Dynamique et initiatives du gouvernement en faveur de l'amélioration de la qualité du cacao camerounais

Qualité du cacao camerounais : un levier de valorisation et de prix

Par Monsieur KEYANFE TAFOKEM Jean Guttemberg

Qualité, Valorisation et Transformation du cacao camerounais

Quatre temps pour comprendre la stratégie qualité

1

Une nouvelle exigence de qualité

Ce que « qualité » veut dire aujourd'hui, et les leviers publics mobilisés

2

Les outils de valorisation

Prime qualité, Centres d'Excellence, certification, RDUE, cacao rouge

3

L'épreuve du marché

L'impact réel sur les prix et le contraste entre 2024/2025 et 2025/2026

4

Cap sur 2026/2027

Défis à relever et vision en cinq piliers

D'une logique de volume à une logique de valeur

- Le cacao fait vivre des centaines de milliers de familles rurales et rapporte des devises au pays.
- Le marché mondial a changé : les acheteurs veulent un cacao de qualité, traçable, durable — pas seulement un gros volume.
- L'amélioration de la qualité devient un vrai levier de compétitivité et de rémunération.
- Mais les prix restent aussi très dépendants des cours mondiaux, comme la campagne 2025/2026 vient de le rappeler.

La question a changé

~~*« Comment produire plus de cacao ? »*~~

« Comment produire un cacao meilleur, mieux tracé, plus durable — qui rapporte davantage au Cameroun et au producteur ? »

La qualité repose désormais sur six dimensions

1 Physique

Humidité, fermentation, absence de fèves défectueuses

2 Organoleptique

Goût et arôme — la notion de cacao fin ou de saveur

3 Technique

Maîtrise de chaque étape post-récolte, du champ au stockage

4 Économique

Une qualité supérieure doit se traduire en revenu

5 Environnementale et sociale

Production durable, respectueuse des personnes et des forêts

6 Traçabilité

D'où vient ce cacao ? Qui l'a produit, et comment ?

Qualité moderne = physique + sensorielle + économique + traçable + durable

Les leviers de l'action du gouvernement

1. Amélioration des pratiques post-récolte
2. Prime qualité versée aux producteurs
3. Promotion des ventes groupées
4. Renforcement du contrôle qualité
5. Centres d'Excellence de traitement
6. Renforcement des capacités des producteurs
7. Certification et traçabilité
8. Développement du cacao premium
9. Valorisation du cacao fin ou de saveur
10. Différenciation des origines (cacao rouge)
11. Préparation aux exigences du RDUE
12. Reconnaissance du cacao rouge par l'OAPI

La qualité ne se décrète pas par une seule mesure : elle demande une action coordonnée sur toute la chaîne.

La prime qualité : passer de la quantité à la valeur

Édition	Campagnes	Producteurs	Grade I
1ère édition	2017/2018	5 239	10 301,8 t
2ème édition	2018/2019 – 2019/2020	26 225	45 613,5 t
3ème édition	2020/2021 – 2021/2022	42 052	87 765,34 t

659,2 millions de FCFA versés à 4 399 bénéficiaires dès la 1ère édition.

