REPUBLIQUE DU CAMEROUN
Paix - Travail - Patrie

REPUBLIC OF CAMEROON
Peace - Work - Fatherland



Manuel de référence pour la production et la commercialisation du cacao durable au Cameroun

Version 1.0, septembre 2025

À propos de ce document

Le Cameroun, sous l'égide du Comité Cacao durable et en partenariat avec le Programme Cacao de l'Union européenne, met en œuvre une série d'actions (« Cocoa actions ») visant à appuyer l'atteinte des objectifs nationaux de durabilité de la filière et d'accès au marché européen. À ce titre, le Cameroun a entamé en 2024 le développement d'outils facilitant la transition de la filière cacao vers la durabilité environnementale, économique et sociale, en ligne avec la législation camerounaise et avec les exigences de divers règlements régionaux et internationaux, dont l'ARS 1000 et le règlement sur la déforestation de l'Union européenne (RDUE).

Ce Manuel de référence constitue un outil de travail et un guide d'orientation sur les actions et les bonnes pratiques à adopter par les acteurs de la filière, en vue de produire, transformer et commercialiser un cacao durable.

Le Manuel a été développé par l'Institut européen de la forêt (EFI), au travers du financement du Programme Cacao durable de l'Union européenne (SCP), et sous l'égide du Comité Cacao durable du Cameroun. Il a été réalisé avec l'appui technique du bureau d'experts CERAD, et avec les contributions actives des acteurs de la chaîne d'approvisionnement du cacao au Cameroun.

Ce document est susceptible d'être mis à jour selon l'évolution du cadre légal camerounais et des bonnes pratiques dans la filière.

Global Gateway

Financé par l'Union européenne

german cooperation

giz

Programme :

LE PROGRAMME CACAO DURABLE DE L'UE

Partenaires techniques :

EFI

CERAD

Clause de non-responsabilité. Ce document a été réalisé avec l'appui financier de l'Union européenne. Les opinions exprimées ici ne peuvent en aucun cas être considérées comme reflétant l'opinion officielle de l'Union européenne. Ce document vise à appuyer les efforts de la filière cacao dans sa mise en conformité avec les exigences du marché européen. Son contenu est indicatif, non juridiquement contraignant et ne constitue pas un conseil juridique. Aucune garantie n'est donnée quant à l'exactitude, l'exhaustivité ou l'actualité du contenu. Les auteurs de ce rapport déclinent toute responsabilité pour tout dommage ou préjudice découlant de l'utilisation de ce document sans conseil technique ou juridique adapté. Les auteurs accueillent favorablement tous commentaires et suggestions d'amélioration.

Table des Matières

Liste des sigles et acronymes 4

Avant-Propos 6

Préface 8

Remerciements 10

1. Introduction Générale 12

1.1. CONTEXTE 12
1.2. RAISON D'ETRE ET CONTENU DU MANUEL 13
1.3. DESTINATAIRES DU MANUEL 14

2. Thématiques du Manuel 16

THÉMATIQUE 1 : PRODUCTION DURABLE DU CACAO 16
THÉMATIQUE 2 : TRAITEMENT POST-RÉCOLTE ET CONDITIONNEMENT DU CACAO DURABLE 43
THÉMATIQUE 3 : COMMERCIALISATION ET TRANSPORT DU CACAO DURABLE 52
THÉMATIQUE 4 : APPROVISIONNEMENT DES INDUSTRIES ET TRANSFORMATION DURABLE DU CACAO 64
THÉMATIQUE 5 : GOUVERNANCE DE LA FILIÈRE CACAO 69

3 Conclusion Générale 78

4 Glossaire 79

5 Bibliographie Générale 95

Liste des sigles et acronymes

ARS	:	Norme Régionale Africaine pour le Cacao Durable
BNA	:	Bureau Norme Audit
CCDM	:	Comité du Cacao Durable du Cameroun
CERAD	:	Centre de Recherche et d'Action pour le Développement Durable en Afrique centrale
CICC	:	Conseil Interprofessionnel du Cacao et du Café
CLIP	:	Consentement Libre, Informé et Préalable
DFP	:	Domaine Forestier Permanent
DHS	:	Distinction, Homogénéité, Stabilité
EFI	:	Institut Européen de la Forêt
EIES	:	Etude d'Impact Environnemental et Social
EPI	:	Equipement de Protection Individuelle
FAO	:	Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture
FODECC	:	Fonds de Développement du Cacao et du Café
FRCSD	:	Feuille de Route pour un Cacao sans Déforestation
GI	:	Grade I
GII	:	Grade II
GIZ	:	Coopération Technique Allemande
GPS	:	Global Positionning System
GUCE	:	Guichet Unique du Commerce Extérieur
HS	:	Hors Standard
HSE	:	Hygiène Sécurité et Environnement
ICCO	:	Organisation Internationale du Cacao
ICRAF	:	Centre International de Recherche en Agroforesterie
IDH	:	Initiative pour le Commerce Durable
IG	:	Indication Géographique
IRAD	:	Institut de Recherche Agricole pour le Développement
MINADER	:	Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural
MINCOMMERCE	:	Ministère du Commerce
MINEPDED	:	Ministère de l'Environnement, de la Protection de la Nature et du Développement Durable
MINFOF	:	Ministère des Forêts et de la Faune
NIU	:	Numéro d'Identification Unique
OAPI	:	Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle
OFIS	:	Olam Farmers Information System
OHADA	:	Organisation pour l'Harmonisation en Afrique du Droit des Affaires
ONACC	:	Observatoire National sur les Changements Climatiques
ONCC	:	Office National du Cacao et du Café
ONG	:	Organisation Non Gouvernementale
OTA	:	Ochratoxine A

PDC	:	Plan de Développement de la Cacaoyère
PIB	:	Produit Intérieur Brut
PME	:	Petites et Moyennes Entreprises
PSG	:	Plan Simple de Gestion
RCCM	:	Registre du Commerce et du Crédit Mobilier
RDUE	:	Règlement Déforestation de l'Union Européenne
REDD+	:	Réduction des Emissions dues à la Déforestation et à la Dégradation des Forêts
SCP	:	Sustainable Cocoa Programme – Programme Cacao Durable de l'Union Européenne
SND30	:	Stratégie Nationale de Développement du Cameroun pour la période 2020-2030
UE	:	Union Européenne
VAT	:	Valeur Agronomique et Technologique

Avant-Propos

Par
Son Excellence Monsieur Gabriel MBAIROBE,
Ministre de l'Agriculture et du Développement Rural

La filière du cacao occupe une place centrale dans l'agriculture d'exportation du Cameroun. Elle est reconnue comme l'une des composantes majeures de la transformation structurelle de l'économie du pays à l'horizon 2035. L'augmentation de la production cacaoyère figure en effet parmi les objectifs économiques prioritaires du pays définis dans la stratégie nationale de développement du pays pour la période 2020-2030 (SND 30), la stratégie de développement du secteur rural et le plan national d'investissement agricole.

Dans cette filière stratégique, comme dans toutes celles relevant de la production, le Gouvernement a l'ambition d'accroître durablement la production, améliorer l'environnement infrastructurel collectif et l'accès aux facteurs de production et aux marchés, renforcer la résilience des systèmes de production, la gestion durable des ressources naturelles, la sécurité alimentaire et nutritionnelle des populations vulnérables face aux changements climatiques et améliorer la gouvernance et le capital humain.

À l'horizon 2030, il est question d'atteindre une production de 640 000 tonnes de cacao par an pour, à la fois, donner une nette impulsion à l'économie rurale et renforcer la position du Cameroun sur le marché mondial du cacao.

Toutefois, la volonté des pouvoirs publics d'œuvrer à l'augmentation de la quantité des fèves de cacao ne doit pas éclipser la nécessité de garantir la durabilité de la production et la qualité des fèves de cacao mises sur le marché afin de répondre aux exigences internationales et nationales actuelles de production et de commercialisation du cacao.

Le manuel de référence pour la production et la commercialisation du cacao durable au Cameroun est un outil de travail technique mis à la disposition de l'ensemble des acteurs de la filière pour leur permettre d'avoir une parfaite connaissance des exigences à remplir et des actions à mettre en œuvre dans leurs activités respectives.

Il doit servir de guide pour les producteurs du cacao sur l'ensemble du territoire, à la fois, pour la sélection des semences et des plants appropriés, l'adoption des bonnes pratiques agricoles et agroforestières et la production du cacao zéro déforestation conformément aux exigences du Règlement de l'Union Européenne contre la Déforestation et la Dégradation des forêts (RDUE).

J'exhorte les producteurs et les organisations de producteurs à s'approprier le contenu de ce manuel et à en faire bon usage dans leurs activités respectives. Il doit être, à terme, une boussole pour l'amélioration des pratiques de production du cacao sur l'ensemble du territoire.

J'invite les écoles de formation en agriculture et les vulgarisateurs agricoles à en faire un manuel de formation et de renforcement des capacités des acteurs de la filière, leurs élèves, étudiants et apprenants sur le terrain.

Je remercie l'Union Européenne, le Programme Cacao Durable et le Comité Cacao Durable du Cameroun, la Coopération Technique Allemande (GIZ) et l'Institut Européen de la Forêt (EFI), pour leur appui financier et technique à la réalisation de ce manuel. Je remercie et je félicite

l'Office National du Cacao et du Café (ONCC), pour l'encadrement et l'accompagnement du processus d'élaboration du manuel. Je remercie et félicite les Experts Membres du Groupe Technique Traçabilité du Programme Cacao Durable, pour son expertise et sa contribution intellectuelle et scientifique à la réalisation de ce manuel.

Je félicite et remercie l'Equipe d'Experts du Centre de Recherche et d'Action pour le Développement Durable en Afrique centrale (CERAD), pour leur expertise et leur capacité de travail avec les institutions publiques et les partenaires au développement.

Enfin, j'invite mes collaborateurs du Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural à s'approprier le contenu de ce manuel, en faire bon usage et à apporter leur contribution à son amélioration constante sur le terrain.

Préface

Par
Son Excellence Monsieur Luc Magloire MBARGA ATANGANA,
Ministre du Commerce

La commercialisation du cacao est aujourd'hui l'un des secteurs clés de l'économie Camerounaise. Elle contribue, de manière significative, au Produit Intérieur Brut (PIB) et aux exportations du pays. Le pays occupe le 4ème rang mondial des pays exportateurs de cacao et exporte une part importante de sa production de cacao, principalement sous forme de fèves brutes, vers l'Europe et l'Asie. Pour préserver ces marchés, notre pays doit satisfaire aux exigences qu'ils ont établies en matière de production, de transformation et de commercialisation du cacao.

Pour ce qui est du marché européen, l'Europe a adopté le Règlement contre la Déforestation et la dégradation des forêts (RDUE), qui devrait entrer en vigueur dès le 1er janvier 2026. Ayant constaté que sa consommation jouait un rôle important dans la déforestation et la dégradation des forêts dans le monde, elle a pris des mesures pour interdire l'entrée sur son marché des produits responsables de la déforestation. Ainsi, le RDUE demande aux entreprises de vérifier que les produits qu'elles vendent ou exportent vers l'Union Européenne, ne sont pas associés à la déforestation.

Les produits concernés sont le bœuf, le cacao, le café, l'huile de palme, l'hévéa, le soja, le bois et leurs dérivés. De ce fait, les exigences du RDUE visent à garantir la traçabilité, l'impact faible ou nul (Zéro) sur la déforestation et le respect de la légalité desdits produits commercialisés dans l'Union Européenne.

S'agissant de la traçabilité, les entreprises doivent assurer une traçabilité complète des produits et fournir des informations précises sur leur origine, y compris les coordonnées de géolocalisation des terres agricoles où ils ont été cultivés. Elles doivent rendre ces informations accessibles afin de garantir une transparence tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Les produits exportés dans le marché de l'Union Européenne doivent être accompagnés d'une déclaration de diligence raisonnée comprenant des informations sur la traçabilité des produits.

Pour ce qui est de la zéro déforestation, les produits couverts par le règlement doivent prouver qu'ils ne proviennent pas de terres ayant subi une déforestation ou une dégradation des forêts après le 31 décembre 2020.

Enfin, pour le respect de la légalité, le RDUE veille à ce que les produits importés dans l'Union Européenne respectent la législation et la réglementation sur les droits d'usage des terres, l'environnement, les droits de l'homme, les droits des Peuples Autochtones, le travail surtout des enfants, le commerce, les douanes et les taxes.

Pour permettre aux acteurs de la filière du cacao et aux pouvoirs publics de notre pays de disposer d'un outil technique leur permettant de se conformer aux exigences du RDUE et de la législation Camerounaise, et de renforcer la durabilité de la filière ; ainsi que de disposer d'un outil d'aide à la décision publique, à la gouvernance de la filière et au suivi de la durabilité de la filière, il a été décidé d'élaborer, sous l'égide de l'Office National du Cacao et du Café (ONCC), un manuel de référence pour la production et la commercialisation du cacao durable au Cameroun. C'est ce précieux document que vous avez aujourd'hui entre vos mains.

Elaboré avec la participation de l'ensemble des acteurs de la filière, il constitue un outil technique de travail et un guide d'orientation des acteurs de la filière pour assurer la production, la transformation et la commercialisation d'un cacao durable. Il doit, à court, moyen et long terme, aider à répondre aux défis de la durabilité de la filière, de l'amélioration continue de la qualité du cacao du Cameroun, notamment la déforestation liée à l'expansion des plantations cacaoyères, les pratiques agricoles non durables et les problèmes liés aux conditions de travail des producteurs.
Avec ce manuel, le Cameroun se positionne comme un acteur majeur dans la production, la transformation et la commercialisation d'un cacao durable dans le monde.

Ce manuel doit servir de boussole et de guide pour tous les acteurs de la filière du cacao dans l'ensemble du pays pour faire de notre pays un modèle pour la production, la transformation et la commercialisation durables du cacao en Afrique.

J'exhorte tous ces acteurs à s'approprier le contenu de ce manuel et à en faire bon usage dans leurs activités respectives. J'invite les écoles de formation en agriculture et en foresterie et les vulgarisateurs agricoles, à son utilisation pour la formation des acteurs de la filière agricole et forestière de notre pays.

Je remercie l'Union Européenne et le Programme Cacao Durable, la Coopération Technique Allemande (GIZ) et l'Institut Européen de la Forêt (EFI), pour leur appui financier et technique à la réalisation de ce manuel.

Je remercie et je félicite l'Office National du Cacao et du Café (ONCC), pour l'encadrement et l'accompagnement du processus d'élaboration de ce manuel. Je remercie et félicite l'ensemble des Experts Membres du Groupe Technique Traçabilité du Programme Cacao Durable, pour leur expertise et leur contribution intellectuelle et scientifique à la réalisation de ce manuel.

Je félicite et remercie l'Equipe d'Experts du Centre de Recherche et d'Action pour le Développement Durable en Afrique centrale (CERAD), pour leur expertise et leur capacité de facilitation des processus et de travail avec les institutions publiques et les partenaires au développement.

Enfin, j'invite mes collaborateurs du Ministère du Commerce à s'approprier le contenu de ce manuel et à en faire bon usage dans leur travail.

Remerciements

Le Gouvernement du Cameroun, par l'entremise du ministère de l'Agriculture et du Développement Rural (MINADER), du Ministère du Commerce (MINCOMMERCE) et de l'Office National du Cacao et du Café (ONCC), exprime sa profonde et sincère gratitude aux institutions et aux Experts qui ont contribué à la réalisation de ce manuel.

Pour les institutions, il s'agit de l'Union Européenne, de la Coopération Technique Allemande (GIZ), du Programme Cacao Durable, du Comité Cacao Durable du Cameroun, de l'Institut Européen de la Forêt (EFI).

Pour les Experts, il s'agit des Membres du Groupe Technique Traçabilité, à savoir :
Michael NDOPING (ONCC), Narcisse Ghislain OLINGA (MINCOMMERCE), James ENANG (SODECAO), Colince NGUELO (MINADER), Michèle AKAMBA AVA (ONCC), Elie MUTNGI (ONCC), Edi MBOUANG (MINCOMMERCE), Sylvestre ESSONO MESSANGA (CICC), Jean Daniel MENDOMO BIANG (MINFOF), Marie Josée AKONO AKAM (MINFOF), TADJUIDJE (MINFOF), Bertrand MBUH FOMBA (Rainforest Alliance), Alain EVINA EVINA (GEX), SIMEU TINFANG Alice Epouse OBAMA (PAD-CACAO), Maxime MOUDJI (MINADER), Emmanuel WANIE (MINEPDED), Aristide NDO (FODECC), Stéphane ETOUNDE (MINFOF), François MANGA ESSOUMA (ONCC), Paul KEGUENI (ANOR), Joseph ABANE (PAD-CACAO), Mathias MBONG (CICC), Carole MBECK (MINADER) et Adama MOUTE (MINFOF).

Les Experts de la Délégation de l'Union Européenne au Cameroun : Stephen PEEDELL et Claudia ANTONELLI.

Les Experts de l'Institut Européen de la Forêt (EFI) : Laurence DEFRISE et Ghislain FOMOU NYAMSI.

Les Experts du Projet Agriculture Durable pour les Ecosystèmes Forestiers (SAFE) de la Coopération Technique Allemande (GIZ) : Aurelien Boudouain GOUFACK FEUDJIO et Marius OYONO.

Les Experts du Centre de Recherche et d'Action pour le Développement Durable en Afrique centrale (CERAD) qui ont facilité et coordonné la réalisation de ce manuel. Il s'agit de : Patrice BIGOMBE LOGO (Consultant Principal, Chef de Mission), Yannick MBOBA (Consultant Associé), Willy Achille DJANANG DJOTCHIO, Séraphin EBOUMBOU, Véronique Lesly Marion MBENGUE, Declermond ATEBA LOGO, Marie Grâce ATSAMA, Marina PECHANGOU, Gabrielle Angela NGUEYEP et Paris-Aude NGASSAM KWIDJA.

Enfin, le Gouvernement remercie l'ensemble des participants à l'atelier national de consultation des parties prenantes sur le manuel de référence pour la production et la commercialisation du cacao durable au Cameroun tenu à Yaoundé, le 22 mai 2025, pour leur contribution à la réalisation de ce manuel.

Que toutes celles et tous ceux qui, de près ou de loin, ont contribué à la réalisation de ce manuel trouvent ici l'expression de notre parfaite reconnaissance.

1. Introduction Générale

1.1. Contexte

Le cacao est aujourd'hui le premier produit d'exportation du Cameroun après le pétrole. Il représente 1,2% du Produit Intérieur Brut (PIB), 8,2% du PIB agricole et 25% de la valeur totale des exportations du pays. Le pays est le troisième producteur africain et le quatrième mondial, derrière la Côte-d'Ivoire, le Ghana et l'Equateur.

L'augmentation de la production cacaoyère figure parmi les objectifs prioritaires du Gouvernement pour améliorer la croissance économique du pays, relever le faible pouvoir d'achat de la population rurale et bâtir une économie forte, stable et durable.

La stratégie nationale de développement du pays pour la période 2020-2030 (SND30) a établi des objectifs ambitieux pour la filière. Le pays vise une production de 600 000 tonnes avant 2025 et de doubler cette cible à l'horizon 2030 1,2 million de tonnes d'ici 2030, ce qui correspondrait à 6% du volume du marché mondial.

Pour soutenir ces objectifs et en prélude à l'entrée en vigueur du Règlement Déforestation de l'Union Européenne (RDUE), le Cameroun s'est engagé, avec l'appui de l'Union Européenne, à promouvoir la durabilité de la filière cacao. Cette démarche vise à éliminer la déforestation et l'illégalité dans la chaîne de valeur du cacao, et à garantir un revenu décent aux producteurs.

A cet effet, le pays a adhéré au Programme d'assistance technique Sustainable Cocoa Initiative de l'Union Européenne et a créé une plateforme multi-acteurs dénommée « Comité Cacao Durable », avec comme finalité de promouvoir une production, une commercialisation et une transformation durables du cacao.

Le RDUE exige des acteurs de la filière cacao de mettre sur le marché de l'Union Européenne des produits qui répondent aux critères de zéro déforestation, qui aient été produits en conformité avec la législation et la réglementation du Cameroun et qui soient accompagnés d'une déclaration de diligence raisonnée comprenant des informations sur la traçabilité des produits.

Pour permettre aux pouvoirs publics de disposer d'un outil d'aide à la décision pour améliorer le suivi et la durabilité de la filière, et aux acteurs de la filière de disposer d'un outil leur permettant de se conformer aux exigences du RDUE et de renforcer la durabilité de la filière, il a été décidé d'élaborer, sous l'égide de l'Office National du Cacao et du Café (ONCC), un manuel de référence pour la production et la commercialisation du cacao durable au Cameroun.

1.2. Raison d'être et contenu du Manuel

Le Manuel de référence pour la production et la commercialisation du cacao durable au Cameroun est un outil de travail et un guide d'orientation sur les actions et les bonnes pratiques à adopter par les acteurs de la filière, en vue de produire et commercialiser un cacao durable. Elaboré avec la participation de l'ensemble des parties prenantes clés de la filière cacao, le manuel est une synthèse :

- des exigences de la législation et de la réglementation nationale en matière de production, de commercialisation et de transformation du cacao ;
- des exigences du Règlement sur la Déforestation de l'Union Européenne
- des exigences pertinentes des normes internationales et des standards de certification privée pour la production et la commercialisation du cacao durable, à l'instar de des normes ISO 34101 et ARS 1000, la norme pour l'agriculture durable de Rainforest Alliance, Fairtrade, etc. ;
- des divers documents d'orientation et manuels techniques produits par différents acteurs de la filière tels que : le manuel technique et pédagogique pour la production du cacao durable au Cameroun ; le référentiel du cacao d'agroforêt, le manuel d'appui à la diligence raisonnée des opérateurs sur le critère de légalité du RDUE.

Il s'articule autour de cinq (05) thématiques principales, chacune développée en modules spécifiques pour couvrir l'ensemble des enjeux techniques, sociaux, environnementaux et économiques liés à la cacaoculture durable. Il est structuré selon les différentes étapes de la chaîne d'approvisionnement, depuis la production jusqu'à la commercialisation. À la fin du document, un glossaire des termes clés est proposé.

La première thématique, relative à la **production durable du cacao**, aborde les pratiques agricoles depuis la sélection des semences et plants jusqu'à la récolte. Elle se décline en trois (03) modules : la production des semences et plants améliorés et certifiés, les bonnes pratiques agricoles, l'agroforesterie et la zéro-déforestation. Un module est également consacré aux bonnes pratiques sociales ; celui-ci regroupe les aspects liés au travail décent, aux droits de l'Homme, à la protection des enfants et à l'intégration des femmes et des jeunes dans la filière. Ces notions soulignent l'importance du respect des droits fondamentaux dans la chaîne de valeur du cacao.

La deuxième thématique aborde les questions du **traitement post-récolte et du conditionnement du cacao**. Elle comprend deux (02) modules : le traitement post-récolte, le conditionnement et le groupage du cacao. Ces modules détaillent les exigences permettant de garantir la qualité des fèves de cacao tout au long du processus après leur récolte, en mettant l'accent sur les normes de traitement des fèves, d'hygiène, de sécurité et d'environnement.

La troisième thématique est relative à la **commercialisation et au transport du cacao durable**. Elle a quatre (04) modules qui intègrent toutes les étapes clés de la chaîne d'approvisionnement. Le premier module couvre les pratiques de vente et d'achat du cacao, en prenant en compte les mécanismes de contrôle qualité. Le deuxième présente les bonnes pratiques pour le transport et le déplacement des fèves, tant au niveau national qu'international, en insistant sur les conditions optimales de conservation durant le transit. Le reste des modules traite des normes et des modalités de stockage du cacao ainsi que les processus d'exportation. La thématique offre une vision globale du circuit de commercialisation du cacao, y compris les aspects de la traçabilité du cacao.

La **transformation durable du cacao**, qu'elle soit artisanale ou industrielle, fait l'objet de la quatrième thématique, structurée en trois (03) modules. Ceux-ci traitent des stratégies d'approvisionnement durable jusqu'aux bonnes pratiques de transformation.

Enfin, la cinquième thématique porte sur la **gouvernance de la filière**. Elle est divisée en trois (03) modules : les acteurs de la filière et leur reconnaissance, la répartition et la clarification des responsabilités institutionnelles et enfin la transparence, l'accès et le partage de l'information. Cette thématique insiste sur l'importance d'une coordination efficace entre tous les acteurs de la filière pour assurer une gestion transparente et durable de la filière cacao.

Les aspects liés à la durabilité économique, sociale et environnementale, ainsi qu'à la qualité et la traçabilité du cacao sont traités de manière transversale dans toutes les thématiques du manuel à l'aide d'icônes spécifiques :

🌱 Durabilité environnementale
💰 Durabilité économique
🤝 Durabilité sociale
🔍 Traçabilité
🏅 Qualité.

