



Développement du commerce du cacao

Ce projet a pour objectif d'accroître les revenus, les rendements, la qualité/sécurité des produits et l'accès aux marchés des petits cultivateurs et des groupes de producteurs de cacao. Il vise à garantir une meilleure compétitivité et une plus grande durabilité de l'industrie du cacao de Papouasie Nouvelle Guinée en assurant un approvisionnement régulier en cacao sûr et de qualité issu d'une chaîne de valeur axée sur les petits exploitants, ce qui permet l'écoulement du produit sur des marchés haut de gamme et a des retombées positives sur les moyens de subsistance des ménages ruraux qui bénéficient directement du projet. Le succès à long terme du projet du STDF devrait se traduire par une augmentation des exportations de cacao de haute qualité.

STDF/PG/553

Status

On-going

Start Date

01/09/2018

End Date

30/06/2021

Project Value (US\$)

\$859,234

STDF Contribution (US\$)

\$623,275

Beneficiaries

Papouasie-Nouvelle-Guinée

Implementing Entities

Cocoa Board of Papua New Guinea

Background

Le cacao, troisième culture commerciale la plus importante en Papouasie-Nouvelle-Guinée, a généré 96,3 millions de dollars EU de revenus en 2015. Entre 70 et 80% de ces revenus vont directement aux petits producteurs de cacao, qui fournissent 98% de la production totale. La plupart des provinces côtières de Papouasie Nouvelle Guinée peuvent produire du cacao, assurant la subsistance de plus de 151 000 ménages et plus de 1 million de personnes.

L'industrie est confrontée à des problèmes: rendements faibles et stagnants, qualité inégale et risques SPS associés à la contamination par des hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) en raison de séchoirs défectueux. À l'issue du processus de fermentation du cacao, les fèves sont séchées au moyen d'une combinaison de bois de chauffage et de lumière naturelle afin d'atteindre la qualité souhaitée. Le séchoir comporte un tuyau en acier doux qui agit comme un conducteur pour transférer la chaleur aux fèves de cacao disposées sur le lit du séchoir au cours du processus de séchage. Toutefois, ce

matériau n'est pas assez durable et il se détériore au bout de quelques années, ce qui fait que la fumée entre en contact avec les fèves de cacao et provoque une contamination.

Ce projet soutiendra l'industrie du cacao et contribuera activement à la réalisation des objectifs fixés dans le Plan stratégique pour l'industrie du cacao (2016-2025), en appuyant les améliorations en matière de gestion de la sécurité sanitaire et de la qualité dans la chaîne de valeur du cacao, afin de promouvoir les exportations de cacao, avec des effets bénéfiques sur les petits exploitants des communautés rurales et sur la réduction de la pauvreté.

Le projet privilégie une approche de partenariat public privé et il vise une collaboration étroite avec d'importants exportateurs comme NGIP Agmark et Outspan PNG Ltd, les deux plus gros exportateurs de cacao de Papouasie Nouvelle Guinée. Le projet ciblera 12 groupes d'agriculteurs situés dans la province de Nouvelle Bretagne orientale et 3 groupes d'agriculteurs installés dans la province de Morobe, dans la vallée du Markham, soit 1 500 ménages agricoles ruraux au total.

La Papouasie Nouvelle Guinée fait partie des 23 pays à être reconnus par l'Organisation internationale du cacao (ICCO) pour leur cacao fin de grande qualité. Si certains problèmes SPS sont résolus (la contamination aux HAP et au cadmium), elle pourrait exporter son cacao vers des marchés haut de gamme à forte valeur ajoutée. L'Office du cacao de Papouasie Nouvelle Guinée et l'industrie du cacao sont déterminés à travailler ensemble en vue de mettre en place des systèmes solides de gestion de la sécurité et de la qualité et d'en démontrer l'efficacité pour contrôler la contamination aux HAP et au cadmium et régler d'autres problèmes SPS dans la chaîne de valeur, en vue d'accroître les exportations vers des marchés à forte valeur ajoutée.

Expected Results

Mise en œuvre de systèmes de gestion fondés sur les risques

Des systèmes de gestion de la sécurité et de la qualité fondés sur les risques seront mis en œuvre par les membres de groupes de petits exploitants afin d'améliorer les rendements, la qualité et la sécurité sanitaire du cacao. À cette fin, des systèmes de gestion de la sécurité et de la qualité conçus pour les petits exploitants (pour la production et la transformation) et adaptés aux unités de production des groupes seront déployés afin d'augmenter au maximum la production.

Mise au point d'un protocole d'assurance agricole de base pour la production de cacao des petits exploitants

Le projet élaborera un protocole approprié et vérifiable d'assurance agricole de base pour la production de cacao des petits exploitants de Papouasie Nouvelle Guinée et le fera adopter par l'industrie du cacao. Il s'agirait d'une certification initiée par la Papouasie Nouvelle Guinée associée à un audit annuel indépendant visant à vérifier la conformité avec les critères de contrôle pour une bonne gestion de la sécurité sanitaire des produits au cours de la production de cacao.

Renforcement des capacités des petits cultivateurs de cacao

Le projet élaborera et mettra en œuvre un programme de formation national dédié au cacao à l'intention des apprenants adultes. Cela nécessitera l'élaboration et la mise en œuvre d'un programme de formation de groupe pour les petits cultivateurs de cacao. La formation sera dispensée par l'Office du cacao et d'autres prestataires de services privés. Toutefois, il faudra mettre au point un programme de formation normalisé à l'usage des instructeurs principaux.