particuliers pour intégrer ensuite la pâte de cacao obtenue dans ses chocolats. Elle possède une relation privilégiée et de confiance avec un vieux producteur qui lui fournit ses cabosses (environ 800 cabosses cette année). Elle lui propose un tarif préférentiel de 0,60€/cabosse, mais malgré tout parfois le producteur les lui écabosse pour l'aider. Ce prix d'achat plus élevé lui permet d'assurer une fidélisation de la récolte de ce producteur. La chocolaterie réalise

également des trocs avec des particuliers en cacao en échange de chocolat. Elle réalise ensuite toutes les étapes de traitements post-récolte et de transformations.

Les relations entre ces deux structures s'interchangent, c'est-à-dire que certains des producteurs et/ou particuliers qui fournissaient Les Suprêmes fournissent maintenant La Grivelière, et inversement. Par ailleurs, on peut voir qu'auparavant le Domaine de Vanibel vendait ses cabosses à La Grivelière. Or, c'était La Grivelière qui fixait le prix d'achat à 0,28€/cabosse. Le Domaine de Vanibel a préféré il y a peu de temps réaliser sa propre transformation sur ses fèves de cacao (fèves caramélisées). Cela dans un but de pouvoir d'une part vendre à sa clientèle sur place et ainsi fixer le prix de vente, et d'autre part afin de pouvoir récupérer la plus-value de la transformation.

Au niveau des destinations de vente, on s'aperçoit que les producteurs-transformateurs vendent pour la plupart en direct aux consommateurs, via une boutique propre, du bouche-à-oreille, ou bien sur les marchés. Seul le Domaine de Campry vend, en plus de sa propre boutique, en supermarché. Par ailleurs, un bon nombre de producteurs autoconsomment leur cacao ou en font dons auprès de leurs proches.

Dans le cas des chocolatiers, tous vendent directement dans leur boutique, ainsi qu'auprès de distributeurs variés (supermarchés, « épicerie », lieux touristiques tels que les zoos, ou les distilleries, Duty free de l'aéroport, etc.). Seule la chocolaterie Les Chocolats d'Anne-Solène exporte aujourd'hui hors de la Guadeloupe, notamment en Martinique et en métropole, ses produits. Les prix de vente des chocolats indiqués sur le schéma sont une moyenne générale. En effet, les prix varient en fonction de la gamme de produits (ganache, praliné, tablette, etc.).

Au niveau de l'importation de chocolat de couverture, il existe en Guadeloupe principalement deux sociétés : Patisland et A&M industries. Il y a également quelques commerciaux de métropole qui sont multicartes et importent en direct chez certains clients (chocolatiers, pâtisseries ou restaurateurs).

4) Autres

4.1. Relations entre les chocolatiers de l'île

Il n'existe pas réellement de relation et de communication entre les différents chocolatiers de l'île actuellement. Chacun réalise ses projets séparément. Il n'y a donc pas de partage de connaissances entre eux, ni de mutualisation des équipements et des investissements. La concurrence entre les chocolatiers existe, mais elle est atténuée par le fait qu'ils sont tous plus ou moins dispersés sur le territoire: cinq sont situés en Basse Terre (Les Suprêmes à Vieux-Habitants, La Maison du Cacao à Pointe-Noire, Les Chocolats d'Anne-Solène à Petit-Bourg, la Maison David Vignau ainsi que l'ancienne boutique de Naomi Martino à Baie-Mahault) et le dernier est situé en Grande Terre (la Maison Meuret & Nicolas à Saint-François). De plus, certains visent davantage la clientèle touristique que d'autres. Par exemple, la Maison du Cacao propose une visite ludique sur l'histoire du cacao et son procédé de fabrication ainsi qu'une dégustation.

En revanche, tous les chocolatiers rencontrés souhaitent rester des artisans. Cela signifie qu'ils veulent s'agrandir, mais à une échelle réduite, pour ne pas devenir industriels. La demande en chocolat de couverture des chocolatiers de l'île ne va donc pas subir dans le futur une augmentation d'une forte ampleur.

Par ailleurs, une des chocolatières ne souhaite pas être intégrée au projet RECAVACA. Elle était intéressée pour travailler avec le CIRAD sur la caractérisation génétique des cacaoyers, mais ne

voulait pas être affiliée au projet. Elle souhaite également créer sa propre association de producteurs de cacao.



Figure 7 : Carte de l'emplacement des chocolatiers de l'île (lieu de fabrication/principale boutique) (MJE Aequum, 2018)

4.2. Relations au cœur des familles de producteurs

Les relations familiales sont importantes dans la filière. Les conjoints et les enfants des producteurs représentent une aide non-négligeable. Un exemple d'exploitation familiale associée est le Domaine de Vanibel, les deux conjoints et les deux enfants y travaillant. Un autre exemple est la femme d'un des producteurs de vanille-cacao de Sainte-Rose qui vient aider son mari lors des périodes de forte activité.

Par ailleurs, de nombreux producteurs espèrent que la transmission de leur exploitation se fera à leurs enfants. D'autres, sont dubitatifs concernant la reprise par leurs enfants. Cela pourrait devenir un problème pour la pérennité de la filière à l'avenir.

4.3. Culture de l'entraide

La notion d'entraide est peu présente en Guadeloupe, sauf lors des catastrophes climatiques. La plupart du temps, chacun s'occupe de ses propres parcelles et de ses projets. Il n'existe pas, comme on peut le voir dans d'autres pays (tel qu'en Haïti avec les escouades), un rassemblement des producteurs pour réaliser des gros travaux plus rapidement sur chacune des parcelles du groupe.

V. Valorisation de la filière

1) Formes de valorisation du produit

Les personnes interrogées ont été nombreuses à penser qu'il est nécessaire de trouver une forme de valorisation du produit, que ce soit de la matière première, les fèves sèches, ou du produit fini, le chocolat. Une première question se pose : que valoriser exactement ?

Pour un produit comme le cacao, comme pour bien d'autres produits alimentaires, il y a bon nombre de caractéristiques qui peuvent être valorisables à commencer par la qualité intrinsèque de celui-ci. Ensuite on pourra retrouver l'origine géographique du produit, avec le terroir auquel il appartient et l'histoire dans lequel il s'inscrit ; la variété de cacao utilisée ; ou encore les pratiques culturelles employées telles que l'agroécologie, l'agroforesterie, ou bien l'agriculture biologique. A noter que la certification AB est parfois envisagée par des producteurs de manière indépendante au reste du projet.

Une fois ces caractéristiques définies, une seconde question se pose : de quelle manière construire cette valorisation ?

Les interrogés nous ont donné de nombreuses réponses. Les formes de valorisation pourraient être : une IGP, une AOC, un label indépendant, une marque indépendante, un label équitable, une certification biologique et/ou équitable.

La réflexion avançant, d'autres problématiques émergent : Le prix à l'achat sera-t-il un frein pour le client dans le cas où cette valorisation entraînerait une augmentation du prix du produit ? Au-delà de l'intérêt des consommateurs d'avoir un produit local, seraient-ils donc prêts à « mettre le prix » pour celui-ci ?

Ainsi plusieurs contraintes sont soulevées, à l'instar du prix, et de la régularité de l'offre dans le temps.

➤ **Marque Esprit Parc National :**

Les professionnels qui possèdent des cultures sur une zone du PNG (cœur de Parc ou Aire d'adhésion) peuvent bénéficier, ou bénéficient déjà, de l'apposition sur leur(s) produit(s) de la marque « Esprit Parc ». "Marque collective, Esprit parc national est destinée aux acteurs économiques des territoires qui se mobilisent autour d'une même stratégie et d'une même ambition pour valoriser leurs produits et/ou services. Engagée dans le respect de l'environnement et la protection des territoires, porteuse d'un message de solidarité car privilégiant l'économie locale, elle est pour le consommateur un signe de confiance et d'appartenance" (Esprit Parc National, 2018).

2) **Tourisme**

Le tourisme en Guadeloupe est un secteur de plus en plus développé. Chaque année le nombre de touristes augmente, avec plus de 100 000 touristes supplémentaires en 2017 par rapport à 2016 (Annexe 9). Ce secteur permet à la Guadeloupe d'augmenter les flux commerciaux dans de nombreux secteurs (INSEE, 2016). On remarque que la zone la plus attractive est le sud-est de la Grande-Terre (Annexe 10).

La valorisation des cultures patrimoniales telles que celle du café, de la vanille et du cacao se fait à travers le circuit touristique. Contrairement aux productions intensives de la canne et de la banane, les cultures patrimoniales quant à elle permettent à la Guadeloupe de conserver une histoire, une culture et ses traditions. En effet, les cultures de sous-bois, que l'on retrouve souvent dans les jardins créoles et qui autrefois étaient produites en grande quantité ont été laissées à l'abandon aux profits d'autres activités. Pour autant de nombreuses structures tentent de revaloriser ces cultures qui constituent un patrimoine guadeloupéen fort.

On retrouve divers porteurs de projets qui souhaitent se lancer dans la production de cacao en associant leur activité à un projet touristique. Ce double aspect permet de constituer un revenu supplémentaire aux plantations tout en les rendant attractives, cela permet donc de viser un nouveau marché. Ainsi la commercialisation des produits est accentuée de par les ventes locales et celles destinés aux touristes. Ces projets prennent la forme :

- ❖ De parc touristique : visite des parcelles (cacao, café, vanille) ainsi que découverte de petits ateliers de transformation. Mise en valeur des cultures via le paysage, la flore conséquente et des sites naturelles (cascade, rivière).
- ❖ D'hébergements tels que des bungalows ou gîtes : en parallèle de l'agriculture, les locations pour les touristes apportent un revenu supplémentaire tout en permettant une commercialisation à ces derniers.

Les structures touristiques les plus remarquables sont celles du domaine de La Gravelière, du domaine de Vanibel, la Maison du Cacao ainsi que Café Chaulet. Ces structures vivant de l'agriculture, sont également très installées sur le circuit touristique. La Gravelière a enregistré 22 000 visiteurs en 2017 (cf. Technicien Gravelière). La Gravelière et Vanibel sont réputés pour leurs produits de qualité, la découverte du patrimoine guadeloupéen ainsi que les techniques de transformation (modernes et traditionnelles), hébergements pour touristes, dégustation de produits locaux et visite guidée. La Maison du Cacao est principalement une entreprise touristique proposant une visite de la fabrication de chocolat ainsi que la vente de produits chocolatés. Le domaine Gwakako rattaché à la Maison du Cacao fonctionne de son activité principale qui est la fabrication de tablette de chocolat à partir de la fève guadeloupéenne (plantée et cultivée sur le domaine).

Ainsi le tourisme permet à ces structures d'obtenir des revenus supplémentaires non négligeables, les touristes font entièrement partie de leurs fonds de commerce. Cette activité touristique est complémentaire à leur activité principale de production de matière première et de transformation.

Les chocolatiers possèdent également une clientèle touristique, leurs stratégies afin de les attirer sont différentes. En effet, on retrouve des stratégies marketing chez certains au niveau du packaging, de la devanture, de la publicité tandis que d'autres optent pour des points de vente au niveau de sites touristiques.

En somme, l'aspect touristique semble être un point que de nombreux acteurs de la filière souhaitent développer tant bien au niveau privé que public. La Côte-sous-le-Vent notamment le sud Basse-Terre n'est pas la région la plus touristique (Annexe 10). Des démarches sont déjà mises en place tel que des trails, randonnées, hébergements, refuges afin d'attirer les touristes à la recherche de ce type d'activité. « Cette clientèle-là elle peut avoir un intérêt à acheter des produits locaux, à discuter, être plus intéressée par une démarche de production locale. » (DAAF). L'office de tourisme du sud de Basse-Terre semble également intéressé par ces projets de relance de filière de cultures patrimoniales qui peuvent attirer des touristes. L'idée d'une route tel que la route du rhum sur des produits comme le café, le cacao et la vanille est une idée à laquelle plusieurs acteurs adhèrent.

VI. Freins potentiels

1) Ravageurs

Nous retrouvons plusieurs ravageurs s'attaquant au cacao qu'il soit sous forme de plant, de cabosse ou de fève.

L'un des plus nombreux sur l'île est la fourmi manioc (*Acromyrmex octospinosus*) qui engendre de nombreux problèmes en particulier sur les jeunes plants. En effet, elles se nourrissent du "champignon *Leucoagaricus gongylophorus* qu'elles cultivent sur un substrat de feuilles en décomposition (compost)" (Bio Savane, 2016). De ce fait, pour fabriquer ce compost, elles coupent de la végétation, notamment des feuilles de cacao et des jeunes plants de cacao pas suffisamment ligneux. Plus de la moitié des producteurs rencontrés ont ou ont eu des problèmes liés à la fourmi manioc. Selon les zones, les fourmis sont plus ou moins présentes, c'est pourquoi certains producteurs se retrouvent avec une grande population de fourmi manioc sur leur terrain. Il n'existe plus d'insecticides homologués contre ce ravageur en vente depuis quelques années. Ainsi, diverses

pratiques ont été mises en place afin de résister aux dégâts importants parfois inévitable. Ainsi les techniques afin de parer ce ravageur sont :

- ❖ Destruction des niches (brûlis, pioche)
- ❖ Protection des jeunes plants avec des herbes aromatiques, telles que le doliprane (*Colquhounia coccinea*) ou la citronnelle (*Cymbopogon sp.*) (Bio Savane, 2016).