1.3. Destinataires du Manuel

Le Manuel de référence s'adresse à l'ensemble des acteurs de la filière cacao au Cameroun. Il concerne en premier lieu les producteurs de cacao, notamment les petits exploitants agricoles et les coopératives, ainsi que les acheteurs, les exportateurs et les transformateurs du cacao au Cameroun. Pour ces acteurs, le Manuel sert de guide pratique leur permettant de connaître et d'appliquer les exigences liées à la production, à la qualité, à la traçabilité, ainsi qu'à l'accès aux certifications et aux marchés du cacao durable.

Il est également destiné aux institutions publiques, telles que l'Office National du Cacao et du Café (ONCC), les Ministères du Commerce (MINCOMMERCE), de l'Agriculture et du Développement Rural (MINADER), des Forêts et de la Faune (MINFOF), de l'Environnement, de la Protection de la Nature et du Développement Durable (MINEPDED), de la Recherche Scientifique et de l'Innovation (MINRESI), des Mines, de l'Industrie et du Développement Technologique (MINMIDT), de l'Emploi et de la Formation Professionnelle (MINEFOP), des Affaires Sociales (MINAS). Ces institutions pourront s'appuyer sur le Manuel comme outil de référence pour développer des politiques publiques, améliorer les textes juridiques, harmoniser leurs interventions, clarifier les responsabilités institutionnelles, suivre les pratiques des opérateurs et renforcer la gouvernance de la filière.

Enfin, le Manuel est une base de travail et d'appui-accompagnement pour les partenaires techniques et financiers, les institutions de recherche et de formation, les ONG internationales et nationales, les organisations de la société civile, ainsi que les acteurs internationaux impliqués dans la filière cacao, les étudiants, les chercheurs et les consultants intervenant dans la filière cacao au Cameroun. Pour ces parties prenantes, le Manuel offre un cadre structurant pour orienter les projets, les actions de renforcement de capacités, les initiatives de durabilité, la recherche scientifique et les analyses de conformité aux standards nationaux et internationaux.

2. Thématiques du Manuel

Thématique 1 : Production durable du cacao

Module 1 : Production de semences et plants améliorés et certifiés
a. Production de semences améliorées et certifiées

1. Déclaration d'activité

Action recommandée
Avant chaque campagne agricole, remplir et déposer un formulaire officiel de déclaration d'activité semencière, dûment timbré, auprès de l'Administration semencière. Ce formulaire décrit les espèces/cultures, les variétés, les catégories utilisées et les superficies concernées.

Justification pratique
Cette déclaration permet de régulariser l'activité de production de semences et d'assurer sa reconnaissance officielle. Elle est obligatoire et doit être renouvelée chaque campagne.

Document à conserver
Formulaire officiel rempli et timbré

Source

- Article 2(1), Décision N° 0800/MINADER/SG/DRCQ/SDRSQV (21/07/2016) portant homologation du règlement technique de production, du contrôle et de la certification des semences hybrides et des plants de cacaoyer (*Theobroma cacao*).
- Article 16, Décret N° 2005/3091/PM (29/08/2005)
- Arrête N°0072/MINADER/SG/DRCQ/SDRSQV du 22 avril 2019 fixant les procédures d'homologation des espèces et variétés.
- Loi n° 2001/014 du 23 Juillet 2001 relative à l'activité semencière

Cible

Producteurs de semences amélioré

2. Inscription au Catalogue Officiel

Action recommandée
Produire uniquement des variétés inscrites au Catalogue Officiel des Espèces et Variétés, après validation des tests de DHS (Distinction, Homogénéité, Stabilité) et de VAT (Valeur Agronomique et Technologique).

Justification pratique
Les variétés inscrites garantissent une qualité génétique contrôlée. Le producteur doit suivre précisément les lignées parentales identifiées.

Document à conserver
Certificat d'inscription/homologation + résultats des tests DHS/VAT

Source
Articles 8 à 15, Décret N° 2005/3091/PM
Loi n° 2001/014 du 23 Juillet 2001 relative à l'activité semencière

Cible
Producteurs de semences

3. préparation du champ semencier et parc à bois de greffe 🔍

Action recommandée

Désherber parfaitement le terrain sur une superficie débordante largement l'aire prévue pour le champ semencier.

Justification pratique

Le désherbage du champ semencier et ces abords permet de prévenir les plants contre les maladies.

Documents à conserver

Plan de localisation ou croquis des parcelles créées

Source

Règlement technique officiel de la production, de contrôle et de certification de semences hybride de cacao.

Article 2(1), Décision N° 0800/MINADER/SG/DRCQ/SDRSQV (21/07/2016) portant homologation du règlement technique de production, du contrôle et de la certification des semences hybrides et des plants de cacaoyer (*Theobroma cacao*).

Cible

Producteurs de semences hybrides de cacao

4. Superficie minimale des champs semenciers💰

Action recommandée
Chaque champ semencier fait au moins 0,5 hectare pour garantir une production économiquement viable.

Justification pratique
Une superficie minimale assure des volumes de production suffisants pour rentabiliser les investissements techniques et humains liés à la production de semences. Elle facilite également la gestion des activités de pollinisation, d'entretien et d'inspection.

Document à conserver
Plan cadastral ou document officiel indiquant la superficie

Source
Annexe 1, Règles de culture, Décision N° 0800/MINADER/SG/DRCQ/SDRSQV 2016

Cible

Producteurs de semences hybrides

5. Identification des champs semenciers

Action recommandée
Installer une signalisation visible (pancartes, marqueurs) indiquant les croisements, variétés et dates de plantation. Inclure les coordonnées GPS de la parcelle.

Justification pratique
L'identification claire des parcelles facilite le suivi des activités semencières, renforce la traçabilité des variétés cultivées, et permet de distinguer les champs destinés à la production de semences des plantations ordinaires. Cela permet également aux inspecteurs de contrôler plus efficacement la conformité du champ

Document à conserver
Photos des pancartes, plan de localisation

Source
Annexe 1, Règles de culture, Décision N° 0800/MINADER/SG/DRCQ/SDRSQV 2016

Cible

Producteurs de semences hybrides

6. Production de semences de bases

Action recommandée
produire les semences de base selon les règles de la sélection conservatrice et conformes aux conditions de classification fixées par le Ministre chargé de l'agriculture.

Justification pratique
La sélection conservatrice assure la préservation des caractères génétiques d'origine, essentiels à la production de semences de qualité dans les générations futures, et constitue la base de toute filière semencière fiable.

Document à conserver
Certificat de production de semences de base avec résultats d'inspection

Source

Article 4 du Décret N° 2005/3091/PM du 29 août 2005 fixant les modalités de production, de contrôle de qualité et de commercialisation des semences.

Cible

Producteurs de semences hybrides

7. Production de semences certifiées

Action recommandée
Produire les semences certifiées à partir des semences de base conformément aux conditions fixées par le Ministre chargé de l'agriculture.

Justification pratique
La production à partir de semences de base garantit une traçabilité génétique fiable, une qualité

uniforme et la conformité aux standards agricoles nationaux, ce qui est essentiel pour assurer de bons rendements et limiter les risques agronomiques.

Document à conserver
Certificat de production de semences certifiées avec résultats d'analyse ; Rapports d'inspection

Source

Article 5 du Décret N° 2005/3091/PM du 29 août 2005 fixant les modalités de production, de contrôle de qualité et de commercialisation des semences

Cible

Producteurs de semences hybrides

8. Pollinisation contrôlée

Action recommandée
Réaliser manuellement la pollinisation entre les géniteurs. Marquer les fleurs fécondées avec des épingles ou étiquettes. La tolérance maximale d'écart de pollinisation ne doit pas dépasser: 10 % d'erreur.

Justification pratique
La pollinisation manuelle permet de contrôler les croisements réalisés, garantissant la qualité génétique des semences produites. Le marquage des fleurs et la tolérance encadrée permettent de limiter les erreurs et d'assurer une certification fiable.

Document à conserver
Journal de bord de pollinisation

Source
Annexe 1, Règles de culture, Décision N° 0800/MINADER/SG/DRCQ/SDRSQV 2016

Règlement technique officiel de la production, de contrôle et de certification de semences hybride de cacao.

Cible

Producteurs de semences hybrides

9. Épuration sanitaire et variétale

Action recommandée
Éliminer systématiquement les cabosses malades et les plants hors-types tout au long du cycle de culture.

Justification pratique
L'épuration régulière garantit la santé des plantes et la pureté variétale des semences. Elle prévient la propagation des maladies, améliore la productivité et assure le respect des normes de qualité génétique exigées pour la certification.

Document à conserver
Registre d'épuration + photos

Source
Annexe 1, Règles de culture, Décision N° 0800/MINADER/SG/DRCQ/SDRSQV 2016

Règlement technique officiel de la production, de contrôle et de certification de semences hybride de cacao.

Cible

Producteurs de semences hybrides

10. Entretien des champs semenciers et parc à bois de greffe

Action recommandée
Entretenir les champs semenciers et les parcs à bois de greffe régulièrement et rigoureusement afin de garantir la production continue et de qualité de matériel végétal.

Justification pratique

Un entretien régulier (désherbage, taille, fertilisation, remplacement des plants morts, traitements phytosanitaires, épuration) est essentiel pour maintenir la vigueur des arbres-mères, éviter la propagation de maladies, et assurer la qualité et la disponibilité permanente de greffons ou semences performants.

Documents à conserver

Fiche ou carnet d'entretien des champs/parcs (avec dates, nature des opérations, produits utilisés)

Source

Règlement technique officiel de la production, de contrôle et de certification de semences hybride de cacao.

Annexe 1 de la décision N° 0800 /MINADER/SG/DRCQ/SDRSQV du 21 juillet 2016

Cible

Producteurs de semences

10. Récolte de cabosses

Action recommandée
récolter et présenter à la certification uniquement les cabosses hybrides issues de la pollinisation contrôlée.

Justification pratique
La récolte sélective garantit que seules les cabosses provenant de croisements maîtrisés, génétiquement stables et de haute qualité, entrent dans la chaîne de production des semences, assurant ainsi la traçabilité et la performance agronomique.

Document à conserver
Bordereau de récolte avec identification des cabosses hybrides et des parcelles ; Rapports d'inspection

Source
Annexe 1, Règles de culture, Décision N° 0800/MINADER/SG/DRCQ/SDRSQV du 21 juillet 2016.

Cible

Producteurs de semences hybrides

11. Conservation des semences

Action recommandée
stocker les cabosses dans une salle spécialement aménagée, à des conditions de température et d'humidité appropriées, pendant une durée maximale de 72 heures.

Justification pratique
Un bon stockage des cabosses dans un environnement approprié évite la fermentation prématurée et la dégradation des fèves, préservant ainsi la viabilité des semences et leur pouvoir germinatif.

Document à conserver
Fiche de suivi des conditions de stockage (température, humidité) avec horodatage et signature du responsable ; Rapports d'inspection

Source

Annexe 1, Conservation des semences, Décision N°0800/MINADER/SDRSQV du 21 juillet 2016.

Cible

Producteurs de semences hybrides

12. Certification des semences

Action recommandée
Faire certifier les semences auprès du ministère de l'agriculture. Les semences certifiées répondent aux normes de pureté variétale (98 % avec manchon, 85 % sans manchon), taux de germination (85 % minimum), poids des fèves (30 g minimum) et absence de pourriture brune.

Justification pratique
La certification assure que seules les semences répondant aux normes de qualité agronomique et sanitaire atteignent les producteurs. Elle garantit la performance des plants issus de ces semences et renforce la confiance dans la filière.

Document à conserver
Certificat de certification des semences avec résultats des tests de pureté, germination et poids

Source

Annexe 1, Normes de certification (Décision N° 0800) et Articles 20 à 22 du Décret N° 2005/3091/PM du 29 août 2005 fixant les modalités de production, de contrôle de qualité et de commercialisation des semences.

Cible

Producteurs de semences hybrides, inspecteurs et contrôleurs semencier (MINADER)

13. Inspection des champs semenciers

Action recommandée
Faire inspecter sont champs semenciers trois fois par an pour vérifier l'état des géniteurs, la qualité des hybridations et le nombre de cabosses hybrides.

Justification pratique
Ces inspections périodiques permettent d'évaluer le respect des techniques d'hybridation, de

suivre l'évolution des géniteurs, et de garantir que les cabosses récoltées proviennent de croisements valides et traçables.

Document à conserver
Rapport d'inspection des champs avec comptage des cabosses hybrides

Source

Annexe 1, Inspection, Décision N° 0800/MINADER/SG/DRCQ/SDRSQV du 21 juillet 2016.

Cible

Producteurs de semences hybrides, inspecteur/contrôleurs semencier

14. Inspection des cultures semencières

Action recommandée
Faire inspecter les cultures semencières tout au long du processus de production pour vérifier l'isolement des parcelles, la pureté variétale, l'état sanitaire et l'élimination des hors-types.

Justification pratique
Des inspections régulières permettent de détecter précocement les anomalies (hors-types, maladies, contaminations) et d'intervenir rapidement pour maintenir la qualité génétique et sanitaire des semences en cours de production.

Document à conserver
Rapport d'inspection des cultures avec photos et observations détaillées

Source

Article 20 à 22 du Décret N° 2005/3091/PM du 29 août 2005 fixant les modalités de production, de contrôle de qualité et de commercialisation des semences

Cible

Producteurs de semences hybrides, inspecteurs semencier MINADER ?

15. Classification des semences

Action recommandée
Classer les semences doivent en trois catégories : semences de base, semences certifiées et semences standard.

Justification pratique
La classification permet d'identifier clairement le niveau génétique et la qualité des semences, ce qui facilite leur usage adapté, la régulation du marché semencier, et la traçabilité des lots pour les producteurs et les autorités.

Document à conserver
Étiquettes de classification apposées sur les sacs de semences ; Rapports d'inspection

Source

Article 3 du Décret N° 2005/3091/PM du 29 août 2005 fixant les modalités de production, de contrôle de qualité et de commercialisation des semences.

Cible

Producteurs de semences hybrides

b. Production des plants améliorés et certifiés

Cible : Pépiniéristes

18. Choix du site de la pépinière

Action recommandée

Installer sa pépinière dans une zone facilement accessible, à proximité d'un point d'eau permanent et sur un terrain légèrement en pente.

Justification pratique

La disponibilité de l'eau en permanence et en quantité est capital pour l'entretien des plants en pépinière.

Document à conserver

Registre de production des plants avec nombre total et dates de livraison

Source

Annexe 2, Règles de culture, Décision N° 0800/MINADER/SG/DRCQ/SDRSQV du 21 juillet 2016.

Cible

Pépiniéristes

19. Préparation du site de la pépinière

Action recommandée

Nettoyer parfaitement (désherbage, dessouchage, etc.) le site d'installation de la pépinière sur une superficie débordante largement l'aire prévue. Séparer les planches ou plates-bandes par les allées. Plusieurs planches ou plates-bandes constituent entre elles un bloc. Deux blocs consécutifs sont séparés par des couloirs. Une piste doit entourer la pépinière. Respecter les dimensions suivantes :
Planches : Longueur (20m au plus), Largeur (0,70 à 1 m)
Allées : 0,6 à 0,7 m
Couloirs : 1-1,5 m
Caractéristiques des sachets
Sachets vides en polyéthylène transparent ou coloré
Largeur 20-27 cm,
Hauteur 30-35 cm,
Base perforée de trous dans le tiers inférieur.
Construire une ombrière de 2m de hauteur au-dessus de la pépinière. Choisir un bon substrat pour le développement des plants.

Justification pratique

Le nettoyage de la pépinière et ces abords permet de protéger les plants des maladies et lutter contre les ravageurs.

Document à conserver

Registre de production des plants avec nombre total et dates de livraison

Source

Annexe 2, Règles de culture, Décision N° 0800/MINADER/SG/DRCQ/SDRSQV du 21 juillet 2016.

Cible

Pépiniéristes

20. Production minimale de la pépinière 💰

Action recommandée
Produire au moins au moins 25 000 plants par an, prêts à être livrés aux agriculteurs dans sa pépinière

Justification pratique
Fixer un seuil minimum de production permet de garantir la disponibilité régulière de plants pour les campagnes de reboisement ou de renouvellement des vergers, assurant ainsi un impact réel sur le terrain et la viabilité économique de la pépinière.

Document à conserver
Registre de production des plants avec nombre total et dates de livraison

Source

Annexe 2, Règles de culture, Décision N° 0800/MINADER/SG/DRCQ/SDRSQV du 21 juillet 2016.

Cible

Pépiniéristes

20. Matériel de départ de la pépinière

Action recommandée
Utiliser la semence certifiée pour la production des plants de cacaoyer. Lasser les plants issus des variétés différentes dans les blocs séparés.

Justification pratique
Le point de départ de la production des plants de cacaoyer est la semence hybride certifiée. L'utilisation des semences certifiés garantit la pureté variétale et la qualité du plant de cacaoyer.

Document à conserver
Registre de production des plants avec nombre total et dates de livraison

Source

Annexe 2, Règles de culture, Décision N° 0800/MINADER/SG/DRCQ/SDRSQV du 21 juillet 2016.

Cible

Pépiniéristes

21. épuration sanitaire

Action recommandée
Éliminer les pieds atteints de maladies dès l'apparition des symptômes depuis le début de la végétation jusqu'à la livraison des plants. .

Justification pratique
L'épuration sanitaire permet …

Document à conserver
Registre de production des plants avec nombre total et dates de livraison

Source

Annexe 2, Règles de culture, Décision N° 0800/MINADER/SG/DRCQ/SDRSQV du 21 juillet 2016.

Cible

Pépiniéristes

22. Entretien et conservation des plants en pépinière

Action recommandée

Utiliser les pesticides homologués pour les traitements. Éviter l'exposition directe du matériel végétal au soleil ou à un excès d'humidité. Conserver les plants en pépinière maximum 7 mois. .

Justification pratique

de cacaoyer.

Document à conserver

Registre de production des plants avec nombre total et dates de livraison

Source

Annexe 2, Règles de culture, Décision N° 0800/MINADER/SG/DRCQ/SDRSQV du 21 juillet 2016.

Cible

Pépiniéristes

19. Inspection des pépinières

Action recommandée

La pépinière doit être inspectée trois fois par an pour vérifier l'état des plants, l'entretien et la protection phytosanitaire.

Justification pratique

Les inspections régulières assurent le suivi sanitaire et technique des plants en pépinière, préviennent les contaminations, garantissent leur bonne croissance et permettent d'écarter les plants non conformes avant distribution.

Document à conserver

Rapport d'inspection des pépinières avec photos des plants et observations

Source

Annexe 2, Inspection, Décision N° 0800/MINADER/SG/DRCQ/SDRSQV du 21 juillet 2016.

Cible

Inspecteur du Minader

20. Normes de certification des plants

Action recommandée

Les plants doivent être certifiés conformément aux normes de qualité fixées, notamment en ce qui concerne les plants à feuilles enroulées (5 % max), tordus (1 % max), rabougris (5 % max) et l'absence d'attaques de capsides.

Justification pratique

L'application de normes de qualité strictes permet de s'assurer que seuls des plants sains et vigoureux, présentant un bon potentiel de développement, sont mis à disposition des producteurs, réduisant ainsi les risques de perte en champ et d'échec de plantation.

Document à conserver

Certificat de certification des plants avec résultats des tests de qualité

Source

Annexe 2, Normes de certification, Décision N° 0800/MINADER/SG/DRCQ/SDRSQV du 21 juillet 2016.

Cible

Pépiniéristes , inspecteur/Contrôleurs semenciers MINADER

Module 2 : Bonnes pratiques agricoles, agroforesterie et zéro-déforestation

Bonnes pratiques agricoles

Cible : Producteurs de cacao et coopératives, CICC

1. Création d'une plantation de cacao

Action recommandée

Choisir avec soin le site de la future plantation cacaoyère selon les critères suivants : (i) sol favorable à la cacaoculture, (ii) point d'eau permanent situé à proximité, (iii) droits d'utilisation des terres, (iv) site hors des forêts du domaine forestier permanent[1] et (v) site sur des terres qui ont été déboisées avant décembre 2020[2].

Préparer ensuite le terrain pour la plantation en défrichant le sous-bois (herbes, lianes et arbustes), en procédant à l'abattage sélectif des arbres (tout en tenant compte des bonnes pratiques de zéro-déforestation et d'agroforesterie (voir ci-dessous)), au piquetage, au layonnage-andainage[3] et à la trouaison.

Assurer ensuite la mise en terre des plants à une période propice, lorsque les pluies sont bien établies.

Justification pratique

Le choix d'un site adapté permet d'assurer un bon rendement de la cacaoyère dans la durée et permet de faciliter les opérations culturales.

La préparation du terrain permet de disposer d'un terrain avec un ombrage, d'assurer une bonne densité de plantation et un bon taux de survie des plants de cacao.

Document à conserver (facultatif)

Preuves de non-déforestation (preuve visuelle, données SIG, historique d'usage du sol),

Schéma ou carte du plan de plantation.

Sources

Manuel technique et pédagogique pour la production du cacao durable au Cameroun a l'attention des vulgarisateurs agricoles, MINADER, 2016.

Cible

[1] Pour du cacao commercialisé vers le marché européen - voir la section zéro déforestation pour plus de détails

[2] Pour du cacao commercialisé vers le marché européen - voir la section zéro déforestation pour plus de détails

[3] Le layonnage – andainage consiste à nettoyer les lignes de plantation de cacaoyers sur une largeur d'un mètre, puis à rassembler les déchets végétaux (herbes, feuilles, branches) en petits tas appelés andains entre les lignes.

Producteur de cacao

2. Droits d'utilisation des terres (Sécurisation foncière)

Action recommandée
Disposer des droits d'utilisation de la terre sur laquelle est établit la plantation. Les acheteurs doivent vérifier si le producteur dispose des droits légaux ou coutumier d'utilisation de la terre sur laquelle est établit la plantation.

Justification pratique
La sécurisation foncière protège l'exploitation agricole, contribue à éviter les litiges fonciers et facilite les démarches d'accès au financement ou à la certification.

Documents à conserver
Titre foncier (original ou copie certifiée), attestation de droits coutumiers délivrée par les autorités compétentes et/ou les chefs traditionnels.

Sources
Ordonnance n° 74-1 du 6 juillet 1974 fixant le régime foncier,
Décrets n° 76/165 du 27 avril 1976 et n° 2005/0481/PM du 30 décembre 2005 fixant les modalités d'application de l'ordonnance foncière,
Règlement de l'Union Européenne relatif à la déforestation et la dégradation des forêts (RDUE).
Manuel d'appui à la diligence raisonnée des opérateurs sur la légalité dans le cadre du RDUE

Cible
Producteur, exportateur

3. Identification des producteurs

Action recommandée
Enregistrer chaque producteur et sa/ses parcelles dans la base de données nationale des producteurs logée au niveau du CICC. Chaque producteur doit disposer d'une carte de producteur délivrée par le CICC comprenant le nom complet du producteur et ses coordonnées (nom, sexe, date de naissance, lieu de naissance, n° CNI, n° de téléphone) et un numéro unique du producteur et sa/ses parcelles.

Justification pratique
La carte de producteur permet une identification unique du producteur et de sa/ses parcelles, ce qui permet de contribuer à la traçabilité du produit.

Document à conserver
Carte du producteur

Source
Règlement de l'Union Européenne relatif à la déforestation et la dégradation des forêts (RDUE).
Feuille de Route pour un Cacao Sans Déforestation (FRCSD)

Cible
CICC

4. Cartographie des parcelles de production du cacao

Action recommandée
Géolocaliser la/les parcelles d'un producteur sous forme de polygone. Le CICC doit fournir au producteur une carte de producteur contenant un code QR contenant les coordonnées de géolocalisation de sa/ses parcelles.

Justification pratique
La cartographie précise des parcelles est une exigence essentielle pour la traçabilité du cacao, notamment pour l'accès aux marchés internationaux comme l'Europe. Elle permet de localiser avec exactitude chaque exploitation, de vérifier le respect des exigences de zéro-déforestation et de faciliter une gestion parcellaire plus efficace.

Documents à conserver
Carte de producteur

Source
Règlement de l'Union européenne relatif à la déforestation et la dégradation des forêts (RDUE).
Feuille de Route pour un Cacao Sans Déforestation (FRCSD)

Cible
CICC

5. Conduite d'une plantation de cacao

A. Entretien courant d'une jeune plantation

Action recommandée
Pendant les 2 à 3 premières années d'une plantation, entreprendre les opérations suivantes : désherbage, remplacement des plants manquants, taille de formation, réglage de l'ombrage, fertilisation des jeunes cacaoyers et lutte contre les insectes nuisibles des jeunes plantations.

