



LA RECHERCHE AGRONOMIQUE
POUR LE DÉVELOPPEMENT

La culture du cacao à travers le monde

Le cacaoyer



Ordre : *Malvales*
Famille : *Malvacées*
(*Sterculiacées*)
Genre : *Theobroma*
Espèce : *T. cacao*

Origine : Amérique du sud

Allogame

$2n = 2x = 20$

petit génome: $3.9 \cdot 10^8$ pb

Une seule espèce cultivée, mais
beaucoup de variétés

*Avec une grande diversité de
situations*



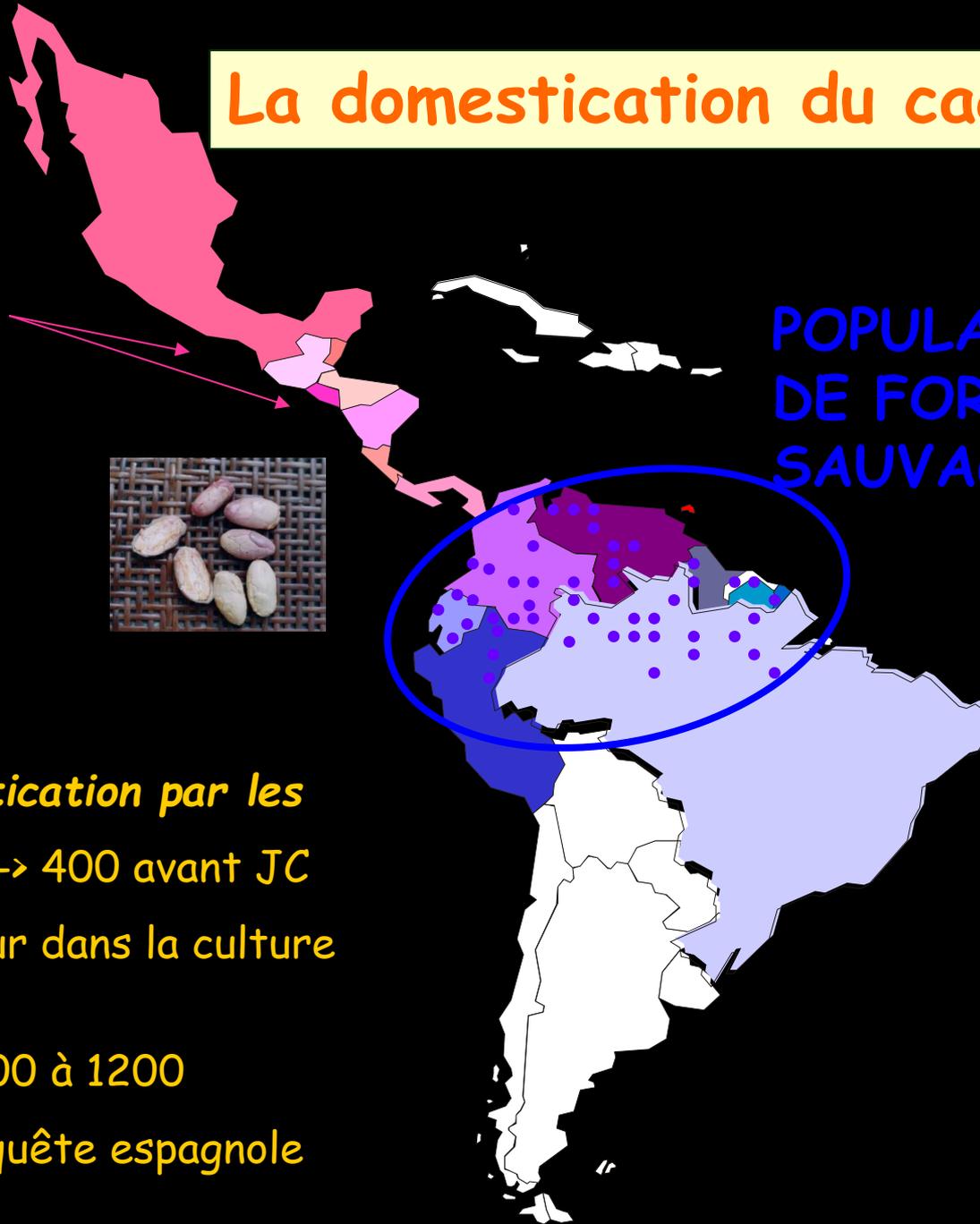
La domestication du cacaoyer



POPULATIONS
DE FORASTERO
SAUVAGE

CRIOLLO

- première domestication par les Olmèques, 1000 ---> 400 avant JC
- un élément majeur dans la culture Maya jusqu'à 900
- Toltèques --->1000 à 1200
- Aztèques--->conquête espagnole



