

■ Madagascar

Des coopératives pour le cacao du Sambirano

Forte de ses 2 000 membres, l'Adaps, Association pour le Développement de l'Agriculture et du Paysannat du Sambirano, entend devenir un modèle de développement pour Madagascar. Cette organisation paysanne fête ses 10 ans en 2010.



Ecabossage¹ du cacao par une productrice.

10 ans de combat pour développer des services à ses membres et leur permettre d'améliorer leurs conditions de vie et celles de leurs familles. L'Adaps concentre ainsi ses efforts sur le développement et la structuration des différentes filières agricoles : cacao, vanille, poivre, café, riz, maraîchage. C'est pour faire face aux attentes de ses membres sur la filière cacao que l'Adaps, en 2003, est allée à la rencontre d'Afdi Picardie, Agriculteurs Français et Développement International – Picardie.

Le Sambirano est la principale zone de production de cacao de Madagascar. Avec 5 000 tonnes (t) de production, Madagas-

car, de fait, ne pèse pas lourd sur un marché mondial de 4 millions de tonnes (Mt). Mais pour le cacao, la notion de terroir a son importance. Et dans le Sambirano, avec des variétés de type criollo et trinitario, on s'approche du grand cru !

Traditionnellement, les paysans du Sambirano commercialisent individuellement leur cacao à différents collecteurs. Ces commerçants ont toutefois la fâcheuse tendance à tirer les prix vers le bas et à faire jouer les « coups de balance ». La grogne des producteurs s'est donc amplifiée et a gagné les oreilles de l'Adaps. Cette dernière propose alors à ses membres de grouper leur production pour atteindre un tonnage suffisam-

ment intéressant, afin d'aller négocier leur vente directement avec les exportateurs. C'est à ce stade qu'est intervenu Afdi Picardie ; l'Adaps connaissait l'expérience française du fonctionnement en coopérative, et elle a sollicité Afdi pour l'appuyer dans la création de leurs propres structures.

Cacao sec ou frais

Une première étude de faisabilité a conduit en 2004 à la création de deux coopératives villageoises pilotes. Aujourd'hui, l'Adaps compte 25 coopératives et une production de 100 t de cacao équivalent sec. Le principe est simple : les producteurs livrent leur cacao en frais à la coopérative, qui va le commercialiser soit en frais, soit en sec. Deux sociétés du Sambirano ont contractualisé avec les coopératives de l'Adaps, un contrat avantageux pour les producteurs : un prix d'achat « collecteur » (donc plus élevé que le prix d'achat producteur) auquel s'ajoute des primes pour la qualité du cacao livré.

Le passage au cacao sec ou cacao marchand est bien sûr plus intéressant. Le cacao marchand possède une plus grande valeur ajoutée que le cacao frais et il est donc mieux payé. Mais c'est aussi plus contraignant pour la coopérative qui doit assurer les premières transformations : fermentation et séchage. Ces deux étapes sont essentielles et doivent être faites dans les règles de l'art pour assurer une bonne qualité au produit fini.

Afdi Picardie a, dès le début du partenariat, mobilisé des compétences au sein de la Fédération régionale des Coopératives de

¹ La cabosse de cacao est fendue et vidée de ses fèves et de sa pulpe.

Picardie. Ces personnes sont alors intervenues auprès de l'Adaps pour témoigner de l'histoire et du fonctionnement des coopératives françaises, pour les accompagner dans la mise en place de leurs propres structures, mais aussi pour assurer des formations sur la gestion des stocks, la gestion financière, les relations avec les clients, la négociation de contrats, etc. La formation des hommes reste ainsi l'axe central du partenariat entre Afdi Picardie et l'Adaps.

Formations

Aujourd'hui, l'organisation paysanne malgache salue deux techniciens malgaches qu'elle finance grâce aux prélèvements sur les ventes de cacao. Le premier intervient en appui aux responsables des coopératives pour améliorer le fonctionnement et la gestion de chaque structure. Le deuxième, une technicienne, propose des formations aux paysans afin d'améliorer les techniques de production et de transformation, et ainsi proposer aux clients un cacao de qualité supérieure.

Cependant, la réussite des coopératives de l'Adaps est toute relative car leur chemin est semé d'embûches. Les collecteurs voient toujours d'un mauvais œil leur concurrence

et ils n'hésitent pas à intimider les paysans. Ce sont d'ailleurs souvent les usuriers des producteurs : ils donnent des crédits aux paysans qui sont ensuite tenus de leur donner leur cacao pour les rembourser.

Ce problème de paiement en cash du cacao livré par les producteurs est la principale difficulté des coopératives. Actuellement, elles ne payent leurs membres qu'une fois le cacao vendu à l'exportateur. Or, dans le cas du cacao sec, le délai de paiement atteint trois semaines. Ayant des besoins en trésorerie immédiats pour nourrir sa famille, le paysan va alors se tourner vers les collecteurs ; la coopérative aura ensuite du mal à honorer ses contrats et le paysan n'aura pas valorisé sa production au juste prix...

Pépinières et stockage

L'Adaps et Afdi Picardie cherchent et testent des solutions face à ce problème d'achat en cash du cacao frais. Mais, parallèlement, l'Adaps doit sans cesse innover et proposer de nouveaux services aux producteurs pour les fidéliser à leur coopérative. Elle a ainsi développé la création de pépinières ; il s'agit de produire des plants de cacao de qualité pour remplacer les cacaoyers détruits par les cyclones, renouveler les plantations



Séchage. Le cacao sec est mieux payé que le cacao frais.

vieillissantes ou encore augmenter les surfaces de production.

En partenariat avec Afdi et la coopérative céréalière OCEAL de l'Oise, l'Adaps se lance aussi dans la construction de bâtiments de stockage pour le cacao sec. Dans les zones très enclavées du Haut Sambirano, coupées du monde pendant la saison des pluies, les coopératives ont en effet besoin de lieux de stockage sécurisés pour leur cacao, en attendant que les clients viennent le récupérer.

Enfin, pour améliorer encore un peu plus les prix de vente, l'Adaps s'est lancée dans des démarches de certification bio-équitable ; aujourd'hui, sept coopératives sont certifiées bio avec Ecocert.

Malgré les difficultés rencontrées, les coopératives font la fierté des membres de l'Adaps qui rêvent qu'un jour – peut-être pas si lointain – des tablettes de chocolat soient vendues, avec la mention de l'origine : « Chocolat des coopératives du Sambirano ». ■

Flore Ferraro



Fermentation des fèves de cacao.

Crédit photos : © Afdi Picardie