Justification pratique
L'entretien courant permet d'assurer une bonne croissance et épanouissement des jeunes cacaoyers. La taille de formation permet de donner aux cacaoyers une ossature adaptée à un bon port pour les cabosses.

Document à conserver (facultatif)
Fiche technique d'entretien de la parcelle, registre de remplacement des plants manquants, photo de la plantation à différents stades

Sources

Manuel technique et pédagogique pour la production du cacao durable au Cameroun a l'attention des vulgarisateurs agricoles, MINADER, 2016.

Cible

Producteur de cacao

B Entretien courant d'une plantation en production

Action recommandée

Lorsque la plantation cacaoyère est entrée en production, entreprendre les opérations suivantes : le désherbage, la taille d'entretien, la taille de production, la récolte sanitaire, le réglage de l'ombrage et la fertilisation des cacaoyers adultes.

Justification pratique
Le désherbage permet d'assurer une bonne pollinisation des fleurs et de préparer la récolte des cabosses. La taille d'entretien permet d'éliminer les branches attaquées ou malades, les plantes parasites ou épiphytes et donc favoriser un bon développement des cacaoyers. La taille de production et le réglage de l'ombrage assurent une aération et une pénétration adéquate des rayons solaires ce qui permet une floraison plus abondante et un bon développement des cherelles et des cabosses. La récolte sanitaire permet d'éliminer les sources de contamination telles que les cherelles pourries ou les cabosses présentant des tâches de pourriture.

Document à conserver (facultatif)
Fiche d'entretien annuel, fiche de récolte annuelle (fréquence, volume de cabosses élminées, schéma ou plan d'ombrage, registre de fertilisation

Sources
Manuel technique et pédagogique pour la production du cacao durable au Cameroun a l'attention des vulgarisateurs agricoles, MINADER, 2016.

Cible

Producteur de cacao

6. Utilisation responsable des pesticides

Action recommandée
Utiliser uniquement des pesticides homologués au Cameroun et les manipuler avec le plus grand soin. Les applications doivent être réalisées par des applicateurs formés et autorisés, en respectant scrupuleusement les dosages, les équipements de protection individuelle (EPI) et les périodes d'application recommandées.

Pour les cacaoyères en agriculture biologique, l'usage de pesticides chimiques est interdit. Seuls les produits naturels inscrits sur les listes approuvées (ex. FiBL, Ecocert, IFOAM) peuvent être utilisés (comme les extraits végétaux, les huiles essentielles ou le soufre). Une gestion préventive est priorisée.

Justification pratique
L'usage contrôlé et encadré des produits phytosanitaires permet de réduire les risques sanitaires pour le producteur, sa famille et la communauté, de préserver les écosystèmes (pollinisateurs, faune, flore, eaux de surface et nappes phréatiques, sols), réduire les résidus chimiques dans les fèves, évitant les rejets lors des contrôles qualité et garantir la conformité du cacao aux normes de qualité et de sécurité alimentaire, facilitant ainsi l'accès aux marchés internationaux.

Documents à conserver (facultatif)
Liste des produits utilisés, certificats de formation des applicateurs, registres détaillés des applications (dates, produits, doses, parcelles). *Optionnel bio : liste des intrants autorisés bio*

Sources
Loi n° 2003/003 du 10 juin 2003 sur la protection phytosanitaire,

Décret n° 2005/0772/PM du 17 mars 2005 fixant les modalités d'application de certaines dispositions de la loi sur la protection phytosanitaire,
Décret n° 2011/2584/PM du 15 août 2011 précisant les conditions d'homologation et d'utilisation des pesticides.

Cible

Producteur de cacao

7. Gestion intégrée des maladies et ravageurs

Le passage progressif à une gestion intégrée permet de réduire le recours aux produits chimiques, d'améliorer la résilience de la parcelle, et de favoriser les pratiques compatibles avec le bio

A. Post récolte

Action recommandée
Après la récolte, procéder à la récolte sanitaire (couper toutes les cabosses momifiées sur les arbres et les mettre dans une fosse hors du champ), à la taille du cacaoyer (éliminer les gourmands et toutes les branches pendantes portant les vieilles feuilles, à l'aide d'une machette bien tranchante).
Assurer une bonne gestion de l'ombarge en veillant à avoir un nombre d'arbres autres que les cacaoyers afin d'obtenir 40% de lumière et 60 % d'ombrage (en tenant compte des bonnes pratiques d'agroforesterie (voir ci-dessous).

En agriculture biologique, la récolte sanitaire et la gestion de l'ombrage sont essentielles pour limiter naturellement les maladies et favoriser un bon équilibre écologique.

Justification pratique
La récolte sanitaire, la taille du cacaoyer et la gestion de l'ombrage permettent de limiter le développement des maladies - comme la pourriture brune - et des ravageurs - comme les capsides - , de favoriser la circulation de l'air et de la lumière - réduisant les conditions favorables aux champignons - et d'améliorer la vigueur des arbres, tout en réduisant la dépendance aux intrants chimiques.

Documents à conserver (facultatif)
Registres de traitement (y compris les traitements non chimiques), rapports de visite et d'observation des champs, plans de gestion des ravageurs et maladies.

Sources
Fiche technique sur la phénologie et productivité du cacaoyer, CICC
Manuel technique et pédagogique pour la production du cacao durable au Cameroun à l'attention des vulgarisateurs agricoles, MINADER, 2016.
Manuel de formation en agriculture biologique pour l'Afrique, FiBL, 2011.

Cible

Producteur de cacao

B. Renouvellement des feuilles

Action recommandée
Au renouvellement des feuilles et en cas de forte attaque d'insecte appliquer un insecticide - – si nécessaire -, de préférence systémique et idéalement avec un atomiseur. Ajouter un engrais

foliaire riche en azote ou un biostimulant. Eviter de faire la taille du cacaoyer lors du renouvellement du feuillage et de l'apparition des fleurs.

En agriculture biologique, privilégier les biostimulants et extraits végétaux. Le recours aux produits naturels autorisés (neem, savon noir, décoctions) est préférable.

Justification pratique
ces interventions permettent de protéger les jeunes feuilles contre les ravageurs, de stimuler la croissance végétative et de préserver les fleurs émergentes, cruciales pour la future production.

Documents à conserver (facultatif)
Registres de traitement (y compris les traitements non chimiques), rapports de visite et d'observation des champs, plans de gestion des ravageurs et maladies.

Sources
Fiche technique sur la phénologie et productivité du cacaoyer, CICC
Manuel technique et pédagogique pour la production du cacao durable au Cameroun a l'attention des vulgarisateurs agricoles, MINADER, 2016.
Manuel de formation en agriculture biologique pour l'Afrique, FiBL, 2011.

Cible

Producteur de cacao

C. Floraison et nouaison

Action recommandée
A la floraison et nouaison, appliquer un biostimulant par pulvérisation (si besoin). Eviter les insecticides et toute activité pouvant éloigner les insectes pollinisateurs.

En agriculture bio, on renforce la présence des auxiliaires (insectes bénéfiques) et on évite tout traitement susceptible de nuire à la pollinisation.

Justification pratique
Favoriser la floraison et la nouaison par des pratiques douces permet une meilleure fécondation des fleurs, un bon développement des fruits sans altérer les insectes utiles et un rendement amélioré avec une qualité florale optimisée

Documents à conserver (facultatif)
Registres d'application de biostimulants, observation sur la floraison

Sources
Fiche technique sur la phénologie et productivité du cacaoyer, CICC
Manuel technique et pédagogique pour la production du cacao durable au Cameroun à l'attention des vulgarisateurs agricoles, MINADER, 2016.
Manuel de formation en agriculture biologique pour l'Afrique, FiBL, 2011.

Cible

Producteur de cacao

D. Apparition des cherelles

Action recommandée
Appliquer un biostimulant et un insecticide de contact sur les cherelles (si besoin). Enlever systématiquement et continuellement les fruits malades sur les arbres et les enfouir hors du champ. Ne pas faire la taille des cacaoyers ni appliquer des fongicides.

En bio, préférer les traitements naturels, l'élimination manuelle des fruits malades et la diversification végétale pour améliorer la résilience

Justification pratique
ces étapes permettent de préveniir les attaques d'insectes sur les jeunes fruits, de limiter la propagation de maladies et de protéger les étapes critiques du développement du cacao.

Documents à conserver (facultatif)
Registres de traitement (y compris les traitements non chimiques), observations sur les pertes et anomalies

Sources
Fiche technique sur la phénologie et productivité du cacaoyer, CICC
Manuel technique et pédagogique pour la production du cacao durable au Cameroun à l'attention des vulgarisateurs agricoles, MINADER, Partie 7, 2016.
Manuel de formation en agriculture biologique pour l'Afrique, FiBL, 2011.

Cible

Producteur de cacao

E. Maturation des fruits

Action recommandée
A l'étape de maturation des fruits, appliquer en alternance, sur les cabosses, un fongicide systémique puis de contact (si besoin). Enlever continuellement les fruits malades sur les arbres (notamment pourriture brune) et les enfouir hors du champ. Récolter les cabosses aux ¾ mûres pour préserver leur qualité.

Impératif : Ne pas appliquer de traitement phytosanitaire dans les 14 jours précédent toute récolte. Lors de la récolte, veiller à ne pas blesser les coussinets floraux et ne pas laisser les cabosses trop mûres sur l'arbre, afin d'éviter la surmaturation qui peut nuire à la qualité du cacao.

Justification pratique
Le traitement au fongicide et l'élimination des fruits malades pendant la maturation des fruits permet de lutter contre les insectes et limiter la propagation des maladies.
La limitation des traitements phytosanitaires 14 jours avant toute récolte vise à réduire les résidus de produits chimiques présents dans les fèves au moment de la récolte ce qui garantit la sécurité alimentaire et la qualité organoleptique du cacao.
Durant la récolte, il est essentiel de ne pas blesser les coussinets floraux car ce sont les zones qui produiront les futures fleurs et fruits. Enfin, les cabosses laissées trop longtemps sur l'arbre peuvent entraîner la germination des fèves ou leur dessèchement et nuire à la fermentation ou à la qualité du cacao sec.

Documents à conserver (facultatif)
Registres de traitement (y compris les traitements non chimiques), feuilles de récolte (quantité, parcelle)

Sources
Fiche technique sur la phénologie et productivité du cacaoyer, CICC
Manuel technique et pédagogique pour la production du cacao durable au Cameroun à l'attention des vulgarisateurs agricoles, MINADER, 2016.
Manuel de formation en agriculture biologique pour l'Afrique, FiBL, 2011.

Cible

Producteur de cacao

8. Régénération des plantations vieillissantes

Action recommandée
Remplacer progressivement les cacaoyers âgés, malades ou peu productifs par des plants jeunes, greffés ou résistants aux maladies. Pour régénérer les plantations vieillissantes, utiliser des techniques de régénération comme le recépage – pour stimuler la croissance de nouvelles pousses à partir des souches- , le greffage de variétés améliorées sur des porte-greffes robustes, la taille de restauration – pour rajeunir les arbres existants ou la replantation en bandes pour renouveler progressivement la plantation sans interrompre complètement la production.

Justification pratique
La régénération permet de restaurer la vitalité des plantations, d'augmenter significativement la production de cacao sur le long terme et de renforcer la durabilité des vergers en les rendant plus résilients.

Documents à conserver
Registre des opérations de greffage/replantation (dates, nombre de plants, variétés), rapports de suivi de la productivité des parcelles régénérées.

Sources
Manuel technique et pédagogique pour la production du cacao durable au Cameroun à l'attention des vulgarisateurs agricoles, MINADER, 2016.
Manuel de formation en agriculture biologique pour l'Afrique, FiBL, 2011
Référentiel cacao d'agroforêt du Cameroun

Cible

Producteur de cacao

9. Redensification des parcelles

Action recommandée
Planter de nouveaux cacaoyers dans les zones vides ou clairsemées des parcelles pour atteindre une densité optimale de plantation, généralement entre 850 et 1100 plants par hectare, en fonction de la topographie et du système agroforestier choisi.

Justification pratique
La redensification permet d'optimiser l'occupation des terres et l'utilisation de l'espace disponible, d'accroître les rendements par unité de surface et d'améliorer la gestion technique globale des parcelles en uniformisant la densité.

Documents à conserver
Plan de redensification des parcelles, recensement des plants par parcelle avec indication de la densité.

Sources
Manuel technique et pédagogique pour la production du cacao durable au Cameroun à l'attention des vulgarisateurs agricoles, MINADER, 2016.
Manuel de formation en agriculture biologique pour l'Afrique, FiBL, 2011
Référentiel cacao d'agroforêt du Cameroun

Cible

Producteur de cacao

10. Irrigation des cacaoyers

Action recommandée
Selon la zone de production et pour pallier aux aléas climatiques, faire recours à des méthodes d'irrigation adaptées aux besoins des cacaoyers. Planifier l'irrigation en fonction des saisons, des précipitations et de la disponibilité locale de l'eau. Choisir des techniques économes en eau comme l'irrigation au goutte-à-goutte lorsque c'est possible.

Justification pratique
Une irrigation maîtrisée assure un apport en eau optimal pour le développement des cacaoyers, particulièrement pendant les périodes sèches, ce qui améliore les rendements et la qualité du cacao. Cela permet également de gérer durablement la ressource en eau, essentielle pour l'exploitation et l'environnement.

Document à conserver
Registre de suivi d'irrigation (dates, quantités d'eau utilisées), plans d'aménagement des sources d'eau.

Sources
Bonnes pratiques agricoles générales, directives de gestion de l'eau pour l'agriculture durable (ex. FAO).

Cible

Producteur de cacao

11. Étude d'impact environnemental et social (EIES ou notice)

Action recommandée
Réaliser une évaluation environnementale (notice d'impact environnemental ou étude d'impact environnemental selon le cas) avant l'installation d'une plantation cacaoyère de plus de 100 hectares.

Justification pratique
L'évaluation environnementale est obligatoire pour les plantations cacaoyère de plus de 100 ha. Elle permet d'identifier et de prévenir les effets négatifs sur les sols, l'eau, la biodiversité et les populations locales, assurant ainsi la durabilité de l'exploitation.

Document à conserver
Rapport d'étude d'impact validé par le Ministère de l'Environnement, de la Protection de la Nature et du Développement Durable (MINEPDED) ou notice d'impact validé par la mairie compétente.

Sources
Décret n° 2013/0172/PM du 13 février 2013 fixant les modalités de réalisation des études d'impact environnemental et social.

Cible

Producteur de cacao avec une plantation > à 100 ha

12. Accès à l'information agrométéorologique

Action recommandée
Mettre à disposition des informations météorologiques fiables, localisées et actualisées produites par les services compétents de l'état (tel que l'Observatoire National sur les Changements Climatiques (ONACC), direction de la météorologie du Ministère du Transport, et le mécanisme « OBSERVER & AGIR » du CICC) pour orienter les pratiques agricoles

Justification pratique
Des informations météorologiques précises permettent au producteur d'adapter plus efficacement ses pratiques aux conditions climatiques, d'optimiser l'utilisation des ressources (comme l'eau), de réduire les risques liés aux aléas climatiques (sécheresses, fortes pluies) et d'améliorer la productivité de sa/ses cacaoyères.

Document à conserver
--

Sources
Information agrométéorologique disponible via l'ONACC et d'autres services nationaux de météorologie.

Cible

ONACC, MINTRANSPORT, CICC

Agroforesterie
Cible : Producteurs de cacao et coopératives

13. Nombres et diversité des espèces

Action recommandée
Cultiver le cacao en association avec d'autres cultures vivrières (comme la banane, le maïs, l'arachide ou les tubercules), des arbres fruitiers (avocatier, safoutier, orangers, manguiers) et/ou des essences forestières (arbres à bois d'œuvre ou à produits forestiers non ligneux qu'ils soient locaux ou plantés). Chaque parcelle devrait maintenir au moins 12 espèces d'arbres différentes dont au moins 10 espèces locales (natives), pour faovriser une agroforesterie diversifiée et résiliente.

Justification pratique
L'agroforesterie présente de nombreux avantages concrets pour les producteurs. Elle améliore la fertilité des sols grâce à l'apport continu de matière organique issu des feuilles, des litières et des débris végétaux, tout en favorisant, dans le cas des espèces légumineuses, la fixation naturelle de l'azote, essentielle à la nutrition des plantes. Elle permet également de créer un microclimat plus stable et favorable à la culture du cacao. En réduisant la monoculture, l'agroforesterie limite la propagation des maladies et des ravageurs, ce qui diminue le recours aux traitements chimiques. Par ailleurs, l'intégration de cultures vivrières, d'arbres fruitiers ou forestiers permet aux producteurs de diversifier leurs sources de revenus grâce à la vente de fruits, de bois ou de produits forestiers non ligneux, tout en renforçant leur sécurité alimentaire. Enfin, cette diversification réduit la dépendance économique au seul cacao, un atout majeur en période de baisse des prix ou d'instabilité du marché.
Une parcelle agroforestière bien conçue devient ainsi plus productive, plus résiliente face au changement climatique et plus rentable à long terme

Documents à conserver
Registres des différentes cultures associées, rapports de productivité des cultures secondaires, plan d'aménagement agroforestier de la parcelle.

Source
Manuel technique et pédagogique pour la production du cacao durable au Cameroun, A l'attention des vulgarisateurs agricoles, MINADER, 2016.
Référentiel cacao d'agroforêt du Cameroun

Cible
Producteur de cacao

14. Réglage de l'ombrage

Action recommandée
Le producteur doit maintenir un ombrage suffisant pour assurer un bon développement et une bonne productivité du cacao. Il doit maintenir un ombrage entre 70 et 40% respectivement selon l'âge de la plantation (jusqu'à 15 ans et plus de 25 ans), un minimum de 3 strates (cacaoyère (0-9m), intermédiaire (9-20m), émergente (plus de 20m)), une surface terrière de $11m^2$/ha pour les arbres associés (fruitiers et forestiers).

Justification pratique
La gestion de l'ombrage joue un rôle essentiel dans la bonne conduite d'une cacaoyère. Un niveau d'ombrage adapté permet de limiter la propagation de certaines maladies, notamment *Phytophthora*, responsable de la pourriture brune, en réduisant l'humidité excessive au niveau des cabosses et du feuillage. L'ombrage contribue aussi à protéger les plants contre les effets du stress hydrique, en atténuant l'impact des fortes chaleurs et en conservant une meilleure humidité du sol, ce qui est particulièrement crucial en saison sèche.

Documents à conserver
Registres des différentes cultures associées, rapports de productivité des cultures secondaires, plan d'aménagement agroforestier de la parcelle.

Source
Manuel technique et pédagogique pour la production du cacao durable au Cameroun, A l'attention des vulgarisateurs agricoles, MINADER, Partie 7, 2016.
Référentiel cacao d'agroforêt du Cameroun

Cible
Producteur de cacao

Zéro –déforestation

15. Zéro-déforestation pour l'accès au marché européen (RDUE)

A. Le cacao ne contribue pas à la déforestation

Action recommandée
Étendre ou établir une nouvelle cacaoyère uniquement sur des terres qui n'étaient pas boisées au 31 décembre 2020, c'est-à-dire des terres qui ne correspondaient pas à la définition de forêt au sens du RDUE à cette date.
Cela permet de garantir la conformité avec les exigences de zéro-déforestation du RDUE et de préserver l'accès aux marchés européens

Justification pratique
Le respect de cette condition est un impératif pour que le cacao accède au marché européen, qui exige que le cacao importé ne contribue pas à la déforestation récente (après le 31 décembre 2020). C'est également une contribution essentielle à la protection des précieuses forêts du Cameroun et à la lutte contre le changement climatique.

Documents à conserver
Carte producteur avec le QR de la parcelle, données de géoréférencement des parcelles (polygones), preuves documentaires ou visuelles d'un usage agricole de la parcelle antérieur à 2020 (ex : photos aériennes historiques, témoignages, registres de culture anciens).

Source
Règlement de l'Union Européenne relatif à la déforestation et la dégradation des forêts (RDUE).

Cible
Producteur, acheteur/opérateur

B. La cacaoyère est légale selon la loi forestière du Cameroun

Action recommandée
L'extension ou la création d'une nouvelle cacaoyère ne doit pas se faire dans les forêts du domaine forestier permanent. L'acheteur de cacao devra vérifier si la plantation est située dans une UFA, une aire protégée, une forêt communale et justifier si c'est prévu dans les documents

de gestion de ladite forêt. Pour les forêts situées dans le domaine forestier non permanent l'acheteur devra apporter la preuve du défrichement légal et/ou devra justifier que c'est prévu dans les documents de gestion (forêt communautaire).

Justification pratique
Le respect de cette condition est un impératif pour que le cacao accède au marché européen, qui exige que le cacao importé ait été produit conformément à la législation pertinente du pays de production (Cameroun). C'est également une contribution essentielle à la protection des précieuses forêts du Cameroun et à la lutte contre le changement climatique.

Documents à conserver
Plan de gestion de la forêt
Carte de producteur avec le QR de la parcelle

Source
Règlement de l'Union Européenne relatif à la déforestation et la dégradation des forêts (RDUE).

Cible
Producteur, acheteur/opérateurs

16. Conformité aux normes camerounaises en matière de lutte contre la déforestation

Action recommandée
Les exportateurs de cacao devraient solliciter auprès du Ministère des forêts et de la faune un certificat de conformité aux normes en matière de lutte contre la déforestation pour obtenir un abattement sur les droits de sorties du cacao.

Justification pratique
Le certificat obtenu est une preuve officielle du respect des normes en matière de lutte contre la déforestation. Il est délivré par le Ministère des forêts et de la faune. Il peut servir à demander un abattement allant jusqu'à 20% de la valeur FOB du cacao à l'exportation.

Documents à conserver
Certificat délivré par le MINFOF, copie du dossier de demande de certificat, reçus de paiement des frais éventuels.

Source
- Loi des finances 2025, article 10
- Décision n°0144/D/MINFOF/SG/DF/SDIAF/ du 28 mars 2025 fixant les modalités de délivrance des certificats de conformité aux normes en matière de lutte contre la déforestation au Cameroun, Articles 5, 6 et 7.

Cible
Exportateurs

Module 3 : Bonnes pratiques sociales

Cible : Producteurs de cacao et organisations de producteurs

1. Interdiction du travail des enfants dans la chaine d'approvisionnement du cacao

Action recommandée

Mettre en place et respecter strictement des mesures visant à prévenir et à éliminer le travail des enfants dans toutes les activités liées à la production de cacao. Il est formellement interdit d'employer des enfants de moins de 14 ans dans la filière cacao. Pour les enfants âgés de 14 à 18 ans, toujours s'assurer que les tâches ne sont ni dangereuses, ni pénibles, ni incompatibles avec leur scolarité. Les exportateurs en collaboration avec les administrations compétentes doivent assurer un encadrement et surveillance des producteurs et organisations des producteurs.

Justification pratique

Le travail des enfants est non seulement une violation des droits fondamentaux de l'enfant, mais il nuit aussi à leur éducation, à leur santé et à leur développement futur. L'élimination du travail des enfants est une exigence légale au Cameroun et une attente forte des marchés internationaux, notamment celui de l'UE. Mettre en place un dispositif de prévention et de détection renforce la réputation de l'exploitation agricole et de la filière cacao camerounaise.

Document à conserver

Registres d'âge des travailleurs et de leurs enfants, procès-verbaux d'inspection du Ministère du Travail et des syndicats, rapports d'inspections des organisations des droits humains ou des auditeurs de certification.

Source

- Convention n°138 de l'OIT (Organisation Internationale du Travail) sur l'âge minimum d'admission à l'emploi (1973), ratifiée par le Cameroun en 2001 ;
- Code du Travail du Cameroun (notamment Article 86) ;
- Manuel Technique et Pédagogique sur le Cacao Durable, Partie 11, Section 11.2.2.

Cible

Exportateurs, MINTSS, BIT.

2. Promotion de la Scolarisation et de l'Éducation des Enfants des producteurs de cacao

Action recommandée

Faciliter l'accès à l'éducation pour tous les enfants des travailleurs agricoles et des producteurs de cacao. Il est conseillé de mettre en place ou de soutenir des initiatives pour la scolarisation des enfants en âge d'être à l'école. Pour les enfants de 12 ans et plus qui sont déscolarisés ou hors du système scolaire, explorer et soutenir des solutions d'apprentissage ou des formations adaptées qui ne compromettent pas leur développement et leur bien-être (par exemple, des formations professionnelles légères et sécurisées, en dehors des heures scolaires). Les exportateurs en collaboration avec les administrations compétentes devraient assurer un encadrement et surveillance des producteurs et organisations des producteurs.