Après l'invasion espagnole (Yucatan 1572)

- évolution de la préparation du chocolat (sucre, vanille)
- adoption par les Européens au cours du 17ème siècle
- demande européenne accrue

Mais :

- baisse de la population indienne d'Amérique centrale (les grandes maladies épidémiques)
- régression de la production

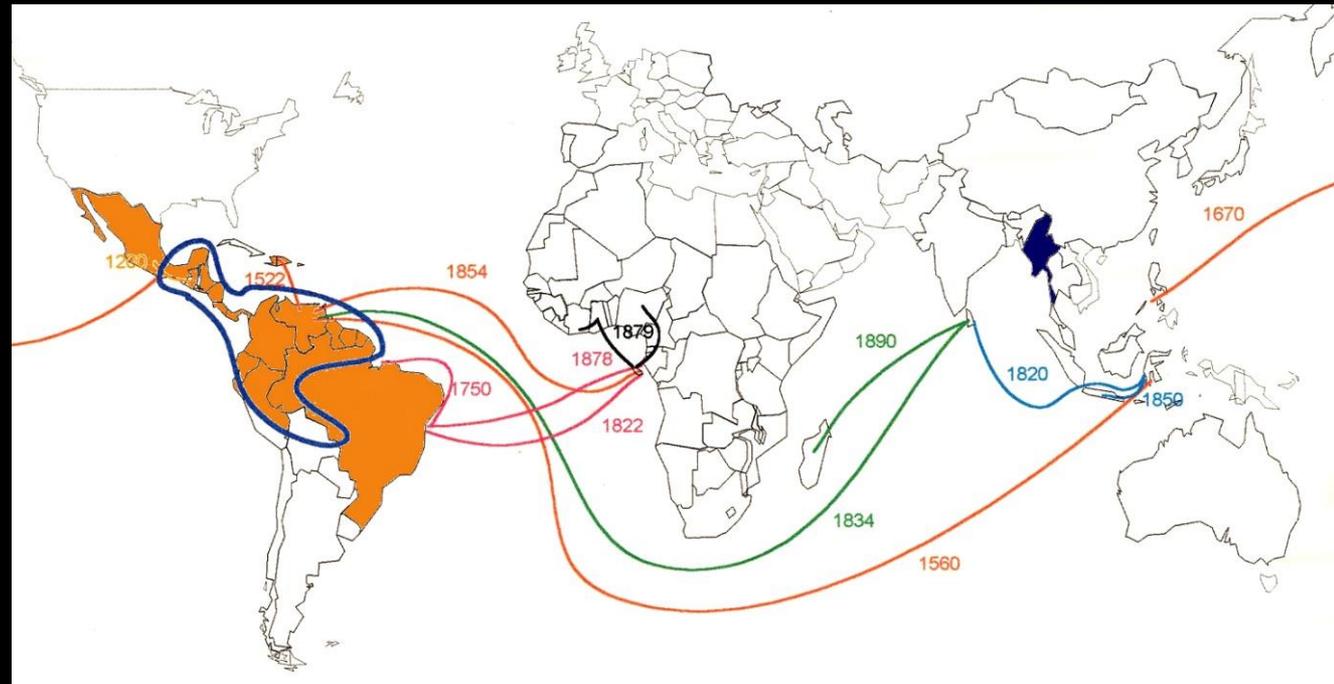
- Extension de culture dans d'autres pays de l'Amérique Centrale (fin XVIème)
- Des pays d'Amérique du Sud deviennent producteurs pour fournir la demande (début XVIIème)
- Extension vers l'Asie et l'Afrique (fin XIXème)

La diffusion de la cacaoculture

Amérique Latine



Asie et Afrique



Espagnols, hollandais, portugais et français introduisent le cacaoyer dans leurs possessions outre-mer dès 1560