Le pic de Guadeloupe (*Melanerpes herminieri*) ou localement nommé le tapeur est réputé pour être un destructeur de cabosses de cacao. La majorité des producteurs rencontrés se retrouvent avec des cabosses perforées par le pic. Suite à l'ouragan Maria, le peu de ressources demeurant sur l'île ne suffisant pas aux ravageurs, les oblige à compenser le manque de nourriture en se rabattant sur les cabosses. Ainsi, la perte en production fut quasiment totale pour un bon nombre de producteur. En temps normal, le tapeur détruit une partie de la production. Selon les zones d'habitat du pic de Guadeloupe, la population est plus ou moins importante. Ainsi les producteurs en zone peu boisée ne sont pas confrontés à ce problème. Les producteurs en agroforesterie sont beaucoup plus touchés, entre 10 et 20 % de leur production sont impactés chaque année : « Il y a une période où il ne fait pas de dégâts. C'est maintenant, au moment où il y a le moins de cacao. Dès que cela va commencer, à partir environ du mois d'octobre, il va recommencer à bouffer du cacao. En temps normal, c'est au moins 20% de perte. Avec le cyclone, c'était 100% de perte. » (Producteur de cacao de Pointe-Noire). Face à cette menace, la problématique d'un bon nombre de producteur est de préserver leurs cabosses face au pic de Guadeloupe, espèce protégée. Nous avons pu recueillir différentes techniques envisagées par les producteurs :

- ❖ Mise en place de filet sur les cabosses. En revanche cette technique n'est pas forcément efficace : « J'ai mis des filets, des sachets. Ils piquaient à travers les sachets » (Producteur de cacao de Pointe-Noire)
- ❖ « Le pic de Guadeloupe il attaque moins la cabosse rouge que la cabosse orange. » (Producteur de cacao de Vieux-Habitants)
- ❖ Mise en place de système d'outils afin d'effrayer les oiseaux (effaroucheurs visuels : CDs, ballons)

Aujourd'hui aucune solution efficace contre le tapeur n'est adoptée. Face à cette espèce protégée, la problématique de s'en protéger est d'actualité.

Le rat est un ravageur complémentaire au pic de Guadeloupe. En effet, il vient se nourrir dans les cabosses trouées par les tapeurs. Il réalise un trou plus gros dans la cabosse, de ce fait, comme point positif, il permet la dissémination des fèves de cacao. Le rat est présent partout en Guadeloupe. Certains producteurs s'en protègent avec du poison d'autres ne font rien. Concernant les transformateurs, ils respectent des normes d'hygiène strictes et stockent de manière très sécurisée leur matière première afin d'éviter une contamination par les rongeurs.



Figure 8 : Impact du pic et du rat sur les cabosses (MJE Aequum, 2018)

Enfin sur les traitements post-récolte, les mites, hannetons ou fourmis peuvent dégrader la production. Les chocolatiers travaillent donc rapidement avec la matière première et la stocke le moins possible, diminuant les risques d'infections. De plus, le lieu de stockage doit être propre. Une technique employée par un chocolatier est de fabriquer de petites quantités « pour ne pas avoir de pertes et pas de problèmes de moisissures, de nuisibles, de conservation, de blanchiment. » (Les Suprêmes).

2) Chlordécone et aléas climatiques

2.1. Chlordécone

La chlordécone est un pesticide organochloré polluant organique persistant. Son utilisation a été intensive à partir des années 1970 jusqu'au début des années 1990 avec l'explosion de la culture de la banane majoritairement en Basse Terre. Ce pesticide a été utilisé afin de lutter contre le charançon du bananier, à l'époque en recrudescence.

Pouvant se concentrer dans les organismes vivants, elle a été reconnue cancérigène possible et perturbateur endocrinien potentiel chez l'homme.

Les contaminations moyennes à fortes (>0,25 mg CLD/kg à >1 mg CLD/kg) représentent au total 24 % de la SAU de l'île (Cottrell, 2015).

L'ensemble des acteurs interrogés a évoqué cette thématique, qui s'avère être désormais un réel problème de santé publique, mais également une grande question pour les actuels producteurs de bananes. Le devenir de ces derniers est en jeu, selon le Directeur du LPG, c'est pourquoi une diversification de leur production, à travers des cultures patrimoniales, pourrait par exemple être une solution d'avenir. En effet, la chlordécone contamine principalement les racines, tandis que les feuilles et les fruits sont moins touchés. Le maraîchage ou la culture des tubercules ne peuvent donc être une solution viable à l'avenir.

2.2. Événements climatiques

La Guadeloupe, ainsi que l'ensemble des îles des Petites et Grandes Antilles, sont fréquemment touchés par des événements climatiques, parfois sans précédent. Cela peut aller de la tempête tropicale jusqu'au cyclone de catégorie 5 (sur l'échelle de Saffir-Simpson).

L'île a été frappée en septembre 2017 par l'ouragan Maria, de force 5, qui a été d'une rare violence, et en particulier en Basse Terre (AFP, 2017). Une fois encore, c'est sans exception que chaque acteur que nous avons interrogé a évoqué cette catastrophe, encore très présente dans l'esprit mais également dans les paysages guadeloupéens.

On nous a rapporté d'énormes dégâts sur les cultures de café, dans les vanilleraies et bananeraies, si ce n'est la destruction totale de celles-ci. En ce qui concerne les cacaoyers, nous avons pu observer certains arbres encore à terre, couchés. Cependant, il est ressorti à plusieurs reprises le fait que l'ouragan ait aussi permis dans certaines zones un "éclaircissement" de la végétation, et ainsi une bonne reprise de celle-ci, voire de bonnes récoltes sur certains arbres.

Ces épisodes difficiles rappellent, selon le Directeur du LPG, que "compte tenu de l'occurrence des aléas, et pas que climatiques, il faut de la robustesse dans les systèmes". La stratégie à mettre en place pourrait être de se tourner vers des systèmes de culture diversifiés, en opposition aux traditionnelles monocultures de canne à sucre et de banane.

VII. Workshop

1) SWOT de la filière cacao suivant les étapes de filière :

	FORCES	FAIBLESSES
<p>PRODUCTION</p> <p>Commentaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Pas de monoculture de cacao. Il faut viser l'association et la diversification. -Besoin de fiches techniques. -Vigilance sur les maladies → besoin en formation dessus 	<p>Agro-tourisme</p> <p>Production bio</p> <p>Climat tropical</p> <p>Terroir propice</p> <p>Cacao de qualité</p> <p>Anciennes cacaoyères abandonnées à récupérer</p> <p>Culture de tradition</p> <p>Engouement pour la production</p> <p>Synergie + Mutualisation des coûts et des connaissances</p> <p>Formations POEC → en demande</p> <p>RECAVACA → un stagiaire est en charge de l'itinéraire technique</p> <p>Aides existantes →</p> <p>Diversité génétique</p>	<p>Rats et pics (font + de dégâts que les cyclones)</p> <p>Fourmis manioc</p> <p>Cyclones</p> <p>Petites parcelles</p> <p>Faible quantité</p> <p>Problème d'accès au foncier (indivision notamment)</p> <p>Filière non-structurée</p> <p>Pépinière (pour y instaurer la technique du greffage)</p> <p>→ manque d'argent + connaissance en greffage mais pour la diffuser il faut organiser des formations</p> <p>Perte du savoir-faire</p> <p>Pas de connaissances des surfaces susceptibles de produire du cacao</p> <p>mais lent, qui entraîne des difficultés de trésorerie car il faut avancer les dépenses avec ses propres fonds</p>
<p>TRAITEMENT POST-RÉCOLTE</p>	<p>Rassembler ou chacun de son côté ?</p>	<p>Peu de connaissances (mis en évidence lors de la formation organisée par Mme Barath) → il faut accepter des contraintes et modifier ses habitudes</p> <p>(Pas de) structure coopérative [qui ne fonctionne pas] pour rassembler la production = COPCAF</p> <p>Manque de confiance</p>
<p>TRANSFORMATION</p> <p>Commentaire :</p> <p>Besoin d'aller jusqu'au conchage</p>	<p>Mutualisation des coûts par une structure (dans le futur)</p> <p>Matériel déjà présent sous-utilisé</p> <p>Demande des chocolatiers en cacao « made-in » Guadeloupe</p>	<p>Coût des installations</p>
<p>COMMERCIALISATION</p>	<p>Demande en produits locaux et respectueux (en local et international)</p>	<p>Pas d'offre constante (qualité & quantité) pour répondre à la demande des chocolatiers</p>

Tableau 5 : SWOT de la filière cacao créé par l'ensemble des participants (MJE Aequum, 2018)

Débats entraînés par la création du SWOT

➤ La COPCAF :

Le représentant du Parc National n'était pas d'accord sur le fait qu'il n'existe pas aujourd'hui de structure coopérative pour rassembler la production, puisqu'il existe la COPCAF. Cependant, pour les

Présidents du SAPCAV et de l'Assofwi, c'est comme si elle n'existait pas vu qu'elle ne fonctionne pas. Par ailleurs, la DAAF a retiré son agrément à la COPCAF.

➤ Rassembler la production ou réaliser chacun de son côté le traitement post-récolte ?

Les avis étaient partagés. D'un côté, certaines personnes défendaient le fait de rassembler la production pour avoir une certaine homogénéité de la qualité. Et d'un autre côté, d'autres personnes soutenaient le fait de faire le post-récolte chacun chez soi en suivant un cahier des charges fourni par le syndicat. Un futur producteur souhaite transformer et vendre sa production chez lui, ou du moins une partie. Une stagiaire de la POEC 2018 pense que toute la plus-value se fait au niveau de la transformation. Donc si ce n'est pas elle qui la fait, elle n'y gagne rien. Cependant, pour l'avis contraire, une homogénéité de la qualité en réalisant les traitements post-récolte chacun chez soi n'est pas possible. Il faudrait vérifier et contrôler sur place chez chacun des producteurs le bon respect du cahier des charges. Une des solutions proposées par le Président de l'Assofwi est de rassembler toute la production à un endroit donné, de réaliser le traitement post-récolte, puis de renvoyer par exemple 30% de la production de chaque producteur chez eux pour qu'ils puissent le transformer et le vendre sur place.

2) Discussion et interprétation :

Sur les 20 personnes présentes au workshop, seulement la moitié constituait des personnes interrogées dans le cadre de nos entretiens, dont 4 producteurs, ainsi que 3 autres par M. Normand. Le reste étant 4 stagiaires du projet VALAB venues assister à notre bilan, 2 VSC du projet RECAVACA, et une nouvelle stagiaire de l'Assofwi. On s'aperçoit que sur les 37 personnes rencontrées lors de notre mission, seules 20% étaient présentes au workshop.

Par ailleurs, on constate que la colonne « FORCES » de la partie « Traitements post-récolte » est vide. On se rend compte ainsi qu'il existe un déficit sur cette étape-là de la filière et qu'il y a un besoin en formation sur ces connaissances.

De plus, cette étape a révélé des avis partagés concernant son fonctionnement futur. Nous le retrouvons dans les entretiens individuels. Une partie pense à regrouper la production, d'autres souhaitent réaliser la transformation chez eux, et d'autres encore sont mitigés entre les deux. De surcroît, on constate la méfiance toujours présente des échecs passés. De ce fait, si une future structure de traitement post-récolte est mise en place, il lui faudra un fonctionnement transparent et démocratique pour surpasser cette méfiance. Enfin, il faudra trouver une solution pour répondre aux besoins des structures qui voudront vendre sur place une partie de leur production.

On s'aperçoit également qu'il y a peu de remarques sur les forces et faiblesses au niveau de la transformation ainsi que sur la commercialisation. Il aurait été intéressant d'avoir l'avis des chocolatiers sur cette partie-là. Ce point-là nous montre qu'il y a peu de connaissances sur les étapes réalisées en aval de la filière et qu'il y a peu d'échanges intra-filière entre les acteurs.

En conclusion, les éléments qui sont ressortis pendant la création du SWOT correspondent globalement à ce qui a été dit lors des entretiens individuels.

3) Limites et biais

La principale limite de ce workshop est l'absence de chocolatiers à la réunion. En effet, nous avons dû revêtir leur rôle pour exposer le fait qu'ils étaient intéressés par des fèves de cacao ou du chocolat de couverture « made-in » Guadeloupe, mais que le coût des installations pour arriver à un chocolat fin et non granuleux était trop cher pour être supporté par un seul chocolatier (en restant bien entendu fidèle à ce qui avait été dit lors des entretiens individuels).

Il aurait été vraiment intéressant d'avoir une discussion intra-filière entre les producteurs et les chocolatiers, afin d'une part de confronter les demandes et les enjeux de chacune des parties, et ainsi de voir ce qui peut s'imbriquer. Et d'autre part, d'apporter une certaine motivation aux producteurs, en leur montrant qu'en aval de la filière, on s'intéresse à leur travail.

En outre, une rencontre et un échange entre les chocolatiers eux-mêmes aurait permis d'apporter une autre dimension à notre étude. En effet, la création du SWOT aurait peut-être engendré une réflexion sur une possible manière de travailler ensemble à l'avenir, ainsi que sur l'attente commune qu'ils ont des fèves guadeloupéennes.

Enfin, parmi les personnes présentes au workshop, on peut constater qu'il s'agit principalement des personnes déjà fortement impliquées dans la relance de la filière, c'est-à-dire des membres (fondateurs notamment) du Syndicat SAPCAV ou de l'Assofwi. Il est dommage que nous n'ayons pas pu avoir l'avis de personnes « extérieures » à ces structures, afin d'enrichir le débat.

Partie 6 : Propositions de scénarios et recommandations

I. Scénario avec projet optimiste

1) Présentation

Plusieurs pépinières sont en place, dont la pépinière sur le terrain de l'Assofwi, gérée par le SAPCAV, et celle de Verte Vallée, qui s'est ouverte au public. Elles fournissent les producteurs actuels et nouveaux en plants. Les techniques de greffage et de bouturage sont instaurées dans les pépinières afin d'isoler des variétés telles que le Criollo ou l'Amelonado. Cela permet ainsi aux producteurs de contrôler les variétés qu'ils disposent sur leur(s) parcelle(s).

Un cahier des charges de production, comprenant un manuel de bonnes pratiques et des indications sur les itinéraires techniques à adopter suivant les situations, est distribué aux adhérents.

La production est ainsi relancée, et au bout de 4 à 5 ans, la quantité de cacao produite devient plus importante.

Une coopérative est mise en place, venant prendre le relais du syndicat.

Une structure pour rassembler les récoltes, réaliser le traitement post-récolte en commun et le contrôle qualité (suivant un cahier des charges précis et avec les outils nécessaires) est créée et gérée par la coopérative. L'emplacement de la structure est stratégique pour permettre à tous les producteurs de l'île de pouvoir y accéder facilement. Un système de roulement dans chaque zone peut être mis en place. C'est-à-dire que chaque jour durant les périodes de récolte, un des producteurs réalise le tour des plantations de sa zone afin de récupérer les productions des autres et de les amener au centre de traitement post-récolte. L'écabossage se fait au centre afin d'éviter d'abîmer les fèves durant le trajet.