Le mécanisme recherché

Meilleures pratiques

↓

Meilleure qualité

↓

Meilleur classement

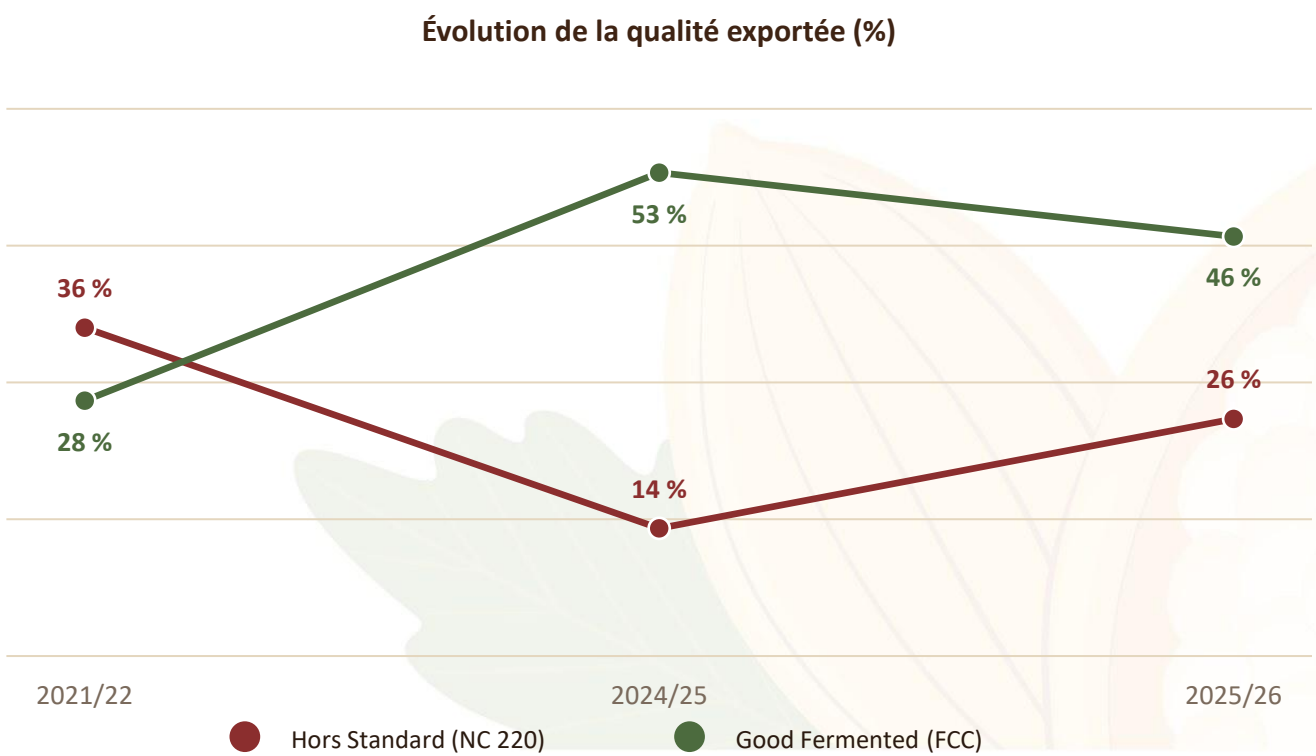
↓

Prime / différentiel

↓

Meilleur revenu

Hors Standard et Good Fermented : progrès… puis alerte

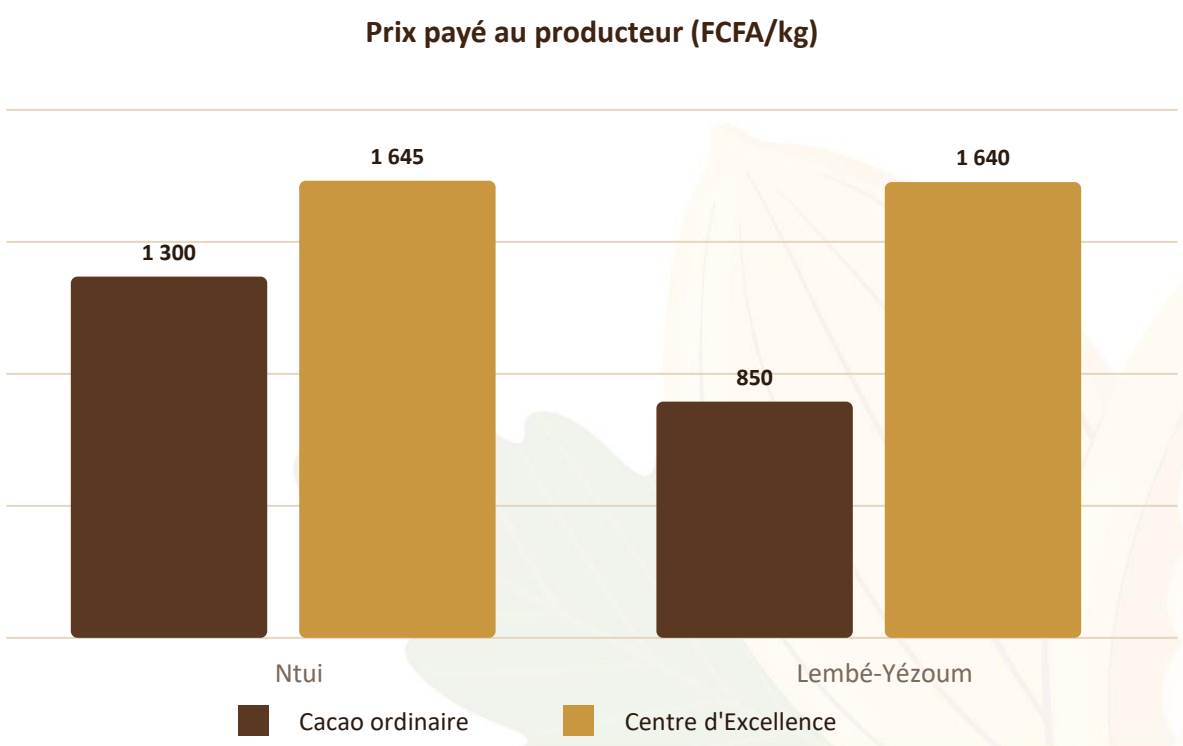


SIGNAL D'ALERTE 2025/2026

Les Hors Standard remontent à 26 % et les fèves à défauts doublent (4 % → 8 %). Cette évolution pourrait s'expliquer en partie par la forte baisse des prix bord-champ observée durant la campagne, qui a pu réduire les incitations économiques à investir davantage dans les opérations post-récolte

