

Theme 3: Marchés

Jack Steiyn, pour la norme DURABLE

Recommandation: cacao durable et traçable, pour les facteurs économiques, sociaux et environnementaux

- Intégrer la politique de qualité et la politique de durabilité (BIO inclus), dans l'appui au développement de la filière dans le soutien à la commercialisation au plan international
 - **Amélioration conditions de travail et sociales** pour agriculteurs et familles
 - **Autonomisation** des femmes et des jeunes: genre, l'égalité des chances
 - **Protection de l'environnement:** ressources naturelles, biodiversité, problèmes et du climatique.

EQUIPOISE
MARKETS IN BALANCE



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

1 NO POVERTY

2 ZERO HUNGER

3 GOOD HEALTH AND WELL-BEING

4 QUALITY EDUCATION

5 GENDER EQUALITY

6 CLEAN WATER AND SANITATION

7 AFFORDABLE AND CLEAN ENERGY

8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH

9 INDUSTRY, INNOVATION AND INFRASTRUCTURE

10 REDUCED INEQUALITIES

11 SUSTAINABLE CITIES AND COMMUNITIES

12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION

13 CLIMATE ACTION

14 LIFE BELOW WATER

15 LIFE ON LAND

16 PEACE, JUSTICE AND STRONG INSTITUTIONS

17 PARTNERSHIPS FOR THE GOALS


SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

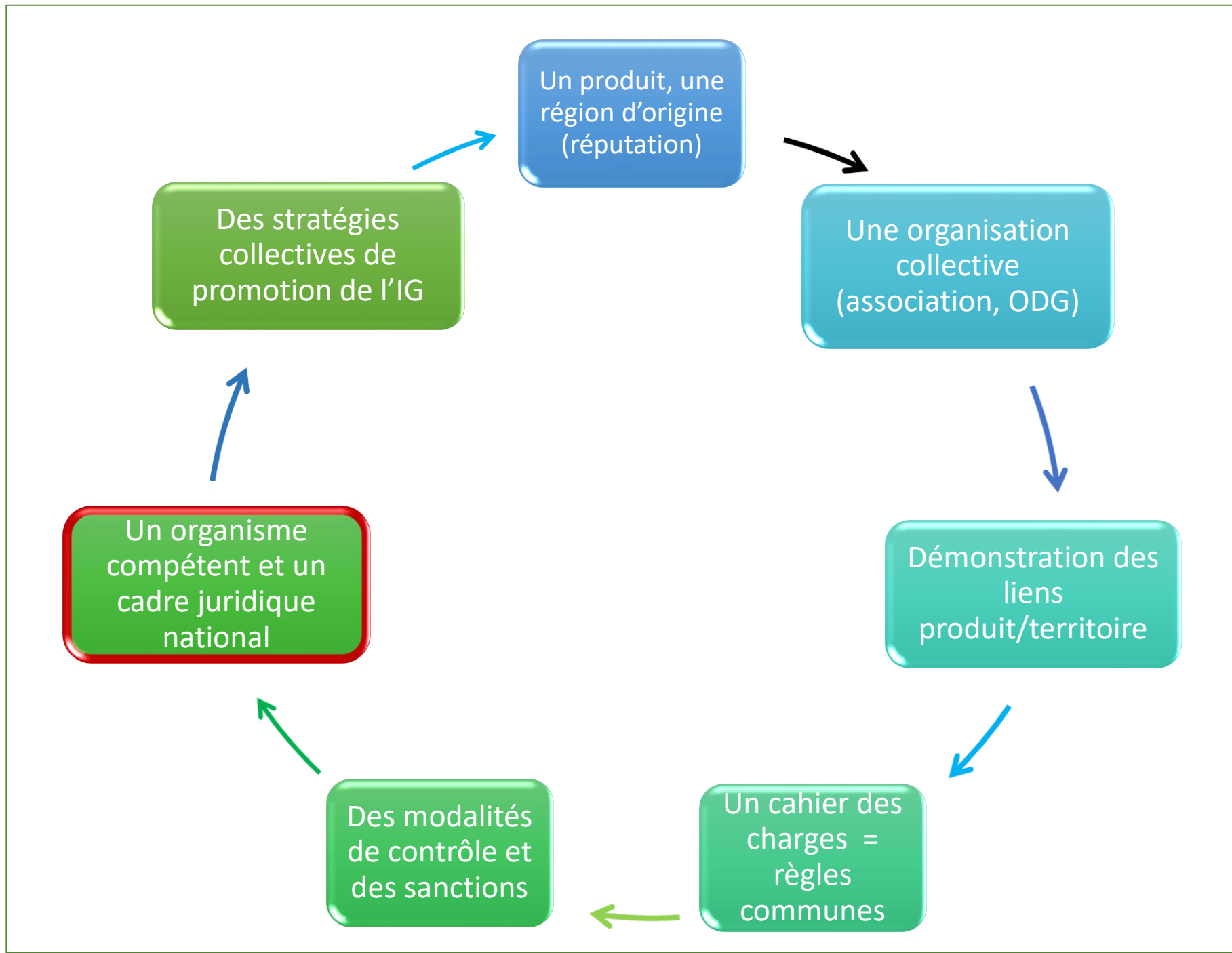
- **Norme DURABLE: un outil pour soutenir la professionnalisation de la production du cacao.**
 - **fournir des services ciblés** aux organisations de producteurs et leurs membres pour les aider à transformer leurs exploitations en entreprises économiquement viables;
 - **BPA** et l'amélioration des méthodes commerciales.
 - Engagement à un **plan de développement agricole** – ainsi possibilité pour l'agriculteur de planifier un avenir durable pour leurs plantations de cacao.
- **L'application de la norme résultera**
 - Plus **grande productivité**. Soutien active à la **diversification**
 - application dans la chaîne de valeur après la porte de la ferme
 - Valorisation de contribut. du planteur à la **séquestration du carbone** au début de la ch.
 - **Règles pour la traçabilité**, y compris les systèmes d'identité préservée, la ségrégation et des règles très strictes pour le 'bilan de masse'.
 - **Règles pour l'évaluation de la conformité** basées sur les normes ISO adapte au cacao.
 - **Règles pour les organisations** qui veulent commercialiser sous la norme.
 - **Règles pour revendiquer la durabilité** d'une produit

