

Notre Objectif



Notre
Objectif



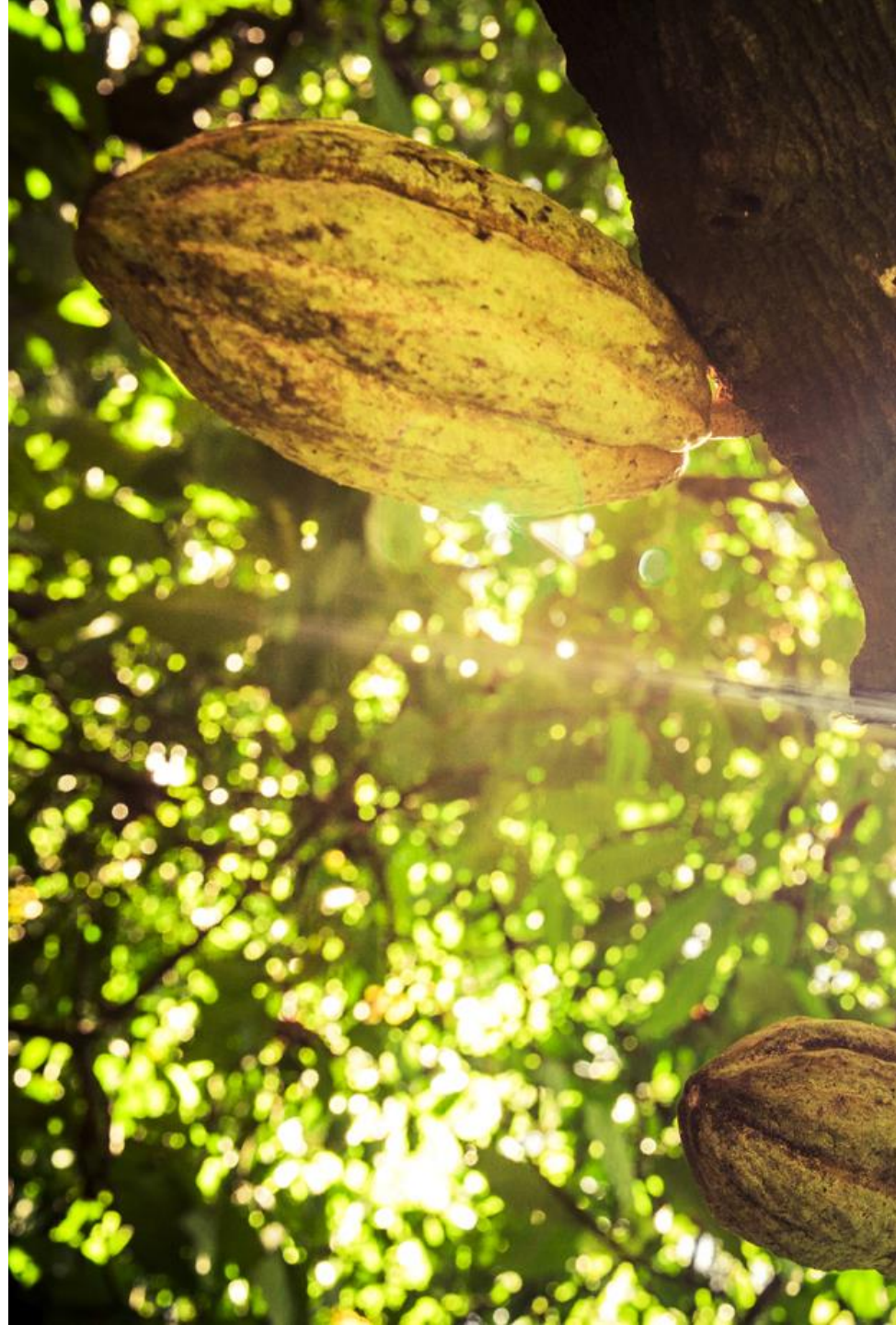
UN GÂTEAU
AU CHOCOLAT
QUI DONNE
ENVIE A TOUT
LE MONDE



Notre
Objectif



Un plan d'action
national
concerté, priorisé
en vue d'assurer
la durabilité
de la filière





Une
bonne
recette



Pour un Cacao Durable à Madagascar

Groupes de travail sur 3 thématiques majeures

3

Partager pour décider

Echanger & réagir



1^{er} Févr.

31 janv.

3. Valoriser la qualité du cacao malgache sur ses marchés

2

Prioriser des actions, ensemble

Bâtir la feuille de route opérationnelle d'intérêt général

Identifier et prioriser les besoins



30 janv.

1. Garantir une production de qualité
2. Une gouvernance de la filière en interaction avec ses territoires

1

Comprendre les 3 thématiques



Le contexte



Exposés



Tables Rondes





Une
bonne
recette



Des
ingrédients
de qualité



Les transformateurs



La recherche

Les chocolatiers



Les producteurs

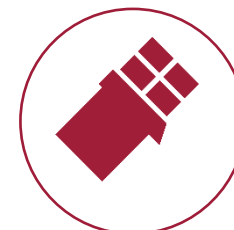
Les collectivités et les administrations



L'enseignement et la formation

Les acheteurs

Le conseil, le contrôle





Une
bonne
recette



Des
ingrédients
de qualité



Un **savoir**
faire de
maitre
pâtissier



THIERRY CONRAUD

