Le Conseil du Café-Cacao

Le Conseil de Régulation, de Stabilisation et de Développement de la Filière Café-Cacao

GESTION DE LA COMMERCIALISATION INTERIEURE DU CAFE ET DU CACAO

Bilan au 31 décembre 2013

TRAÇABILITE ET STRATEGIE D'AMELIORATION DE LA QUALITE DU CACAO ET DU CAFE

Daloa le 20 février 2014

SOMMAIRE

1. CONTEXTE
2. PRINCIPAUX OBJECTIFS POURSUIVIS PAR LA REFORME
3. STRATEGIE DE TRAÇABILITE ET D'AMELIORATION DE LA QUALITE
4. CONTRIBUTION DES AUTORITES ADMINISTRATIVES
5. RESULTATS ATTEINTS
6. DIFFICULTES RENCONTREES
7. PERSPECTIVES
8. CONCLUSION

1- 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 entrainé une dégradation de la qualité du cacao ivoirien. Notre pays, premier producteur mondial du cacao, s'est vu confronter à une baisse de sa côte 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 et du cacao. Cette réforme est effective et opérationnelle depuis le 1er Octobre 2012.

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

2- RAPPEL DES PRINCIPAUX 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.***

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

3.1 Dispositif de traçabilité et de suivi de la qualité du café et du cacao

3.2 Procédures de commercialisation intérieure

3.3 Appui aux producteurs et aux opérateurs (coopératives et acheteurs)

3.1 Dispositif de traçabilité et de suivi de la qualité du café et du cacao

1er 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*

2ème 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*

3ème 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;**
- **Etc.**

3.2 Procédures de commercialisation intérieure (suite)

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 produit réalisés auprès d'acheteurs ou de coopératives	Centre d'achat Acheteur Coopérative
4	**Connaissement**	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

3.2 Procédures de commercialisation intérieure (suite)

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;

3.2 Procédures de commercialisation intérieure (suite et fin)

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

- **L'encadrement et la formation des producteurs;**
- **La distribution de produits phytosanitaires et semences améliorées aux producteurs;**
- **La distribution de sacs brousse en jute aux acheteurs et coopératives;**
- **FIMR : Pistes, électrification rurale, centres de santé, eau potable, écoles, etc.**

4- CONTRIBUTION DES DIFFERENTES AUTORITES

- **Implication du corps préfectoral dans la sensibilisation des acteurs de la commercialisation sur le respect des règles édictées par le Conseil du Café-Cacao pour le bon fonctionnement de la commercialisation intérieure;**

- **Implication des autorités préfectorales, judiciaires et militaires dans l'organisation de la commercialisation intérieure et la répression des contrevenants aux dispositions réglementaires;**

- **Contribution du corps préfectoral dans la facilitation des actions d'appui aux producteurs;**

- **Contribution du CDS dans le bon fonctionnement des activités des délégations régionales.**

5-RESULTATS ATTEINTS

5.1) Codification des acteurs de la commercialisation

- les acheteurs :560 ;
- les coopératives :2 462
- Exportateurs : 100

5.2) Suivi des opérations commerciales bord champ

Tableau 1 : Statistiques des opérations de contrôle réalisées en 2012-2013

	Objectifs	Réalisation	Taux de réalisation
Inspections de magasins	147 000	123 507	84%
Nombre de producteurs visités	368 000	222 313	60%
Nombre de cas de mauvaises tenues des documents d'achat		3 292 (3% par rapport au nombre de visites)	
Nombre de cas de non respect du prix		39	

