



La Filière du Progrès

MAGAZINE D'INFORMATION DU FONDS INTERPROFESSIONNEL POUR LA RECHERCHE ET LE CONSEIL AGRICOLES

LA FILIERE

COLA

Acte 21



ACTUALITES

La 5^{ème} édition du SARA officiellement lancée



FOCUS

Filière Palmier à Huile, le FIRCA implique les scientifiques dans la recherche de la vérité



PROJETS

Lancement du Projet de Promotion de la Compétitivité de la Chaîne de valeur de l'Anacarde

SOMMAIRE

À LA UNE

Présentation de la Filière Cola	4
Le FIRCA et la Filière Cola	9
Interviews	12

FOCUS

Filière Palmier à huile : Le FIRCA implique les scientifiques dans la recherche de la vérité	21
--	----

PUBLI-REPORTAGES

Journées de l'Innovation Agricole Durable (J'INNOV)	32
Salon International de l'Agriculture (SIA) 2019	34
Cérémonie de lancement de la Plateforme Genre Agricole (FGA)	36

PROJETS

Lancement du Projet de Promotion de la Compétitivité de la chaîne de valeur de l'Anacarde (PPCA)	25
1 ^{ère} édition (J'INNOV)	27

DOSSIER

Promotion des foyers améliorés comme réponse à la préservation de l'environnement	29
---	----

ACTUALITES

Filière Hévée : L'APROMAC lance officiellement la campagne 2019	37
Deux études sur les techniques culturales restituées aux experts et acteurs de la filière	39
La 5 ^{ème} édition du SARA officiellement lancée	41
Le FIRCA et la Filière Coton lancent la deuxième opération de distribution de foyers améliorés	43
SIA 2019 : Le FIRCA présente son modèle de financement de l'agriculture et de promotion des innovations agricoles	45
Le FIRCA présente officiellement la Plateforme Genre Agricole	48
Farine locale : La production des farines de banane plantain, de manioc, de patate douce, d'igname, une réalité en Côte d'Ivoire	51

SUCCESS STORY

KOUAKOU Marcel, un modèle de réussite grâce à l'adoption du Système de Riziculture Intensive	53
--	----

Directeur de publication :
ATSIN Yao Léon

Directeur de Rédaction :
N'DIAYE Oumar

Secrétaires de rédaction :
ZORO-BI Michaël
GAGNIE épse TRA BI Isabelle

Comité de lecture :
KOUAME Joseph
TRAORE Assita
AYEMOU Edmond
YESSOH Siméon
SEY épse TAHI Vivianne
BROUZRO Hermann
GONDO Emmanuel
ZAMBLE Georgette
NAÏ NAÏ Serge

Ont collaboré à ce numéro :
KRAMO YAHA Yvette Mireille

KOUADIO Kouacou Fidèle
NANDO Florence
KOUASSI N'DA Kouamé
TOPE épse Gueu Michelle

Reportage photo :
TIMI K. Serge
KAMARA Sadia

Infographie :
KRA Gnissambla Emma

Contacts :
Tél. : (225) 22 52 81 81
Fax : (225) 22 52 81 87
Email : firca@firca.ci
Web : www.firca.ci
01 BP 3726 Abidjan 01
Cocody, 2 Plateaux, 7^{ème} tranche

Dépot légal :
N° 8270 du 1^{er} Août 2007

Tirage : 2 000 exemplaires



La cola, culture ancestrale est jusqu'à une date récente, une matière première informelle. A l'origine, la cola est un produit énergisant mais également un produit qui a un caractère socioculturel très élevé, puisqu'elle représente pour beaucoup de populations en Afrique, un produit qui favorise les réconciliations.

D'une importance économique reconnue dans les échanges entre les pays de forêt et la zone sahélienne, le commerce de la noix de cola est jusque-là assuré uniquement par le négoce traditionnel sans aucune intervention de l'Etat. Cela, à l'inverse des productions de café, cacao, palmier à huile, etc., excluant du coup un prix garanti au producteur. En période d'abondance, en particulier à la récolte, les prix baissent sensiblement alors que, hors des périodes de récolte, ils augmentent.

Le marché à l'exportation vers les pays développés se limite à des accords ponctuels entre négociants africains et utilisateurs européens ou nord-américains, généralement sur des quantités de quelques milliers de tonnes. On ne peut guère espérer un accroissement des exportations vers les pays industrialisés car le principal débouché est l'extraction de la caféine. Or, cet alcaloïde est essentiellement obtenu à partir du café. Contrairement au café et au cacao, il y a peu d'espoir que les marchés de la cola se développent fortement. La consommation de la noix de cola, bien qu'en augmentation, ne concerne que quelques dizaines de millions de personnes alors que le cacao est consommé par des centaines de millions de gens à travers le monde et il reste encore des marchés très importants à conquérir. Cependant la production de cola reste encore loin de satisfaire la demande régionale. Pour cette raison, il est possible d'envisager une extension de cette spéculation, en complément des activités principales du café et/ou du cacao, qui constituent les principales ressources de l'exploitation agricole en zone forestière. La noix de cola constitue une matière première pour certaines industries agro-alimentaires, dont les industries de boissons non alcoolisées (boissons dites toniques). A travers la récente mise en place d'une interprofession de la Filière Cola, la Côte d'Ivoire veut propulser cette spéculation à l'effet d'améliorer les revenus des producteurs, mais également de promouvoir la consommation de cette noix qui recèle des vertus insoupçonnées.

Notons que les appuis du FIRCA au profit de la Filière Cola ont démarré en 2009 avec la réalisation de l'étude diagnostique de la filière, qui a abouti au plan stratégique de développement 2013 - 2015. Pour entamer la résolution des difficultés de la filière dans un contexte de ressources limitées, le FIRCA a, en accord avec les acteurs, financé des actions/projets au profit de la Filière Cola dans les domaines des études d'accompagnement, de la recherche appliquée et du renforcement des capacités des acteurs. Ainsi, en adéquation avec les ressources disponibles, la mise en œuvre des actions engagées par le FIRCA a permis d'obtenir des résultats et acquis scientifiques, qui permettent à la filière de se structurer progressivement.

ATSIN Yao Léon

PRESENTATION DE LA FILIERE COLA

I- GENERALITES SUR LA COLACULTURE

Le colatier est un arbre tropical, originaire de l'Afrique de l'ouest et du centre où on le rencontre en forêt à l'état naturel. Avec un tronc droit à écorce rugueuse et sombre d'où partent de nombreuses branches maîtresses formant une cime arrondie, il peut atteindre 10 à 15 m de haut. Ayant la faculté de vivre plusieurs siècles, il fait partie de la famille des sterculiacées.

Les inflorescences en grappe apparaissent sur les grosses branches. Les fleurs de 1 à 2 cm de diamètre, sont unisexuées. Les fleurs femelles produisent de gros fruits (jusqu'à 2kg) composés le plus souvent de 5 follicules réunis en étoile. D'abord vert, le fruit devient brun à maturité selon l'espèce. Chaque follicule, mesurant jusqu'à 15 cm de long et 5 à 6 cm de large, s'ouvre par une fente longitudinale et libère 5 à 12 graines diversement colorées, en blanc crème, rose ou rose soutenu.

Les espèces connues sont *Cola acuminata*, *Cola ballayi*, *Cola gabonensis*, *Cola nitida*, *Cola simiarum*, *Cola verticillata*. Cependant les espèces *Cola acuminata* et *Cola nitida* sont les deux seules espèces cultivées pour leur noix.

Le colatier se développe bien sur des sols meubles, profonds et bien drainés avec une pluviométrie supérieure à 1200 mm, bien répartie dans l'année. Le colatier est une plante pérenne qui peut produire toute sa vie (plus d'une centaine d'années). Il tolère des teneurs en argile variables. En Côte d'Ivoire, toute la zone forestière convient à la culture du colatier. Les meilleures productions sont obtenues dans les zones avec une saison sèche bien marquée mais ne dépassant pas 4 mois. Cependant, les sols hydromorphes et les sols présentant une couche latéritique à faible profondeur (moins de 2 m) sont à éviter compte tenu de sa racine pivotante nécessitant des sols profonds.

La noix de cola est consommée depuis au moins un millénaire au Soudan Occidental (zone comprenant les pays de l'Atlantique au cours inférieur du fleuve Niger) et au moins depuis 500 ans dans le Soudan Central (comprenant le bassin du lac Tchad et les pays à l'Est du bas Niger). Elle fut une marchandise importante, en particulier dans le monde musulman. La noix de cola « nitida » produite dans les forêts tropicales de l'Afrique occidentale était expédiée par des caravanes de porteurs et d'ânes au nord, vers les marchés de la savane soudanienne occidentale. Par contre, la noix de Cola acuminata, originaire des forêts tropicales du centre, était consommée sur place. Avant la fin du XIXe siècle, la rivière Volta (dans l'actuel Ghana) délimitait ces deux zones : à l'ouest croissait Cola nitida, à l'est Cola acuminata. Le commerce à longue distance de la noix de cola partait du sud du Ghana, de la Côte d'Ivoire, du Liberia, de la Sierra Leone, et de la Guinée-Bissau.

II- USAGES DE LA COLA DANS L'INDUSTRIE MODERNE

Constituée de caféine (jusqu'à 2,5%), de traces de théobromine, de 5 à 10% de tanins, de phlobaphène et d'anthocyanine, la noix de cola est utilisée à plusieurs fins :

- **En pharmacie moderne pour la fabrication des médicaments** : la cola stimule le système nerveux et l'organisme en général. Elle favorise la tonicité musculaire et combat la léthargie. Dans l'industrie pharmaceutique, la cola intervient dans la composition de nombreux médicaments, notamment ceux qui aident à lutter contre l'asthme et les maladies pulmonaires. Elle est surtout utilisée en Afrique occidentale et chez les Anglo-Saxons en guise d'antidépresseur, en particulier durant les périodes de convalescence qui suivent une maladie chronique. Avec des propriétés diurétiques et astringentes, elle peut être efficace en cas de diarrhée et de dysenterie. Au XIXe siècle, elle était utilisée en Europe et aux États-Unis, en thérapeutique sous forme de poudre, d'extrait fluide, de teinture et même de vin. Elle était aussi présentée en mélange avec du cacao, du quinquina, de la coca, des sodas (Dr Doãn Van Tân/ <https://www.lecourrier.vn/le-colatier/368417.html>).

- **Dans le textile pour la confection de la teinture** : les noix pilées sont placées dans une bassine contenant la quantité d'eau nécessaire pour recouvrir la pièce de tissu à teindre. Le mélange est alors malaxé et laissé en contact plus ou moins longtemps en fonction de l'intensité de la couleur désirée. Des motifs fréquemment obtenus sur les cotonnades et pagnes africains sont fabriqués en nouant le tissu afin que la coloration s'imprègne de façon inégale. Les principes tinctoriaux (colorant) de la cola sont des tanins condensés de type catéchique (environ 10%). Ils s'oxydent et se polymérisent pour fournir des phlobaphènes, à fort pouvoir colorant, donnant naissance au « rouge de cola ».

- **En industrie alimentaire : les noix de cola sont utilisées pour la fabrication de boissons tonifiantes, de vins, de liqueurs etc. ...** Si à l'origine, les graines de cola étaient simplement mâchées pour en libérer la caféine, puis commercialisées vers les pays du Maghreb sous forme de poudre, il a fallu attendre le XIXe siècle pour que la cola soit connue du monde occidental. En effet, c'est à cette époque qu'est née la célèbre boisson gazeuse Coca-Cola, fabriquée à partir de noix de cola et de feuille de coca. Aujourd'hui en occident, la cola est disponible en poudre, sous forme de gélule à avaler ou encore en extrait liquide, disponible en supermarchés bio

et épiceries exotiques. Pour reconstituer une véritable boisson au cola, il suffit de laisser infuser 1 ou 2 g de poudre de cola dans une tasse d'eau bouillante.

- **Consommation à l'état frais** : stimulante, en raison de sa forte teneur en caféine (2,5%) et débarrassée de ses téguments pulpeux, elle est longuement mâchée en bouche où elle développe d'abord une saveur astringente et amère puis sucrée. Elle est consommée, soit par une personne seule (lors d'un long trajet ou pour des travaux difficiles), soit en groupe (en signe de convivialité).

III- IMPORTANCE SOCIALE DE LA NOIX DE COLA EN AFRIQUE

La noix de cola est très commune dans de nombreuses cultures traditionnelles d'Afrique de l'ouest mais aussi en Indonésie et au Brésil. Elle joue un rôle considérable et ses formes d'expression varient selon les zones géographiques, les ethnies et les besoins. Bien que cette noix soit un stimulant autorisé sur toute l'étendue de l'Afrique occidentale, son rôle social apparaît plus étendu autour du Golfe de Guinée (du Sénégal jusqu'au nord du Cameroun) que le long des côtes de l'Afrique centrale (du sud du Cameroun jusqu'au nord de l'Angola). Porteuse d'une valeur symbolique, elle est souvent consommée lors de cérémonies ou pour souhaiter la bienvenue aux invités, comme symbole de l'amitié partagée ou pour signifier une entente scellée ou une réconciliation entre deux parties. Ainsi, les cérémonies telles que les fiançailles, le mariage, la naissance, l'attribution du nom au nouveau-né, le baptême, la résolution de conflits, la réconciliation, les retrouvailles entre membres d'une même « famille », la visite aux aîné(e)s, les funérailles, le troisième ou le quarantième jour du deuil... impliquent l'utilisation impérative de noix de cola. On voit dans cet usage le symbole d'hospitalité, d'amitié, de partage, d'entente, de respect, de solidarité et de sociabilité. Ainsi, l'expression « briser la cola » signifie au Mali le partage et l'amitié.

Dans le Golfe de Guinée, les personnes âgées la croquent habituellement dès qu'elles ont fini le repas, pour éliminer la nausée et faciliter la digestion. Les étudiants la mâchent beaucoup durant la période d'examen. Dans l'Ouest de l'Afrique Centrale par contre, la consommation du grand cola (cola nitida) comme aliment ou friandise est intermittente et une affaire d'adultes, d'hommes en priorité ; elle accompagne surtout (et discrètement) la consommation de boissons alcoolisées et les incantations magiques.

La pharmacopée traditionnelle utilise la noix de cola comme médicament dans toute l'Afrique occidentale, tirant ainsi profit de ses vertus curatives et tonifiantes (confirmées par des études cliniques et pharmacologiques). La noix est croquée ou concassée et macérée dans une boisson. Le thérapeute fait parfois sur la peau du patient, des incisions sur lesquelles il applique la poudre de la noix de cola. Les maladies soignées (en usage interne) sont nombreuses et variables selon les régions, les plus courantes sont : l'affection pulmonaire, la convalescence, la fatigue physique ou intellectuelle, la grippe, l'hémorroïde, l'hypotension, l'insuffisance cardiaque, le manque d'appétit sexuel, le rhume... En République Démocratique du Congo, le petit cola est utilisé par les Ding et Mbuza comme antiseptique et cicatrisant, et par les Pygmées en santé communautaire comme moyen de prévention contre les morsures de serpent : avant d'aller à la chasse, tous les participants sont conviés à en consommer; le serpent ne pourra s'approcher des gens ainsi « vaccinés ».

IV- LA COLA EN COTE D'IVOIRE

L'activité de la cola est très ancienne en Côte d'Ivoire. Longtemps avant la colonisation, Danané était la zone de production par excellence de la cola. Les populations du nord de la Côte d'Ivoire, en provenance de Tengrela, Boundiali, Korhogo, assuraient l'approvisionnement en cola des territoires de l'actuel Mali, à partir de Danané. Des populations originaires de Séguéla, Toubia et Mankono en feront, par la suite, une activité commerciale importante et florissante, aussi bien en direction des zones sahéliennes qu'au niveau de l'auto approvisionnement de la zone de savane de la Côte d'Ivoire. Depuis cette période, ces régions de savane du nord ont acquis la dénomination de « région du Worodougou ». Progressivement, deux localités vont émerger et s'affirmer dans le commerce de la cola : Bouaké, dans la région baoulé, au centre du V baoulé et Anyama, à la porte du pays akyé, au sud-est de la Côte d'Ivoire, et qui fait figure de capitale actuelle de la cola. (ALOKO N'GUESSAN, 2000).

V- PRODUCTION DE LA COLA EN COTE D'IVOIRE



La Côte d'Ivoire a axé son développement sur l'agriculture dès son accession à l'indépendance. Le secteur agricole s'est organisé, pour les principales productions, par filières structurées en activités de recherche, d'encadrement des producteurs et de commercialisation de la production. Cette stratégie, qui a permis de développer certaines filières telles que le café, le cacao, le palmier à huile, l'hévéa, le coton, etc., n'a pu être étendue à des produits tels que la cola, qui avaient cependant une intense activité informelle. Selon les statistiques de la Filière Cola, la Côte d'Ivoire a exporté en 2016, 260 000 tonnes, faisant d'elle le premier pays exportateur de noix fraîches, et ce, dans un système de production dominé par la cueillette.

L'espèce cultivée en Côte d'Ivoire est Cola nitida. Elle est produite sur toute la zone cacaoyère de Côte d'Ivoire. En effet, les plantations de cacao comportent des pieds de cola susceptibles de fournir des noix de cola aux commerçants. L'essentiel de la production de cola provient de pieds disséminés dans les plantations de cacao. Avec une moyenne d'âge des parcelles supérieure à 20 ans, la cola est très peu produite en culture pure. Au cours de l'abattage de la forêt pour la mise en place d'une parcelle de café ou de cacao, les pieds de cola rencontrés sont laissés en l'état et permettent aux producteurs d'avoir un revenu d'appoint. Cependant, l'on note un intérêt croissant des producteurs qui mettent, de plus en plus, en place des plantations de colatier en culture pure. La plupart de ces plantations se concentrent dans cinq principales régions : les Régions des Lagunes (Sikensi), de l'Agneby-Tiassa (Azaguié, Agboville), de l'Indénié (Abengourou et Bettié), du Sud-Comoé (Mafféré et Bianouan) et du Bas



Sassandra (San-Pédro). L'on note 688 parcelles en culture pure de colatier, avec une densité moyenne de 62 pieds à l'hectare sur le plan national, contre 156 pieds à l'hectare selon les normes. La superficie moyenne des parcelles en culture pure est de 4,8 hectares. (Etude ANADER, 2015).

