

LA FILIERE POIVRE

Acte 23



A LA UNE

Présentation de la
Filière Poivre



FOCUS

Présentation du
FADCI-CDG



SUCCESS STORY

Elle brave le
Swollen Shoot

STOP COVID-19

Pour se protéger et protéger les autres :



Se laver très
régulièrement
les mains



Tousser ou
éternuer dans
le creu du
coude



Utiliser un
mouchoir à
usage unique
et le jeter



Eviter les
poignées de
mains et les
accolades

SOMMAIRE

À LA UNE

Présentation de la Filière Poivre
Le FIRCA et la Filière Poivre

Interviews

- Maître BILE, Président des producteurs
- N'GUESSAN Affi, Producteur de poivre
- GNOUAN Jean, du Secretariat de la chefferie d'Abbé Bégnini
- Amon Henri, Vice-Président de la jeunesse d'Assouba
- Dr Tahi Gnion Mathias, sélectionneur cacao, chef du programme Cacao au CNRA

ILS ONT DIT

Mireille KRAMO, Chargée de Programmes Poivre et Cola au FIRCA

FOCUS

Présentation du Conseil de Gestion (CDG)

ACTUALITES

Visite du Ministre de l'Agriculture au FIRCA et remise de chèques et trophées aux lauréats du 3^{ème} CIAD (FADCI-CIAD)

ZOOM

L'Agriculture ivoirienne résiste à la COVID-19

Interviews

- Directeur Exécutif du FIRCA

PUBLI-REPORTAGE

- 1^{ère} visite du Ministre de l'Agriculture et du Développement Rural au FIRCA
- Cérémonie de récompense des lauréats du 3^{ème} CIAD
- Participation du FIRCA à la 57^{ème} édition du Salon International de l'Agriculture de Paris (SIA 2020)

SUCCESS STORY

Elle brave le Swollen Shoot et relance son verger de cacaoyer

Directeur de publication :
ATSIN Yao Léon

Directeur de Rédaction :
N'DIAYE Oumar

Rédacteur en chef :
ZORO-BI Michaël

Rédacteur en chef adjoint :
GAGNIE épse TRA BI Isabelle

Comité de lecture :
KOUAME Joseph
LORNG Jean Paul
TRAORE Assita
AYEMOU Edmond
YESSOH Siméon

Ont collaboré à ce numéro :
KRAMO YAHA Yvette Mireille
BROUZRO Hermann
ADIE Etienne

KOBON Atsé François Xavier
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



Introduit en Côte d'Ivoire pendant la période coloniale comme plusieurs cultures inventoriées au jardin botanique de Bingerville en vue de leur vulgarisation, le poivre n'a malheureusement pu bénéficier de programmes de développement, contrairement à d'autres cultures telles que le café, le cacao, le palmier à huile, l'hévéa, les bananes dessert et plantain, etc.

La production nationale du poivre en 2011, animée par des acteurs privés, était d'environ 20 tonnes contre des besoins estimés entre 200 et 300 tonnes sur la même période. Pour combler ce déficit, la Côte d'Ivoire a eu recours à des importations se chiffrant à environ 280 tonnes pour un coût de plus de 1,260 milliards de FCFA, illustrant les potentialités de cette spéculation.

C'est pourquoi, le FIRCA a démarré en 2017, un programme de développement de la Filière Poivre, à travers des études d'accompagnement, ainsi que des projets de recherche appliquée et d'appui aux OPA, qui permettront à terme de disposer d'une filière performante.

Dans le souci de mieux organiser ses actions à l'endroit des filières, le FIRCA travaille sur la base d'un programme d'actions annuel, mis en œuvre dès janvier. Ce programme était en cours lorsqu'en mars, la maladie à coronavirus qui secouait les pays asiatiques et occidentaux, a atteint les bords de la lagune Ebrié, mettant à mal son déroulement. Dans l'urgence, des actions ont été menées par le gouvernement pour soutenir l'économie nationale.

L'agriculture n'est pas restée en marge puisque le secteur a bénéficié d'un appui financier de 300 milliards de francs CFA, mis à la disposition des faïtières et de structures d'accompagnement agricole telles que le FIRCA. Cet appui a concerné les cultures pérennes (café, cacao, anacarde, coton, hévéa, palmier à huile et productions fruitières), de même que les productions alimentaires (maïs, manioc, maraîcher, igname et banane plantain).

La crise sanitaire de la COVID-19 a achevé de convaincre de la nécessité de développer la production locale, afin de permettre à notre pays de s'autosuffire sur le plan alimentaire. Elle a également mis en lumière la nécessité de réaménager notre système de travail, afin de continuer à produire de bons résultats, sans être obligé de se déplacer systématiquement sur le terrain pour travailler avec nos différents partenaires et prestataires.

Il est notamment important d'instaurer le télétravail dans nos habitudes professionnelles et même d'y habituer les filières avec lesquelles nous collaborons. Concrètement, des salles peuvent être aménagées pour des téléconférences, sur toute l'étendue du territoire.

Ainsi, le travail pourra se poursuivre en s'appuyant plus efficacement les uns sur les autres, parce que « On ne peut peindre du blanc sur du blanc ou du noir sur du noir. L'un a besoin de l'autre pour mieux se révéler. »

ATSIN Yao Léon

PRESENTATION DE LA FILIERE POIVRE



I- GENERALITES SUR LE POIVRE

L'appellation poivre du latin « piper », vient du mot grec (peperi). Le poivrier croissait, à l'origine, de manière spontanée dans les forêts d'Inde, de Malaisie et d'Indonésie. Sa culture fut pratiquée dans les forêts de la Côte Ouest de l'Inde (côte de Malabar), dans l'État du Kérala, et a gagné d'autres pays d'Asie du Sud-Est, Madagascar et le Brésil. Son utilisation en Grèce daterait de l'épopée d'Alexandre le Grand. Au Moyen Âge, (les épices comme le poivre étaient rares. La conquête d'Alexandrie en 642 par les arabes marqua le début du commerce de poivre. Les épices les plus rares, comme le poivre, furent utilisées comme monnaie d'échange à cette époque. De là vient également l'expression « cher comme poivre », ou encore « payer en espèces (épices) ». La richesse d'un noble pouvait être évaluée selon la quantité de poivre qu'il possédait. Son prix exorbitant à cette époque et le monopole sur le commerce tenu par l'Italie,

négoçant avec les marchands arabes, ont été l'une des raisons qui ont conduit les Portugais à trouver une route maritime vers l'Inde (Vasco de Gama atteint l'Inde en 1498 en contournant l'Afrique).

Le **Poivrier noir** ou **Poivre noir (*Piper nigrum*)** est une liane grimpante de la famille des Pipéracées originaire de la côte de Malabar. Sa longueur peut atteindre plusieurs mètres (5m) et les feuilles alternes ovales à cordiforme peuvent atteindre la taille d'une main. Elle se développe sur un support au moyen de ses racines. Cette plante est cultivée dans la zone tropicale pour ses baies qui donnent une épice (matière organique d'origine végétale odorante ou piquante, que l'on utilise pour assaisonner les plats) recherchée : le poivre. Les baies de poivre succèdent aux fleurs et mettent plusieurs semaines à mûrir ; d'abord vertes, elles passent à l'orange puis au rouge.

Le genre comprend plus de 1 000 espèces. Il faut cependant faire la différence entre les espèces désignées par « vrais poivres » et les espèces qualifiées de « faux poivres ». En effet, seuls les fruits ou baies des espèces *Piper nigrum*, *Piper cubeba* et *Piper longum* ont droit à l'appellation de "poivre".

L'espèce *Piper longum* produit le poivre long, très utilisé dans l'Antiquité et au Moyen Âge, mais presque oublié de nos jours.

Le *Piper cubeba* produit le poivre cubèbe, un grain rond à petite queue, d'où son nom de « poivre à queue ».

L'espèce *Piper nigrum* produit, selon le stade de sa récolte et le type de traitement subi par les baies :

- **Le poivre vert.** Il est récolté bien avant sa maturité, lorsque les fruits atteignent la taille souhaitée, maintenu à l'humidité puis séché rapidement par déshydratation ou lyophilisation pour préserver au maximum les arômes. On peut le trouver également en saumure et parfois frais, mais c'est beaucoup plus rare car il est très fragile. Ce sont des poivres doux, légers, fruités, suaves, résineux, et délicats, au piquant léger.

- **Le poivre noir.** Il est récolté tout juste avant sa maturité, lorsque les baies de poivre passent d'une teinte verte à une teinte jaune. Elles seront ensuite séchées pendant plusieurs jours, au soleil, la journée et recouvertes la nuit de sacs de jute et de bâches, pour les préserver de l'humidité. C'est pendant la nuit que la fermentation du poivre noir s'opère, ce qui va lui donner progressivement sa texture fripée et sa teinte brun noir. Il sera ensuite lavé, trié et séché une seconde fois rapidement, pour éviter un taux d'humidité trop élevé. Il existe une autre méthode qui consiste à tremper quelques minutes dans l'eau chaude le poivre pour concentrer les arômes, avant de procéder au séchage/fermentation puis au tri. Le poivre noir est le poivre le plus répandu, il bénéficie d'une grande palette de saveurs et est produit un peu partout dans le monde. Il est intense et piquant, à cause de la pipérine présente dans le péricarpe (enveloppe de la graine).

- **Le poivre rouge.** Il est récolté à sa pleine maturité, lorsque les graines sont devenues

rouge orangé ou rouge cerise foncé, puis elles sont séchées au soleil après avoir été humidifiées à l'eau chaude pour fixer leur couleur. Cependant, certains marchands n'hésitent pas à teindre leurs grains de poivre rouge afin de leur donner une plus belle couleur, rouge cerise foncé, qui devrait pourtant être une couleur gage de qualité. Malheureusement, il est très difficile de trouver du poivre rouge qui a atteint sa pleine maturité, puisqu'il est récolté généralement plus tôt, lorsque le fruit est presque mûr, pour éviter des récoltes désastreuses, notamment à cause des pluies diluviennes comme en Inde, la récolte du poivre rouge correspondant à la saison de la mousson. Ce sont des poivres très parfumés, voluptueux, qui développent beaucoup d'arômes dus au processus de dessiccation lent. On retrouvera des notes pâtisseries, lactées, caféinées, chocolatées, boisées, végétales, florales. Le poivre rouge reste cependant piquant, grâce à la présence du péricarpe.

- **Le poivre blanc.** Le poivre blanc n'est pas un stade de maturation à part, c'est un poivre récolté à maturité (poivre rouge) à qui l'on a retiré le péricarpe après l'avoir trempé pendant parfois une dizaine de jours dans de l'eau. Les grains sont ensuite triturés et vannés pour séparer l'enveloppe de la graine puis triés. Ils seront ensuite séchés au soleil pendant une longue période de plusieurs jours à semaines, jusqu'à obtenir le séchage souhaité et une belle couleur crème, puisque le grain de poivre blanc s'éclaircit lors du séchage. Du fait du processus long et coûteux pour obtenir un poivre blanc, certains marchands, comme pour le poivre rouge, n'hésitent pas à blanchir par procédé chimique les poivres, pour obtenir une belle couleur blanche ivoire. Le procédé de séchage long et traditionnel confère au poivre blanc des arômes très particuliers : animaliers, forestiers, fermentés, herbacés... doux et subtils, mais intenses. Le poivre blanc est cependant moins piquant que les poivres rouges ou noirs, en raison de la perte du péricarpe où réside la pipérine.

- **Le poivre gris** est du poivre noir moulu, c'est pour cela qu'on ne le trouve qu'en poudre. C'est le mélange du péricarpe noir et du cœur blanc qui donne cette couleur grise particulière.

Les autres espèces dites « faux poivres » sont souvent liées à leur origine par le nom, un qualificatif de goût ou une particularité physique

pour être reconnues. C'est ainsi qu'on trouve :

- le poivre de Sichuan ;
- le poivre rose appelé « poivre de Bourbon » ou « poivre de la Réunion » ;
- le poivre des moines, aussi appelé « agnus-castus », ou « poivre sauvage » ou « petit poivre » ;
- le poivre du paradis appelé aussi « poivre de Guinée », « malaguettes » ou « maniguette ».

La température moyenne de culture du poivrier est donnée à 28° dans les manuels d'agronomie tropicale. Néanmoins, on peut maintenir les poivriers en forme correcte à partir de 18° (température minimale). Il se cultive sur des sols très légers, sans calcium. La tourbe noire et la mousse conviennent bien. Les besoins en eau sont importants et surtout, l'atmosphère doit être saturée d'humidité. Sa multiplication se fait le plus souvent, par voie végétative (le bouturage). Le semis de graines de poivre peut se faire, mais uniquement dans les zones de culture, la durée de vie de la graine étant très courte.

En France, la place du poivre sera renforcée par le bien-nommé Pierre Poivre. Au XVIII^{ème} siècle, ce gouverneur de Fort-de-France décide de mettre son grain de sel, en implantant des poivriers sur l'île Bourbon (l'actuelle Réunion), alors que jusque-là on n'en trouvait qu'en Asie du Sud-Est. C'est grâce à cette diversification des sites de culture, que le poivre s'est fait de moins en moins rare, son prix finissant par baisser.

A l'heure actuelle, bien que le poivre se cultive au Brésil ou à Madagascar, c'est surtout l'Asie qui se charge d'approvisionner la planète. Plus précisément, l'Inde, le Vietnam, l'Indonésie et la Malaisie qui en sont les principaux producteurs.

II- USAGES DU POIVRE

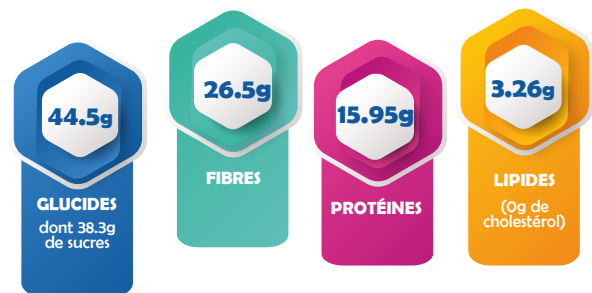
Composé d'huiles essentielles, de résine et de pipérine, le poivre tire son goût intense de son écorce. Ceci explique la relative douceur du poivre blanc. Tonifiant, il aiguise l'appétit, tout en favorisant la digestion par sa richesse en sels minéraux. Au fil des siècles, de nombreux chercheurs ont tenté en vain d'en faire un usage médical, notamment contre la douleur. Cependant, à haute dose, le poivre peut tout de même s'avérer excitant, voire irritant dans certains cas. Il est utilisé dans toutes les cuisines du monde, dans l'industrie agroalimentaire et la parfumerie. La saveur brûlante du poivre est due à des amides pipéridiniques, notamment la pipérine. Par ailleurs, le goût varie selon les pays de culture qui offrent chacun des terroirs différents.

La majorité des études porte sur le poivre noir (*piper nigrum*) qui est le poivre le plus utilisé et le plus commun.

- Au niveau de l'alimentation

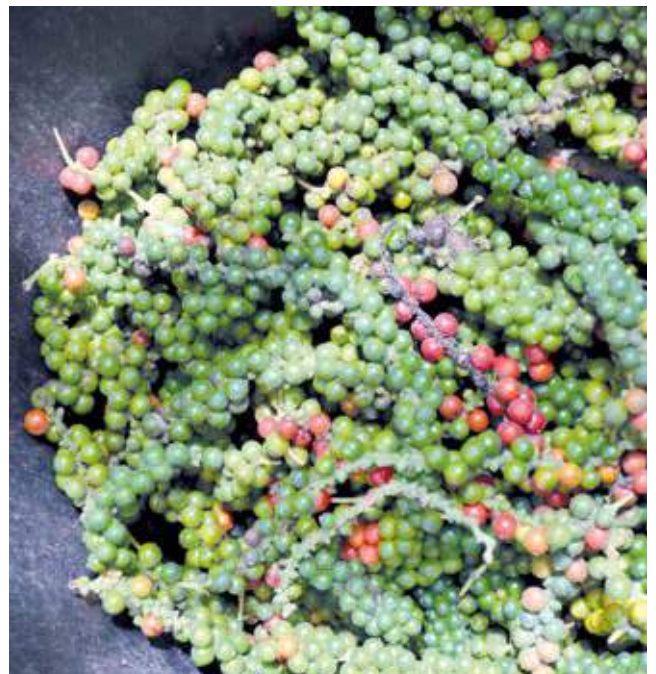
La quantité consommée de poivre moulu dans un plat est si anecdotique que l'on considère que les 0,2 ou 0,5 grammes de poivre n'apportent aucune calorie supplémentaire à un plat, ni de vitamines ou minéraux. La valeur nutritionnelle du poivre est évaluée comme suit :

100 grammes de poivre contiennent environ **255 Kcal**, dont :



En outre, le poivre contient de nombreux minéraux (dans l'ordre d'importance : potassium, calcium, magnésium, phosphore, fer, manganèse, zinc, cuivre, sélénium et iode) et vitamines (E, A, B1, B2, B3, B6, b9).

Dans le cadre d'un régime pauvre en gras, en sel ou en sucres, le poivre, comme toutes les autres épices, sert à améliorer le goût parfois fade des recettes. Le poivre est donc une aide précieuse pour tenir le cap.



- Au niveau de la médecine

En médecine traditionnelle ayurvédique, le poivre noir est utilisé depuis très longtemps pour ses vertus stimulantes et antiseptiques sur les systèmes digestif et circulatoire. Il est également diurétique et décongestionnant des sinus en cas de rhume. L'huile essentielle est antiseptique, antibactérienne et fébrifuge (combat et guérit la fièvre).