Une certaine partie de la production individuelle peut être conservée par le producteur concerné, s'il le souhaite, afin d'en disposer librement (par exemple réaliser sa propre transformation). Dans ce cas, une quantité minimum devra être attribuée à la coopérative, calculée en fonction de sa productivité ainsi que celles des autres producteurs.

Une partie des fèves, après traitement post-récolte, peut être vendue telle quelle (fèves sèches). Cependant, il existe à ce jour peu de personnes intéressées sur l'île par l'achat sous cette forme.

La transformation des fèves en pâte de cacao et/ou en chocolat de couverture est effectuée dans une usine. Cette usine peut être indépendante de la coopérative ou bien rattachée. Cela dépend des fonds dont disposera la coopérative, les coûts des machines pour réaliser cette transformation étant très élevés.

La pâte de cacao et le chocolat de couverture sont ensuite vendus localement et à l'exportation.

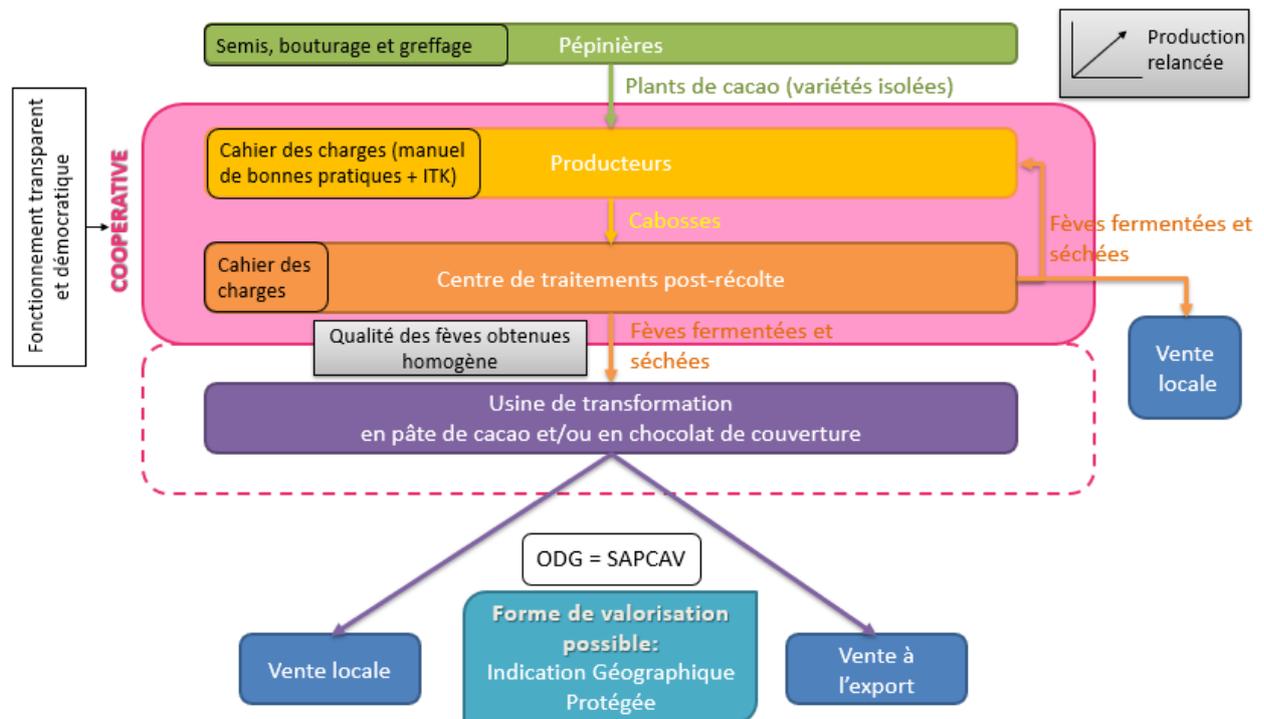


Figure 9: Modèle de la filière cacao guadeloupéenne avec projet optimiste (MJE Aequum, 2018)

2) Commentaires

Exportation:

Les chocolatiers de l'île ne pourront absorber toute la production de chocolat de couverture. Cela étant dû d'une part au coût élevé de revient de la production, mais également au prix de vente élevé espéré par les producteurs (entre 10 et 30€/kg de fèves sèches selon certains des producteurs rencontrés), et d'autre part au prix d'achat actuel du chocolat de couverture des chocolatiers (en moyenne de 13€/kg). De ce fait, les chocolatiers pensent acheter une certaine quantité pour réaliser seulement un type de produit, 100% Guadeloupe, et continuer le reste de leur production avec un prix plus abordable pour eux et leur clientèle. Ainsi, il faudrait exporter le reste de la production de chocolat de couverture (notamment auprès des chocolatiers français intéressés).

La coopérative:

Une coopérative est une "association autonome de personnes volontairement réunies pour satisfaire leurs aspirations et leurs besoins économiques, sociaux et culturels communs au moyen d'une entreprise dont la propriété est collective et où le pouvoir est exercé démocratiquement" (Alliance Coopérative Internationale, 1995). Les coopératives doivent suivre les 7 principes instaurés par l'Alliance Coopérative Internationale (ACI) afin de mettre les différentes valeurs soutenues par ce

modèle en pratique (prise en charge et responsabilité personnelle et mutuelle, démocratie, égalité, équité et solidarité). L'ACI définit en 1995 les 7 principes suivants:

- *Premier principe* : adhésion volontaire et ouverte à tous, signifiant que “toutes les personnes aptes à utiliser leurs services et déterminées à prendre leurs responsabilités en tant que membres et ce sans discrimination fondée sur le sexe, l'origine sociale, la race, l'allégeance politique ou la religion” peuvent rejoindre la coopérative.
- *Deuxième principe* : pouvoir démocratique exercé par les membres, de ce fait “les membres ont des droits de vote égaux (un membre, un vote)”, et ce quel que soit le nombre de parts sociales qu'il possède. De plus, des membres sont élus pour représenter l'ensemble des adhérents de la coopérative.
- *Troisième principe* : participation économique des membres. Ce principe engendre que “les membres contribuent de manière équitable au capital de leur coopérative et en ont le contrôle. Une partie au moins de ce capital est habituellement la propriété commune de la coopérative.

Les membres ne bénéficient habituellement que d'une rémunération limitée du capital souscrit comme condition de leur adhésion. Les membres affectent les excédents à tout ou partie des objectifs suivant le développement de leur coopérative, éventuellement par la dotation de réserves dont une partie au moins est impartageable, à des ristournes aux membres en proportion de leurs transactions avec la coopérative et au soutien d'autres activités approuvées par les membres.”

- *Quatrième principe* : autonomie et indépendance
- *Cinquième principe* : éducation, formation et information, afin de rendre la participation effective et compréhensive pour l'ensemble des membres.
- *Sixième principe* : coopération entre les coopératives
- *Septième principe* : engagement envers la communauté

Parmi les différents types de coopératives, on retrouve notamment la coopérative de producteurs. Cette coopérative permet aux producteurs adhérents d'être à la fois propriétaires et usagers de leur entreprise. Celle-ci leur fournit des biens et des services d'utilité professionnelle tels que l'approvisionnement, la transformation, ou bien la mise en marché des produits de ses membres. Elle permet aux producteurs membres de bénéficier d'économie d'échelle (lors de la transformation commune par exemple), d'une plus grande force de frappe sur le marché, ainsi que d'une influence plus importante dans la sphère politique et institutionnelle.

La coopérative fonctionne avec un conseil d'administration au sein duquel on retrouve le président. C'est le conseil d'administration qui nomme le président parmi ses membres. Celui-ci possède une voix prépondérante dans le cas où les votes s'équilibrent lors d'un vote du conseil d'administration. Au moins une fois par an se tient l'assemblée générale. Au cours de celle-ci, les grandes orientations de la coopérative sont définies (par exemple le prix d'achat des fèves aux producteurs). Tous les membres y sont invités et disposent du même droit de participation et de vote. Lors de cette assemblée, les rapports du conseil d'administration ainsi que ceux du commissaire aux comptes sont présentés. L'assemblée générale décide de l'affectation des résultats, de l'adoption de règlements et de la nomination des commissaires aux comptes.

3) Recommandations

La coopérative:

Le syndicat actuel SAPCAV ne pourra assumer la fonction d'achat et de vente de la production des adhérents, car cela ne correspond pas à ces fonctions juridiques. Il est donc nécessaire d'instaurer une coopérative pour rassembler la production, réaliser les traitements post-récolte et le contrôle qualité. Celle-ci doit fonctionner comme décrit précédemment, c'est-à-dire de manière transparente et démocratique, pour arriver à surpasser la méfiance malheureusement ancrée chez les producteurs rencontrés. Le prix d'adhésion à la coopérative doit lui permettre de fonctionner, tout en veillant à ne pas devenir un frein à l'entrée de nouveaux membres. De plus, dans le cas où la structure de traitements post-récolte et la structure de transformation seraient séparées, la coopérative doit tenir le rôle de négociateur et engager une relation solide avec la structure de transformation afin de pérenniser les échanges.

La valorisation des produits:

A. Quel type de valorisation

La valorisation doit être quelque chose qui puisse intéresser les futurs acheteurs (chocolatiers notamment) et doit être valorisable sur les produits finis de ces derniers.

Une marque collective simple est "soumise au droit commun des marques et a pour fonction de garantir l'origine de produits ou services, en indiquant aux consommateurs que ces produits ou services proviennent de professionnels appartenant à une même organisation et adhérant au même référentiel (ou norme), ce qui la distingue de la marque individuelle" (Champagner Katz, 2011). On peut donc se questionner sur l'intérêt d'une marque collective simple pour les futurs acheteurs, en sachant qu'ils ne pourront certainement pas la valoriser ensuite sur leurs produits finis.

Une marque collective de certification, aussi appelée "label", "protège les consommateurs en leur garantissant la conformité des produits ou services revêtus de la marque par rapport à certaines caractéristiques spécifiques proposées par celle-ci" (Champagner Katz, 2011). Cependant, pour créer une marque collective de certification, celle-ci doit être déposée par une personne morale indépendante qui ne peut être ni fabricant, ni importateur, ni vendeur de produits ou services. De plus, cette personne morale doit avoir reçu l'accréditation du Comité français d'accréditation (COFRAC) en tant qu'organisme certificateur. Devenir organisme certificateur signifie réaliser des investissements humains, techniques et financier assez importants, notamment pour la mise en œuvre des contrôles de conformité. La création d'une marque collective de certification pour le cacao guadeloupéen ne semble pas envisageable au vu de la complexité, des investissements engendrés, et de la nécessité de trouver une entité morale souhaitant prendre le rôle d'organisme certificateur de la marque. De plus, on peut se demander si la création d'un nouveau label parmi tous ceux déjà existants permettrait une réelle démarcation, et ferait sens aux yeux des consommateurs. Toutefois, le cacao guadeloupéen peut s'insérer dans un label de qualité déjà existant, reconnu et valorisable par les futurs acheteurs.

B. Quels critères à retenir

Il est remarquable de voir, à la suite des entretiens effectués, que la réalisation d'un produit 100 % Guadeloupe et ainsi la valorisation du terroir rassemble aujourd'hui la majorité des personnes enquêtées.

Par ailleurs, la majorité des producteurs rencontrés s'engage dans des pratiques agro-écologiques pour la production de leur cacao. Cependant, une partie d'entre eux utilise malgré tout des produits chimiques dans leur(s) itinéraire(s) technique(s).

C. Quels choix retenus

Parmi les différents labels existants aujourd'hui et permettant de valoriser l'origine et le terroir d'un produit, on trouve l'Indication géographique protégée (IGP).

L'IGP est un signe utilisé sur un produit agricole, brut ou transformé, "dont les qualités, la notoriété ou d'autres caractéristiques, notamment en termes de savoir-faire traditionnel et de techniques de production, sont liées à une zone géographique d'origine. Elle concerne tout professionnel, personne physique (artisan ou commerçant) ou personne morale (société), exerçant des activités de production ou de transformation (découpe, extraction ou fabrication) conformément à un cahier des charges homologué par le ministère de l'agriculture après instruction de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)" (Direction de l'information légale et administrative, 2018).

Seul un organisme de défense et de gestion (ODG) qui regroupe les opérateurs (artisans ou entreprises) peut déposer la demande d'homologation. Un ODG doit être une organisation à vocation non lucrative (association ou syndicat professionnel). Celui-ci est reconnu en sa qualité par le directeur de l'INAO après avis du comité national compétent de l'Institut. Le SAPCAV pourrait donc prendre ce statut. En effet, le syndicat regroupe déjà à l'heure actuelle une partie des opérateurs de la filière cacao guadeloupéenne, et vise la valorisation et la reconnaissance du cacao de l'île.

L'ODG doit élaborer le cahier des charges, précisant dans celui-ci les critères rendant le produit spécifique au lieu de production. Celui-ci doit contenir:

- "le nom de l'indication géographique, le produit concerné, et la délimitation de la zone géographique;
- la qualité, la réputation, le savoir-faire traditionnel ou les autres caractéristiques du produit concerné, qui peuvent être attribués essentiellement à cette zone géographique, ainsi que les éléments établissant le lien entre le produit et la zone géographique;
- la description du processus d'élaboration, de production ou de transformation, dont les opérations de production ou de transformation qui doivent avoir lieu dans la zone géographique;
- l'identité de l'organisme de défense et de gestion, ses statuts, la liste des opérateurs initiaux qu'il représente et les critères financiers de leur participation;
- les conditions et la périodicité des contrôles réalisés par les organismes d'évaluation de la conformité, ainsi que les critères de financement de ces contrôles;
- les procédures de mise en demeure et d'exclusion des opérateurs en cas de non-respect du cahier des charges;
- le financement prévisionnel de l'organisme de défense et de gestion;
- les éléments spécifiques de l'étiquetage;
- si nécessaire, les engagements sociaux et environnementaux pris par les opérateurs regroupés au sein de l'organisme de défense et de gestion" (Direction de l'information légale et administrative, 2018).

