

Thème 1

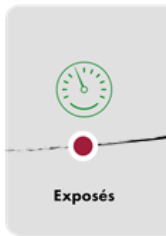
**Garantir une production de
Qualité**



Des exposés présentant les caractéristiques techniques, aujourd'hui à plus fort impact, à l'échelle mondiale comme à Madagascar

Les grandes évolutions des modes de production du cacao (C. Cilas – CIRAD)

- Un monde de petits exploitants
- Les rendements moyens sont très faibles
- Les systèmes de culture sont variés :
- Forte Pression phytosanitaire
- Le changement climatique affectera fortement la culture du cacao



Connaissances récentes acquises à Madagascar (Eric Ranaivosoa – CNC)

- Forces & Opportunité : un terroir riche et spécifique
 - Mélange variétal très spécifique
 - Les sols fertiles du bassin du Sambirano
 - Système de production agroforestier 100% naturel
 - Reconnu par l'ICCO, au travers de l'inscription de Madagascar en tant qu'exportateur de 100% de cacao fin.
- Faiblesses & Menaces :
 - Vieillissement des arbres;
 - Dérèglement climatique : impact sur le cycle naturel des arbres et les opérations agricoles et post-récolte ;
 - Pas de stratégie de gestion de la qualité et de diversification.

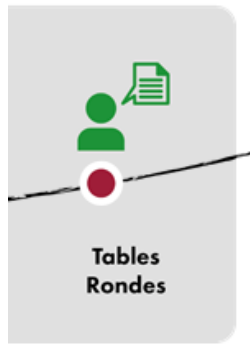


Table Ronde

- Ludovic Behavy (Producteur)
- Jean Jacques Rakotomalala (FOFIFA)
- Thomas Wenisch (MAVA)
- Jacques Steijn (Equipoise)
- Fitia Parfait Andriamalalanirina (étudiante ESSA)

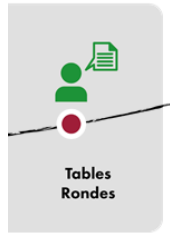


Table Ronde

- Deux conditions à remplir :
 - un bon matériel végétal
 - Respect des normes des procédés de transformation.
- Le potentiel n'est pas bien valorisé :
 - faute de connaissance des bonnes pratiques / manque encadrement technique (cf similitude Café/coton)
 - de manque d'investissement (renouvellement des plantations)
 - changement climatique perturbant la physiologie de la plante, aggravé par al déforestation
- Notoriété du cacao Malgache à renforcer sur les marchés traditionnels et les marchés émergeants.