PAYS
Haïti

TITRE DU PROJET
PROCACAO HAITI
Du cacao de qualité et équitable au Nord d'Haïti

BÉNÉFICIAIRES DIRECTS
3000 paysans, 7 organisations de producteurs de cacao membres de la fédération FECCANO

PARTENAIRES LOCAUX
FECCANO

PÉRIODE
2009 – 2015

COÛT TOTAL
1 000 000 euros

PRINCIPAUX BAILLEURS
Conseil Départemental 92, Fondations Progreso et Solidaridad, AFD

Un cacao paysan de qualité et certifié en Haïti

Structurer une filière d'exportation paysanne d'un cacao fermenté de qualité, équitable et biologique

La relance de la production cacaoyère en Haïti : un enjeu socio économique et environnemental

Au début du 20ème siècle, Haïti était encore un important producteur de cacao. Après une trentaine d'années d'instabilité socio-économique et surtout politique, Haïti n'est plus aujourd'hui que le 25ème pays producteur mondial avec une production annuelle oscillant autour de 4000 tonnes. **Pourtant, cette filière historique représente encore pour Haïti un enjeu socio-économique et environnemental majeur.**

En Haïti, le cacao est produit dans de petites exploitations agricoles paysannes allant de 0,2 à 3 hectares en moyenne, avec un rendement de 250 à 400 kg/ha sur deux saisons : la petite saison d'octobre à décembre et la grande, d'avril à juillet. Les plantations sont constituées majoritairement de *criollo* et de *trinitario*, variétés mondialement reconnues comme cacaos fins et aromatiques.

Le cacao est cultivé sous couvert forestier et sans intrants chimiques, en association avec des bananiers, avocatiers, agrumes et autres arbres fruitiers de même que des cultures vivrières comme le manioc, l'igname et le tarot. Ces jardins

agroforestiers organisés autour du cacao jouent aussi **un rôle capital en matière de gestion conservatoire de l'eau et des sols en zone de montagne**, caractéristique stratégique dans un contexte de dégradation exponentielle des ressources naturelles (érosion de grave intensité en amont, inondations dévastatrices en aval). Ces écosystèmes constituent en Haïti les rares modèles agricoles présentant à la fois un potentiel de viabilité économique et une durabilité environnementale indiscutables.

Le cacao est encore aujourd'hui **l'une des principales sources de revenus de près de 20 000 familles paysannes haïtiennes.** Ces revenus, bien que saisonniers, jouent un grand rôle dans la trésorerie familiale, en particulier du fait que les entrées coïncident avec les besoins liés à la rentrée scolaire En outre, les exportations de cacao constituent toujours une source importante de devises pour le pays.

Les deux plus grandes zones de production sont la Grande-Anse et le Nord avec respectivement 55 % et 40 % de la production locale. L'Organisation Internationale du Cacao (ICCO) a classé le cacao caribéen dont celui d'Haïti comme "cacao fin et aromatique". Pourtant, cette qualité est encore trop peu valorisée. La commercialisation du cacao haïtien était encore il y a peu, contrôlée par deux grands exportateurs locaux, qui expédient principalement du cacao non fermenté sur des marchés conventionnels de masse, en particulier aux Etats-Unis. L'Europe reçoit environ 20 % de la production haïtienne, mais le marché européen exige aujourd'hui du cacao fermenté.

© AVSF - F. Apollin

Les entreprises traditionnelles haïtiennes achètent ainsi les fèves à des prix trop faibles et très volatiles qui n'incitent guère les producteurs à améliorer la qualité ni même à rénover leurs plantations vieillissantes aux faibles rendements. Au cours des années 2000, ces mêmes paysans ont eu tendance à délaisser la culture du cacao au profit de cultures alimentaires à cycle court (pois, maïs, etc.), ce choix ayant pour conséquence la disparition du couvert végétal et l'érosion des sols, et pour corollaire l'augmentation de la précarité des économies paysannes.