L'ODG soumet ensuite ce cahier des charges à l'homologation auprès de l'INPI (Institut national de la propriété industrielle) par une demande en ligne pour un coût de 350€ (Direction de l'information légale et administrative, 2018).

Parmi les IGP existantes aujourd'hui, on trouve par exemple la Vanille de l'île de la Réunion, représentée par l'Association pour la Valorisation de la Vanille de l'île de la Réunion, depuis septembre 2018. L'IGP à mettre en place sur le cacao guadeloupéen pourrait être définie sur les fèves fermentées et séchées, ou bien sur la pâte de cacao obtenue après transformation. La spécificité de la présence de la variété Criollo sur le territoire pourrait également être mise en avant. Une action conjointe avec la Martinique pourrait s'avérer extrêmement intéressante pour valoriser un cacao antillais.

Par ailleurs, la coopérative instaurée pourrait se faire certifier en AB afin d'ajouter un signe de qualité supplémentaire et de ce fait une plus-value encore supérieure. Cependant, tous les producteurs actuels n'ont pas un mode de production respectant le cahier des charges de ce label, et d'autres n'ont pas envie de se faire certifier. Si tous les producteurs ne peuvent ou veulent se faire certifier AB, il faudra alors faire très attention à ne pas mélanger les deux types de production. Cela pourrait devenir problématique, coûteux et se transformer finalement plus en une contrainte.

II. Scénario avec projet pessimiste

1) Présentation

Plusieurs pépinières sont en place, dont la pépinière sur le terrain de l'Assofwi, gérée par le SAPCAV, et celle de Verte Vallée qui s'est ouverte au public. Elles fournissent les producteurs actuels et nouveaux en plants. Les techniques de greffage et de bouturage sont instaurées dans les pépinières afin d'isoler des variétés telles que le Criollo ou l'Amelonado. Cela permet ainsi aux producteurs de contrôler les variétés qu'ils disposent sur leur(s) parcelle(s).

Un cahier des charges de production, comprenant un manuel de bonnes pratiques et des indications sur les itinéraires techniques à adopter suivant les situations, est distribué aux adhérents.

La production est ainsi relancée, et au bout de 4 à 5 ans, la quantité de cacao produite devient plus importante.

Cependant, par manque de moyens ou d'un non consensus au sein des producteurs, aucune structure coopérative n'est créée dans le but de rassembler la production, réaliser les traitements post-récolte, le contrôle qualité et enfin la vente des fèves. Malgré tout, un cahier des charges des traitements post-récolte, comprenant lui aussi un manuel des bonnes pratiques, est donné aux adhérents, afin que chacun puisse les réaliser de son côté. De plus, des formations sur les traitements post-récolte sont également effectuées. De ce fait, la qualité des fèves fermentées et séchées obtenues s'améliore nettement. Néanmoins, cette qualité n'est pas homogène au sein de tous les producteurs. En effet, des différences apparaissent, dues notamment au matériel utilisé selon chaque producteur, des oublis ou des inattentions, une compréhension différente des consignes, un manque de temps, etc. Cette hétérogénéité rend impossible la transformation à grande échelle du cacao en pâte de cacao et/ou en chocolat de couverture, ainsi que son exportation. La transformation des fèves de cacao reste donc soit individuelle (transformation par exemple en bâton de kako), soit auprès des agro-transformateurs déjà présents qui disposent d'une

clientèle importante, soit auprès des chocolatiers de l'île qui sont intéressés par l'achat de fèves sèches.

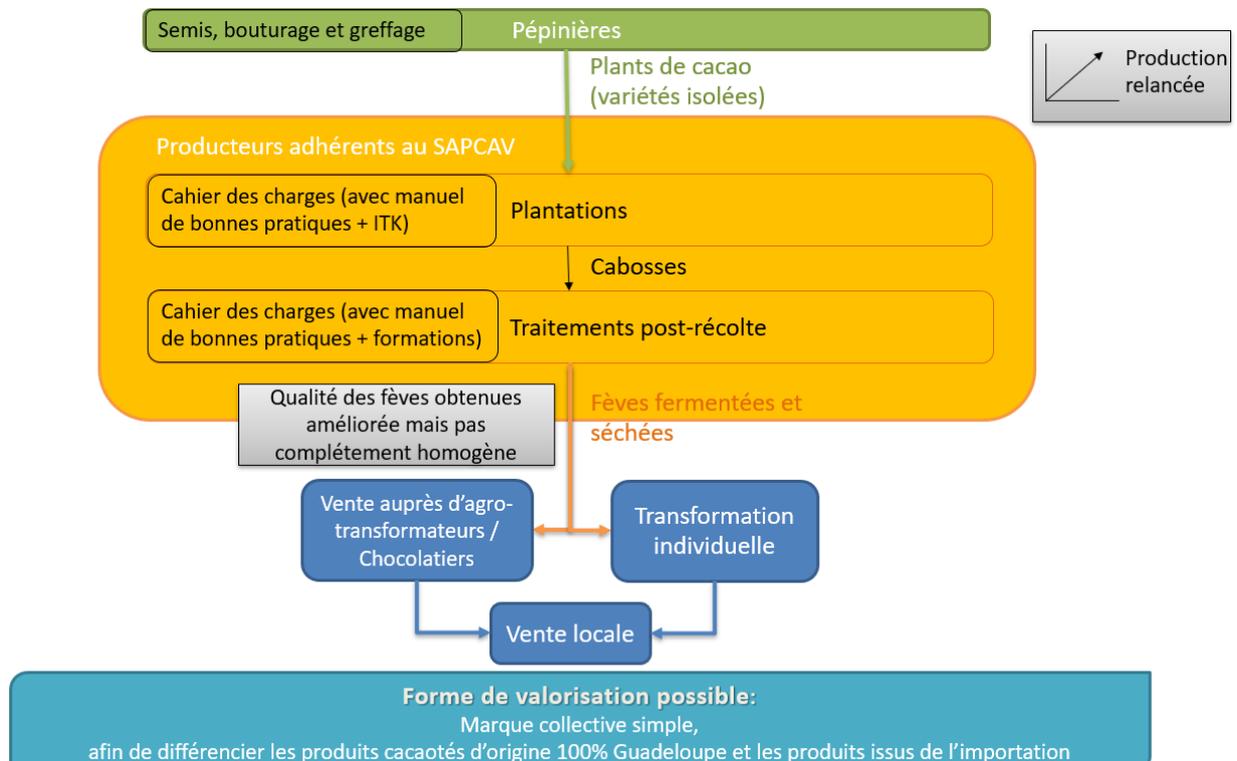


Figure 10 : Modèle de la filière cacao guadeloupéenne avec projet pessimiste (MJE Aequum, 2018)

2) Commentaires

Durant les entretiens auprès des différents acteurs rencontrés lors de notre mission, différentes postures sont apparues. Pour une partie d'entre eux, il est essentiel de centraliser la production, pour d'autres la centralisation est envisageable sous certaines conditions, tandis que certains ne le souhaitent pas. Ce rejet provient des diverses raisons : tout d'abord une méfiance éprouvée envers les structures coopératives, une incompréhension de sa nécessité, une réflexion sur la perte de la valeur ajoutée du cacao qui se fait à cette étape-là, ou bien la prédominance d'initiatives personnelles.

Par ailleurs, un manque de fonds nécessaires pour mettre en place la structure coopérative (coût de l'installation du centre de traitements post-récolte ainsi que du technicien) ou bien des problèmes de logistique trop importants, peuvent également être un frein à sa création.

3) Recommandations

Une marque sert de signe distinctif d'un ou de plusieurs produits ou services par rapport à d'autres, garantissant son origine et sa conformité à des valeurs définies. Il existe aujourd'hui des marques dites collectives, dont leurs exploitations se font de manière collective selon les conditions prévues par un règlement d'usage. Parmi les marques collectives régies par le Code de la propriété intellectuelle, on trouve la marque collective simple. Celle-ci est "soumise au droit commun des marques et a pour fonction de garantir l'origine de produits ou services, en indiquant aux

consommateurs que ces produits ou services proviennent de professionnels appartenant à une même organisation et adhérant au même référentiel (ou norme), ce qui la distingue de la marque individuelle” (Champagner Katz, 2011). Cette marque peut être exploitée par toute personne respectant le règlement d’usage établi. Le dépôt de la marque ainsi que son règlement d’usage doit être déposé à l’INPI.

Afin de valoriser le cacao localement, une marque collective pourrait être déposée sur les produits cacaotés transformés. Cette marque permettrait de différencier les produits cacaotés d’origine 100% Guadeloupe (produits et transformés sur place) des autres produits déjà présents sur le marché mais issus de l’exportation. L’ensemble des producteurs adhérents au SAPCAV et respectant le règlement d’usage pourront ainsi utiliser cette marque sur leur produit, et apporter un gage de confiance aux clients.

Par ailleurs, chaque producteur peut aussi de manière individuelle valoriser ses produits en se faisant par exemple certifié AB, ou encore labelliser par une marque reconnue des clients, telle que le label “Esprit Parc National” (voir paragraphe suivant).

III. Scénario sans projet

1) Présentation

Peu de pépinières d’envergure sont mises en place en Guadeloupe, il s’agit principalement de pépinières individuelles. Malgré tout, la pépinière de Verte Vallée ouvre au public. Les recherches génotypiques du CIRAD n’étant pas effectuées dans le cadre du projet RECAVACA, il n’est pas utile et intéressant de mettre en œuvre les techniques de bouturage et de greffage au sein des pépinières. En effet, ces pratiques nécessitent de connaître le matériel génétique présent sur le territoire afin de sélectionner les variétés qui intéressent les producteurs ainsi que la clientèle visée.

Ceci étant, la relance de la production de cacao est disparate. La mise en place de cahier des charges de production et de traitements post-récolte n’est pas instaurée dans le cadre du projet RECAVACA. De plus, aucune formation en traitements post-récolte n’a été réalisée. Les traitements continuent à être effectués selon les us et coutumes (certaines opérations pouvant être améliorées). La qualité des fèves obtenue par les différents producteurs n’est donc pas homogène. L’exportation n’est pas envisageable sans une certaine quantité d’une qualité homogène répondant à un cahier des charges précis, de même que la transformation en pâte de cacao ou en chocolat de couverture dans une usine. La vente du cacao se fait alors localement, soit suite à une transformation directe par les producteurs eux-mêmes (bâton de kako par exemple), soit par la vente à des agro-transformateurs.

2) Recommandations

Une forme de valorisation commune du cacao pourrait être difficilement mise en place. En effet, les différents produits obtenus lors de la production (cabosses, fèves ou pâte de cacao) présentant des caractères variables suivant le lieu de production (variétés de cacao, durée de fermentation, hygrométrie, etc.), ils ne pourraient répondre à un cahier des charges précis d’une marque collective. Cependant, des formes de valorisation individuelle peuvent être réalisées par chacun des producteurs.

Par exemple, si les pratiques de ceux-ci répondent au cahier des charges de la certification AB, cela leur permettra d’ajouter une plus-value reconnue à leur production. Plusieurs organismes

certificateurs existent tels que Ecocert France, Bureau Veritas Certification Qualité France, Qualisud, etc. Le certificat est valable 1 an, et l'agriculteur ou le transformateur s'engage à être soumis à deux types de contrôle (annuel et inopiné). Le coût de la certification varie en fonction du type d'activité et de la taille de l'exploitation. En moyenne, un producteur doit prévoir un budget annuel de 400 euros HT (Biogis, 2009). Il existe des aides pour la conversion ainsi que le maintien en AB.

Mais aussi, les producteurs situés dans le PNG peuvent adhérer à la marque Esprit Parc National Guadeloupe. Cette adhésion est conditionnée par le respect de deux règlements (Règlements d'Usage Générique et Règlement d'Usage Catégoriel). Le partenariat dure 3 ans, et le producteur doit verser une redevance annuelle pour l'usage de la marque.

Partie 7 : Limites et biais de l'étude

I. Les limites identifiées de l'étude

- Le projet VALAB, dont on ignorait jusqu'à l'existence avant d'arriver sur le terrain, nous a mis dans une position délicate. En effet, nous avons appris en cours de route que certains acteurs enquêtés l'avaient déjà été par des membres du projet VALAB. Cela a donné lieu à plusieurs type de réactions de la part des personnes sollicitées : au meilleur des cas de l'indifférence, sinon de l'agacement, et dans le pire des cas le refus total de nous rencontrer.
- Il a été rapidement mis en évidence qu'il serait pertinent afin de compléter l'étude de s'entretenir avec des jeunes (individus dont l'âge est inférieur à 30 ans). Malheureusement, un des temps prévu à cet effet avec plusieurs des jeunes en insertion professionnelle avec Verte Vallée a été annulé, et la fin de mission approchant, il a été impossible de reprogrammer pareille occasion.
- Peu de chiffres sur l'activité des chocolatiers ont été communiqués, malgré les questions et les relances.
- Une analyse des acteurs en Guadeloupe non exhaustive en partie à cause d'un projet qui inclut toujours plus d'acteurs trouvant un intérêt à l'intégrer.
- Kora Bernabé, présidente de l'association VALCACO à la Martinique, n'a pas donné suite à la demande de contact formulée au mois de juin 2018. Cela est regrettable dans le sens où il aurait été intéressant de comprendre à travers son expérience et son regard, comment ce territoire voisin à la Guadeloupe a su se démarquer et relancer sa filière cacao.

II. Les biais de l'étude (d'après De Sardan, 1996)

- Biais liés au recueil d'informations

Cognitifs

- ❖ *effet de cadrage* : les réponses dépendent toujours partiellement du contexte dans lequel la question est posée et de la façon dans elle est posée.