Prix bas → moins d'investissement qualité → plus de décote → prix encore plus bas.

Les Centres d'Excellence : un écart de prix qui parle



x2

d'écart de prix entre cacao ordinaire et cacao de Centre d'Excellence

1 291 t

traitées par les Centres d'Excellence en 2025/2026, contre 143 t en 2024/2025

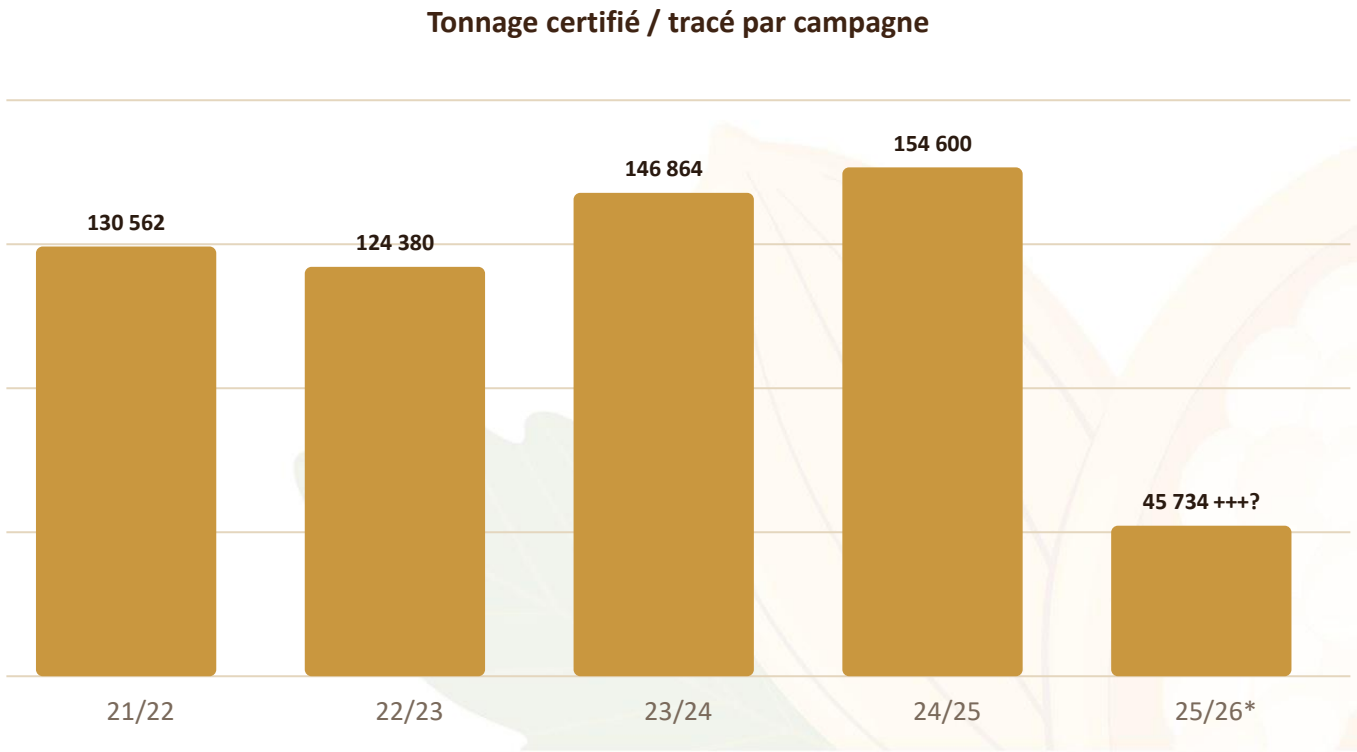
École d'excellence cacaoyère (2021, avec la Confédération des chocolatiers de France) • Investissement Puratos de 500 M FCFA à Ndzana (2025, programme Cacao-Trace, avec COOPACE).