VI- COMMERCIALISATION DE LA NOIX DE COLA

Le marché national est organisé autour des grands centres de groupage et des magasins locaux.

Pour tirer le maximum de profit, les producteurs vendent la noix de cola sans pellicule aux pisteurs et demi-grossistes. Dans les zones où existent les coopératives, celles-ci collectent la production de leurs membres et assurent le groupage. Les petits commerçants achètent aux planteurs qui possèdent quelques arbres soit proches des villages, soit dans leurs plantations. Les produits sont vendus, soit en cabosses aux femmes détaillantes ou aux structures de transformation, soit après écabossage avec les téguments, ou débarrassés des téguments, généralement aux pisteurs et commerçants sillonnant les villages.

Les noix sont par la suite triées et conditionnées dans des paniers en rotin et conservées dans des magasins sous-préfectoraux ou départementaux. La fixation du prix se fait selon la qualité (taille, couleur) des noix : les noix de cola blanches, de grosse taille, sont les plus appréciées et les plus chères. Les prix les plus rémunérateurs, sont pratiqués dans les régions à très faible production, où il n'existe presque pas de centres de groupage (magasins). A partir de ces centres de groupage ou magasins locaux, la production est convoyée par les acheteurs vers les centres de commercialisation.

Ces magasins sont situés un peu partout sur le territoire national avec une très forte concentration dans les régions productrices de cola (gros villages, Sous - Préfectures, Départements). A partir de ces magasins, les noix subissent un traitement régulier et presque quotidien jusqu'à leur cession à un autre acteur. Il faut noter que le commerçant de cola commercialise d'autres produits à l'intérieur du même centre de groupage comme le maïs, le riz, etc.

Deux grands centres de groupage se sont spécialisés actuellement dans l'exportation vers les pays limitrophes et les pays de la sous -région. Il s'agit du Marché de Gros de Bouaké (avec 42 magasins

de cola) et le « port de la cola », en l'occurrence le marché d'Anyama (avec 72 magasins recensés). Ces deux centres sont approvisionnés à partir des magasins locaux.

Aux différents centres de groupage, s'ajoutent la structure privée AFRECO (qui exporte pour le compte de PEPSI COLA), des confiseries, ainsi que des usines de textiles et de teinture.

Il existe un mini - marché intérieur composé de détaillants sur les sites des marchés dans les différentes villes, aux abords des mosquées etc. Ces détaillants vendent sur des étals, soit par noix, soit au kilogramme et approvisionnent les consommateurs pour leurs différents besoins.

Au niveau de la commercialisation extérieure, les chargements de cola sont assurés par un groupe d'opérateurs appelés « locataires ». Ces derniers assurent le chargement et le transport de la cola dans les principaux centres de groupage (au niveau des magasins d'Anyama et de Bouaké) et convoient le produit vers les pays sahéliens tels que le Mali, le Burkina Faso, le Niger etc. qui constituent les principaux marchés.

La Côte d'Ivoire est au premier semestre 2017, le premier exportateur en valeur de cola vers les Etats-Unis (3,607 millions de dollars US) devant la Jamaïque (1,417 millions de dollars US) et le Nigéria (35.683 dollars US) (KAMA, 2017, Etude sur la commercialisation intérieure de la Cola). Ce marché est peu maîtrisé car les produits dérivés exportés ne sont pas bien différenciés dans les statistiques. Environ 800 tonnes ont été exportées annuellement hors zone CEDEAO en 2015 et 2016.



VII- STRUCTURATION DE LA FILIERE COLA DE COTE D'IVOIRE

Longtemps demeurée dans l'informel, la Filière Cola a été reconnue par décret N°2018-716 du 12 septembre 2018 portant reconnaissance de l'Organisation Interprofessionnelle de la Filière Cola. Du nom d'INTERCOLA, cette organisation a pour objectifs, entre autres, de réunir les organisations des secteurs de la production, de la commercialisation et de la transformation de la noix de cola, en vue de renforcer la cohésion et mettre en œuvre les moyens pour renforcer leur efficacité. Elle vise spécifiquement 8 objectifs :

1

représenter le secteur de la cola auprès des Pouvoirs Publics

2

créer les conditions d'une concertation permanente entre les acteurs

3

promouvoir et communiquer sur les produits de la cola

4

mettre en place de façon concertée des standards de qualité

5

gérer les marchés avec la publication d'informations statistiques ou économiques

6

favoriser l'organisation des relations aux plans contractuel, technique et économique

7

améliorer la collecte, l'analyse et la diffusion d'informations sur la cola

8

contribuer à l'instauration et au respect des règles contractuelles entre les acteurs.

Cette organisation est composée d'acteurs de la production, de la commercialisation et de la transformation. Ainsi, l'on enregistre l'Union des Sociétés Coopératives des Producteurs de Cola de Côte d'Ivoire (USCPCO-CI), l'Union des Sociétés Coopératives des Commerçants-Exportateurs de Cola de Côte d'Ivoire (USCOPCEX-CI) et l'Africaine d'Echanges Commerciaux (AFRECO), seule structure représentant les transformateurs.



LE FIRCA ET LA FILIERE COLA

CONTEXTE DE LA FILIERE

S'étant développée dans l'informel, sans programme de développement soutenu par l'Etat, la filière est confrontée à des difficultés tant au niveau de la production, de l'organisation que de la commercialisation. Ainsi, l'on note l'absence d'appui technique aux producteurs, le vieillissement du verger, la disparition progressive de la forêt (réservoir naturel d'arbres sylvestres), la substitution des plantations de colatiers par des plantations d'hévéa et de palmier à huile, l'élimination des colatiers dispersés dans les parcelles de cacaoyer, l'absence de matériel végétal amélioré, l'insuffisance de semences et plants et les fréquentes attaques des colatiers par les épiphytes. (ALOKO N'GUESSAN, 2000 ; KAMA, 2009), Ces difficultés et contraintes font peser des menaces sur la durabilité de la production de la noix de cola en Côte d'Ivoire.

Les appuis du FIRCA au profit de la Filière Cola ont démarré en 2009 avec la réalisation de l'étude diagnostique de la filière, qui a abouti au plan stratégique de développement 2013 - 2015.

Pour entamer la résolution des difficultés de la filière dans un contexte de ressources limitées, le FIRCA a, en accord avec les acteurs, financé des actions/projets au profit de la Filière Cola dans les domaines des études d'accompagnement, de la recherche appliquée et du renforcement des capacités des acteurs. Ainsi, en adéquation avec les ressources disponibles,

la mise en œuvre des actions engagées par le FIRCA a permis d'obtenir des résultats et acquis scientifiques.

RÉSULTATS OBTENUS ET ACQUIS SCIENTIFIQUES

Projets de recherche sur le colatier

Au niveau de la recherche sur le colatier, des travaux entrepris depuis 1960, restés cependant limités et sporadiques (Bodard, 1960 ; Dublin, 1970 ; Bonsson, 1983 et 1986 ; Sié, 1999) avaient permis de constituer une importante collection de ressources phylogénétiques de colatier (IRCC, 1981 ; Bonsson, 1983 ; Sié, 1999). Ces travaux se sont interrompus en 1990 et cette collection de ressources s'est fortement dégradée par manque d'entretien et de suivi régulier. Dans le même temps, les paysans s'intéressent de plus en plus à la culture du colatier dans l'objectif de diversifier leurs revenus dans un contexte de chute des cours des matières premières traditionnelles, augmentant ainsi le besoin en matériel végétal et en techniques culturales performantes. Pour répondre à cette préoccupation, le FIRCA en accord avec les acteurs de la Filière Cola, a confié depuis 2014, au Centre National de Recherche Agronomique (CNRA), la mise en œuvre du projet « Amélioration de l'itinéraire technique du colatier » puis le projet « Amélioration et Création variétales du colatier » à partir de 2017. L'objectif de ces projets est de mettre à disposition du matériel végétal et des

techniques culturales performants, en vue de contribuer à l'amélioration de la productivité des vergers de colatier en Côte d'Ivoire. La mise en œuvre de ces projets qui, à ce jour ont été regroupés dans un « programme d'amélioration de la productivité du verger colatier » depuis 2018, a généré des acquis scientifiques.

Au niveau de l'amélioration de l'itinéraire technique du colatier

- 05 fiches techniques, portant sur (i) la pré germination des semences de colatier (avec la technique de levée de la dormance), (ii) la conduite de la pépinière, (iii) la conduite des parcelles de colatier, (iv) la taille de rabaissement et (v) les opérations de récolte et post-récolte de la cola, ont été produites en vue d'améliorer la productivité des vergers par des techniques culturales adaptées au colatier.

- Au niveau de l'amélioration des techniques de multiplication végétative du colatier, 03 substances rhizogènes prometteuses pour leur influence sur le développement racinaire des boutures de colatier ont été testées.

Au niveau de l'amélioration et la création variétales du colatier

Des actions sont en cours pour la mise à disposition de matériel végétal performant. Les résultats intermédiaires obtenus à ce jour sont :

- 301 accessions paysannes avec de bonnes performances agronomiques collectées et multipliées par bouturage. Ces accessions permettront de renforcer le potentiel génétique du colatier en Côte d'Ivoire ;
- mise en place d'une collection de 1 ha à Divo avec 77 accessions, de deux collections à Man (0,75 ha) avec 79 accessions et une collection à Abengourou (1 ha) avec 49 accessions ;
- En outre, 3 parcelles ont été réhabilitées par récépage et par densification sur la station de recherche de Divo ;
- réalisation de tests de confirmation des anciens clones élites (1 essai à Divo avec 8 clones, 1 essai à Man avec 18 clones) ainsi que des tests d'identification de nouveaux clones (8 arbres précoces en station, 4 arbres hauts producteurs en station, 10 accessions potentiellement hauts producteurs) ;
- 23 croisements entre 7 géniteurs réalisés à Divo, 8 descendances en essai à Divo, 9 croisements entre 9 géniteurs réalisés à Divo, dans le but de la création et la sélection de matériel performant.

Etude des méthodes de conservation de la noix de cola à l'état frais

Malgré son importance économique, le traitement pour la conservation de la cola est assuré traditionnellement et de façon informelle par des techniques empiriques. Cela engendre des pertes post-récolte de près de la moitié de la production annuelle (AMANI, 2018, Etude des méthodes de conservation).

Pour réduire ces pertes, le FIRCA a diligenté le Laboratoire de Biochimie Alimentaire et Technologie des Produits Tropicaux (LBATPT) de l'Université Nangui Abrogoua, pour exécuter le projet dont l'objectif général est l'amélioration de la conservation de la noix de cola à l'état frais. Après 4 années de mise en œuvre, les principaux résultats enregistrés sont les suivants : (i) un bio-pesticide (Top Bio) inhibant efficacement la croissance des moisissures avec une faible toxicité a été proposé, (ii) les barquettes se sont révélées plus efficaces pour la conservation des noix de cola sur 6 mois que le panier en rotin, (iii) un diagramme révisé du processus de traitement de la noix de cola suivant la norme BRC a été proposé.

Avec cette étude, l'on note que de meilleures perspectives s'ouvrent à la Filière Cola, pour une bonne conservation des noix de cola et une amélioration des performances économiques.

Celle-ci gagnerait à mettre en place un système HACCP et à se conformer aux exigences des normes en la matière, en vue de conquérir les marchés occidentaux.

Etudes d'accompagnement

✓ Etat des lieux de la Filière Cola. Pour établir la situation de référence de la filière et analyser avec plus d'objectivité les axes d'actions stratégiques pour organiser la filière afin de la sortir de l'informel, un état des lieux a été réalisé en 2009. L'étude a permis au FIRCA de disposer d'informations sur la filière, notamment les acteurs, la production et le circuit de commercialisation.

✓ Elaboration du Plan Stratégique de Développement (PSD) de la Filière Cola. Conscient de l'importance économique de la cola dans les échanges régionaux et sous-régionaux, le FIRCA a financé l'élaboration d'un PSD sur la période (2013 à 2015), actualisé en Juillet 2017. A ce jour, la filière dispose d'un PSD 2017-2020 comportant un portefeuille de 25 projets dans les domaines de l'Organisation de la Filière, de la Production, de la Commercialisation, du Financement, de la Conservation et de la Transformation.

✓ Etude du système de commercialisation intérieure de la cola. Réalisée en 2016 et restituée en 2017, à la demande du Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural, sur financement du FIRCA, l'étude a proposé un cadre formel d'organisation de la collecte, de la commercialisation et de l'exportation de la noix de cola, à partir d'une analyse pertinente du système de commercialisation existant.

Appui aux Organisations Professionnelles Agricoles

A travers ce projet, chaque année, le FIRCA mène des actions au profit de la Filière Cola dans l'objectif de contribuer à son organisation, de l'aider ainsi à sortir de l'informel et de la rendre plus performante.

Il s'agit de la formation des dirigeants à la gestion coopérative, du financement de tournées d'investissement des délégués régionaux et départementaux et de l'Assemblée Générale Constitutive de l'Organisation Interprofessionnelle Cola.

L'ensemble de ces actions, conjuguées avec celles des acteurs de la filière, ont permis d'obtenir la reconnaissance par le gouvernement ivoirien de l'INTERCOLA par décret n° 2018-716 du 12 septembre 2018.

En vue de l'opérationnalisation de l'INTERCOLA et de la mise en place d'un cadre formel de mobilisation des ressources suite à sa reconnaissance, les actions du FIRCA en direction de la Filière Cola portent sur :

✓ l'appui à la mise en place de dix (10) représentations régionales de l'INTERCOLA, par le financement d'une tournée d'information et de sensibilisation des producteurs et des commerçants-exportateurs dans les zones de production et de transit de la cola, pour permettre une adhésion et une forte implication des acteurs. Ces représentations auront pour rôles d'appuyer le développement de la filière et d'assurer le suivi de la commercialisation intérieure, ainsi que les flux de cola à l'export.

✓ en vue de mettre en place un fonds pérenne pour le financement des activités de la Filière Cola, le FIRCA a élaboré et introduit un décret portant institution de la cotisation professionnelle sur le kilogramme de cola, sur la période quinquennale 2019-2023, à la suite de concertations avec les acteurs de la filière, conformément à la procédure en la matière.

✓ un appui institutionnel à l'INTERCOLA sur la période d'avril 2019 à mars 2020. Cet appui vise à contribuer aux charges de fonctionnement de l'INTERCOLA pour le déploiement du dispositif de suivi de la commercialisation et de mobilisation des ressources au sein de la filière.

PERSPECTIVES

Avec la reconnaissance de la Filière Cola par le gouvernement ivoirien, le FIRCA poursuivra et renforcera ses appuis à l'endroit de la filière en vue de l'amélioration de la performance des différents maillons de la chaîne des valeurs. Ainsi, pour relever les nombreux défis qui se présentent à la Filière Cola, le FIRCA s'attèlera à mener des actions au niveau de plusieurs domaines dont :

- ✓ le renforcement des capacités des organisations professionnelles ;
- ✓ l'amélioration de la productivité des vergers ;
- ✓ la mise en place d'un Conseil Agricole adapté ;
- ✓ l'amélioration des méthodes de conservation et la réduction des pertes post-récolte ;
- ✓ l'organisation du circuit de commercialisation ;
- ✓ la fidélisation des acteurs et la maîtrise du flux et des volumes commercialisés ;
- ✓ l'amélioration du niveau de transformation de la production ;
- ✓ la captation de ressources financières auprès des PTF pour le développement de la culture de la cola et la transformation des produits ;
- ✓ la mobilisation des ressources et la mise en place de financements adaptés ;
- ✓ la promotion de la culture pure de colatier.

« LA COLA AFRICAINE A UN BEL AVENIR DEVANT ELLE, CAR SA PRODUCTION NE SUFFIRAIT PAS À COMBLER LES ÉNORMES BESOINS DES GRANDES INDUSTRIES DE BRASSERIE »



DIARRASSOUBA ABOU DRAMANE

Producteur de noix de cola, Monsieur DIARRASSOUBA Abou Dramane, est un véritable acteur du développement agricole. Dans cet échange, il retrace l'historique de création de l'interprofession, présente sa vision pour cette nouvelle filière et invite les producteurs à s'investir dans cette spéculation d'avenir.

Présentez-nous votre organisation et les actions qui ont été entreprises pour la création de l'interprofession cola ?

Avant tout propos, je tiens à dire merci au FIRCA pour avoir accepté de nous accompagner depuis le début. Merci également au Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural (MINADER) et au Président de la République. L'INTERCOLA a été reconnue par décret N°2018 - 716 du 12 septembre 2018. Avant cette date, c'est-à-dire depuis 2008, nous avons pensé à nous mettre ensemble pour mener à bien nos activités. Cette volonté nous a conduit à nous organiser depuis la base en société coopérative puis en fédération, avant d'aboutir à la création de 3 collèges lors de l'Assemblée Générale Constitutive de l'organisation interprofessionnelle de la Filière Cola en septembre 2017, favorisant ainsi la création de l'interprofession. Comme dans toutes les filières, la mise en place d'une

organisation n'est pas facile. Le début n'a donc pas été de tout repos pour notre filière. Quand nous sommes allés rencontrer les acteurs pour les mettre ensemble, la compréhension ne s'est pas faite sans résistance. Mais, aidés par le FIRCA depuis 2009, nous avons commencé avec les associations qui au départ étaient au nombre de trois. Nous avons ensuite voulu passer à la faïtière mais la Direction des Organisations Professionnelles Agricoles (DOPA) du MINADER, nous a conseillé d'organiser la base d'abord en coopératives, puis en fédérations, pour arriver à l'interprofession. Il faut souligner que déjà, sur les trois composantes de départ, les deux premières (les producteurs et les commerçants exportateurs) s'étaient regroupées en fédération. Mais conformément aux recommandations du MINADER, le FIRCA a insisté pour que nous créions des coopératives. Nous nous sommes donc mis au travail pour créer des coopératives par région, puis des unions de coopératives de producteurs et de commerçants. C'est après ces différentes étapes que, toujours soutenus par le

MINADER, le FIRCA et la Chambre d'Agriculture, nous avons pu obtenir les trois collèges. A savoir celui des producteurs, des commerçants exportateurs et des transformateurs, qui ont permis la création de l'interprofession de la Filière Cola (INTERCOLA) en septembre 2017, au cours d'une Assemblée Générale Constitutive (AGC) tenue à la mairie d'Anyama. Le cheminement n'a pas été facile parce qu'il aura duré onze ans, émaillés de nombreux défis à relever. Il faut dire qu'au cours de cette AGC, j'ai été plébiscité car à l'unanimité, les différents délégués n'ont pas jugé utile de proposer d'autres candidats, mais de s'unir autour de ma candidature pour un mandat de trois ans renouvelable.