La floraison sur le tronc



Toute petite fleur de 3 à 5 mm
cyme bipare

Coussinets sur le tronc et branches

Le coussinet floral fonctionne durant
toute la vie de l'arbre



la cabosse et les fèves

Chérelles



Diversité des fruits et des graines selon l'origine génétique



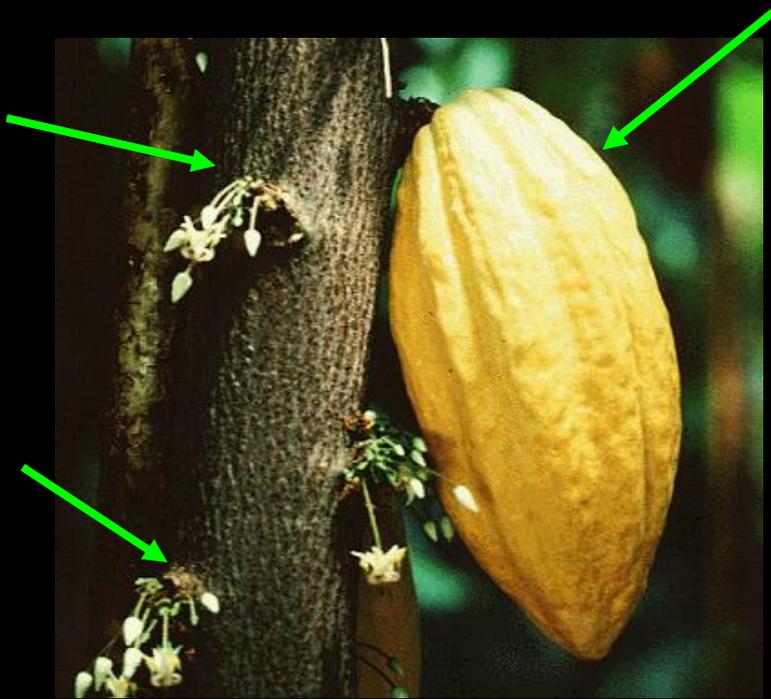
Développement du fruit : 5 à 6 mois

Poids du fruit entre 200g et 1 kg

15 à 55 graines par cabosse

Floraison et pollinisation

Pollinisation entomophile



Plante cauliflore :
les fleurs et les fruits
poussent sur les troncs.

