



DIRECTION DES OPERATIONS TECHNIQUES

CONTÔLE QUALITE-PRIX DU CAFE ET CACAO

Mars 2014

I- CONTEXTE

La libéralisation de la filière cacao en Côte d'Ivoire avait engendré plusieurs difficultés en milieu rural. Ces difficultés sont liées à:

- ✓ l'incertitude sur le revenu du producteur;
- ✓ l'accélération de la collecte du cacao au niveau bord champ;
- ✓ Le non respect des bonnes pratiques post-récolte du traitement du cacao.

Cet environnement a entraîné une dégradation de la qualité du cacao ivoirien. Notre pays, premier producteur mondial du cacao, s'est vu confronter à une baisse de sa cote sur le marché à terme.

Sur instruction du Président de la République et pour satisfaire une promesse faite au monde paysan, le Gouvernement ivoirien a décidé d'une nouvelle réforme de la commercialisation du café cacao. Cette réforme est effective et opérationnelle depuis le 1^{er} Octobre 2012.

- ✓ Comment résoudre le problème de la qualité du cacao marchand, origine Côte d'Ivoire dans le cadre de cette nouvelle réforme ?
- ✓ Comment assurer un suivi efficace de la commercialisation intérieure et sécuriser les opérations commerciales au bord champ (traçabilité)?

II- OBJECTIFS

- ✓ Maîtrise des acteurs de la commercialisation intérieure;
- ✓ Maîtrise des volumes de produits commercialisés;
- ✓ Maîtrise en temps réel des stocks de produits;
- ✓ Contrôle du respect des prix garantis bord champ;
- ✓ Contrôle de la qualité des produits;
- ✓ Traçabilité des opérations du bord champ à l'entrée des usines.

III- STRATEGIE DE TRAÇABILITE ET D'AMELIORATION DE LA QUALITE

3.1 Dispositif de traçabilité et de suivi de la qualité

1^{er} point de contrôle : niveau bord champ

- ✓ Animation : Agents du Conseil Café-Cacao (Délégations Régionales)
- ✓ Moyens logistiques: Moyens de déplacement, instruments de contrôle qualité
- ✓ Support informatique: SYDORE

Le Contrôle des Prix et de la Qualité du produit au niveau bord champ comprend trois (03) volets :

- La sensibilisation des acteurs qui opèrent bord champ sur les dispositions réglementaires ;
- Le contrôle inopiné journalier ;
- Le contrôle à la demande : audit de la qualité et du prix pratiqué par les opérateurs.

❖ La sensibilisation

Au regard de l'importance stratégique de la mise en œuvre effective du prix minimum garanti et la livraison de produit de bonne qualité, il faut mettre en œuvre un programme d'information et de sensibilisation des acteurs opérant bord champ. Ce système basé sur la communication pour le changement des comportements est mis en œuvre de la manière suivante:

Les médias : la signature de conventions avec les médias d'Etat et les radios rurales de proximité (cahier de charges, modalités, nombre) pour donner des informations aux producteurs tous les jours sur les traitements post-récolte du produit.

Les délégations régionales : le renforcement des capacités techniques des agents des délégations régionales pour sensibiliser les opérateurs à l'occasion de leurs missions de contrôle.



Les autorités régionales : renforcement des capacités techniques des membres des CDS et des autorités pour sensibiliser les opérateurs. Ils ont aussi pour rôle d'alerter le Conseil du Café-Cacao sur les abus constatés ou les bonnes pratiques relevées.

Presse en ligne:

La mise à jour régulière des Sites Web du Conseil du Café-Cacao et Abidjan.net pour l'information des clients institutionnels et des opérateurs sur les dispositions réglementaires et les sanctions prévues.

❖ Le contrôle inopiné journalier

Le système de contrôle se déroule en deux phases :

- ✓ La déclaration hebdomadaire des activités ;
- ✓ Le contrôle inopiné journalier des prix et de la qualité.