Justification pratique

L'éducation est un droit fondamental et le meilleur moyen d'offrir un avenir meilleur aux enfants. En assurant l'accès à l'école, l'acteur de la chaîne de valeur du cacao contribue au développement social et économique des communautés, il réduit les risques de travail des enfants et il répond

aux attentes des consommateurs et des marchés internationaux en matière de cacao produit de manière éthique.

Document à conserver
Rapports d'inspection du Ministère du Travail et de l'Éducation, registres de scolarisation des enfants des producteurs, preuves de soutien à des infrastructures éducatives ou à des programmes d'apprentissage.

Source
- Convention relative aux Droits de l'Enfant (UNICEF) ;
- Objectifs de développement durable (ODD) liés à l'éducation ;
- L'approche de l'UNICEF et d'organisations comme "Action Against Child Labour" (2024).

Cible
Exportateurs, MINTSS, MINEDUB, BIT.

3. Encadrement des tâches des mineurs (14-17 ans) 🤝

Action recommandée
Réguler strictement les tâches effectuées par les adolescents âgés de 14 à 17 ans, qui sont légalement autorisés à effectuer certains travaux légers. Etablir une liste claire des activités autorisées et interdites, en veillant à ce qu'aucune tâche ne soit dangereuse pour leur santé, leur sécurité, leur moralité ou leur développement physique et mental.

Justification pratique
Cet encadrement permet de prévenir l'exploitation des jeunes travailleurs et de s'assurer que leurs activités sont conformes à la réglementation nationale et internationale. Il garantit que les tâches sont adaptées à leur âge et qu'elles ne compromettent ni leur éducation ni leur bien-être.

Document à conserver
Liste affichée des tâches autorisées et interdites aux mineurs, registres des horaires de travail effectués par les mineurs (s'il y a lieu), procès-verbaux de surveillance et de vérification des conditions de travail des mineurs.

Source
Code du Travail du Cameroun (notamment l'Article 86 et les décrets d'application relatifs au travail des enfants et des adolescents).

Cible
Exportateurs, MINTSS, BIT.

4. Interdiction absolue du travail forcé et de la traite des êtres Humains 🤝 🔍

Action recommandée
Interdire toute forme de travail forcé, de servitude pour dettes, de traite des êtres humains ou de pratiques de travail contraignantes. Mettre en place des mécanismes efficaces de prévention et de détection pour empêcher ces pratiques. Garantir en tout temps la liberté individuelle des travailleurs. Permettre aux travailleurs de quitter leur emploi librement, moyennant un préavis raisonnable, sans contrainte, menace ni violence. Assurer, en collaboration avec les administrations compétentes, l'encadrement et la surveillance des producteurs et de leurs organisations afin de prévenir toute violation des droits humains.

Justification pratique
Le travail forcé est une violation grave des droits humains fondamentaux. Garantir la liberté et la dignité des travailleurs est une obligation légale et éthique, essentielle pour une production de

cacao durable et responsable. Le respect de ces principes est une attente clé des marchés internationaux et des consommateurs.

Document à conserver
Procès-verbaux d'inspection du Ministère du Travail et des syndicats, rapports d'audit de certification (par exemple, Rainforest Alliance), rapports d'inspections des organisations des droits humains, contrats de travail clairs et équitables.

Source

- Convention n°29 de l'OIT sur le travail forcé ou obligatoire (1930), Article 1 ;
- Convention n°105 de l'OIT sur l'abolition du travail forcé (1957) ;
- Code du Travail du Cameroun.

Cible
Exportateurs, MINTSS, BIT.

5. Sensibilisation et Prévention des Violences Basées sur le Genre (VBG) 🤝

Action recommandée
Organiser régulièrement des formations et des campagnes de sensibilisation sur les violences basées sur le genre, en particulier celles faites aux femmes et aux filles, à l'intention de toutes les parties prenantes de la filière cacao, y compris les producteurs, coopératives et travailleurs. Mettre en place des mécanismes sûrs et confidentiels pour signaler les incidents de VBG. Garantir l'existence de recours efficaces et de dispositifs de soutien pour les victimes. Assurer, en collaboration avec les administrations compétentes, l'encadrement et la surveillance des producteurs et de leurs organisations afin de prévenir les violences et protéger les droits des personnes concernées.

Justification pratique
Les VBG sont une entrave majeure au développement social et économique, et elles affectent la dignité et la sécurité des femmes et des filles dans les communautés cacaoyères. Sensibiliser et prévenir les VBG contribue à créer un environnement de travail plus sûr, respectueux et équitable pour tous, renforçant ainsi la cohésion sociale et la productivité.

Document à conserver
Rapports d'activités des coopératives et des ONG partenaires sur les campagnes de sensibilisation et les formations VBG, listes de présence aux sessions, registres des mécanismes de plainte (anonymisés si nécessaire).

Source

- Normes sociales de certification (ex: Rainforest Alliance, Annexe du Chapitre Social, 2025),
- Conventions internationales sur les droits des femmes, ODD 5 (Égalité entre les sexes).

Cible
Exportateurs, MINAS, BIT.

6. Consentement des communautés locales (CLIP) 🤝

Action recommandée
Engager un processus de consultation transparent et respectueux pour obtenir le Consentement Libre, Informé et Préalable (CLIP) des communautés locales avant d'entreprendre toute nouvelle activité agricole ou d'étendre une exploitation sur des terres traditionnellement utilisées par ces communautés. Veiller, pour les grandes exploitations cacaoyères, à la mise en œuvre effective du CLIP, en particulier par les exportateurs.

Justification pratique
La consultation des communautés permet d'établir une relation de confiance avec les communautés et de prévenir les conflits fonciers et sociaux. Elle contribue à renforcer la légitimité sociale du projet agricole et à aligner les pratiques avec les droits humains et les standards internationaux de durabilité.

Documents à conserver
Procès-verbaux de réunions communautaires, listes de présence aux consultations, accords écrits de consentement (si formalisés).

Source
Directive REDD+ (Réduction des Émissions dues à la Déforestation et à la Dégradation des Forêts) et principes internationaux des droits de l'homme.

Bien que la Directive REDD+ ne soit pas directement contraignante, ses principes en matière de CLIP sont largement reconnus et attendus par les marchés.

Cible
Exportateurs

Thématique 2 : Traitement post-récolte et conditionnement du cacao durable

Module 1 : Traitement post-récolte

Cible : Producteurs de cacao et organisations de producteurs

1. Récolte des cabosses 🏅 💰

Action recommandée

Récolter uniquement les cabosses de cacao qui ont atteint leur pleine maturité. Elles sont reconnaissables par leur changement complet de couleur (le vert devient jaune vif, le rouge vire à l'orange profond) et au son creux caractéristique qu'elles émettent lorsqu'on les tapote.

Justification pratique

La récolte des cabosses parfaitement mûres est la première étape cruciale pour obtenir un cacao de haute qualité. Des fèves immatures ou trop mûres donneront un produit final de moindre valeur, affectant la saveur et l'arôme du cacao.

Document à conserver
Photos de cabosses récoltées (pour preuve de la maturité au moment de la récolte).

Source
Manuel technique et pédagogique pour la production du cacao durable au Cameroun
Partie 7, 2016.

Cible
Producteur de cacao

2. Écabossage

Action recommandée
Effectuer l'écabossage dans les 5 jours suivant la récolte pour éviter la détérioration des fèves. Pendant cette étape :

- Ne jamais mélanger les fèves défectueuses (germées, moisies, plates, attaquées par les insectes) avec les bonnes fèves ou fèves saines ;
- Retirer tous les corps étrangers (fragments de cabosse, feuilles, terre) de la masse de fèves.
- Laisser les fèves accrochées au placenta (la pulpe blanche qui les entoure), car cette pulpe est indispensable à une bonne fermentation ;
- Ne jamais utiliser de machette ou tout autre objet tranchant pour l'écabossage afin de ne pas blesser les fèves. Préférer un bâton en bois émoussé ou un maillet pour protéger les fèves.

Justification pratique
Une sélection rigoureuse des fèves avant la fermentation est essentielle pour garantir une qualité optimale du cacao. Eliminer les fèves défectueuses et les impuretés permet d'obtenir un produit plus homogène et prévient les défauts de goût qui pourraient réduire la valeur marchande du cacao.

Documents à conserver
Registres de récolte et d'écabossage (indiquant les dates de récolte et d'écabossage pour suivre les délais).

Source
Manuel technique et pédagogique pour la production du cacao durable au Cameroun, Partie 7, 2016.

Cible
Producteur de cacao

3. Transport des fèves fraîches de la plantation au village (ou au site de fermentation)

Action recommandée
Transporter les fèves écabossées sur le site de fermentation au maximum six heures après l'écabossage. Les transporter dans des récipients propres, indemnes de toutes impuretés et hermétiquement fermés afin de conserver le jus de fermentation.

Justification pratique
Un transport rapide et effectué dans des conditions optimales est crucial pour préserver la qualité des fèves avant la fermentation. La conservation du jus de fermentation est essentielle car il contient les sucres nécessaires au bon déroulement du processus de fermentation, qui est la clé du développement des arômes du cacao.

Document à conserver
Registre de transport (dates, heures d'écabossage et de transport).

Source
Manuel de procédures de production du cacao d'excellence, CICC

Cible

Producteur de cacao, organisation de producteurs

4. Fermentation

Action recommandée
Faire durer la fermentation six (6) jours avec 3 brassages réguliers (généralement aux jours 2, 4 et 6) pour développer pleinement les précurseurs d'arôme. Limiter la masse de fèves à un maximum de 100 kg par lot pour garantir une bonne homogénéité. Réaliser la fermentation de préférence dans des équipements (caisses en bois) capables de maintenir une température stable entre 55°C et 60°C.

Justification pratique
Une fermentation bien conduite est la clé de la qualité aromatique du cacao. La durée de six (6) jours avec des brassages réguliers est essentielle pour un développement optimal des saveurs. La température contrôlée et la taille des lots (max 100 kg) assurent une fermentation homogène et complète, indispensable pour obtenir un cacao aux arômes riches et complexes, très recherché par les acheteurs.

Document à conserver
Registres de fermentation (indiquant la durée, le nombre de brassages effectués et la quantité de fèves fermentées pour chaque lot).

Source
Manuel technique et pédagogique pour la production du cacao durable au Cameroun, Partie 7, 2016.

Cible
Producteur de cacao, organisation de producteurs

5. Séchage naturel des fèves de cacao

Action recommandée
Étaler les fèves de cacao après la fermentation pour les faire sécher au soleil. Utiliser des tables de séchage surélevées ou des toits mobiles afin d'assurer une bonne circulation de l'air et de protéger les fèves de l'humidité du sol et des animaux. Faire sécher les fèves de manière progressive et suffisamment longue pour garantir une qualité optimale du cacao.

Justification pratique
Le séchage au soleil sur des surfaces adéquates (tables ou toits mobiles) est la méthode traditionnelle et la plus recommandée pour obtenir un cacao de qualité. Il dure environ 8 à 15 jours, selon les conditions climatiques. Cette méthode évite toute contamination des fèves et assure une réduction progressive de l'humidité, ce qui est crucial pour le développement final des arômes et la prévention de la moisissure.

Document à conserver
Mesures de l'humidité des fèves après séchage (pour confirmer que le niveau d'humidité requis est atteint, généralement entre 6% et 8%)

Source
Manuel technique et pédagogique pour la production du cacao durable au Cameroun, A l'attention des vulgarisateurs agricoles, MINADER, Partie 7, 2016.

Cible
Producteur de cacao, organisation de producteurs

6. Séchage solaire avec bâche

Action recommandée
Utiliser une bâche en polyéthylène sur des séchoirs basculants ou des tunnels ventilés pour accélérer le séchage.

Justification pratique
Le séchoir solaire amélioré, avec l'utilisation d'une bâche en polyéthylène, est une technologie de séchage naturel qui accroît la température ambiante autour des fèves. Cela permet de réduire considérablement la durée de séchage, tout en maintenant une bonne qualité. Les séchoirs basculants et les tunnels ventilés sont particulièrement adaptés à cette technique car ils optimisent l'exposition au soleil et la circulation de l'air.

Document à conserver
Mesures de l'humidité des fèves après séchage (pour garantir que le cacao a atteint le taux d'humidité optimal pour sa conservation et sa qualité).

Source
Manuel technique et pédagogique pour la production du cacao durable au Cameroun, A l'attention des vulgarisateurs agricoles, MINADER, Partie 7, 2016.

Cible
Producteur de cacao

7. Séchage artificiel des fèves de cacao

Action recommandée
Dans les zones à forte humidité ou à faible ensoleillement (comme le bassin du Sud-Ouest : Région du Sud-Ouest et les départements du Mungo, du Nkam dans le Littoral), utiliser des appareils qui fournissent des sources de chaleur artificielle.

Justification pratique
Lorsque les conditions climatiques ne permettent pas un séchage naturel efficace, des fours sans sources de contamination ou des engins mécaniques produisant de la chaleur peuvent être employés. Cette méthode garantit un séchage complet même par temps pluvieux ou très humide, évitant ainsi la moisissure et la détérioration des fèves, et assurant la mise sur le marché d'un cacao de bonne qualité.

Document à conserver
Mesures de l'humidité des fèves après séchage (pour s'assurer que les fèves sont suffisamment sèches pour le stockage et le transport sans risque de dégradation).

Source
Manuel technique et pédagogique pour la production du cacao durable au Cameroun, A l'attention des vulgarisateurs agricoles, MINADER, Partie 7, 2016.

Cible
Producteur de cacao, organisation de producteurs

8. Autocontrôle

Action recommandée
Mettre en place un système d'autocontrôle continu des pratiques pour assurer la qualité et la sécurité sanitaire des fèves de cacao à chaque étape du post-récolte.

Justification pratique
L'autocontrôle permet aux producteurs de surveiller leurs propres pratiques de production en temps réel. Cela vous assure que le cacao que vous produisez est conforme aux exigences de sécurité alimentaire et aux standards de qualité. Un bon autocontrôle permet d'identifier et de corriger rapidement les problèmes avant qu'ils n'affectent la qualité finale de votre produit.

Document à conserver
Procédures d'autocontrôle documentées (par exemple, des check-lists de contrôle quotidien pour la récolte, l'écabossage, la fermentation, le séchage ; des protocoles de contrôle visuel des fèves).

Source
Manuel technique et pédagogique pour la production du cacao durable au Cameroun, A l'attention des vulgarisateurs agricoles, MINADER, Partie 7, 2016.

Cible
Producteur de cacao, organisation de producteurs

9. Prévention des contaminations pendant la phase post-récolte

Action recommandée
Appliquer des mesures rigoureuses pour prévenir la contamination de vos fèves par des substances indésirables telles que l'Ochratoxine A (OTA), les Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAP) et autres contaminants.

Justification pratique
La mise en place de précautions strictes lors de la récolte, du séchage et du stockage est essentielle pour limiter la présence de contaminants dans le cacao. Ces contaminants peuvent nuire à la santé des consommateurs et entraîner le rejet des produits sur les marchés internationaux. Garantir un cacao sain et sûr est fondamental pour la réputation et la valeur de la production.

Document à conserver (facultatif)
- Rapports d'analyse (si disponibles, des analyses externes confirmant l'absence ou le faible niveau de contaminants).
- Registres des mesures de prévention (par exemple, registres de nettoyage des installations de fermentation et de séchage, plans de gestion des déchets pour éviter les sources de contamination).

Source
Manuel technique et pédagogique pour la production du cacao durable au Cameroun, A l'attention des vulgarisateurs agricoles, MINADER, Partie 7, 2016.

Cible
Producteur de cacao, organisation de producteurs

Cible : Producteurs de cacao, Organisations de producteurs

1. Classification des fèves de cacao

Action recommandée

Classer les fèves de cacao en Grade I (GI), Grade II (GII) ou Hors Standard (HS).

Le Classement au premier point d'achat entre l'acheteur et le vendeur s'effectue de manière contradictoire par les vérificateurs des coopératives et le vendeur sous l'arbitrage de l'ONCC. A l'export le classement est effectué par des sociétés agréées mandatées par l'ONCC

Justification pratique

La classification permet de distinguer les fèves selon leur qualité physique et organoleptique. Elle améliore la traçabilité des lots et répond aux exigences du marché international en matière de qualité.

Document à conserver
Étiquettes ou marquages sur les sacs indiquant le grade des fèves ; Bulletin de qualité

Source

- Arrêté N°0379/MINCOMMERCE du 09 novembre 2023, Article 9(2) ;
- Norme NC 217

Cible
Producteur de cacao (vendeurs de cacao) et acheteur de cacao

2. Emballage des fèves de cacao

Action recommandée

Emballer les fèves de cacao dans des sacs en jute, neufs ou en bon état, bien cousus.

Justification pratique
Un emballage adéquat protège les fèves contre l'humidité, les insectes et les contaminations. L'utilisation de sacs en jute neufs ou en bon état garantit aussi la ventilation et la conservation optimale du cacao pendant le stockage et le transport

Document à conserver
Rapports de contrôle qualité attestant de la conformité des sacs aux normes

Source
Arrêté N°0379/MINCOMMERCE du 09 novembre 2023, Article 9(1) et Article 24 ;
Norme NC 221

Cible
Producteur de cacao, organisation de producteurs, unités locales de transformation, exportateur

3. Prélèvement d'échantillons

Action recommandée
Prélever trois kilogrammes d'échantillons par lot de 5 ,15, 20 et 25 tonnes pour analyse (1 kg pour contrôle et 2 kg pour l'ONCC)

Justification pratique
Le prélèvement systématique d'échantillons permet un contrôle rigoureux de la qualité des fèves avant leur exportation. Cela assure la transparence dans les transactions et le respect des normes de qualité exigées par les acheteurs.

Document à conserver
Rapports d'analyse des échantillons par l'ONCC ou d'autres organismes agréés

Source
Arrêté N°0379/MINCOMMERCE du 09 novembre 2023, Article 27(2)

Norme NC 218

Cible
ONCC

4. Contrôle physique et chimique

Action recommandée
Analyser les échantillons pour vérifier l'homogénéité, le marquage et la couture des sacs.

Justification pratique
Les analyses physiques et chimiques garantissent que le cacao respecte les standards de commercialisation (absence d'humidité excessive, de moisissures, ou de corps étrangers) et que le conditionnement est conforme, évitant les rejets à l'export.

Document à conserver
Rapports d'analyse des échantillons (résultats des tests physiques et chimiques)

Source
Arrêté N°0379/MINCOMMERCE du 09 novembre 2023, Article 27(1)
Codex alimentarius

Cible
ONCC

6. Stockage

Action recommandée
Stocker le cacao dans des installations homologuées par l'ONCC. Entreposer les lots de cacao dans des magasins agréés et protégés contre les contaminations.

Justification pratique
Un bon stockage prévient la détérioration de la qualité du cacao (moisissure, infestation, fermentation secondaire) et garantit le respect des normes sanitaires exigées. L'homologation des installations permet un contrôle efficace par les autorités.

Documents à conserver
Certificats d'homologation des magasins de stockage délivrés par l'ONC

Source

Lettre circulaire qui porte sur les conditions d'homologation des magasins

Décision du DG de l'ONCC sur l'homologation des magasins

Cible
Organisation de producteurs, acheteurs, unités locales de transformation, exportateurs.

7. Collecte des fèves destinée au magasin de groupage

Action recommandée
Collecter les sacs de fèves de cacao des producteurs à l'aide d'une fiche, puis les rassembler dans leurs différents magasins de groupage. Les informations minimales à collecter sont les suivantes : identifiant du producteur selon la fiche producteur, identifiant de la parcelle selon la fiche de producteur et le nombre de sacs.

Justification pratique
L'utilisation d'une fiche de collecte permet de suivre précisément l'origine des fèves, d'éviter les erreurs d'identification ou de perte de lots, et de faciliter la traçabilité des volumes livrés par chaque producteur. Cela renforce la transparence dans les opérations de groupage.

Documents à conserver
Fiche de collecte

Source
NA

Cible
Organisation de producteurs, acheteurs

8. Groupage

Action recommandée
Transporter les sacs de cacao collectés vers le magasin de vente accompagnés d'un bordereau de groupage signé par un responsable de l'organisation de producteurs à laquelle appartient ce producteur. Le bordereau doit comporter à minima l'identifiant du producteur selon la fiche producteur, l'identifiant de la parcelle selon la fiche producteur, le volume du cacao, le lieu de collecte et la destination (magasin de groupage).

Justification pratique
Le bordereau de groupage signé garantit l'authenticité des volumes transportés et permet de tracer les flux entre les sites de collecte et les magasins. Il sécurise les transactions entre producteurs, coopératives et acheteurs, tout en assurant une bonne organisation logistique.

Documents à conserver
Le bordereau de groupage (à proposer un modèle en annexe qui devra préciser l'entrée et la sortie de l'usine en termes de volumes du produit)

Source
Arrêté N°0379/MINCOMMERCE du 09 novembre 2023, Article 19(1)

Cible
Organisation de producteurs, acheteurs, exportateurs

9. Groupage en magasin de vente

Action recommandée
Enregistrer tout cacao qui entre dans un magasin de vente et remettre une copie d'enregistrement à l'organisation des producteurs. La copie d'enregistrement doit comporter à minima l'identifiant des producteurs selon les fiches producteurs, l'identifiant des parcelles selon la fiche producteur, le volume du cacao, le lieu de collecte et la destination.

Justification pratique
L'enregistrement systématique du cacao dès son entrée en magasin permet de contrôler les quantités réceptionnées, d'éviter les mélanges non autorisés et de sécuriser les droits des producteurs sur leurs produits. Le reçu remis au producteur constitue une preuve de dépôt.

Documents à conserver
Registre, reçu ou livret du producteur

Source
Arrêté N°0379/MINCOMMERCE du 09 novembre 2023, Article 19(1)

Cible
Producteur de cacao, organisation de producteurs, acheteurs, exportateurs, transformateurs.

10. Interdiction de mélange de qualités

Action recommandée
Ne pas mélanger différentes qualités de cacao dans les magasins de groupage

Justification pratique
Le mélange de différentes qualités de fèves est interdit car il dégrade la valeur marchande du cacao et fausse la traçabilité. Interdire ce mélange permet de maintenir une cohérence dans les lots, de préserver la qualité globale et d'éviter les sanctions à l'export.

Documents à conserver
Rapports d'inspection attestant de la conformité aux normes

Source
Arrêté N°0379/MINCOMMERCE du 09 novembre 2023
Article 10(1) : Norme Camerounaise 648 (ARS 1000-2)

Cible
Organisation de producteurs, acheteurs, exportateurs, transformateurs

Thématique 3 : Commercialisation et transport du cacao durable

Module 1 :Vente et achat

Cible : Producteurs de cacao, Organisations de producteurs, Acheteurs

1. Contrôle de la qualité et du grade mis en vente

Action recommandée

Effectuer un contrôle préalable et contradictoire du cacao mis en vente par le représentant des producteurs et/ou des organisations de producteurs ainsi que par l'acheteur ou son représentant, et commercialiser le cacao en conséquence.

Justification pratique

Un contrôle contradictoire entre l'acheteur et le représentant des producteurs permet d'assurer l'objectivité de l'évaluation de la qualité du cacao. Cela garantit que les fèves sont classées de manière équitable avant la vente et que le prix correspond à leur grade, réduisant ainsi les risques de litiges.

Document à conserver
Bordereau de vente et fiche d'analyse

Source

Arrêté N°0379/MINCOMMERCE du 09 novembre 2023, Article 9(2)

Norme NC 217

Cible
Organisation de producteurs, acheteurs

2. Types/modes d'achat et de vente du cacao

Action recommandée

Acheter et vendre le cacao dans le cadre des marchés organisés par les producteurs et/ou les organisations de producteurs, ainsi que selon les conventions signées entre les producteurs et/ou les organisations de producteurs et l'acheteur.

Justification pratique
L'organisation de marchés encadrés par les producteurs et les conventions formelles avec les acheteurs assurent un cadre transparent, structuré et sécurisé pour les transactions commerciales. Cela renforce la position des producteurs dans la chaîne de valeur et permet de planifier les ventes en évitant la spéculation.