Après votre élection à la tête de l'interprofession, quelles sont les premières actions que vous avez entreprises pour la bonne marche de cette nouvelle organisation et quelles sont les difficultés que vous rencontrez ?

Il faut dire que nous continuons d'organiser les acteurs et d'abord les producteurs pour parler d'une seule et même voix.

C'est pareil avec les commerçants-exportateurs et les transformateurs. Pour l'heure, il y a un seul transformateur en Côte d'Ivoire. Nous avons pu mettre en vigueur un agrément de commercialisation et un agrément d'exportation. Cela a eu pour conséquence de réguler ces différentes activités et de mettre de l'ordre dans la filière. Nous mettons également tout en œuvre pour que le prix d'achat de la noix de cola soit stabilisé pour améliorer et sécuriser le revenu des acteurs qui ont décidé de s'investir pour cette filière.

Notons qu'Aboisso, Danané et Man sont les principales zones de production de la cola en Côte d'Ivoire. Dans ces zones de production, le prix d'achat est relativement bas, tant auprès des producteurs qu'avec les commerçants.

Toutefois, c'est Anyama le principal port de la noix de cola. En effet, 70 % de la noix de cola du pays se retrouve à Anyama et environ 25 à 30 % à Bouaké et c'est à partir de ces points que s'effectuent les exportations. C'est ce qui explique la fluctuation du prix de la noix de cola, car avec le coût du transport et les divers frais, le prix de la noix de cola devient relativement élevé au départ d'Anyama.

Mais retenons que la difficulté majeure de la Filière Cola, réside dans la non maîtrise des techniques de conservation, sachant que la noix de cola est une denrée périssable. La filière enregistre en effet chaque année, plus de 30 % de pertes post-récolte. C'est vrai que le FIRCA nous a aidés à travers le financement de la recherche conduite par l'Université Nangui Abrogoua, pour proposer des techniques de conservation de la noix de cola. Aujourd'hui des propositions ont été faites par les chercheurs de cette université. Mais le conditionnement de 5kg proposé reste encore à améliorer vu les quantités de cola à exporter. De ce fait, la conservation et le conditionnement restent encore à ce jour, quelques uns des préoccupations majeures de la filière. Mais d'autres difficultés telles que l'obtention de matériel végétal performant, le renforcement des capacités des coopératives, la diversification de la transformation, sont prédominantes dans la filière.

Quels sont les différents chantiers sur lesquels vous comptez engager votre organisation à moyen et long terme ?

Pour que nous ayons les moyens de mener à bien nos activités, il faut absolument que nous arrivions à mettre en place un financement pérenne. C'est ce à quoi nous nous attelons, car il est vrai que le FIRCA nous accompagne, mais le FIRCA ne peut pas tout faire pour nous. Il nous faut par nos cotisations, contribuer aux financements des programmes susceptibles de permettre à notre filière d'amorcer son développement. Avec nos cotisations, nous pourrions subventionner les pépinières et permettre aux producteurs d'y accéder à moindre coût. Nous avons à cet effet, entamé les discussions avec le FIRCA et nos autorités compétentes. Nous attendons la prise des différents textes afférents.

Quel rôle peut jouer la cola dans la préservation de l'environnement ?

Quand vous parlez d'environnement, vous faites notamment allusion aux changements climatiques. A ce niveau, je peux vous assurer que le colatier joue un rôle important dans la préservation de l'environnement, parce que le colatier est un véritable arbre qui freine l'érosion des sols. Par son feuillage, le colatier protège le sol des rayons de soleil, réduisant ainsi l'évaporation de l'eau qu'il contient.

Votre mot de fin

Je veux dire aux acteurs de la filière que nous sommes sur la bonne voie. J'ai appris qu'il y a des producteurs qui abattent leurs colatiers pour d'autres spéculations comme l'hévéa. Je leur demande de ne pas commettre cette erreur. La cola est un produit de transformation et pour l'heure la cola africaine n'a qu'une petite part du marché international. Nous n'avons pas encore exploré le marché des autres grandes structures de fabrication de boisson. La noix de cola africaine a un bel avenir devant elle, car sa production ne suffirait pas à combler les besoins. Je vous remercie.



« ON A BESOIN D'AVOIR UN PRIX STABLE, QUELLE QUE SOIT LA SAISON, COMME C'EST LE CAS DU CACAO, »



OUATTARA SOULEYMANE

Ex-étudiant en Arabie Saoudite, Monsieur OUATTARA Souleymane revenu en Côte d'Ivoire en 1995, s'est investi dans la production de la cola après le décès de son père en 2002. Père de 9 enfants, il est producteur de 5 hectares de culture pure de cola à Soubré. Dans cet échange, il présente l'historique de l'implantation de sa parcelle, ses motivations et les avantages de son activité.

1- Comment l'envie de faire la cola vous est venue ?

Mon père m'a dit qu'il est arrivé ici pour produire le café. Il plantait juste un peu de pieds de cola dans le caféier mais il n'aimait pas puisque la cola finissait par gêner le caféier. Après le décès de mon père, j'ai décidé de faire une diversité de cultures. J'ai alors créé une parcelle de cola pour suppléer ma production de café, cacao et hévéa. J'ai tenu à avoir dans la plantation, diverses cultures disponibles en Côte d'Ivoire. C'est ainsi que je me suis intéressé à la cola malgré la réticence de mes parents.

2- Quelle sont les variétés de cola que vous utilisez ? Où et comment vous approvisionnez vous en matériel végétal ?

Je ne bénéficie pas d'un encadrement particulier. Je n'ai pas non plus bénéficié de semences. Dans la Filière Cola, le semis se fait traditionnellement. Sinon, j'ai une technique personnelle. J'ai seulement pris les fruits sur les arbres existants, je les ai mis en sachet pour obtenir des plants en pépinières puis je les ai replantés. Je sème donc la cola dans les sachets noirs comme on le fait avec le cacao et autres. Le résultat est intéressant. La première fois que j'ai essayé, j'ai fait ma première récolte entre la 3^{ème} et la 4^{ème} année, contrairement aux autres qui doivent attendre au moins 5 ans d'abord. Un agent de l'ANADER d'Aboisso est même venu voir mes pépinières. Il a constaté que les plants issus de mes pépinières produisaient plus vite. C'est là qu'il m'a appris que la cola était de la même famille

que le cacao. Depuis que je mène cette activité, je reçois la visite de beaucoup de personnes, qui viennent voir et prendre conseil auprès de moi.

La cola ne manque pas dans l'année. Mais il y a bien sûr des pics qui sont : les mois de novembre, décembre et janvier. Pendant les mois de juin, juillet et août, on a la petite traite. En dehors de ces périodes, ceux qui entretiennent bien leurs plantations ont toujours de la production. Cela dit, nous avons constaté que depuis 2 ans, les saisons ont un peu changé. On n'arrive plus à avoir la cola en janvier. On commence plutôt la traite en octobre.

3- Comment se fait la vente des produits issus de votre plantation ?

La cola produite dans le Sud Comoé est très prisée. Elle n'est pas amère comme c'est le cas des autres. Voilà pourquoi elle est recherchée.

Mon principal partenaire est AFRECO. Qui utilise beaucoup la cola. En dehors de ce grand groupe, la cola est utilisée dans les mariages, les baptêmes, les sacrifices des féticheurs...

Actuellement, le prix bord champ de la cola dans le Sud Comoé ne descend pas en dessous de 200F CFA le kilogramme. On vend à 300F CFA le kg. Sinon, il fut un moment où la noix de cola se vendait à 150 F voire 100F le kilogramme. Avec le problème sociopolitique au Nigéria, tout le stock n'avait pas été écoulé, c'est ce qui explique ces prix.

4- Quelles sont les difficultés liées à votre activité ?

On a souvent des difficultés pour écouler nos stocks. Les partenaires font leurs achats pendant les grandes traites. Après, tu ne sais pas comment écouler ton produit. C'est en ce moment que le prix chute. On a besoin d'avoir un prix comme c'est le cas du cacao, un prix stable, quelque soit la saison. Ce qui fait que ce sont les gros partenaires qui fixent les prix et on est obligé de les subir. Nous n'avons pas de financement. Il y a aussi des insectes qui endommagent la cola.

5- Quelles sont vos attentes vis-à-vis des structures de gestion de la filière, de l'Etat, etc. ?

Notre souhait, c'est qu'on nous traite à la même enseigne que les acteurs du café et du cacao. Il faut aussi qu'on fixe un prix stable pour nous. Il faut également faire de la recherche pour trouver d'autres usages de la cola à part les mariages, baptêmes...

6- Votre mot de fin

C'est une chance de vous avoir rencontré. Sinon, il faut dire que la culture du colatier est une bonne activité. Il faut beaucoup de patience pour réussir. Au début, c'était difficile. Aujourd'hui, j'arrive à gérer la scolarité de mes 9 enfants. Les femmes aident souvent à ramasser les cabosses et les noix. J'invite donc mes enfants, mes frères, mes amis, toute la population à l'essayer.

DRAMANE COULIBALY

PRODUCTEUR

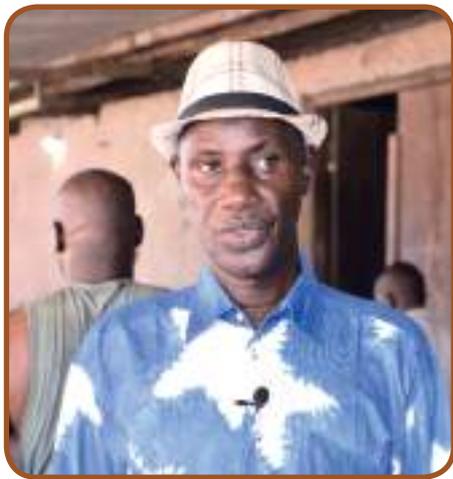


Avant, je faisais le café, mais maintenant, c'est la cola. Je suis venu voir M. Ouatta-

ra Souleymane parce qu'il est le meilleur producteur de cola dans le Sud Comoé et je pense en Côte d'Ivoire. Je suis dans la filière depuis 30 ans. Au décès du vieux, j'ai continué l'activité. La cola que je produis est achetée par AFRECO. Cette structure m'est d'un appui considérable. Elle me prodigue des conseils et assure mon encadrement. Ma production annuelle en noix de cola s'élève à au moins 4 tonnes voire 7 à 8 tonnes. Mon épouse m'apporte son soutien lors de la grande traite. Elle s'occupe principalement du ramassage et du regroupement de la production au magasin. La plus grande difficulté dans notre zone est l'état de la route. La sortie de nos produits se fait difficilement. Ce qui fait que les prix bord champ pratiqués par les acheteurs sont bas. Si vous pouvez nous aider à ce niveau, ce serait bien.



«COMMERCIALISATION DE LA COLA : NOTRE PROBLEME ESSENTIEL C'EST LA GRANDE FLUCTUATION DU PRIX»



CHEIK OUMAR KEITA

M. Cheik Oumar Keita est le 1^{er} Vice-Président de l'Organisation Interprofessionnelle de la Filière Cola (INTERCOLA) et le Président du collège des commerçants et exportateurs de la cola. Acteur de la commercialisation de la cola depuis son jeune âge, il retrace dans cette interview, le circuit de la commercialisation de la cola et présente les difficultés liées à la conduite de cette activité.

1- Quels sont les différents type de cola que nous avons en Côte d'Ivoire et quel en est le niveau de consommation ?

Il existe plusieurs types de cola en Côte d'Ivoire. Le pays produit la meilleure qualité de cola dans le monde avec une conservation qui excède l'an. Nous avons principalement la noix de cola de couleur rouge, blanche et mixte. Tout le monde peut en consommer. Cependant, il faut relever que la cola n'est pas beaucoup consommée en Côte d'Ivoire. De ce fait, 80% de la cola produite est destiné à l'exportation. Ce sont nos parents du nord qui sont les plus gros consommateurs de cola et ils l'achètent au prix bord champ. La cola intervient dans les cérémonies de mariage, de baptême, de sacrifice... C'est pourquoi nous l'appelons la "cola de bouche". Elle se consomme en général directement. On l'utilise également dans les champs car les cultivateurs, après le travail en consomment pour se remettre en forme.

2- Comment se fait la commercialisation de la cola et à quoi répond la présence des marques sur les sacs au chargement ?

En Côte d'Ivoire, la cola est commercialisée à l'état frais. La commercialisation de la cola a beaucoup évolué. Par le passé, la cola était stockée en vrac dans des paniers du champ jusqu'aux magasins d'entreposage. Aujourd'hui, le conditionnement a beaucoup

évolué. Pour préserver la qualité du produit, la cola est d'abord mise dans du plastique avant d'être rangée dans des sacs auxquels nous ajoutons des feuilles pour maintenir la fraîcheur. Toutes ces actions permettent de mieux la conserver durant le trajet.

La commercialisation est généralement faite par des sociétés coopératives, même si cela n'est pas encore bien développé. Ce sont elles qui s'occupent du groupage avant l'exportation du produit. Elles commencent souvent les pisteurs pour l'achat bord champ de noix aux producteurs. Il arrive que les commerçants viennent aussi de l'étranger pour effectuer des achats dans des magasins de stockage à Anyama. Les différentes marques sur les sacs et les paniers au chargement permettent aux propriétaires de reconnaître leurs produits. Car un chargement peut prendre 400 à 500 paniers qui appartiennent à différentes personnes.

3- Comment se fait la fixation des prix ?

Le processus de fixation du prix de la cola est différent de celui du cacao. Le prix de la cola varie énormément. Il est comme le dollar. Il tient compte des facteurs temps, de la couleur et de la qualité des noix. Le facteur de l'offre et de la demande pèse beaucoup dans la balance de fixation du prix. Le prix de vente dans la soirée peut être différent de celui du matin. Le prix est aussi fonction de la

provenance de la cola (zone de production). En effet, le prix de la cola d'Abengourou est différent de celui de Soubré, de San Pedro, d'Aboisso, etc.

Actuellement à Soubré, le prix d'achat de la cola n'excède pas 300F CFA le kilogramme. A Abengourou, la demande est moins forte. Certains le vendent même à 200F. Il est bon de savoir que la cola rouge est plus demandée au Burkina Faso que les autres couleurs. Le Mali et le Sénégal, plus regardant sur la fraîcheur du produit, préfèrent la cola mixte (rose, blanche et rouge). Le Nigéria quant à lui, demande la cola moins fraîche, il est demandeur de la "cola vieille de 2 à 3 mois".

Pour la destination, il faut relever que pour l'exportation, la cola de Sikensi est préférée pour le Sénégal et le Mali (rouge, blanc mixte). La cola d'Abengourou et de Soubré est prisée au Nigéria, du fait de son format et sa couleur (grosse noix de couleur blanche). La cola rouge de San-Pedro est demandée au Burkina Faso quand celle d'Aboisso est exportée au Ghana.

4- Quelles sont vos relations avec les acteurs de la filière et principalement les femmes ?

Nos relations sont bonnes avec les autres acteurs. La Filière Cola est composée du collège des producteurs, du collège des commerçants-exportateurs et du collège des transformateurs. En tant que commerçants exportateurs, nous sommes en étroite collaboration avec les producteurs. Ce sont leurs produits que nous achetons. En plus, il y a des commerçants qui ont des plantations et des producteurs qui exportent la noix de cola.

La femme occupe une grande place dans la Filière. Il y a des femmes propriétaires de magasins, et responsables de coopératives. Elles achètent la cola triée et la revendent, surtout aux commerçants venus de la sous-région, dans les différentes gares du pays. Quant à la cola avariée, au lieu d'être jetée, elle est réutilisée par ces dernières dans la teinture, elles la font moudre afin de renforcer les couleurs de leurs pagnes.

5- Quelles sont les difficultés que vous rencontrez dans la filière ?

Nos difficultés sont énormes mais je salue le

Gouvernement et le Président de la République, qui ont organisé la filière pour améliorer nos rendements et notre revenu. Vous voyez, notre problème essentiel c'est la grande fluctuation du prix. Cela nous cause beaucoup de préjudices. Les prix varient selon les villes et l'heure. Alors que ce sont les mêmes colas qui sont exportées. C'est vraiment difficile. Ce qui fait que la cola de la Guinée est très achetée parce que son prix est bas. Pourtant, la Côte d'Ivoire produit la meilleure qualité de cola. On demande donc à l'Etat de nous aider. Ailleurs, en plus des frais de magasinage, seuls le transport et l'emballage sont payés. Ce qui fait que par exemple, là où nous vendons nos colas à 30 000F CFA le sac, nos concurrents des autres pays la vendent à 20 000F CFA. En ce qui concerne la transformation, nous comptons sur l'Etat pour nous appuyer. En Côte d'Ivoire, les taxes sont élevées, ce qui augmente forcément le prix de notre cola à l'exportation. En plus, il y a trop de tracasseries sur les routes. Malgré tous les documents à jour que nous présentons, nos produits déjà conditionnés sont soumis à des contrôles. Cette pratique entraîne d'énormes pertes, préjudiciables aux commerçants du fait de leur caractère périssable.