- ❖ *effet “de halo”* : une question ou une modalité de réponse peut modifier l’interprétation des questions suivantes ou de l’ensemble des modalités de réponses.
- ❖ *effet d’amorçage* : les questions antérieures vont aider l’enquêté à attribuer un sens précis aux questions suivantes.
- ❖ *biais de positivité* : tout chose égale par ailleurs, il est plus naturel de répondre positivement à une question plutôt que négativement.
- ❖ *biais liés à la mémoire*

Motivationnels

- ❖ *biais d’engagement* : tendance naturelle à rester cohérent dans nos lignes de comportements et de réponses.
 - ❖ *biais de désirabilité sociale* : le répondant va tenter de donner une image positive de lui-même à l’enquêté.
- Biais liés à l’interprétation et à l’analyse :
- ❖ *biais de subjectivité* : tendance à donner plus d’importances à ce qui va dans le sens de nos hypothèses.
 - ❖ *biais de surinterprétation* :
 - l’obsession de la cohérence
 - la réduction à un facteur unique qui va tout expliqué
 - la généralisation abusive
 - le goût du sens caché

Conclusion

Les deux études menées en parallèle en Haïti et en Guadeloupe ont fait apparaître des résultats permettant de faire des liens entre les deux territoires tout en évaluant en partie la pérennité du projet RECAVACA.

L’identification de freins au projet ont été mis en évidence suite aux échanges effectués avec les acteurs du terrain.

Les financements du projet qui dépendent des fonds du FEDER sous le programme européen INTERREG tardent à être récoltés. Cette situation provoque des tensions entre les acteurs des deux territoires, agrémenté par un manque de communication qui rend parfois ces liens conflictuels. Le manque de transparence inquiète aujourd’hui les acteurs Haïtiens qui peinent à considérer un tel projet sans la venue de financements. Le retard dans les actions à mener est ressenti comme une inégalité. Par ailleurs, le budget limité de l’AGED, porteuse du projet, a eu des conséquences sur la durée de notre phase terrain qui s’est vue pour ces raisons restreintes.

Il risque d’y avoir un décalage dans la continuité du projet RECAVACA, étant donné que, l’usine de transformation Guadeloupéenne censée accueillir les fèves d’Haïti n’est pas encore construite et qu’aucun financement ne lui a encore été attribuée, ce qui induit un déphasage entre les deux îles. La production de cacao Haïtienne, elle, ne demande qu’à trouver des acheteurs au plus vite. De plus, Haïti a besoin d’un acheteur capable de faire un investissement assez important pour lancer les certifications biologique et équitable (le coût de la certification biologique pour 1500 producteurs est d’environ 10 000 € selon les dires de Ketty Patio, représentante d’ECOCERT en Haïti). Les infrastructures (centres de fermentations et de séchage) et le transport demande aussi des financements pour lancer l’exportation de fèves fermentées et séchées.

Enfin, l'entreprise Jean Hervé investit depuis 2008 dans plusieurs projets de développement en Haïti et notamment dans la filière cacao avec des apports de fonds pour la construction des centres de fermentation des coopératives de l'ODEFACAGA. Ces activités ainsi que les liens créés avec les acteurs locaux font de l'entreprise Jean Hervé un acheteur privilégié des fèves de cacao Haïtienne provenant des cinq coopératives. L'achat se fera néanmoins qu'à condition que ces fèves soient certifiées biologiques.

En ce qui concerne la transformation des fèves haïtiennes en Guadeloupe, les acteurs guadeloupéens sont partagés.

D'une part, la plupart des chocolatiers de l'île sont intéressés pour travailler avec du chocolat de couverture à base de fèves haïtiennes. En effet, le cacao haïtien a un goût typique recherché par certains. De plus, au niveau marketing, les chocolatiers pourraient ainsi vanter des produits issus des caraïbes et transformés en Guadeloupe. Enfin, un point non négligeable est le coût final du chocolat de couverture. Les chocolatiers estiment qu'au vu des coûts de main d'œuvre française et des contraintes réglementaires, le chocolat 100% Guadeloupe ne pourra être qu'à destination d'un marché haut de gamme, et donc de l'exportation. Certains pensent seulement proposer une partie de leur gamme en 100% péyi (par exemple, un type de tablette 100% Guadeloupe) pour pouvoir continuer à vendre à leur clientèle actuelle. Etant donné que pour eux le chocolat obtenu à partir de fèves haïtiennes sera moins cher, ils sont donc davantage intéressés. Cependant, sans structure pour transformer les fèves en chocolat de couverture, les chocolatiers, pâtisseries et restaurateurs de l'île n'achèteront pas les fèves haïtiennes.

D'autre part, certains des producteurs guadeloupéens ressentent une certaine trahison concernant la transformation des fèves haïtiennes sur l'île papillon. Ils souhaitent valoriser leur production et leur terroir localement, et ne pas être mélangés à d'autres types de fèves.

Une des solutions possibles serait alors de transformer les deux provenances en Guadeloupe, mais des batchs différents (il faut cependant une certaine quantité de fèves guadeloupéennes) afin de proposer aux clients deux chocolats de couverture différents dont l'un origine Haïti et l'autre origine Guadeloupe. Cette solution permettrait de respecter les terroirs et les spécificités des fèves des deux territoires, et potentiellement de proposer des produits avec des prix différents.

Pour permettre des échanges entre les deux territoires, il faudra étudier entre autres les possibilités de transport maritime ainsi que les coûts de transport. Ces coûts doivent être pris en compte afin d'assurer la rentabilité de la société de transformation. Toutefois, la liaison entre les deux îles est possible. En effet, un agro-transformateur guadeloupéen est parvenu à importer 2 tonnes de fèves haïtiennes jusqu'à lui.

Néanmoins, RECAVACA reste un projet initiateur d'une belle dynamique locale et interne aux Caraïbes. Il a été, en effet, lancé par un organisme caribéen à l'intention des Caraïbes. Il s'ensuit donc des liens solides entre ces deux territoires :

La liste des problématiques rencontrées par les producteurs fait échos dans les deux pays (ouragans, ravageurs tels que pics, rats, fourmis, etc.). Les solutions gagnent à être partagées afin de favoriser une entraide et des recherches plus intenses.

Ce projet devrait avoir des répercussions économiques non négligeables sur les petits producteurs (augmentation du prix de vente grâce aux certifications biologique et équitable).

L'étude préalablement réalisée par Mme. Myriam Conzett montre bien qu'il existe une demande pour le cacao fin et aromatique Haïtien certifié biologique et équitable. Ce marché de niche est toujours en extension.

Le projet a également permis de donner une visibilité aux acteurs guadeloupéens sur la filière naissante et ainsi faciliter les potentielles prochaines étapes d'échanges. De plus, les formations organisées par le projet en traitements post-récolte ont permis une prise de conscience des enjeux de cette étape-là de production et de la qualité à laquelle mènent de bonnes pratiques.

Par ailleurs, RECAVACA participe à la reconnaissance et la mise en valeur de méthodes traditionnelles menées sur les deux îles : l'agroforesterie dans le cas d'Haïti et les jardins créoles cultivés en Guadeloupe. Enfin, la valorisation de la culture de cacao en agroforesterie dans les deux pays répond indirectement à des problématiques environnementales telles que la déforestation et la pollution des sols. Les efforts de reimplantations, de sauvegarde des variétés indigènes et de ces écosystèmes indispensables aux producteurs sont signes de pérennité.

Bibliographie

Alliance Coopérative Internationale. 1995. Identité coopérative. [26/09/2018]

<https://www.ica.coop/fr/node/13895>

AFP, La 1ère. 2017. Ouragan Maria : sérieux dégâts en Guadeloupe, isolement de la Dominique et reprise du déblaiement à Saint-Martin. [03/08/2018]. <https://la1ere.francetvinfo.fr/ouragan-maria-serieux-degats-guadeloupe-isolement-dominique-reprise-du-deblaiement-saint-martin-synthese-514387.html>

AFP. 2012. Fin de l'épandage aérien en Guadeloupe. [11/08/2018].

<https://la1ere.francetvinfo.fr/guadeloupe/2012/12/11/fin-de-l-epandage-aerien-en-guadeloupe-6711.html>

AFP. 2016. Côte d'Ivoire: production et exportations de cacao en baisse. [25/08/2018].

<http://news.abidjan.net/h/601172.html>

Association Française d'Agroforesterie. non indiqué. Qu'est-ce-que l'agroforesterie. [25/06/2018].

<http://www.agroforesterie.fr/definition-agroforesterie.php>

BIDIMA I.M. 2010. Cacaoyer : La production des plants améliorés. *La voix du paysan*. (233) : 9-12.

[14/08/2018]. http://pmb.sicac.org/opac_css/doc_num.php?explnum_id=1485

Biogis. 2009. La conversion en Agriculture Biologique. [25/09/2018].

http://www.biogis.fr/la-conversion-en-agriculture-biologique_a155.html

BIO SAVANE. 2016. Lutte contre la fourmi manioc. *Cultivons autrement : Exemples locaux de techniques agro-écologiques*, n. 22. [02/07/2018].

https://bsvguyane.files.wordpress.com/2017/03/22-lutte_manioc.pdf

CAOBISCO, ECA, FCC. 2015. Fèves de cacao: Exigences de qualité de l'industrie du chocolat et du cacao. Bruxelles, Belgique : End, M.J. et Dand, R. éditeurs. 106 p.

Champagner Katz. 2011. La certification des produits et services: Intérêt de la marque collective de certification. [25/09/2018]

<https://www.village-justice.com/articles/certification-produits-services,9564.html>

CIRAD. 2011. Le CIRAD en Guadeloupe. [12/07/2018]. <https://antilles-guyane.cirad.fr/aux-antilles-et-en-guyane/guadeloupe>

CIRAD. 2016. Citrus greening : scientifiques et professionnels se mobilisent ! [12/07/2018].

<https://antilles-guyane.cirad.fr/actualites/2016/citrus-greening>

- CIRAD. 2017. Réseau d'Innovation Technologique et de Transfert Agricole dans les DOM. [19/08/2018]. <https://coatis.rita-dom.fr/guadeloupe/?HomePage>
- COTTRELL C, 2015. La problématique du chlordécone aux Antilles : de la contamination à la prise de conscience. Nantes : UFR Sciences pharmaceutiques et biologiques, 87 p. Thèse (Dr en Pharmacie).
- CRUSOL J. 1975. Quelques Aspects Économiques de la Départementalisation aux Antilles Françaises. In : *Caribbean Studies*. Rio Piedras, Puerto Rico : Institute of Caribbean Studies, 20-31 p. (Caribbean Studies, 15, n. 1). [21/08/2018]. <https://www.jstor.org/stable/25612672>
- DE SARDAN J-P. 1996. La violence faite aux données. Marseille : Editions Parenthèses, 23p. [21/09/18]. <https://journals.openedition.org/enquete/363>
- Département des Hauts-de-Seine. 2018. Haïti : le soutien de la filière cacao. [11/08/2018]. <http://www.hauts-de-seine.fr/economie-emploi/cooperation-internationale/lutte-contre-linsecurite-alimentaire/haiti-le-soutien-de-la-filiere-cacao/>
- Direction de l'information légale et administrative. 2018. Indication géographique protégée (IGP). [28/09/2018] <https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F32269>
- DULCIRE M., CATTAN P. 2002. Monoculture d'exportation et développement agricole durable : cas de la banane en Guadeloupe. *Cahier Agricultures*, 11 (5) : 313-321. [13/08/2018]. <http://revues.cirad.fr/index.php/cahiers-agricultures/article/view/30357/30117>
- Esprit Parc National. 2018. Aux origines de la marque. [16/08/2018]. <http://www.espritparcnational.com/la-marque-esprit-parc-national/aux-origines-de-la-marque>
- GUERIN P. 1896. Culture du cacaoyer : étude faite à la Guadeloupe. Paris : Augustin Challamel, 64 p. [20/08/2018]. <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k164750m/f9.image>
- HUETZ DE LEMPS A. 1992. Le cacao, richesse des pays pauvres. In : *Les plantes américaines à la conquête du monde*. Bordeaux : Presses universitaires de Bordeaux, 357-372 p. (Cahiers d'outre-mer, n. 179-180). [12/08/2018]. https://www.persee.fr/doc/caoum_0373-5834_1992_num_45_179_3451
- IEDOM. 2017. Guadeloupe, Rapport annuel 2016. Paris : IEDOM, 180 p. [25/07/2018]. https://www.iedom.fr/IMG/pdf/ra2016_guadeloupe.pdf
- INRA. 2013. Les unités de recherche du centre. [11/08/2018]. http://www.antilles.inra.fr/Le-centre-Les-recherches/unites_de_recherche
- INSEE. 2017. Le bilan économique 2016 : une croissance lente, mais qui se consolide. Basse-Terre, Guadeloupe : INSEE, 44p. (Insee conjoncture Guadeloupe, n. 3). [01/08/2018]. [Bilan Economique 2016 Guadeloupe - Insee](https://www.insee.fr/fr/themes/indicateurs/indicateur/Bilan-Economique-2016-Guadeloupe-Insee)

- INSEE. 2018. Comparateur de territoire : Région de la Guadeloupe. [25/08/2018].
<https://www.insee.fr/fr/statistiques/1405599?geo=REG-01>
- KIKI S. 2015. Etude des filières café et cacao de Guadeloupe. Montpellier : Montpellier SupAgro, 110 p. Mémoire, Ingénieur (DARS, MOQUAS).
- KOPP A. 1929. L'Agriculture à la Guadeloupe. In : *Annales de Géographie*. Paris : Armand Colin, 500 p. (Annales de Géographie, n. 215). [20/08/2018].
https://www.jstor.org/stable/23441021?newaccount=true&read-now=1&seq=1#page_scan_tab_contents
- LAFLEUR G. 2006. La culture du café en Guadeloupe, de son introduction à sa quasi disparition. *Bulletin de la Société d'Histoire de la Guadeloupe*, (145) : 59–120. [30/07/2018].
<https://www.erudit.org/en/journals/bshg/2006-n145-bshg03147/1040672ar.pdf>
- LARCHE J., BALARELLO J., BRET R., *et al.* 2000. Rapport d'information fait au nom de la commission des Lois constitutionnelles, de législation, du suffrage universel, du Règlement et d'administration générale à la suite des missions effectuées en Guyane, Martinique et Guadeloupe du 12 au 23 septembre 1999 et à la Réunion du 12 au 15 janvier 2000. Paris : Sénat, 90 p. [16/08/2018].
https://www.senat.fr/rap/r99-366/r99-366_mono.html#toc23
- Le blog de Tatie Maryse. 2012. La réalisation du gwo kako (ou bâton de cacao). [03/08/2018].
<https://www.tatiemaryse.com/technique-realisation-gwo-kako/>
- MAO B. 2009. Guadeloupe : la canne à sucre, une richesse en péril. *Géo*. [11/08/2018].
<https://www.geo.fr/environnement/actualite-durable/guadeloupe-canne-sucre-27721>
- Ministère des Outre-Mer. 2016. Accompagnement de la filière banane. Espace presse [17/11/2016].
<http://www.outre-mer.gouv.fr/accompagnement-de-la-filiere-banane>
- Ministère du travail, de l'emploi et de la santé. 2011. Portraits des 4 zones d'emploi de Guadeloupe et des Îles du Nord : Population, emploi, demande d'emploi. Gourbeyre, Guadeloupe : Dieccte, 8 p.
- MSA. 2017. La population des chefs d'exploitation agricole dans les DOM en 2016. Paris : MSA, 30 p. [11/07/2018]. <https://statistiques.msa.fr/wp-content/uploads/2017/10/TB-chefs-dexploitation-DOM-2016-1.pdf>
- Observatoire de l'eau Guadeloupe. 2018. Schéma Directeur d'Aménagement et de Gestion des Eaux de Guadeloupe, cycle 2016-2021. [01/08/2018]. <http://www.observatoire-eau-guadeloupe.fr/outils/base-documentaire/documents-de-planification/sdages/sdage-guadeloupe-2016-2021>
- Service de la statistique et de la prospective du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation. 2014. Recensements agricoles et enquêtes structures - 2013. Paris : Ministère de l'agriculture et de l'alimentation.