*** Troubles digestifs :** Le poivre stimule la sécrétion de sucs gastriques, ce qui participe à améliorer la digestion et stimule l'appétit. Il est recommandé de consommer du poivre en cas de nausées, ballonnements, flatulence ou constipation. Les sucs gastriques en plus grande quantité aident à diminuer ces différents symptômes. La pipérine du poivre aide à produire plus de salive avec un effet antiacide sur la cavité buccale.

*** Effet antidépresseur :** La pipérine stimule la production d'endorphines qui procurent une sensation de bien-être. Il est recommandé en naturopathie pour lutter contre la dépression, l'anxiété, l'insomnie et la peur.

*** Contre la fièvre :** L'huile essentielle de poivre dans un bain stimule la transpiration et participe à faire baisser la fièvre. Cet effet fébrifuge est aussi utilisé dans certains médicaments, comme le Poconeol n°22 qui contient du poivre et qui est conseillé pour soigner les accès fébriles ou l'hyperthermie (augmentation de la chaleur du corps sous l'effet de la fièvre ou à cause de l'environnement).

*** Anti-inflammatoire et anti-douleur :** Le poivre est utilisé contre l'arthrite. Il réduit la douleur et les gonflements lors de contusions.

- Poivre et curcuma

Lorsque l'on mange du curcuma, la curcumine

est faiblement absorbée et rapidement éliminée par l'organisme. La consommation simultanée de curcuma et de poivre montre une très forte augmentation de l'absorption de curcumine, environ 20 fois supérieure par rapport à une consommation sans poivre. Le poivre améliore l'efficacité antiseptique, antibactérienne et surtout anti-inflammatoire du curcuma. C'est la pipérine qui empêche le processus d'élimination de la curcumine.

- Poivre et musculation

Les épices (et donc le poivre noir) entraînent une élévation de la température corporelle, ce qui brûle des calories selon les adeptes de musculation. L'effet est sans doute difficilement vérifiable, ce qui n'empêche pas de consommer du poivre pour toutes les bonnes raisons indiquées plus haut.

Comme les autres épices, le poivre peut causer quelques désagréments, dont l'irritation des muqueuses (chatouiller le nez ou provoquer des éternuements), en cas d'ulcère à l'estomac ou d'hémorroïdes, à cause du piquant de la pipérine. Elle peut aggraver une gastrite existante (inflammation ou plaie de la muqueuse de l'estomac).

- Cosmétique

Le poivre est un bon stimulant, qui fortifie aussi bien la peau que le cuir chevelu. Il est aussi astringent, antioxydant, tonifiant, antiseptique... et toujours bienvenu pour régénérer la peau. Le poivre contient aussi certains actifs dont la cosmétique a découvert, il y a quelque temps, l'action sur les cellules adipeuses et les vertus amincissantes. Sa pipérine pourrait aussi avoir un effet bénéfique sur les peaux sujettes aux troubles de la pigmentation. En parfumerie, l'essence de poivre est utilisée comme modificateur des parfums fins.



III- QU'EST-CE QU'UN POIVRE DE QUALITE ?

La notion de qualité dépend du point de vue où l'on se place, selon qu'on est producteur, collecteur, transformateur, exportateur, importateur, détaillant, restaurateur, ou consommateur direct. Le poivre étant un produit alimentaire, trois types de qualité sont à considérer : la qualité sensorielle (à travers son piquant, son arôme et sa couleur), la qualité sanitaire (indemne de toute trace de résidus de pesticides) et la qualité nutritionnelle (qui apporte les nutriments caractéristiques du poivre). Toutefois, pour une épice telle que le poivre qui est utilisé pour rehausser le goût des plats, la qualité sensorielle prime.

Plusieurs facteurs peuvent affecter la qualité du poivre, parmi lesquels on trouve l'espèce, le terroir, le climat, les conditions de culture, la maturité à la récolte, les traitements post-récolte jusqu'au mode de consommation. En effet :

● **Chaque espèce de poivre** a des caractéristiques spécifiques qui les distinguent des autres. C'est ainsi que le *Piper nigrum*, le *Piper cubeba* et le *Piper longum*, qui appartiennent au même genre *Piper* sont appréciés différemment du point de vue de la qualité ;

● **Le terroir** apporte sa spécificité à chaque poivre. Le sol qui porte le poivre doit être très riche en humus et nutriments ;

● **Le savoir-faire** du producteur qui s'apprécie à travers les pratiques de fertilisation (surtout en engrais naturel), d'apport en eau (irrigation) et la maîtrise des insectes nuisibles. Il s'acquiert à travers l'expérience des années, voire des générations de producteurs ;

● Enfin, **le raffinage** qui relève des traitements post-récoltes du poivre, doit être fait dans le respect de règles traditionnelles de séchage au soleil, de rigueur dans le tri, le conditionnement, le stockage, etc.

En résumé, les spécialistes décrivent le bon poivre comme celui ayant les caractéristiques suivantes :

- Au plan de la production, le bon poivre est cultivé de façon raisonnée et raisonnable avec

des méthodes respectueuses de l'environnement. Les baies sont récoltées à bonne maturité et le raffinage est particulièrement soigné.

- Au plan sanitaire, le bon poivre est indemne de :
 - o corps étrangers (végétaux, animaux, métaux, minéraux...) ;
 - o salmonelles ;
 - o résidus de traitements phytosanitaires.

IV- PRODUCTION MONDIALE DE POIVRE

Selon les statistiques publiées par le Département général des statistiques du Vietnam (1er producteur mondial de poivre), en 2017, la superficie totale des plantations poivrières du Vietnam était estimée à 152.000 ha, pour un volume de production de 240.000 tonnes, représentant près de 48% du volume total de production mondiale, qui s'élève à près de 500 000 tonnes.

En 2017, le Vietnam a exporté quelques 215.000 tonnes de poivre dont plus de 190.300 tonnes de poivre noir et 24.700 tonnes de poivre blanc, pour un chiffre d'affaires de 1,119 milliard de dollars.

Les plus gros producteurs, le Vietnam, l'Inde et l'Indonésie dominant et approvisionnent le marché mondial à hauteur de 80%.

Selon la FAO, plusieurs pays africains dont le Ghana, le Zimbabwe, Madagascar, le Malawi, l'Ouganda et le Kenya figuraient sur la liste des principaux producteurs de poivre, sur la période de 1970 à 2000, quelquefois avec des volumes respectables. Mais depuis une dizaine d'années, les productions de ces pays sont devenues anecdotiques, n'atteignant pas les volumes critiques qui leur permettent de figurer dans les statistiques internationales de la production et du commerce de poivre. Les seuls pays africains qui, depuis une dizaine d'années, figurent régulièrement dans les statistiques de production et d'exportation de poivre, sont Madagascar (qui exporte entre 2 500 et 3 000 tonnes/an d'un type de poivre très recherché) et le Cameroun (qui exporte 300 tonnes/an du Poivre blanc de Penja, un produit de poivre labellisé en Indication Géographique Protégée et devenu une référence mondiale, en matière de qualité de poivre.

V- LE COMMERCE MONDIAL DU POIVRE

Aujourd'hui, le commerce du poivre englobe le monde entier : l'Europe occidentale, les États-Unis, le Japon et la Corée en sont les plus gros consommateurs. Les principaux pays producteurs de poivre sont le Vietnam, l'Inde, l'Indonésie, le Brésil, la Malaisie, la Chine et le Sri Lanka.

En général, le poivre est utilisé un peu partout par les cuisiniers du monde. Pour ce qui est de la consommation, elle varie selon les exigences des pays sur le plan culinaire. Le plus grand consommateur mondial est les États-Unis. Avec les différents plats relevés qu'ils ont, le poivre est une épice indispensable. Ensuite, il y a l'Allemagne et le Pays-Bas qui occupent le même rang dans la consommation de cette épice. Il y a aussi le Japon, la France, l'Espagne, la Grande Bretagne et la Pologne, qui ont un usage assez considérable du poivre. La plupart des pays cités ne produisent pas de poivre, mais en importent de très grandes quantités.

QUELQUES CHIFFRES SUR LA TAILLE GLOBALE DU MARCHÉ

Le Vietnam détient le record mondial de production de poivre. En 2015, il y a été réalisé une récolte de 170 640 tonnes, qui représente 30% de la production mondiale. L'Indonésie en a produit 47 000, et le Brésil 33000 Tonnes.

Les principaux exportateurs de poivre sont le Vietnam avec 158 000 tonnes exportées, l'Indonésie, 36 000 tonnes ; le Brésil avec 32 641 tonnes, et enfin, l'Inde qui en exporte environ 23 750 tonnes. Le total des exportations mondiales est d'environ 285 000 tonnes, soit 2,166 milliards de dollars en chiffre d'affaires, avec un prix moyen de 7 600 dollars la tonne.

La part de marché se répartit comme suit : 55% pour le Vietnam qui est le leader du marché, 13% pour l'Indonésie, 11% pour le Brésil, 8% pour l'Inde, et pour les petits exportateurs, 12%. Les pays recevant ces exportations sont surtout les pays de l'Europe et les États-Unis qui sont les premiers dans l'importation de poivre. Certains pays de l'Asie comme le Japon et Singapour en importent également. Pour ce qui est de la vente, le poivre se trouve surtout dans les épiceries fines. Que ce soit en ligne ou sur place, il est plutôt facile de s'en procurer.

En 2018, la valeur à l'exportation de poivre du Vietnam a connu un fort recul par rapport à 2017, en raison de la forte baisse des prix à l'export, et ce, malgré une augmentation en volume.

Il est bon de savoir que le poivre est indispensable dans les plats épicés. C'est un marché de très grande envergure dans la mesure où il y a beaucoup d'échanges entre les pays, que ce soit au niveau de l'importation ou de l'exportation.



VI- LE POIVRE EN COTE D'IVOIRE

La Production

Le poivrier est une épice venue d'Asie du sud qui s'est repandue aussi bien en Asie, qu'en Europe et en Afrique, depuis des milliers d'années. En Afrique, les principaux pays producteurs que sont Madagascar, le Cameroun, la RDC et le Ghana ont une production négligeable, au regard des quantités offertes sur le marché mondial.

En Côte d'Ivoire, le poivre est bien connu de tous les ménages. Il se présente sur nos marchés sous forme de grain ou sous forme moulue de couleur grise.

En Côte d'Ivoire, on trouve des espèces de poivre dites sauvages, tels que la maniguette que l'on trouve dans les zones forestières et pré-forestières, dont les baies sont récoltées, séchées et utilisées pour l'assaisonnement et surtout dans les sauces. Les espèces cultivées de poivre ont été introduites dans le pays pendant la période coloniale, avec d'autres cultures comme le café et le cacao qui sont devenues le socle de l'économie nationale. Pendant que la culture du poivre se développait dans certains pays africains, notamment à Madagascar et au Cameroun, qui sont aujourd'hui des origines connues et reconnues dans le monde, en Côte d'Ivoire, cette culture est restée cantonnée aux jardins coloniaux jusqu'aux années 1980 où certains chercheurs de l'IDEFOR (aujourd'hui CNRA) aidés de techniciens, ont développé des plants en pépinières qu'ils ont proposés à des cadres ayant décidé d'investir dans la production de poivre. Jusqu'en 2010, moins d'une dizaine de personnes, pour la plupart des cadres en fonction ou à la retraite était impliquée dans la pipériculture, par l'exploitation d'une dizaine de poivrières couvrant une trentaine d'hectares de poivriers. Les régions du Sud, de l'Est et de l'Ouest de climats subéquatorial et tropical humide avec des températures de 25 à 33 °C, une humidité de 70 % accompagnée de pluies abondantes (précipitations de 1 200 à 2 500mm de hauteur d'eau par an) constituent des régions propices à la culture du poivrier.

Les plantations de poivriers dans ces zones s'observent notamment, dans la grande région Sud, dans un rayon de 50 km autour des limites du district d'Abidjan (Azaguié,

Agboville, Dabou) et plus loin à Adzopé, Abengourou, Aboisso, Tiassalé, Gagnoa, Soubré, etc. Les autres parties du pays (centre et nord) avec un climat de type soudanien (aride) semblent ne pas être naturellement propices à cette culture, sauf si un appoint d'eau est apporté à la poivrière par le biais de l'irrigation.

Le poivrier ne supporte pas l'asphyxie de son système racinaire. De ce fait, de préférence, il faut le cultiver sur une surface présentant une légère pente et sur un sol profond et argilo-silico-limoneux.

Il s'écoule généralement deux ans avant la première floraison après planting, et entre 7 et 9 mois entre la floraison et la récolte. Dans les régions à forte pluviosité répartie tout au long de l'année, on trouve souvent deux périodes de floraison et donc deux périodes de récolte dans l'année. La floraison se déroule généralement entre avril et juin pour la grande récolte de janvier à avril de l'année suivante et entre février et mars pour la petite récolte de juillet-août.



En Côte d'Ivoire, les premières plantations économiques ivoiriennes datent de la fin des années 90 (environ 20 ans d'âge). Une étude réalisée en 2011 indiquait que la production ivoirienne était d'environ 20 tonnes de poivre noir (soit la production de 10 ha de poivrières correctement entretenues), pour des besoins de consommation qui seraient estimés à

200-300 tonnes par an. Selon cette étude, le gap entre la production nationale et les besoins de consommation intérieure était comblé par les importations qui, selon les données officielles de la douane, auraient atteint 134 tonnes en 2011.

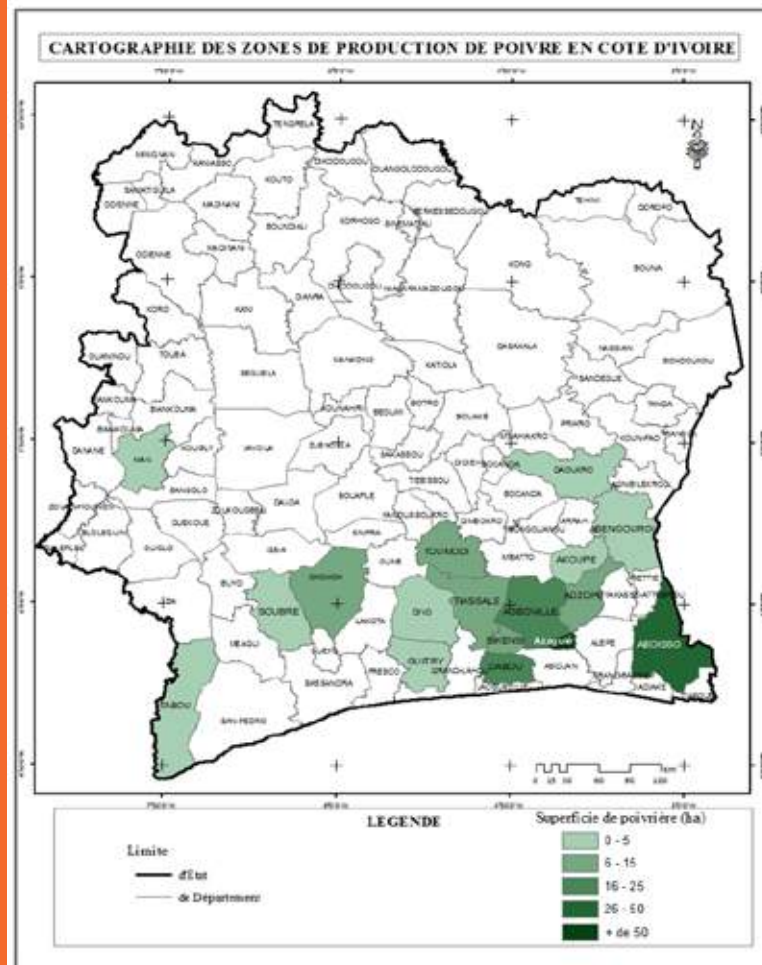
Le volume de production estimé à 20 tonnes semble manifestement sous-estimé, car à cette date, 18 parcelles de poivre couvrant

51,75 ha étaient déjà en production (voir tableau ci-après). Si on estimait le rendement de la production à seulement 01 tonne/ha d'équivalent poivre noir, la production aurait été d'au moins 50 tonnes en 2011. Sur la base d'une enquête menée auprès des producteurs lors de l'étude diagnostique du poivre, une prévision de production de 136 tonnes avait été faite pour l'année 2017. (étude diagnostique du poivre en Côte d'Ivoire, 2017)

CARTOGRAPHIE DES ZONES DE CONCENTRATION DE LA PRODUCTION DE POIVRE

Cette cartographie est élaborée à partir des données de superficies des plantations de plus d'un an par département administratif. On note que 16 départements dans 12 régions administratives abritent des parcelles de poivriers. Le seul département d'Agboville abrite un peu plus de la moitié des superficies plantées en poivriers, avec 132,9 ha sur un total de 262 ha. La sous-préfecture d'Azaguié qui est l'épicentre historique de la production de poivre concentre 112,4 ha, soit 43% des plantations ivoiriennes.

La carte permet de voir que les premières zones de colonisation du poivrier couvrent le 1/3 Sud du pays avec quelques initiatives à l'Ouest (région du Tonkpi) et à l'Est (région de l'Indénié-Djuablin).



(source : Etude diagnostique du poivre en Côte d'Ivoire, 2017)

RESEAUX ET CIRCUITS DE COMMERCIALISATION DU POIVRE EN COTE D'IVOIRE

La commercialisation du poivre se fait aussi bien au niveau des marchés traditionnels qu'au niveau de la distribution moderne, à travers les supermarchés et superettes. Au niveau des deux circuits (modernes et traditionnels), on constate que les approvisionnements sont faits selon des schémas similaires.

