



CACAO 'BIO' EN SIERRA LEONE

En Sierra Leone, les agriculteurs de Kailahun et de Kenema organisent des coopératives de producteurs de commerce équitable pour commercialiser à l'export le cacao certifié bio.¹

ENJEUX

En Sierra Leone, la majorité de la population dépend de l'agriculture comme activité économique et source d'alimentation. L'agriculture contribue à plus de 40% au produit intérieur brut du pays.² Un décret présidentiel de 2008 («*Agenda du Président pour le Changement*») a défini le développement agricole et la sécurité alimentaire comme un élément fondamental de la stratégie de réduction de pauvreté du pays.³ Cependant, malgré les efforts consentis par le gouvernement, l'insécurité alimentaire et le manque d'investissement dans les zones rurales restent de terribles défis pour la reconstruction et le développement, aggravant les effets physiques et économiques de la guerre civile qui a pris fin en 2002.⁴

En Sierra Leone, les exportations de cacao ont traditionnellement été centrées sur la production massive de cacao de qualité médiocre à bas prix. La viabilité économique de la production de cacao à petite échelle a été encore affaiblie par la guerre civile, au cours de laquelle près de 800 000 personnes ont été déplacées à l'intérieur du pays, les plantations de cacao ont été abandonnées ou détruites, et les techniques de culture n'ont pas été transmises aux jeunes générations.⁵

RÉPONSE

En 2005, la FAO a lancé le projet *Amélioration des revenus et sécurité alimentaire des petits exploitants agricoles en Afrique de l'Ouest par les exportations des produits tropicaux biologiques et le commerce équitable*. La FAO a contracté Twin Fair Trading Organisation (TFTO), un groupe à but non lucratif appartenant aux producteurs, pour travailler directement avec Kpeya Agricultural Enterprises (KAE), une association de producteurs de cacao. Le projet a organisé les planteurs, fourni une formation technique et développé les opportunités de marché à l'exportation pour les productions collectives de cacao biologique certifié des districts de Kailahun et Kenema en Sierra Leone. Tous les bénéfices obtenus des ventes de cacao ont été réinvestis dans la chaîne de production pour profiter collectivement aux agriculteurs. Lorsque KAE est devenu certifié commerce équitable en février 2008, TFTO a commencé à financer l'association des agriculteurs. En 2009, elle a commencé à acheter le cacao de KAE pour le revendre hors de l'Afrique.

Le projet s'est basé sur la méthodologie des écoles d'agriculture de terrain (Farmers Field School -FFS) pour introduire l'information technique et former les paysans en agriculture biologique et en stratégie de marketing coopératif. Les FFS sont composées de groupes de paysans qui se réunissent pour étudier un sujet particulier et apprendre les techniques de base

d'agriculture et de gestion. Dans les FFS, on donne de la place au débat, à l'apprentissage par la pratique et à l'apprentissage par les expériences d'autres agriculteurs. Dans les districts de Kailahun et Kenema, le programme d'étude a inclus des techniques de production biologique (plantation, élagage, débroussaillage, gestion de l'ombre, récolte et assainissement de terrain); les méthodes de traitement post-récolte (fermentation et séchage); la gestion du marketing-association, les techniques d'enregistrement et l'information sur les normes biologiques et la certification. Les membres de la communauté formés ont ensuite été engagés comme instructeurs. Les directeurs du projet ont adapté le manuel du *Programme de cultures d'arbres durables*⁶ de FFS pour élaborer un programme de culture du cacao conforme aux normes de production certifiée biologique pour les cultures d'exportation. Après la première année, de nouveaux modules ont été ajoutés au programme, notamment la commercialisation collective, les responsabilités de l'association KAE et les questions de genre.

RESULTATS

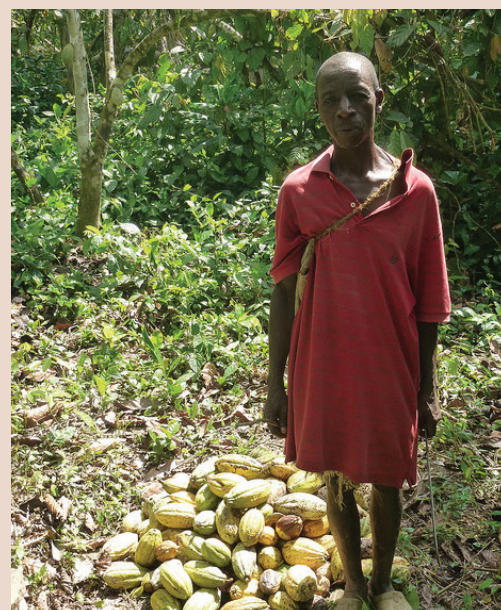
Plusieurs évaluations agronomiques et socio-économiques ont été menées auprès des agriculteurs. Un questionnaire élaboré par la FAO a été administré à 42 agriculteurs de six villages différents (sept agriculteurs par village) où résident les membres de KAE. Le questionnaire a été conçu pour mesurer l'impact du projet sur les conditions socio-économiques, agricoles et sur les comportements des cultivateurs. Les conclusions de l'étude sont conformes aux résultats de projets plus importants au Cameroun, en Côte d'Ivoire, au Ghana, au Libéria et au Nigéria.⁷

- Quand le projet a commencé en 2005, KAE avait environ 700 membres. En 2007, 1 331 agriculteurs participaient au projet dans le programme de formation FFS. En 2010, le nombre de membres de KAE avait presque doublé atteignant plus de 1 200 dans 50 villages.⁸
- Les ventes de cacao de KAE à l'export ont considérablement augmenté pendant la période du projet (2005-2009). En 2005/2006, le cacao ne se vendait pas à l'export, et, dans le meilleur des cas, des quantités infimes étaient vendues sur le marché intérieur. En 2006/2007, les ventes combinées (export et marché local) atteignaient de six tonnes. En 2008/09, les ventes de KAE ont atteint 27,5 tonnes.
- Le volume produit et vendu à l'extérieur de KAE a commencé à grimper après 2008 puisque beaucoup d'agriculteurs ont déclaré que la formation de FFS leur a permis de négocier de meilleures conditions avec des agents autres que ceux de KAE.