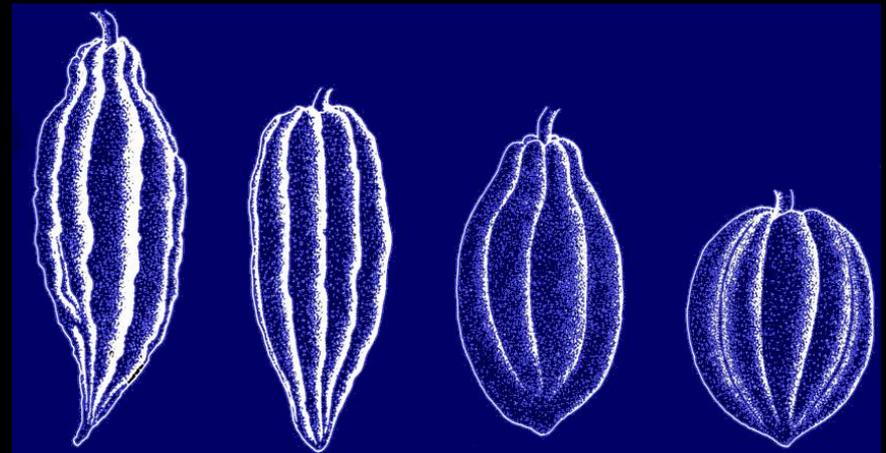


Première floraison à 2-3 ans
Les fleurs sont regroupées en
coussinets

Les fruit du cacaoyer: cabosses



Différentes couleurs, différentes formes





la cacaoyère: différents systèmes



Pratiques culturales

Semis



Multiplicatio
n végétative



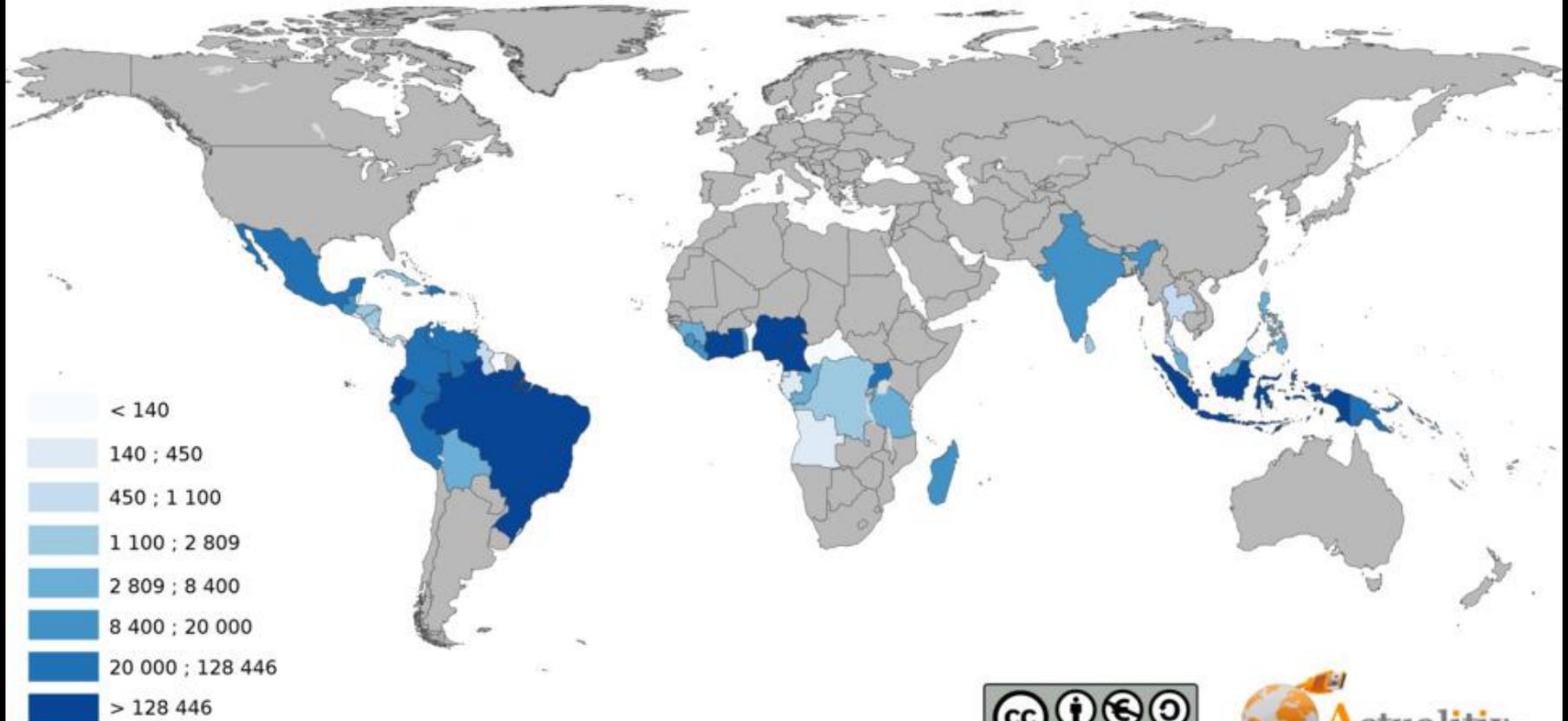
La culture : un monde de petits agriculteurs



- petites exploitations agricoles familiales (5-10 ha)
- culture de rente : le cacao n'est pas consommé par les pays producteurs
- source de devises pour les pays producteurs

La producción de cacao aujourd'hui

Grano De Cacao - Producción (Toneladas)



