

## STRUCTURATION ET DÉVELOPPEMENT D'UNE FILIÈRE D'EXCELLENCE DE CACAO D'ORIGINE MARTINIQUE

Actuellement la production de cacao en Martinique se traduit essentiellement par la production du "Bâton caco" vendu sur les marchés locaux et issu d'une production artisanale dans les jardins créoles. Les anciennes cacaoyères sont quant à elles délaissées. Pourtant des chocolatiers locaux sont à la recherche de cacao d'excellence, un marché de niche, mais qui pourrait dépasser les limites de la Martinique. Saisissant cette opportunité, l'association VALCACO a entrepris de régénérer les anciennes cacaoyères et d'augmenter les surfaces. Les techniques de production mises en œuvre s'inspireront très largement des principes de l'agro-écologie, c'est pourquoi VALCACO a constitué un GIEE pour mener à bien cette démarche collective.

### DESCRIPTION DU PROJET



Un premier diagnostic met en évidence qu'il existe en Martinique des variétés adaptées au besoin des chocolatiers. En effet, un profil proche de la variété Criollo, produisant des cacaos d'excellence, a récemment été identifié parmi les profils génétiques caractérisant les populations végétales locales.

En outre, deux siècles de présence des cacaoyers sur l'île ont sélectionné des plantes assez robustes et la majorité des parasites du cacao ne sont pas présents en Martinique.

Si ces conditions sont favorables au développement du cacao, il faut par ailleurs structurer l'outil de production et notamment l'itinéraire technique des cabosses. Le premier travail, en cours d'achèvement, est la rédaction d'un cahier des charges à destination des agriculteurs. Les résultats d'observation et d'expérimentation déjà menées y sont retranscrits sous forme de conseils, voire de directives (VALCACO n'a autorisé aucun produit phytopharmaceutique). Des sessions de formation et beaucoup de pédagogie sont prévues pour transformer ce cahier des charges en référence technique.

Et pour parfaire la qualité du cacao, les premières opérations post-récolte (fermentation et séchage) qui sont déterminantes, pourront être mutualisées. Pour se faire, il est prévu d'aménager un local avec les équipements nécessaires.

Ainsi un niveau optimal d'homogénéité et de qualité sera atteint et permettra de valoriser au mieux la production. Une charte « producteur-transformateur » devrait formaliser la dernière étape de la commercialisation.



Martinique

#### NOMBRE D'AGRICULTEURS IMPLIQUÉS

10 (membres « fondateurs ») ; une vingtaine de demandes d'adhésion

#### STRUCTURE PORTEUSE DE LA DEMANDE

Association VALCACO

#### PRINCIPALES ORIENTATIONS DE PRODUCTION

- ▶ Arboriculture
- ▶ Agroforesterie

#### PRINCIPALE THÉMATIQUE

- ▶ Commercialisation et création de filières et signes de qualité

#### AUTRES THÉMATIQUES AU CŒUR DU PROJET

- ▶ Agriculture biologique
- ▶ Agroforesterie
- ▶ Diversification des activités agricoles ou non-agricoles
- ▶ Emploi

#### STRUCTURES D'ACCOMPAGNEMENT

- ▶ Chambre d'agriculture
- ▶ PARM (Pôle Agroalimentaire Région Martinique)
- ▶ Valcaco

#### PARTENAIRES ENGAGÉS

- ▶ Chambre d'agriculture de Martinique
- ▶ PARM (Pôle Agroalimentaire Région Martinique)
- ▶ Chocolatiers « Chocolat Elot » et « Frères Lauzéa »

#### DATE DE RECONNAISSANCE DU PROJET

21 octobre 2015

#### DURÉE DU PROJET

4 ans

#### TERRITOIRE CONCERNÉ

Petites régions agricoles

#### ORGANISME DE DÉVELOPPEMENT AGRICOLE DÉSIGNÉ PAR LE GIEE POUR LA CAPITALISATION DES RÉSULTATS

Chambre d'agriculture de Martinique

## DESCRIPTION DU PROJET (SUITE)

L'outil de production sera prêt à monter en puissance, l'objectif de VALCACO étant de disposer d'une cinquantaine d'hectares en production d'ici trois-quatre ans, dont une vingtaine de nouvelles plantations.

Les performances attendues d'un point de vue économique, environnemental et social au regard de l'agro-écologie sont ambitieuses :

- valorisation économique (nouvelles plantations, label de qualité...);
  - sauvegarde d'un patrimoine génétique présent dans les anciennes cacaoyères ;
  - productions diversifiées dans le domaine de l'agroforesterie et production réalisée dans un objectif « zéro PPP » (produit phytopharmaceutique) ;
  - valorisation des ressources humaines locales (système de production « familiale ») ;
- maintien d'un savoir-faire et valorisation des connaissances (formation aux techniques de transformation).