

Désarroi des **caféiculteurs** et **producteurs de cacao** camerounais face à la **libéralisation**



Recherche agronomique pour l'amélioration des productions.

Alain Pinoges - CIRIC

Les réalités de la filière café-cacao échappent aux paysans. Les baisses continues des cours depuis deux décennies, la forte détérioration des termes de l'échange, tout cela c'est du grec pour eux. Pourtant ces problèmes, ils les vivent et les gèrent au quotidien.

« **N**otre pays est signataire des accords internationaux sur le cacao et le café qui entreront en vigueur en septembre 2001, pour le café et janvier 2002 pour le cacao. Ces accords apportent comme innovation, la nécessaire implication du secteur privé dans la gestion des filières.(...) Il s'agira pour les experts en stratégie de mettre sur pied un plan national de recherche d'opportunités nouvelles, en termes de marché et d'investissement et d'assurer la promotion du cacao et café camerounais qui sont bons, mais manquent d'opérations de marketing ». Ces mots du secrétaire général du ministère du Développement industriel et commercial camerounais, lors du Forum international du cacao et café (FICCA 2001) qui s'est tenu en

avril dernier à Yaoundé, les paysans amenés en nombre pour l'occasion, n'ont pas du y entendre grand chose.

En effet, les réalités de la filière échappent aux producteurs. Or, ils en souffrent plus que tous les autres acteurs. On se rappelle pourtant qu'avant la libéralisation, les agents agricoles suivaient les planteurs, mais la disparition des économies de la Caisse de stabilisation les ont laissés sans aucun espoir de sécurité. Aujourd'hui, le paysan attend que l'on se charge de lui. Qu'on lui dise comment produire du cacao de bonne qualité lorsque le coxeur lui achète son kilo de cacao entre 200 et 350 FCFA, alors que le sachet de produit phytosanitaire ou d'engrais coûte entre 600 et 1 000 F. Qu'on lui dise comment faire pour acheminer son produit au marché, alors que les routes sont impraticables.

Ou alors comment faire pour satisfaire ses besoins primaires et envoyer ses enfants à l'école, alors que son café et son cacao, quelle que soit leur qualité, ne lui rapportent pas grand chose.

Pour lui, tous ces discours officiels ne représentent rien de concret et il est bien conscient que le nouveau système libéralisé fait plutôt l'affaire des multinationales qui feront tout pour s'assurer le contrôle des marchés, en étouffant leurs concurrents locaux. Il serait temps qu'on offre enfin aux producteurs un cadre de travail plus efficace avec la possibilité d'une fréquentation plus régulière des autres acteurs de la filière. ■

Luidor Nono



Luidor Nono

Fallo Justin au champ.

Comment la recherche pourrait participer à la relance de la filière

Pour Fallo Justin, chercheur et chef du laboratoire de technologie cacao-café à l'Institut de recherche agricole pour le développement (IRAD) de Yaoundé, « Les sous produits du cacao fixeraient davantage le paysan dans la filière ». Notre correspondante l'a rencontré au forum FICCA 2001

Sur quoi portait votre intervention ?

Nous avons parlé des problèmes de qualité du cacao et des cafés Arabica et Robusta, en nous appuyant sur les principaux défauts des productions camerounaises. De plus, l'Office national du cacao et du café, en collaboration avec notre Institut, est intervenu sur la valorisation des sous-produits du cacao en présentant quatre procédés dont les résultats s'obtiennent sans grande technologie. Ces procédés concernent la fabrication d'engrais à partir des coques de cabosse de cacao ; de savon local à partir des cendres de cabosses ; de gelée à partir du jus de cacao; et enfin de savon enrichi avec du beurre de cacao. Cette partie du cacao (fèves en fermentation et coques) représente à peu près 70% du produit. Nos recherches portent aussi sur la production d'alcool à partir du jus fermenté.

Que faites-vous pour vulgariser ces sous-produits en dehors d'expositions à des forum comme celui-ci, pour que le paysan bénéficie de vos résultats ?

Nous avons tenu des séminaires d'information en milieu paysan, compte tenu des moyens disponibles : à Kumba (Sud-Ouest), à Monatéfé (Centre), à Bertoua (Est) et dernièrement à Mbalmayo (Centre). Pour ce qui est des expérimentations en milieu paysan, nous essayons de mettre nos résultats en pratique mais ce volet n'a pas encore reçu le financement de la BAD (Banque africaine de développement) qui se fait attendre. Cependant, en cas de nécessité, nous sollicitons la participation des populations villageoises.

Au Ghana par exemple, la valorisation des sous-produits est largement développée et très en avance.

Quelle est la réaction des paysans face à ces propositions ?

Les paysans sont assez enthousiastes lorsque nous présentons ces nouvelles possibilités. Ainsi, après avoir vu nos essais et nos fiches techniques, ils étaient éblouis devant la mousse de savon, qu'ils ne pensaient pas, par exemple obtenir du cacao. Cependant quand on parle de la qualité des produits de base, ils réagissent parfois très mal, nous accusant de les rassembler pour leur donner des leçons.

Quelle est votre vision de la recherche dans la filière ?

L'avenir de la commercialisation du cacao repose sur la qualité. Il s'agira donc de contribuer à l'élimination de tous les défauts. On ne demande pas la quantité mais la qualité, car celle du cacao-café Cameroun est très recherchée par les industriels. En parlant de qualité, on attire déjà l'attention du producteur sur le véritable problème de la filière. D'autre part, nous avons développé des plants améliorés pour la régénération des vergers et nous mettons l'accent sur les produits autres que les fèves. Si ce volet est pris en charge, il peut non seulement maintenir le planteur dans la filière, mais aussi contribuer à améliorer son niveau de vie. Voire, aider la lutte contre la pauvreté en milieu rural.

D'après une correspondance de Luidor Nono