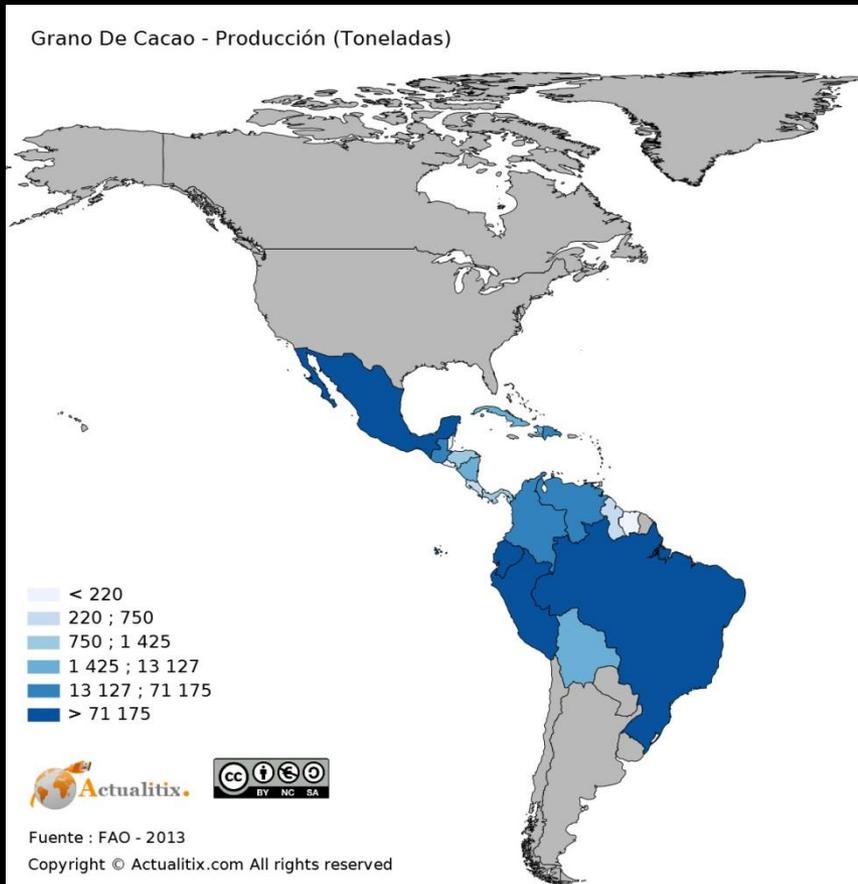
Fuente : FAO - 2013

Copyright © Actualitix.com All rights reserved



La production de cacao en Amérique et dans les Caraïbes

Le premier pays producteur dans cette zone est le Brésil (5^{ème} mondial) entre 180 000 et 220 000 de tonnes



Colombie (en croissance)
(10^{ème} mondial)

entre 40 000 et 50 000 de tonnes

Les problèmes de maladies en Amérique et Caraïbes:

La moniliose (*Moniliophthora roreri*)



Maladie très dangereuse car les spores sont disséminées par le vent, sur de grandes distances

Les problèmes de maladies en Amérique et Caraïbes:

Le balai de sorcière
(*Moniliophthora perniciosa*)



Ce fût un grand problème dans la region de Bahia (Brésil)

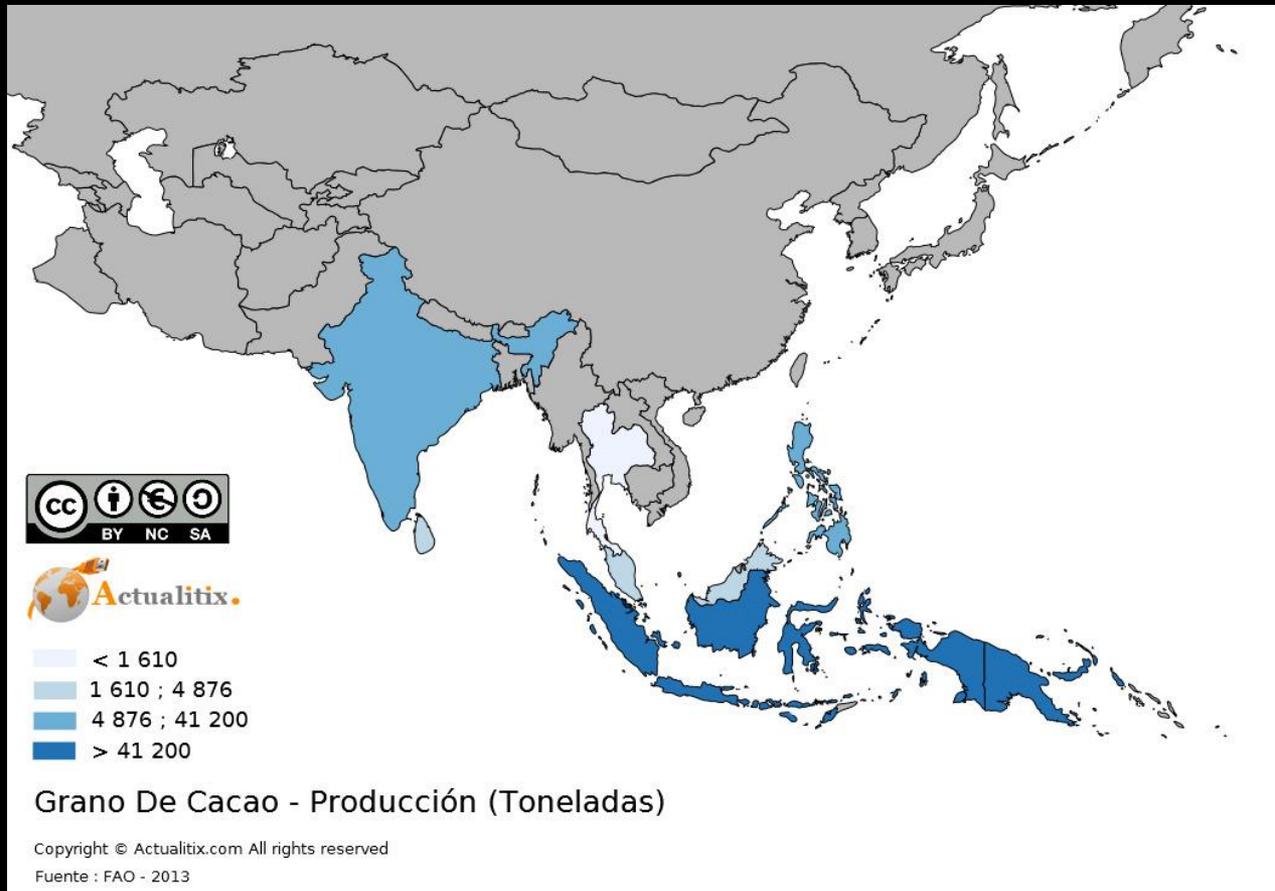
En Amérique, il existe une grande diversité génétique