● **le circuit du marché traditionnel** (qui emprunte certaines pratiques du café/cacao) fait intervenir deux ou trois acteurs commerciaux, à savoir le pisteur, le collecteur, le demi-grossiste ou le grossiste :

- Le pisteur qui connaît et parcourt les zones de production, prend contact avec les producteurs et conclut avec ces derniers des accords de principe portant sur le prix, les quantités, et les périodes d'enlèvement. Sur la base des informations de marché auxquelles il accède au travers de ses réseaux, et des accords conclus avec le producteur, le pisteur va faire des offres (prix et quantité) à un collecteur, qui en général est basé au chef-lieu de commune ou de département de sa zone de collecte ;
- Le collecteur est en principe professionnellement attaché à des grossistes avec qui il collabore de longue date et dont il contribue à l'approvisionnement en poivre. En général, collecteur et grossiste ont des accointances nationales, claniques, voire ethniques. Sur la base de la confiance bâtie sur ces considérations, et pour « sécuriser » son approvisionnement, le grossiste peut faire des avances de trésorerie au collecteur pour lui faciliter des paiements cash lui permettant de fidéliser le pisteur et le producteur. Alors que le pisteur est juste un intermédiaire (il n'achète rien et ne détient pas de stock de produits),

le collecteur quant à lui peut avoir un magasin qu'il aménage pour recevoir, reconditionner, stocker le produit qu'il achète et évacue chez le grossiste ou qu'il fait enlever sur place par celui-ci. C'est au moment de l'enlèvement du produit que les « palabres » sur les critères de qualité se font jour : propreté, pureté, calibre, taux d'humidité. Les palabres finissent toujours par s'arranger parce que les deux acteurs ont conscience qu'ils ont des intérêts liés, et qu'ils ne doivent pas prendre le risque de « tirer sur la corde jusqu'à la casser ».

Si pour une raison quelconque, le produit (poivre) devient rare et très cher sur le marché local, le grossiste fait son sourcing auprès d'importateurs spécialisés pour son ravitaillement en produit d'appoint.

Généralement, le circuit d'approvisionnement du marché utilisant les deux acteurs précités est à ses balbutiements, la vente directe du producteur au commerçant-grossiste étant la plus pratiquée. La vente au grossiste présente l'avantage de limiter les prélèvements correspondant aux diverses marges d'intermédiaires, et de rémunérer chaque lot au juste prix de sa qualité. Et nombreux sont les commerçants qui s'inscrivent dans cette démarche de rapport direct avec le producteur.

Le poivre noir vendu sur le marché traditionnel est sous forme de grains à 95% et conditionné en mini sachets de 50 g, 100g, en sachet de 1 kg, ou en petit sac de 5 kg ou gros sac de 25 kg. C'est auprès du grossiste ou du demi-grossiste que les détaillants achètent généralement en vrac, puis font le reconditionnement en sachets, boîtes plastiques, etc. Pour satisfaire la diversité des clients, le grossiste ou le détaillant enrichit les chaînes d'approvisionnement en proposant du poivre en poudre qu'il fait transformer au moulin du marché.



● **Le circuit d'approvisionnement du marché moderne** : il est alimenté par deux types de fournisseurs, à savoir :

- les importateurs de produits transformés de marque (Ducros, etc) ;
- les producteurs et les transformateurs locaux du poivre (Délicieux, Nora, etc).

Les produits importés sont présentés en grain de poivre vert en saumure, en grain et en poudre de poivre noir, et en grain de poivre blanc.

Les produits locaux sont présentés en grains et en poudre pour le poivre noir et le poivre blanc.

En 2017, sur le marché traditionnel, les prix du poivre noir en grain variaient de 4400 FCFA/kg (sac de 50 kg) à 6500 FCFA/kg en sachet de 1kg.

Les deux principaux fournisseurs locaux sont représentés par les marques DELICIEUX et NORA, quand l'un des fournisseurs d'importation est représenté par la marque DUCROS

Les prix dans les supermarchés sont d'environ 48 500 FCFA/kg (poivre noir grain de chez DUCROS et poivre noir moulu de chez DELICIEUX ou NORA).

ACTIONS DANS LA FILIERE DE CERTAINS ACTEURS PROFESSIONNELS

● **Actions des pépiniéristes**

Dans la Filière Poivre, et en raison du manque de techniciens maîtrisant les techniques d'encadrement de la production, le pépiniériste se convertit en technicien de production. En effet, c'est lui qui, en plus de fournir les plants, fournit également les tuteurs vivants, donne les consignes de piquetage et de planting. Cependant, il est à noter que vu qu'il n'existe pas de structure de contrôle de la qualité du processus de production de plants et du produit final, le jeune poivrier à planter n'est pas certifiée. L'engouement qui va crescendo se constater pour la création de poivrières, au cours des 10 dernières années, fait que les pépiniéristes de métier ont du mal à satisfaire la demande des planteurs (anciens et nouveaux) en plants de qualité, ce qui incite les planteurs en activité à

privilégier la production des plants (généralement de mauvaise qualité) à partir de leurs champs, quitte à prélever les boutures sur de trop jeunes tiges (sans crampons).

● **Actions des planteurs de poivriers**

L'un des atouts du développement futur de la production de poivre réside dans ce que certains anciens planteurs (entre 7 et 10 ans d'ancienneté) se mettent en mission de faire la promotion de la pipériculture. Non seulement, ils incitent de nouvelles personnes à faire comme eux (en témoignant des revenus substantiels qu'ils tirent eux-mêmes de l'activité), mais ils prennent de leur temps pour appuyer les nouveaux planteurs et leur donner des conseils techniques aussi souvent qu'ils sont sollicités. Cette solidarité est encore plus palpable au sein de la Coopérative des Producteurs de Poivre Sélectionnés de Côte d'Ivoire (CPPS CI), mise en place depuis mai 2019.



LE FIRCA ET LA FILIERE POIVRE



I- CONTEXTE DE LA FILIÈRE

Ne disposant pas de plan de développement formel conduit par l'Etat de Côte d'Ivoire à l'instar des cultures d'exportation, le poivre est produit par des opérateurs privés. Au regard des quelques données recueillies sur la filière (Etude diagnostique de la Filière Poivre en Côte d'Ivoire, 2017), on peut considérer que l'activité de production, de transformation et de commercialisation du poivre pourrait présenter d'énormes potentialités socioéconomiques pour la Côte d'Ivoire. Par ailleurs, les données disponibles font état d'importantes quantités de poivre (près de 200 tonnes) importé en Côte d'Ivoire en vue de combler le déficit de la production locale ; ce qui laisse supposer que le marché national constitue une niche commerciale importante, susceptible de générer des revenus pour les producteurs. A cela, s'ajoute les marchés extérieurs qui sont de plus en plus à la recherche de poivre de qualité supérieure, de par leur identité et leur authenticité.

Pour tirer profit d'une telle opportunité commerciale, il est nécessaire de développer une filière poivre sur la base d'une analyse pertinente de la chaîne des valeurs pour identifier les contraintes ou goulots d'étranglement afin de proposer une stratégie pour un développement harmonieux de cette filière.

Ainsi, le Fonds Interprofessionnel pour la Recherche et le Conseil Agricoles (FIRCA) a envisagé l'appui à la mise en place d'une Filière Poivre en vue de contribuer à la lutte contre la pauvreté et le chômage des jeunes, ainsi qu'à l'amélioration des revenus des producteurs. L'organisation de cette filière permettra de capter des ressources additionnelles nécessaires à la mise en place d'un programme de développement permettant de résoudre les difficultés liées notamment (i) à la faible disponibilité de matériel végétal amélioré, (ii) à l'inexistence d'un référentiel technique de production adapté aux différentes réalités écologiques et, (iii) à l'inexistence d'un cadre organisé de concertation et de promotion de la culture.

Pour aborder ce grand projet dans un contexte de ressources limitées, le FIRCA a, en accord avec les acteurs, financé des actions/projets au profit de la Filière Poivre 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.

II- RÉSULTATS OBTENUS ET ACQUIS SCIENTIFIQUES

Les actions du FIRCA en faveur de la Filière Poivre, démarrées seulement en 2017, sont financées sur le Fonds de Solidarité, compte tenu du fait qu'elle n'est pas encore à même de cotiser pour assurer le financement de ses activités. Ainsi de 2017 à ce jour, différentes actions ont été menées.

● Etudes d'accompagnement

- La réalisation de l'étude diagnostique de la filière en 2017 afin de permettre au FIRCA d'évaluer avec objectivité les perspectives d'appui à fournir aux acteurs pour le développement de la Filière Poivre. Cette étude a permis de dresser l'état des lieux de la filière en Côte d'Ivoire. L'analyse des forces, faiblesses et des facteurs internes susceptibles d'impacter son développement a révélé que la filière est confrontée à plusieurs contraintes, à savoir, (i) l'indisponibilité de matériel végétal performant, (ii) la non maîtrise de l'itinéraire technique, (iii) l'inexistence de maillon spécialisé dans la transformation, (iv) l'absence d'assistance technique, (v) la non organisation de la filière et, (vi) l'absence de politique nationale de promotion, rendant ainsi le producteur très vulnérable.

- L'étude de marché en cours, qui à terme devrait permettre aux acteurs de connaître (i) les facteurs déterminants de la formation de l'offre et de la demande, (ii) les circuits actuels de commercialisation et leurs caractéristiques, (iii) les potentiels marchés ainsi que les niches d'opportunités et de disposer de l'état actuel des acteurs et leurs influences relatives sur le marché. En outre, cette étude permettra d'asseoir une stratégie de mise à marché du poivre et de ses sous-produits.

● Projets de recherche

Les actions de recherche ont démarré par un état des lieux de la recherche sur le poivre en 2018, ayant permis une planification des actions à la suite d'échanges d'expériences avec le Cameroun (pays producteur du poivre labellisé de « poivre de Penja »). A l'issue de cet état des lieux, le FIRCA a confié au Centre National de Recherche Agronomique (CNRA) et à l'Ecole Supérieure d'Agronomie (ESA), la mise en œuvre de projets de recherche. Programmés pour une période de deux (2) ans, ces projets ont démarré en août 2019 et portent sur :

- La constitution d'une collection et caractérisation des ressources génétiques du poivrier de Côte d'Ivoire : l'objectif général visé par le projet est de mettre en place une collection de poivrier à partir des accessions collectées en Côte d'Ivoire. Ces ressources génétiques en collection seront par la suite caractérisées au plan agro morphologique et moléculaire, en vue de la création d'une base de données des accessions disponibles sur le poivrier.

- Le diagnostic des systèmes de production, identification et caractérisation des maladies et ravageurs du poivrier en Côte d'Ivoire. Ce projet vise la préparation d'un programme d'amélioration de l'itinéraire technique du poivrier en Côte d'Ivoire. Il s'agit de façon spécifique de faire (i) le diagnostic des systèmes de production (pépinières et plantations) du poivre et, (ii) d'identifier et de caractériser dans le même temps, les maladies et ravageurs du poivrier, (iii) de mettre en place une collection de 0,25ha. L'ensemble de ces actions devra permettre de disposer de fiches techniques actualisées et de données sur les maladies et ravageurs, mais aussi de ressources génétiques pour l'amélioration variétale du poivrier.



- La caractérisation du poivre de Côte d'Ivoire. Dans l'objectif de faciliter l'accès de la production du poivre de Côte d'Ivoire au marché national et international, la mise en œuvre d'un projet de caractérisation du poivre par l'identification et la valorisation des spécificités du poivre national est en cours. Il s'agira de façon spécifique de (i) décrire les typicités (originalités, caractères distinctifs, facteurs déterminants) des poivres de chaque zone de production et de (ii) déterminer les terroirs de chaque type de poivre identifiés.

• **Projet d'appui aux OPA**

L'objectif visé est de contribuer à la mise en place d'une organisation forte et stable au sein de la filière.

A ce jour, les appuis apportés à ce niveau ont abouti à la mise en place de la Coopérative des Producteurs de Poivre Sélectionné de Côte d'Ivoire (CPPSCI) le 04 mai 2019, au cours de son assemblée générale constitutive tenue à Yamoussoukro.

PERSPECTIVES

En vue de contribuer à la mise en place d'une filière performante, le FIRCA en accord avec la Filière Poivre poursuivra ses actions dans les domaines de :

- ✓ l'appui à la structuration et à l'organisation de la Filière Poivre
- ✓ la mise au point d'un Conseil Agricole adapté
- ✓ la mise au point de techniques de production et de diffusion de matériel végétal performant de poivre
- ✓ le développement des techniques culturales adaptées au poivre
- ✓ l'appui à l'organisation du circuit de commercialisation
- ✓ la maîtrise du flux et des volumes commercialisés
- ✓ la valorisation du poivre (transformation, conservation et conditionnement)
- ✓ la mobilisation des ressources et mise en place de financements adaptés
- ✓ la promotion du poivre de Côte d'Ivoire.



« C'EST UNE CULTURE QUE JE CONSEILLE »

Avocat à la cour, Maître BILE Kouamé Félix est par ailleurs planteur de poivre dans la région d'Azaguié, précisément dans le village d'Abbé-Bégnini depuis 2006. Il nous parle à cœur ouvert de cette spéculation d'avenir.



Maître
BILE
Kouamé
Félix

Vous êtes avocat à la cour et planteur, d'où est venue l'idée de faire une plantation de poivre ?

Je vous remercie pour l'opportunité que vous me donnez de parler de la culture du poivre.

Pour revenir à votre question, sachez que l'idée m'est venue le jour où je me suis installé à mon propre compte en tant qu'avocat, et que j'ai constaté que le revenu de l'avocat n'est pas stable. Il fallait donc trouver une autre source de revenu qui pourrait venir en appoint lorsque les revenus du cabinet d'avocat sont en baisse. J'ai immédiatement cherché une activité supplétive. Comme le métier d'avocat rencontre des incompatibilités et que je suis fils de paysans, j'ai tout de suite pensé à l'agriculture. Mais je voulais rompre avec les cultures pérennes usuelles connues en Côte d'Ivoire. Et c'est en visitant par hasard le site du CNRA que je suis tombé sur la culture du poivre. J'ai appris que c'est une plante qui se cultive jusqu'à trente (30) ans. Comme ce n'est pas une culture connue, je me suis dit que ça pouvait faire mon affaire.

Si l'idée à une histoire, la plantation également doit avoir son histoire. Racontez-nous.

Au départ, je suis allé à Grand-Lahou. Là-bas, on m'a proposé un espace situé sur le flanc d'une colline. Je me suis dit que c'était impropre à la culture du poivre. Je me suis ensuite rendu à Azaguié. J'y ai rencontré des propriétaires terriens qui m'ont proposé 52 hectares. J'ai commencé à payer et à édifier mon campement et démarrer la culture sur la parcelle mais malheureusement, un jour, quand je me suis rendu sur les lieux, j'ai constaté qu'il y avait des personnes qui étaient en train de labourer sur le même espace. Je suis revenu auprès des propriétaires terriens pour m'enquérir de la situation. Ceux-ci m'ont déclaré avoir revendu la parcelle à une autre personne parce que mes propositions de paiement ne les arrangeaient pas. J'ai même porté plainte à la brigade de recherche ; ils m'ont remboursé une partie mais jusqu'à ce jour, le reste n'est toujours pas payé. C'est après cela que j'ai rencontré une autre personne qui m'a proposé les 4 hectares de parcelles que j'exploite actuellement, acquis devant le Sous-préfet avec les propriétaires. Aujourd'hui, nous sommes en de bons termes. Ils m'ont même adopté. Mon projet date de 2002 mais matériellement, c'est en 2006 que j'ai effectivement commencé. Les premiers plants qui sont ici, datent de 2007 et nous avons récolté les premiers fruits en 2010, en pleine crise. J'ai des projets d'extension à hauteur d'environ 8 à 9 hectares.

Avant de récolter, vous avez planté. Quelles sont les difficultés que vous avez rencontrées ?

Les difficultés sont nombreuses. D'abord, au niveau des plants. Il était difficile de s'approvisionner en pépinière. C'est de fil en aiguille

que le CNRA de Bingerville m'a informé que je pouvais trouver des plants au CNRA d'Azagué. A l'époque, le plant coûtait 1000F CFA or le CNRA conseillait de planter 2 pieds par tuteur. Il fallait donc 5000 pieds à l'hectare. J'ai donc commencé avec 400 pieds que j'ai mis en pépinière. Elle a tellement bien évolué que je me suis rendu compte que je pouvais prélever des boutures sur la pépinière pour augmenter les choses. Par ce procédé, j'ai donc pu développer plus de 5 hectares de pépinières. Passée cette étape, vient le planting. J'avoue que c'est là que se trouve la plus grande difficulté parce que ni les ouvriers ni moi-même ne maîtrisons le planting. On a puisé dans nos connaissances villageoises d'enfant de planteur pour entretenir la plante, vu que c'est une liane. Lorsque je me suis rendu compte que la plante grandissait bien, on entreprit de planter un pied en lieu et place de 2 pieds par tuteur, puis d'enterrer une longue tige dans le sol pour que plusieurs boutures en sortent. Cela nous a donné entière satisfaction. Depuis lors, on ne plante plus qu'un pied par tuteur. Donc contrairement aux conseils du CNRA, nous ne plantons que 2500 pieds à l'hectare. La deuxième difficulté, c'est l'entretien. Le poivre est une culture de jardinage. Il faut être là au quotidien, il faut l'attacher, le recéper... J'avoue qu'à l'époque, j'écumais les rues d'Abidjan pour récupérer les chambres à air endommagées de véhicules pour aider à attacher les plantes. Mais elles n'ont pas une longue résistance. Ensuite, j'ai trouvé l'idée du fil bleu. Malheureusement, il est trop résistant de sorte qu'il finit par couper la plante et le tuteur. On a recherché d'autres matériaux et on a trouvé le fil d'attache qu'on utilise souvent dans l'automobile. Etant assez cher, nous l'avons abandonné. Aujourd'hui, on récupère les morceaux de tissus abandonnés par les couturiers pour attacher la liane.