6- Votre mot de fin ?

Je tiens à remercier le FIRCA pour son appui technique et financier, qui a concouru à la mise en place de la Filière Cola. Ce fut très difficile au départ, mais nous constatons qu'à travers le FIRCA, le Gouvernement veut vraiment nous aider.

Merci donc à l'Etat. Qu'il continue car notre filière vient de naître. Je sais qu'avec la bonne volonté du Gouvernement, les choses vont rentrer dans l'ordre. Je vous remercie.





Docteur BIEGO HENRI

«... LA FILIÈRE COLA A UN BEL AVENIR... »

Docteur BIEGO HENRI est le Président du collège des transformateurs de cola et le Directeur Exécutif de l'Organisation Interprofessionnelle de la Filière Cola (INTERCOLA). Dans cette interview, il présente les actions mises en œuvre pour le développement de la filière et les orientations pour l'avenir.

travers le décret N°2018 - 716 du 12 septembre 2018, vient donner un souffle nouveau à la culture et à la production de noix de cola qui jadis, était considérée comme un produit de cueillette.

A l'origine, la cola est un produit énergisant mais également un produit qui a un caractère socioculturel très élevé en Afrique, puisqu'elle est utilisée dans le cadre de cérémonies traditionnelles (sacrifices, réconciliations, mariages...). Elle occupe de ce fait, une place importante dans nos sociétés. en Afrique de l'Ouest, les pays du sud tels que la Côte d'Ivoire, le Nigéria et le Ghana sont de gros producteurs de noix de cola tandis que les pays du Nord comme le Burkina-Faso, le Mali et le Nord du Nigéria, en sont les consommateurs. Ainsi de tout temps, ont existé des échanges entre les populations de ce grand ensemble autour de la noix de cola, faisant d'elle, un produit d'intégration sous régionale, ce qui n'est pas forcément la cas au niveau du café et du cacao.

1- Présentez-nous votre Interprofession ?

Allant de la base vers le sommet, notre interprofession est constituée de trois collèges dont les producteurs regroupant 60 % des délégués, les commerçants exportateurs 20 % et les transformateurs 20 %. A part le collège des transformateurs qui est représenté par une entreprise, ces délégués sont issus des fédérations de commerçants et de producteurs, qui elles mêmes sont constituées de sociétés coopératives de base. Voici comment est structurée l'INTERCOLA.

L'INTERCOLA est pour le moment une structure nationale. Toutefois, les différents pays de l'UEMOA ont mis sur pied des comités de réflexion pour faire des propositions dans le sens de la création de confédérations, dans l'optique d'aboutir à la création de structures régionales.

La reconnaissance de l'INTERCOLA par l'Etat à

Aujourd'hui, on sait que la noix de cola a un bel avenir, tant au niveau des possibilités de sa valorisation que par l'amélioration de la commercialisation. De la position modeste qu'elle occupe au niveau des cultures pratiquées en Côte d'Ivoire à ce jour, nous avons foi en un avenir meilleur pour la cola, où elle occupera une place très importante. C'est d'ailleurs ce qui a valu à la Filière Cola d'être comptée en ce moment parmi les cinq filières reconnues par l'Etat de Côte d'Ivoire. Nous pouvons donc affirmer que la Filière Cola a un bel avenir...

2- Quelles sont les grandes zones de production de la Cola en Côte d'Ivoire ?

Pour connaître les zones de production, il faut savoir la famille à laquelle appartient le colatier. En effet, le colatier et le cacaoyer sont des plantes sœurs, qui appartiennent à la famille des malvacées, occupant les mêmes zones de production. Ainsi, le Producteur de cacao est également

producteur de colatier, faisant de toute la zone de culture de cacaoyer, la zone de culture du colatier. Toutefois, il faut reconnaître qu'il y a des colatiers sauvages qui poussent de manière spontanée et représentent environ 30 % du verger. Mais de plus en plus, nous trouvons des colatiers en plantation pure, ce qui représente 20 % des plantations. Ainsi, tout l'Est du pays, depuis Abengourou jusqu'à Aboisso, est une grande zone de production du colatier.

3- Après échanges avec des producteurs, ces derniers ont relevé qu'il n'existe pas d'itinéraire technique pour la culture du colatier. Qu'en est-il exactement et quelles sont vos relations avec les structures de recherche et d'encadrement ?

Soulignons que le producteur de cola a une pratique ancestrale, qui ne s'inscrit pas dans la culture moderne du colatier. Les grands arbres qui existent encore aujourd'hui dans les plantations de cacaoyers et de caféiers, sont du fait des grands parents des planteurs actuels. C'est maintenant qu'on parle d'itinéraires techniques pour la mise en place de bonnes plantations. Il y a eu à cet effet plusieurs ateliers organisés par le FIRCA et aujourd'hui, des circuits de commercialisation existent, de nombreuses formations à la qualité, aux dépistages de maladies et ravageurs ont été dispensées. Beaucoup reste à faire, mais la filière est sur la bonne voie, avec le soutien du FIRCA et des différents centres et instituts de recherche.

Nous sommes en collaboration avec tous les centres de recherche. C'est un avantage lié au fait que nous sommes organisés en interprofession. A ce propos, le partenariat que nous développons avec le CNRA est très important parce que tout le processus concernant l'amélioration variétale lui a été confié par le FIRCA. Pour ce qui est de la conservation et l'amélioration de la qualité, nous sommes en contact également avec les laboratoires de recherche de toutes les universités de Côte d'Ivoire. A titre d'exemple, une étude sur la conservation de la cola a été menée par le laboratoire de technologie alimentaire de l'Université Nangui Abrogoua. Il y a également le laboratoire de l'Université Félix Houphouët Boigny qui intervient aussi dans cette recherche.

Au niveau de l'encadrement, nous avons élaboré un projet avec l'ANADER. Mais tous ces projets nécessitent beaucoup de fonds que nous envisageons mobiliser auprès de nos membres, de l'Etat de Côte d'Ivoire et des Partenaires techniques et financiers. Nous comptons donc sur tous nos partenaires pour y parvenir.

La Filière cola est une filière jeune et dans le plan stratégique de développement de cette filière, il y a beaucoup d'activités réservées à la production, parce que sans production, il n'y pas de filière. Dans le déroulement de ces activités en partenariat avec le FIRCA et le CNRA, la filière doit tout mettre en œuvre pour que les différentes sociétés coopératives puissent recenser les producteurs dans leurs zones et avoir par conséquent, la cartographie des parcelles exploitées.

4- Quel est le circuit de commercialisation de la noix de cola et comment est-elle conservée pour l'exportation ?

Il y a ce qui se faisait avant la reconnaissance et il y a ce qui se fait après la reconnaissance. Avant, tout se faisait dans l'informel. Il y avait un pisteur qui se rendait chez le producteur. Puis, en fonction du marché (selon lui), fixait un prix que le producteur ne pouvait que subir. Après quoi, les produits étaient acheminés sur Bouaké et Anyama. C'est à partir de ces deux villes que le produit partait pour l'exportation. Aujourd'hui, il y a un circuit qui sera bientôt déployé et mis en place. En plus, des modalités d'exportation ont été négociées entre l'Etat de Côte d'Ivoire et les différents acteurs de la filière. On s'est inspiré du schéma de l'anacarde. A terme, seules les sociétés coopératives agréées pourront acheter la noix de cola chez les producteurs. Ensuite, ces sociétés agréées vont convoier les noix à Anyama vers les sociétés d'exportation, elles mêmes agréées. Cela permettra de capitaliser toutes les données statistiques sur la commercialisation de la cola d'une part, et d'autre part de suivre la commercialisation à travers un circuit formel. Le marché international aura ainsi une bonne lisibilité de notre marché, surtout pour ce qui est de la noix de cola de bouche.

Concernant la transformation qui ne représente que 10% de notre marché, le circuit tel que bientôt déployé, va nous permettre d'avoir de nouveaux marchés pour la transformation de notre produit. On pourra peut-être passer au produit semi fini, nous avons bon espoir... Nous pourrions également changer les habitudes des consommateurs de bouche en leur proposant d'autres présentations de la noix de cola.

Au niveau des emballages, ceux qui sont actuellement utilisés sont des emballages naturels tels que la feuille d'attiéké (thaumatococcus daniellii). C'est astucieux parce que les feuilles doivent rester fraîches pour une meilleure conservation. Sinon, retenez qu'il y a deux types d'emballages : l'emballage panier et l'emballage sac. L'emballage

dépend du pays demandeur. Ce sont entre autres, des exigences de la cola de bouche. Lorsque nous allons développer la transformation, les choses vont changer puisqu'actuellement, nous perdons environ 30% de cola depuis le producteur jusqu'au pays acheteur.

5- Quelles sont vos attentes à court, moyen et long terme ?

Actuellement, il n'y a pas de produit transformé. Nos produits sont semi transformés en direction des pays occidentaux qui font des concentrés. A ce niveau donc, nos ambitions sont grandes. Vous savez, la noix de cola est un aliment fonctionnel qui aide à maigrir. C'est un vrai coupe faim. Elle intervient aussi dans les boissons énergétiques, les produits pharmaceutiques, la teinture indigo... pour dire qu'il existe énormément d'industries dans lesquelles on peut utiliser la noix de cola. C'est pour tout cela que nous disons que la noix de cola a un bel avenir.

A court terme, nous visons la structuration de l'INTERCOLA. Merci encore au FIRCA qui nous a permis de mettre en place notre structure de commercialisation, vu que nous sortons fraîchement de l'informel. Ensuite, il y a tout le chantier de la production, la commercialisation, la transformation et la recherche de nouveaux marchés pour ne pas tomber dans la saturation. Notre levier, c'est la transformation et on espère pouvoir y arriver avec le FIRCA, les Ministères en charge du Commerce, de l'Agriculture, de l'Industrie... Parce que l'ivoirien a besoin de produits naturels, et la noix de cola avec ses nombreuses vertus en est un.

6- Quelle est la place de la femme dans la Filière Cola ?

Sachez que la femme intervient depuis la production. Nous avons des femmes productrices de cola. C'est une fierté pour nous. Elles interviennent également dans la commercialisation. Nous les attendons dans l'exportation et la transformation.

7- La cola et l'environnement : quel lien selon vous ?

Le colatier est un arbre de reboisement. La SODEFOR l'utilise à cet effet. C'est aussi un arbre centenaire dont le bois est utilisé pour des meubles. Notre manière de créer et de conduire les parcelles de colatiers peut être reverseé dans les itinéraires des cultures durables. Nous espérons que les sociétés coopératives et industrielles qui viennent s'installer en Côte d'Ivoire vont apporter un plus au côté social comme la société AFRECO, qui a construit des écoles dans des villages de l'Ouest de la Côte d'Ivoire.

8- Votre mot de fin ?

Je voudrais que l'union et l'entente continuent de régner entre les acteurs de la Filière Cola. Nous en avons besoin car nous sommes au début de la marche. Je ne pourrai terminer cette interview sans dire un grand merci au FIRCA et au Président de la République, nous comptons sur lui, sur tous nos partenaires et sur tous les acteurs de la filière pour réussir.



Controverse autour de l'huile de palme

LE FIRCA IMPLIQUE LES SCIENTIFIQUES DANS LA RECHERCHE DE LA VÉRITÉ



La culture du palmier à huile et la consommation de l'huile de palme, offrent un sujet d'intérêt pour des scientifiques désireux de contribuer à l'actuelle controverse autour de laquelle les opinions publiques, relayées surtout par les médias hexagonaux, se sont cristallisées. Toutefois, comment la même culture peut-elle être considérée comme une « plante miracle » et un produit essentiel à la fois par les industriels de l'agroalimentaire et les producteurs, respectivement des hémisphères Nord et Sud, et dans le même temps, comme un problème de santé publique et une véritable menace écologique, environnementale et sociale par les Organisations Non Gouvernementales (ONG) environnementalistes ? Pour sortir de ce débat controversé, traversé par des questions sociétales et sous-tendu par des arguments économiques inavoués, le Fonds Interprofessionnel pour la Recherche et le Conseil Agricoles (FIRCA), mandaté par l'Association interprofessionnelle de la Filière Palmier à huile (AIPH), a jugé utile d'impliquer les scientifiques dans la recherche de réponses objectives, à travers le programme « Huile de Palme, Santé et Nutrition ».

La Filière Palmier à Huile, aujourd'hui sous les feux de la rampe, est emblématique de l'évolution des rapports entre pays industrialisés et pays producteurs dans le développement de l'agriculture mondiale. Avant de devenir la matière première privilégiée de l'agro-industrie en Asie du Sud-Est et la bête noire des ONG de conservation, l'histoire du

palmier à huile a commencé en Afrique.

En effet, *Elaeis guineensis* est originaire des forêts tropicales humides bordant le golfe de Guinée, en Afrique de l'Ouest et Centrale où sa valeur alimentaire, économique et culturelle est connue depuis des millénaires. C'est grâce au

palmier à huile que les populations des zones pouvaient manger des mets faits avec l'huile obtenue de ses graines, s'égayer en buvant le vin tiré de son tronc, construire des maisons avec ses rameaux, etc.

L'espèce est endémique aux forêts des latitudes méridionales, de la Sierra Leone au Cameroun, en passant par la Côte d'Ivoire, et dans les zones équatoriales du Gabon jusqu'à l'Angola, en passant par les deux Congo. Les palmeraies naturelles du golfe de Guinée sont en fait semi-domestiquées, l'action de l'homme se limitant à favoriser le développement de la plante. Les aptitudes de reproduction du palmier étant élevées, il prolifère naturellement sans qu'il soit nécessaire de le planter.

Mais avec le succès, vient le temps des critiques, car le palmier à huile offre des rendements en huile exceptionnels. Ils atteignent 3,8 tonnes par hectare (t/ha) d'huile de palme en moyenne mondiale, près de 6 t/ha dans les meilleures plantations d'Asie du Sud-Est, et plus de 10 t/ha dans les meilleurs essais génétiques effectués au sein des instituts de recherche. Ces rendements placent le palmier à huile en tête des plantes oléagineuses industrielles, car la part de l'huile de palme dans la production mondiale d'huiles végétales n'a cessé de croître au cours des dernières décennies pour atteindre la première place mondiale.

Dès la fin des années 1990, le palmier à huile devient la bête noire des ONG environnementalistes qui l'accusent de tous les maux liés à la dégradation de l'environnement. Il serait responsable à la fois de la conversion de forêts primaires, la perte de biodiversité, la disparition de la faune sauvage, la pollution, etc. Il s'ensuit la polémique sur les acides gras saturés (AGS) et principalement sur l'huile de palme observée en France, et plus généralement en Europe et sur le Continent Américain, alimentée par la diffusion d'informations inexactes sur l'huile de palme, dans les mécanismes biochimiques de base concernant la prise alimentaire et la digestion humaine.

« Le phénomène implique des professeurs d'Université, des cadres de l'agroalimentaire, des médecins nutritionnistes, tous censés fournir des informations exactes aux consommateurs. Mais, très souvent, leur parti pris contre l'huile de palme conduit plutôt à semer le trouble auprès des décideurs politiques, des industriels et surtout des consommateurs, à qui l'on a fait assimiler des clichés totalement erronés. Cela s'est traduit par une perception simpliste des

lipides en faisant référence uniquement à leur composition globale, comme si les lipides n'étaient que de simples mélanges d'acides gras libres. Cette approche triviale a entraîné un classement injustifié en termes de « bons et mauvais » corps gras pour la santé humaine », s'est indigné le Professeur Absalome MONDE, Maître de Conférences Agrégé en Biochimie Médicale à l'UFR des Sciences Médicales au sein de l'Université Félix Houphouët Boigny, Coordonnateur du Projet « Huile de Palme et Santé ».

Au regard de cette désinformation sur l'huile de palme, les scientifiques ivoiriens ont saisi la main tendue par le FIRCA et la Filière Palmier à Huile, en soutenant des travaux de recherche, afin d'apporter une contribution utile au changement d'opinion sur le palmier à huile et l'huile de palme.

« Nous venons de voir que l'huile de palme contient des carotoïdes, des antioxydants, elle contient certaines vitamines qui font qu'on n'a rien à lui reprocher en tant que support de nutriment. Toute consommation de quelle que nourriture que ce soit, doit se faire dans des proportions équilibrées. C'est l'information qu'il faut donner à la population. Il y a une proportion qu'il faut consommer en graisse, comme il y a une proportion en sel, en sucre, etc. A part cela, l'huile de palme est une huile qui n'a pas de défaut. Le défaut sur les acides gras saturés, n'est pas un argument scientifique solide pour combattre l'huile de palme. Il y a un combat interne à mener, c'est que nos populations et même nos experts (médecins ou scientifiques) ne connaissent pas les vertus de l'huile de palme. Eux-mêmes s'autocensurent en passant l'information à ceux qui ont une pathologie telle que le surpoids, le diabète, l'hypertension, pour dire que désormais, comme vous êtes dans cette situation, il ne faut pas manger les huiles locales, il faut plutôt consommer de l'huile d'olive qu'ils disent huile légère », ont précisé, Dr NGUETSOP Eve Maryline et Dr KOUADIO Koffi Mohamed, du service de diabétologie du CHU de Treichville, qui viennent de soutenir leur thèse de doctorat sur le sujet.

L'huile de palme fait la part belle aux échanges Sud-Sud et l'évolution de ces échanges est principalement portée par des pays émergents. Ce constat montre comme pour beaucoup de secteurs industriels, que certains pays du Sud ont acquis d'importantes parts de marché, et sans doute pour longtemps. Leur rôle reste toutefois prépondérant non seulement dans l'innovation, mais aussi dans l'interpellation de la filière sur les questions éthiques et environnementales.