ZAPALSKI E. 2016. Développement rural - Distribution des aides Feader : les régions alertent le Premier ministre. [20/08/2018].

<https://www.caissedesdepotsdesterritoires.fr/cs/ContentServer?pagename=Territoires%2FLOCActuelle%2FArticleActualite&cid=1250271172142>

Annexe 1 : Tableau des acteurs enquêtés de la filière cacao

Prénom NOM	Structure	Fonction	Type d'acteurs
Maéva MARCIN	Assofwi	Technicienne	Association
Betty VAINQUEUR	AGED	Présidente	Association
Gérard BERRY	SAPCAV / Verte Vallée	Président du SAPCAV / Président de Verte Vallée	Association
Charles CHAVOUDIGA	Verte Vallée	Directeur	Association
Corinne CAIRO	Verte Vallée	Pépiniériste	Association
Claude ALVADO	La Maison du Cacao / Domaine Gwakako		Chocolatier
Anne-Solène PETRELUZZI	Les Chocolats d'Anne-Solène		Chocolatier
Marianne PAUX	Les Suprêmes		Chocolatier
David VIGNAU	Maison David Vignau		Chocolatier
Laurence LOUISSE	Office du tourisme intercommunal		Institution publique
Eline Boulange	ONF		Institution publique
Benjamin MOUSTACHE	Région Guadeloupe	Chef de service Croissance Verte	Institution publique
Martin DERUAZ	DAAF	Chef de service STARF	Institution publique
Hélène HANSE	DAAF		Institution publique
Edmond RUBRICE	Chambre d'Agriculture	Chef de service Economie rurale & Innovation	Institution publique
Philippe VIGIER	PNG		Institution publique
Rodrigue TREFLE	SAFER	Président	Institution publique
Dominique MARTINEZ	CIRAD Guadeloupe	Directeur	Organisme de recherche
Christian CILAS	CIRAD Montpellier		Organisme de recherche
Alex & Charles-Henry SAINT-CHARLES	-		Producteur
Jean-Marc PETIT	Assofwi	Vice-président	Producteur
Joël BARUL	La Grivelière / Verte Vallée		Producteur
Cédric COUTELLIER	Apagwa		Producteur
Marcel DUBOUE	-	Secrétaire du SAPCAV	Producteur
Lisa CARLIXTE	-		Producteur
Michel PERRINE	-		Producteur
Pierre-Louis LEVALOIS	-	Vice-trésorier du SAPCAV	Producteur
Roland DAROSO	COPCAF	Président	Producteur
Frédéric BOURSEAU	Assofwi	Président	Producteur
SAINT MARC	-		Producteur
Martin BEBERNI	-		Producteur
Félix MATHURIN	-		Producteur
Sylvain HUOT-MARCHAND	-		Producteur
Joël NELSON	Domaine de Vanibel	Conseil d'administration SAPCAV	Producteur
Philippe SAHAGIAN	Nature Kulture		Producteur
Laurent PAGE	A&M industries	Directeur	Société d'importation
Philippe CHAULET	Café Chaulet	Directeur	Structure périphérique à la filière
Philippe ALIANE	LPG	Directeur	Structure périphérique à la filière
Marion CASSU	SAPCAV	Animatrice SAPCAV	Syndicat

Annexe 2 : Feuilles d'émergencement lors du workshop final



7.	Agathe CHEVAL	0683346687	agath.cheval@gmail.com	ENRA	stagiaire	A. Naves
8.	Teresa Castro Naves	0769015136	teresa.castro.naves@gmail.com	INRA	stagiaire	Teresa C Naves
9.	Moua BEZARD	0607478330	moua.bezard@gmail.com	SYAROVAG	VS C	Beza
10.	Emilie DRILET	0632945503	emilie.drilet@syarova.com	SYAROVAG	VSC	Beza
11.	Philippe VIGIER	0690397048	philippe.vigier@syarova.com	syarova - parc national P.N.G.	Technicien développement	Philippe Vigier
12.	Caroline Cedrac	0630424119	cedrac.cedrac@hotmail.fr	Unité Guir ASSOFWI	Productrice	Caroline Cedrac
13.	Hélène Ulysse	0675353578	h.ulysses@gmail.com	caricote Surole	agriculteur	Hélène Ulysse
14.	STAVET Adria	0619492899	adria.stavet@gmail.com	AGED	chargé	Stavet
15.	LEO NORMAND	0618332470	leo.normand@gmail.com			
16.	Delphine Saut	0690444989		ASSO. Villes		
17.	CASSU Marie	0690285242		SARLAN		
18.	BENARDY Genevieve	0690516608	genevieve.benard@gmail.com	SARLAN		
19.	MARCIN Haura	0630126126	marcin.haurin@assofwi.com	ASSOFWI	technicienne	Haurin
20.						

B

FEUILLE DE PRESENCE - WP N°XX

OBJET : Titre BILAN DE MISSION DE LA MISE A EAU
 Date : 20/07/2018
 Heure de début : 14h30
 Heure de fin :
 Durée :
 Lieu : Asséfui

NOM/PRENOM	PORTABLE	EMAIL	ORGANISME	FONCTION	SIGNATURE
1. VANQUEUR Betty	0690-33-6912	vanqueurbetty@asséfui.com	ASSÉFUI	présidente	
2. DEYU Anaïs	05-90-99-09-60	anaïs.deyu@asséfui.com	DAME	animatrice régionale/AB	
3. LEVATZOS Françoise	0690357693	françoise.levatzos@asséfui.com	—	preparatrice	
4. ARNAUD Chérie	0690 592634	charie.arnaud@asséfui.com	PRODUCTEUR	PRODUCTEUR	
5. LOUBIERES Corine	0032471720645	corine.loubieres@asséfui.com	ASSÉFUI	stagiaire	
6. UFFA Yviri	0690291050	yviri.uffa@asséfui.com	ASSÉFUI	responsable technique	

Annexe 3 : Exemple de matrice de données recueillis lors des entretiens sur la thématique de la qualité dans la catégorie pratiques culturelles avec le logiciel QDA Miner Lite (MJE Aequum, 2018)

Categorie	Code	Cas	Texte	Mots	% Mots	Commentaire	TYPOLOGIE
Pratiques culturelles	Qualité	070318 Entretien Philippe CHAULET	Depuis 2010, des produits comme le café et le cacao connaissent leur révolution, au niveau des saveurs, de la qualité (ce fut le cas pour le vin dans les années 1970). Il dit que si Nescafé n'était pas passé par là, la relance de la filière ne serait pas. Il explique que les gens s'intéressent au goût du café et sont à la recherche de produits de qualités. Les notions de l'effet du terroir résonnent de plus en plus pour le café, comme pour le vin, dans l'esprit des gens (en partie grâce à Nescafé d'après lui, qui a sorti diverses gammes de café aromatiques). (Quelles données là-dessus ? mystère)	115	5,80%		Producteur
Pratiques culturelles	Qualité	070318 Entretien Philippe CHAULET	un point qui d'après lui pourrait devenir un problème : dans la région de Capesterre du café est en train d'être replanté, il s'agira bien de café guadeloupéen, mais il n'aura pas la même saveur : quelle différenciation se fera alors entre ces 2 terroirs ?	47	2,40%		Producteur
Pratiques culturelles	Qualité	062818 Entretien Félix MATHURIN ok	les gens cherchent des trucs locaux, mais c'est compliqué de savoir ce qui est local de ce qui ne l'est pas	23	0,30%		Producteur
Pratiques culturelles	Qualité	070518 Entretien Joël NELSON ok	il faut que les planteurs aient leur cahier des charges. C'est le maître mot pour la qualité. Sinon on ne pourra pas se démarquer vis-à-vis de la Côte d'Ivoire, vis-à-vis de d'ôte d'Ivoire, vis-à-vis de d'autres pays qui font du cacao qui sont nettement moins chers que nous.	59	1,60%		Producteur
Pratiques culturelles	Qualité	07.11. Frédéric BOURSEAU	L'idée serait de créer véritablement 2 gammes : l'une de bonne qualité, en travaillant avec les variétés Forastero et Trinitario (cf. bonifieur ?), et destinée au marché local l'autre d'excellence, en travaillant avec la variété Criollo, et destinée exclusivement à l'export.	44	3,70%		Producteur
Pratiques culturelles	Qualité	07.11. Frédéric BOURSEAU	M. Bourseau mentionne les différents terroirs présents en Guadeloupe. Ils sont dans l'attente des résultats de l'analyse génotypique des cacaoyers du territoire. Il estime que chaque région à son propre terroir (Côte-sous-le-Vent ; Capesterre et Côte au Vent, Nord Basse Terre)	45	3,80%		Producteur
Pratiques culturelles	Qualité	06.18. Jean-Marc PETIT	Quelles sont les variétés qui existent en Guadeloupe sur le café et sur le cacao.	15	0,20%		Producteur
Pratiques culturelles	Qualité	06.18. Jean-Marc PETIT	Voilà, donc qu'on connaisse quelles sont les variétés, quelles pratiques mettre en place pour avoir du café et du cacao de qualité.	23	0,20%		Producteur
Pratiques culturelles	Qualité	06.18. Jean-Marc PETIT	Ça nous permettra de savoir entre la variété et le terroir quelle est la part des deux sur l'excellence quoi	21	0,20%		Producteur
Pratiques culturelles	Qualité	06.18. Jean-Marc PETIT	Moi je pense que le terroir joue sur une grande part...c'est mon avis à moi. La variété joue pour une part, mais si on a une variété d'excellence aussi dans le terroir de la Guadeloupe, on saura donner de l'excellence aussi, enfin c'est mon avis.	50	0,50%		Producteur
Pratiques culturelles	Qualité	06.18. Jean-Marc PETIT	Avec le CIRAD on va aller voir quel aura été excellence, entre le Criollo, le Trinitario, le Forastero. À partir de là, on va essayer de développer la relance sur la variété qui est vraiment excellente.	36	0,40%		Producteur
Pratiques culturelles	Qualité	06.18. Jean-Marc PETIT	Oui, il y a les trois. Entre les trois il y a de l'hybridation. Donc, il y a vraiment un mélange. On sait déjà que c'est Criollo qui est le meilleur en termes de demande. Il y a des chocolatiers de France qui nous ont dit que si l'on relance, ils sont prêts à acheter. Mais ça se sera le Criollo. On le sait déjà mais si l'on peut avoir une gamme de Criollo un peu plus large que LE (insiste) Criollo.	86	0,90%		Producteur
Pratiques culturelles	Qualité	06.19. Joël BARUL	Et surtout ne pas laisser de côté la qualité. Même si on augmente la production, il ne faut pas laisser de côté la qualité.	24	0,30%		Producteur
Pratiques culturelles	Qualité	06.19. Joël BARUL	Donc déjà, le CIRAD est en train de réaliser des analyses pour nous, pour pouvoir déterminer les variétés de cabosses qu'on a sur le domaine.	26	0,40%		Producteur
Pratiques culturelles	Qualité	06.19. Joël BARUL	Mais on est en train de refaire ce travail-là avec le CIRAD de Montpellier, pour pouvoir planter déjà des meilleurs cacaoyers. Parce qu'ils disent que le Criollo c'est le top du top au niveau qualité.	38	0,50%		Producteur
Pratiques culturelles	Qualité	06.19. Joël BARUL	C'est vrai que déjà si on plante des cacaoyers, des caféiers de qualité.	14	0,20%		Producteur
Pratiques culturelles	Qualité	06.21. Cédric Coutellier	la variété de cacao l'importe peu, il souhaite davantage avoir des cacaoyers résistants à ces ravageurs. Pour autant il sait que le "Criollo" est, soit disant, la meilleure variété.	30	1,10%		Producteur
Pratiques culturelles	Qualité	070318-Marcel-Duboue-ok	Une fois la qualité définie, ils pourront penser à l'exportation.	11	0,80%		Producteur-Transformateur
Pratiques culturelles	Qualité	070318-Marcel-Duboue-ok	il faut instaurer une très forte rigueur	7	0,50%		Producteur-Transformateur
Pratiques culturelles	Qualité	07.04. Martin DERUAZ	On a les conditions pédoclimatiques pour le faire, en tous cas sur la Basse-Terre.	15	0,40%		Institution
Pratiques culturelles	Qualité	07.04. Martin DERUAZ	C'est compatible avec le maintien d'un milieu forestier, pour la préservation du biotope Côte-sous-le-Vent et abord de parc nationale, voire parc nationale c'est très intéressant. Car pas obligé de défricher, de traiter, de tirer des câbles d'irrigation, de faire des drainages. Pas besoin de gros bâtiments, de gros hangars. C'est une forme d'agriculture très adaptée au milieu et qui permet de revaloriser une culture : volet patrimoniale.	75	1,90%		Institution
Pratiques culturelles	Qualité	07.04. Martin DERUAZ	Si on veut faire du cacao, café, vanille il faut que ça soit le top du top, du bio synonyme de qualité, tracé, origine Guadeloupe 100%.	26	0,70%		Institution
Pratiques culturelles	Qualité	06.20. Dominique MARTINEZ	CIRAD : étude des variétés, quels sont celles intéressantes pour lancer une filière (filère de niche) CIRAD : étudier phénotype et le gustatif il faut connaître les meilleurs génotypes Prendre en compte effet terroir	32	4,10%		Institution
Pratiques culturelles	Qualité	06.20. Dominique MARTINEZ	Experts CIRAD : caractérisation du cacao	5	0,60%		Institution
Pratiques culturelles	Qualité	06.20. Dominique MARTINEZ	intervient sur tous les segments : génétique, agronomique, qualité, traçabilité, effet terroir, laboratoire d'analyse génétique (à Montpellier)	17	2,20%		Institution
Pratiques culturelles	Qualité	06.20. Dominique MARTINEZ	Ce projet est le « mème » que RECAVACA : caractérisation génétique qualités organoleptiques effet terroir	13	1,60%		Institution
Pratiques culturelles	Qualité	070218 Entretien Benjamin MOUSTACHE ok	En tout cas sur la filière cacao, je sais qu'on a un produit assez bien. Peut-être l'améliorer encore	21	0,20%		Institution
Pratiques culturelles	Qualité	07.17 Entretien Rodrigue Tréfle	je pense que [00:00:33] l'agriculture (ou culture ?) guadeloupéenne a besoin d'un marché de niche qui va dans l'excellence et la qualité, puis ça est que l'on a une production de type tropicale qui est assez [00:00:42] ? Donc, on va faire de la qualité.	53	0,80%		Institution
Pratiques culturelles	Qualité	07.17 Entretien Rodrigue Tréfle	Je connais un producteur de cacao, monsieur CRANE. Il fait du café d'excellente qualité. [00:04:51] Il a un champ de cacao (?). C'est là que ça m'a fait titi. Je me suis dit qu'il y a à piéreniser ce type de production, surtout que l'on est sur une île. Sur une île, on peut valoriser et même à travers le tourisme. Il y a des choses que l'on peut faire. C'est pour cela que je crois fortement à un développement avec toutes ces petites filières de niche.	95	1,40%		Institution
Pratiques culturelles	Qualité	07. 02 Entretien Skype Christian CILAS	l'idée c'était de caractériser la variabilité génétique du cacao là-bas. L'idée c'était pour comprendre ce qu'il y avait comme génotype et notamment essayait de classer en terme bah de grand groupe hein : criolo, forestaro, hybride, aménolado	42	1,30%		Organisme de recherche
Pratiques culturelles	Qualité	07. 02 Entretien Skype Christian CILAS	si on relançait la culture du cacao en Guadeloupe, de voir sur quel matériel on partirait préférentiellement, sachant que l'idée c'est quand même de faire du cacao de qualité, donc plutôt essayer de partir sur des cacao fins, parce que les chocolatiers de Guadeloupe sont plutôt demandeurs de fèves de qualité, pour pouvoir bien valoriser leurs produits, le chocolat final quoi	63	1,90%		Organisme de recherche
Pratiques culturelles	Qualité	07. 02 Entretien Skype Christian CILAS	l'idée c'était de voir sur différents endroits. Donc on a travaillé en prospectant à la fois dans des anciennes plantations, dans des jardins, des arbres isolés, en forêt, etc... On a prélevé des feuilles, on a marqué des lieux de prélèvement avec les points GPS. Et donc ça, c'est en train d'être traité actuellement au laboratoire à Montpellier, pour faire du génotypage actuellement.	67	2,10%		Organisme de recherche
Pratiques culturelles	Qualité	07. 02 Entretien Skype Christian CILAS	on a même trouvé du cacao avec des fèves complètement blanches, donc vraiment d'origine criolo	16	0,50%		Organisme de recherche
Pratiques culturelles	Qualité	062918-Entretien-Philippe-ALIANE-ok	On a un cahier des charges production, on a un cahier des charges qualité, voilà qui font l'objet de contrôle, enfin accompagnement et contrôle. C'est très bien, c'est très encadré.	33	0,40%		Société