A vous entendre, il faut être très résistant, avoir les reins solides avant de se lancer dans la production de poivre...

Rires...

Avez-vous bénéficié d'un appui financier ?

Malheureusement, non. Nous avons travaillé sur fonds propres. Nous nous sommes privés de beaucoup de choses. Tout ce temps, je

ne suis plus allé à la plage, je n'ai plus eu de week-end divertissant. Tous mes week-end, je les ai passés ici jusqu'en 2012. C'est à partir de cette année-là que la plantation a commencé à s'autofinancer et à me financer moi-même. Par contre, je peux dire que j'ai eu un soutien technique. J'ai recruté un employé qui a fait des études en agronomie tropicale, M. Yao Kan Joseph. C'est lui qui, avec ses connaissances, m'a appuyé, épaulé. Il travaille aujourd'hui à Sucrivoire de Zuénoula. Je profite de votre tribune pour lui renouveler mes remerciements.



Pour ce qui concerne le poivre, quelles sont les différentes étapes du planting à la récolte ?

D'abord le choix de la parcelle. Le poivre doit être cultivé dans une zone non engorgée

d'eau, une zone bien drainée cela veut dire que les zones marécageuses sont à proscrire. Il ne se cultive qu'en zone forestière. Ensuite, défricher, abattre tous les arbres, puis faire le piquetage, 2m sur 2m ou 2,5m sur 2,5m. Il faut planter un tuteur parce que la plante est une liane. Après les tuteurs, il faut planter le poivrier lui-même. Si vous n'avez pas une zone bien irriguée, il est conseillé de planter en début de grande saison de pluie. Chez nous ici, c'est le mois d'avril. Comme cela, dans les mois d'avril, mai et juin, la plante a le temps de s'enraciner pour affronter sa première saison sèche. Mais si vous n'avez pas de tuteur planté au préalable, la plantation sera trop ensoleillée et malgré l'enracinement, vous pouvez tout perdre en saison sèche. Il faut donc avant tout planter les tuteurs. Il faut veiller régulièrement sur chaque pied planté et remplacer s'il y a des mortalités. Il faut également faire du recépage fréquemment pour que le poivrier s'affermisse à la base. Il faut faire des buttes pour enrichir la plante et éviter que l'érosion fasse ressortir les racines du poivrier. Une fois que le soleil brille sur les racines, le poivrier meurt. Ce sont les travaux d'entretien obligatoires dès la première année. A la deuxième année, le poivrier est un peu plus grand, il faut faire surtout du recépage, attacher le poivrier contre son tuteur pour qu'il grandisse harmonieusement. Il faut désherber de façon permanente. Il faut apporter de l'engrais, de l'insecticide, du fongicide, du nématicide... jusqu'à la troisième année avant de récolter. Pour une plantation bien entretenue, on a déjà des fleurs dès la première année, mais il faut les détruire et attendre que la plante arrive à maturité avant de laisser les fruits sortir.

Pouvez-vous nous faire une estimation du coût de création d'une plantation de poivre ?

J'ai beaucoup tâtonné, beaucoup dépensé, mais aujourd'hui, si je dois encadrer, je dirais 5 millions par hectare.

Combien de variétés de poivre existe-t-il et quelles sont les variétés que vous cultivez ?

Vous voulez parler du fruit, je suppose. A ce sujet, le poivre est unique. Il est d'abord vert, comme tout fruit. Ensuite, il mûrit ; il jaunit et il rougit. A chaque stade, on peut récolter selon ce qu'on veut. Si nous voulons le commerciali-

ser vert, on le récolte tel et on le conditionne et il y a plusieurs produits pour stabiliser la couleur. Quand on ne veut pas le vendre vert, on le sèche comme le café et le cacao, et quand il est sec, il noircit. On a donc le poivre noir plus connu du grand public. On peut produire du poivre blanc toujours à partir du poivre vert. Il s'obtient par fermentation du poivre vert. On le plonge dans l'eau, dans des sacs, une dizaine de jours, ensuite, on lui enlève toute la peau. Le grain intérieur qui apparaît est blanc. Ensuite, on commercialise le poivre dit gris. Ce dernier n'est autre chose que le poivre noir moulu. Comme la peau est noire et le grain intérieur blanc, lorsque vous le faites moudre, il y a un mélange du noir et du blanc qui donne le gris. Sinon, il n'y a aucune plante qui produise du poivre gris ou blanc. Mais les poivres vert et rouge sont produits par la même plante en fonction de leur degré de maturité.

Comment est organisé le circuit de commercialisation ?

Ici en Côte d'Ivoire, il n'y a pas d'organisation au niveau de la commercialisation. Sinon, nous commercialisons nos produits auprès des grossistes des marchés d'Abidjan : Adjamé, Treichville, Abobo, Port-Bouët. Ce sont eux qui achètent le poivre et l'exportent dans les pays limitrophes ou le revendent à d'autres demi-grossistes qui le revendent en détail. On a aussi les grands restaurants mais qui ne prennent pas de grande quantité. On a aussi les supermarchés, à l'exemple de PROSUMA où nous les vendons conditionnés en gramme.

Sur un hectare, on peut s'attendre à combien de tonnes ?

La production prend en compte la qualité de l'entretien de la plantation, son homogénéité. Si vous avez une plantation bien homogène, bien entretenue, je parie que vous pouvez récolter entre 10 et 15 tonnes à l'hectare de produit frais. Si vous voulez le vendre en poivre noir, vous avez 35%. Et le poivre noir est un produit spéculatif, on peut le garder pendant 5 à 6 ans... J'ai même un échantillon de poivre de 2011 qui est encore là et qui a toute sa saveur. C'est un produit qui est très bon pour la spéculation et que vous pouvez vendre à tout moment.

Le monde entier est actuellement secoué par la maladie à CORONAVIRUS (COVID 19) et en Côte d'Ivoire, nous avons enregistré le premier cas au mois de mars. Quelle est l'impact de cette pandémie sur vos activités ?

Madame, l'impact est incommensurable. La récolte qui commence timidement en janvier atteint son pic aux mois de mars et avril pour s'achever à la fin du mois de mai.

Malheureusement, cette année, avant d'amorcer ce pic, cette pandémie s'est déclenchée. De sorte que nous n'avons plus accès à nos plantations pour la plupart d'entre nous. La main-d'œuvre saisonnière pour la récolte a brutalement disparu de sorte qu'on a énormément perdu de produits. Moi, particulièrement, j'ai perdu plus de deux tiers de ma récolte. C'est une véritable catastrophe individuelle et pour notre filière naissante.

Quelles sont les dispositions prises pour assurer le bon déroulement de vos activités ?

Nous sommes organisés en coopérative et au sein de cette structure, nous sommes en train de rechercher des actions communes pour relancer notre filière. Nous vous tiendrons informé des suites. Mais pour l'heure, tous les planteurs accusent un grand coup avec cette pandémie dont nous souhaitons qu'elle soit éradiquée au plus vite pour rétablir la confiance entre les hommes et permettre une bonne reprise des activités en général et singulièrement celles de nos plantations de poivre.

Mot de fin

J'avoue que c'est une culture que je conseille à quiconque veut s'adonner à l'agriculture. Elle est certes difficile à conduire mais rentable. On n'a pas besoin de 10 hectares pour avoir 10 tonnes. Un seul hectare peut suffire à les avoir.

Par ailleurs, cette culture, au vu de sa rentabilité à l'hectare, pourrait nous éviter les nombreux conflits fonciers liés à la conquête de vastes espaces de terres cultivables.



BIOGRAPHIE : MAÎTRE BILE

Né le 31 décembre 1968 à Koun-Fao, localité située au nord-est de la Côte d'Ivoire, dans la région du Contougo, Monsieur BILE Kouamé Félix est ivoirien, marié et père de 4 enfants.

Avocat à la Cour, Maître Bilé est un ancien élève du Lycée Moderne d'Agboville où il obtint le Baccalauréat série A2 en 1988. Ce diplôme lui ouvre les portes de l'Université Nationale de Côte d'Ivoire pour suivre des cours de droit où il obtint respectivement une licence en droit privé en 1991, puis une maîtrise carrières judiciaires 2 ans plus tard, avant de décrocher son Certificat d'Aptitude à la profession d'Avocat (CAPA) en 1996. Au terme de ce cursus scolaire, il s'envole pour la France où il dépose ses valises à l'Université de Limoges. Il en revient en 2008, avec un Master 2 en Droit Comparé de l'Environnement.

Acharné du travail bien fait et à la recherche de moyens financiers subsidiaires pour son épanouissement, Maître Bilé décide de se lancer dans l'agriculture. Une première tentative infructueuse à Grand-Lahou n'émousse cependant pas ses ardeurs. Il décide de se tourner vers d'autres terres plus fertiles. Cette fois, c'est la ville d'Azaguié dans la localité d'Agboville, cette terre qui lui a offert son premier diplôme universitaire, qui lui permet une fois de plus d'obtenir gain de cause. Meilleur producteur de poivre et promoteur de cette spéculation en Côte d'Ivoire depuis 2006, Maître Bilé s'active à fédérer tous les producteurs de cette spéculation pour en faire une filière viable.

« LE POIVRE FAIT VIVRE SON HOMME »

Célibataire sans enfant, résidant dans le village d'Assouba, sous-préfecture d'Aboisso située au Sud-Est de la Côte d'Ivoire, dans la région du Sud Comoé, M. N'GUESSAN Affi Dominique, est planteur de poivre. Bien que cette région soit connue pour les différentes cultures d'exportations qui y sont pratiquées (café, cacao, palmier à huile, hévéa, ananas), M. N'GUESSAN a décidé de s'adonner plutôt à la culture du poivre après un temps d'apprentissage passé auprès de M. EDOUKOU Dominique, un pionnier dans la région. Cette formation lui a permis de maîtriser la technique culturelle du poivre qu'il nous présente dans cette interview.



M.
N'GUESSAN
Affi
Dominique

Qu'est-ce qui a motivé votre choix ?

Je vivais chez Monsieur EDOUKOU. C'est lui qui m'a formé et donné les directives pour cultiver le poivre. Ce travail qui nécessite peu d'efforts mais demande beaucoup de technique est très impressionnant et rentable.

Vous dites que le poivre demande beaucoup de techniques, lesquelles ?

Les planteurs de poivre en Côte d'Ivoire ne sont pas nombreux. La plupart des personnes qui s'y sont aventurées n'ont pas obtenu gain de cause. Par exemple, si pendant la saison sèche, tu coupes les herbes dans ta plantation de poivre, tu vas faire 1000 ans, tu n'auras jamais de poivre. En plus, pour planter le poivrier, il faut un tuteur vivant. Si le tuteur meurt, quand il tombe, il tue aussi le poivre. Car le poivre, c'est quand il est en haut qu'il donne des fruits.

On voit que vous maîtrisez le poivrier, donnez-nous les différentes étapes de sa production, et dites-nous comment vous vous y prenez ?

La première étape est de trouver une semence de qualité. Il faut savoir que la semence se trouve sur le bois du poivrier. Il se reproduit en bouturage ; Ce ne sont pas les grains qu'on plante. Comment trouver les boutures ? Elles se trouvent sur le poivrier lui-même. Ce sont des lianes avec des "yeux" qui pendent ou qui traînent en bas du poivrier qu'on prélève. Quand tu prends la plante, tu vérifies tout ça. Tu dois couper trois nœuds. Tu coupes donc les feuilles pour les jeter et tu vérifies si les nœuds existent. Tu vérifies aussi si les cordes sont formées sinon quand ce n'est pas le cas, la plante meurt lorsqu'apparaît le soleil. Tu mets les boutures dans les sachets de pépinière que tu arroses chaque jour (matin ou soir) pendant 2 semaines. Tu verras que des "yeux" vont sortir et en bas, il y aura des racines. A la seconde étape, tu commences à espacer l'arrosage. Tu le fais tous les 2 jours. A 3 mois, la pépinière est à maturité, on peut maintenant procéder au plantage. Bien sûr, avant que tu ne fasses la pépinière, tu dois faire un piquetage en 2,5 sur 2,5m ou 3 sur 3m. Le 2,5m fait 1 600 pieds à l'hectare, le 3m fait 1 100 à l'hectare. Il faut surtout planter le tuteur avant tout ça. Le poivre se plante 2 par tuteur. Tu fais des trouais opposés. Quand tu as planté et que tu vois que le poivre est en train de mourir, tu arroses. Sinon, il faut aussi dire que le poivrier se plante pendant la saison de pluie, surtout dans le

mois de juin. Il ne faut pas rater les mois de juin et juillet. Après ces 2 mois, ce n'est plus possible de procéder au planting. Il faut donc commencer la pépinière à partir du mois de février.

Expliquez-nous la technique du semis direct ?

Il y a plusieurs façons de planter le poivre. Il y a les boutures 3 nœuds, 5 nœuds... Quand tu as un ancien champ, de 5 ans par exemple, tu enlèves les plants que tu replantes, c'est le semis direct.

Quelles sont les autres étapes après la pépinière ?

Une fois que la plante est en terre, elle a besoin d'eau. Après un à 2 mois, la corde s'allonge, vous achetez des cordes de nylon que vous attachez contre les tuteurs sans serrer la plante. Quand le poivrier va monter sur le tuteur, des crampons sortent de lui pour s'agripper seul. Après un mois, il faut à nouveau l'attacher au tuteur. Arrivé au sommet, vous coupez le bout, vous allez voir que le poivre va commencer à donner des fruits. Il faut 2 ans, du planting jusqu'à la récolte. Pour conclure, la 1^{ère} année, on attache le poivrier sur son tuteur, la 2^{ème} année, on sectionne le bout du poivrier pour ne pas qu'il grandisse trop, c'est comme ça qu'on aura les ramifications. La 3^{ème} année, on peut récolter.

Comment se fait la cueillette à la 3^{ème} année ?

La récolte n'est pas difficile. Pour la faire, il faut des sacs ou des paniers. Le poivre est en grappe. S'il y a un seul qui rougit ou jaunit, c'est que la grappe est formée, tu la coupes. Si c'est vert, si les grains ne se cassent pas, c'est qu'ils sont formés, tu les coupes. Si les grains se cassent, c'est qu'ils ne sont pas formés, tu ne les coupes pas. Après la récolte, il y a l'égrenage du poivre. Tu enlèves les grains de la grappe. Quand tu finis, tu prépares de l'eau chaude que tu verses sur le poivre.

Ensuite, tu le mets au soleil. L'eau chaude permet de conserver les qualités organoleptiques du poivre et facilite sa conservation pendant longtemps. On peut même aller jusqu'à 10 ans. L'eau chaude permet aussi un séchage rapide.

Quelles sont les difficultés que vous rencontrez dans cette culture ?

La plus grande difficulté, c'est le soleil. Quand tu fais une pépinière, il faut la couvrir. Il faut avoir de l'eau à côté pour l'arrosage. L'eau du robinet tue la jeune pépinière. Ensuite, le poivre a besoin de beaucoup d'eau dans la première année. Il a besoin d'ombre donc tu es obligé de planter aussi le manioc, la banane, le piment pour qu'ils couvrent le poivre.



Existe-il d'autres difficultés, par exemple, au niveau de la commercialisation ?

Oui, nous avons beaucoup d'autres difficultés. Je ne dis pas qu'on n'achète pas le poivre, ça s'achète très bien en Côte d'Ivoire, mais le prix est bas. Au départ, on le vendait à 5000 F CFA le Kg, aujourd'hui, on le vend à 2 500 F ou 3 000 F le kg. Le prix a baissé. Sinon ça marche, mais le prix ne nous arrange pas puisqu'il y a beaucoup de travail dans le poivre avant de le récolter.

Existe-il une organisation particulière dans le milieu du poivre ?

Ici ?, non. Il n'y a pas d'organisation puisqu'il

n'y a pas beaucoup de personnes qui plantent le poivrier.

Mot de fin

Je voudrais dire merci au FIRCA qui vient nous soutenir parce que nous souffrons beaucoup par rapport au prix. Je demande aussi au FIRCA de nous aider à pouvoir étendre nos plantations. Aussi, j'invite les jeunes à venir travailler et investir dans le poivre. Le poivre ne demande pas beaucoup de surface. Même si tu as un demi-hectare de poivre, tu peux vivre avec. Je suis témoin et je sais ce qui se passe dans le poivre. C'est une culture aujourd'hui qui est très recherchée et qui fait vivre son homme.

« LA MAJORITÉ DES GENS QUI ONT L'ARGENT TIRENT LEURS RESSOURCES DANS LES CHAMPS »

Ouvrière dans la plantation de poivre de Monsieur N'Guessan, depuis quelques années, Mademoiselle Sawadogo Zouma Valérie nous explique son rôle dans cette plantation située à Assouba, dans la région d'Aboisso.

Que faites vous exactement à ses côtés dans cette plantation ?

Avant, je ne connaissais pas cette culture. C'est par Monsieur N'GUESSAN que j'ai fait la connaissance de cette plante. Le poivre pousse en hauteur. Pour la récolte, je ne monte pas sur l'échelle. C'est lui qui cueille avec l'échelle les grappes qui sont en haut, et moi je cueille les grappes qui sont en bas. Ensuite, on égrène les grappes comme le maïs. Au début, ça me fatiguait, j'enlevais les grains un par un (Rire). Mais, il m'a montré la technique, on met toutes les grappes dans une bassine et on masse comme si on massait de la farine. On peut égrener plusieurs sacs par jour.