○ **Déclaration hebdomadaire des activités**

Chaque opérateur (coopérative ou acheteur) dépose auprès du chef de la délégation régionale du Conseil du Café-Cacao le plus proche, les pages de son registre d'achat renseignées au cours de la semaine qui précède.

Pour une gestion pratique des déclarations d'achat des opérateurs, seulement les synthèses récapitulatives journalières seront saisies. Sur les pages des registres d'achat, il faudra établir un total à la fin de chaque journée de travail.

○ **Mise en œuvre du contrôle inopiné journalier des prix et de la qualité**

Le contrôle inopiné consiste pour Le Conseil du Café-Cacao en l'envoi d'agents auprès des producteurs à l'effet de vérifier le prix effectivement reçu. Les informations de terrain sont collectées au niveau des zones de production, dans les lieux d'échanges ou de transactions, principalement les magasins des coopératives, les magasins des acheteurs et les magasins des exportateurs. Les magasins des opérateurs ne sont pas connus, cependant le Conseil du Café-Cacao dispose d'un ensemble d'informations permettant de localiser chaque opérateur à partir du fichier des agréments.



PRISE DU TAUX D'HUMIDITE AVEC LE KPM



VERIFICATION DES DOCUMENTS

❖ L'audit de la qualité et du prix d'un opérateur

C'est un mécanisme de contrôle spécial qui se met en œuvre dès qu'un abus grave est signalé sur la chaîne de commercialisation. Il s'appuie sur des sources d'informations crédibles :

- les agents des délégations régionales : résultats de leur contrôle inopiné ;
- à partir des états disponibles sur le SAIGIC, les alertes émises sur les opérateurs déclenchent le processus de contrôle ;
- les CDS et autorités régionales ;

- les producteurs et les opérateurs.



2^{ème} point de contrôle : niveau entrée-usine

- ✓ Animation : agents du Conseil Café-Cacao et concessionnaires qualité agréés
- ✓ Moyens logistiques: instruments de contrôle qualité
- ✓ Support informatique: SAIGIC

3^{ème} point de contrôle: Exportation

- ✓ Animation : agents du Conseil Café-Cacao et concessionnaires qualité agréés
- ✓ Moyens logistiques: instruments de contrôles qualité
- ✓ Support informatique: Ecoqual, SIGEC4

3.2 Procédures de commercialisation intérieure

1- Tous les opérateurs en activité dans la filière café-cacao sont identifiés et codifiés selon une disposition réglementaire :

- ✓ Exportateurs et acheteurs sont agréés et codifiés par le Conseil du Café-Cacao;
- ✓ Les coopératives sont répertoriées et codifiées par le Conseil du Café-Cacao;
- ✓ Les pisteurs sont répertoriés et codifiés par le Conseil du Café-Cacao;

2- Des supports sont utilisés par tous ces acteurs pour matérialiser les transactions commerciales

Désignation	Fonction	Emetteur
1 Reçu d'achat brousse	Matérialise l'achat bord champ du cacao ou du café auprès du producteur	Centre d'achat Acheteur Coopérative
2 Registre d'achat	Récapitulatif des reçus d'achats	Centre d'achat Acheteur Coopérative
3 Registre des opérations d'achat et de vente entre acheteurs/coopératives	Récapitulatif des achats et ventes de produits réalisés auprès d'acheteurs ou de coopératives	Centre d'achat Acheteur Coopérative
4 Connaissance	Assure la traçabilité du produit au moment de son transfert vers les ports ou vers un autre département	Centre d'achat Acheteur Coopérative
5 Fiche d'analyse qualité	Donne la qualité du produit à l'entrée de l'usine	Contrôleur qualité agréé
6 Bordereau de réception édité	Matérialise la réception du produit par l'exportateur	Exportateur

3- La zone d'achat des acheteurs, coopératives et centre d'achat se limite au département ;

4- Les connaissements recevables à l'entrée des usines sont les connaissements émis par le fournisseur (centre d'achat, acheteur ou coopérative) à partir du point de chargement du produit. Aucun connaissement émis par les usiniers ou les exportateurs à l'usine n'est accepté ;

5- Dans les cas des mouvements internes de produits, « un connaissement interne » est émis par l'expéditeur du produit, ce connaissement est visé par un agent du Conseil du Café-Cacao au départ.