Annexe 4 : Liste des productions autorisées en milieu forestier (ONF, 2018)

Produit	Nom vernaculaire	Nom scientifique	Photo	Production autorisée	Production autorisée uniquement sur certains secteurs de FDD (zones à calumet, zones herbeuses)	Production strictement interdite (risque d'envahissement de la flore locale, besoins spécifiques incompatibles avec les milieux forestiers, espèce exotique, etc.)
Graines	Galba	<i>Calophyllum calaba</i>		X		
	Bois de l'Orme	<i>Guazuma ulmifolia</i>		X		
	Caconnier	<i>Ormosia monosperma</i>		X		
	Courbaril	<i>Hymenae courbaril</i>		X		
	Magnolia	<i>Talauma dodecapetala</i>		X		
	Mahogany grandes feuilles	<i>Swietenia macrophylla</i>		X		
	Mahogany petites feuilles	<i>Swietenia mahogani</i>		X		
	Mirobolan	<i>Hernandia sonora</i>		X		
	Muscadier	<i>Myristica fragrans</i>				X
	Roucou	<i>Bixa orellana</i>				X
	Sablier	<i>Hura crepitans</i>		X		

Produit	Nom vernaculaire	Nom scientifique	Photo	Production autorisée	Production autorisée uniquement sur certains secteurs de FDD (zones à calumet, zones herbeuses)	Production strictement interdite (risque d'envahissement de la flore locale, besoins spécifiques incompatibles avec les milieux forestiers, espèce exotique, etc.)
Cacao	Cacaoyer criollo	<i>Theobroma cacao cacao</i>			X	
	Cacaoyer forastero	<i>Theobroma cacao sphaerocarpum</i>			X	
	Cacaoyer trinitario	Hybride			X	
Café	Caféier arabica	<i>Coffea arabica</i>			X	
	Caféier robusta	<i>Coffea canephora</i>			X	
Fleurs coupées	Anthurium	<i>Anthurium andraeanum</i>		X		
	Balisier	<i>Heliconia bihai</i>		X		
	Balisier des Caraïbes	<i>Heliconia caribaea</i>		X		
	Oiseau du paradis	<i>Strelitzia reginae</i>		X		
	Autres espèces	-				X

Produit	Nom vernaculaire	Nom scientifique	Photo	Production autorisée	Production autorisée uniquement sur certains secteurs de FDD (zones à calumet, zones herbeuses)	Production strictement interdite (risque d'envahissement de la flore locale, besoins spécifiques incompatibles avec les milieux forestiers, espèce exotique, etc.)
Plantes aromatiques et médicinales	TOUTES	TOUTES				X
Poivre	Poivrier	<i>Piper nigrum</i>		X		
Vanille	Vanillier	<i>Vanilla mexicana</i>		X		
	Vanillier	<i>Vanilla planifolia</i>		X		
	Vanillier	<i>Vanilla pompona</i>		X		

Annexe 5 : Exemples de pépinières de cacaoyers actuelles

Pépinières personnelles (initiative individuelle) :



Pépinière du Domaine Gwakako sous abri, C. Salen, 2018



Pépinière surélevée de M. Mathurin, V. Lecomte, 2018

Pépinière à grande échelle :



Pépinière pour les semis de cacao de Verte Vallée avec irrigation automatique, C. Salen, 2018

Annexe 6 : Exemples de pratiques et de matériels utilisés pour le traitement post-récolte des fèves de cacao en Guadeloupe