Dans les années 80, des paysans du département du Nord du pays décident de se regrouper en coopératives pour court-circuiter les petits intermédiaires et collecter et vendre leur production directement aux exportateurs. Cette démarche ne donne cependant pas les effets escomptés en termes d'amélioration du prix et des revenus. C'est au début des années 2000 que six coopératives fondent la Fédération des Coopératives Cacaoyères du Nord (FECCANO) afin d'exporter directement leur produit. De 2002 à 2008, la FECCANO se positionne sur un marché de cacao non fermenté, commercialisé sur le marché local ou à l'exportation à des prix peu rémunérateurs pour les producteurs. En 2003, La FECCANO obtient la certification équitable (FLO-Max Haavelar) et réalise ses premières exportations de cacao non fermenté sur le marché international ; mais l'expérience est de courte durée compte tenu de l'exigence de qualité du marché européen. En 2008, la FECCANO sollicite AVSF pour soutenir ses efforts en faveur d'une filière de cacao de qualité. Ainsi, dès septembre 2008, **avec l'appui des fondations Solidaridad et Progreso, puis du Conseil Départemental des Hauts-de-Seine, AVSF et la FECCANO engagent le programme Procacao** qui vise à "consolider la compétitivité et la durabilité économique, sociale et institutionnelle du réseau des coopératives cacaoyères du Nord".

Une innovation majeure du projet : la production de cacao haïtien fermenté

La principale innovation du projet réside dans la mise en place progressive au sein des coopératives membres de la FECCANO de capacités et infrastructures collectives de fermentation et séchage, permettant l'obtention de cacaos fins et aromatiques recherchés par les importateurs et chocolatiers européens. Avant la mise en place de l'intervention, Haiti ne produisait en effet pas de cacao fermenté de manière maîtrisée, mais un cacao stocké en tas par les producteurs après récolte puis séché sans protocole particulier, valorisant faiblement ses caractéristiques organoleptiques et ne garantissant pas une qualité stable.

© AVSF - F. Apollin

Les compétences et les référentiels techniques pour l'obtention de cacaos de qualité sont acquis grâce à une **coopération entre techniciens et producteurs de cacao d'Haïti, d'Equateur et du Pérou**, dans le cadre de programmes mis en œuvre par AVSF dans les pays andins.

A ce jour, **13 centres de fermentation et séchage** ont également été mis en place dans les coopératives de la FECCANO, avec une capacité de traitement annuelle de plus de 450 tonnes de cacao. En outre l'accompagnement d'AVSF a permis de développer la **certification biologique et équitable du cacao de la FECCANO**, ainsi qu'une traçabilité du produit de la zone de production jusqu'à l'acheteur final, offrant ainsi une diversité d'options de valorisation commerciale sur différents marchés extérieurs. Fin 2014, plus de 900 producteurs membres de la FECCANO étaient déjà certifiés en production biologique.

La FECCANO s'est ainsi constituée en **référence et leader sur la production de cacao de qualité fermenté.** Elle est ainsi devenue 1er exportateur haïtien de cacao fermenté sur les marchés internationaux, et a suscité l'engouement de nouveaux acteurs dans la mise en place de la fermentation, en particulier d'autres organisations de producteurs haïtiennes de la Grande Anse mais aussi d'entreprises privées...

Une fédération paysanne reconnue, des capacités de gestion administrative et commerciale renforcées

AVSF a soutenu la FECCANO pour la commercialisation et la **recherche de marchés plus rémunérateurs grâce à la valorisation de cacaos de qualité certifiés** (label Bio obtenu en 2011 certifié par ECOCERT, label SPP – symbole petits producteurs – du commerce équitable en 2013) de même que pour la recherche de financement (crédits et fonds de roulement), indispensables pour financer l'activité commerciale[1].

En parallèle avec le développement de capacités de collecte, contrôle-qualité et commercialisation, Procacao a

1 Notamment auprès de la SIDI : solidarité internationale pour le développement et l'investissement

mis en place un programme de **renforcement des capacités entrepreneuriales des dirigeants et cadres des coopératives et de la FECCANO** permettant d'améliorer la gestion et l'autonomie financière de la FECCANO et de ses coopératives membres et une meilleure capacité de contrôle social. Il a ainsi été possible de mieux définir et d'améliorer la gestion du préfinancement, des ristournes ou primes, du paiement à la qualité et du remboursement des crédits contractés.

En 2014-2015, **la FECCANO est ainsi parvenu à exporter plus de 160 tonnes de cacao fermenté**, rompant par là-même le monopole historique sur l'exportation du cacao du Nord d'Haïti. Ce succès doit également beaucoup au partenariat et à la coopération historiques avec l'entreprise coopérative française spécialiste du commerce équitable, Ethiquable. La FECCANO est également parvenu à diversifier ses clients (Valrhona, Gepa, Walter Matter). La demande de ces principaux importateurs est pourtant bien supérieure et l'organisation dispose encore d'un important potentiel de croissance, estimé à plus de 600 tonnes.