Document à conserver
Calendrier de marché de cacao, calendrier d'enlèvement et les textes de conventions signées

Source
Arrêté N°0379/MINCOMMERCE du 09 novembre 2023, Article 10(1)

Cible

Organisation de producteurs, acheteurs

3. Contrôle du cacao à l'achat 🏅

Action recommandée

Contrôler la qualité (taux d'humidité, grade) du cacao à l'achat par l'acheteur et le producteur

Justification pratique
Le contrôle conjoint entre acheteur et producteur lors de la transaction permet de réduire les litiges, d'assurer la transparence et de garantir que la qualité du cacao livré correspond bien au prix proposé

Document à conserver
Fiche/ Rapport de contrôle conjoint

Source

Décret n°97/130/PM du 21 mars 1997 réglementant le conditionnement et la commercialisation des fèves de cacao. Article 11
Arrêté N°0379/MINCOMMERCE du 09 novembre 2023
Norme NC 219 sur la teneur en eau

Cible
Acheteur et producteur

4. Bordereau d'achat ou de vente de cacao 💰🔍

Action recommandée
Établir un bordereau de vente ou d'achat pour chaque transaction de cacao, signé par un représentant des organisations de producteurs et l'acheteur. Le bordereau doit comporter au minima : Nom de l'organisation de producteur, structure et nom de l'acheteur, l'identifiant des producteurs selon la fiche producteur, l'identifiant de la parcelle selon la fiche productrice, le volume du cacao, la date et le lieu du marché, la qualité du cacao et les signatures.

Justification pratique
Le bordereau d'achat ou de vente constitue une preuve formelle de la transaction et protège les intérêts des deux parties. Il permet de tracer les flux commerciaux, facilite la comptabilité des coopératives et sécurise les paiements aux producteurs. Il sert aussi au transport du cacao du point d'achat au magasin de stockage de l'acheteur.

Document à conserver
Bordereau d'achat ou de vente

Source
Arrêté N°0379/MINCOMMERCE du 09 novembre 2023, Article 17

Cibles

Organisation de producteur et acheteur

5. Transmission des informations sur l'achat/vente à l'ONCC et CICC

Action recommandée

Transmettre chaque premier lundi du mois les informations sur le cacao acheté au cours du mois écoulé à l'ONCC, le CICC, aux préfets et des Services Déconcentrés du Ministère en charge de la commercialisation du cacao. Il s'agit de la quantité du cacao, le type commercial (GI, GII et HS).

Justification pratique
Cette exigence permet un suivi statistique régulier et rigoureux des flux de cacao sur le territoire et facilite l'évaluation de la campagne cacaoyère.

Documents à conserver
Fiche de déclaration de l'ONCC, rapports de synthèse de l'ONCC

Sources
Arrêté N°0379/MINCOMMERCE du 09 novembre 2023, Article 23(1)

Cible
Acheteurs, unités de transformation, exportateurs.

Module 2 : Stockage

Cible : Acheteurs et exportateurs

1. Stockage du cacao destiné aux marchés 🔍

Action recommandée

Entreposer le cacao dans des installations homologuées par l'ONCC, conformément aux normes de stockage, afin de protéger les produits des eaux de pluie et de prévenir toute contamination physique, chimique ou biologique ainsi que les attaques des rongeurs. Déclarer les magasins de conditionnement du cacao destiné à l'exportation à l'ONCC avant toute opération de stockage, d'entreposage ou de sortie du produit.

Justification pratique

L'homologation des installations de stockage permet de s'assurer que les conditions minimales de propreté, de ventilation, d'étanchéité et de sécurité sont respectées. Cela réduit les risques de contamination, protège la qualité des fèves et garantit leur conformité aux exigences d'exportation.

Document à conserver
Décision d'homologation signée par l'ONCC

Source

Arrêté N°0379/MINCOMMERCE du 09 novembre 2023, Article 22(1)

Lettre circulaire sur les conditions d'homologation des magasins

La décision portant homologation des magasins

Cible
Acheteurs, exportateurs

2. Interdiction du mélange des types de cacao 🏅

Action recommandée

Entreposer dans les magasins de stockage le cacao selon la catégorie commerciale (par grade, fermentation etc.)

Justification pratique
Le mélange de différents types commerciaux de cacao (par exemple, cacao fermenté et non fermenté) fausse la traçabilité, altère la qualité finale du lot et nuit à la transparence des transactions. Cette interdiction vise à préserver la valeur commerciale des produits et la confiance des acheteurs.

Document à conserver
Rapport/bulletin de vérification de la qualité

Source
Arrêté N°0379/MINCOMMERCE du 09 novembre 2023, Article 10

Cible
Acheteurs, exportateurs

3. Stockage du cacao en transit sur le territoire camerounais 🔍

Action recommandée

Stocker tout lot de cacao en transit sur le territoire camerounais uniquement dans un magasin agréé et dédié, sous la responsabilité d'un transitaire.

Justification pratique
Le stockage du cacao en transit dans des installations agréées garantit que les produits sont protégés même lorsqu'ils ne sont pas encore sur le marché national. Cela permet un suivi douanier rigoureux, assure le respect des normes sanitaires et logistiques, et évite les pertes ou les fraudes pendant le transit.

Document à conserver
Bordereau de transit des douanes, Décision d'agrément des magasins

Source

Arrêté N°0379/MINCOMMERCE du 09 novembre 2023, Article 22(3)

Cible
Acheteurs, transitaires

Module 3 :Transport

Cible : Acheteurs, Organisations de producteurs et Exportateurs

1. Conditions de transport du cacao 🏅

Action recommandée

Transporter le cacao par tout moyen garantissant sa qualité et sa sécurité sanitaire et phytosanitaire.

Justification pratique
Le respect des conditions de transport évite les détériorations de la qualité dues à l'humidité, aux

températures élevées ou à la contamination. Cela garantit l'intégrité physique et sanitaire du cacao jusqu'à sa destination finale.

Document à conserver
Bordereau de route ; Certificat phytosanitaire

Source

Arrêté N°0379/MINCOMMERCE du 09 novembre 2023 Article 20
Cible
Acheteurs, exportateurs

2. Interdiction du transport mixte du cacao

Action recommandée
Transporter le cacao dans des véhicules adaptés, pour éviter toute ré-humidification du produit. Le transport mixte du cacao avec tout autre produit susceptible de contaminer les fèves est interdit.

Justification pratique
Le transport du cacao avec d'autres produits (produits chimiques, denrées humides, etc.) peut entraîner des contaminations croisées ou une ré-humidification, ce qui dégrade la qualité des fèves. L'usage de véhicules adaptés assure la conformité aux normes phytosanitaires et commerciales.

Document à conserver
Rapport d'inspection/liste de coulissage

Source
Arrêté N°0379/MINCOMMERCE du 09 novembre 2023 Article 20(6)

Cible
Acheteurs, exportateurs

Module 4 :Exportation

Cible : Exportateurs

1. Conditions et modalités d'exportation

Action recommandée

Ne procédez à l'exportation des fèves de cacao que si vous avez régulièrement souscrit à la déclaration d'existence, obtenu une carte professionnelle délivrée par l'interprofession, et reçu un numéro de code d'exportateur attribué par l'ONCC.

Justification pratique

La déclaration d'existence, la carte professionnelle et le numéro de code d'exportateur constituent des instruments de régulation et de traçabilité qui permettent d'identifier les acteurs autorisés à opérer sur le marché. Leur exigence garantit un encadrement transparent des exportations, lutte contre les activités illégales et assure la conformité aux normes commerciales nationales et internationales.

Document à conserver
Déclaration d'existence, carte professionnelle, code exportateur

Source

Arrêté N°0379/MINCOMMERCE du 09 novembre 2023 Article 29(1)

Cible
Exportateurs

2. Contrôle qualité des fèves de cacao destinées à l'exportation

Action recommandée

Soumettre tout lot de cacao destiné à l'exportation à un contrôle de qualité préalable et enregistrer le lot de cacao auprès de l'ONCC afin d'obtenir un récépissé d'enregistrement.

Justification pratique
L'enregistrement préalable des lots auprès de l'ONCC permet de garantir la traçabilité, la conformité aux normes de qualité requises à l'exportation et le respect du cadre réglementaire. Le récépissé d'enregistrement constitue une preuve de contrôle et une condition préalable indispensable à toute opération d'exportation légale.

Document à conserver
Récépissé d'enregistrement

Source
Arrêté N°0379/MINCOMMERCE du 09 novembre 2023 Article 25(1)

Cible
Exportateurs

3. Contrôle physique de la qualité du cacao destiné à l'exportation

Action recommandée

Faire effectuer un contrôle physique du cacao destiné à l'exportation par un organisme agréé, sous la supervision de l'ONCC.

Justification pratique
Le recours à des organismes agréés garantit l'impartialité et la fiabilité du contrôle de qualité. La supervision par l'ONCC assure le respect des normes nationales et la régulation du marché d'exportation.

Document à conserver
Bulletin de vérification

Source

Arrêté N°0379/MINCOMMERCE du 09 novembre 2023 Article 25(2)
Cible
Exportateurs, unité de transformation

4. Modalités de réalisation du contrôle de qualité du cacao destiné à l'exportation

Action recommandée
Faire identifier par l'organisme de contrôle de qualité retenu le lot en magasin et vérifier son homogénéité, ainsi que le marquage et la couture du sac ; sonder et prélever trois (3) kilogrammes d'un échantillon représentatif du lot, conformément à la norme camerounaise et au cahier de charge, en vue des analyses physicochimiques.

Justification pratique
Un échantillonnage rigoureux et normé permet d'obtenir des résultats fiables et représentatifs, essentiels pour l'acceptation du produit à l'exportation. L'identification préalable assure la traçabilité des lots contrôlés.

Document à conserver
Bulletin de qualité

Source
Arrêté N°0379/MINCOMMERCE du 09 novembre 2023 Article 27

Cahier de charge cosigné entre le Mincommerce et l'adjucataire de l'agrément du contrôle qualité

Cible
Exportateur, organisme de contrôle qualité, ONCC

5. Modalités de report des résultats du contrôle de qualité 🔍

Action recommandée
Reporter les résultats du contrôle de qualité d'un lot de cacao destiné à l'exportation sur la fiche-maquette intégrée dans la plateforme e-force, afin de générer le bulletin de vérification.

Justification pratique
La centralisation des résultats via e-Force garantit la transparence, limite les falsifications et permet à l'ONCC de suivre les opérations en temps réel pour un contrôle plus efficace.

Document à conserver
Bulletin de vérification des résultats du contrôle de qualité

Source
Arrêté N°0379/MINCOMMERCE du 09 novembre 2023 Article 28

Cible
Exportateur, Organisme de contrôle qualité

6. Interdiction aux unités locales d'exporter les fèves brutes de cacao 💰

Action recommandée
Ne pas exporter de fèves brutes

Justification pratique
Cette interdiction vise à réserver les flux d'exportation aux opérateurs spécialisés et à encourager la transformation locale, génératrice de valeur ajoutée, d'emplois et de recettes fiscales.

Document à conserver
Rapport d'inspection/ fiche de collecte à la fin du mois

Source
Arrêté N°0379/MINCOMMERCE du 09 novembre 2023 Article 29(2)

Cible
Transformateurs

7. Interdiction de transformer les fèves de cacao destinées à l'exportation

Action recommandée
Ne pas usiner et/ou conditionner les fèves de cacao destinées à l'exportation au sein des unités locales de transformation.

Justification pratique
L'intégrité physique des fèves doit être préservée jusqu'à leur sortie effective du territoire. Toute transformation compromet la traçabilité et le respect des normes export.

Document à conserver
Rapport d'inspection/ fiche de collecte à la fin du mois

Source
Arrêté N°0379/MINCOMMERCE du 09 novembre 2023 Article 29(3)

Cible
Transformateurs

8. Poids des sacs de fèves de cacao à l'exportation

Action recommandée
conditionner le sac de cacao à l'export à 65 kg nets, avec une tolérance de ±2 kg.

Justification pratique
Le respect du poids standard facilite la manutention, l'empotage et les formalités douanières. Il garantit également une transparence dans les transactions commerciales internationales.

Document à conserver
Fiche de pré liquidation (précisant le poids net et le poids standard)

Source
Arrêté N°0379/MINCOMMERCE du 09 novembre 2023, Article 24(2)

Cible
Exportateurs

9. Qualité des lots de cacao admis à l'exportation

Action recommandée
Classer les lots de cacao admis à l'exportation en Grade I (GI) ou Grade II (GII), conformément à la norme NC 217, et les faire accompagner d'un bulletin de vérification généré par la plateforme e-Force et certifié par l'ONCC.

Justification pratique
L'exportation de cacao de qualité conforme renforce la réputation du Cameroun, limite les retours ou refus de cargaisons et garantit un meilleur prix aux producteurs et opérateurs.

Document à conserver
Bulletin de vérification;

Source
Arrêté N°0379/MINCOMMERCE du 09 novembre 2023 Article 30(1)

Cible
Exportateurs

10. L'exportation du cacao Hors Standard

Action recommandée
L'exportation de cacao Hors Standard, de résidus non transformés ou d'échantillons doit être autorisée spécialement par le Ministre chargé de la commercialisation du cacao.

Justification pratique

Une autorisation spéciale permet d'encadrer des cas exceptionnels tout en évitant la banalisation de l'export de produits non conformes, ce qui protégerait la filière contre les abus et le discrédit.

Document à conserver
Autorisation spéciale délivrée par le Ministre chargé de la commercialisation du cacao

Source
Arrêté N°0379/MINCOMMERCE du 09 novembre 2023 Article 30(1)

Cible
Exportateur

11. Demande de vérification du lot de cacao destiné à l'exportation 🔍

Action recommandée
Demander le contrôle physique de tout lot de cacao destiné à l'exportation en adressant une demande de vérification à l'ONCC via la plateforme e-force du GUCE. Faire enregistrer la demande par l'ONCC et attribuer en ligne le lot de cacao concerné à un organisme de contrôle de qualité dûment agréé.

Justification pratique

Cette procédure garantit l'identification officielle du lot, assure sa traçabilité dans le circuit d'exportation, et initie le processus réglementaire de contrôle qualité.

Document à conserver
La demande de vérification

Source
Arrêté N°0379/MINCOMMERCE du 09 novembre 2023 Article 26
Cible
Exportateur

12. La pré-liquidation 🔍

Action recommandée
Introduire une demande d'apurement auprès de l'ONCC en vue de l'obtention de la fiche de pré liquidation.

Justification pratique

La fiche de pré-liquidation formalise les informations relatives au lot à exporter et sert de référence pour les autres étapes administratives et fiscales de l'exportation.

Document à conserver

Fiche de pré-liquidation

Source
Arrêté N°0379/MINCOMMERCE du 09 novembre 2023 Article 33
Cible
Exportateur

13. Dédouanement des fèves de cacao 🔍

Action recommandée
Effectuer les opérations de dédouanement auprès du bureau des Douanes de sortie déclenchées en ligne par une déclaration en douane.

Justification pratique

Cette étape est indispensable pour autoriser le départ légal du produit, sécuriser les droits de l'État et produire les justificatifs de conformité exigés par les partenaires commerciaux.

Document à conserver

Déclaration en douane validée en ligne

Source
Arrêté N°0379/MINCOMMERCE du 09 novembre 2023 Article 35(1&2)
Cible
Importateur

14. Paiement des obligations fiscales à l'exportation 💰🔍

Action recommandée
S'acquitter des droits de sortie, des prélèvements agricoles et de la redevance à l'exportation conformément à la règlementation en vigueur. La redevance à l'exportation est fixée à 225 FCFA le Kg et le droit de sortie à 10% de la valeur FOB.

Justification pratique

Ces paiements conditionnent l'obtention de l'autorisation d'exportation et garantissent le financement des structures d'appui à la filière cacao.

Document à conserver
Quittances de paiement des droits de sortie et de prélèvements agricoles

Source
Loi des finances 2023. Art 10(2)
Arrêté définissant le taux de répartition de la redevance
Décret de 2017 sur la commercialisation
Arrêté N°0379/MINCOMMERCE du 09 novembre 2023 Article 36

Cible
Exportateur ou son représentant, unité locale de transformation

15. Constatation de sortie obligatoire avant l'exportation du cacao

Action recommandée
Accomplir préalablement toutes les formalités administratives, les contrôles techniques, ainsi que le paiement du droit de sortie autonome et des prélèvements agricoles ou redevances requis sur la plateforme e-GUCE pour tout opérateur désirant exporter du cacao par voie maritime, fluviale, terrestre ou aérienne.

Justification pratique

Cette étape confirme que toutes les conditions réglementaires sont remplies avant que le lot ne quitte le territoire, assurant la légalité de l'export.

Document à conserver
Fiche de constatation de sortie validée sur la plateforme e-GUCE

Source
Arrêté N°0379/MINCOMMERCE du 09 novembre 2023 Article 37
Cible
Exportateur, Douane

17. Documentation pour l'exportation du cacao

Action recommandée
Accompagner tout lot de cacao destiné à l'exportation des documents suivants : la fiche de pré-liquidation, le bulletin de vérification, le certificat phytosanitaire, les quittances de paiement du droit de sortie autonome et des prélèvements agricoles ou redevances à l'exportation, le certificat d'empotage ou de chargement, ainsi que la Lettre de Voiture délivrée par l'organisme compétent pour les exportations par voie terrestre, ou le manifeste-export pour les exportations par voie fluviale, généré par le consignataire ou le transporteur.

Justification pratique

Ces documents garantissent la traçabilité complète du cacao, facilitent le contrôle à la sortie et sécurisent les opérations logistiques à l'international.

Document à conserver
Bordereau de route ; Certificat phytosanitaire ; Certificat d'empotage ; Lettre de voiture

Source
Arrêté N°0379/MINCOMMERCE du 09 novembre 2023 Article 21(1)

Cible
Exportateur

18. Domiciliation bancaire et rapatriement des recettes d'exportation💰

Action recommandée

Domicilier toute opération d'exportation de cacao auprès d'une banque agréée, avec obligation de rapatriement des recettes en devises dans les délais réglementaires.

Justification pratique

La domiciliation bancaire permet de sécuriser les flux financiers à l'export et d'assurer la transparence dans la gestion des recettes en devises issues des ventes internationales.

Document à conserver
Domiciliation bancaire validée, justificatif de rapatriement des devises

Source
Arrêté N°0379/MINCOMMERCE du 09 novembre 2023 Article 41

Cible
Exportateur

19. Obligations fiscales et règlementaires à l'exportation du cacao💰🔍

Action recommandée

Effectuer le paiement du droit de sortie autonome et des prélèvements agricoles ou redevances avant d'exporter du cacao Hors Standard, des résidus non transformés ou des échantillons commerciaux, conformément à la réglementation en vigueur

Justification pratique

Cette exigence permet de garantir que toutes les catégories de cacao exportées, y compris les produits non standards ou à faible valeur commerciale, sont soumises aux mêmes obligations fiscales que le cacao standard, assurant ainsi une équité fiscale et une traçabilité des flux commerciaux.

Document à conserver
Justificatif de paiement du droit de sortie autonome et des prélèvements agricoles

Source
Arrêté N°0379/MINCOMMERCE du 09 novembre 2023 Article 30(5)

Cible
Exportateur

Thématique 4 : Approvisionnement des industries et transformation durable du cacao

Module 1 : Approvisionnement durable des industries en fèves

Cible : Transformateurs, organisation de producteurs

1. Approvisionnement par des contrats à long terme

Action recommandée
Établir des contrats d'approvisionnement à long terme avec les producteurs locaux ou les coopératives. Ces contrats doivent définir clairement les volumes, la qualité, les prix (potentiellement avec des primes durabilité), et les engagements réciproques.

Justification pratique
Les contrats à long terme offrent une stabilité et une prévisibilité aux producteurs, les encourageant à investir dans des pratiques durables et à améliorer la qualité. Pour les exportateurs et les transformateurs, ils garantissent un approvisionnement stable et de qualité, réduisant les incertitudes du marché et renforçant les relations avec les communautés productrices.

Documents à conserver
- Contrats d'approvisionnement signés avec les producteurs/coopératives.
- Registres détaillés d'approvisionnement (dates, volumes, prix par contrat).
- Rapports de livraison et de réception des fèves.

Sources
- FAO, Rapport sur le commerce équitable et l'agriculture durable.
- Acte uniforme OHADA portant sur le droit commercial général, 2010, articles 240, 241, 252 (2), 253 (pour le cadre juridique des contrats).

Cible
Organisations de producteurs, transformateurs, exportateurs

2. Traçabilité des fèves et lutte contre la déforestation

Action recommandée
Mettre en place un système robuste de diligence raisonnée (due diligence) pour vérifier que toutes les fèves de cacao achetées ne proviennent pas de terres déboisées après le 31 décembre 2020. Cela inclut la collecte de données de géolocalisation précises pour chaque parcelle de production et l'analyse de ces données par rapport aux cartes de déforestation ou données adéquates.

Justification pratique
Le respect du RDUE est impératif pour l'accès au marché européen. Sans une traçabilité prouvant l'absence de déforestation, les exportations de cacao camerounais risquent d'être rejetées, entraînant des pertes financières significatives et une atteinte à la réputation de la filière. Cette action permet également de contribuer à la conservation des forêts et à la biodiversité.

Documents à conserver

- Données de géoréférencement (coordonnées GPS) des parcelles des producteurs de la fiche de producteur fournit par le CICC
- Cartes de déforestation officielles (par exemple, celles du JRC, de la FAO ou d'organismes de surveillance environnementale reconnus).
- Rapports d'évaluation des risques liés à la déforestation par zone d'approvisionnement.
- Preuves de la vérification de la non-déforestation (par exemple, rapports d'analyse spatiale, vérification terrain).

Source
Règlement de l'Union Européenne relatif à la déforestation et la dégradation des forêts (RDUE).
Feuille de Route pour un Cacao Sans Déforestation (FRCSD)

Cible
Exportateurs, transformateurs

3. Gestion efficace des informations sur l'origine des fèves 🔍

Action recommandée
Maintenir un fichier/des données détaillées et à jour sur l'origine de toutes les fèves de cacao reçues, incluant les informations sur les producteurs, les coopératives, les lieux de collecte et les volumes. Ce fichier doit être interopérable avec les bases de données nationales.

Justification pratique
Un fichier d'origine précis facilite la vérification de la traçabilité en cas d'audit et assure la transparence de la chaîne d'approvisionnement. Il permet également une meilleure collaboration avec les entités gouvernementales et interprofessionnelles pour une mise à jour conjointe des données.

Documents à conserver

- Fichier numérique et/ou physique des origines des fèves de cacao (incluant numéro de lot, date de réception, nom du producteur/coopérative, localisation de la parcelle, quantité).
- Bordereaux de livraison et factures des fournisseurs.
- Preuves de mise à jour annuelle conjointe avec les autorités compétentes (Ministère en charge de la commercialisation, ONCC, Interprofession).

Source
Décret n° 2005/1212/PM du 27 avril 2005 portant réglementation du conditionnement et de la commercialisation des fèves de cacao, Articles 1er et 14.

Cible
Exportateurs

3. Evaluation des risques et atténuation 🤝 🏅 💰

Action recommandée
Mettre en place un plan d'évaluation et d'atténuation des risques de contamination des fèves de cacao (chimique, microbiologique, physique), en se basant sur des principes tels que le système HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Cela inclut des tests réguliers et l'application de mesures correctives.

Justification pratique

La mise en œuvre de mesures d'atténuation garantit la sécurité et la qualité des produits transformés, protège la santé des consommateurs et prévient les rappels de produits coûteux. Elle permet également de se conformer aux normes internationales de sécurité alimentaire et aux exigences des pays importateurs.

Documents à conserver

- Rapports d'analyse et de contrôle qualité des fèves (tests de résidus de pesticides, métaux lourds comme le cadmium, mycotoxines, etc.).
- Plan HACCP ou équivalent.
- Registres des mesures d'atténuation mises en œuvre et de leur efficacité.
- Certificats d'analyse des lots de fèves.

Sources

- Système HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).
- Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fèves de cacao par le cadmium (CXC 81-2022, FAO, 2022).

Cible
Transformateurs

Module 2 : Transformation industrielle et artisanale du cacao

Cible : unités de transformation

1. Systèmes de Management de la Sécurité Alimentaire (ISO 22000 & HACCP)

Action recommandée
Mettre en œuvre, certifier et maintenir des systèmes de gestion de la sécurité alimentaire conformes aux normes ISO 22000 et HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) dans toutes les unités de transformation. Cela implique la réalisation d'audits internes réguliers et l'obtention de certifications auprès d'organismes accrédités.

Justification pratique
La conformité à ISO 22000 et HACCP est une condition *sine qua non* pour l'accès aux marchés internationaux, notamment l'Union Européenne. Ces certifications attestent de l'engagement de l'organisation envers les meilleures pratiques d'hygiène et de sécurité, renforçant la confiance des importateurs et des consommateurs dans la qualité et la sécurité des produits transformés.

Document à conserver

- Certificats de conformité ISO 22000 valides.
- Rapports d'audit ISO/HACCP (internes et externes).
- Manuel HACCP et toute la documentation associée (procédures, enregistrements des points critiques).
- Preuves des actions correctives et préventives mises en place.

Sources

- Norme ISO 22000 :2018 (Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires – Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire).
- Principes généraux du Codex Alimentarius sur l'HACCP (CXC 1-1969, Rev. 2020).