Pourquoi on égrène les grappes ?

Les grappes sèchent difficilement, c'est pourquoi on les égrène parce qu'une fois les grains égrenés, le séchage devient facile. Après l'égrenage, on chauffe de l'eau qu'on verse sur les grains. Ensuite, on filtre l'eau pour retirer les grains qu'on fait sécher.

Quel est votre message à l'endroit de la jeunesse ?

Vraiment, il faut reconnaître que les travaux champêtres ne sont pas faciles. Mais, vouloir c'est pouvoir. Les gens disent que les travaux des champs gâtent la femme, c'est faux ! Si nos sœurs ont la santé et le courage, elles peuvent venir au champ, après on peut se distraire. Ça ne gâte rien, on reste toujours belle. D'ailleurs la majorité des gens qui ont l'argent tirent leurs ressources dans les champs. Donc ce n'est pas mauvais de travailler en plantations.



« NOUS NE VENDONS PAS LA TERRE, NOUS PERMETTONS L'ACCÈS À CEUX QUI VEULENT TRAVAILLER »

Ex-Responsable de la compensation dans une banque de la place et aujourd'hui à la retraite, Monsieur GNOUAN Jean, est depuis 1992, le Secrétaire du chef du village d'Abbé Bégnini. Tout jeune, M. Gnouan caressait le désir d'être un pilote d'avion. Avec le temps, il s'est converti en agent de banque. Les différents postes qu'il a occupés dans cette structure lui permettent de gérer aisément sa nouvelle fonction. Marié et père de 7 enfants, Monsieur GNOUAN nous parle à cœur ouvert de la gestion du village et des différentes activités qui y sont menées.



M.
GNOUAN
Jean

Présentez-nous votre village

Situé à environ 10 km d'Azaguié, Abbé-Bégnini est un village moderne de six mille âmes. La particularité de ce village est la culture du poivre qui y prend de l'ampleur. Jadis, les cultures qui étaient pratiquées chez nous étaient : le cacao, le café, le palmier à huile, la banane dessert, la papaye et les cultures vivrières (tomate, aubergine, piment...). Depuis quelques années, nous assistons à un essor de la culture du poivre. Après renseignement, nous constatons que cette spéculation paye bien.

Vu que la culture du poivre est développée dans votre village, pouvez-vous nous donner l'histoire du poivre ici ?

Au début, le poivre était cultivé par les enfants de Monsieur DJIBO Sounkalo, ex-maire de Bouaké. Longtemps après, nous avons vu arriver Maître BILE, un avocat, qui nous a sollicité par l'intermédiaire d'un fils adoptif du village en la personne de Feu

Monsieur KOUASSI Amafro Blaise (ressortissant de Bondoukou) ancien planteur de cacao, arrivé aussi chez nous par l'intermédiaire de Feu son excellence DJIBO. Nous lui avons octroyé un lopin de terre pour développer cette culture du poivre. Il nous a même approché pour faire une libation dans sa plantation. D'une petite parcelle, aujourd'hui nous assistons à l'essor de cette culture dans notre village, qui si je ne m'abuse est en train de devenir la boucle du poivre ivoirien (rire). Pour son activité, il a employé des jeunes du village, femmes et hommes, qui travaillent tous avec lui. Nous apprécions cette collaboration puisqu'il est tout le temps en contact avec la chefferie. Et grâce à sa plantation, les jeunes du village mènent une activité rémunératrice.

Vous arrive-t-il de faire face à des litiges fonciers dans votre village. Si oui, comment gérez-vous cela ?

C'est vrai que nous sommes à quelques kilomètres d'Abidjan et nous sommes beaucoup sollicités pour l'obtention de terre. Nous avons à cet effet déjà fait face aux questions de litige foncier. Après des démarches qui nous ont conduit jusqu'au bureau du secrétariat d'Etat, nous avons mis en place une stratégie. Ici, la terre n'est pas à vendre. Mais, nous venons en aide à nos frères et sœurs qui souhaitent avoir un lopin de terre pour mener des cultures en vue de se nourrir. Sinon, il peut arriver qu'un fils du village décide de vendre une parcelle de terre. Dans ce cas, il est tenu d'avoir une rencontre avec les membres de sa grande famille, pour obtenir une attestation signée par le chef de famille et tous les membres de cette famille, avec la copie des pièces d'identité de tous les signataires. Cette attestation est gardée chez la chefferie. Depuis, nous n'assistons plus à des conflits fonciers.

Vous avez dit que M. Bilé emploie des jeunes, que pensez-vous de la culture du poivre pour votre village ?

Le poivre fait du bien à notre village car nos jeunes travaillent dans ces plantations. Avant cela, nous ne connaissions pas la culture du poivre ici. Aujourd'hui, certains jeunes du village ont copié M. Bilé, ils ont commencé à cultiver le poivre. J'aurais appris que le prix du poivre au kilogramme est très intéressant. Un jour, ça va apporter beaucoup au village.

Quel est votre message à l'endroit de la jeunesse ?

Je leur dis qu'aujourd'hui, ça ne sert à rien d'aller à l'aventure. Même ceux qui ont des di-

plômes viennent nous voir. Je vous donne un exemple. Un jour, un jeune est venu me voir. Il m'a dit, « papa, je ne te connais pas, tu ne me connais pas mais j'ai des diplômes. Je voudrais s'il te plaît que tu me donnes un hectare de plantation je vais la cultiver. » Grande était ma surprise. Et je lui ai donné mon approbation. La plantation étant très loin du village, je pensais que la distance allait le décevoir, il m'a dit : « papa, ce n'est pas un problème ». Vous voyez, c'est un bon exemple. A nos jeunes frères et enfants, je dirais que ce n'est pas la peine d'aller accroître inutilement la population à Abidjan. Ici, avec un demi-hectare de poivre, tu peux t'en sortir. Qu'ils se renseignent bien pour travailler la terre et s'en sortir.



« S'ADONNER AU POIVRE, C'EST TENDRE LA MAIN AU DÉVELOPPEMENT ET À L'ABONDANCE FINANCIÈRE »

1^{er} Vice-président des jeunes du village d'Assouba, Monsieur AMON Henri, dans cette interview, présente son village et revient sur l'impact de la culture du poivre sur la jeunesse.



M.
AMON
Henri

Parlez-nous de la jeunesse d'Assouba et de ses activités ?

Je profite de cette interview pour présenter le village d'Assouba. Historiquement, le village tire son nom d'un arbre qui avait beaucoup de fruits : Ossouba, devenu plus tard Assouba. Nous avons plusieurs infrastructures : 1 groupe scolaire avec 3 écoles primaires, un centre de santé, une pharmacie, un château d'eau, 2 collèges (public et privé). Nous avons aussi de nombreux jeunes diplômés, qui après de vaines recherches de travail, sont revenus à la terre. La culture du poivre est une culture rentable. Nous ne la connaissions pas mais depuis un moment, beaucoup de jeunes ici commencent à s'adonner à cette culture.

Quel est l'objectif des jeunes quand ils viennent à la culture du poivre ?

La culture du poivre est pérenne. Quand on s'y adonne, c'est qu'on veut faire une activité pérenne. Il fut un moment, c'était beaucoup plus l'hévéa que l'on cultivait.

Qu'est-ce que le poivre pourrait apporter aux jeunes par rapport aux autres spéculations ? Le poivre pourrait apporter beaucoup parce qu'il y a de l'argent dedans. C'est pourquoi on a besoin d'aide extérieure parce que c'est une culture qui est difficile. Avant, le kg coûtait 5000 F CFA, voire 8000 F CFA. Aujourd'hui, le prix est descendu à 2500, 3000 F CFA. Si le prix du poivre atteint à nouveau un seuil de 5000 ou 10 000 F CFA, je pense que ça va vraiment intéresser les jeunes.

Un message du président à la jeunesse ?

Mon message est avant tout, un message d'encouragement pour un retour à la terre. La terre est le seul terrain qui ne trahit pas. Il faut cultiver tout ce qu'on peut, surtout le poivre qui est en train de prendre de l'ampleur ici. S'adonner à la culture du poivre, c'est tendre la main au développement, c'est tendre la main à l'abondance financière.



ELLES ONT DIT...



Madame YAPO Marie, commerçante de produits vivriers :

« LE POIVRE D'ICI EST BIEN PIMENTÉ ET BIEN PARFUMÉ »

Je vends un peu de tout, y compris le poivre. Le poivre d'ici est très bon, bien pimenté et bien parfumé. Je prends mon poivre à Abidjan. On plante le poivre ici mais, on ne veut pas nous livrer, donc je suis obligée d'aller à Abidjan pour le prendre. On refuse de nous le livrer ici peut-être parce qu'on ne peut pas acheter beaucoup. Je ne sais pas mais le poivre nous coûte cher lorsqu'on va l'acheter à Abidjan. Si on pouvait nous livrer ici, ça allait nous arranger parce que c'est le poivre d'ici que nos clients veulent.



Madame ZOUGRANA Awa, commerçante de produits vivriers sur le marché d'Azaguié Awa

« LE POIVRE D'AZAGUIÉ EST TRÈS BON MAIS ON L'ACHÈTE SEULEMENT À ABIDJAN »

Ça fait 30 ans que je vends sur le marché d'Azaguié. Je vends surtout le poivre d'Azaguié à cause de sa qualité. Il est très bon, il pique bien. Mais le problème c'est que même si le poivre est cultivé ici, nous sommes obligés

d'aller l'acheter à Abidjan pour venir le vendre ici. Si tu ne connais pas la différence tu peux te tromper.

Mais je connais la différence, ça fait 30 ans que je vends ici. J'ai fait l'expérience, au niveau du goût, de la couleur... Que ceux qui distribuent nous en envoient pour qu'on achète. Quand on paie le transport pour aller acheter à Abidjan, ça nous revient trop cher. Il y a des manoeuvres qui peuvent vendre les rebus triés mais c'est interdit. Si on t'attrape, on peut te mettre en prison. Donc je vais toujours à Abidjan pour acheter mon poivre, parce qu'on refuse de nous vendre ici.



Mademoiselle Adrienne BIWANO, ouvrière dans une plantation de poivre en Côte d'Ivoire

« ON RÉCOLTE À PARTIR DE JANVIER »

Ça fait trois ans que je travaille dans cette plantation de poivre à Azaguié. On récolte à partir de janvier. On fait trois mois de récolte. On récolte le poivre formé, le poivre rouge et le poivre jaune.

« GRÂCE À LA RECHERCHE, NOUS ALLONS DÉVELOPPER DES VARIÉTÉS PLUS PERFORMANTES »



Dr Tahi du CNRA, Coordonnateur du projet portant sur la constitution et la caractérisation des ressources génétiques du poivrier en Côte d'Ivoire, a dans cette interview, dressé le bilan de la collection ivoirienne de cette épice. Il a expliqué que la pipériculture quoique méconnue, jouit d'un bel avenir en Côte d'Ivoire, vu que le pays est très loin de s'autosuffire. Une interview couronnée par la visite de la nouvelle collection de poivrier de Divo, étalée sur 4 blocs, que notre équipe de reportage a découvert.

Bonjour Monsieur ; présentez-vous s'il vous plaît à nos lecteurs.

Je suis Dr Tahi Gnion Mathias, sélectionneur cacao, chef du programme Cacao. Et dans le cadre du projet qui porte sur la constitution d'une collection et la caractérisation des ressources génétiques du poivrier en Côte d'Ivoire, je suis le coordonnateur d'une équipe comme c'est le cas pour toute recherche. L'équipe est constituée d'autres généticiens que je cite, Dr Légnaté Hyacinthe, Dr Guiro, Dr Pokou Désiré et les dif-

férents CDEX sur les stations, notamment le CDEX Kouassi Roger à Divo, le CDEX Guéi Ba à Azaguié et les techniciens Zoueu Jacquet et les auxiliaires techniques Mahan Pathern, Venance et Kouassi.

Pouvez-vous nous faire l'historique du poivrier en Côte d'Ivoire ?

Il faut définir le poivrier comme une liane dont les baies renferment les grains de poivre. Le poivrier est considéré comme une épice très importante dans le monde. Il est important de signaler que le poivrier a été introduit en Côte d'Ivoire pendant la période coloniale par un Français du nom de Pierre Poivre, d'où le nom de poivrier, le nom de celui qui l'a introduit en Côte d'Ivoire. Le poivrier à l'instar d'autres cultures pérennes telles que le café, le cacao, l'hévéa et le palmier à huile a fait l'objet de test de germination au jardin botanique de Binger ville. Alors que toutes ces spéculations ont donné un résultat satisfaisant, y compris le poivrier, force est de reconnaître qu'il y a eu un programme de développement des autres spéculations sauf le poivrier, ce qui explique qu'aujourd'hui en Côte d'Ivoire, c'est une poignée seulement de producteurs qui s'intéresse à cette culture qui n'est pas connue. En Côte d'Ivoire, le poivrier se cultive au sud pour une production de 20 tonnes seulement en 2011 contre des besoins exprimés pour la nation à 300 tonnes. Vous comprenez que pour satisfaire le gap, la Côte d'Ivoire a besoin de faire de l'importation. Mais nous n'allons pas continuer indéfiniment sur cette voie. Le FIRCA a fait une enquête en 2017, et a révélé que la filière rencontre plusieurs contraintes, au nombre desquelles l'indisponibilité du matériel végétal performant en Côte d'Ivoire, la non maîtrise de l'itinéraire technique, l'inexistence d'un maillon essentiel pour la transformation du poivrier, la non organisation de la filière et l'absence de promotion nationale pour la culture du poivre. C'est pour résoudre ces problèmes que le FIRCA

a cru bon d'initier un projet qui va permettre le développement de la culture du poivrier en Côte d'Ivoire et d'y mettre en place une filière du poivre, forte et dynamique. Or pour faire une bonne recherche, il faut commencer par la mise en place d'une collection, c'est la raison d'existence du projet que je coordonne.

A quel niveau sommes-nous pour la mise en place de cette collection ?

Il s'agit de la première phase de mise en place du projet qui dure de 2018 à 2020 ; nous sommes donc en phase de fin de ce projet. Pour constituer un projet comme je viens de le dire, pour nous CNRA, il était important de voir sur nos stations de recherche, ce que nous avons comme collection. Nous avons une collection à Divo, nous avons une autre à Azaguié, il fallait donc faire l'état des lieux de ces deux collections pour voir ce qui s'y trouve. Ensuite, après avoir identifié ce qu'il y a dans ces collections, il fallait voir dans quelle mesure les réhabiliter. Ensuite, il faut produire des plants et penser à créer de nouvelles collections pour faire une extension des superficies disponibles. Il va s'en dire qu'il faut aller vers les paysans pour voir ce qu'ils ont dans leur champs et prélever des boutures de poivrier pour faire de l'extension et de la variabilité génétique au niveau de nos collections existantes.

Combien de variétés avez-vous collectées ?

Justement, sur nos deux stations, Divo et CNRA, nos études ont révélé l'existence de deux types de poivrier : Lang pong qui se caractérise par de longues et larges feuilles avec de longs épis, et des grains ou des baies de petites tailles. A l'opposé, la variété Mountoc a de petites feuilles, des épis courts, mais avec des grains ou des baies plus grosses. A Divo, il n'y a que les Mountoc, à Azaguié, il y a les deux. Nous avons fait des investigations auprès de six producteurs dans la région du sud, notamment à Azaguié, Agboville, Tiassalé et Yakassé-mé. Dans leurs champs, il n'y a que ces deux variétés. Cela dit, on sait pourquoi ; parce qu'ils se sont procurés leurs variétés à partir des stations du CNRA ou chez un grand producteur de

poivrier basé à Azaguié, qui lui-même s'en est procuré sur les stations du CNRA. Donc la variabilité génétique ne pouvait être que restreinte, quoique nous avons trouvé chez les producteurs et dans certains champs ou dans la forêt, d'autres variétés sauvages que nous avons collectées et qui vont faire l'objet de la création de la nouvelle collection que nous avons créée.

Citez-nous quelques avantages qu'il y a à cultiver le poivrier...

Je disais tantôt qu'en Côte d'Ivoire, en 2011, nous n'avons produit que 20 tonnes. A l'opposé, au Cameroun, de la production à la commercialisation, ce sont 3000 producteurs qui s'intéressent à cette culture et cela ne peut que contribuer au développement de l'agriculture dans ce pays. Il faut également noter que si les gens s'intéressent tant au poivrier, c'est parce qu'il a des vertus thérapeutiques, c'est une épice qui est réchauffante, selon l'ayurvéda, une science traditionnelle de l'Inde.



Nous sommes sur une de vos stations, présentez-nous votre dispositif de planting qui est apparemment différent de celui des producteurs qui eux, ont les plants très rapprochés des tuteurs.

Nous plantons le poivrier sur la même ligne que les tuteurs (mirabilliers ou glycerina). Nous les mettons à une certaine distance pour pouvoir, après un certain développement de la liane, l'attacher au tuteur. Pour le moment, nous ne pouvons pas faire de commentaires sur la distance entre la liane et son tuteur. Je vous l'ai dit, l'itinéraire technique de la culture n'est pas encore connu. En tant que chercheur, il va y avoir des essais ou des poivriers seront plantés très rapprochés, d'autres plus distants de leurs tuteurs, pour voir dans quel cas de figure on a des avantages. Mais d'ores et déjà nous pensons qu'il y a des risques au cas où un des pieds, soit la liane, soit le tuteur, était infecté au niveau des racines, parce que les maladies du poivrier se voient au niveau de ses racines. Mais tout ceci est à mettre en vérification dans le cadre de certains essais.