Les coopératives ont d'ores et déjà toute réorienté leur activité vers le cacao fermenté : le volume collecté de cacao non fermenté, autrefois destiné au marché local, a baissé de 90 % de 2010 à 2014. En 2013-2014, 88 % du cacao est exporté (fermenté, bio, équitable et conventionnel), contre 30% seulement en 2010-2011. Entre 2010 et 2015, les volumes exportés ont plus que doublé !

Grâce à l'exportation directe de cacao fermenté et certifié, la FECCANO est également parvenue **à positionner le cacao de ses membres sur des marchés rémunérateurs, permettant, une augmentation considérable du prix au producteur, de 0,25 USD par livre de fèves en 2008 à 0,90 USD par livre en 2014.** Grâce à la fermentation et aux certifications équitable et biologique, les producteurs obtiennent un prix moyen supérieur de plus de 80 % au prix du marché local en cacao non fermenté.

© AVSF - F. Apollin

Quelques repères sur le marché du cacao et les prix d'achat FOB

	Prix valeur FOB
Prix du cacao sur le marché mondial : bourse New York	2800 USD/tonne (1er semestre 2015)
Prix estimé du cacao haïtien non fermenté	2400 à 2500 USD/tonne
Cacao fermenté équitable : prix de la bourse + prime de qualité + prime de développement	3000 à 3200 USD/tonne + 200 USD/tonne de prime de développement
Cacao fermenté équitable certifié BIO : prix de la bourse + primes qualité, développement, bio	3200 à 3500 USD/tonne + 300 USD/tonnes de prime bio

Les coopératives de la FECCANO font donc aujourd'hui des bénéfices, dont une part est versée en ristourne aux producteurs et une part mise en réserve, permettant de mieux payer les producteurs et aux coopératives de capitaliser. Près de 70 % du chiffre d'affaires des coopératives est redistribué aux producteurs, hors prime de développement du commerce équitable[2]. Plus de 8 % de ce chiffre d'affaires est réinjecté dans l'emploi local (transformation, gestion...).

Enfin, les résultats obtenus par la FECCANO ont permis une reconnaissance croissante de son savoir-faire et de la pertinence de sa proposition. La FECCANO regroupe aujourd'hui **7 coopératives, présentes dans 5 communes du département du Nord d'Haïti,** et reçoit par ailleurs des demandes d'intégration d'autres coopératives dans le réseau. En 2015, elle compte **plus de 3100 membres** (1800 en 2008) dont plus de 42 % de femmes. Devenue un acteur légitime et reconnu sur la filière cacao en Haïti, la FECCANO est sollicitée pour participer à différents programmes de développement du secteur cacao dans le Nord et participe activement à la constitution d'une future interprofession cacao nationale (GENKAKAO), récemment créée sous l'impulsion d'AVSF. Celle-ci a pour objectif d'orienter les stratégies de financement et de soutien politique à la filière. Elle regroupe tous les acteurs de la filière : des organisations de producteurs (FECCANO, CAUD, ODEFCAGA), des entreprises de production et de commercialisation (Etablissement Novella, Wiener, PISA, Jean Leger Industries, Kaléos) et des transformateurs (Chocomax).

2 A titre de comparaison, ce pourcentage varie entre 70 à 80 % sur des coopératives d'Amérique latine

Les facteurs de réussite de cette triple innovation

Le programme pluriannuel Procacao a donc permis de mettre une organisation de petits producteurs au cœur d'une dynamique d'innovation continue, qui fait de la FECCANO un leader reconnu au niveau national et un exemple à suivre dans la filière cacao. La FECCANO a en effet su innover à trois niveaux :

- **Au niveau social,** en évoluant d'un réseau d'individus opportunistes et désorganisés en une organisation structurée qui fédère et fidélise plus de 3000 producteurs ;
- **Au niveau industriel,** en développant un savoir-faire et une expertise dans la fermentation ainsi que la gestion de la qualité et des processus post récolte du cacao, attestés par plusieurs certifications externes ;
- **Au niveau entrepreneurial,** en consolidant un réseau de coopératives rurales cantonnées au rôle d'intermédiaires entre producteurs et exportateurs en un groupe coopératif de 7 organisations dotées d'un système comptable et de gestion financière uniformisé, capable de proposer une offre de cacao de qualité consolidée sur les marchés internationaux et de générer un chiffre d'affaires de plus de 320 000 USD par an.