Plantation de cacao dans le District de Kono.
© Silke von Brockhausen, UNDP

Tous les bénéfices de la vente de cacao ont été réinvestis dans la chaîne de production pour profiter collectivement aux agriculteurs.



Paysan et sa récolte de cacao. © Mark Hulme, Darwin Initiative

- En 2007, les producteurs individuels ont reçu 1.10 \$/kg de cacao, qui était nettement plus important que le prix moyen —0.63 \$/kg de cacao— rapporté par les commerçants locaux.
- Suite à l'éducation et à la formation FFS, les agriculteurs ont accru la superficie des terres consacrées à la production de cacao en réhabilitant de vieilles plantations ou par une combinaison de nouveaux vergers et la réhabilitation d'anciennes parcelles.
- Malgré les coûts de production—notamment la main-d'œuvre—élevés suite à l'adoption de nouvelles méthodes d'agriculture biologique, l'amélioration de la production et les techniques post-récolte ont augmenté à la fois la quantité et la qualité du cacao commercialisable. Tous les agriculteurs de KAE interrogés ont déclaré qu'ils avaient l'intention de continuer à utiliser les méthodes organiques à l'avenir.
- Le projet a facilité une plus grande participation des femmes dans la culture de cacao — traditionnellement une activité masculine —, et dans la prise de décision dans la gestion de l'activité.
- Le projet a augmenté les opportunités d'emploi pour les jeunes, encouragés à travailler dans leurs propres champs ou encore comme main d'œuvre pour d'autres. Globalement, l'augmentation de la production du cacao a créé de nombreuses opportunités d'emploi.
- La combinaison des techniques de formation FFS, l'adhésion à KAE et l'éducation sur la production biologique sont citées comme ayant un impact positif sur la santé de l'agriculteur, fournissant des informations sur les effets adverses des produits chimiques agricoles et sur les revenus à dépenser sur la santé et les médicaments.
- Tous les sujets interviewés ont souligné le changement du niveau de vie du village. Les non-participants ont exprimé leur intention de se joindre au groupe et ont adopté de meilleures méthodes de transformation et de production du cacao.
- Les membres de KAE ont amélioré la qualité du cacao à travers une fermentation soignée, le séchage, et le contrôle de qualité développés lors des formations FFS. La qualité du cacao atteint désormais les meilleurs standards.



Récolte de cacao dans le district de Kenema. © Divine Chocolate

Formés sur les prix, de nombreux agriculteurs ont pu négocier de meilleures conditions avec les acheteurs.

Avec la certification bio, aucun pesticide synthétique, engrais chimique ou organismes génétiquement modifiés ne peut être utilisé. Les agriculteurs utilisent le compost, les plantes de couverture, les engrais, et les matériaux naturels de lutte antiparasitaire

POUR PLUS D'INFORMATIONS:

www.oaklandinstitute.org
www.afsafrica.org

Cette étude de cas a été produite par l'Oakland Institute. Elle est co-publiée par l'Oakland Institute et l'Alliance pour la Souveraineté Alimentaire en Afrique (AFSA). Une collection complète d'études de cas est disponible à www.oaklandinstitute.org et www.afsafrica.org.

BIBLIOGRAPHIE

- 1 FAO. "Organic and fair-trade exports from Africa." *Increasing incomes and food security of small farmers in West and Central Africa through exports of organic and fair trade tropical products*. <http://www.fao.org/organicag/organicexports/en/> (consulté le 25 juillet 2014).
- 2 WFP. "Sierra Leone." *Overview*. <http://www.wfp.org/countries/sierra-leone/overview> (consulté le 25 juillet 2014).
- 3 *An Agenda for Change. Second Poverty Reduction Strategy (PRSP II) 2008-2012*. The Republic of Sierra Leone, 2008. http://unipsil.unmissions.org/portals/unipsil/media/publications/agenda_for_change.pdf (consulté le 25 juillet 2014).
- 4 *Operation Feed the Nation. Contextualizing PRSP-SL Towards Food Security and Poverty Alleviation*. Ministry of Agriculture, Forestry and Food Security and Ministry of Fisheries and Marine Resources, Government of the Republic of Sierra Leone, 2005. http://siteresources.worldbank.org/INTSIERRALEONE/Resources/oftn_oct_05.pdf (consulté le 3 novembre 2014).
- 5 *Sustainable Tree Crops Program*, World Cocoa Foundation, (sans date). http://www.worldagroforestry.org/treesandmarkets/hvco7_meet/other_materials/IITA%20STCP.%20Regional%20Overview.pdf (consulté le 3 novembre 2014).
- 6 *Ibid.*
- 7 World Cocoa Foundation. http://www.worldcocoafoundation.org/what-we-do/current-programs/STCP_Summary.asp (consulté le 25 juillet 2014).
- 8 "First Fair Trade cocoa from Sierra Leone." Press Release, Divine Chocolate, 15 février 2010. <http://www.divinechocolate.com/uk/press/press-releases/2010/2/first-fairtrade-cocoa-sierra-leone> (consulté le 25 juillet 2014).

PHOTO DE PREMIERE PAGE:

Chocolat bio fabriqué avec le cacao de Kenema. © Divine Chocolate