Un potentiel pour la qualité



La production de cacao en Asie

Le premier pays producteur d'Asie est l'Indonesie (3^{ème} mondial) entre 400 000 et 450 000 de tonnes



Les problèmes de maladies et ravageurs en Asie:

Le VSD (Vascular-Streak Dieback)



Maladie du système vasculaire causée par un champignon:
Oncobasidium theobromae

Les problèmes de maladies et ravageurs en Asie:

Le CPB (Cocoa Pod Borer)



C'est un insecte : *Conopomorpha cramerella*
la larve détruit l'intérieur de la cabosse

En Indonésie: plantations productives

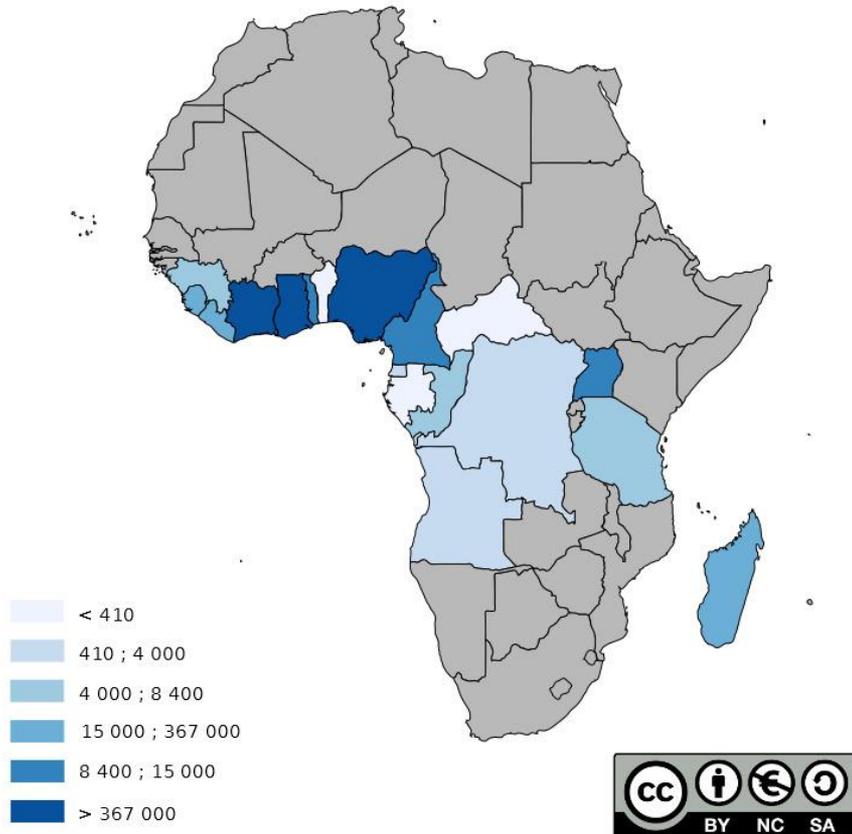
Clones (greffes)

mais qualité moyenne



La production de cacao en Afrique

Grano De Cacao - Producción (Toneladas)



Le premier producteur est la Côte d'Ivoire
entre 1,5 et 1.8 millions de tonnes
(40 % de la production mondiale)

Mais depuis les années 2000,
propagation d'une maladie sévère:
Cocoa Swollen Shoot Virus

Cette maladie existe aussi au Ghana, au Togo et au Nigeria

Cocoa Swollen Shoot Virus



destruction des plantacions



Cocoa Swollen Shoot Virus

Les vecteurs du virus sont différentes espèces de cochenilles



Ferrisia virgata



Planococcus njalensis



Planococcus citri

Autre maladie très importante en Afrique: *Phytophthora megakarya* -> pourriture des cabosses