Ces résultats encourageants de structuration et de consolidation d'un acteur, devenu une référence dans la filière cacao Haïtienne, ont été obtenus grâce à la conjonction d'au moins trois facteurs :

- **Un programme mené dans la durée (depuis 2009)** grâce à un engagement continue d'une ONG d'appui (AVSF) ayant une connaissance du milieu et de la réalité des problématiques rencontrées par les organisations paysannes haïtiennes et de partenaires financiers et de coopération conscients de la pertinence d'un appui progressif et constant sur le long terme à la FECCANO : Fondations Progreso, Solidaridad puis le Conseil Départemental des Hauts de Seine qui a ancré cette coopération avec la FECCANO dans sa politique de coopération à l'international.

© AVSF

- **Un partenariat ancré dans la réalité des exigences commerciales et économiques du secteur marchand** grâce à l'implication depuis le début de la société coopérative Ethiquable. Très tôt associé à la Feccano, Ethiquable a pris des risques et des engagements sur des volumes d'achats ; ses exigences en termes de qualité ont permis à Feccano de faire évoluer rapidement ses pratiques. La confiance et l'engagement sur le long terme ont été cruciaux pour dépasser les premiers défauts de qualité inhérents aux premières expéditions.
- **Un transfert de compétences Sud-Sud** grâce à la valorisation des expériences d'AVSF de renforcement d'organisations de producteurs en Amérique Latine (Pérou, Equateur) et des réseaux de la société coopérative Ethiquable. Différents types d'échanges ont eu lieu, impliquant à la fois des techniciens (spécialisés sur les aspects agronomiques, fermentation, contrôle qualité et post-récolte) et des producteurs ou dirigeants de coopérative.

© AVSF

Les principaux défis pour la consolidation de la FECCANO

Les 5 années d'intervention du programme Procacao Haïti ont permis de démontrer qu'il était possible que des organisations de petits producteurs de cacao exportent directement du cacao fermenté et certifié sur les marchés extérieurs. Un engouement croissant pour le cacao haïtien a été suscité notamment auprès des chocolatiers français. Mais alors que la demande augmente de même que la concurrence guette, en particulier des entreprises et des exportateurs traditionnels tentés d'investir ce marché du cacao fermenté de qualité, **la FECCANO doit impérativement aujourd'hui penser sa croissance tout en la maîtrisant, en relevant 3 défis majeurs :**

1. **Augmenter les volumes collectés et transformés par les coopératives membres, tout en assurant la qualité et la régularité de la production :** seulement 25 % de la capacité de production du total des membres des 7 coopératives est aujourd'hui collectée et exportée.
2. Dans un contexte de plantations vieillissantes et de faible

productivité du cacao (autour de 300 kilos par hectare), **augmenter la productivité et favoriser la régénération des parcelles cacaoyères** via l'adoption de techniques de taille, recépage et greffage sur les arbres existants et via la mise en place de nouveaux plants.

3. **Augmenter les volumes exportés pour atteindre la rentabilité du réseau et l'autonomie de la FECCANO :** le niveau d'autonomie financière de la FECCANO est estimé à plus de 400 tonnes de cacao exporté, alors qu'existe une demande croissante à l'international sur des marchés de cacao de qualité, mais que la concurrence croit parallèlement en Haïti, "rançon du succès" de la FECCANO.
4. Enfin **renforcer les compétences et la gouvernance de la FECCANO et de chacune de ses coopératives membres,** relatives à la redevabilité, la transparence de gestion et d'information, la responsabilité des instances, et intégrant notamment le rajeunissement de ses membres.

Fort des résultats obtenus dans le Nord, et en concertation avec les différentes parties prenantes (partenaires financiers, organisations paysannes, opérateurs haïtiens de la filière cacao, Etat), il est proposé une extension progressive de l'action au sud d'Haïti dans le département de la Grande Anse. L'objectif à moyen terme serait de **proposer un programme national de relance de la filière cacao, en articulation avec l'Etat haïtien et les acteurs du secteur cacao.**

© AVSF - F. Apollin

© AVSF - F. Apollin

Date de publication : 30 juillet 2015

ACTION SOUTENUE PAR :

hauts-de-seine LE DÉPARTEMENT

Progreso

afd AGENCE FRANÇAISE DE DÉVELOPPEMENT

Pour en savoir plus :

Cécile Bourdales – c.bourdales@avsf.org

Katia Roesch - k.roesch@avsf.org

Agronomes et Vétérinaires Sans Frontières

Lyon

14 F bis, av. Berthelot - 69007 Lyon
Tél. : 04 78 69 79 59

Nogent-sur-Marne

45 bis av. de la Belle Gabrielle
94736 Nogent-sur-Marne