En outre, c'est au Nord que s'effectue encore la majorité des transformations agroalimentaires incorporant de l'huile de palme et c'est encore là-bas que siègent les multinationales majeures de l'agroalimentaire, cibles déclarées des Organisations Non Gouvernementales.

Dans le cas atypique de l'huile de palme et pour la première fois, ce n'est pas l'acceptation d'une innovation technologique majeure (énergie nucléaire, organismes génétiquement modifiés, gaz de schiste, etc.) qui fait débat, mais bien une filière agroalimentaire, prise dans sa totalité, qui devient un symbole des antagonismes entre conservation des espaces naturels, santé et développement. Consommateurs, élus et scientifiques se retrouvent dans l'obligation de choisir leur camp : pro, ou anti « huile de palme ».

Selon la recherche, le palmier à huile est une espèce végétale cultivée parmi d'autres, une plante présentant des caractères favorables et défavorables en fonction des usages que les hommes souhaitent en faire, et sans aucune influence sur ces choix. Le palmier à huile est une plante à usages multiples.

L'huile rouge produite (riche en carotènes et parfumée), extraite de la pulpe des fruits est un ingrédient essentiel de nombreux plats de la cuisine traditionnelle en Afrique de l'Ouest et du Centre. Tous les tests, conduits à cet effet sur l'huile de palme, la présentent comme la plus stable de toutes les huiles alimentaires, grâce à sa résistance exceptionnelle à l'oxydation.

« C'est vrai que la teneur de l'huile de palme en (AGS) est située à environ 50%, mais il y a une disponibilité scientifique des AGS de l'huile de palme, qui fait que ces AGS ne sont pas nuisibles, parce qu'ils ne sont pas ceux absorbés par l'organisme, mais plutôt l'Acide Gras insaturé dans les triglycérides qui est absorbé. Cela fait que l'huile de palme n'est pas nuisible comme les gens veulent qu'elle soit. Quand on regarde la situation, il faut chercher ailleurs. Le saindoux a plus d'acide gras saturé que l'huile de palme. Pourtant le saindoux n'est pas combattu. Ce sont des arguments économiques qui poussent les détracteurs de l'huile de palme à la combattre comme on le constate. Tout simplement parce que dans les années 2015-2018, l'huile de palme est plus vendue au monde que l'huile de tournesol, que l'huile de soja qui sont produites en Europe aux USA, aux Brésil, etc.... Le fait que l'industrie ivoirienne cherche à transformer l'huile de palme et qu'il y a un enjeu économique pour

cette huile, pousse ceux qui produisent une huile autre que l'huile de palme à la combattre pour réduire ses parts de marchés. Si c'était eux qui raffinaient l'huile de palme, si on leur envoyait les graines de palmiste pour qu'ils les transforment, ils ne diraient pas les mêmes choses. Parce que scientifiquement, l'huile de palme est riche en nutriment », a soutenu Professeure CISSE Kamara Massara, agrégée de biochimie médicale à l'UFR des Sciences Médicales d'Abidjan, Chef du laboratoire de biochimie médicale.

« C'est une huile qui est sans cholestérol et qui peut apporter beaucoup à nos populations. Cette huile, si elle est consommée avec les conditions naturelles, si elle est bien conservée, si on en abuse pas, on peut en utiliser le substratum utile pour aider à métaboliser notre organisme et aider à équilibrer notre homéostasie intérieure. Il s'agit d'un travail de recherche de très belle facture et nous pensons qu'à partir des démonstrations qui ont été faites ce soir, nous pouvons sensibiliser tout le monde sur les vertus de l'huile de palme pour aider les populations à utiliser cette huile comme il le faut, de façon juste, pour pouvoir maintenir leur état métabolique, conserver leur équilibre, qu'elles soient diabétiques ou non », a renchéri, Professeur ABODO Jako, Maître de conférence agrégé à l'UFR des Sciences Médicales d'Abidjan, Chef de service endocrinologie, maladies métaboliques et diabétologie au CHU de Yopougon.

L'huile de palme peut se substituer à la plupart des autres huiles végétales et a de nombreux usages pour :

L'AGROALIMENTAIRE

(80%)
DES USAGES D'HUILE DE PALME)

huiles de table, huiles de friture, margarines, matières grasses pour boulangerie, pâtisserie, et tous types de préparation alimentaire, etc.

L'OLÉOCHIMIE

(19%)
DES USAGES)

cosmétiques, savonneries, lubrifiants et graisses, bougies, produits pharmaceutiques, cuir, surfactants, agrochimie, peintures et laques, électronique, etc.

LE BIODIESEL

(1%
DES USAGES)

Mais l'huile rouge obtenue de la graine n'est pas le seul produit du palmier à huile. Celui-ci produit également l'huile de palmiste extraite de l'amande du fruit, le vin de palme, le cœur de palmier, et de nombreux matériaux pour la construction ou l'artisanat : feuilles en guise de chaume pour toiture, rachis pour les clôtures et pour consolider les constructions en terre, paniers, filets, cordes, balais, etc.

Il convient aujourd'hui avec les résultats de la science, de faire plus de place aux huiles de palme rouges standard ou hybrides. Les scientifiques avertis, la Filière Palmier à Huile et les associations de producteurs, doivent intensifier leur communication face à la campagne de dénigrement entretenue par des groupes de pression.

Pour Mme NIANZOU Marie-Colombe, Chargée des programmes agricoles à l'Association Interprofessionnelle pour la Filière Palmier à Huile (AIPH), l'heure du réveil a sonné. « *Nous espérons que les résultats que nous avons obtenus des différentes études réalisées depuis plusieurs années, vont permettre de décriper un peu les idées sur la nocivité supposée de l'huile de palme. Aujourd'hui, nous avons vu avec les résultats de cette thèse*

que l'huile de palme n'a pas ces caractéristiques nocives que lui prêtent ses détracteurs. Nous encourageons les systèmes sanitaires à contribuer à sensibiliser les populations ivoiriennes et d'Afrique, voire du monde, sur les vertus de l'huile de palme, contrairement au recours à des préjugés pour stigmatiser la culture même du palmier à huile », a-t-elle conclu.

En effet, accepter le boycott de l'huile de palme, c'est encourager la production d'autres huiles végétales de composition chimique différente, souvent OGM, et pas forcément plus écologiquement ou socialement acceptables, compte tenu de leur plus faible rendement à l'hectare et de l'utilisation intensive de pesticides nécessaires à leur exploitation.

Jouer sur les préjugés entretenus auprès des consommateurs occidentaux pour condamner une filière tropicale dans sa globalité tout en protégeant les intérêts nationaux s'est rarement révélé être une stratégie payante (Berger, 1995). Le lobby américain du soja en avait déjà fait les frais lors de la « guerre des huiles » des années 1980, durant laquelle les huiles tropicales dans leur ensemble avaient fait l'objet d'une campagne de dénigrement abondamment argumentée par des institutions de circonstances. Dans le New York Times du 1er mars 1989, une page de publicité publiée sous le titre « *The Poisoning of America* » soumettait à la vindicte des consommateurs, les industriels américains utilisateurs d'huile de palme. Certains événements survenus en France, relatifs à l'Amendement Nutella, le procès intenté aux Magasins U par l'AIPH ivoirienne, l'autorisation accordée au pétrolier TOTAL d'utiliser jusqu'à 450.000 tonnes d'huile végétale par an, de l'huile de palme essentiellement, dans sa future bioraffinerie de La Mède (Bouches-du-Rhône), etc., ont montré qu'il était risqué de stigmatiser une filière, fut-elle tropicale, donc a priori privée de lobbyistes en France, sans en connaître véritablement les mécanismes et les acteurs.



LANCEMENT DU PROJET DE PROMOTION DE LA COMPÉTITIVITÉ DE LA CHAÎNE DE VALEUR DE L'ANACARDE (PPCA)



Le jeudi 24 janvier 2019, le Ministre du Commerce, de l'Industrie et de la Promotion des PME, au nom du Premier Ministre, a procédé au lancement officiel du Projet de Promotion de la Compétitivité de la chaîne de valeur de l'Anacarde (PPCA), financé à hauteur de plus de 107 milliards de FCFA à travers un prêt au Conseil du Coton et de l'Anacarde (CCA) par la Banque Internationale pour la Reconstruction et le Développement (BIRD) du groupe de la Banque mondiale. Cette importante cérémonie introduite par le Directeur de Cabinet du Premier Ministre, s'est déroulée à l'auditorium de la Primature, en présence du Directeur des Opérations de la Banque mondiale, de certains membres du Gouvernement, des acteurs de la chaîne de valeur de l'anacarde, du corps préfectoral, des Directeurs Régionaux du Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural (MINADER) et des dirigeants des structures d'exécution du projet, notamment le FIRCA, représenté par son Directeur Exécutif, qui est l'agence fiduciaire et le Maître d'Ouvrage Délégué pour les sous composantes recherche et vulgarisation agricoles.

L'anacarde concentre un tel potentiel d'opportunités d'emplois et de richesses inclusives, que le gouvernement l'a identifié comme l'un des leviers de la transformation structurelle de l'économie. Mais pour que l'anacarde impulse

véritablement la croissance économique souhaitée, il faut accroître sa valeur ajoutée. C'est en réponse à cette problématique que l'Etat de Côte d'Ivoire avec son partenaire la Banque mondiale, ont initié le Projet de Promotion de la

Compétitivité de la chaîne de valeur de l'Anacarde (PPCA) à travers l'accord de prêt N° 884540 CI, signé le 21 avril 2018 à Washington aux Etats-Unis et mis en vigueur le 20 août 2018.

Pour une meilleure implication et une appropriation du projet par les acteurs de la Filière Anacarde et les bénéficiaires, un atelier s'est tenu le jeudi 24 janvier 2019 à l'auditorium de la Primature. Cet atelier avait pour objectif principal de présenter les enjeux et les stratégies du projet à tous les acteurs de la chaîne des valeurs de l'anacarde.

Le Ministre ivoirien du Commerce, de l'Industrie et de la Promotion des PME, **M. Souleymane DIARRASSOUBA**, représentant le Premier Ministre, s'est réjoui de ce prêt accordé par la Banque mondiale à travers les fonds « Enclave » de la BIRD. Il a précisé qu'avec le PPCA, la transformation locale des noix de cajou permettra la création de 440.000 emplois potentiels dont au moins 60% destinés aux femmes.

Le Directeur des Opérations de la Banque Mondiale, **M. Pierre LAPORTE** a indiqué dans son intervention que c'est la première fois que le financement BIRD-Enclave est utilisé dans le secteur agricole en Côte d'Ivoire. Il a souligné que le projet s'attaque à la problématique de la compétitivité et de la création d'emplois dans le secteur agricole.

M Pierre LAPORTE a indiqué également que la Filière Cacao bénéficiera très bientôt d'un financement similaire, d'un montant de plus de 300 millions de dollars, afin d'impulser la transformation du cacao ivoirien.

Avant la cérémonie de lancement proprement dite du PPCA, l'atelier a débuté par des travaux en plénière, à travers des exposés suivis d'échanges.

La modération des échanges a été assurée par **Dr ACKAH Angniman Pierre**, Conseiller Spécial du Premier Ministre, accompagné des responsables des structures impliquées ou des experts du PPCA.

Les travaux ont débuté par la présentation du PPCA par **Dr Adama COULIBALY**, Directeur Général du Conseil du Coton et de l'Anacarde (CCA), et Coordonnateur du projet.

Après cet exposé, les participants ont échangé sur le Mécanisme de Dépôt de Garantie au profit des transformateurs et des Subventions à Coûts Partagés du PPCA, présenté par le Spécialiste des

Infrastructures Rurales de l'Unité de Coordination du (UCP-PPCA).

Mme KRA Yvonne, Chef de l'Unité Marchés et Conventions du FIRCA, a présenté le volet Passation des Marchés de la gestion fiduciaire du PPCA. Les politiques, instruments et mesures de sauvegarde environnementale et sociale ont été présentés par les deux experts en charge de ces aspects à l'UCP-PPCA.

Les travaux en plénière ont pris fin avec la présentation des procédures de gestion financière et comptable, faite par **M. HOURA Kouassi Marc**, Directeur Administratif, Financier et Comptable du FIRCA.

Le PPCA vise à accroître la productivité, la qualité et la valeur ajoutée de l'anacarde, au profit des petits exploitants agricoles et des PME/PMI, mais aussi développer l'industrie de la transformation du cajou en Côte d'Ivoire. Il est structuré autour de trois composantes techniques, à savoir (i) **Renforcement institutionnel et gouvernance de la chaîne de valeur**, (ii) **Amélioration de la productivité et de l'accès au marché des noix brutes de cajou**, (iii) **Appui à l'investissement privé dans l'infrastructure post-récolte et de transformation** et de la composante « **Coordination, suivi et gestion des connaissances du projet** ».

Ainsi, dans le cadre du développement des infrastructures de transformation, il est prévu la création et l'exploitation de 4 zones agro industrielles à Bondoukou, Bouaké, Korhogo et Séguéla, qui vont permettre la transformation d'au moins **200 000 tonnes** de noix de cajou par an, en plus de la capacité actuelle et créer **16 000 emplois directs**.

Le PPCA sera mis en œuvre sur une période de 5 ans (d'août 2018 à juillet 2023), avec pour objectif de transformer, à l'horizon 2020, 50 % de la noix de cajou produite en Côte d'Ivoire, premier pays producteur mondial avec plus de **700 000 tonnes** de noix brutes de cajou en 2017.

Concernant le financement dudit projet, la Banque mondiale participera, via la Banque Internationale pour la Reconstruction et le Développement (BIRD) à hauteur de plus de **107 milliards de FCFA**, le secteur privé pour **20 milliards** et l'Etat de Côte d'Ivoire avec **14 milliards de francs CFA**, soit un financement total de **141 milliards de FCFA**.

1^{ère} édition des Journées de l'Innovation Agricole Durable (J'INNOV)

LE FIRCA INITIE UNE JOURNÉE POUR PROMOUVOIR L'INNOVATION AGRICOLE DURABLE EN CÔTE D'IVOIRE



Sous l'égide du Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural, le FIRCA a organisé le lundi 18 février 2019, la première édition de la Journée de l'Innovation Agricole Durable, dénommée J'INNOV. Cet évènement s'inscrit dans le cadre de la mise en œuvre du Fonds Compétitif pour l'Innovation Agricole Durable (FCIAD), destiné à améliorer les productions agricole, animale, halieutique et forestière, et qui de façon pratique, devrait stimuler, faciliter et renforcer l'utilisation des innovations permettant d'améliorer ces productions. Présidée par le Ministre de l'Agriculture et du Développement Rural, cette Journée qui constitue un cadre de partage des activités et résultats du FCIAD, a réuni l'ensemble des parties prenantes : ministères techniques, structures de recherche et de développement agricole, divers acteurs du secteur agricole, innovateurs, etc.

L'objectif principal de la J'INNOV est de communiquer à l'ensemble des filières, des institutions, des bénéficiaires et autres parties prenantes, toutes informations utiles sur les activités et les résultats pertinents du Fonds Compétitif pour l'Innovation Agricole Durable (FCIAD) qui, à travers le financement de projets de recherche appliquée porteurs d'innovations et le Concours de l'Innovation Agricole Durable (CIAD), vise à contribuer à la durabilité des systèmes de production agricole, halieutique et forestière en

Côte d'Ivoire.

A l'ouverture officielle de la J'INNOV, le Ministre de l'Agriculture et du Développement Rural, a mis en exergue, la qualité de la coopération liant la Côte d'Ivoire et la France, et qui a abouti au financement de plusieurs projets dans divers secteurs. Le FCIAD, doté d'un montant de cinq milliards de FCFA, est financé dans le cadre du 2^{ème} Contrat de Désendettement et de Développement (C2D). Il est la composante 1 du volet 2 du

Programme Filières Agricoles Durables de Côte d'Ivoire (FADCI).

« L'occasion nous est donnée de réfléchir sur l'innovation agricole en Côte d'Ivoire et de faire des propositions pour le développement de l'Agriculture. (...). J'exhorte les filières agricoles et les services de vulgarisation à s'approprier ces innovations, qui à n'en point douter, contribueront à l'amélioration de la productivité agricole et à l'augmentation des revenus des producteurs. (...). Cette initiative qu'est le FCIAD, devrait donc être perpétuée et j'invite tous les partenaires techniques et financiers à abonder ce fonds, afin d'accompagner la diffusion des innovations, gage d'un développement agricole durable », a conclu le Ministre de l'Agriculture et du Développement Rural, M. Mamadou Sangafowa COULIBALY, avant de procéder à la récompense des trois lauréats de la deuxième édition du Concours de l'Innovation Agricole Durable (CIAD).

Avant lui, le Directeur Exécutif du FIRCA, maître d'œuvre du FCIAD, M. AT SIN Yao Léon, a rappelé que la J'INNOV est aussi une tribune offerte aux porteurs de projets, pour présenter leurs innovations en lien avec les activités agricoles ou agro-industrielles, ainsi qu'un cadre permettant de partager les avancées récentes en termes d'innovations agricoles nationales et internationales et de mutualiser les différentes initiatives sur le transfert des connaissances. Le Directeur Exécutif du FIRCA, a également dressé un bilan du FCIAD depuis son lancement le 1^{er} février 2017.

L'organisation de la J'INNOV, est une activité majeure dans la mise en œuvre du FCIAD. Elle vise, selon Mme Léa DJATTI-DIATÉ, Coordinatrice du Secrétariat Technique du C2D, à réunir autour de la thématique de la recherche appliquée, tous les acteurs du monde agricole : les agriculteurs, les filières, les professionnels de la recherche et de la formation et les autorités politiques, pour un partage d'expériences.

