Fiche projet - RECAVACA – Réseau caribéen pour la valorisation du cacao

Informations générales

PROJET RÉALISÉ

Date de début : --
Date de fin : --
Localité : Cirad - Direction régionale Antilles-Guyane Station de Neufchâteau, Sainte-Marie, 97130 Capesterre-Belle-Eau Guadeloupe

Zones d'intervention : Caraïbes
Pays d'intervention : Haïti

Budget : --
Financeurs régionaux : Interreg Caraïbes
Financeurs nationaux : --
Autres financeurs : 288 118,00 €

Secteurs d'intervention : Agriculture - Souveraineté alimentaire
Objectifs de Développement Durable

Porteur du projet

Type de structure : Association locale, ASSOCIATIONS
Pays d'intervention : Haïti
Secteurs d'intervention : Agriculture - Souveraineté alimentaire, Croissance économique emploi

Adresse : 2458 Grands fonds carrére , 97160 Le Moule

Le projet Recavaca, soutenu par **les Associations Guadeloupe Equitable (AGED), CACCOMA d'Haïti et le CIRAD** (Réseau Caribéen pour la valorisation du cacao), vise le renforcement de la diversification économique des territoires d'Haïti et de la Guadeloupe, et plus largement de la région Caraïbe, par le transfert des connaissances et la commercialisation de produits innovants issus d'un cacao haut de gamme, local, bio et équitable.

https://youtu.be/47FlLpY-DLU

Contexte

Le projet RECAVACA a été sélectionné par le comité de sélection du programme INTERREG en mai 2017. Dans son allocution M. Bajazet a souligné le caractère exemplaire de ce projet, de par les partenariats structurants sur lesquels il repose, la thématique à laquelle il touche et les enjeux auxquels il répond, dans le cadre du programme INTERREG.

Un projet au service d'une stratégie
L'intérêt du projet réside dans l'ambition qu'il se donne, d'accompagner le développement de la filière cacao dans deux territoires de la zone caraïbe (Haïti et Guadeloupe), par la recherche de solutions aux problématiques et enjeux communs à la zone, à travers un programme de renforcement des capacités des acteurs de la filière, aussi bien pour les techniques de culture que pour la transformation du cacao.

Des enjeux importants à relever
Le projet ambitionne d'arriver à une reconnaissance internationale du cacao de Guadeloupe et d'Haïti, comme territoires producteurs d'un cacao fin et aromatique, porteur d'un type de filière, avec une forte valeur ajoutée.

Pour parvenir à cet objectif, il convient d'améliorer la production du cacao. La première étape, comme le souligne Christian CILAS, consiste à mener un travail autour de la caractérisation génétique des cacaoyers, afin d'avoir une bonne connaissance du matériel végétal et de promouvoir un matériel productif et de qualité.

Ensuite, il est nécessaire d'adopter de bonnes techniques en matière de processus de transformation du cacao avec une recherche constante de la qualité, qui pourra se définir à travers la caractérisation organoleptique et sensorielle des produits transformés. C'est l'objet de la formation de Sarah BHARATH, qui rappelle qu'il est impossible d'obtenir un bon chocolat sans un traitement post-récolte de qualité du cacao.

Pour Myriam CONZETT, la recherche de la qualité et de la valeur ajoutée va aussi de pair avec une volonté de prise en compte de valeurs sociétales exigeantes, auxquelles le projet donne toute sa place, de par son orientation vers une démarche spécifique. Celle-ci prend en compte les questions d'autonomisation des planteurs, l'exigence de promouvoir le travail des femmes à travers la mise en place de petites unités de production et de transformation et l'adoption d'une production agro-écologique respectueuse de l'environnement.