Vous avez dit que pour l'heure, il y a deux variétés.

Oui...

Y a-t-il une variété qu'on peut déjà conseiller au détriment d'une autre, et quel est l'impact du tuteur dans le développement du poivrier.

Je l'ai dit, dès le départ, nous sommes à un stade embryonnaire de la recherche. Vous dire aujourd'hui, du Mountoc ou du LangPong, laquelle des variétés est à conseiller, ce n'est pas la mission que le FIRCA nous a confiée. Il faut faire preuve d'honnêteté et ne pas parler de ce qu'on n'a pas fait. Pour le moment, la première mission qui nous a été confiée, c'est de réunir tout ce qui existe en Côte d'Ivoire. Nous espérons qu'une deuxième phase du projet qui sera plus longue pourra nous amener à donner des réponses à votre question.

Maintenant, au niveau du tuteur, vous savez, pour faire de la pipériculture (culture du poivrier), on ne peut pas utiliser n'importe quel tuteur. En Côte d'Ivoire, pour ce qui est du CNRA, nous utilisons deux types de tuteurs : les mirabelliers et les glurycilia. Le tuteur doit avoir un certain nombre de caractéristiques. Il doit avoir un enracinement pivotant pour mieux s'établir au sol parce que de lui dépend

la survie du poivrier. Ensuite, il faut un tuteur qui ait une écorce adhérente. Il faut aussi recéper le tuteur continuellement, pour éviter des difficultés lors des récoltes. Et qui parle de recépage du tuteur parle de recépage du poivrier. Car, il faut un tuteur et donc un poivrier à portée de main pour que la récolte soit facilitée.

Un mot à l'endroit des producteurs qui n'ont pas attendu de matériel végétal avant de planter le poivrier ?

C'est l'occasion de féliciter ces quelques producteurs qui s'intéressent à la culture du poivrier parce que grâce à eux, après avoir abandonné la recherche sur nos stations, nous avons pu collecter des variétés. Cela dit, il faut qu'ils soient confiants. Le FIRCA a compris la nécessité de mettre en place un projet pour la promotion de la filière en Côte d'Ivoire, c'est dire que nous allons développer de nouvelles variétés encore plus performantes pour améliorer leur revenu. Actuellement, l'ESA (ndlr : Ecole Supérieure d'Agronomie) travaille sur l'itinéraire technique de cette filière. En complémentarité avec cette école, nous allons trouver les itinéraires techniques pour cette culture.



Avant de donner les résultats officiellement, pouvez-vous nous donner un aperçu du bilan de l'étude que vous dirigez ?

Après un an et demi de recherche sur le poivrier, nous pouvons dire que nous sommes satisfaits, parce que là où on attendait de nous un quart d'hectare de collection à mettre en place à Divo et à Azaguié, nous avons fait un peu plus. Nous avons aussi l'occasion de constater que la base génétique sur les poivriers en Côte d'Ivoire est étroite. Cela ne nous a pas surpris parce que je disais que le mode de reproduction du poivrier étant la mutation végétative, c'était normale que la base génétique soit étroite. Là où nous savons qu'il y a vraiment du travail à faire, c'est de sortir des limites de la Côte d'Ivoire pour aller par exemple au Cameroun afin d'importer de nouvelles variétés ou nous rendre à Madagascar qui est le premier producteur africain de poivrier. Ainsi, la base génétique sera plus large, et plus aisée sera la mise en place d'un vrai programme d'amélioration génétique du poivrier en Côte d'Ivoire.

La culture du poivrier peut-elle être pratiquée dans toutes les régions de la Côte d'Ivoire ?

La promotion du poivrier en cours va

susciter un grand engouement chez de nombreuses personnes. Malheureusement, pour l'heure, on ne peut pas le cultiver partout. Aujourd'hui, on ne peut que le cultiver au sud, à l'est et à l'ouest, là où vous avez des sols profonds, là où vous avez une pluviométrie abondante, là où ou avez des températures qui oscillent entre 25 et 30 degrés. Mais avec la recherche, on pourra certainement proposer des variétés qu'on pourra cultiver partout. Sinon, la Côte d'Ivoire a sa place dans le concert des pays producteurs de poivrier. Je dois vous dire que le Cameroun a développé un produit qui a fait l'objet d'un label : le Penja. La Côte d'Ivoire peut aussi avoir un produit qui soit labélisé.

Un mot pour terminer ?

Je voudrais terminer en disant merci au FIRCA pour l'opportunité qu'il donne au CNRA de pouvoir s'exprimer sur cette plante. Je voudrais dire qu'au plan climatique, au plan édaphique, au plan humain, au plan scientifique, nous pensons que la Côte d'Ivoire a tous les atouts pour développer la culture du poivrier. Les pays où la Côte d'Ivoire importe le poivre ne sont pas de grands pays producteurs. C'est dire que demain, on pourra se positionner également comme étant un grand pays producteur de poivre, comme on l'a fait avec le cacao.



« C'EST UNE CULTURE D'AVENIR POUR LAQUELLE LE FIRCA ESPÈRE APPORTER SA CONTRIBUTION POUR SON ESSOR. »

Mademoiselle KRAMO Mireille, Chargée de Programmes Poivre et Cola au FIRCA, revient sur certaines actions menées par le FIRCA à l'endroit de cette filière pour son essor et présente les raisons de son choix pour cette spéculation et les difficultés rencontrées sur le terrain.



Mlle.
KRAMO
Mireille

En outre, l'analyse SWOT de la spéculation en fait ressortir les forces aussi bien au niveau des conditions édaphiques et du climat tropical, que des antécédents au niveau des pratiques culturelles.

Quant à la rentabilité, l'analyse de la demande sur les marchés locaux, sous régionaux et internationaux, ainsi que l'évolution des cours, annonce un bon profil.

L'ensemble de ces facteurs mis l'un dans l'autre ont encouragé la culture du poivre en Côte d'Ivoire, qui se positionne bien comme une culture de diversification.

C'est donc une culture d'avenir pour laquelle le FIRCA espère apporter sa contribution à son essor.

1- La Côte d'Ivoire regorge de plusieurs cultures pérennes et vivrières, bien connues par tous. Pourquoi avoir choisi de travailler sur la culture du poivre, une spéculation encore méconnue dans le pays ?

Non pas forcément méconnue, du moment où des actions ont été menées soit par des privés ou même la recherche et qui se poursuivent. Pour faire un peu d'historique, le poivre fut introduit en Côte d'Ivoire comme plusieurs autres cultures au Jardin botanique de Bingerville, pendant la période coloniale en vue de leur vulgarisation. Par la suite, certaines de ces cultures comme le café, le cacao, le palmier à huile, l'hévéa, etc., ont pu bénéficier du soutien des pouvoirs publics pour leur développement, ce qui ne fut pas le cas du poivre. N'empêche qu'à l'époque de l'IRCC, certains chercheurs entretenaient des parcs à boutures faisant produire des plants pour enrichir les jardins des colons.

2. Dites-nous comment est organisée la Filière Poivre ? Et quels sont les chantiers déjà réalisés par les acteurs de la filière ?

La Filière Poivre regorge d'un ensemble d'acteurs qui interviennent à différents niveaux de la chaîne des valeurs, c'est-à-dire la production, la transformation et la commercialisation. Cependant, l'organisation des différents maillons de cette chaîne des valeurs n'est qu'à son début avec seulement, à ce jour, une organisation de producteurs, le CPPSCI, mise en place en mai 2019 et formellement constituée.

S'agissant des chantiers réalisés par les acteurs de la filière, il faut indiquer d'abord que la production du poivre en Côte d'Ivoire est nouvelle et issue d'actions spontanées de producteurs privés. Ce sont les producteurs et certaines organisations privées informelles qui essayent tant bien que mal de jouer le rôle d'animateurs du développe-

ment de cette filière. Après la production, chaque producteur s'organise pour placer son produit sur le marché local ou à l'extérieur. Ainsi, les actions spontanées de ces acteurs privés ont enrichi la gamme des productions agricoles de la Côte d'Ivoire. Le diagnostic réalisé par le FIRCA en 2017 a permis d'identifier 103 parcelles âgées d'au moins 01 an et couvrant environ 288 ha qui constituent 80 exploitations poivrières de tailles relativement petites, variant de 0,25 ha à un maximum de 12 ha.

3. Quelles sont les difficultés que vous rencontrez sur le terrain ?

Les acteurs de la Filière Poivre sont des opérateurs privés qui exercent en rangs dispersés. Ainsi, il nous est difficile de disposer de données fiables sur la production et la commercialisation. L'inexistence d'organisations fonctionnelles comme interlocutrices pour le FIRCA a été un frein au début. Cependant, cette difficulté est en voie de résolution avec la mise en place de la coopérative des producteurs. Une organisation pareille au niveau des commerçants viendra compléter la chaîne. Cela pourra faciliter la tâche dans la mise en œuvre de nos actions.

Au-delà de tout, la difficulté majeure réside dans l'insuffisance de financement au regard des défis qui se présentent à nous. La Filière Poivre ne disposant pas de système de mobilisation de ressources internes pour le financement de ses activités, émerge sur la caisse de solidarité du FIRCA, déjà sollicitée par les autres filières non cotisantes.

4. Quelles sont les attentes des acteurs de la filière ?

Nos actions sur le terrain sont reconnues par les différents acteurs, qui voient en cela le signe d'un regain d'intérêt pour la Filière Poivre.

Les besoins étant nombreux, les acteurs souhaiteraient être accompagnés depuis la production jusqu'à la commercialisation. Ainsi, ils attendent un accompagnement technique en matière d'encadrement, le

financement de leurs activités, l'accessibilité au matériel végétal performant, l'amélioration de leur rendement et surtout, la vente de leur poivre aux meilleurs prix.

5. Quelles sont les perspectives de développement pour la filière ?

L'objectif du programme poivre est d'appuyer la mise en place d'une filière performante. Pour y arriver, nous devons faire face aux défis qui se présentent à nous, notamment comment disposer de matériel végétal ? Quelles sont les meilleures techniques de production ? Comment positionner le poivre de Côte d'Ivoire sur le marché des épices, sur le plan local comme à l'international ?

De là découlent naturellement les perspectives d'une Filière Poivre performante, avec l'existence d'une organisation forte, d'une production moderne (avec des intrants et techniques de qualité) gage d'une bonne productivité et d'un produit compétitif. Ainsi, le producteur verra significativement ses revenus s'améliorer et par ricochet, sa condition de vie.

6. Votre mot de fin

Le poivre est une épice qui est utilisée aussi bien dans nos cuisines locales que dans la plupart des mets du monde entier. Contribuer au développement de la Filière Poivre de Côte d'Ivoire est un challenge important à relever, en ce sens que le poivre se positionne comme une culture de diversification pour les producteurs mais aussi une véritable passion pour certains. Des initiatives sont prises çà et là, cependant, les défis sont encore nombreux. C'est pourquoi, nous invitons les décideurs et bailleurs à porter un regard attentif sur cette nouvelle culture en croissance en Côte d'Ivoire. J'aimerais terminer sur cette note de fin épicée à la saveur du poivre de Côte d'Ivoire pour féliciter ces producteurs qui ont cru en leur activité et qui ne cessent de braver les difficultés pour que cette filière soit enfin reconnue comme telle.

BIOGRAPHIE MIREILLE KRAMO

Ingénieur Agronome, option agro-alimentaire, Mademoiselle KRAMO Mireille est depuis septembre 2016, Chargée de Programmes Cola et Poivre, au Fonds Interprofessionnel pour la Recherche et le Conseil Agricoles (FIRCA).

Titulaire d'un Baccalauréat série D décroché en 1998 avec la Mention Assez bien au Lycée Moderne de Daoukro, elle a intégré l'Institut National Polytechnique Félix Houphouët-Boigny (INP HB) de Yamoussoukro. Mireille KRAMO y passera 6 années au bout desquelles elle obtint, après les classes préparatoires, le diplôme d'Agronomie Générale puis le diplôme d'Agronomie Approfondie Option Agro-alimentaire. Au cours de ses années universitaires, elle effectuera des stages de perfectionnement à l'ANADER en 2001, au Grands Moulins d'Abidjan en 2003, puis à Bureau Veritas Côte d'Ivoire en 2004. Dans sa quête du savoir, elle a également suivi des formations à la CHAIRE UNESCO pour la paix sur la Gestion des Projets et en Suivi-Evaluation en 2013, puis sur le Développement du leadership Communautaire en Corée du Sud en 2015.

Mère de deux (02) enfants, cet Ingénieur Agronome totalise 12 années d'expériences dont 11 ans dans le suivi et le développement des filières agricoles. Avant sa venue au FIRCA, elle a servi une année à la Société Ivoirienne de Coco Râpé (SICOR) en qualité d'Assistante Production et au Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural (MINADER) en qualité de Chef de Service Cultures Oléagineuses à Latex de 2009 à 2014 et de Sous-Directrice des Cultures Pérennes d'Exportation (Cacao, Café, Cola, Hévéa, Palmier à Huile, Anacarde, Coco, Karité) de 2014 à 2016.



MISE EN PLACE DE DISPOSITIFS PILOTES DE CONSEIL DE GESTION AUX EXPLOITATIONS DANS DES FILIÈRES AGRICOLES DE CERTAINES RÉGIONS DE LA CÔTE D'IVOIRE



I.CONTEXTE

Le désengagement de l'Etat des fonctions d'encadrement et de stabilisation des cours des matières premières des filières de production et la responsabilisation des producteurs sont les nouvelles consignes d'actions communes en Afrique. La Côte d'Ivoire n'échappe pas à la règle et a mis en place plusieurs réformes, pour la relance du secteur agricole.

Cette responsabilisation des agriculteurs appelle plusieurs questionnements : Quelles méthodes de conseils adaptées aux besoins actuels des agriculteurs ? Quels dispositifs pour les prendre en charge ?

Notons que, l'approche de conseil agricole était réduite durant des décennies à la vulgarisation et la diffusion d'innovations techniques visant l'accroissement des rendements des systèmes de culture et d'élevage, sans une prise en compte réelle de la dimension économique des technologies diffusées et du revenu réel des exploitants. Or, l'intégration croissante des systèmes de production à l'économie de marché nécessite de mieux prendre en compte les problèmes économiques que rencontrent les

agriculteurs, ainsi que les statistiques et informations comptables agricoles au plan national, pour mieux articuler les politiques agricoles autour des coûts de production, des revenus des exploitations et des organisations professionnelles agricoles. Ainsi, pour aider les producteurs et leurs organisations à mieux gérer leurs activités, grâce à l'appui financier de la Coopération Française et d'autres bailleurs, divers projets ont été conduits, afin de contribuer à l'émergence **du conseil de gestion aux exploitations agricoles**, notamment :

- Le Projet de Promotion des Producteurs de Petits Ruminants (4 PR), de 1996-1998, qui a mis en œuvre le conseil au sein d'organisations professionnelles agricoles que sont le SCGEAN (Service de Comptabilité et de Gestion des Exploitations Agricoles du Nord) et l'APROCASUD
- Le Projet d'appui aux Organisations Professionnelles Agricoles (POPA), de 1999 à 2001
- Le Projet d'Appui au Développement Rural du NORD (PADER-Nord), sur financement de la GTZ, exécuté en 1998, en collaboration avec l'ANADER, dans la région de Korhogo.

Ces projets de développement et des services de vulgarisation ont opté pour la mise en œuvre d'un conseil de gestion aux exploitants agricoles qui intègre les aspects techniques, économiques et financiers de la production, afin d'aider les agriculteurs à prendre leurs décisions. Dans ce cadre, des centres de conseil en gestion ont été mis en place, notamment le Centre de Gestion des Exploitations Agricoles (CGEA) de l'Institut Agricole de Bouaké de 1982 à 1994, le centre de gestion de l'UA-CI (Union des Aviculteurs de Côte d'Ivoire) en janvier 2000 et des outils de conseil de gestion ont été utilisés dans les filières ciblées (volaille, ovins/caprins, etc.). Cependant, ces expériences variées, dont il reste des traces encourageantes ici ou là, n'ont pas permis d'engager une dynamique nationale coordonnée autour du conseil de gestion.

Ainsi, face aux enjeux du marché international qui risque de fragiliser davantage les producteurs de Côte d'Ivoire, en raison du faible niveau de gestion et d'évaluation économique des performances de leurs exploitations agricoles, le FIRCA, en accord avec les filières agricoles, a entrepris, dans le cadre de sa mission d'appui au renforcement des capacités des acteurs et de leurs organisations professionnelles, de promouvoir le conseil de gestion aux exploitants, à titre individuel ou collectif, comme moyen de redynamisation et de renforcement du système d'appui-accompagnement de la profession agricole.

Dans cette dynamique, le Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural (MINADER), s'est résolu à développer désormais une approche pilote, qui s'appuie sur ces expériences antérieures et touche une diversité de contextes agro écologiques, en s'inscrivant dès les premières étapes, dans une perspective de recherche de viabilité économique et institutionnelle.

A la faveur du 2^{ème} Contrat de Désendettement et de Développement (C2D) sur la période 2014-2020, signé le 03 décembre 2014 entre la République de Côte d'Ivoire et la République française, dans le cadre de l'annulation des créances d'aide publique au développement, le Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural a mis en place un vaste programme de développement agricole qui intègre la problématique de la durabilité des filières agricoles.

Pour la mise en œuvre de cet accord, l'Etat de Côte d'Ivoire et l'AFD ont signé le 28 avril 2016, la convention AFD N° CCI 1434 01F d'affectation du Programme Filières Agricoles Durables de Côte d'Ivoire (FADCI). L'objectif de ce programme est d'initier et accompagner des changements de pratiques agricoles et de gestion des ressources susceptibles d'améliorer les conditions de vie, la cohésion sociale et la santé humaine.