Cible
Unités de transformation industrielle

2. Traçabilité des Produits Transformés (semi-finis et finis) 🔍 💰

Action recommandée
Déployer un système de traçabilité interne robuste qui permette de suivre chaque lot de fèves de cacao à travers toutes les étapes de la transformation (torréfaction, broyage, conchage, moulage, etc.) jusqu'aux produits semi-finis (masse de cacao, beurre de cacao, poudre de cacao) et finis (chocolats, confiseries). S'assurer que ce système s'intègre avec les données de traçabilité des fèves d'origine (géolocalisation, non-déforestation) collectées au module 1.

Justification pratique
Un système de traçabilité complet de la transformation est essentiel pour isoler rapidement les lots en cas de problème qualité ou de rappel, pour optimiser la gestion des stocks, et pour prouver la conformité des produits finis aux normes réglementaires et aux exigences des clients. Il complète la traçabilité amont pour répondre aux attentes des marchés internationaux, notamment du RDUE pour les produits concernés.

Documents à conserver

- Rapports de traçabilité interne par lot de production (incluant les intrants, les processus appliqués, les extrants).
- Documentation des chaînes de production et des flux de matière.
- Registres de production avec les numéros de lots des matières premières et des produits finis.
- Certificats d'analyse qualité des produits semi-finis et finis.

Source
Norme ISO 22005 :2007 (Traçabilité dans la chaîne alimentaire et de l'alimentation animale – Principes généraux et exigences fondamentales pour la conception et la mise en œuvre du système).

Cible
Unité de transformation industrielle

3. Conformité aux Réglementations Spécifiques des Produits Dérivés du Cacao 🌳 🤝 🏅 💰

Action recommandée
Si l'unité industrielle fabrique des produits dérivés du cacao qui contiennent des denrées alimentaires d'origine animale (comme le lait dans le chocolat au lait), se conformer rigoureusement au Règlement (CE) n° 853/2004 de l'UE qui fixe des règles spécifiques d'hygiène pour ces denrées. Cela implique un contrôle strict de l'origine, de la qualité et de la manipulation de tous les ingrédients d'origine animale.

Justification pratique

Le respect de ce règlement de l'UE est une condition sine qua non pour l'exportation de produits transformés contenant des ingrédients d'origine animale vers le marché international, particulièrement européen. Il garantit la sécurité sanitaire des consommateurs et permet d'éviter les rejets de produits aux frontières, protégeant ainsi vos exportations et votre réputation.

Documents à conserver

- Rapports de conformité au Règlement (CE) n° 853/2004.
- Certificats sanitaires et d'origine des ingrédients d'origine animale utilisés.
- Plans de contrôle qualité et résultats d'analyses microbiologiques spécifiques aux produits concernés.

Source

Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Cible

Unité de transformation industrielle

4. Amélioration Continue et Standards de Performance Industrielle

Action recommandée

Mettre en œuvre des systèmes de management de la qualité (ISO 9001) et, le cas échéant, des normes de service spécifiques à l'industrie pour optimiser l'ensemble de la chaîne de production et d'approvisionnement. Établir un mécanisme de surveillance continue et d'amélioration des processus, afin d'atteindre des performances optimales et une satisfaction client élevée.

Justification pratique

L'adoption de ces normes de système et de service permet d'optimiser l'efficacité opérationnelle, de réduire les gaspillages et les non-conformités, et d'améliorer la compétitivité sur les marchés internationaux. Elles témoignent d'une gestion rigoureuse et d'un engagement envers l'excellence, renforçant la confiance des partenaires commerciaux.

Documents à conserver

- Certificats ISO 9001 valides (si applicable).
- Rapports d'inspection et d'audit des systèmes de qualité et de service.
- Documentation du système de gestion de la qualité (manuel qualité, procédures).
- Registres de suivi des indicateurs de performance (KPIs) et des actions d'amélioration.

Sources

- Norme ISO 9001 :2015 (Systèmes de management de la qualité – Exigences).
- Normes nationales camerounaises (ARS, NC) pertinentes pour les systèmes de management et les produits (par exemple, ARS 1000, NC 647 à 649).
- Plan National Cacao Durable (2023-2025), Cameroun.

Cible

Unité de transformation industrielle

Thématique 5 : Gouvernance de la filière cacao

Module 1 : Répartition et clarification des responsabilités au sein de la filière

Cible : structures d'encadrement de la filière, producteurs, organisation de producteurs, acheteurs, transformateurs, exportateurs

1. Répartition et clarification des responsabilités institutionnelles entre les instances de coordination

Action recommandée

Créer un alignement clair et une cohérence entre le Comité Cacao Durable et la Cellule Technique de Suivi des Filières Cacao et Café de la Primature. Concrètement, le Comité Cacao Durable devrait servir d'organe technique de préparation des sujets, les soumettant à l'arbitrage et à la discussion de la Cellule.

Justification pratique

Établir cette relation formelle rend le Comité Cacao Durable l'organe technique d'appui direct à la Cellule de suivi des filière cacao et café de la Primature. Cela garantit une coordination cohérente des interventions à tous les niveaux, et élargit les missions de la Cellule au-delà du simple suivi de projet vers une coordination plus large de la filière. L'alignement des groupes de travail du Comité sur les thématiques du manuel de référence du cacao durable assure une approche structurée.

Documents à conserver

Procès-verbaux des réunions, cadres de collaboration inter-instances, rapports des groupes de travail thématique du Comité.

Sources

Décrets ou décisions d'organisation du Comité Cacao Durable et de la Cellule Technique de suivi des filières cacao et café.

2. Reconnaissance des acteurs dans la filière

Action recommandée

La carte professionnelle est délivrée aux producteurs, acheteurs, transformateurs et exportateurs par l'interprofession de la filière cacao.

Justification pratique

Cette mesure assure que tout opérateur (producteurs, acheteurs, exportateurs, transformateurs) est officiellement reconnu et agréé par l'interprofession, ce qui formalise le secteur et facilite le contrôle.

Documents à conserver

Déclaration d'existence des opérateurs, liste des mandataires agréés, copies des cartes professionnelles délivrées.

Sources

Loi n°2004/025 du 30 décembre 2004 modifiant et complétant certaines dispositions de la loi n°95/11 du 27 juillet 1995 portant organisation du commerce du cacao et du café.
Décret n°20025/1212/PM du 27 avril 2005 réglementant le conditionnement et la commercialisation des fèves de cacao.

Cible
CICC, producteurs, organisation de producteurs, acheteurs, transformateurs, exportateurs.

3. Constitution d'une base de données nationale des producteurs et des parcelles

Action recommandée
Identifier les producteurs et géolocaliser par polygones toutes les parcelles de cacao. Produire et distribuer les cartes de producteurs contenant un QR code des coordonnées de géolocalisation de la ou des parcelles du producteur. Produire et mettre à la disposition des administrations et de l'organe de régularisation de la filière les données agrégés sur les producteurs et leurs parcelles au niveau local, départemental, régional et national. Créer une interconnexion entre la base de données nationale des producteurs et la base de données commerciale.

Justification pratique
La constitution d'une base de données unique des producteurs améliore le suivi de la traçabilité du cacao et de la production. Elle permet d'attribuer un code unique à chaque producteur et chaque parcelle et aux opérateurs d'utiliser la même information de base du producteur. L'accès aux données de géolocalisation à travers la carte de producteur permet de maintenir la libre concurrence du marché et d'éviter la dépendance des producteurs à certains acheteurs.

Documents à conserver
Carte de producteur, Base de données nationale des producteurs.

Sources
Recueil des textes juridiques relatifs aux intrants agricoles, Décision n°00026/MINADER/CAB du 17 février 2020, Décret n°2005/118 du 15 avril 2005 portant organisation du MINADER.

Cible :
CICC, producteurs.

4. Constitution de la base de données informatisée de suivi de la commercialisation du cacao

Action recommandée
Collecter et transmettre les informations sur le circuit de la fève à l'organe de régulation de la filière en d'alimenter la base de données informatisé de suivi de la commercialisation du cacao. Cette base de données est alimentée par l'ensemble des opérateurs de la filière et l'interprofession. L'organe de régulation de la filière produit sur cette base, les statistiques de commercialisation selon la périodicité voulue. La base de données informatisée de suivi de la commercialisation du cacao est interconnectée avec la base de données des producteurs.

Justification pratique
Le suivi de la commercialisation du cacao est essentiel pour garantir la traçabilité du cacao et la régulation de la filière. La centralisation d'un minimum d'informations sur les opérations de commercialisation du cacao permet un meilleur suivi et régulation de la filière.

Documents à conserver
Bilan de campagne, base de données commerciale.

Sources
Loi n°2004/025 du 30 décembre 2004 modifiant et complétant certaines dispositions de la loi n°95/11 du 27 juillet 1995 portant organisation du commerce du cacao et du café.
Décret n°20025/1212/PM du 27 avril 2005 réglementant le conditionnement et la commercialisation des fèves de cacao.
Décret 91/274 du 12 juin 1991 portant création et organisation de l'Office National du Cacao et du Café (Art. 3), Bilans des campagnes cacaoyères.

Cible
ONCC, organisation de producteurs, acheteurs, transformateurs, exportateurs.

5. Appui au financement sectoriel

Action recommandée
Financer les projets des structures d'encadrement de la filière et subventionner les acteurs de la filière dont principalement les producteurs.

Justification pratique
Le FODECC est le mécanisme qui canalise les fonds publics et parafiscaux pour soutenir concrètement le développement de la filière cacao, en finançant des initiatives clés allant de la production à la transformation.

Documents à conserver
Liste des projets financés par le FODECC, rapports d'exécution des budgets, bilans financiers.

Sources
Décret n°2025/013 du 14 janvier 2025 portant réorganisation et fonctionnement du Fonds de Développement des Filières Cacao et Café.

6. Suivi de la qualité des produits avant exportation

Action recommandée
Collecter les échantillons des lots des produits avant l'exportation et analyser leurs qualités.

Justification pratique
Ce contrôle est indispensable pour garantir la conformité du cacao camerounais aux normes internationales et préserver sa réputation sur le marché mondial.

Documents à conserver
Rapports de contrôle qualité de l'ONCC, certificats de conformité délivrés.

Sources
Décret 91/274 du 12 juin 1991 (Art. 3), Arrêté N°0379/MINCOMMERCE du 09 novembre 2023.

Cible
ONCC, structures de contrôle qualité par l'ONCC.

7. Promotion de l'origine Cameroun et représentation internationale

Action recommandée

Mener les actions de valorisation du cacao camerounais sur les marchés internationaux et représenter le Cameroun dans les instances internationales liées au cacao.

Justification pratique
Ces actions concertées sont cruciales pour renforcer la reconnaissance de notre cacao à l'étranger et défendre les intérêts du Cameroun dans les négociations et politiques internationales.

Documents à conserver
Rapports des missions de promotion, bilans des activités promotionnelles, résolutions des instances internationales.

Sources

- Décret 91/274 du 12 juin 1991 (Art. 3).
- Loi n°2004/025 du 30 décembre 2004.
- Décret n°2012/513 du 12 novembre 2012 portant organisation du Ministère du Commerce.

11. traçabilité de la fève cacao

Action recommandée
Les informations sur les opérations d'achat/vente, de stockage et de conditionnement du cacao sont collectées par les différents opérateurs, compilées et transmises à l'organe de régularisation de la filière et l'interprofession selon la périodicité définit par la réglementation. Il s'agit notamment, du nom du producteur, des quantités, les intermédiaires (points de collecte, transport, transformation, stockage), le taux d'humidité, la catégorie et le prix d'achat/vente.

Justification pratique
Cela permet au groupe ou à l'organisation de documenter précisément le parcours de ses produits, du champ à la destination finale. Les informations clés incluent le producteur, les quantités, les intermédiaires (points de collecte, transport, transformation, entrepôts), les prix, les dates de transaction et les activités sur le produit.

Documents à conserver
Registres des entrées, des traitements et des ventes, bordereau de groupage, bordereau de route.

Sources

- Norme Puratos
- Critère 2.1 du Standard pour les acteurs Commerciaux Fairtrade V. 2.1
- Loi n° 2024/017 du 23 décembre 2024 relative à la protection des données à caractère personnel au Cameroun.

12. Traçabilité des produits transformés

Action recommandée
Collecter et gérer les données sur les produits entrants (nombre de sacs, quantité, qualité, destination, origine, acheteurs), sur le transport (nom du chauffeur, quantités livrées), et sur le produit sortant (tonnage beurre, poudre de cacao). Transmettre certaines de ces informations aux acteurs de régulation de la filière et l'interprofession selon la périodicité requise**.**

Justification pratique
Cette collecte centralisée et transparente garantit la traçabilité complète du cacao tout au long des processus de stockage et de transformation, renforçant la confiance des acheteurs finaux.

Documents à conserver
Fiches de collecte de l'ONCC (via les points focaux aux Unités de Transformation de Cacao - UTC), registres d'entrepôt.

Sources
Décret 91/274 du 12 juin 1991 (Art. 3) (implicite pour le rôle de l'ONCC dans le suivi).

Module 3 : Transparence, accès et partage de l'information

Cibles : Tous les acteurs de la filière

1. Accès des producteurs à leurs données personnelles🤝 🔍

Action recommandée
Les producteurs doivent avoir un accès régulier, libre et compréhensible aux informations les concernant, notamment celles liées à leur parcelle, à leur production, à leurs pratiques culturales, aux suivis techniques effectués et aux performances de leur exploitation.

Justification pratique
Assurer un accès transparent aux données permet aux producteurs de suivre l'évolution de leurs performances, de mieux planifier leurs activités et d'améliorer leur gestion technico-économique.

Documents à conserver
Carte de producteur(trice)

Sources

2. Transmission de la liste des mandataires des acheteurs de cacao 🔍

Action recommandée
La liste des mandataires d'une circonscription administrative, validée par l'Interprofession, est transmise en début de campagne à l'Office National du Cacao et du Café, au responsable local des Services Déconcentrés du Ministère en charge de la commercialisation du cacao, ainsi qu'au Chef de la circonscription administrative concernée.

Justification pratique
Cette exigence garantit la traçabilité, la responsabilisation des acteurs et facilite le contrôle des opérations d'achat dans la filière.

Documents à conserver
Lettre de transmission

Sources
Arrêté N°0379/MINCOMMERCE du 09 novembre 2023 Article 6(2)

3. Publication des prix de référence 💰

Action recommandée

Les prix de référence du cacao sont publiés via les canaux dédiés journalièrement.

Justification pratique
La publication des prix de référence favorise la transparence des transactions et la protection économique des producteurs face aux pratiques de sous-paiement.

Documents à conserver
Grille des prix de référence publiés

Sources
Loi n°2004/025 du 30 décembre 2004 modifiant et complétant certaines dispositions de la loi n°95/11 du 47 juillet 1995 portant organisation du commerce du cacao et du café

4. Déclaration mensuelle des quantités de cacao acheté🔍 💰

Action recommandée
Déclarer chaque premier lundi du mois, auprès de l'ONCC, du CICC, des préfets et des Services Déconcentrés du Ministère en charge de la commercialisation du cacao, les quantités de cacao achetées au cours du mois écoulé, par type commercial à savoir GI, GII et HS.

Justification pratique
Cette exigence permet un suivi statistique régulier et rigoureux des flux de cacao sur le territoire et facilite l'évaluation de la campagne cacaoyère.

Documents à conserver
Fiche de déclaration de l'ONCC, rapports de synthèse de l'ONCC

Sources
Arrêté N°0379/MINCOMMERCE du 09 novembre 2023, Article 23(1)
Cible
Organisations de producteurs, acheteurs, transformateurs, exportateurs.

5. Rapprochement trimestriel des poids de cacao embarqués et ajustements fiscaux💰

Action recommandée
Procéder trimestriellement au rapprochement entre les poids de cacao liquidés et ceux réellement embarqués, en tenant compte des tolérances par type de contrat standard. Tout écart constaté est transmis à l'Administration des Douanes en vue des ajustements nécessaires. Le droit de sortie autonome et les prélèvements agricoles ou redevances dus par l'exportateur du fait de ces écarts sont payés par celui-ci avant la prochaine exportation.

Justification pratique
Ce rapprochement garantit la conformité entre les quantités déclarées et effectivement exportées, limite la fraude fiscale et sécurise les recettes publiques liées à la filière cacao.

Documents à conserver
Rapport de rapprochement ONCC ; Notification d'écart transmise aux Douanes ; Quittances de paiement des prélèvements

Sources

Décret de 2017 fixant les modalités de liquidation et de recouvrement des prélèvements agricoles et des droits de sortie à l'exportation ; Arrêté N°0379/MINCOMMERCE du 09 novembre 2023 Article 39
Cible :
ONCC

6. Déclaration hebdomadaire des exportations et stocks des fèves de cacao 🔍 💰

Action recommandée
Communiquer tous les mardi à l'ONCC et à l'Interprofession (CICC) les statistiques d'exportation et les stocks de fèves de cacao de la semaine précédente.
La déclaration doit spécifier les quantités et qualités du cacao acheté. Notamment les tonnages exportés ; les livraisons faites aux unités locales de transformation ; les stocks disponibles, ainsi que les points de stockage et les éléments d'identification desdits stocks.

Justification pratique
Cette déclaration régulière permet un suivi dynamique des flux de cacao, améliore la transparence de la filière et alimente les bases de données stratégiques.

Documents à conserver
Déclaration hebdomadaire des exportations et stocks transmise à l'ONCC et au CICC

Sources
Arrêté N°0379/MINCOMMERCE du 09 novembre 2023 Article 42(1&2**)**

Cible
Exportateur

7. Transmission des bordereaux de vente ou de cession des lots non exportés 🔍

Action recommandée
Tout lot déclaré, constitué et contrôlé mais non exporté et cédé à un autre opérateur doit faire l'objet d'un bordereau de vente ou de cession, dont une copie est transmise à l'ONCC dans un délai de 15 jours.

Justification pratique
Cette exigence permet d'assurer la traçabilité des produits au sein de la chaîne d'exportation, de garantir la transparence des transactions et de prévenir les fraudes.

Documents à conserver
Copie du bordereau de vente ou de cession transmise à l'ONCC

Sources
Arrêté N°0379/MINCOMMERCE du 09 novembre 2023 Article 42(3)

Cible
Exportateur.

8. Déclaration des volumes de fèves de cacao 🔍

Action recommandée

Communiquer à l'ONCC et à l'Interprofession tous les mardis, les quantités et qualités de fèves de cacao reçues, en spécifiant les origines, notamment les livraisons faites par les producteurs ou leurs organisations, les acheteurs et les exportateurs.

Justification pratique
Cette obligation favorise un meilleur suivi des circuits de collecte du cacao et permet de détecter d'éventuelles irrégularités dans les volumes entrants.

Documents à conserver
Déclaration hebdomadaire des volumes de fèves reçues transmise à l'ONCC et à l'Interprofession

Sources
Arrêté N°0379/MINCOMMERCE du 09 novembre 2023 Article 43 (a)

Cible
Exportateurs

9. Déclaration des volumes de cacao transformés et exportés💰 🌱

Action recommandée
Communiquer à l'ONCC et à l'interprofession une fois par trimestre les quantités de poudre ou de pâte de cacao exportées ; les quantités de chocolat et de produits dérivés (tourteaux, beurre, liqueur) exportées par destination ; les prévisions de broyage.

Justification pratique
Cette déclaration permet de valoriser les capacités de transformation locale, de suivre la dynamique industrielle nationale et d'orienter les politiques d'appui au secteur.

Documents à conserver
Rapport trimestriel des unités locales de transformation transmis à l'ONCC et à l'Interprofession

Sources
Arrêté N°0379/MINCOMMERCE du 09 novembre 2023 Article 43 (b)

Cible
Transformateur

10. Déclaration préalable à l'exportation des fèves de cacao 🔍

Action recommandée
Toute exportation de fèves de cacao GI, GII Hors Standard ou résidu est déclenchée par une déclaration de vente adressée à l'ONCC par l'exportateur ou son représentant dûment mandaté, à l'exception des échantillons non commerciaux. L'ONCC valide ladite déclaration et délivre un récépissé d'enregistrement.

Justification pratique
Cette procédure permet de formaliser les flux sortants, d'éviter les exportations frauduleuses et de mieux structurer les informations du commerce extérieur.

Documents à conserver
Récépissé d'enregistrement de l'ONCC

Sources
Arrêté N°0379/MINCOMMERCE du 09 novembre 2023 Article 32(1&2)

Cible
Exportateur

11. Transmission des bordereaux de vente et d'achat🏅 💰 🔍

Action recommandée
Les bordereaux de vente ou d'achat relatifs au cacao de Grade I (GI), reçus et compilés par l'ONCC en cas de paiement de la prime qualité, constituent la seule preuve de commercialisation ouvrant droit à ladite prime. Ces bordereaux sont ensuite transmises au FODECC pour les besoins de la comptabilité.

Justification pratique
Le système de prime à la qualité repose sur une traçabilité rigoureuse et une preuve documentée. Cette exigence garantit l'équité dans le versement des primes et évite les fraudes.

Documents à conserver
Accusé de réception du FODECC ; courrier de transmission signé ; copies des bordereaux transmis

Sources
Arrêté N°0379/MINCOMMERCE du 09 novembre 2023 Art 23(3)

3 Conclusion Générale

Le respect des exigences de durabilité dans la production, la commercialisation et la transformation du cacao est une préoccupation partagée par l'ensemble des acteurs de la filière au Cameroun. Il est aujourd'hui la condition fondamentale et le passage obligé pour l'accès aux marchés internationaux du cacao. Il constitue aussi le moyen par excellence de mobilisation de la filière pour sa contribution aux efforts mondiaux et nationaux de gestion durable des écosystèmes forestiers, de lutte contre la déforestation et les changements climatiques. Chaque segment de la filière doit intégrer les exigences de la durabilité dans ses opérations et dans les interactions avec les autres acteurs de la filière.

Le Manuel de référence pour la production et la commercialisation du cacao durable au Cameroun constitue, à cet effet, un outil de travail et d'accompagnement des acteurs de la filière pour atteindre ces objectifs, ainsi qu'un outil d'aide à la décision publique et privée pour la promotion du label cacao durable du Cameroun. Son appropriation et son utilisation effective par les acteurs de la filière vont contribuer à asseoir la notoriété et la réputation du Cameroun au sein du groupe restreint des pays producteurs du cacao durable dans le monde.

4 Glossaire

Accréditation : attestation d'un tiers relative à un organisme d'évaluation de la conformité apportant la preuve formelle de sa compétence, de son impartialité et de la cohérence de son fonctionnement dans l'exécution d'activités spécifiques d'évaluation de la conformité (ARS 1000-3, 3.1).

Acteur de la chaîne d'approvisionnement du cacao : personne ou entité qui gère physiquement ou dispose de la propriété juridique du cacao produit de manière durable ou fait des déclarations de conformité du cacao produit de manière durable (ARS 1000-2, 3.1).

Agroforesterie : l'interaction de l'agriculture et des arbres, y compris l'utilisation agricole des arbres. Cela comprend les arbres sur les exploitations et dans les paysages agricoles, l'agriculture dans les forêts et le long des lisières forestières et les cultures arboricoles, notamment le cacao, le café, le caoutchouc et le palmier à huile. Les interactions entre les arbres et d'autres composantes de l'agriculture peuvent être importantes à différentes échelles : dans les champs (où les arbres et les cultures sont cultivés ensemble), dans les fermes (où les arbres peuvent fournir du fourrage pour le bétail, du carburant, de la nourriture, un abri ou des revenus provenant de produits comme le bois) et dans les paysages (où les utilisations agricoles et forestières se combinent pour déterminer la fourniture des services rendus par les écosystèmes).

Aire protégée : espace clairement défini et délimité sur le plan géographique, reconnu, dédié et géré durablement en vue d'assurer la conversion à long terme d'une ou de plusieurs ressources biologiques, en y associant les services rendus par les écosystèmes et les valeurs culturelles (Article 3 de la loi n°2024/008 du 24 juillet 2024 portant régime des forêts et de la faune au Cameroun)

Autocontrôle : ensemble des mesures que doit prendre le producteur de cacao pour faire en sorte que toutes les étapes de son processus de production, de récolte de fermentation, de séchage et de transport de son « produit » répondent aux prescriptions réglementaires (Manuel technique et pédagogique pour la production du cacao durable au Cameroun, 2016).

Bonnes pratiques agricoles : série de protocoles interdépendants qui s'appliquent à la production, à la ferme et aux processus post-production et qui sont conçus pour augmenter la viabilité des productions végétales dans un scénario de fragilité des zones agroécologiques sans cesse croissante (FAO, 2008).

Bord champ : espace entre une culture et un chemin, une haie, un bosquet (Agrifaune, 2019).