Une pyramide de valorisation



Reconnaissance ICCO : continue de se renforcer, admission en juin 2023 au cercle des producteurs de cacao fin, le Cameroun accueillera à Yaoundé en juin 2027, le Panel d'experts de l'ICCO sur le cacao aux aromes fins (41e session extraordinaire du Conseil International du Cacao)

Certification et traçabilité : une progression réelle



** Chiffre 2025/2026 provisoire : TELCAR (90 000 t certifiées en 2024/2025) n'avait pas encore déclaré au moment du bilan.*

Deux dimensions à ne pas confondre

- La certification ne signifie pas automatiquement « premium ».
- Un cacao premium n'est pas forcément certifié.
- C'est la combinaison qualité + certification + traçabilité + durabilité qui ouvre les marchés exigeants.

Le RDUE : la qualité devient aussi une question de traçabilité

La question n'est plus seulement :

~~*« Le cacao est-il de bonne qualité ? »*~~

Elle devient aussi :

« Pouvons-nous prouver d'où vient ce cacao, et qu'il respecte les règles ? »

- Géolocalisation des parcelles
- Traçabilité de la chaîne d'approvisionnement
- Preuve de légalité de la production
- Démonstration de l'absence de déforestation

UN DÉFI… ET UNE OPPORTUNITÉ

- Meilleure connaissance de la production
- Meilleure organisation des chaînes d'approvisionnement
- Plus de transparence vis-à-vis des acheteurs
- Meilleure valorisation de l'origine Cameroun
- Potentiellement, une meilleure part de valeur pour le producteur

Le cacao rouge du Cameroun : vers une IGP

UNE SPÉCIFICITÉ CAMEROUNAISE

Une coloration rouge brique obtenue grâce au climat et aux méthodes de séchage propres aux régions du Centre, de l'Est et du Sud. Considéré comme un produit unique au monde.

Démarche IGP engagée depuis 2019 par l'ONCC, le CICC, le ministère de l'Agriculture et l'OAPI, avec l'appui de l'AFD puis de l'ONUDI.

Référence : Poivre de Penja, Miel blanc d'Oku — déjà labellisés au Cameroun.

Pourquoi une IGP ?

- Authentifier l'origine du cacao rouge
- Lutter contre les fraudes et la contrefaçon
- Protéger la réputation du produit
- Développer des marchés de niche
- Rechercher une rémunération supérieure

Dès 2024, l'entrepreneur français Olivier Bordais a lancé la chocolaterie « Chocolat Rouge » à Obala, près de Yaoundé, en mettant en avant la valorisation de la « fève rouge » camerounaise, avant même l'enregistrement officiel de l'Indication Géographique Protégée (IGP).

Quel est l'impact réel de la qualité sur les prix ?

Meilleure qualité → **Moins de déclassements** → **Meilleure réputation** → **Acheteurs plus exigeants** → **Prime / meilleur différentiel** → **Meilleur revenu producteur**