En Afrique: beaucoup plantations traditionnelles

systemes agroforestiers, souvent hétérogènes



La production de cacao à Madagascar



Production concentrée dans le nord du pays

Environ 7000 tonnes par an

Mais un potentiel important

Pas de grave maladie

Cacao de qualité

La production de cacao à Madagascar

LA VOIX DU NORD

Madagascar, un cacao chic aux marges choc

Par Pierre Donadieu | Publié le 25/12/2016 mis à jour à 12h36

2
partages

 PARTAGER

 TWITTER

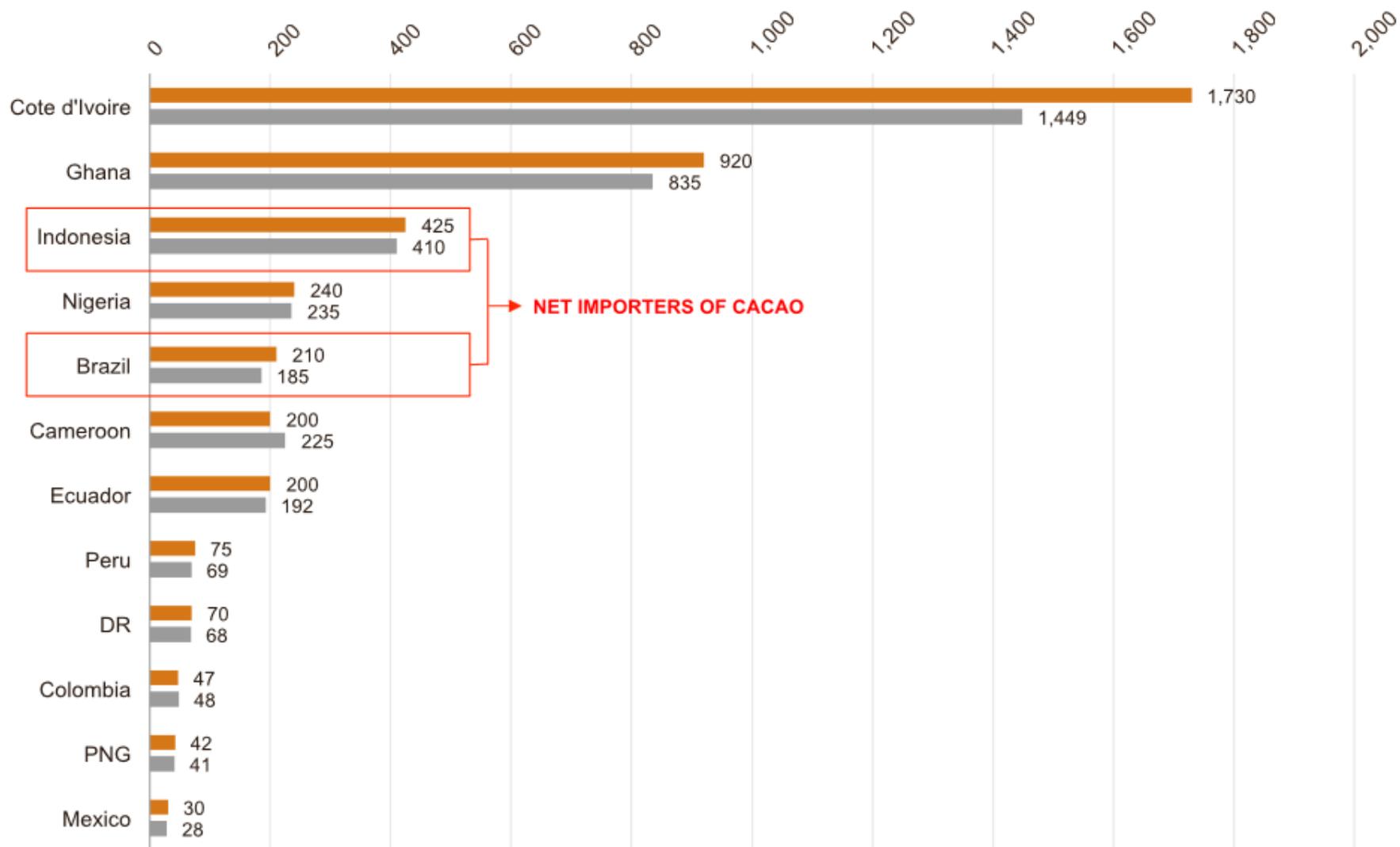
Le journal du jour à partir de 0.79€

Capital

**MADAGASCAR : UN CACAO CHIC QUI
NE RAPPORTE PRESQUE RIEN AUX
PRODUCTEURS**

PUBLIÉ LE 26/12/2016 À 15H11

Principales Productores de Cacao (000s de Toneladas)



Sources: ICCO

■ Forecasts for 2013/2014

■ Forecasts for 2012/2013

L'avenir de la cacaoculture mondiale ?

un constat :