Claire CERDAN

Avantages de la mise en place d'Indications géographiques

RECOMM. Constituer le dossier (plan d'action, recherche de financement)

1. Nom du produit, Eléments historiques factuels, enquêtes sur la réputation du produit;
 2. Description du produit et de ses caractéristiques;
 3. Délimitation de la zone de production et élaboration des règles collectives
- *IG: ...identifier un produit comme étant originaire du territoire, ou d'une région ou localité de ce territoire dans les cas où une qualité, réputation ou autre caractéristique déterminée du produit, peut être attribuée essentiellement à cette origine géographique (ADPIC 1994)*
 - Les producteurs, les acteurs de la filière et les consommateurs reconnaissent des saveurs et **qualités spécifiques** d'un produit provenant d'une **région particulière** (réputation).



Pierre COSTET

Pourquoi choisir le cacao Malgache ?
Parce qu'il est bon, différent, pérenne, sans risque...

- QC a la Reception – References
- Test a la coupe
- Caracteristiques chimiques et contaminants
- Analyse sensorielle

Chocolaterie

***Contaminants:
Microbio, pesticides, HAP, Metaux lourds
(Cd, Pb...), MOSH/MOAH



UNE TENDANCE DE FOND

La valorisation du Goût



International Cocoa Organization

Le Goût = Mise en valeur des terroirs de chaque cacao



Environnement :
climat, sol, flore
bactérienne



Variétés de
cacaoyer

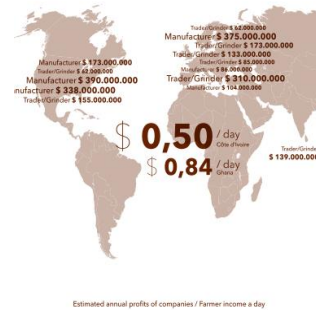


**Savoir-Faire et
Transformation**



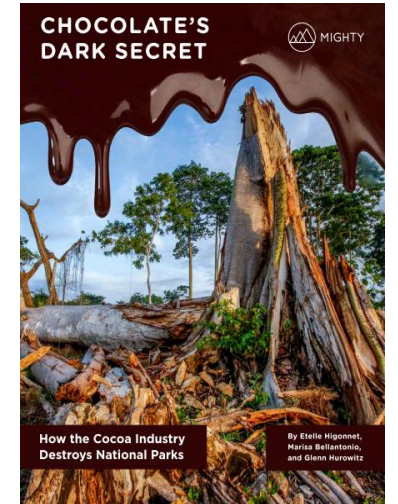
→ Indication Géographique
Protégée ?

cocoa barometer 2015



MAIS

Les enjeux dépassent aujourd'hui
largement la qualité



Fanja FAWBUSH

Sustained collaboration with the ESSA



MASTER'S RESEARCH

2015/2016 – Optimizing postharvest treatments of cocoa

2016/2017 – QMS – for a new factory that meets FDA requirements for RTE

2017/2018 – Cocoa quality perceived from chocolate made therefrom

Participation in the University Events

Sponsoring scientific events

Students field trips to DIANA and SAVA

THINKING TOGETHER – actors, researchers, young brilliant students



2008

After years of dreaming of ways to have a continued impact in Madagascar (and collecting some corporate experience along the way), Madécasse Chocolate & Vanilla becomes a reality.



2012

1,000,000th bar made in Madagascar. Named "Leader of Change" by the United Nations Office of Partnerships and the Foundation for Social Change.



2010

Our first installation of fermentation and drying equipment at the village level - leading to 60% increase in farmer income.

Named to 40 BIG Thinkers 40 & Under

FOOD & WINE

2014

Updated packaging.
Hosted 1st trip to Madagascar to build a water system and expand a school, in partnership with Whole Foods Market.



2011

Named one of the 50 Most Innovative Companies in the world for "building a bean to bar chocolate company in one of the poorest countries in the world".

FAST COMPANY



2016

Michel JAHIEL

Les contrôles et les analyses de la qualité du cacao avant exportation

- laboratoire d'analyse indépendant a d'Ambanja
- Obligatoires de tous les lots avant export.
- Nouvelle classification qualitative des fèves (Décret en projet).
- Obtention de statistique d'exportation fiable basée sur l'analyse des certificats délivrés par le laboratoire



Classification	Standard	Supérieure
Calibre (nombre de fèves par 100g de fèves)	≤ 105	≤ 95
Particules étrangères	≤ 0,1%	≤ 0,1%
Brisures	≤ 3%	≤ 1%
Fèves plates	≤ 3%	≤ 1%
Fèves violettes	≤ 18%	≤ 10%
Fèves ardoisées	≤ 6%	≤ 2%
Fèves germées	≤ 4%	≤ 1%
Fèves moisies internes	≤ 3%	≤ 1%
Fèves mitées	≤ 0,1%	≤ 0,1%

Besoins d'harmonisation
entre les textes et la réalité



La tendance à Madagascar

Proportion de lots analysés en relation avec le % de fèves violettes comptabilisées			
	<10%	> 10% et < 18%	> 18%
2011	100%	0%	0%
2012	100%	0%	0%
2013	100%	0%	0%
2014	100%	0%	0%
2015	100%	0%	0%
2016	78%	22%	0%
2017	16%	63%	21%

Donc en 2017 si on applique la classification malgache :

- * 16% des lots analysés seraient classés en qualité supérieure
- * 63% des lots analysés en 2017 seraient classés en qualité standard
- * 21% des lots analysés en 2017 seraient non conformes car non classables