« Si la Côte d'Ivoire est un grand pays agricole, sa population dépassera les 50 millions d'habitants d'ici 2040. Il faut donc promouvoir dès aujourd'hui, une agriculture capable de nourrir cette population en croissance, dans un contexte de réduction des terres agricoles disponibles, d'impact croissant du réchauffement climatique et de lutte contre la déforestation », a prévenu M. Emmanuel DEBROISE, Directeur pays de l'Agence Française de Développement. Il a exprimé sa satisfaction de voir déjà des résultats au bout de seulement 18 mois d'existence du FCIAD. Au nombre des innovations proposées par les

porteurs d'innovation, figure le projet Appui aux initiatives locales de conservation de la banane plantain et de la papaye, mis en œuvre par l'Université Nangui Abrogoua (UNA). Ce projet novateur est selon son coordonnateur, Professeur TANO Kablan, une réponse à la préoccupante problématique des pertes post-récolte qui affectent plus de 40% des produits agricoles en général et singulièrement les productions vivrières. Ce projet se donne pour ambition de retarder le murissement des produits agricoles tels que la papaye, la banane plantain, etc., et permettre ainsi au producteur de programmer la récolte tout comme la vente.

Le World Agroforestry Centre (ICRAF) conduit le projet Technologie d'irrigation innovante pour les petits producteurs, de cacao. Le système d'irrigation souterraine à base de bambou, diffusé aux producteurs, permet d'améliorer le taux de reprise et la précocité des jeunes plants en replantation.

Quant aux lauréats de la deuxième édition du Concours de l'Innovation Agricole Durable (CIAD), à l'image du jeune KOUADIO Kevin, 2^{ème} Prix de la Thématique 5, inventeur du « Badjêh » pour sécuriser le fond de tasse de caoutchouc naturel, ils se disent heureux et fiers d'avoir été valorisés par la nation. Ils ont pris l'engagement de redoubler de courage pour continuer à apporter leur contribution au développement de l'agriculture ivoirienne.

La première édition des Journées de l'Innovation Agricole Durable (J'INNOV), a pris fin par la visite des stands des projets financés dans le cadre du C2D et des lauréats de la première édition du Concours de l'Innovation Agricole Durable. Souhaitons à la suite de M. Emmanuel DEBROISE, que cette première édition, soit la première d'une longue série, afin de sensibiliser les jeunes générations aux enjeux de l'Innovation pour un développement agricole durable.



Echange entre le Ministre de l'agriculture et le lauréat Fofana Daouda

PROMOTION DES FOYERS AMELIORES COMME REPONSE A LA PRESERVATION DE L'ENVIRONNEMENT



I-CONTEXTE

La croissance de la demande en bois-énergie au niveau des ménages en Afrique, a des répercussions néfastes sur les écosystèmes forestiers, exposant les populations aux vulnérabilités climatiques. Pour préserver ce couvert forestier et assurer l'adéquation entre la demande en bois-énergie et l'offre, une gestion efficace du secteur énergétique est cruciale dans ce milieu. Cette gestion pourrait être possible par la mise en place des politiques énergétiques qui devront décourager la déforestation, en orientant les ménages vers les sources d'énergie de cuisson plus propres écologiquement (gaz, électricité et énergies renouvelables). Cependant, vu leur coût et les difficultés de distribution au niveau des différentes régions, il n'est pas possible d'envisager à court terme d'arrêter l'usage du bois-énergie. Compte tenu de ce qui précède, il est indispensable de mettre en place, des politiques énergétiques qui favoriseraient la transition vers l'économie des quantités de bois-énergie utilisées dans la cuisson. Ces politiques devront orienter les ménages vers de nouvelles technologies moins consommatrices en bois-énergie, en l'occurrence la technologie des foyers améliorés.

La promotion des foyers améliorés vise les principaux objectifs suivants :

- ✓ La réduction de la déforestation et de la dégradation des terres par l'amélioration des rendements énergétiques dans les ménages ;
- ✓ La réduction des gaz à effet de serre ainsi que des fréquences des maladies liées à l'utilisation des équipements traditionnels ;
- ✓ L'amélioration des conditions de vie des ménages vulnérables et principalement celles de la femme, par la réduction du temps réservé à la collecte du bois et à la cuisson et son

investissement au profit de la famille et des enfants ;

✓ Le renforcement et le soutien à la création d'emplois pour les jeunes et les femmes.



II-DEFINITION

Le foyer amélioré est par définition, un équipement de cuisson à haut rendement qui assure une bonne combustion du bois de chauffe ou du charbon de bois.

On distingue en général plusieurs types de foyers améliorés, mais les plus connus sont :

✓ Les foyers améliorés métalliques ;

✓ Les foyers améliorés en céramique.

Lors de la conception des foyers améliorés, deux objectifs sont visés :

✓ Le premier est de permettre au combustible de générer le plus d'énergie possible, c'est-à-dire d'en assurer une combustion maximale ;

✓ Le second est d'optimiser le transfert de chaleur au niveau de la marmite ou du récipient qui accueille la nourriture.

Les foyers améliorés sont donc le fruit d'une étude poussée et d'un savant mélange entre d'une part, la disposition des différents éléments du foyer pour lui permettre d'améliorer la combustion et le transfert de chaleur et d'autre part, l'assurance que le foyer répond aux habitudes culinaires locales. En d'autres termes, la forme suit la fonction, car si le

foyer n'est pas en adéquation avec les habitudes culinaires locales, il ne sera pas demandé ni utilisé par les consommateurs.

III- IMPORTANCE DE L'UTILISATION DES FOYERS AMELIORES

Près de la moitié de la population mondiale utilise la biomasse pour la cuisson. L'utilisation de la biomasse a des conséquences considérables sur la santé, l'environnement, l'égalité hommes-femmes ainsi que sur la lutte contre la pauvreté. Par ailleurs, l'exposition à la pollution de l'air intérieur par la fumée de bois et la contrainte du ramassage du bois pour le feu, ont de nombreux effets négatifs sur la santé.

Face à l'importance de l'utilisation de la biomasse par de nombreuses communautés, les foyers de cuisson améliorés peuvent faire toute la différence. Si leur utilisation est encouragée depuis des décennies, le regain d'intérêt au niveau international témoigne de l'importance de cette technologie peu coûteuse dont la promotion permet d'améliorer la qualité de l'air intérieur, de réduire les émissions de gaz à effet de serre, de diminuer la charge de travail quotidienne des femmes et de réduire les dépenses des ménages pauvres consacrées à l'énergie.

Parmi ses innombrables bénéfices, on peut retenir :

✓ La réduction des émissions gazeuses de monoxyde et de gaz carbonique (CO et CO₂). On estime que cette technique simple pourrait éviter chaque année en Afrique, l'émission de 100 millions de tonnes de CO₂, soit l'équivalent des émissions automobiles d'un pays européen ;

✓ La réduction de la déforestation en limitant la coupe abusive de bois pour la cuisine ;

✓ La diminution des fumées toxiques des foyers classiques responsables, selon l'OMS, du décès de 1,6 million de personnes chaque année en Afrique dont beaucoup de femmes et d'enfants ;

✓ Le gain de temps pour les femmes dans les zones rurales, qui vont tous les jours ramasser le bois pour la cuisson, et une facture réduite pour les ménages qui achètent le bois ou le charbon en ville ;

✓ La création d'emplois (artisans locaux pour la fabrication des foyers, les intermédiaires pour la commercialisation).

IV-IMPACTS SUR L'ECONOMIE, L'ENVIRONNEMENT ET LE SOCIAL

En permettant une économie du bois-énergie et une pollution moindre, les foyers améliorés sont susceptibles de procurer de nombreux bénéfices.

✓ Sur le plan économique, ils participent à la lutte contre la pauvreté à travers l'économie d'argent (si le bois est acheté) réalisée grâce à la baisse des besoins en bois-énergie et la création d'emplois locaux pour les artisans fabricants desdits foyers.

La production de foyers améliorés assure un revenu régulier aux artisans et améliore leurs conditions de vie, tant du point de vue de l'accès à l'alimentation, que de la santé et de la scolarisation des enfants.

✓ Sur le plan environnemental, ils participent à la lutte contre le réchauffement climatique à

travers la réduction de la pollution de l'air et de la déforestation.

Elle a aussi, naturellement, un effet positif sur la préservation de l'environnement : elle permet en effet de réduire la pression sur les ressources forestières et de diminuer les émissions de gaz à effet de serre. L'adoption des foyers améliorés permettra, à n'en point douter, de réduire considérablement la déforestation liée à l'exploitation du bois-énergie et les émissions de gaz à effet de serre issues de la combustion au cours de la cuisson.

✓ Sur le plan social, ils procurent un gain de temps aux populations, tant dans la collecte du bois que dans la cuisson des repas. Ils contribuent également à améliorer la santé de leurs utilisateurs grâce à la baisse des quantités de fumées rejetées dans la cuisine.





Arrivée du Ministre de l'agriculture



Accueil du Ministre par le Directeur Executif



Vue des invités en salle



Remise du trophée à Mme Léa Djatti-Diatté, Coordinatrice du secrétariat technique du C2D



Remise du trophée à Emmanuel Debroise, Directeur pays de l'AFD



Coupure du ruban par le Ministre en compagnie des représentants de l'AFD et du C2D



La délégation sur le stand de Green Country



Signature du livre d'or par le Ministre



Photo de famille



Visite du stand du MIRAH en compagnie du PCA du FIRCA



Visite du stand des invites



Communication du CSERCOM



Participants à la journée dédiée au FIRCA



De gauche à droite le Directeur Exécutif du FIRCA, le PCA de l'ADERIZ, le PCA de la Chambre d'Agriculture



Echanges entre le Directeur Exécutif du FIRCA et un visiteur sur le stand Côte d'Ivoire



Le PCA et le Directeur Exécutif en compagnie d'un visiteur



Le Ministre de l'Agriculture en compagnie des représentantes du FIRCA et de la CACI



Délégation du FIRCA en compagnie du PCA et du Directeur Exécutif lors de la conférence du Ministre de l'Agriculture



Vue des officiels dans la salle



Vue des invités dans la salle



Decouverte de la charte de la Plateforme Genre Agricole par le Directeur Executif du FIRCA



Présentation de la charte de la Plateforme Genre Agricole



Photo de famille des membres de la Plateforme Genre Agricole

L'APROMAC LANCE OFFICIELLEMENT LA CAMPAGNE 2019



L'Association des Professionnels du Caoutchouc Naturel de Côte d'Ivoire (APROMAC) a procédé le mercredi 23 janvier 2019, au siège du Fonds Interprofessionnel pour la Recherche et le Conseil Agricoles (FIRCA), au lancement officiel de la campagne hévéa 2019, placée sous le thème "Responsabilité et engagement du planteur" et à la présentation du bilan des activités de la campagne écoulée. Cette double cérémonie qui marque également les dix ans d'existence du Fonds de Développement de l'Hévéa (FDH), outil mis en place pour accompagner les créations de plantations d'hévéa, était placée sous la présidence du MINADER, représenté par M. Marcel GOORE Bi, Directeur Général des Productions et de la Sécurité Alimentaire (DGPSA), qui avait à ses côtés, M. KREMIEN Malan Eugène, Président de l'APROMAC, Mme Traoré ASSITA, Directeur du Département Cultures d'Exportation et Productions Forestières (DCEPF), représentant le Directeur Exécutif du FIRCA et l'ensemble des acteurs de la filière.

Au nom du Ministre de l'Agriculture et du Développement Rural, le Directeur Général des Productions et de la Sécurité Alimentaire (DGPSA), M. Marcel GOORE Bi, a procédé au lancement de la campagne hévéa 2019. Il a invité les producteurs d'hévéa à s'armer de courage afin de se mettre au travail, dans l'espoir d'un lendemain meilleur.

M. GOORE Bi a noté que depuis le 31 décembre 2017, le bilan de la production ivoirienne se chiffre à 624.000 tonnes de caoutchouc sec, le confortant au rang de premier producteur en Afrique avec plus 70% du caoutchouc africain et de septième au plan mondial.

L'honneur est revenu à M. KOFFI Konan Albert, Secrétaire du FDH, de dresser le bilan de la campagne 2018. Il a d'abord tenu à situer les missions du FDH.

Selon M. KOFFI Konan Albert, le FDH, créé en 2009 par l'APROMAC, s'est vu confié la mise en œuvre de trois programmes spécifiques, à savoir (i) l'Appui à la création de plantations par la fourniture aux planteurs candidats, de plants d'hévéa de qualité à des tarifs subventionnés, (ii) l'Appui au renforcement des capacités des acteurs de la Filière Hévéa, par la formation aux métiers et (iii) l'Appui à l'entretien des pistes de desserte des plantations, à l'effet de faciliter la commercialisation des productions des planteurs et d'améliorer leurs conditions de vie.

Ces trois programmes, ont été conduits avec succès par le FDH, enregistrant des résultats souvent au-delà des objectifs fixés. Ainsi, sur un objectif de 5000 ha de plantation à réaliser dans le cadre du volet « aide à la création de plantations », 5439 ha de plantation sont effectivement sortis de terre, soit un taux de 108 %.

Par ailleurs, le projet « une école, une plantation d'hévéa et de vivriers », élaboré avec le Ministère de l'éducation nationale, afin d'initier les jeunes écoliers à se familiariser avec l'agriculture, tout en donnant l'occasion aux écoles de créer des activités génératrices de revenus, a été mis en œuvre. Ce projet a permis de former vingt (20) écoliers par école dans vingt (20) écoles aux techniques de production de plants, à la création de plantation et à la maîtrise de la technique d'association hévéa-vivriers. Au terme de ces formations, des écoliers de douze écoles sur les vingt, ont pu créer 8 ha de plantation d'hévéa, en

association avec des cultures vivrières, dont la vente leur a apporté des ressources financières. Concernant le volet « formation aux métiers », pour un résultat attendu de 2920 acteurs à former, 2698 bénéficiaires l'ont effectivement été, soit 92 % de réalisation.

Selon M. KOFFI Konan Albert, malgré les difficultés que connaît la filière en ce moment, toutes les promesses ont été tenues au cours de l'année qui vient de s'achever. Ainsi en dix ans d'existence, le FDH a investi plus de 27 milliards 584 millions de FCFA pour réaliser près de 120.000 hectares de plantations, former 12.000 personnes aux métiers de l'hévéa et entretenir plus de 2000 km de piste, a-t-il conclu.

Le Président de l'APROMAC, M. KREMIEN Malan Eugène a précisé que deux axes d'intervention se dégagent pour la filière durant l'année 2019. Il s'agit du suivi-évaluation des plantations créées et la nécessité de prolonger les acquis du programme de subvention des plants, par un programme réussi de formation aux métiers de l'hévéa, notamment celui des saigneurs.

Pour le Président de l'APROMAC, avec les superficies à exploiter au cours des six prochaines années, le besoin en saigneurs est estimé à 56.000. « Dans le domaine de la formation, nous avons initié un ambitieux projet de création d'un centre régional africain des métiers de l'hévéa, qui prendra en compte les métiers de la production et de l'usinage du caoutchouc », a expliqué M. KREMIEN Eugène. Il a soutenu que la Côte d'Ivoire vise la quatrième place mondiale de l'hévéa dans les années à venir et promis que cela soit une réalité.



DEUX ÉTUDES SUR LES TECHNIQUES CULTURALES RESTITUÉES AUX EXPERTS ET ACTEURS DE LA FILIÈRE



Le vendredi 15 février 2019, le FIRCA a convié les acteurs de la Filière Banane Dessert, à un atelier de restitution des résultats de deux études relatives à l'évaluation des techniques culturales des exploitations industrielles de banane dessert de Côte d'Ivoire et du monitoring des champignons post-récolte de la banane dessert. Cet atelier, présidé par le Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural (MINADER), a réuni le CIRAD, le CNRA, les Universités nationales, et les principaux acteurs de la filière.

En octobre 2018, le FIRCA a confié au Centre de coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement (CIRAD), une mission d'évaluation des techniques culturales en vigueur dans les exploitations industrielles de banane dessert, afin de proposer le cas échéant, des solutions innovantes qui pourraient être transférées dans les exploitations bananières ivoiriennes.

Mme Traoré Assita, Directeur du Département Cultures d'Exportation et Productions Forestières (DCEPF), qui s'exprimait au nom du Directeur Exécutif du FIRCA, a indiqué que l'atelier concerne les résultats de la mission confiée au CIRAD en 2018 d'une part, mais également, la deuxième campagne de monitoring des champignons post-récolte de la banane Dessert et les conclusions des missions effectuées sur la cercosporiose en Côte d'Ivoire et ailleurs, a-t-elle soutenu.

Ainsi, cet atelier a permis de présenter les axes d'amélioration de la compétitivité de la Filière Banane dessert ivoirienne ainsi que les innovations technologiques transférables. En effet, au cours de leur mission terrain, les experts du CIRAD ont pu se rendre compte des pratiques culturales en matière d'irrigation, de fertilisation des sols, de contrôle des maladies et ravageurs, etc., qui

différent fondamentalement d'une localité à l'autre.

Mme Aman Koko, qui présidait l'atelier au nom du MINADER, a mis l'accent sur l'importance de la Filière Banane Dessert pour la Côte d'Ivoire, qui fait partie des 10 pays ACP exportateurs de ce fruit vers le marché Européen. « Avec un volume de production de plus de 300 000 T par an pour une superficie de 7 500 ha, la Côte d'Ivoire occupe le 1^{er} rang d'exportateur africain vers le marché européen, soit près de 25% des volumes totaux d'exportation des pays ACP. La Filière Banane Dessert représente environ 3% du PIB et près de 8% du PIB agricole, constituant ainsi, après l'Etat, la 2^{ème} employeuse de travailleurs estimés à 12 000 directs et plus de 4 000 indirects », a conclu la représentante du MINADER.

Se réjouissant de voir l'industrie bananière porteuse d'espoir avec l'arrivée d'investisseurs nouveaux, Mme Aman s'est toutefois inquiétée de l'existence "d'ennemis redoutables" comme la cercosporiose et le charançon des bananiers, pour lesquels de gros moyens de lutte sont déployés. D'où l'intérêt des initiatives du FIRCA pour "sauver" la Filière Banane Dessert car si rien n'est fait face aux ennemis, la production peut dégringoler, a-t-elle prévenu.