5.3) Qualité du cacao marchand obtenu

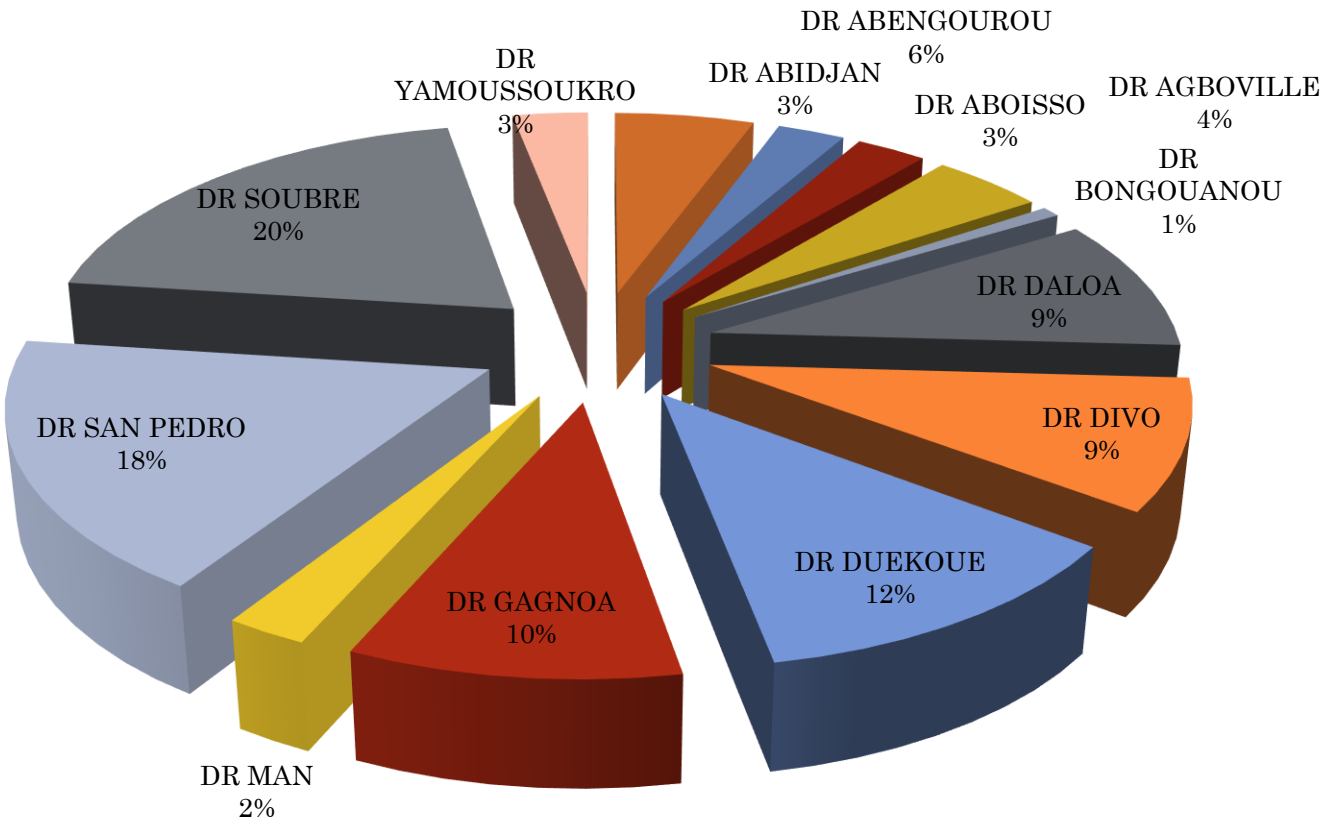
Classification	2013-2014 (au 31 déc. 2013)	2012-2013	2011-2012	Ecart (%)
G1	20%	17%	5%	12%
G2	70%	64%	59%	5%
G1 & G2	90%	81%	64%	18%
SG	10%	19%	36%	-17%
Total général	100%	100%	100%	0%

- 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.

Tableau 3 : 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%
DUEKOUE	9%	16%
DALOA	5%	11%
AGBOVILLE	5%	18%
GAGNOA	4%	5%
ABENGOUROU	4%	17%
DIVO	3%	5%
BONGOUANOU	3%	14%
YAMOUSSOUKRO	2%	6%
Total général	**10%**	**15%**

Graphique 1 : Répartition de la production de cacao selon les délégations régionales



6- DIFFICULTES RENCONTREES

- **Difficulté pour faire respecter la zone d'activités homologuée pour chaque acheteur et chaque coopérative;**

- **Collaboration insuffisante avec les autorités de certaines circonscriptions: mise en place laborieuse des CDS;**

- **Difficultés pour mobiliser les forces de l'ordre dans les opérations de répressions des contrevenants aux dispositions réglementaires;**

- **Absence d'actions contre le racket et les tracasseries routières depuis le démarrage de la campagne 2013-2014;**

- **Fuite des produits dans certaines zones frontalières.**

7-PERSPECTIVES

1- Renforcer la collaboration du Conseil du Café-Cacao avec les autorités;

2- Renforcer le contrôle de la qualité et des prix au niveau des acteurs de la commercialisation intérieure;

3- Endiguer la fuite des produits au niveau des zones frontalières;

4- Renforcer la sensibilisation des producteurs.

8- CONCLUSION

1- Une amélioration notable de la qualité du cacao réceptionné à l'entrée des usines;

2- Maîtrise du système d'informations et de traçabilité;

3- Présence affirmée du Conseil du Café-Cacao sur le terrain des opérations;

4- Recherche une amélioration de la collaboration avec les autorités pour accroître les résultats obtenus.

Je vous remercie pour votre attention !