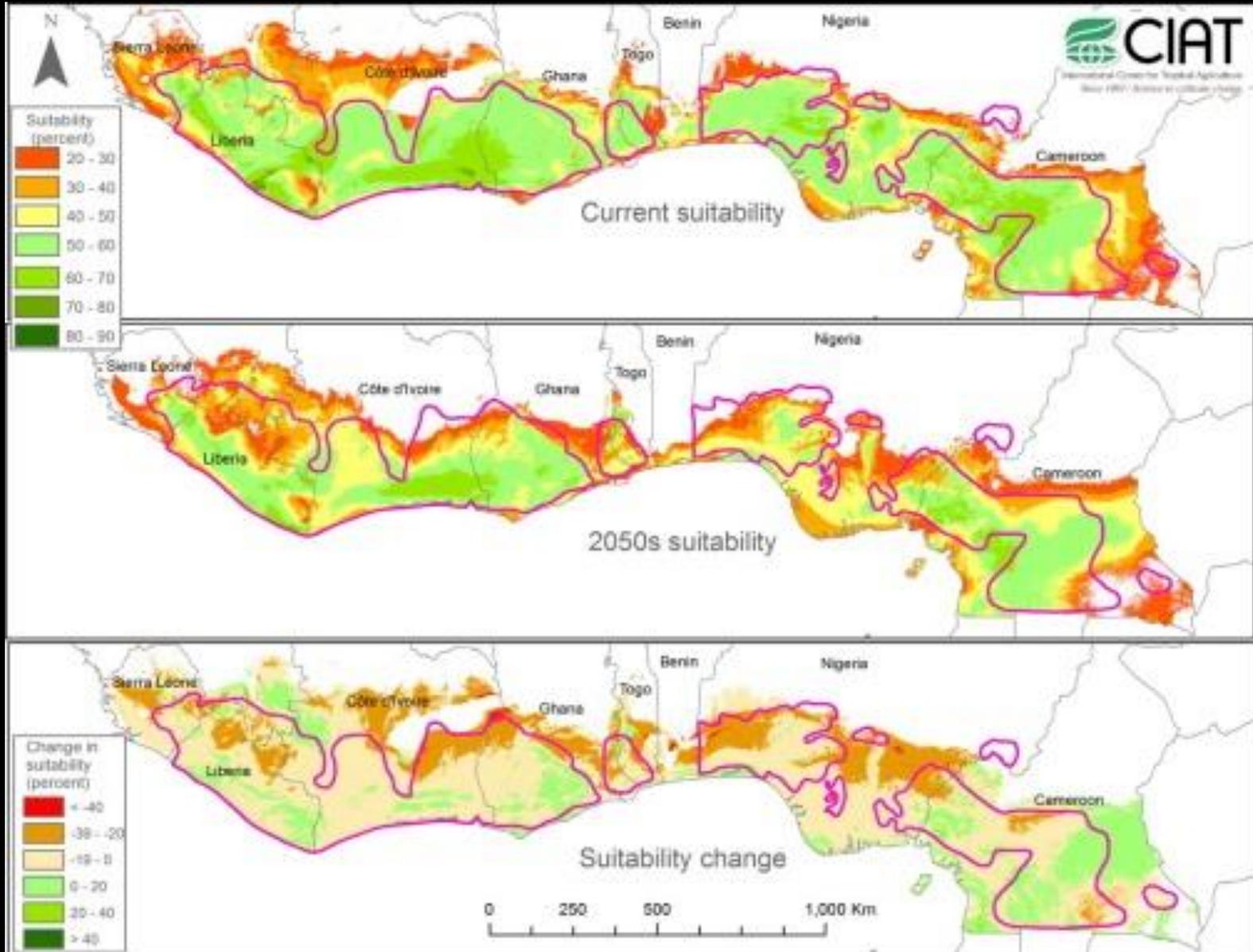
- 75 % en Afrique dont 40% en Côte d'Ivoire
- Brésil (forte baisse), Malaisie (baisse), Indonésie (stagnation), Vietnam (hausse)

une question:

- Devenir de la cacaoculture africaine?

Le maintien durable de la production est-il possible?
(fronts pionniers, replantations)

... et les effets du changement climatique



Quels sont les challenges pour les prochaines années ?

- **Durabilité de la production :**

Changements globaux: climatique, déforestation

Extension et diffusion des maladies et des ravageurs

Difficultés d'accès à la terre, problèmes fonciers

Accès au matériel végétal

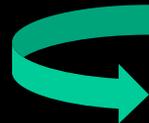
Et demande qui augmente

- **Qualité :**

prix bas + manque d'incitations pour les producteurs = application de traitements post-récolte inadéquats et abandon des variétés traditionnelles (*cacaos fins*).

- **Segmentation des marchés :**

Coexistence marchés "standard" / marchés de niche de type bio, équitable, indication géographique, ...



Cacao fin de Madagascar

