

Les nouveaux enjeux de la filière cacao

Séminaire co-organisé par Montpellier SupAgro et le Cirad
Ouvert à tous : enseignants, chercheurs, étudiants, curieux et passionnés de chocolat...

Jeudi 14 juin 2018 de 9h00 à 17h00

à l'Institut des régions chaudes de Montpellier SupAgro

Campus de la Valette,
1101, avenue Agropolis BP 5098
34093 Montpellier Cedex 05
www.montpellier-supagro.fr

Inscription gratuite mais obligatoire (places limitées)

[Je m'inscris !](#)

Contacts : sylvie.avallone@supagro.fr et nadine.zakhia-rozis@cirad.fr

Présentation du séminaire

Concentrée dans quelques pays du Sud et portée majoritairement par une petite agriculture familiale, la production mondiale de cacao n'a cessé de s'accroître ces dernières années.

Traversant successivement des phases de crises et de booms selon l'équilibre entre l'offre et la demande, les revenus des agriculteurs fluctuent ainsi que leurs pratiques.

Du fait principalement de l'émergence de nouveaux pays consommateurs tels que l'Inde et la Chine, une augmentation de 20 % de la demande en cacao est attendue à l'horizon 2020.

Comment pourra-t-on augmenter la production de cacao de manière durable dans la mesure où les défis sont multiples ?

Le séminaire est organisé sous forme de trois tables-rondes réunissant chercheurs, experts de la filière cacao :

- ✓ Quelles pratiques agricoles encourager pour rénover et étendre les cacaoyères sans altérer les ressources forestières ? Comment rendre les systèmes cacaoyers et les exploitations qui les mettent en œuvre plus flexibles et résilients ?
- ✓ Quelles innovations techniques post-récolte développer pour garantir la qualité du cacao et son prix de vente ?
- ✓ Quelles formes de commerce, de type de services à l'agriculture et d'organisation des filières encourager pour améliorer les conditions de vie des producteurs de cacao ? Quels sont les leviers dont les gouvernements disposent pour garantir une rémunération juste des agriculteurs ?

Programme détaillé

MATIN

9h00 - ACCUEIL

9H30 – INTRODUCTION

Khalid Belarbi - Directeur de l'Institut des Régions Chaudes de Montpellier SupAgro

Philippe Petithuguenin - Directeur général adjoint délégué à la recherche et à la stratégie, Cirad

10h00 Introduction générale des problématiques

François Ruf - Cirad, UMR Innovation

Christian Fusillier - Agence Française de Développement

Pause-café

11h00 à 12H15 - Quelles pratiques agricoles encourager pour rénover et étendre les cacaoyères sans altérer l'environnement ? Comment rendre les systèmes cacaoyers et les exploitations qui les mettent en œuvre plus flexibles et résilients ?

Animatrice : **Isabelle Michel** - Montpellier SupAgro, UMR Innovation

Stéphane Saj - Cirad, UMR System

Christian Cilas - Cirad, UR Bioagresseurs

Pause déjeuner

APRES-MIDI

13h45 - Dégustation de cacao d'origine

14h00 à 15H15 - Quelles innovations techniques post-récolte développer pour garantir la qualité du cacao et son prix de vente ?

Animateur : **Renaud Boulanger** - Cirad, UMR Qualisud

Joelle Abega Oyoumi - Nestlé Afrique

Jean Marc Laurens - Cemoi

Gérard Loiseau - Montpellier SupAgro, UMR Qualisud

Tagro Guehi - Université Nangui Abrogoua

15H30 à 16H45 - Quelles formes de commerce, de type de services à l'agriculture et d'organisation des filières encourager pour améliorer durablement les conditions de vie des producteurs de cacao ? Quels sont les leviers dont les gouvernements disposent pour garantir une rémunération juste des agriculteurs ?

Animatrice: **Betty Wampfler** - Montpellier SupAgro, UMR MOISA

Christophe Eberhart - Ethiquable

Stéphane Fournier - Montpellier SupAgro, UMR Innovation

16H45 à 17h00 - CONCLUSION DE LA JOURNEE