Publics concernés

agriculteurs et producteurs de cacao

Partenaires locaux

CACCOMA - Coopération Agricole Cacaoyère et de Commercialisation des AbricotsHaïti

Objectifs du projet

- Maîtrise et utilisation des pratiques culturales et de pos-récoltes de cacao d'Haïti et de Guadeloupe
- Productions de cacao commercialisées sous le label bio-équitable pour la qualité "cacaos fins haut de gamme"
- Identification de débouchés et le développement avec les agro-transformateurs et les chocolatiers
- Création d'une micro-chocolaterie
- Création d'une société franco-haïtienne de production et de commercialisation
- Augmentation des revenus des producteurs haïtiens et Guadeloupéens
- Maîtrise renforcée de la gestion des filières locales de cacao par les acteurs concernés

Activités

Les activités du projet doivent contribuer au renforcement des capacités des producteurs et transformateurs ainsi qu'à la structuration des différents maillons de la filière, de la production à la commercialisation des fèves de cacao et des produits dérivés. Ce programme de renforcement des capacités et de structuration de la filière s'articule autour des activités suivantes :

La mise en place d'un programme de formation sur les techniques culturales et agronomiques et notamment l'installation de nouvelles plantations améliorées. Cette formation prévoit un volet agro-foresterie pour l'acquisition de pratiques agronomiques respectueuses de la biodiversité ;
Une étude sur la caractérisation génétique des cacaoyères afin d'identifier les variétés issues des terroirs de Guadeloupe et d'Haïti. L'objectif est, à travers la mise en place de jardins de clonage, la multiplication végétative des variétés les plus intéressantes et les plus recherchées par les chocolatiers ;
Une formation sur les processus post récolte pour accroître la valeur ajoutée de la production cacaoyère. Les processus post-récolte concernent les opérations de la récolte à l'écabossage, en passant par le pré-conditionnement des fèves, la fermentation, le séchage, le stockage et la transformation en liqueur et en couverture ;
Un appui à la mise en place d'équipements pour la collecte des fèves, pour assurer leur traitement poste-récolte et obtenir un produit de qualité ;
Un appui à la mise en place de laboratoires de transformation et une formation sur l'utilisation de leurs équipements et sur la maîtrise des opérations de transformation du cacao en produits finis ;
Un appui à la structuration d'un groupement de femmes en Haïti, pour la création d'une activité génératrice de revenus autour de la valorisation du cacao sous forme de produits finis, destinés à un marché de niche ;
L'élaboration d'une gamme de produits finis à base de cacao et réflexion sur la mise en place de labels de reconnaissance et de certifications des produits ;
Un appui à la commercialisation des fèves et des produits finis à base de cacao, selon les principes du commerce solidaire et équitable sur un marché de niche et haut de gamme.

Résultats

Les activités du projet ont contribué au renforcement des capacités des producteurs et transformateurs ainsi qu'à la structuration des différents maillons de la filière, de la production à la commercialisation des fèves de cacao et des produits dérivés.

Ce programme de renforcement des capacités et de structuration de la filière s'articule autour des activités suivantes :

- La mise en place d'un programme de formation sur les techniques culturales et agronomiques et notamment l'installation de nouvelles plantations améliorées. Cette formation prévoit un volet agro-foresterie pour l'acquisition de pratiques agronomiques respectueuses de la biodiversité ;
- Une étude sur la caractérisation génétique des cacaoyères afin d'identifier les variétés issues des terroirs de Guadeloupe et d'Haïti. L'objectif est, à travers la mise en place de jardins de clonage, la multiplication végétative des variétés les plus intéressantes et les plus recherchées par les chocolatiers ;
- Une formation sur les processus post récolte pour accroître la valeur ajoutée de la production cacaoyère. Les processus post-récolte concernent les opérations de la récolte à l'écabossage, en passant par le pré-conditionnement des fèves, la fermentation, le séchage, le stockage et la transformation en liqueur et en couverture ;
- Un appui à la mise en place d'équipements pour la collecte des fèves, pour assurer leur traitement poste-récolte et obtenir un produit de qualité ;
- Un appui à la mise en place de laboratoires de transformation et une formation sur l'utilisation de leurs équipements et sur la maîtrise des opérations de transformation du cacao en produits finis ;

- Un appui à la structuration d’un groupement de femmes en Haïti, pour la création d’une activité génératrice de revenus autour de la valorisation du cacao sous forme de produits finis, destinés à un marché de niche ;
- L’élaboration d’une gamme de produits finis à base de cacao et réflexion sur la mise en place de labels de reconnaissance et de certifications des produits ;
- Un appui à la commercialisation des fèves et des produits finis à base de cacao, selon les principes du commerce solidaire et équitable sur un marché de niche et haut de gamme.