Bordereau de groupage : document accompagnant tout lot de cacao en circulation, appartenant à une organisation de producteurs, pour groupage dans leur magasin

(Article 2 de l'arrêté n°0379 du 09 novembre 2023 du MINCOMMERCE fixant les modalités de conditionnement et de commercialisation des fèves de cacao).

Bordereau de groupe : document accompagnant tout lot de cacao en circulation et comprenant le nom et le numéro de la carte professionnelle de l'expéditeur, le destinataire du produit, la nature et la qualité du produit, le magasin de départ du produit, le nombre et le poids des colis, le magasin de destination du produit, le nom du chauffeur, les numéros de son permis de conduire et d'immatriculation du véhicule (Article 2 de l'arrêté n°0379 du 09 novembre 2023 du MINCOMMERCE précisant modalités de conditionnement et de commercialisation des fèves de cacao).

Cabosse : fruit du cacaoyer (Manuel technique et pédagogique pour la production du cacao durable au Cameroun, 2016).

Cacao : fèves de cacao ou produits dérivés du cacao (ARS 1000-1, 3.7 ; ARS 1000-2, 3.6).

Cacao durable : selon la norme ARS 1000 le cacao durable est un cacao produit de manière résistante, traçable et rentable, fondé sur le principe d'amélioration continue, intégrant des bonnes pratiques agricoles (notamment agroforesterie), des exigences de qualité et de traçabilité, le respect des normes sociales (tolérance zéro pour le travail des enfants, professionnalisation des producteurs) et la protection de l'environnement (notamment interdiction de déforestation).

Cacao d'excellence : cacao de qualité exceptionnelle qui se caractérise par la diversité des arômes et des saveurs.

Cacao rouge brique : cacao rouge brique se caractérise par une poudre de cacao d'une teinte rougeâtre, qui n'est pas identifiable par la couleur de la cabosse, mais plutôt par la couleur de la poudre extraite des fèves. Cette couleur est très recherchée pour sa capacité à rehausser les textures et les arômes dans la fabrication du chocolat. (Cameroon tribune, 2023).

Cacao séché : terme commercial désignant les fèves de cacao qui ont été séchées uniformément sur toute leur longueur et dont le taux d'humidité correspond aux exigences de la présente Norme Africaine (ARS 1000-2, 3.8).

Cacao zéro déforestation : approche de production de cacao qui vise à éliminer la déforestation liée à la culture du cacao ; impliquant que la production de cacao ne doit pas contribuer à la destruction des forêts, en particulier dans les zones tropicales où la biodiversité est riche et où les forêts jouent un rôle crucial dans la régulation du climat. (FAO, 2023)

Cacaoyère : un ou plusieurs champs de cacao (ARS 1000-1, 3.8).

Cartographie d'une parcelle de cacao : ensemble des opérations ayant pour objet la production, la rédaction et l'édition d'une carte de localisation géographique d'une parcelle de cacao à l'aide des données issues des systèmes d'information géographique.

Certificat : document émis par un organisme de certification indiquant qu'un « objet désigné » a satisfait aux exigences de certification (ARS 1000-3, 3.5).

Certification : attestation délivrée par une tierce partie portant sur un objet d'évaluation de la conformité, à l'exception de l'accréditation (ARS 1000-3, 3.6 ; ISO/IEC 17000: 2020, 7.6)

Chaîne d'approvisionnement du cacao : séquence des étapes et des opérations intervenant tout au long du flux et de la transformation du cacao, depuis l'exploitation agricole jusqu'à l'exportation des fèves de cacao durables et/ou des produits dérivés du cacao (ARS 1000-2, 3.9).

Champ de cacao : parcelle de terre appartenant à un agriculteur spécifique sur laquelle des cacaoyers sont plantés dans des zones clairement délimitées et homogènes destinées à la production de cacao (ARS 1000-1,3.9)

CLIP : Consentement Libre Informé et Préalable, c'est-à-dire, « la situation légale dans laquelle une personne ou une communauté est réputée avoir accordé son consentement à une action avant son début, sur la base d'une appréciation claire et une compréhension des faits, des implications et des conséquences futures d'une telle action, ainsi que de la possession de tous les faits pertinents au moment de l'accord du consentement » (Référentiel FSC pour le Bassin du Congo ; Convention 169 de l'OIT).

C'est le droit des Populations Autochtones et des Communautés Locales (PACL) ayant des droits légaux et coutumiers collectifs sur les terres et les forêts qu'elles occupent ou exploitent traditionnellement d'accorder ou refuser leur consentement, au travers de représentants qu'ils ont librement désignés, pour des activités qui pourraient affecter leurs droits.

Commercialisation du cacao : opération de vente et d'achat du cacao**.**

Comptage de fève : nombre total de fèves entières par 100 g, tel que déterminé dans des conditions spécifiques (ARS 1000-2, 3.10).

Conditionnement du cacao : action d'emballer les fèves de cacao séchées dans ses sacs alimentaires en jute sur les palettes à l'abri des contaminants, pluies et des prédateurs dans un local fermé et bien aéré (MINADER, 2016).

Conformité : satisfaction d'une exigence (ARS 1000-2, 3.11).

Contrôle qualité bord champ : ensemble des pratiques et procédures mises en œuvre directement sur les lieux de production agricole pour évaluer et assurer la qualité des produits dès leur récolte.

Contamination : présence d'une odeur de fumée, forte ou autre non typique du cacao, ou d'une substance non naturelle du cacao, qui est révélé lors de l'épreuve à la coupe ou de l'inspection physique d'un échantillon de référence (ARS 1000-2, 3.12).

Coopérative de producteurs : groupement autonome de personnes volontairement réunies pour satisfaire leurs aspirations et besoins économiques, sociaux et culturels communs, au moyen d'une entreprise dont la propriété et la gestion sont collectives et où le pouvoir est exercé démocratiquement et selon les principes coopératifs. La société coopérative peut, en plus de ses coopérateurs qui en sont les principaux usagers, traiter avec des usagers non coopérateurs dans les limites que fixent les statuts. La société coopérative est constituée et gérée selon les principes coopératifs universellement reconnus, à savoir :

a) l'adhésion volontaire et ouverte à tous ;
b) le pouvoir démocratique exercé par les coopérateurs ;
c) la participation économique des coopérateurs ;
d) l'autonomie et l'indépendance ;
e) l'éducation, la formation et l'information ;
f) la coopération entre organisations à caractère coopératif ;
g) l'engagement volontaire envers la communauté.

Toute discrimination fondée sur le sexe ou sur l'appartenance ethnique, religieuse ou politique est interdite (ARS 1000-1, 3.14).

Corps étranger : tout élément autre que les fèves de cacao (ARS 1000-2, 3.13).

Débris (déchet) du tamisage : toute matière passant à travers le tamis comportant des trous ronds de 5 mm de diamètre min. /max (ARS 1000-2, 3.16).

Déforestation : perte de forêt naturelle résultant : i) de la conversion à l'agriculture ou à d'autres utilisations non forestières des terres ; ii) de la conversion à une plantation forestière ; ou iii) d'une dégradation grave et soutenue.

Cette définition concerne les engagements des chaînes d'approvisionnement sans déforestation, qui sont généralement axées sur la prévention de la conversion des forêts naturelles ; Une dégradation sévère (scénario iii de la définition) constitue une déforestation même si la terre n'est pas utilisée par la suite à des fins non forestières ; La perte de forêt naturelle qui répond à cette définition est considérée comme une déforestation, qu'elle soit légale ou non. La déforestation selon l'« Accountability Framework Initiative » correspond donc à une « déforestation brute » de la forêt

naturelle où « brute » est utilisée dans le sens de « total ; global; sans reboisement ou autre forme de compensation » (Extrait de la feuille de route pour un cacao sans déforestation au Cameroun, page 5).

« Toute action qui conduit à la conversion des forêts en terres non forestières, c'est-à-dire, à supprimer les arbres ou le couvert de la végétation naturelle ou artificielle d'un terrain forestier, en vue de lui donner une affectation non forestière, quels que soient les moyens utilisés à cet effet » (Article 3 de la Décision n° 0144/D/MINFOF/SG/DF/SDIAF du 28 mars 28 mars 2025).

Dégradation des forêts : réduction de la densité de la biomasse des arbres due à des causes naturelles ou à l'action de l'homme comme l'exploitation forestière, les feux de forêt, les chablis et d'autres événements. (ARS 1000-1, 3.18).

Diligence raisonnée : dans le Règlement (UE) 2023/1115, la diligence raisonnée (ou *due diligence* en anglais) est définie comme un processus que chaque opérateur ou commerçant doit suivre pour s'assurer que les produits qu'il met sur le marché de l'Union ou exporte ne sont pas issus de la déforestation ou de la dégradation des forêts, et sont produits dans le respect de la législation du pays d'origine. Ce processus comporte trois étapes obligatoires :

1. Collecte d'informations : L'opérateur doit recueillir des données précises sur le produit (nature, quantité, origine, etc.) ; les coordonnées géographiques des parcelles de production ; la date ou la période de production ; les preuves de légalité dans le pays d'origine.
2. Évaluation des risques : L'opérateur doit évaluer si le produit présente un risque de non-conformité avec les exigences du règlement (déforestation, légalité, droits fonciers, etc.).
3. Mesures d'atténuation : Si un risque non négligeable est identifié, il doit le réduire à un niveau négligeable avant de commercialiser le produit dans l'UE, par exemple en demandant des documents supplémentaires, des audits indépendants ou des certifications.

Discrimination : toute distinction, exclusion ou préférence faite basée sur la race, la couleur, l'ethnicité, le genre, l'orientation sexuelle, la religion, les opinions politiques, l'origine nationale ou l'origine sociale, etc. qui ont pour effet d'annuler ou de réduire l'égalité d'opportunité ou de traitement en regard de l'emploi ou du métier (ARS 1000-1, 3.20).

Droits de l'homme : ensemble de droits égaux et inaliénables de tous les membres de la famille humaine (ARS 1000-1, 3.21).

Durabilité : état d'un système, y compris les aspects économiques, sociaux et environnementaux, qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs (ARS 1000-1, 3.22).

Domaine forestier permanent : le domaine forestier permanent est composé de terres définitivement affectées à la protection durable du patrimoine forestier et faunique (Article 21 de la loi n° 2024/008 du 24 juillet 2024 portant régime des forêts et de la faune).

Domaine forestier non permanent : le domaine forestier non permanent est composé de terres du domaine national, susceptibles d'être affectées à des utilisations autres que forestières (Article 21 de la loi n° 2024/008 du 24 juillet 2024 portant régime des forêts et de la faune).

Ecabossage : opération consistant à casser les cabosses de cacao pour en extraire son contenu (Manuel technique et pédagogique pour la production du cacao durable au Cameroun, 2016).

Echantillon commercial : tout lot de cacao, d'un poids inférieur à cinq (5) tonnes, destiné à un client en vue de la conclusion d'un contrat de livraison (l'article 2 de l'arrêté n°0379 du 09 novembre 2023 du MINCOMMERCE précisant modalités de conditionnement et de commercialisation des fèves de cacao).

Echantillon non commercial : tout lot de cacao, d'un poids inférieur à cinq cents (500) kilogrammes, destiné soit à une foire/exposition, soit à des essais dans le cadre d'une activité à but non commercial (Article 2 de l'arrêté n°0379 du 09 novembre 2023 du MINCOMMERCE précisant modalités de conditionnement et de commercialisation des fèves de cacao).

Échantillon test : échantillon où au moins 600 grammes de fèves de cacao sont prélevés sur l'échantillon de référence au moyen d'une pelle à fond plat traversant le milieu de l'échantillon de référence. L'échantillon test est obtenu après un tamisage effectué conformément à la méthode décrite à l'annexe B de l'ARS 1000-2 et après élimination des éléments connexes au cacao, des fèves plates et des corps étrangers (ARS 1000-2, 3.19).

Écosystème : milieu complexe dynamique formé de communautés de plantes, d'animaux et de microorganismes et de leur environnement non vivant qui, par leur interaction, forment une unité fonctionnelle (ARS 1000-1, 3.23).

E-force : plateforme électronique, relevant du Guichet Unique des opérations du Commerce Extérieur (GUCE), au sein de laquelle toutes les opérations et les procédures dématérialisées d'exportation du cacao sont effectuées (article 2 de l'arrêté n°0379 du 09 novembre 2023 du MINCOMMERCE précisant modalités de conditionnement et de commercialisation des fèves de cacao).

Enfant : désigne tout être humain âgé de moins de dix-huit ans, sauf si la majorité est atteinte plus tôt en vertu de la législation qui lui est applicable. (Convention relative aux droits de l'enfant, 1989, article 1er)

Engrais : matière d'origine naturelle ou synthétique (autre que les amendements minéraux basiques) appliquée sur les sols ou sur les tissus de la plante (les feuilles en général) afin de fournir un ou plusieurs éléments nutritifs essentiels à la croissance et à la productivité des plantes (ARS 1000-1, 3.26).

Ceci inclut :

a) Les engrais organiques et les engrais minéraux ;
b) Les engrais appliqués sur le sol et les engrais foliaires ;
c) Les engrais simples et composés.

Engrais homologué : engrais dont l'utilisation est autorisée par une autorité agréée (ARS 1000-1, 3.27).

Espèce menacée : une espèce est déclarée menacée si elle répond à au moins un des critères précis (disparition de l'habitat, déclin important de sa population, érosion génétique, chasse excessive ou surpêche, etc.) définis par l'UICN (ARS 1000-1, 3.31).

Exigence : besoin ou attente formulé, généralement implicite ou obligatoire (ARS 1000-1, 3.32). « Généralement implicite » signifie qu'il est habituel ou courant, pour l'Entité Reconnue et les parties intéressées, que le besoin ou l'attente en question soit implicite.

Exigence de certification : exigence spécifiée satisfaite par le client comme condition de l'établissement ou du maintien de la certification (ARS 1000-3, 3.13).

Exportation : transmission de la propriété d'un bien ou d'un service entre deux personnes de deux pays différents

Fève ardoisée : fève de cacao qui à l'épreuve à la coupe présente une couleur ardoisée sur au moins la moitié de la surface interne des cotylédons, quelle qu'en soit la texture (ARS 1000-2).

Fève brisée : fève de cacao dont le fragment est inexistant, la partie restante représentant plus de la moitié de la fève entière (ARS 1000-2, 3.25).

Fève de cacao : graine du cacaoyer (Théobroma cacao Linnaeus) commercialement, et pour les besoins de la présente Norme Africaine, ce terme fait référence à la graine entière, qui a été fermentée et séchée (ARS 1000-2, 3.26).

Fève endommagée par les insectes [fève infestée] : fèves de cacao dont on constate que les parties internes contiennent des insectes ou des mites à n'importe

quel stade de développement ou qui présentent des dégâts visibles à l'œil nu causés par des insectes ou des mites (ARS 1000-2, 3.27).

Fève germée : fève de cacao dont le germe de semence a percé la coque, comme en témoigne soit la présence physique du germe de la graine ou la présence de trou dans la coque après son détachement (ARS 1000-2, 3.28).

Fève moisie : fève de cacao dont la moisissure est visible à l'œil nu dans les parties internes.

Fève plate : fève de cacao trop fine pour qu'il soit possible d'obtenir par la coupe une surface entière de cotylédon (ARS 1000-2, 3.30).

Fermentation (des fèves de cacao) : processus de transformation spontanée de la pulpe mucilagineuse des fèves de cacao fraîches entassées jusqu'à l'obtention des caractéristiques typiques du cacao, telles que le grossissement des fèves, l'odeur de la masse, la coloration brune des cotylédons et la baisse de température (ARS 1000-2, 3.23).

Fève violette ou pourpre : fève de cacao qui présente une couleur violette ou pourpre sur au moins la moitié de la surface du cotylédon exposée lors de l'épreuve à la coupe (ARS 1000-2, 3.31).

Fiscalité : système de perception des impôts, l'ensemble des lois qui s'y rapportent et les moyens qui y conduisent (Profiscal, 2002)

Forêt : est une terre couvrant plus de 0,5 hectare avec des arbres de plus de 5 mètres de hauteur et un couvert forestier de plus de 10 %, ou avec des arbres capables d'atteindre ces seuils in situ. Elle n'inclut pas les terres utilisées principalement à des fins agricoles ou urbaines. (FAO, Évaluation des ressources forestières mondiales, 2020)

Sont toujours considérées comme forêts, des zones anciennement forestières et victimes des perturbations naturelles ayant entraîné la réduction de leur couvert en deçà de 10% et qui sont susceptibles de recouvrer leur statut passé (Stratégie Nationale REDD+ du Cameroun, MINEPDED, 2018, citée par la Feuille de route pour un cacao sans déforestation au Cameroun, p.5).

Terrain comportant une couverture végétale dans laquelle prédominent les arbres, les arbustes et autres espèces susceptibles de fournir des produits et services sociaux et environnementaux autres qu1agricoles. Est également considéré comme forêt, le terrain ayant perdu son couvert forestier et ayant fait l'objet d'opérations de renouvellement de la ressource forestière (Article 3 de la loi n° 2024/008 du 24 juillet 2024 portant régime des forêts et de la faune).

Genre : caractéristiques des femmes et des hommes déterminées socialement. Les caractéristiques déterminées socialement comprennent les normes, les rôles et les relations des/entre les groupes de femmes et d'hommes (ARS 1000-1, 3.37).

Géolocalisation de la parcelle de cacao : processus de collecte à l'aide d'un GPS, des coordonnées géographiques de la parcelle abritant la parcelle de cacao, déterminer les superficies des différentes parcelles et faire une cartographie des parcelles par producteur et par bassin de production du cacao.

Géoréférencement de la parcelle de cacao : processus permettant d'utiliser des coordonnées cartographiques pour affecter un emplacement spatial à des entités cartographiques. Tous les éléments d'une couche de carte ont une position et une étendue géographiques spécifiques qui leur permettent d'être repérés sur la surface de la terre. Processus d'attribution des coordonnées d'un système de référence géographique à une parcelle de cacao (lignes ou polygones) (ArcGIS Resources, 2025).

Gestion durable de la forêt : processus qui vise à garantir que les biens et services dérivés des forêts remplissent les besoins actuels tout en préservant leur biodiversité, leur productivité, en sécurisant leur viabilité et en contribuant au développement à long terme (Article 3 de la loi n° 2024/008 du 24 juillet 2024 portant régime des forêts et de la faune). Processus visant le maintien et le renforcement des valeurs économiques, sociales, culturelles et environnementales de tous les types de forêts, aux bénéfices des générations présentes et futures (FAO, 2021).

Groupe de producteurs : association composée de producteurs / d'exploitants de cacao légalement enregistrés (ARS 1000-1, 3.38).

Habitat : demeure ou milieu naturel d'un animal, d'une plante ou d'un autre organisme (ARS 1000-1, 3.39).

Harcèlement : enchaînement d'agissements hostiles répétés visant à affaiblir psychologiquement et / ou physiquement la personne qui en est victime (ARS 1000-1, 3.40).

Incitation financière : c'est le fait de proposer un avantage pour pousser à l'adoption d'une décision ou d'un comportement (Ecologic & Naczal, 2019).

Inventaire des risques : identification des risques susceptibles d'apparaître dans le contexte local de l'Entité Reconnue (ARS 1000-1, 3.42).

Label de cacao : signe de distinction indiquant que le cacao a été cultivé dans des exploitations agricoles certifiées selon la norme pour l'agriculture durable (Rainforest Alliance 2020).

Lettre de voiture : document accompagnant tout lot ou cargaison de cacao vers les points de sorties terrestres ou fluviales et comprenant la date de l'établissement de la

Lettre, les nom (s) et adresse du transporteur, la date de la prise en charge de la cargaison, el nombre et el poids du colis ou des lots groupés, le nom de l'expéditeur ou du remettant, l'adresse complète du lieu de chargement, le nom du destinataire et l'adresse complète et précise du lieu de déchargement (article 2 de l'arrêté n°0379 du 09 novembre 2023 du MINCOMMERCE précisant modalités de conditionnement et de commercialisation des fèves de cacao).

Lettre de transport aérien : contrat de transport entre le transporteur (la compagnie aérienne) et le chargeur (entreprise qui confie le transport de ses produits), qui matérialise la prise en charge du cacao et son transport par voie aérienne (article 2 de l'arrêté n°0379 du 09 novembre 2023 du MINCOMMERCE précisant modalités de conditionnement et de commercialisation des fèves de cacao).

Lot : ensemble de fèves de cacao en sacs ou en vrac constitué en un point quelconque de la chaîne d'approvisionnement du cacao et d'où des échantillons primaires et / ou des échantillons élémentaires doivent être prélevés aux fins d'analyse qualitative.

Lutte intégrée contre les maladies et les ravageurs des cultures : approche qui privilégie la croissance de cultures saines en veillant à perturber le moins possible les agroécosystèmes et encourage les mécanismes naturels de lutte contre les ravageurs et les maladies des cultures (ARS 1000-1, 3.44).

Magasin de groupage : magasin de réception du cacao pour groupage, usinage et ensachage (article 2 de l'arrêté n°0379 du 09 novembre 2023 du MINCOMMERCE précisant modalités de conditionnement et de commercialisation des fèves de cacao).

Magasin d'enlèvement : magasin de groupage et de ramassage du cacao destiné à la vente sous convention (article 2 de l'arrêté n°0379 du 09 novembre 2023 du MINCOMMERCE précisant modalités de conditionnement et de commercialisation des fèves de cacao).

Magasin export : magasin de stockage du cacao égalisé et ensaché pour tierce détention, contrôle de la qualité et traitement phytosanitaire, avant le transfert dans le magasin acconier. (Article 2 de l'arrêté n°0379 du 09 novembre 2023 du MINCOMMERCE précisant modalités de conditionnement et de commercialisation des fèves de cacao).

Marketing du cacao : ensemble d'activités visant à promouvoir, positionner et vendre les produits dérivés du cacao, en mettant l'accent sur la qualité, l'origine, la durabilité et les pratiques équitables, afin de répondre aux attentes des consommateurs et aux exigences du marché mondial. (Cacao : Guide des pratiques commerciales, centre du commerce international, 2001)

Maltraitance : mauvais traitement infligé à une personne que l'on traite avec violence, mépris ou indignité (ARS 1000-1, 3.45).

Management : activités coordonnées pour orienter et diriger une Entité Reconnue (ARS 1000-1, 3.46).

Manuel de référence : tout outil, document, guide destiné à aider les décideurs et les producteurs vers une meilleure approche de production et d'optimisation de leur produit (Daymond et al. 2022).

Manifeste export : document de transport maritime et fluvial, qui récapitule l'ensemble du cacao chargé dans un port à destination d'un autre port (article 2 de l'arrêté n°0379 du 09 novembre 2023 du MINCOMMERCE précisant modalités de conditionnement et de commercialisation des fèves de cacao)**.**

Mécanismes de recouvrement des coûts : accords contractuels permettant aux premiers acheteurs ou aux parties intéressées internes et externes de récupérer tout ou partie de leur investissement dans les coûts initiaux de mise en œuvre sur une période de temps avec la prime, pour permettre au Producteur en tant qu'Entité/Groupe de Producteurs/Coopérative de recevoir un pourcentage équitable de ladite prime (ARS 1000-1, 3.47). Exemple : Les mécanismes de recouvrement des coûts peuvent inclure des relations à long terme ou des accords avec droit de premier refus.

Organisme de certification : organisme faisant autorité qui procède à la certification (ARS 1000-3, 3.20).

Opération post-récolte : tous les traitements mobilisés après la récolte des cabosses qui concourent à la mise en marché d'un cacao marchand de bonne qualité (Manuel technique et pédagogique pour la production du cacao durable au Cameroun, 2016).

Parcelle : étendue de terre faisant l'objet de droits existants au compte d'une communauté, une famille ou un individu (FAO, 2003).

Périmètre de certification : identification (ARS 1000-3, 3.22) : du ou des produit(s), processus, service(s), champ(s) ou exploitation(s) cacaoyère(s) ou systèmes de management pour lesquels la certification est accordée ; du Système de Certification applicable ; des normes et autre(s) document(s) normatif(s), y compris leur date de publication, auxquels le ou les produit(s), procédé(s), service(s) ou systèmes de management sont considérés comme conformes.

Pires formes de travail des enfants : (a) toutes les formes d'esclavage ou pratiques similaires à l'esclavage, telles que la vente et la traite d'enfants, la servitude

pour dettes, le servage et le travail forcé ou obligatoire, y compris le recrutement forcé ou obligatoire d'enfants pour les utiliser dans les conflits armés ;
(b) l'utilisation, le recrutement ou l'offre d'un enfant à des fins de prostitution, de production de matériel pornographique ou de spectacles pornographiques ;
(c) l'utilisation, le recrutement ou l'offre d'un enfant pour des activités illicites, en particulier pour la production et le trafic de drogues tels que définis dans les traités internationaux pertinents ;
(d) les travaux qui, par leur nature ou les circonstances dans lesquelles ils sont effectués, sont susceptibles de nuire à la santé, à la sécurité ou à la moralité des enfants (travail dangereux des enfants) (Article 3 de la Convention n ° 182 de l'OIT)

Plan de développement de la cacaoyère (PDC) : informations documentées visant à orienter les producteurs enregistrés, à travers une approche par étapes, vers une gestion durable de la cacaoyère (ARS 1000-1, 3.55).