LA 5^{ÈME} ÉDITION DU SARA OFFICIELLEMENT LANCÉE

Le lancement officiel de la 5^{ème} édition du Salon de l'Agriculture et des Ressources Animales d'Abidjan (SARA 2019), s'est déroulé la matinée du jeudi 21 février 2019, dans un complexe hôtelier, sous la présidence du Ministre de l'Agriculture et du Développement Rural, M. Mamadou Sangafowa COULIBALY, représentant le Premier Ministre. Il avait à ses côtés, l'Ambassadeur de France en Côte d'Ivoire, S.E.M Gilles HUBERSON, le Ministre des Eaux et Forêts, M. Alain Richard DONWAHL et le représentant du Ministre des Ressources Animales et Halieutiques, ainsi que des structures sous tutelle comme le FIRCA, représenté à cette occasion par son Directeur Exécutif, M. AT SIN Yao Léon. Cette 5^{ème} édition qui est placée sous le thème « Agriculture intelligente et innovations technologiques : quelles perspectives pour l'agriculture africaine », a choisi la France comme pays à l'honneur.

Après l'Afrique du Sud à l'édition 2017, la France a été choisie comme pays à l'honneur de la 5^{ème} édition du SARA, qui se tiendra du 22 novembre au 1^{er} décembre 2019 à l'espace SARA, sur le site du parc des expositions d'Abidjan, route de l'aéroport international Félix Houphouët-Boigny d'Abidjan.

Au nom du Premier Ministre, le Ministre de l'Agriculture et du Développement Rural, M. Mamadou Sangafowa COULIBALY, s'est réjoui du choix porté sur la France pour être le pays à l'honneur de cette 5^{ème} édition du SARA. Selon lui,

ce choix vient raffermir davantage la qualité de la coopération entre la Côte d'Ivoire et la France.

« Tout comme la France, pays industriel, doté d'une grande économie agricole, en Côte d'Ivoire, l'agriculture constitue le cinquième axe stratégique de développement du Gouvernement, avec pour objectifs essentiels d'améliorer le bien-être des populations et la sécurité alimentaire », a-t-il précisé.

M. Sangafowa COULIBALY a indiqué : « Une agriculture intelligente est celle qui sait s'adapter aux

exigences du changement climatique ». Cette agriculture, a-t-il renchéri, dans le contexte mondial actuel, doit encore faire face aux changements climatiques, ce qui illustre la pertinence du choix du thème du SARA 2019 : « Agriculture intelligente et innovations technologiques : quelles perspectives pour l'agriculture africaine ? »

Quant à l'Ambassadeur de France en Côte d'Ivoire, S.E Gilles HUBERSON, il a souligné que le SARA, n'est plus un salon national ou sous régional, mais plutôt un salon international de haut niveau. Cette distinction faite à la France au prochain rendez-vous du SARA 2019, vient à point nommé au moment où, selon lui, le continent Africain vient d'être positionné parmi les priorités de l'heure du Président français, S.E Emmanuel Macron.

Gilles HUBERSON a soutenu que la France demeure le pays avec

la plus forte représentativité au SARA, avant de confier que le nombre d'exposants français va doubler au cours de cette 5^{ème} édition. « Nous sommes le premier partenaire économique de la Côte d'Ivoire. La France comme pays d'honneur au SARA 2019 est un choix dans lequel nous nous inscrivons profondément, vu le thème retenu, parce que pour nous, l'innovation est la source de tout développement durable », a-t-il déclaré.

Le Ministre des Eaux et Forêts, M. Alain Richard DONWAHI, a indiqué que le SARA est une occasion unique de mobiliser des ressources financières et techniques. Selon lui, la 4^{ème} édition a permis de compter 950 rencontres d'affaires, avec la signature de plusieurs conventions chiffrées à 1,6 milliards F CFA.

Notons que l'édition précédente a enregistré plus de 600 exposants et plus de 300 000 visiteurs. Le

SARA 2019 a pour ambition de rassembler en terre ivoirienne, les grands acteurs nationaux, régionaux et internationaux du monde agricole, pendant dix jours consécutifs. Cette 5^{ème} édition du SARA, la 3^{ème} consécutive, envisage d'atteindre 350 000 visiteurs et 800 entreprises exposantes avec 30 pays invités.

L'ambition affichée, selon Mme Djénébou KONDE, la Commissaire Générale du SARA, est de permettre à cet événement majeur de « rivaliser avec les meilleurs salons au monde ».

C'est une conférence de presse, conjointement animée par le Ministre de l'Agriculture et du Développement Rural, l'Ambassadeur de France en Côte d'Ivoire, le Ministre des Eaux et Forêts et la Commissaire Générale du SARA, qui a mis fin à cette cérémonie de lancement du SARA 2019.



LE FIRCA ET LA FILIÈRE COTON LANCENT LA DEUXIÈME OPÉRATION DE DISTRIBUTION DE FOYERS AMÉLIORÉS



715 foyers améliorés sur 1190 promis, ont été remis par le FIRCA en janvier 2019 à la Fédération des unions de sociétés coopératives de producteurs de coton de Côte d'Ivoire (FPC-CI Coop CA). Cette opération qui est à sa deuxième phase, s'inscrit dans le cadre de la mise en œuvre du projet « ProcarBOOH », initié par le FIRCA et ses partenaires, à l'effet de lutter contre la déforestation et contribuer efficacement à la préservation de l'environnement.

A la fin de l'année 2017, le FIRCA, engagé dans la protection de l'environnement comme un facteur important du développement durable et soucieux du bien-être des producteurs, a initié avec ses partenaires, un projet dénommé « PROCAR-BOOH », pour résoudre l'épineuse question de l'efficacité énergétique au niveau des ménages ruraux. Ainsi, plus de 900 foyers améliorés ont été distribués à nombre égal dans les zones de production cacaoyère et cotonnière du pays, dans le cadre de la phase pilote dudit projet, à l'effet de stimuler la diffusion des foyers dans les habitudes des populations rurales et de réduire par voie de fait, les quantités de bois de chauffe utilisées.

« Ces foyers, présentés comme des équipements propres et efficaces de cuisson, réceptionnés par la Fédération des unions de sociétés coopératives de producteurs de coton de Côte d'Ivoire (FPC-CI Coop CA), ont par la suite été redistribués, après une initiation à leur utilisation, à 350 ménages ruraux, une centaine de ménages urbains et à une vingtaine de cantines scolaires présélectionnées. Le retour des informations recueillies auprès des utilisatrices de ces foyers, fait état d'un engouement de la part de ces dernières qui n'ont pas caché leur satisfaction », a noté M. Silué KASSOUM, Directeur Général de la FPC-CI Coop CA.

Dix différents modèles de foyers améliorés à usage unique (bois ou charbon) et à multi-usages (bois et charbon), ont en effet été testés dans les ménages d'agriculteurs sélectionnés. Ce projet selon Mesdames SORO Fatoumata et KONE Mariam, deux bénéficiaires basées à Korhogo, doit aider les pays comme la Côte d'Ivoire à réduire l'utilisation du bois de chauffe. « Avec un tas de charbon de 100 FCFA, il est difficile de faire cuire quelques kilogrammes de riz, alors que ce même tas utilisé dans un foyer amélioré permet de faire de la sauce graine et du riz », ont-elle expliqué, avant de préciser que le charbon de 100 FCFA dure en moyenne 1h30 mn dans un foyer amélioré.

En raison des résultats satisfaisants enregistrés par les deux parties lors de la phase pilote, a noté le Directeur du Département Cultures d'Exportation et Productions Forestières (DCEPF) au FIRCA, Mme Traoré Assita, le FIRCA et la Fédération des unions de sociétés coopératives de producteurs de coton de Côte d'Ivoire (FPC-CI Coop CA), ont décidé de passer à une seconde étape de leur collaboration. « Il s'agissait pour cette phase, d'acquérir et de distribuer 1190 foyers améliorés issus de la sélection réalisée par les bénéficiaires, lors de l'enquête d'acceptabilité du projet par les producteurs de coton dans la zone de Korhogo. Le FIRCA a réceptionné à ce jour, 715 foyers en provenance du Burkina Faso et est dans l'attente de la livraison des 475 restants par GREEN KER. Pour éviter de retarder le processus de distribution, et en attendant la livraison incessante de cette dernière

commande, le FIRCA en collaboration avec la FPC-CI, a procédé ce jour à la remise officielle desdits foyers aux bénéficiaires de Korhogo », s'est réjouie Mme Traoré Assita.

Le Directeur Régional de l'Environnement et du Développement Durable du Poro, M. KOUADIO Koffi, a quant à lui, félicité les organisateurs pour cette initiative, qui de son point de vue, s'inscrit dans la vision de son ministère. Ce dernier, en collaboration avec celui de l'Agriculture du Développement Rural, a engagé le "projet agriculture zéro déforestation".

Soulignant l'acuité de la problématique de la gestion de la forêt, M. TAPE Bi, Directeur du Centre de Gestion (CDG) de la SODEFOR de Korhogo, a indiqué : « le projet ProcarBOOH, s'il est bien mené, aidera indéniablement la Côte d'Ivoire à réduire l'utilisation du bois de chauffe, en raison de la valorisation des résidus des cultures agricoles qu'il promet ».

Le projet ProcarBOOH, qui amorce sa deuxième phase, veut continuer de s'inspirer des actions menées dans d'autres pays, tout en s'appuyant sur les acquis de la phase pilote, afin d'atteindre les objectifs clairement définis et d'avoir des résultats tangibles en termes de bénéfices socio-économiques, d'impacts environnementaux durables et de préservation de la vie des communautés rurales.



LE FIRCA PRÉSENTE SON MODÈLE DE FINANCEMENT DE L'AGRICULTURE ET DE PROMOTION DES INNOVATIONS AGRICOLES



Du 23 février au 3 mars 2019, s'est tenue au Parc des Expositions de la Porte de Versailles, la 56^{ème} édition du Salon International de l'Agriculture de Paris (SIA) autour du thème « L'agriculture : des femmes, des hommes, des talents ». Cette thématique traduit la volonté des dirigeants français de faire le lien entre tous les acteurs de la chaîne des valeurs agricole et rend hommage à tous les talents indispensables à l'avenir de l'agriculture.

Comme chaque année, une délégation composée des membres du Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural (MINADER) et du Ministère des Ressources Animales et Halieutiques (MIRAH), a représenté la Côte d'Ivoire à la 56^{ème} édition du Salon International de l'Agriculture de Paris.

Cette année encore, les différentes structures accompagnant le MINADER se sont mobilisées pour promouvoir les atouts de l'agriculture ivoirienne. Ainsi, le FIRCA a animé, le 25 février 2019, sur le stand de la Côte d'Ivoire, une communication sur son rôle et son modèle innovant de financement au service du développement agricole ivoirien. Des invités venus de France et des membres de la délégation ivoirienne ont pris part à cette rencontre, qui leur a permis de mieux cerner le

fonctionnement de cette structure de financement pérenne des services agricoles et de coordination technique et fiduciaire des projets conventionnés et programmes de développement des filières agricoles. Pour mieux appréhender les actions conduites pour le compte des projets, notamment ceux issus du Programme Filières Agricoles Durables de Côte d'Ivoire (FADCI), le film bilan retraçant les acquis du Fonds Compétitif pour l'Innovation Agricole Durable (FCIAD) et mettant en valeur les premiers lauréats du Concours de l'Innovation Agricole Durable et les innovations technologiques financées par appel à projets, a été diffusé. En outre, un point succinct de l'état d'avancement du projet FADCI-SSA, qui vise la mise en place d'un système national de Contrôle de la Sécurité

Sanitaire des Aliments, a été fait à l'auditoire. Enfin, les farines sans gluten issues de la transformation des produits locaux (manioc, igname, banane plantain, patate douce et maïs), fruit des résultats de la recherche scientifique en technologies de conservation et de transformation des aliments, via le projet PPAAO/WAAPP, ont été promues.

Au terme de ces présentations, les échanges ont permis aux invités venus de la région administrative française d'Auvergne-Rhône-Alpes d'exprimer leur étonnement face à l'existence d'une telle structure. Une visite guidée des 2 stands de la Côte d'Ivoire leur a donné l'occasion de découvrir les produits exposés.

Outre cette communication et dans l'optique de réduire la pénibilité des métiers agricoles et améliorer le rendement des producteurs, la délégation du FIRCA en marge du SIA 2019, a pris part à la 78^{ème} édition du Salon International du Machinisme Agricole (SIMA), qui s'est tenue du 24 au 28 février 2019 au Parc des Expositions de Paris Nord, à Villepinte.

Ce salon qui se tient tous les deux ans est réservé aux professionnels de l'agriculture. Il s'étend sur 220.000 m² et rassemble plus de 1375 exposants, dont la moitié est issue d'une quarantaine de pays étrangers. Cette grande rencontre de l'agriculture présente les nouvelles tendances de ce secteur, les innovations technologiques et tous les nouveaux équipements pour l'agriculture, l'élevage ou l'entretien de l'espace rural et forestier.

Cette manifestation est donc l'occasion de découvrir de nouveaux modèles de tracteurs et de moissonneuse batteuse, ainsi que les nouveautés dans les secteurs du travail du sol, de la pulvérisation et du matériel pour l'élevage.

La délégation du FIRCA a aussi pu prendre part au SIMA African Summit, le 26 février. Il s'agissait de la deuxième édition de ce congrès dédié à l'agriculture africaine, qui avait pour thème : « L'agribusiness en Afrique : installer l'agriculture comme véritable secteur économique ». Les principaux sujets de discussion étaient l'accroissement de la production agricole grâce à la mécanisation et la mise en place d'un secteur agroalimentaire dynamique en Afrique. Une dizaine d'intervenants en agri-business, ainsi que des juristes d'affaires, ont apporté leur point de vue et partagé leurs expériences, relatives au développement des affaires en Afrique.

Au sortir de cette rencontre, Monsieur TOURE Jean François, Président du Conseil d'Administration du FIRCA a déclaré « Il est important que nous

nous intéressions et inspirions de l'expérience des autres pour moderniser notre agriculture ». Selon lui, la mécanisation du secteur, reste le moyen indéniable pour atteindre nos objectifs. Il a par ailleurs ajouté : « il faudrait améliorer la production de l'exploitation agricole, ce qui va passer par l'amélioration de la recherche pour pouvoir, entre autres, sélectionner les variétés à fort rendement et suivre le producteur dans l'itinéraire technique».

Comme chaque année, une journée a été dédiée à la Côte d'Ivoire. Ainsi, le jeudi 28 février 2019, Dr Nouhoun Coulibaly, Directeur Général de la Planification, du contrôle des Projets et des Statistiques (DGPPS) au Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural, a animé une présentation sur le thème « Revue de la coopération française dans le cadre du Programme National d'Investissement Agricole (PNIA) ». Cette conférence co-présidée par le Ministre ivoirien de l'Agriculture, Mamadou Sangafowa Coulibaly et Didier Guillaume, Ministre français de l'Agriculture et de l'Alimentation, a réuni tous les directeurs des structures sous tutelle représentées au SIA 2019, les ivoiriens de la diaspora, des spécialistes de l'agriculture et des acteurs des métiers agricoles.

Lors de son exposé, le DGPPS a relevé que les contributions françaises sont orientées vers l'agriculture, notamment vers les cultures de rente, les ressources animales, le vivrier, les semences, la sécurisation foncière, l'accès des femmes à la terre, la réalisation de pistes agricoles. Selon lui, ces initiatives ont permis la réduction de la pauvreté en milieu rural qui est passée de 62,5% en 2008 à 56,8% en 2015. Il a en outre appelé au renforcement de l'appui de la France, notamment concernant le volet de la transformation locale des produits agricoles et de l'innovation technologique.

Cette rencontre a été une occasion pour les différents intervenants de dresser le bilan de la longue et riche coopération entre la France et la Côte d'Ivoire dans le domaine agricole. Ainsi, le Ministre ivoirien de l'Agriculture dit fonder beaucoup d'espoir dans cette coopération pour amorcer la seconde phase du Programme National d'Investissement Agricole (PNIA 2, 2018-2025), qui vise la transformation structurelle de l'économie agricole en Côte d'Ivoire. C'est d'ailleurs à juste titre que la France est désignée pays à l'honneur de la 5^{ème} édition du Salon International de l'Agriculture et des Ressources Animales d'Abidjan (SARA 2019), prévu du 22 novembre au 1^{er} décembre de cette année, a souligné le Ministre de l'Agriculture et du Développement Rural. Selon le Ministre, en prenant part au SARA, la France ne s'adressera pas seulement à la Côte d'Ivoire mais aux 15 Etats de l'Afrique de l'Ouest.

Quant au Ministre français de l'Agriculture et de l'Alimentation, Monsieur Didier Guillaume, il s'est réjoui de la place de leader qu'occupe la Côte d'Ivoire en Afrique en général et particulièrement dans le domaine agricole. Dressant le point de la coopération entre les deux pays, il a indiqué que l'Agence Française de Développement (AFD) a engagé 142 millions d'euros dans le Contrat de Désendettement et de Développement (C2D), en faveur de la Côte d'Ivoire. Il a profité de l'occasion pour insister sur la pérennisation des ressources naturelles qui doit être une exigence majeure. M. Didier Guillaume a en outre, relevé l'engagement de la Côte d'Ivoire dans la lutte contre la déforestation. Le Ministre français a affirmé la détermination de son pays à accompagner la Côte d'Ivoire vers une « agriculture zéro déforestation » et, plus particulièrement, vers un « cacao zéro déforestation ». « La France est placée au cœur du multilatéralisme », a-t-il ajouté, en faisant observer que les questions économiques et commerciales, de recherche, de développement, de transition écologique et de déforestation, entre autres, sont importantes pour la planète.