Le programme FADCI s'articule autour de trois volets, dont l'un des enjeux majeurs du volet 1 consiste à améliorer durablement les performances économiques des exploitations et des organisations professionnelles et sociales agricoles pendant 3 ans, via la composante (1.3), dédiée au renforcement du conseil de gestion dans les Filières Riz, Maïs, Légumes, Pisciculture et Porc.

D'un coût global de 833,705 millions FCFA, le projet est cofinancé par l'AFD, à hauteur de 770 millions FCFA et le FIRCA, pour un montant de 63,705 millions FCFA. Cette composante, dédiée au conseil de gestion agricole, vise à favoriser la mise en place d'instruments pérennes, qui permettront la levée progressive des contraintes qui entourent la gestion technico-économique et financière des exploitations et des organisations professionnelles agricoles, et de renforcer les capacités des acteurs, à travers des dispositifs de conseil de gestion.

II. OBJECTIFS DU PROJET

Le projet de mise en place de dispositifs pilotes de conseil de gestion vise à renforcer la durabilité économique des filières et en premier lieu, les revenus des producteurs et de leurs organisations professionnelles.



De façon spécifique, il a permis de :

- Sélectionner 3 prestataires pour l'ancrage institutionnel des dispositifs de conseil durant la phase pilote allant de 2018 à 2020, notamment les cabinets de formation LOMANA, SIADES et la Direction Centre Ouest de l'ANADER (DRCO), pour le portage administratif de ces dispositifs, respectivement dans les régions de PORO, du GBEKE et du HAUT SASSANDRA
- Mettre en place 3 Centres de Gestion et d'Economie Rurale (CeGER), pour le déploiement de l'ingénierie de conseil de gestion auprès des producteurs et de leurs organisations professionnelles dans ces 3 régions
- Former 12 conseillers de gestion, chargés d'accompagner les producteurs et leurs organisations professionnelles dans le suivi de leurs activités, l'analyse de leur situation, l'identification de leurs marges de progrès et leurs choix stratégiques
- Mettre en place les organes de gouvernance de ces CeGER (les 3 Comités Régionaux d'Orientatation et de Suivi (CROS)) et de former les 24 membres de ces organes, pour assurer la relève de la gouvernance transitoire des CeGER, après la phase pilote
- Tester l'adaptabilité de l'ingénierie de conseil de gestion auprès de 45 organisations professionnelles agricoles, 120 exploitants agricoles individuels et 240 exploitants agricoles en suivi collectif.

III. FORMATION DES CONSEILLERS DE GESTION

La formation des conseillers de gestion est assurée par le groupe français CERFRANCE & AMBRE-Conseil, sélectionné à l'issue d'un appel d'offres international. Cette formation est modulée en 12 sessions, réparties sur la durée de 3 ans du projet. A ce jour, ce sont 11 sessions de formation qui ont été dispensées aux conseillers de gestion sur différentes thématiques, notamment (i) le concept de conseil de gestion et diagnostic général, (ii) les outils de la gestion et d'enregistrement des données, (iii) la charte d'organisation/gestion et plan de développement, (iv) le suivi de l'enregistrement des données et l'utilisation du logiciel TOPAZE, (v)

les aspects organisationnels, juridiques, fiscaux et sociaux des OPA, la stratégie commerciale et de mise en marché des produits agricoles, (vi) la clôture, l'analyse des données et remise annuelle des résultats (utilisation des outils TOP-SUIVI, TOPRODUCTION et TOPREMISE), (vii) l'analyse de marges, l'animation de groupe et le conseil technico-économique collectif, (viii) le conseil aux OPA, la construction des services répondant aux besoins des adhérents d'une OPA, (ix) Suivi, collecte et enregistrement des données, (x) Méthodologie de projet : étude de faisabilité et formulation de projets, (xi) Clôture, analyse de données et remise de résultats.

IV. GOUVERNANCE DES CeGER

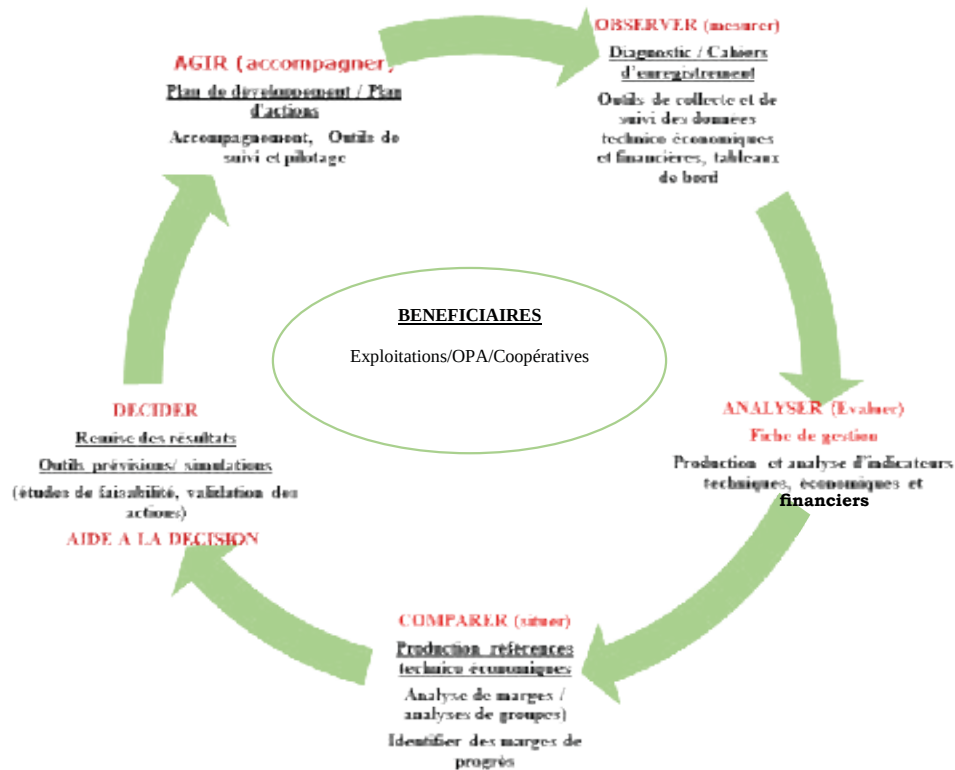
La gouvernance transitoire des dispositifs de conseil de gestion, appelés aussi Centres de Gestion et d'Economie Rurale (CeGER), est assurée par les trois (3) comités régionaux d'orientation et de suivi (CROS) mis en place à l'issue des différentes assemblées générales, organisées sous la supervision des directions régionales des Ministères Techniques des régions du Poro, Gbêkê et Haut-Sassandra. Le CROS, dans chacune des régions, est composé de 8 membres et a sous sa responsabilité, une équipe de 4 conseillers de gestion, dont 2 conseillers dédiés aux OPA et 2 aux exploitations agricoles individuelles ou familiales. Ceux-ci sont des producteurs et représentants des filières cibles, (Maïs, Légumes, Riz, Porc, Pisciculture) et, en fonction des spécificités agro-écologiques, des représentants d'autres filières ont été intégrés au projet (Anacarde, Coton et Café-Cacao). Chaque CROS est présidé par un producteur membre.

V. LE CONSEIL DE GESTION ET LA METHODOLOGIE DU CONSEIL

Le conseil de gestion est un processus d'accompagnement des bénéficiaires permettant d'améliorer leurs capacités d'analyse, de décision, de résolution de leurs problèmes et de mise en œuvre de solutions. Il s'inscrit dans la durée, car il vise à accompagner les changements, les évolutions et le développement de l'entreprise en permettant, d'une part, à celle-ci de mieux s'adapter à son environnement et d'autre part, en interne, d'améliorer son efficacité et sa rentabilité.

La méthodologie du conseil de gestion est axée sur un cycle de gestion, afin d'améliorer la prise de décision des OPA et des exploitants agricoles. Le principe de la gestion

s'appliquant à toutes les entreprises, le conseil de gestion peut s'adresser aux exploitations agricoles et à leurs OPA. Les étapes clés sont successives et interactives.



QUELQUES TEMOIGNAGES DE PRODUCTEURS SUIVIS DANS LE CADRE DU PROJET

TÉMOIGNAGE D'UN EXPLOITANT

Apiculteur depuis l'âge de 15 ans, M. TUO Yalaitima est aussi porciculteur. Il s'est lancé dans l'apiculture en 1996, avec une ruche artisanale tissée en lianes. Après plusieurs formations, il a pu confectionner des ruches kényanes puis langstroth. Quant à l'activité de porcs, il l'a héritée de son père qui n'élevait uniquement que la race locale. En 2018, à la suite de la peste porcine, il était pris par le découragement et s'était résolu à abandonner cette activité. C'est dans cette période d'hésitation, qu'il a fait la rencontre des conseillers de gestion qui l'ont appuyé à relancer son activité.

Qu'est-ce que les conseillers de gestion vous ont apporté concrètement ?

D'abord, je tiens à signifier que j'ai été séduit par les premières données que la conseillère m'a présentées, une semaine après la remise des documents du premier entretien que nous avons eu. Elle a su transcrire les chiffres d'une manière très simple pour que je comprenne mieux l'évolution de mon activité. Elle m'a produit l'évolution de toutes les charges réellement engendrées par l'activité sur 3 mois. J'ai été émerveillé. Après cette deuxième rencontre qui valait tout son pesant

d'or, j'ai demandé à la conseillère de m'aider dans toutes mes activités.

Je lui ai donc fait part des autres activités que je faisais en dehors de l'élevage de porcs. Ainsi, elle m'a conseillé de dissocier les caisses de mes activités et d'ouvrir un compte dans une microfinance, pour épargner et bénéficier plus tard de crédit pour développer mes activités. Aujourd'hui, je dispose d'un compte dans une microfinance. J'ai ouvert ce compte en 2019.

Qu'est-ce qui vous a le plus marqué dans les interventions de la conseillère ?

Je note que ses conseils sont très pertinents. Un exemple : pour nourrir mes porcs, je faisais chaque année un champ de maïs sur une grande superficie et loin de la porcherie, alors que je disposais d'une parcelle à un kilomètre mais moins vaste. Les moyens financiers dont je dispose ne me permettaient pas d'entretenir le champ et chaque année je reprenais la même chose, en espérant avoir une production abondante. Face à cette situation, la conseillère m'a demandé d'exploiter la parcelle proche de la porcherie et de concentrer le peu de moyens dont je dispose sur cette parcelle pour la culture de maïs et d'utiliser les lisiers de porcs comme engrais. J'ai suivi ses conseils et aujourd'hui, le problème de provendes ne se pose plus pour mes porcs et je dispose de temps pour les activités apicoles. J'apporte régulièrement des soins pour le bien être des

porcs (vitamine, colipra-jet,). J'arrête l'allaitement des porcelets et je les isole dans la loge d'engraissement un mois plus tard. Je n'étais pas trop habitué à ces pratiques. Grâce à l'apport de la conseillère, je suis passé de 3 porcs à 120 aujourd'hui, j'ai rénové ma porcherie et acquis du matériel à hauteur de 832 000 FCFA.

Je ne travaille plus dans le désordre comme avant. Aujourd'hui, je me fixe des objectifs sur le nombre de porcs que je veux avoir, les ventes visées et je fais des planifications en fonction de mes moyens avec l'appui de la conseillère. Cette organisation de mes activités m'a permis par la même occasion, d'acquérir du matériel de traitement du miel et 75 nouvelles ruches, pour un montant global de 2 340 000 FCFA pour accroître mes capacités de production de miel.

Concernant l'activité apicole, ma conseillère m'avait fait une planification pour atteindre un objectif de 500 litres de miel. Pour cela, je devrais acquérir 15 nouvelles ruches langstroth. J'ai suivi cette planification et je suis allé même au-delà. J'ai acquis 15 ruches et je produis à ce jour 550 litres de miel.

Je suis très content de cet accompagnement qui me permet de savoir ce que j'ai dépensé, ce que j'ai gagné, ce que je dois gagner et comment faire le meilleur choix en termes d'investissement. Aujourd'hui, je sais où je vais.



LA VISION DU PRÉSIDENT DU COMITÉ RÉGIONAL D'ORIENTATION ET DE SUIVI (CROS) DE BOUAKÉ

M. AMANI N'DRI François est producteur et Président de la Fédération des producteurs de vivriers de la région du Gbêkê. Il est aussi le Président du CROS de Bouaké.

Pour lui, il faut mettre en place de façon progressive, un Centre de Gestion et d'Economie Rurale (CeGER) dans chaque département et un CeGER faîtière qui portera les autres, vu les résultats encourageants des 2 premières années d'accompagnement et l'intérêt que suscite le projet auprès des producteurs.

En outre, il suggère que le conseil de gestion soit associé à tous les programmes de développement financés par l'Etat et les partenaires au développement, afin d'aider les producteurs à utiliser durablement les revenus induits par ces projets en faisant des choix stratégiques et disposer de références technico-économiques qui pourraient être exploitées par les producteurs, les potentiels investisseurs, les partenaires au développement, les établissements financiers, les pouvoirs publics nationaux, etc.

CONTRAINTES MAJEURES ET FREINS

Le coût du conseil de gestion pourrait être un véritable frein à la vulgarisation de cet important outil de décision. Les producteurs sont-ils prêts à payer le service ? Combien sont-ils disposés à payer ? Face à ces questionnements, une étude socio-économique et financière conduite en 2019, pour apprécier les voies possibles de pérennisation de ces disposi-

tifs, a donné quelques ordres de grandeurs relativement au coût du service. Ainsi, il ressort pour le financement du fonctionnement courant des CeGER, de facturer :

- EA : 20 à 25 000 FCFA en moyenne à moduler en fonction du volume d'activité de l'EA (forfait / KG ou / HA ou / nb de productions)
- OPA : 100 à 150 000 FCFA/an en moyenne à moduler en fonction du volume d'activité de l'OPA (forfait / KG ou / HA)

CONCLUSION ET PERSPECTIVES

L'approche système est au cœur des dispositifs de conseil de gestion mis en place. C'est pourquoi, toutes les filières sont invitées à s'impliquer pour sa vulgarisation à l'échelle nationale. Ainsi, il importe de renforcer la sensibilisation auprès des filières encore hésitantes, pour obtenir leur adhésion et contribution.

Dans la perspective de la pérennisation des dispositifs pilotes actuels, il est envisagé de consolider les acquis des 3 premières années, en prorogeant de 3 années supplémentaires après 2020, les activités des CeGER. Pour ce faire, des discussions sont actuellement en cours avec l'Agence Française de Développement, pour un financement additionnel.

L'objectif du FIRCA à terme, est d'accompagner les filières agricoles à mettre en place un réseau associatif d'observatoires de données technico-économiques et de comptabilité dédiés au secteur agricole.



VISITE DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE AU FIRCA ET REMISE DE CHÈQUES ET TROPHÉES AUX LAURÉATS DE LA 3^{ÈME} ÉDITION DU CIAD

Les lauréats de la troisième édition du Concours de l'Innovation Agricole Durable (CIAD) reçoivent leurs récompenses lors de la 1^{ère} visite du Ministre de l'Agriculture au FIRCA



Le FIRCA, pour qui la quête du développement en agriculture passe nécessairement par le développement de la recherche agricole, a suivi avec fierté la récompense symbolique des sept (7) lauréats de la 3^{ème} édition du Concours de l'Innovation Agricole Durable (CIAD), lors de la clôture du SARA, le 1^{er} décembre 2019. Le lundi 17 février 2020, au cours d'une cérémonie, présidée par le Ministre de l'Agriculture et du Développement Rural (Minader), M. KOBENAN Kouassi Adjoumani au siège du FIRCA, leurs chèques, diplômes de participation et trophées, leur ont été officiellement remis en présence du Président du Conseil d'Administration, du Directeur Exécutif et du personnel du FIRCA, ainsi que du Directeur Régional de l'AFD et de la Coordinnatrice du Secrétariat Technique du C2D.

En effet, au terme de l'appel à candidature, lancé du 13 juin au 29 juillet 2019 et publié par voie de presse et via son site web, le FIRCA a

réceptionné 30 dossiers de candidature, repartis dans les cinq thématiques du concours, à savoir :



A l'issue de l'évaluation du Jury, les sept (7) innovations retenues, dont les lauréats ont été présentés lors du SARA 2019 sont : (i) Mise au point d'un distributeur d'aliments à la demande pour une production piscicole durable, (ii) Procédé de transformation de la banane plantain sénescence en semoules stables, (iii) Valorisation des feuilles de *Glyricidia sepium* et *Tithonia diversifolia* dans la production d'engrais foliaire et engrais organiques biologiques, (iv) Stratégie de gestion des cercosporioses des bananiers en Côte d'Ivoire par une méthode culturale alternative à la lutte chimique en milieu paysan, (v) Valorisation de la pomme de cajou en bio-produits : jus, vin, vinaigre et biscuits, (vi) la technique de Protection contre les rongeurs et les ravageurs des jeunes plants du palmier à huile et (vii) CULTIV'4G : l'application mobile de l'agriculteur moderne.

Toutefois, c'est à la faveur de la visite du siège du FIRCA par le Ministre de l'Agriculture et du Développement Rural, M. KOBENAN Kouassi Adjoumani, le lundi 17 février 2020, qu'une cérémonie officielle de remise de récompenses aux lauréats, présidée par le Ministre lui-même, a été organisée en présence du Directeur Régional de l'AFD et de la Coordinatrice du Secrétariat Technique du C2D.