Prime au producteur : paiement de fonds à un Producteur enregistré pour le cacao produit de manière durable en plus du prix pour un cacao conventionnel équivalent (ARS 1000-1, 3.61).

Producteur : personne ou entité qui participent à la production de biens agricoles, notamment les cultures, l'élevage la pêche et la foresterie. (Fao, glossaire de la Faolex)

Producteur enregistré : producteur de cacao individuel ou faisant partie du Groupe de Producteurs / de la Coopérative et qui est reconnu par le Régulateur / l'Entité Légale (ARS 1000-1, 3.64).

Producteur en tant qu'Entité / Groupe de Producteurs / Coopérative [Entité Reconnue] : personne ou groupe de personnes qui remplit ses propres fonctions assorties de responsabilités, de l'autorité et des relations lui permettant d'atteindre ses objectifs (ARS 1000-1, 3.66).

Recertification : attestation délivrée par une tierce partie portant sur de nouveaux critères à l'obtention du certificat Bronze ou du certificat Argent. Les audits de recertification qui ont lieu tous les cinq (5) ans portent chaque fois sur de nouveaux critères (ARS 1000-3, 3.25).
L'audit de certification initial (12 mois après l'enregistrement du Producteur), les audits de surveillance (2,5 ans après l'audit de certification initiale niveau bronze / 2,5 ans après l'audit de recertification niveau Argent / 2,5 ans après l'audit de recertification certification Or) et les audits de recertification (5 ans après l'audit de certification initiale niveau Bronze et 5 ans après l'audit de recertification des niveaux Argent et Or) portent chaque fois sur de nouveaux critères d'audit.

Régulateur / entité légale : entité juridique responsable de l'élaboration et du maintien d'un système de certification spécifique et de l'approbation des organismes de certification pour mettre en œuvre le système de certification (ARS 1000-1, 3.67).

Réhabilitation d'une plantation : remise en l'état d'un verger en dégradation, c'est un processus de restauration d'une plantation potentiellement productive par un itinéraire technique spécifique appliqué aux arbres en place. (Manuel technique et pédagogique pour la production du cacao durable au Cameroun, 2016).

Replantation d'une plantation dégradée : renouvellement total d'un verger dégradé. C'est un processus de remplacement total d'une ancienne cacaoyère par une nouvelle. (Manuel technique et pédagogique pour la production du cacao durable au Cameroun, 2016)

Résidus : lots constitués de brisures et autres, résultant du calibrage et du nettoyage du cacao marchand et/ou dont le total des défauts est supérieur à 85% (article 2 de l'arrêté n°0379 du 09 novembre 2023 du MINCOMMERCE précisant modalités de conditionnement et de commercialisation des fèves de cacao).

Route légale : route, voie ferrée, voie d'eau, voie d'air et autre voie de transport (pipeline, etc.) qui conformément aux prescriptions douanières d'un Etat, doivent être utilisées lors de l'importation, l'exportation et el transit douanier de marchandises. (Article 2 de l'arrêté n°0379 du 09 novembre 2023 du MINCOMMERCE précisant modalités de conditionnement et de commercialisation des fèves de cacao).

Salarié : personne qui travaille pour un employeur public ou privé et perçoit une rémunération en salaire, en honoraires, en pourboires, en monnaie ou en nature (ARS 1000-1, 3.70).

Séchage : opération de traitement post récolte consistant à éliminer deux composés : l'eau (ramener la teneur en eau de 60 à 7%) et l'acide acétique formé au cours de la fermentation (Manuel technique et pédagogique pour la production du cacao durable au Cameroun, 2016).

Stockage des fèves de cacao : action consistant à placer les sacs de cacao dans un local fermé et bien aéré à l'abri des contaminants pluies et prédateurs (Manuel technique et pédagogique pour la production du cacao durable au Cameroun, 2016).

Système de certification : système d'évaluation de la conformité relatif à des produits, procédés, services et systèmes de management spécifiés, auxquels les mêmes exigences, règles et procédures spécifiques s'appliquent (ARS 1000-3, 3.27).

Système d'irrigation : ensemble d'infrastructures, d'équipements et de pratiques permettant d'apporter artificiellement de l'eau aux cultures, afin de compenser le déficit hydrique dû à l'insuffisance des précipitations (FAO, 2011)

Système de traçabilité : ensemble de données et d'opérations permettant de conserver l'information souhaitée concernant le cacao produit de manière durable et ses composants tout au long de la production et/ou sur la chaîne d'approvisionnement du cacao (ARS 1000-2, 3.39).

Systèmes de management : ensemble d'éléments corrélés ou en interaction d'une Entité Reconnue utilisés pour établir des politiques, des objectifs et des processus de façon à atteindre lesdits objectifs (ARS 1000-1, 3.73). Un système de management peut traiter d'un seul ou de plusieurs domaines, par exemple le management de la durabilité ou le management de la sécurité alimentaire, ou les deux, ou d'autres encore. Le champ d'application d'un système de management peut inclure l'ensemble de l'Entité Reconnue, les fonctions spécifiques et recensées de l'Entité Reconnue, des sections spécifiques et recensées de cette Entité Reconnue ou une ou plusieurs fonctions réparties dans un groupe de cette Entité Reconnue.

Tamisage : processus qui permet de séparer les débris des fèves de cacao (ARS 1000-2, 3.41).

Traçabilité : la capacité d'identifier et de tracer l'historique, la distribution, l'emplacement et l'utilisation de produits, de pièces et de matériaux, afin d'assurer la fiabilité des affirmations relatives à la durabilité, dans les domaines des droits de la personne, du travail (y compris la santé et la sécurité), de l'environnement et de la lutte contre la corruption (UN Global Compact).

Transformation artisanale : méthode de fabrication de biens à la main souvent à l'aide d'outil simple (Opus, 2022)

Transformation industrielle : production de masse faisant intervenir l'utilisation d'outils sophistiqués (Opus, 2022)

Travail adapté aux enfants : travail exercé par les enfants qui est adapté à leur âge et à leur niveau de maturité, qui n'affecte pas leur santé et leur développement personnel et n'interfère pas avec leur scolarisation (ARS 1000-1, 3.75).
Les travaux adaptés aux enfants incluent les activités telles qu'aider les parents à la maison ou participer à des activités non dangereuses dans la plantation de cacao en dehors des heures d'école et/ou pendant les vacances scolaires. Les travaux adaptés aux enfants comprennent les activités qui contribuent à l'apprentissage des enfants et au bien-être de leur famille ; Ces activités leur permettent d'acquérir un savoir-faire et de l'expérience, et contribuent à les préparer à devenir des membres productifs de la société.

Travail des enfants : est un travail qui prive les enfants de leur enfance, de leur potentiel et de leur dignité, et qui nuit à leur développement physique et mental.
Il s'agit d'un travail qui :

- Est mentalement, physiquement, socialement ou moralement dangereux et nocif pour les enfants ; et/ou
- Interfère avec leur scolarité en les privant de la possibilité d'aller à l'école ; les oblige à quitter l'école prématurément; ou les oblige à essayer de combiner la fréquentation scolaire avec un travail excessivement long et lourd.

Le fait que des formes spécifiques de travail puissent ou non être appelées travail des enfants dépend de l'âge de l'enfant, de la nature du travail effectué, du nombre d'heures de travail effectué, des conditions dans lesquelles il est effectué et des objectifs poursuivis par chaque pays. La réponse varie d'un pays à l'autre, ainsi que d'un secteur à l'autre (Convention n ° 182 de l'OIT).

Travailleur agricole : personne physique exerçant une activité agricole et non propriétaire de l'exploitation, qu'il s'agisse d'un salarié ou d'une personne travaillant à son compte, par exemple un exploitant de cacao ou un métayer (ARS 1000-1, 3.78).
Travailleur agricole salarié : travailleur agricole employé pour des activités agricoles et rémunéré pour l'exécution de ces activités (ARS 1000-1, 3.79).

Travail forcé : travail accompli contre son gré et sous la menace d'une peine quelconque (ARS 1000-1, 3.77).
Le travail forcé renvoie à des situations dans lesquelles des personnes sont contraintes à travailler par le recours à la violence ou l'intimidation, ou par des moyens plus subtils tels que la manipulation de dettes, la rétention de papiers d'identité ou la menace de dénonciation aux autorités migratoires.

Travailleur permanent salarié : travailleur agricole employé sur plusieurs périodes par le même producteur/employeur pour exercer des activités agricoles (ARS 1000-1, 3.80).

Travailleur temporaire salarié : travailleur agricole employé sur une période définie pour exercer des activités agricoles pendant cette période (ARS 1000-1, 3.81).

Travaux dangereux : travaux réalisés dans des conditions dangereuses ou insalubres qui sont susceptibles d'occasionner des blessures et/ou des maladies du fait des mauvaises conditions d'hygiène, de sécurité et de l'aménagement du travail (ARS 1000-1, 3.82).

Variété de cacao : classification des différents types de cacao qui existent.

Eléments de vérification : mécanisme de contrôle ou processus qui par des preuves objectives, démontre que les exigences spécifiées ont été satisfaites (ARS 1000-3, 3.29).

Zone tampon ou « zone périphérique » : désigne la zone géographique environnante des parcs et réserves ou des forêts classées constituée de l'entière superficie des terroirs, des sous-préfectures et, le cas échéant, des forêts classées, aux fins de circonscrire une communauté avec laquelle l'autorité chargée de la gestion de l'aire protégée peut établir et formaliser des relations en vue de la réalisation des objectifs de conservation de la nature ou de la forêt.
La largeur de la zone périphérique est donc très variable (moins de 1 km ou plus de 5 km

5 Bibliographie Générale

I. Textes juridiques de référence

➢ Ordonnances

Ordonnance 74-1 du 6 juillet 1974 fixant le régime foncier ;

Ordonnance n° 81/001 du 03 janvier 1981 portant modification des taux des droits de sortie du cacao et du café robusta et arabica ;

Ordonnance n° 90/007 du 08 novembre 1990 portant code des investissements du Cameroun ;

Ordonnance n° 91/007 du 12 juin 1991 portant restructuration des filières café-cacao au Cameroun ;

Ordonnance n° 94/002 du 16 février 1994 instituant un prélèvement exceptionnel sur les plus-values réalisées sur les exportations des produits de base ;

Ordonnance n° 94/005 du 16 février 1994 instituant un prélèvement exceptionnel sur les plus-values réalisées sur les exportations des produits de base ;

Ordonnance n° 95/001 du 05 janvier 1995 modifiant certaines dispositions des législations fiscale et douanière ;

Ordonnance n° 97/002 du 21 avril 1997 modifiant certaines dispositions de la loi n° 94/002 du 01 juillet 1994 portant loi des finances du Cameroun.

➢ Lois

Loi n° 90/053 du 19 décembre 1990 portant sur la liberté d'association

Loi n°92/007 du 14 août 1992 portant code du travail ;

Loi n° 95/011 du 27 juillet 1995 portant organisation du commerce du cacao et du café ;

Loi n° 95/017 du 08 août 1995 portant ratification de l'ordonnance n° 95/01 du 05 janvier 1995, modifiant certaines dispositions des législations fiscale et douanière ;

Loi n° 96/12 du 5 août 1996 portant loi-cadre relative à la gestion de l'environnement ;

Loi nº 98/005 du 14 avril 1998 portant régime de l'eau ;

Loi n° 98/013 du 14 juillet 1998 relative à la concurrence ;

Loi 98/015 du 14 juillet 1998 relative aux établissements classés dangereux, insalubres ou incommodes ;

Loi n° 2003/003 du 21 avril 2003 portant protection phytosanitaire ;

Loi n°2004/025 30 décembre 2004 modifiant et complétant certaines dispositions de la loi n° 95/11 du 27 juillet 1995 portant organisation du commerce du cacao et du café ;

Loi n° 2010/01 du 13 avril 2010 portant promotion des Petites et Moyennes Entreprises au Cameroun

Loi n° 2013/004 du 18 Avril 2013 fixant les incitations à l'investissement en République du Cameroun

Loi n° 2024/008 du 24 juillet 2024 portant régime des forêts et de la faune ;

Loi n° 2024/017 du 23 décembre 2024 relative à la protection des données à caractère personnel au Cameroun ;

Loi n° 2024/013 du 23 décembre 2024 portant loi de finances de la république du Cameroun pour l'exercice 2025.

Loi n° 2024/017 du 24 déc. 2024 relative à la protection des données à caractère personnel au Cameroun

- **Décrets**

Décret n°2013/0171/PM fixant les modalités de réalisation de l'étude d'impact environnemental et social ;

Décret n° 65-df-364 du 14 août 1965 règlementant le conditionnement du cacao ;

Décret n° 76-165 du 27 avril 1976 fixant les conditions d'obtention du titre foncier, modifié et complété par le Décret N° 2005/481 du 16 Décembre 2005 ;

Décret n° 91/274 du 12 juin 1991portant création et organisation de l'office national du cacao et du café ;

Décret n°93/243 du 17 mars 1993 portant agrément des exportateurs, acheteurs, usiniers, conditionneurs de café et cacao ;

Décret n° 93/505/pm du 02 août 1993 modifiant et complétant les dispositions de l'article 18 du décret n°92/477 du 27 novembre 1992 réglementant le conditionnement du cacao ;

Décret n° 97-131 du 21 mars 1997 réglementant le conditionnement et la commercialisation des cafés verts ;

Décret n°97/130/PM du 21 mars 1997 réglementant le conditionnement et la commercialisation des fèves de cacao ;

Décret n° 97/142 du 25 août 1997 modifiant et complétant certaines dispositions du décret n° 91/272 du 12 juin 1991 portant création de l'office national du cacao et du café ;

Décret n°2005/118 du 15 avril 2005 portant organisation du MINADER.

Décret n° 2005/1212/pm du 27avril 2005 portant règlementation du conditionnement et de la commercialisation des fèves de cacao ;

Décret n° 2005/3091/PM du 29 août 2005 fixant les modalités de production, de contrôle de qualité et de commercialisation des semences ;

Décret n°2006/085 du 9 mars 2006 portant création et organisation du fonds de développement des filières cacao et café ;

Décret n° 2011/2584/PM du 23 août 2011 fixant le régime de protection des sols ;

Décret n°2025/013 du 14 janvier 2025 portant réorganisation et fonctionnement du Fonds de Développement des Filières Cacao et Café ;

- **Arrêtés**

Arrêté de 1984 sur les mesures d'hygiène et de sécurité au travail ;

Arrêté n° 00265/MINCOMMERCE/cab du 24 aout 2017 fixant les conditions et les modalités de commercialisation des fèves de cacao ;

Arrêté n°00379/MINCOMMERCE/CAB ;

Arrêté n° 00026/ MINCOMMERCE du 12 août 2005 fixant les conditions générales de commercialisation des fèves de cacao ;

Arrêté n° 0020/ MINCOMMERCE du 30 juillet 2007 fixant les conditions générales de commercialisation des fèves de cacao ;

Arrêté N°0000366/MINFI/SG/DGI/DGD DU 19 Novembre 2013 précisant les modalités de mise en œuvre des avantages fiscaux et douaniers de la loi n° 2013/004 du 18 avril 2013 fixant les incitations à l'investissement privé en République du Cameroun ;

Arrêté n° 00036/ MINCOMMERCE du 02 septembre 2014 fixant les conditions et les modalités de commercialisation des fèves de cacao ;

Arrêté n°071 du 27 novembre 2014 du MINCOMMERCE sur la redevance.

Arrêté n° 0002/ MINCOMMERCE/ CAB du 20 janvier 2016 fixant les conditions générales de commercialisation des cafés arabica et robusta ;

Arrêté n°00001/MINEPDED du 08 février 2016 fixant les différentes catégories d'opérations dont la réalisation est soumise à une évaluation environnementale et sociale ;

Arrêté N°0002/MINEPDED du 09 février 2016 définissant le canevas type des termes de référence et le contenu de la notice d'impact environnemental ;

Arrêté n°249/MINCOMMERCE du 11 Août 2017 fixant et répartissant la redevance à l'exportation du cacao.

Arrêté n° 00265/ MINCOMMERCE du 24 août 2017 fixant les conditions et les modalités de commercialisation des fèves de cacao ;

Arrêté n° 0291/MINCOMMERCE/CAB du 06 Août 2021 fixant les conditions et les modalités de commercialisation des fèves de cacao ;

Arrêté n°0379/MINCOMMERCE du 09 novembre 2023 précisant les modalités de conditionnement et de commercialisation des fèves de cacao ;

Arrêté n° 0036/MINCOMMERCE/CAB du 13 Janvier 2025 fixant et répartissant la redevance à l'exportation du cacao au Cameroun ;

Arrêté n° 0036/MINCOMMERCE/CAB du 13 janvier 2025 fixant et répartissant la redevance à l'exportation du cacao.

- **Circulaire**

Circulaire 0001 MINDCAFICABILC du 09 FEV 2024 portant codification de l'implication des Chefs des Unités de commandement traditionnel dans les procédures d'immatriculation directe des dépendances du domaine national occupées et / ou exploitées en vue de la prévention et / ou de la facilitation du règlement des litiges fonciers ;

Circulaire n° 0441/MINCOMMERCE/CAB du 09 Août 2021 Relative à l'organisation de la campagne cacaoyère 2021/2022 ;

Circulaire 0003 MINDCAF/CAB/LC du 02 Avril 2025, instituant une lettre de non objection du chef de l'unité de commandement traditionnel de 2e ou de 1e degré territorialement compétent pour la validation, au niveau départemental, des dossiers de demandes d'immatriculation directe ou de concession des dépendances du domaine national pour des superficies égale ou supérieures à 20ha.

- **Autres textes juridiques**

Code général des impôts du Cameroun, Edition 2025 ;

Normes de lutte contre la déforestation, MINFOF, mars 2025, 16 pages ;

Convention OIT n°138 sur l'âge minimum, 1973 (ratifiée par le Cameroun en 2001) ;

Décision n° 0800/MINADER/SG/DRCQ/SDRSQV du 21 juillet 2016 ;

Décision n°00026/MINADER/CAB du 17 février 2020

Décision n°0144/D/MINFOF/SG/DF/SDIAF/ du 28 mars 2025 fixant les modalités de délivrance des certificats de conformité aux normes en matière de lutte contre la déforestation au Cameroun ;

Règlement N°19/08-UEAC-010H-CM-18 relatif à la procédure d'agrément des produits originaires de la CEMAC.

II. Manuels et Ouvrages

CNUCED, Cacao : guide des pratiques commerciales, Centre du commerce international CNUCED/OMC, Genève, 2001, 190 pages ;

COCOA SOILS, Comment gérer les sols pour accroitre la productivité et réduire la déforestation dans la production du cacao : Guide du producteur, 32 pages ;

DAYMOND (Andrew) et al. Un guide mondial sur les systèmes de culture du cacao, 2022, 30 pages ;

EDOH (Kokou) et NGO (Lionelle. E), Production et transformation du cacao, CTA et ISF, 2014, 43 pages ;

FABRE (Thomas) et Al., Traçabilité, transparence et durabilité dans la filière cacao au Cameroun, EFI, 2022, 83 pages ;

SCP/GIZ, Gestion des systèmes agroforestiers à base de cacao au Cameroun : Manuel du formateur, GIZ, Yaoundé, 2025, 104 pages ;

IRAD, Recueil des connaissances locales sur les interactions entre les espèces associées et les cacaoyers dans les principaux bassins de production du Cameroun, 78 pages ;

IRAM, Etude sur le potentiel de commercialisation du cacao du Cameroun en « indication géographique », 2013, 55 pages ;

KOUASSI (Gaston N'guessan) ; Manuel de bonnes pratiques applicables aux filières du cacao, de l'anacarde et du coton : exigences liées aux mesures sanitaires et phyto sanitaires à l'exportation, Genève, 2020, 145 pages ;

LE CONSEIL DU CAFE CACAO, Lignes directrices pour l'agroforesterie en cacao culture en Côte d'Ivoire : Norme Africaine ARS 1000 pour le cacao durable, 2023, 28 pages ;

LE CONSEIL DU CAFE-CACAO Manuel du planteur de cacao, Le Conseil du Café-Cacao, 2015, 90 pages ;

LE CONSEIL DU CAFE-CACAO, Manuel technique de cacao culture durable à l'attention du technicien, Le Conseil du Café-Cacao, 2015, 165 pages ;

MILZ (Joachim) et SSEBUNYAI (Brian), Manuel de formation en agriculture biologique pour l'Afrique : un manuel de ressources pour les formateurs, Institut de recherche de l'agriculture biologique FIBL, Suisse, 2021, 22 pages ;

MINADER, Manuel technique et pédagogique pour la production du cacao durable au Cameroun à l'attention des vulgarisateurs agricoles, 128 pages ;

MINADER, Recueil des textes juridiques relatifs aux intrants agricoles, 2023, 262 pages ;

ORGANISATION AFRICAINE DE NORMALISATION, cacao durable partie2 : exigences relatives à la qualité et à la traçabilité du cacao, Nairobi, 2021, 32 pages ;

ORGANISATION AFRICAINE DE NORMALISATION, Sustainable Cocoa Part 1: Requirements for Cocoa Farmer as an Entity/Farmer Group/ Farmer Cooperative Management Systems and Performance, Nairobi, 2021, 54 pages ;

ORGANISATION AFRICAINE DE NORMALISATION, Sustainable cocoa Part 3: Requirements for Cocoa Certification Schemes, Nairobi, 2021, 28 pages ;

OSSAMA (François), Le cadre juridique des forêts et de l'environnement au Cameroun, Recueils de textes, RIDDAC, 249 pages ;

RAINFOREST ALLIANCE, Normes pour l'agriculture durable de Rainforest Alliance : exigences pour les exploitations agricoles, Rainforest Alliance, 2023, 94 pages ;

RAINFOREST ALLIANCE, Normes pour l'agriculture durable de Rainforest Alliance : Exigences pour la chaîne d'approvisionnement, Rainforest Alliance, 2020, 32 pages ;

THE SUSTAINABLE TRADE INITIATIVE, « Feuille de route pour un cacao sans déforestation », 2021, 20 pages.

III. Rapports

SCP/BNA, Analyse du cadre légal de la production et du commerce du cacao au Cameroun : Elaboration de la directive technique pour un cacao durable au Cameroun, Réunion (retraite) GTT 1 du 19 au 20 novembre 2024, 6 pages ;

SCP/BNA, Elaboration de la directive technique pour un cacao durable au Cameroun : Synthèse générale des entretiens réalisés avec les parties prenantes à douala et à Yaoundé, du 12 au 21 août 2024, 20 pages ;

SCP/BNA, Elaboration du manuel de référence pour la production et la commercialisation d'un cacao durable au Cameroun : Rapport de l'analyse comparée des normes et standards et synthèse des critères à retenir pour la production et la commercialisation du cacao au Cameroun, BNA, 24 pages ;

SCP/BNA, Manuel Cacao Durable BNA 02/10/24 schéma comparatif des normes, 4 pages ;

SCP/EFI, Orientations de diligence raisonnée pour le critère du RDUE relatif à la légalité du cacao produit au Cameroun, Rapport de l'atelier de consultation due diligence, 2025, 40 pages ;

FAO, Rapport sur le genre et l'agriculture en Afrique, 2022 ;

OFFICE NATIONAL DU CACAO ET DU CAFE, Bilan de la campagne cacaoyère 2023/2024, Cameroun, ONCC, 43 pages ;

OFFICE NATIONAL DU CACAO ET DU CAFE, Recueil des textes : Campagne cacaoyère 2021-2022, Cameroun, ONCC, 52 pages ;

OYONO (Marius) et LESCUYER (Guillaume), Rapport de l'atelier de consolidation du référentiel « cacao agroforestier » du Cameroun, EFI, 2024, 14 pages ;

SCP/TAMI, Exigences légales et éléments de vérification dans le secteur cacao, 2024, 99 pages ;

SCP/TAMI, Exigences légales pertinentes pour le cacao du Cameroun, projet d'appui à la diligence raisonnée dans le cadre de la RDUE, 2025, 27 pages ;

SCP/TAMI, Projet d'appui à la diligence raisonnée dans le cadre du RDUE : Exigences légales pertinentes au cacao du Cameroun, 2025, 34 pages ;

UNICEF, Action Against Child Labour, 2024.