On entend par mouvements internes :

- le transport de produit d'un département à un autre même si le produit ne change pas de propriétaire ;
- la cession de produit par un opérateur A à un opérateur B en dehors des ports.

6- Tous les opérateurs exerçant au niveau du bord champ sont soumis aux contrôles des agents assermentés du Conseil du Café-Cacao

7- Les coopératives et acheteurs ont l'obligation d'adresser aux Délégués Régionaux du Conseil du Café-Cacao une déclaration hebdomadaire des achats;

8- Les informations relevées sont consignées dans un logiciel informatique dénommé Système d'Information Régionale (SYDORE);

9- Les réceptions de produits tout venant à l'usine sont soumises au contrôle systématique d'un concessionnaire qualité agréé par le Conseil du Café-Cacao;

10- Le pesage est assuré par un agent du Conseil du café-Cacao: Les informations relevées sur chaque livraison sont consignées dans le Système Autonome et Intégré de Gestion des Informations Commerciales (SAIGIC);

11- Le prêt des documents de commercialisation intérieure est formellement interdit ;

12- Des sanctions sont prévues par les textes en vigueur pour les opérateurs qui ne se conforment pas à la réglementation.

3.3- Appui aux producteurs et aux opérateurs

En plus des dispositions citées plus haut, les appuis aux producteurs participent à l'amélioration de la qualité du produit. Il s'agit de:

- ✓ L'encadrement et la formation des producteurs;
- ✓ La distribution de produits phytosanitaires et semences améliorées aux producteurs:
 - Des insecticides pour traiter 770.000 ha de cacaoyers et des Fongicides pour traiter 230.000 ha ont été distribués aux producteurs de cacao au titre de la campagne 2012-2013;
 - 40470 ha de semences améliorées du CNRA ont été distribuées aux producteurs pour la campagne 2013-2014.
- ✓ La distribution d'environ 3.456.000 sacs brousse en jute ont été distribués aux opérateurs au titre de la campagne 2012-2013..

4-RESULTATS OBTENUS

4.1 Qualité du cacao marchand obtenu

Tableau 1 : Qualité du cacao réceptionné

Classification	2013-2014 (au 31 déc. 2013)	2012- 2013	2011- 2012	Ecart (%)
G1	20%	17%	5%	12%
G2	70%	64%	59%	5%
G1 & G2	90%	81%	64%	18%
SG	10%	19%	36%	-17%
Total général	100%	100%	100%	0%

- Le cacao réceptionné est désormais bien séché : le taux d'humidité moyen est de 8,2% contre plus de 12% avant la réforme;
- Il ne contient presque pas de matières étrangères : 1,1% en moyenne contre plus de 3% avant la réforme;
- Le cacao réceptionné est désormais bien séché : le taux d'humidité moyen est de 8,2% contre plus de 12% avant la réforme;
- Il ne contient presque pas de matières étrangères : 1,1% en moyenne contre plus de 3% avant la réforme.

Tableau 2 : Origine du cacao sous grade réceptionné dans les usines de conditionnement au 31 décembre 2013 et 2012

Délégations Régionales	2013-2014	2012-2013
MAN	23%	26%
SAN PEDRO	21%	28%
ABIDJAN	13%	20%
ABOISSO	13%	23%
SOUBRE	9%	10%
DUEKOUÉ	9%	16%
DALOA	5%	11%
AGBOVILLE	5%	18%
GAGNOA	4%	5%
ABENGOUROU	4%	17%
DIVO	3%	5%
BONGOUANOU	3%	14%
YAMOOUSSOUKRO	2%	6%
Total général	10%	15%