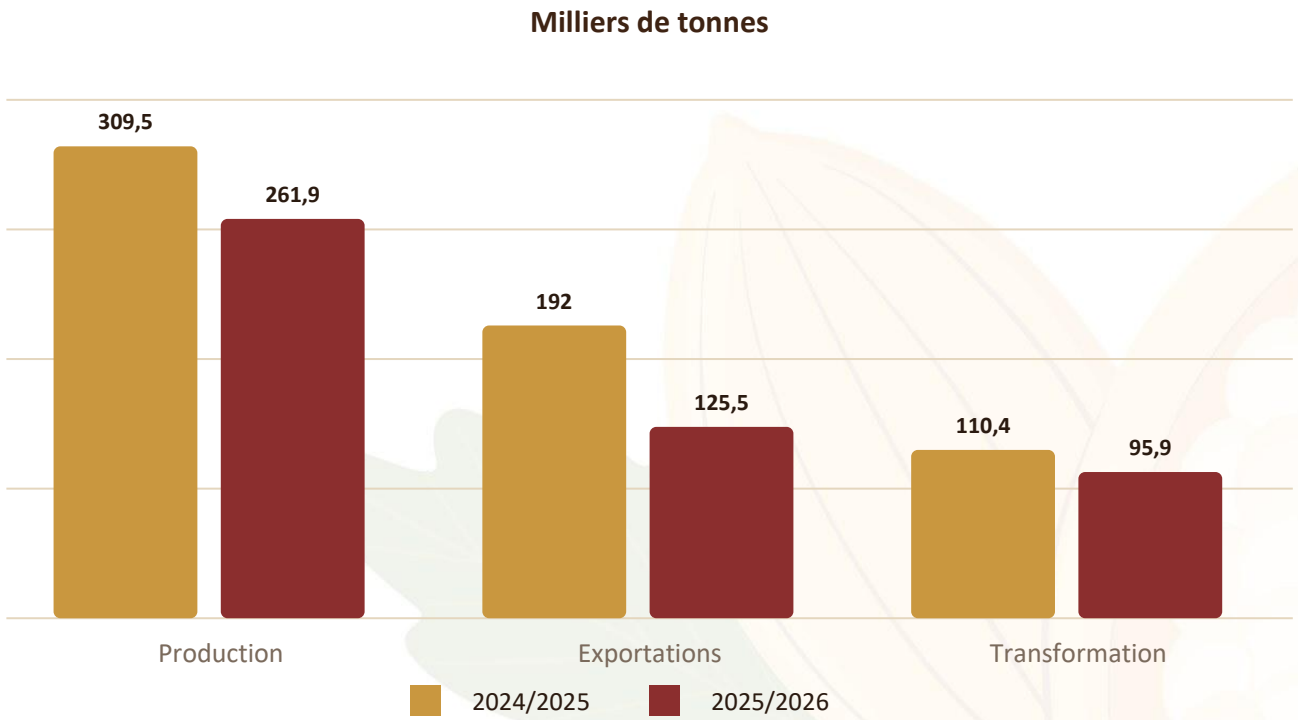
EXEMPLE — Vente groupée de Mvomeka'a, 20 janvier 2024

73 tonnes de cacao de qualité mises en vente (dont 67 t de Grade I). La concurrence entre trois acheteurs — TELCAR, OFICAM, SBET — a fait grimper le prix.

2 250 → 2 520
FCFA/kg
(prix de départ → prix final)

184 M
FCFA générés pour les producteurs

Deux campagnes, deux visages : 2024/2025 et 2025/2026



700 à 4 300

FCFA/kg bord-champ (contre 3 210-5 400 en 24/25)

-59 %

de valeur FOB (580 Mds contre 1 411 Mds FCFA)

Améliorer la qualité est nécessaire, mais ne protège pas totalement de la volatilité des cours mondiaux. La stratégie qualité doit s'accompagner d'une stratégie de différenciation et de captation de la valeur.

La transformation locale : garder la valeur au Cameroun

Fève brute → **Pâte de cacao** → **Beurre et poudre** → **Produits semi-finis** → **Chocolat et produits finis**

→ *davantage de valeur ajoutée gardée au Cameroun*

95 946 t

transformées en 2025/2026, contre 110 388 t la campagne précédente

Notre défi : construire une chaîne complète

Qualité → Traçabilité → Certification → Cacao fin/premium → Transformation locale → Produits à forte valeur ajoutée → Meilleure rémunération du producteur.

Les défis de la campagne 2026/2027

1. Généraliser la culture de la qualité
2. Renforcer la rémunération de la qualité
3. Augmenter la part de Grade I
4. Renforcer les Centres d'Excellence
5. Développer le cacao premium et fin
6. Réussir la traçabilité complète
7. Garantir un cacao sans déforestation
8. Accélérer la transformation locale
9. Mieux répartir la valeur créée

Une vision en cinq piliers pour 2026/2027

1

Un cacao de qualité, un producteur mieux rémunéré

Renforcer la prime qualité et sa visibilité

2

Un terroir, une identité, un profil

Caractériser les terroirs et les cacaos de spécialité

3

Une fève, une traçabilité

Poursuivre géolocalisation et traçabilité

4

De la qualité à la valeur ajoutée

Accélérer la transformation locale

5

Du producteur au marché international

Renforcer les liens directs avec les acheteurs

CONCLUSION

Faire en sorte que le producteur qui produit mieux, gagne mieux

- Un cacao vendu comme matière première → un cacao valorisé comme produit, origine, terroir et histoire
- Hors Standard : 36 % → 14 % (2021/22 → 2024/25) — un progrès réel, à consolider après le recul de 2025/2026
- 154 600 tonnes de cacao certifié et tracé en 2024/2025
- La qualité ouvre la voie ; la répartition de la valeur tout au long de la chaîne décidera de la réussite

« L'enjeu n'est plus seulement de produire davantage de cacao. Il est de produire un cacao dont la qualité est reconnue, dont l'origine est différenciée, dont la durabilité est démontrée. »

Je vous remercie de votre aimable attention.