1) Ecabossage



Ecabossage sur la parcelle de M. Saint Marc, Salen, 2018



Ecabossage de la récolte sur le site de la Gravelière, Lecomte, 2018

2) Fermentation



Bac de fermentation utilisé par Les Suprêmes, Salen, 2018



Bac de fermentation utilisé par la Gravelière, Lecomte, 2018

3) Séchage

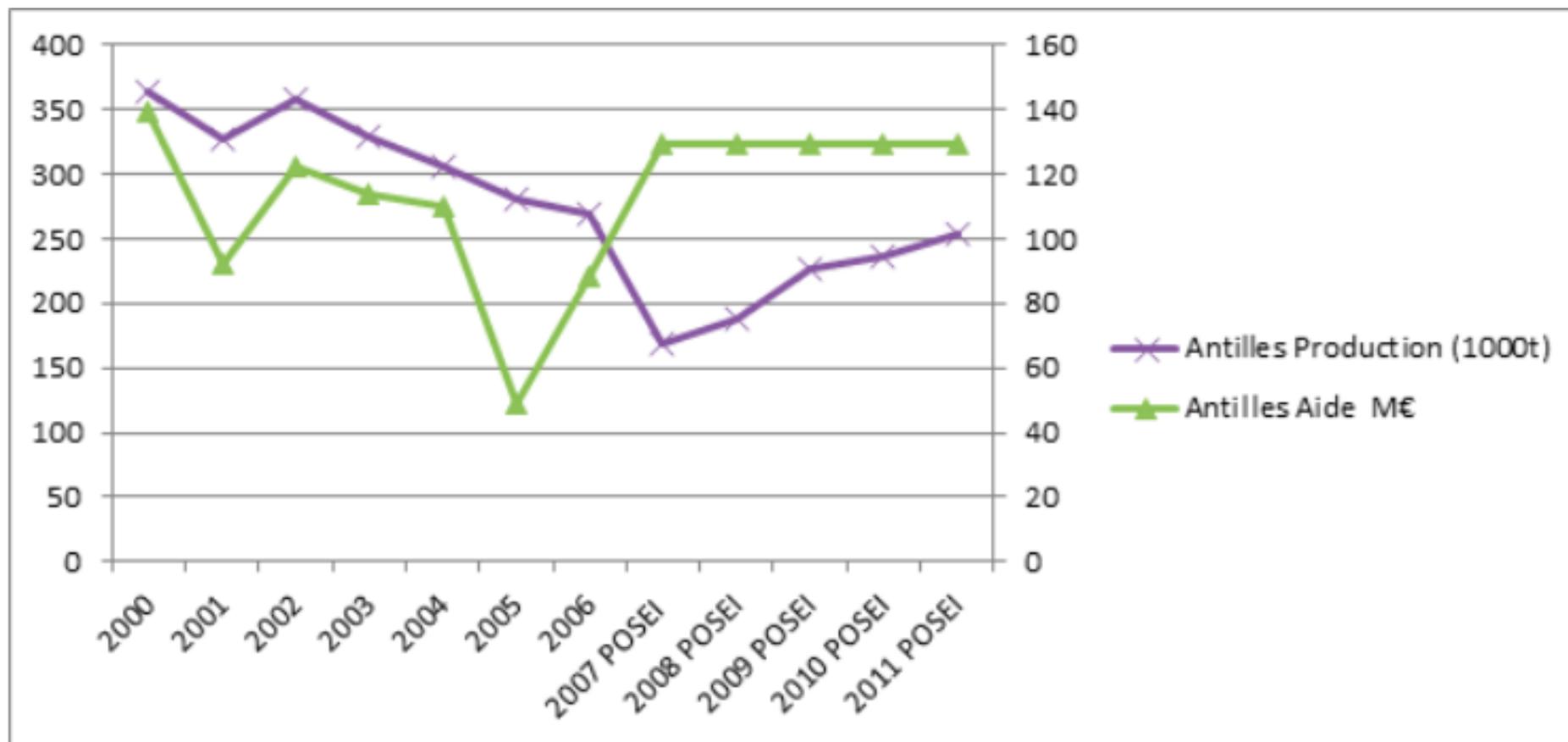


Table de séchage utilisée par Les Suprêmes, Louvrier, 2018

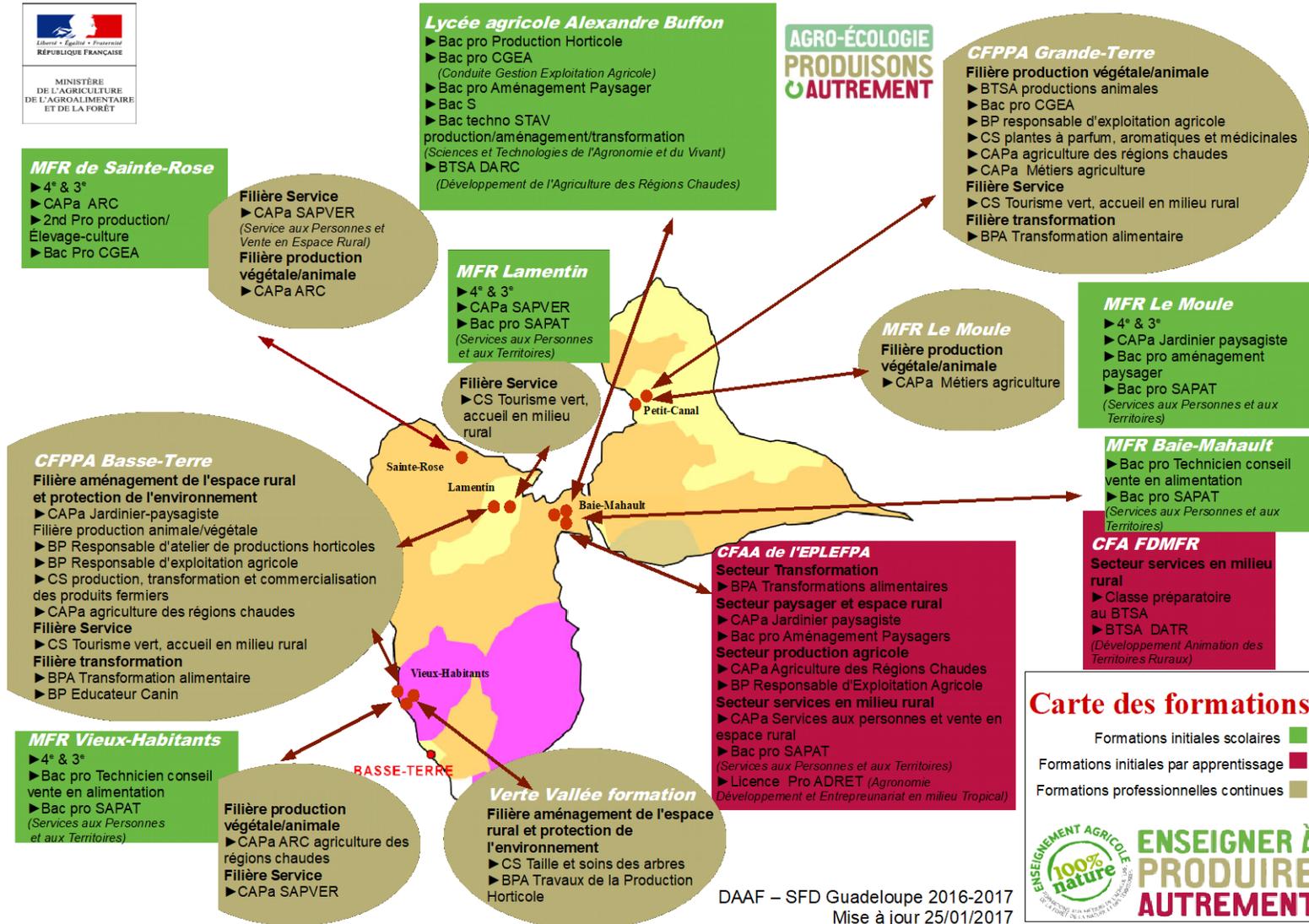


Table de séchage surélevée utilisée par la Grivelière, Lecomte, 2018

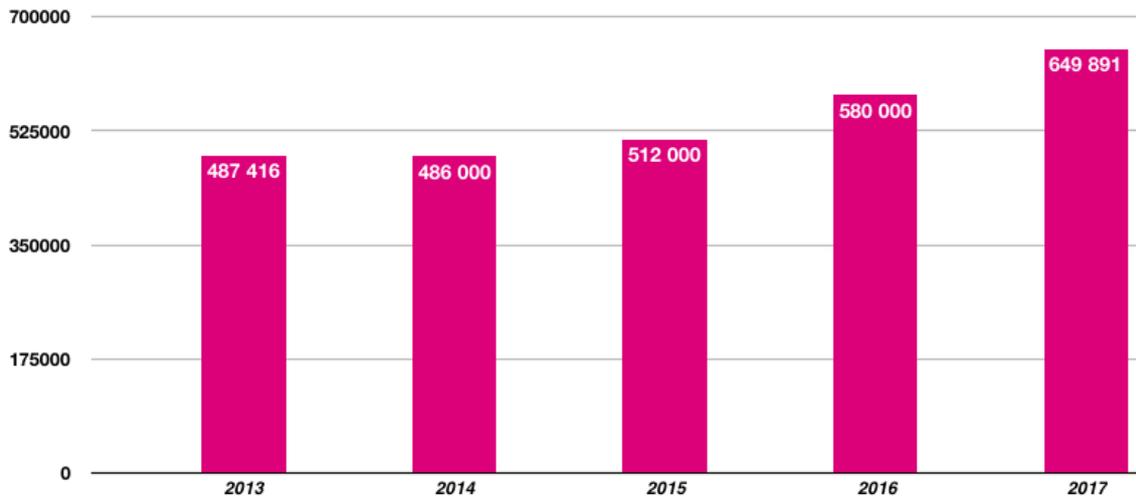
Annexe 7 : Tableau représentant la production de banane en fonction des aides données dans les Antilles



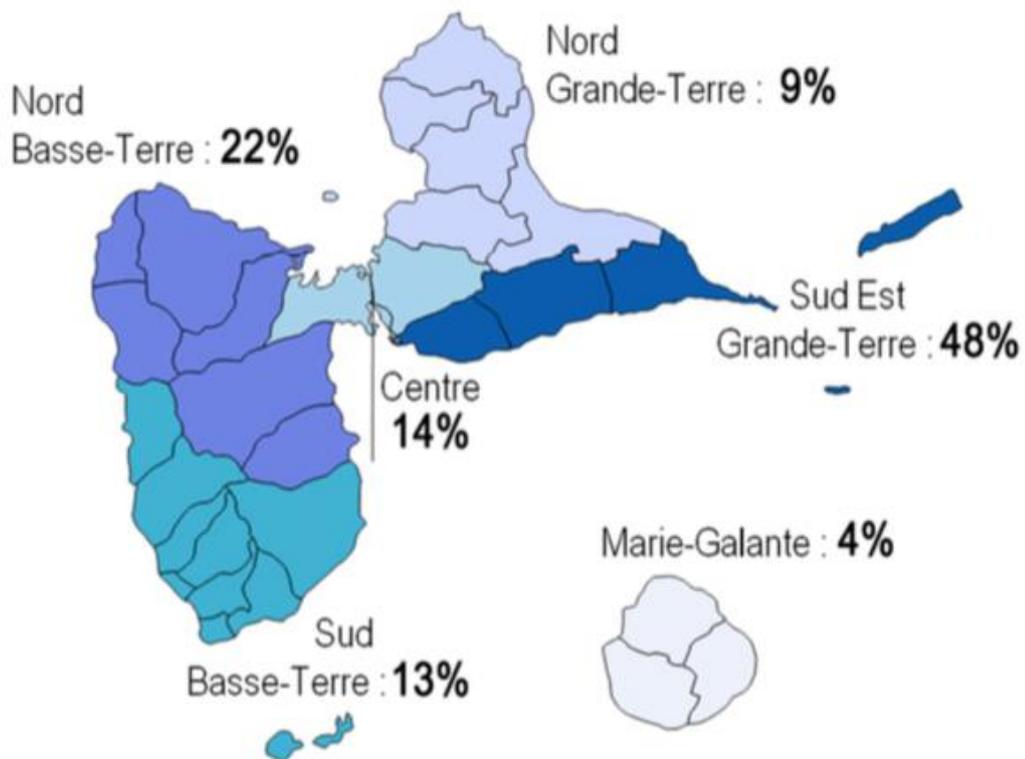
Annexe 8 : Carte de répartition des centres de formation agricole en Guadeloupe (DAAF, 2017)



Annexe 9 : Chiffre de touristes par an en Guadeloupe (Région Guadeloupe, 2017)



Annexe 10 : Carte de répartition du tourisme sur la Guadeloupe (Région Guadeloupe, 2017)



Annexe 11 : Tableau des producteurs rencontrés par M. Normand, dont les informations ont été utilisées dans cette étude (Normand, 2018)

0= Futur agriculteur 1= Agriculteur sans cacao 2= Agriculteur avec Cacao	Résumé	Contact	Email	Localisation parcelles
0 : Simon LeCerre (Gîte Lamatelliane et stagiaire assofwi)	A fait la formation agroforesterie de l'assofwi, cherche un terrain pour planter vanille, cacao et autres et faire de l'agrotourisme	0641806158, Sainte Marie	simon.lecerre@gmail.com	Petit Bourg
0: Claire Arnaud (stagiaire assofwi 2018)	A fait la formation agroforesterie de l'assofwi, cherche un terrain pour planter différentes cultures dont du cacao	0690992634, St claude	claire.arnaud971@hotmail.fr	Sud Basse Terre
1 : Bernadette Beuzelin (caféière Beuséjour)	Ancienne plantation de café transformée en gîtes de luxe. Se lance dans la construction d'un eco-musé qui porte sur l'histoire du café et des traditions locales. Veut planter café, cacao, vanille dans le cadre de ce projet	0690619404, Pointe Noire	beuzelinbernadette@gmail.com	Pointe Noire
1 : Debranche Achille (Technicien et encadrant association Saint Jean Bosco)	Agriculteur indépendant impliqué avec l'assofwi qui travaille également pour l'association Saint Jean Bosco (réinsertion par le travail et jardins d'apprentissage). Il aimerait mettre en place une parcelle cacao/café/vanille	0690929318, Gourbeyre	Debachille@wanadoo.fr	Gourbeyre
1 : GAEC de Chabert (Nadia Wagner la technicienne et Christophe Navail le gérant)	Producteurs de roses et de laitues hors sol (18 serres). Se lancent dans la culture de la spiruline. Sont intéressées par le projet cacao (planter ou pépinière). Mais zone très sèche et au bord de la mer.	0690812376, Petit Canal	gaecdechabert@gmail.com	Petit Canal
1 : Julius Talcone (stagiaire assofwi 2018)	Jeune agriculteur motivé pour faire du cacao son activité principale. Grand terrain mais très hétérogène, éparpillé et problèmes avec les voisins qui se sont installés.	0690553435, Sainte Rose	TJKA971@live.fr	Sainte Rose
1 : Olivier Nebor et Jean Louis Asdrubal (stagiaires assofwi 2018)	2 Associés qui travaillent ensemble depuis 5 ans sur le terrain de Olivier. Ils ont fait la formation agroforesterie avec l'assofwi et veulent se diversifier.	Olivier : 0690390540 // Jean Louis : 0690398166, Sainte Rose	Jeanlouisasdrubal@gmail.com // Olivier.nebor@laposte.net	Petit Bourg
2 : Branda et Jacky (employés chez café Chaulet)	Producteurs de cacao dans la transformation du café au musée du café Chaulet. Il récupère également le cacao qu'apportent certains producteurs de café. Branda, sa femme s'occupe de la transformation	0690211227, Vieux Habitants		Vieux Habitants
2 : Eddy Racel Roch (adhérent assofwi)	Agriculteur dégouté de la banane qui a 50 cacaoyers et veut en planter beaucoup plus. Il vend actuellement ses cabosses à un représentant de la Martinique.	0690573327, Capesterre	eddy.racel.roch@gmail.com	Capesterre
2 : Etienne Crane (domaine de Campry - Café man Lisa)	Producteur du café man Lisa et d'autres produits transformés de l'appellation "Domaine Campry" (gingembre et curcuma en poudre, jus divers, batons de kakaos etc). Produit 400 kg de fèves sèches par an et ne veut pas	0690487662, Baillif	etienne.crane@gmail.com	Baillif
2 : Girard Guillaume (Gros projet agrotouristique café-cacao en grande terre)	Il met en place un grand projet agrotouristique en grande terre à 2 millions d'euros avec plantations café, cacaos, transformation, visites, activités diverses, piscines etc. Il se dit "futur roi du café et cacao en Guadeloupe". Très sur de	0690247702, Perrin (Les Abymes)		Les Abymes
2 : Jean Claude Zadigue "Vicky" (Association Le Mayolé)	vicky a développé depuis 30 ans le Mayolé, centre de développement de tourisme rural centré autour de la culture du cacao. Il anime pour les écoles de Guadeloupe et les groupes de visiteurs sur commande. Il compte 1000	0690408869, Lamentin (ravine chaude)	mayole@gmx.fr	Lamentin
2 : Joel Nelson (Responsable domaine Vanibel)	Responsable du domaine de Vanibel, producteur de café et agrotourisme sur le domaine. Produit également du cacao qu'il transforme en fèves caramélisées pour vendre sur le domaine	0690489206, Vieux habitants	vanibel@orange.fr	Vieux habitants
2 : Laurent Babin (plantation grand café)	Grande plantation de banane, cherche à se diversifier et faire de l'agroforesterie entre ses bananeraies (veut passer de 10 à 650 pieds de cacao)	0690635101, Capesterre	lolow971@gmail.com	Capesterre Belle eau

2 : Laurent Babin (plantation grand café)	Grande plantation de banane, cherche à se diversifier et faire de l'agroforesterie entre ses bananeraies (veut passer de 10 à 650 pieds de cacao)	0690635101, Capesterre	lolow971@gmail.com	Capesterre Belle eau
2 : Lisa Calixte (Stagiaire assofwi 2018)	Principalement dans l'élevage (cochons, cabris, volaille, lapins...). Ses cultures lui servent surtout à nourrir ses animaux mais elle se lance actuellement dans la café, cacao, vanille suite à la formation de l'assoawi	0690674429, Sainte Rose	lafermedelilel@gmail.com	Sainte Rose
2 : Marcel Duboué (ancien DG de Lafarge Antilles, propriétaire Habitation Thomas l'Ermitage et secrétaire SAPCAV)	Ancien haut placé de Lafarge, aujourd'hui à la SAPCAV. C'est surtout sa femme qui s'occupe de l'agriculture chez eux avec un peu de café, cacao, vanille et maraichage.	0590956988, Bouillante	marduboue@gmail.com	Bouillante
2 : Mederic Pradel (retraité)	Retraité assez âgé qui continue à récolter ses vieux cacaoyers, à en replanter et à transformer en batons kakos. Son fils, Alain, se lance dans l'agrotoutisme avec "l'aquaferme de la rose" C'est lors de la formation agrotoutisme que lui ait venu l'idée de planter de cacao. Il veut remplir son terrain de cacao et vanille mais n'est pas motivé pour la transformation. Son activité économique sera surtout la mise en place d'une cascade artificielle de 10 000 litres	0590980309, Pointe Noire, Fils (Alain) : 0690679823	aquafermedelarose@outlook.fr alain-bruno.pradel@hotmail.fr	Pointe Noire
2 : Michel Perrine (stagiaire assofwi 2018)	C'est lors de la formation agrotoutisme que lui ait venu l'idée de planter de cacao. Il veut remplir son terrain de cacao et vanille mais n'est pas motivé pour la transformation. Son activité économique sera surtout la mise en place d'une cascade artificielle de 10 000 litres	0690637264, Sainte Rose	pepegwada971@hotmail.fr	Sainte Rose
2 : Pierre Louis Levallois (Parc de la source et adhérent SPCAV)	En train de mettre un place son grand parc ou il allierait tourisme et agriculture traditionnelle.	0690357693, Baie Mahault	parcde lasourcebouillante@orange.fr	Bouillante, route du poirrier
2 : Rabin Michel (adhérent assofwi)	Parcelles très endommagées par Maria, actuellement rien ne produit chez lui mais il est en train de remettre sur pied son exploitation en se diversifiant. Fait partie d'une asso de producteurs de Capesterre: le BTSG	0690769743, Capesterre	-	Capesterre
2 : Roger St Marc (retraité)	Agriculteur retraité qui travaille avec son fils. Belle parcelle très diversifiée avec 200 cacaoyers de tout age dont la production est vendue à la chocolaterie Les Suprêmes. Il	0690766130, Vieux Habitants	-	Vieux Habitants