Présent à cette conférence, Monsieur AT SIN Yao Léon, le nouveau Directeur Exécutif du FIRCA a accordé une interview aux journalistes pour dresser le bilan de la participation du FIRCA à cet événement. Dans son intervention, M. AT SIN s'est dit satisfait de la participation du FIRCA à ce salon qui a été pour lui une occasion d'échanger avec les partenaires de l'agriculture ivoirienne, notamment dans le cadre de la mise en œuvre des projets FADCI. Selon lui, le volet Conseil de Gestion (CDG) de ce projet est d'une importance capitale dans la conduite des activités agricoles ivoiriennes. Le FADCI-CDG met en exergue les différents métiers agricoles et prend en compte l'aspect économique de l'exploitation agricole. « Le jeune qui souhaite retourner à la terre aujourd'hui a besoin de beaucoup plus d'informations sur la rentabilité des différentes spéculations afin d'opérer le meilleur choix pour mener son activité », a déclaré le Directeur Exécutif du FIRCA. Il est aussi revenu sur la question de l'organisation des filières au niveau de la France qui, de son point de vue, devrait aider à impacter positivement celle de la Côte d'Ivoire.

Durant neuf jours, les visiteurs ont pu découvrir la diversité agricole de la Côte d'Ivoire. Le Dimanche 3 Mars 2019, les portes du salon se sont refermées à la satisfaction des participants qui ont fait le déplacement pour cet événement.



LE FIRCA PRÉSENTE OFFICIELLEMENT LA PLATEFORME GENRE AGRICOLE



Dans sa volonté d'impulser l'intégration systématique du Genre dans le secteur agricole, le FIRCA et certains de ses partenaires, ont mis sur pied une plateforme dénommée Plateforme Genre Agricole (FGA) dont les 25 membres ont été officiellement présentés le mercredi 13 mars 2019, au siège du FIRCA, à Abidjan-Cocody. Cette cérémonie s'est déroulée en présence de représentants des ministères sous tutelle, notamment du MINADER et du MIRAH, d'institutions internationales dont l'ONU Femmes - Côte d'Ivoire, représentée par Mme Madeleine Oka-Balima, responsable des programmes.

En effet, malgré les bons résultats obtenus par l'agriculture ivoirienne, le secteur vit encore sous la prévalence des stéréotypes de genre et des restrictions sociales qui excluent souvent certaines catégories, notamment les femmes, de l'accès aux ressources productives, (terres, services, produits de la recherche et de la vulgarisation, etc.). Cette situation de sous-exploitation du capital humain disponible, contribue à aggraver la vulnérabilité des maillons les plus

faibles et à limiter le progrès en agriculture.

Pour apporter une réponse à cette problématique, le FIRCA a entrepris de mobiliser les acteurs du secteur agricole autour de l'approche genre par le lancement d'une plateforme dédiée. L'appel du FIRCA a été si bien perçu qu'à son lancement, selon son Directeur Exécutif, M. ATSIN Yao Léon, dix-huit (18) institutions publiques et privées se sont jointes à lui en août 2018

au cours d'un atelier à Grand Bassam, pour mettre sur pied la Plateforme Genre Agricole.

Pour le Directeur Exécutif du FIRCA, c'est un engagement fort qui suppose que les institutions ivoiriennes s'engagent à reconnaître, à examiner et à traiter les inégalités et les disparités liées au genre, à toutes les étapes des actions de développement. « Nous entendons dans cette logique œuvrer ensemble pour

changer les mentalités et les comportements, pour rendre visible et considérer les besoins, les intérêts et les contributions des femmes et des hommes. Prendre également individuellement et collectivement, des mesures positives pour améliorer la situation des cibles discriminées et mesurer régulièrement, les effets et impacts de nos interventions en agriculture sur les hommes et les femmes, pris dans leurs multiples dimensions», a conclu le Directeur Exécutif du FIRCA.

C'est cette Plateforme composée de représentants d'institutions et de filières agricoles, de programmes, projets et

structures d'appui à l'agriculture, à l'élevage et à l'agro-transformation, d'Universités et d'institutions de recherche, évaluée à vingt-cinq membres, qui a été présentée à l'ensemble des acteurs du développement agricole de notre pays.

Présidée par Professeur Turquin Louise, la Plateforme Genre Agricole vise à contribuer, à l'horizon 2030, à réduire les inégalités et les disparités socioéconomiques dans les chaînes de valeur agricole, à améliorer durablement la productivité agricole, et à créer de la richesse afin d'être un instrument de développement durable de référence en Côte d'Ivoire et dans

la sous-région. Ainsi, à travers la mutualisation et la mobilisation des ressources, le renforcement des capacités et le plaidoyer sur l'approche Genre, la plateforme envisage, pour la période 2018-2022, de devenir le moteur de développement inclusif du secteur agricole.

A cet effet, M. KONE Moussa, représentant le Ministère de l'Agriculture et du Développement rural (MINADER), a salué cette initiative, exhortant les structures et projets du secteur agricole qui ne l'ont pas encore fait à y adhérer. Il a souligné que le MINADER est l'un des rares ministères ivoiriens à être doté d'une Cellule Genre.



CHARTRE DE LA PLATEFORME GENRE AGRICOLE

L'égalité de genre constitue plus que jamais une composante à part entière du développement durable. Nous la plaçons au cœur de notre vision d'une Plateforme Genre dédiée au secteur agricole, qui se décline comme suit :

« La Plateforme Genre Agricole est un cadre de concertation et d'actions pour l'intégration systématique de l'approche genre dans le secteur agricole.

Pour la période 2019-2022, nous ambitionnons devenir le moteur d'un développement inclusif du secteur agricole.

Et nous envisageons, à l'horizon 2030, avoir contribué à :

1

réduire les inégalités et les disparités socioéconomiques dans les chaînes de valeur agricoles

2

améliorer durablement la productivité agricole

3

créer de la richesse

A cette fin, nous allons mutualiser et mobiliser nos ressources (compétences, acquis, etc.), renforcer les capacités en genre à tous les niveaux, et conduire le plaidoyer sur l'approche genre dans l'ensemble du secteur agricole ivoirien.

Par l'impact de nos actions sur nos structures et filières, nous deviendrons un instrument de développement durable incontournable et faisant référence en Côte d'Ivoire et dans la sous-région. »

Ainsi, en conformité avec notre politique Genre, nous nous engageons à :

- Soutenir et œuvrer au succès de la réalisation de la vision de la **Plateforme Genre Agricole** ;
- Veiller à la promotion systématique du Genre dans le développement de nos politiques et de nos outils opérationnels ;
- Veiller à ce que nos politiques et directives intégrant le Genre, soient correctement communiquées sur le terrain et que les équipes de mise en œuvre soient redevables de leur application ;
- Baser la conception des programmes sur une analyse sexo-spécifique et sur des données désagrégées par sexe et par âge, dans le but de mettre en place des services équitables et accessibles de façon sûre à tous les membres de la population ciblée ;
- Promouvoir un équilibre femme/homme au travail et dans nos politiques des ressources humaines ;
- Utiliser des méthodes participatives avec des équipes terrain équilibrées dans leur distribution des genres à chaque fois qu'il est nécessaire, d'avoir accès à toute la population et impliquer les femmes et les hommes dans tous les aspects du cycle des projets ;
- Faciliter de façon systématique l'accès du personnel aux formations sur le Genre ;
- Renforcer les capacités de notre personnel et de nos partenaires en matière d'égalité entre les femmes et les hommes afin qu'ils puissent mieux intégrer le Genre dans leur travail.

SIGNATAIRES :



LA PRODUCTION DES FARINES DE BANANE PLANTAIN, DE MANIOC, DE PATATE DOUCE ET D'IGNAME, UNE RÉALITÉ EN CÔTE D'IVOIRE



Dans le cadre de la transformation et de la valorisation des produits agricoles locaux, le Fonds Interprofessionnel pour la Recherche et le Conseil Agricoles (FIRCA), en collaboration avec l'Ecole Supérieure d'Agronomie (ESA) de l'Institut National Polytechnique Houphouët Boigny (INP-HB) de Yamoussoukro, a installé au sein de l'INP-HB, une unité semi-industrielle de production de farines locales de haute qualité. Cette unité de transformation produit des farines de manioc, banane plantain, patate douce et igname.

Afin de contribuer à la réduction des pertes post-récoltes des cultures vivrières estimées à plus de 40%, le FIRCA, avec la contribution des différents instituts de recherche scientifique en technologie de conservation et de transformation, a mis au point des procédés innovants pour obtenir des farines raffinées de haute qualité valorisant ainsi les cultures telles que l'igname, la banane plantain, la patate douce et le manioc.

Cette unité de production de farines locales, en plus de réduire les pertes-post-récoltes, contribuera à terme à améliorer les revenus des différents acteurs des chaînes de valeurs de l'igname, du manioc, de la patate douce et de la banane plantain. L'expérience de la production et de la valorisation des farines locales de haute qualité, servira de base pour la mise en place d'un centre d'incubation d'entreprises agricoles au profit des opérateurs privés.

Cette initiative qui revêt un caractère national bénéficie du soutien de plusieurs acteurs tels que : l'ensemble des professionnels des cultures vivrières, notamment les acteurs des filières manioc et banane plantain et les associations des fédérations de boulangers, pâtisseries et cuisiniers de Côte d'Ivoire.

Ces farines apportent de nouvelles solutions pour une meilleure valorisation de produits vivriers avec une présentation qui a l'avantage d'être stable et facile à utiliser.

Cette nouvelle présentation permet aussi de facilement faire des formulations pour des mets locaux ou autres.

Ainsi, depuis août 2018, l'unité de production des farines locales de manioc, banane plantain, patate douce et igname est fonctionnelle, avec une capacité de production de 30 tonnes par mois.

Le séchage des différents produits se fait grâce à un séchoir à air chaud.

Les farines locales obtenues sont naturellement « sans gluten », raffinées, non fermentées et fines, produites à partir de matières premières rigoureusement sélectionnées, fraîchement récoltées et rapidement traitées. Ces farines locales ont une composition naturelle essentiellement riche en glucides et en fibres alimentaires, avec de faibles teneurs en matières grasses facilement digestes. Mais c'est surtout pour leur caractère sans gluten qu'elles sont appréciées.

En terme d'utilisation, les farines locales de banane plantain, igname, patate douce et manioc constituent une bonne alternative à la farine de blé, à laquelle, elles peuvent se substituer partiellement ou totalement pour la confection de pains, de gâteaux, de viennoiseries, de biscuits, de pâtes décor, de couscous, de beignets, de pâtes alimentaires et de pâtes base, pour la formulation de farines infantiles. Elles peuvent également être utilisées pour la standardisation des mets traditionnels ivoiriens tels que le foutou, le fougou, le kongodé et autres... etc.

Le gérant, les chercheurs et les techniciens de l'unité de production de farines locales de l'INPHB-ESA de Yamoussoukro, sont disposés à accompagner tout promoteur intervenant dans la production et la valorisation des farines de banane plantain, igname, patate douce et manioc et autres produits agricoles en Côte d'Ivoire. En plus de produire les farines locales et les mettre à marché, l'unité de production fait des prestations pour le traitement de tous féculents, racines ou tubercules en farine, à la demande d'éventuels partenariats. L'objectif majeur est de nouer des relations commerciales pour le positionnement de ces farines bio, sans gluten « Made in Côte d'Ivoire ».



KOUAKOU MARCEL, UN MODÈLE DE RÉUSSITE GRÂCE À LA PRATIQUE DU SYSTÈME DE RIZICULTURE INTENSIVE



Le FIRCA, Unité de Coordination Technique et Fiduciaire du Programme de Productivité Agricole en Afrique de l'Ouest (PPAAO/WAAPP), a introduit sur la période de 2011 -2016, plus de 40 technologies agricoles dans le secteur du vivrier en Côte d'Ivoire. Ces technologies agricoles ont permis d'opérer des changements notables sur les techniques culturales, les rendements et les revenus des producteurs.

Au nombre de ces technologies, figure le Système de Riziculture Intensive (SRI) qui a été adopté par des producteurs dont M. KOUAKOU Marcel, l'un des précurseurs en Côte d'Ivoire.

Autrefois riziculteur « ordinaire » vivant à Yamoussoukro, capitale politique de la Côte d'Ivoire, KOUAKOU Marcel a aujourd'hui doublé ses rendements grâce au SRI.

Ayant adopté avec succès cette nouvelle technique rizicole, qui lui a valu le titre de Champion SRI, KOUAKOU Marcel est entré pour la première fois en contact avec cette technologie en 2012, grâce à l'action conjuguée du FIRCA et du CNRA dans le

cadre de la mise en œuvre du PPAAO/WAAPP. Avant cette période, il pratiquait la méthode traditionnelle dite semis en foule (non-respect de normes au niveau de la pépinière, semis à la volée...) avec pour conséquence, des rendements faibles : entre 3 et 4 tonnes à l'hectare selon les variétés.

Depuis l'avènement du PPAAO/WAAPP en 2012 jusqu'à aujourd'hui, l'introduction du SRI a complètement révolutionné la pratique de la culture du riz de Monsieur KOUAKOU Marcel. Cette révolution s'est traduite par l'augmentation de ses rendements (5 à 9 tonnes/ha) et de son revenu.

En outre, grâce au PPAAO/WAAPP, notre

champion SRI a eu à sa disposition plus de 10 variétés de riz homologuées, au nombre desquelles, les variétés du riz de luxe (orelux 6, jasmin,...) et du riz de grande consommation (Bouaké Am, V10, Wita 9...).

Progressivement, il a procédé à l'extension de sa parcelle, entraînant ainsi une réorganisation de la main d'œuvre caractérisée par 3 employés permanents et environ 70 employés occasionnels.

En effet, la technique SRI est une pratique qui permet aux producteurs d'augmenter significativement le rendement et de diminuer le coût de production par une bonne gestion d'eau d'irrigation et une réduction de la quantité d'intrants (semences et engrais).

Par ailleurs, l'émission télé «Terre et progrès du FIR-CA» a rencontré Monsieur KOUAKOU Marcel sur son périmètre à Subiakro situé à 25 km de Yamoussoukro.

« Pour faire la pépinière de riz avec la technique SRI, il est recommandé d'utiliser 10 kg de semences par hectare contre 40 kg utilisés sans cette technique. Le SRI préconise 1 kg de semences pour 10m² de planche afin d'obtenir des plants de riz vigoureux dans la pépinière. A l'âge de 12 jours, les plants de la pépinière sont repiqués en ligne à intervalle de 25 cm sur un terrain bien plané. Avec le repiquage en ligne, l'on peut circuler librement dans le champ, les plants de riz repiqués expriment toutes leurs potentialités, avec un bon tallage et l'épuration du champ des mauvaises herbes se fait facilement » explique KOUAKOU Marcel.

Après avoir adopté le SRI, KOUAKOU Marcel a lui-même formé plus de 200 riziculteurs, qui à leur tour ont adopté le SRI à Yamoussoukro et dans d'autres localités. L'un de ces producteurs M. M'BRA Kouassi, riziculteur à Didiévi, témoigne des avantages de cette technologie « J'ai appris le SRI grâce à Kouakou Marcel, champion SRI. Avant, on prenait 40 kg à l'hectare et aujourd'hui avec le SRI, on utilise 10 kg par hectare. Avec le SRI, tout commence par la pépinière. Quand tu fais une bonne pépinière et un bon repiquage, en l'espace de 3 jours le riz se développe très bien et le rendement est très bon ».

En plus de son aptitude à former à l'adoption du SRI, notre champion fait également la promotion de la consommation du riz local dans sa localité. Ainsi, sa production de riz paddy est blanchie, conditionnée ensuite dans des sacs de 5 kg, 10 kg et 25 kg et commercialisée auprès d'une

clientèle de proximité, composée de particuliers et de restaurants locaux. « On a adopté automatiquement le riz local après l'essai d'un échantillon de riz local offert par M. KOUAKOU Marcel. Avec une bonne saveur, un parfum agréable et de bons grains, ma famille est satisfaite de ce riz. Chaque mois, nous commandons 30 kg et pendant les vacances, c'est plus de 50 kg que nous consommons. Nous faisons la bouillie de riz, le riz sauce, le tchep... En tous cas, nous préférons le riz local par rapport au riz importé » témoigne Mme Koffi, vendeuse en pharmacie.

Pour permettre aux riziculteurs ivoiriens de contribuer à l'augmentation de la production nationale du riz, KOUAKOU Marcel souhaite de vive voix la mécanisation du secteur par l'octroi de chaînes de production complètes aux riziculteurs, composées de motoculteurs appropriés, de tracteurs, de repiqueuses, de moissonneuses-batteuses et de séchoirs modernes. Ce matériel permettra de régler le problème du manque de main d'œuvre pour le repiquage et de moderniser la production afin de favoriser la réalisation d'au moins 3 cycles de production par an, augmentant ainsi les capacités de production des riziculteurs.

« Mes conditions de vie se sont améliorées grâce au SRI. J'ai construit ma maison et j'assure la scolarité de mes enfants. Par ailleurs, j'ai reçu des distinctions dont le prix du meilleur riziculteur de Côte d'Ivoire en 2013 » témoigne avec fierté KOUAKOU Marcel.

Heureux d'être un riziculteur professionnel, KOUAKOU Marcel exhorte l'ensemble des riziculteurs ivoiriens à s'approprier les techniques du SRI, afin de contribuer à répondre significativement à la demande de riz en Côte d'Ivoire, en particulier la demande du riz local.



Restez connecté

www.firca.ci



Investir pour le futur, Anticiper, Innover



L'instrument de financement pérenne au service des filières agricoles en Côte d'Ivoire



Investir pour le futur, Anticiper, Innover

Cocody II Plateaux, 7^e tranche I 01 B.P. 3726 Abidjan 01
Site web : www.firca.ci | Email : firca@firca.ci
Tel. : 22 52 81 81 | Fax : 22 52 81 87