A cette occasion, M. TOURE Jean-François, Président du Conseil d'Administration du FIRCA, après avoir présenté les civilités d'usage à l'illustre hôte, à sa délégation et à l'ensemble des partenaires au développement présents, a formulé au nom de ses collaborateurs, une doléance au Ministre. « Monsieur le Ministre, en pareille circonstance et en bon père de famille qui visite ses enfants, permettez que ceux-ci par ma voix, vous formulent une doléance particulière, mais chère à leurs yeux.

En effet, le personnel du FIRCA serait très honoré de recevoir des distinctions qu'il vous plaira de leur accorder dans l'Ordre du Mérite Agricole à votre plus brève convenance », a-t-il plaidé.

M. TOURE n'a pas manqué d'exprimer sa gratitude à l'AFD et son pôle agriculture, ainsi qu'au Secrétariat Technique du C2D et à l'UCP FADCI, dont l'engagement a-t-il souligné, constitue un gage de réussite de ce grand Programme.

Le Directeur Régional de l'Agence Française de Développement (AFD) pour le Golfe de Guinée, Matthieu DISCOUR, a quant à lui, indiqué que le CIAD contribuera grandement à la mise en place d'un système de production agricole plus performant. Il a soutenu que face aux défis du XXI^e siècle, l'innovation est un facteur essentiel dans le développement agricole, pour tendre vers un futur plus résilient et durable.

A sa suite, la Coordinatrice du Secrétariat Technique du C2D, Mme Léa DJATTI DIATÉ, a souligné que l'innovation agricole est un enjeu majeur car elle contribue à l'atteinte de la sécurité alimentaire et au maintien de la balance commerciale en faveur de notre pays. « Oui, l'accroissement de la production agricole n'est plus le seul facteur capable de résoudre le problème de la sécurité alimentaire et du maintien de la balance commerciale en faveur de notre pays. Il nous faut accorder une place prépondérante à l'innovation agricole et au progrès technique. Pour ce faire, il apparaît primordial d'accroître les potentialités et les moyens des diverses structures de recherche technique et scientifique, et d'améliorer la fertilité des sols et les moyens de conservation des produits agricoles », a-t-elle soutenu.



A l'issue de la remise des prix aux récipiendaires, le Ministre de l'Agriculture et du Développement Rural, M. KOBENAN Kouassi Adjoumani, a souligné l'importance de la génération et la diffusion des innovations technologiques pour une transformation structurelle de l'agriculture ivoirienne. Non sans avoir félicité le FIRCA, pour les résultats obtenus sur le terrain qui touchent près de 2 millions de producteurs par an, témoignant du dynamisme de l'institution et de l'intégration des filières dans le dispositif d'intervention.

« En effet, pour une transformation structurelle de notre agriculture, la génération et la diffusion des innovations sont primordiales. C'est pourquoi, le Fonds Compétitif pour l'Innovation Agricole Durable (FCIAD) est un outil qui contribue à relever les défis auxquels est confrontée notre agriculture. Pour ce faire, nous avons besoin de jeunes inventeurs, entrepreneurs et start-ups, pour mettre à la disposition des producteurs, des solutions innovantes et socialement acceptables. Vous nous avez montré votre savoir-faire à travers ces capsules qui ont été projetées au cours de la cérémonie. Et moi particulièrement, j'ai été fortement impressionné par tous les résultats qui ont été produits », a déclaré le Ministre de l'Agriculture et du Développement Rural.

A l'image de tous les lauréats de cette 3^{ème} édition du Concours de l'Innovation Agricole Durable, trois parmi eux, ont chacun pour ce qui le concerne, développé une technologie qui apporte aujourd'hui une réponse aux préoccupations des producteurs agricoles. De l'innovation du lauréat OZOUKOU Dago

Attisary Martin qui a mis au point un dispositif de protection des jeunes plants de palmier à huile contre les rongeurs et les insectes nuisibles, à celle de l'équipe de l'UFR Biosciences de l'Université Félix Houphouët Boigny, qui consiste à faire une association des variétés de banane plantain PITA 3 et FHIA 21 résistantes à la cercosporiose avec deux variétés - Orishele et Corne 1 - sensibles à la cercosporiose, en alternant les différentes variétés sur la même parcelle pour lutter contre la cercosporiose noire sans utiliser des produits chimiques, en passant par le procédé de transformation de la banane plantain sénescence en semoule stable, développé par N'GUESSAN Akissi Arlette, Docteur en biochimie et technologie des aliments à l'Université Nangui Abrogoua afin de contribuer à la réduction des pertes post-récolte de la banane plantain, le FCIAD aura révélé des talents.

Pour la vulgarisation de cette innovation mise au point par Dr N'GUESSAN Akissi Arlette, des unités semi-industrielles seront installées dans les zones de forte production de banane plantain, grâce à un financement du FCIAD.

Notons que cette cérémonie de récompense a été l'occasion pour le Ministre de l'Agriculture et du Développement Rural, d'effectuer sa 1^{ère} visite du siège du FIRCA depuis sa prise de fonction, dans le cadre de sa tournée des institutions sous tutelle du MINADER. Il avait pour guides durant cette visite, le PCA du FIRCA, M. TOURE Jean François et le Directeur Exécutif, M. ATSIN Yao Léon.



LE FIRCA VALORISE LES FILIÈRES POIVRE ET COLA

La 57^{ème} édition du Salon International de l'Agriculture (SIA) de Paris qui s'est tenue du 22 février au 29 mars 2020 à la porte de Versailles du parc des expositions, a vu la participation de plusieurs pays dont la Côte d'Ivoire. Ce pays à fort potentialité agricole a pris part à ce rendez-vous international avec l'objectif d'y présenter son savoir-faire aux nombreux visiteurs.



C'est un stand de 250 m² qui a été aménagé par le Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural (MINADER), afin de mieux présenter la diversité des produits agricoles de la Côte d'Ivoire. Il y avait au côté du ministère, des structures sous tutelles telles que la Chambre d'Agriculture, le Conseil du Coton et de l'Anacarde, le Conseil du Café-Cacao, le Conseil Hévéa-Palmier à Huile, l'Agence Nationale d'Appui au Développement Rural (ANADER), le Laboratoire National d'Appui au Développement Agricole (LANADA), l'Agence de Développement de la culture du Riz (ADERIZ), l'Agence Foncière Rurale (AFOR) et le Fonds Interprofessionnel pour la Recherche et le Conseil Agricoles (FIRCA). Cette année encore, des journées ont été dédiées aux structures sous tutelles afin de leur permettre de promouvoir leurs acquis et de valoriser leurs produits.

Ainsi, la journée du lundi 24 février était dédiée au FIRCA. Cette structure pérenne de financement agricole a mis à profit ce temps pour promouvoir les Filières Cola et Poivre de

Côte d'Ivoire. Lors de la rencontre d'échanges et de promotion organisée autour de ces deux spéculations, Mireille KRAMO, Chargée de Programmes Poivre et Cola au FIRCA, qui a eu la responsabilité de présenter ces deux produits en plein essor, a expliqué les avantages et les perspectives qu'ils offrent.

Elle a indiqué que le FIRCA agit depuis 2009 pour le compte de la Filière Cola, qui a fini par être reconnue comme interprofession par l'Etat de Côte d'Ivoire en septembre 2018. Ce sont des appuis directs aux organisations professionnelles, des travaux de recherche sur « l'amélioration de l'itinéraire technique du colatier » et « l'amélioration et la création variétale du colatier », en vue de mettre à disposition des techniques culturales et du matériel végétal performant, ainsi que des actions de recherche en vue d'améliorer le conditionnement et la conservation de la noix fraîche de cola. La mise en œuvre de ces projets a été confiée aux centres de recherche et universités, notamment le CNRA et l'UNA.

Toutefois, le FIRCA continue de mener des réflexions pour contribuer à l'amélioration du revenu des acteurs de cette spéculation, à travers des études de marché intérieur et extérieur, pour faciliter la mise en place d'un circuit de commercialisation formel et d'un mécanisme de fixation des prix.

Mlle KRAMO a en outre présenté quelques produits transformés à base de noix de cola, qui peuvent servir en assaisonnement des mets, dans les boissons, ou encore au niveau de la cosmétique, la teinture etc., eu égard à ses nombreuses propriétés et vertus.

Quant au poivre, cultivé actuellement dans le Sud ivoirien, surtout dans les zones d'Azaguié, Agboville, Aboisso, il est produit pour l'instant par des privés, sur de petites exploitations. Aussi, pour développer cette filière naissante, le FIRCA a entrepris une mission de prospection au Cameroun, pays producteur de poivre, pour s'inspirer de son savoir-faire, en matière d'organisation des producteurs, dans la production et la recherche. Pour la Chargée de Programmes Poivre et Cola, la présence du FIRCA à ce salon vise à faire connaître ces produits, afin de trouver des partenaires et des marchés pour les producteurs.

Durant cette présentation, la délégation algérienne, constituée par des membres de la chambre d'agriculture et le Président de l'association des produits de terroir, était conduite par Monsieur SAAD MISSOUM qui s'est dit satisfait des produits présentés. Il a invité la Côte d'Ivoire à s'inscrire dans la labélisation de ces produits et à mener des recherches pour la production d'huiles essentielles et d'essences à base de cola. Concernant le poivre, il a

déclaré « il vaut mieux produire du poivre, le transformer et le labéliser avant de le mettre sur le marché international ». Toutefois, ce représentant des producteurs algériens compte poursuivre les échanges avec la Côte d'Ivoire pour la mise en place d'un partenariat.

Quant à Monsieur MOHAMED ELTAHE HAMMED du Soudan, il a apprécié l'invitation du FIRCA et souhaité poursuivre les échanges par une mise en relation, en vue de l'exportation du poivre dans ce pays demandeur.

Prenant la parole, Monsieur N'DIAYE Oumar, Directeur Exécutif Adjoint du FIRCA, a présenté le rôle de cette institution de financement dans le développement agricole ivoirien. Il a aussi indiqué les actions en cours pour l'organisation des acteurs de la Filière Poivre (organisation des acteurs, identification des surfaces cultivées, financement de la recherche pour l'obtention des plants de meilleurs rendements...).

Notons que la Côte d'Ivoire est le premier pays producteur de cola au monde, avec un volume évalué à 260 000 tonnes en 2016. Les noix sont écoulées notamment dans les pays de l'hinterland (Mali, Burkina Faso, Niger) et au Nigeria. La production de poivre, quant à elle, est actuellement de l'ordre de 20 T avec des prévisions de 80 T, voire au-delà.

La 57^e édition du Salon International de l'Agriculture de Paris s'est déroulée au Parc des expositions, Porte de Versailles. Ouvert le 22 février 2020, il s'est fermé un jour à l'avance du fait de la détection de la pandémie de la COVID-19 sur le sol français.



LE MINISTRE VEND L'AGRICULTURE IVOIRIENNE

Du 22 au 29 février 2020, les différentes composantes de la famille agricole ivoirienne se sont données, une fois de plus, rendez-vous au Salon International de l'Agriculture de Paris (SIA). C'est une forte délégation qui a pris part à cette 57^{ème} édition du SIA, aux côtés de Monsieur KOBENAN Kouassi Adjoumani, Ministre de l'Agriculture et du Développement Rural, pour exposer les potentialités et richesses agricoles de la Côte d'Ivoire aux visiteurs et exposants de cet événement phare. La délégation ivoirienne a animé un stand de 250m² aménagé au pavillon 5.2 au parc des expositions de la porte de Versailles. Au nombre des participants, figuraient les conseils de régulation des Filières Hévée et Palmier à Huile, Café-Cacao, Coton et Anacarde, des agences d'encadrement (ANADER, AFOR...), ainsi que des structures de financement agricole (FIRCA) et de recherche (LANADA).



Cette participation de la Côte d'Ivoire au SIA 2020 s'inscrit dans le cadre de la promotion du Programme National d'Investissement Agricole, deuxième génération (PNIA II). Elle a permis à notre pays de présenter son potentiel agro-pastoral et halieutique, les différentes réformes opérées et d'aborder les questions liées à la formation, au financement, aux innovations, à la valorisation et à la transformation de produits

ivoiriens. Ainsi, le mercredi 26 février 2020, Monsieur KOBENAN Kouassi Adjoumani, Ministre de l'Agriculture et du Développement Rural, a animé au pavillon 1 du Parc des expositions, une conférence sur le thème : **«Entrepreneuriat agricole et modernisation de l'agriculture en Côte d'Ivoire»**. C'est M. Nouhoun COULIBALY, Directeur Général de la Planification, des Statistiques et des Projets au Ministère de

l'Agriculture et du Développement Rural, qui a présenté la démarche entreprise par la Côte d'Ivoire pour rendre son agriculture plus moderne et performante.

Il ressort de cette présentation, que l'Etat ivoirien a enregistré d'importants résultats dans le secteur avec la mise en place du Programme National d'Investissement Agricole (PNIA) 1^{ère} et 2^{ème} génération. Pour un renforcement

de son agriculture et en vue de la rendre plus compétitive, la Côte d'Ivoire a opté pour la mise en place d'agropoles dans différentes régions du pays, notamment le Bélier et le Poro. Ces agropoles prévoient la mise en place d'infrastructures de base (santé, éducation, électrification, adduction d'eau potable...) et ont pour particularité l'importance accordée à l'entrepreneuriat, avec la formation de plus de 800 jeunes en vue de la création d'entreprises agricoles. Il faut aussi noter l'accent qui est mis sur la transformation et la commercialisation des produits agricoles ; l'objectif visé étant de relever les défis de la conservation et de la commercialisation des productions ivoiriennes.

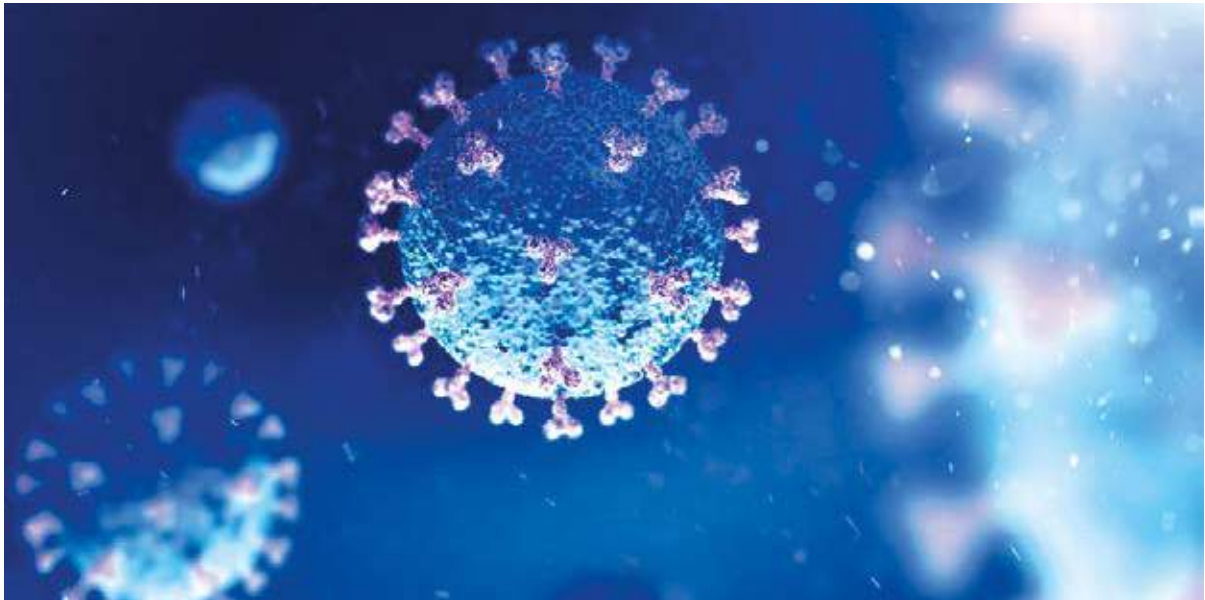
Au terme de cette présentation, le Ministre de l'Agriculture a présenté les opportunités d'affaires dans le secteur agricole et celui des ressources animales et halieutiques. Les participants à cette conférence ont amené le Ministre à se prononcer sur les questions relatives à la fiscalité, l'accompagnement de l'État pour l'installation d'entreprises par la

diaspora, la mécanisation de l'agriculture, l'importation des produits et l'utilisation des pesticides dans l'agriculture ivoirienne. Ces interventions lui ont permis de présenter les initiatives, dispositions et mécanismes mis en place par l'Etat pour répondre à ces préoccupations. Il est revenu sur les performances du secteur agricole ivoirien, en rappelant que la Côte d'Ivoire est un grand pays agricole : « Nous sommes premier pays producteur mondial de cacao, de noix de cajou, de cola et de bien d'autres choses », a-t-il soutenu. Il a en outre lancé une invitation à ses paires. « *Je vous invite à venir investir en Côte d'Ivoire, Terre agricole* » car « *Le succès de la Côte d'Ivoire repose sur l'agriculture* », a-t-il rappelé. Devenu au fil des ans, un rendez-vous annuel des acteurs internationaux du monde agricole, le SIA 2020 avait pour thème « **l'agriculture vous tend les bras** ». Il a offert l'opportunité à chaque pays participant de faire valoir son potentiel agricole et de faire découvrir ses produits agro-alimentaires dans leur diversité.



L'AGRICULTURE IVOIRIENNE RÉSISTE A LA COVID-19

Depuis le 11 mars 2020, la maladie à coronavirus qui secoue les pays occidentaux et d'Asie a atteint les bords de la lagune Ebrié. La Côte d'Ivoire enregistre alors son premier cas de COVID-19. Conséquences : écoles et universités fermées, couvre-feu de 21 heures à 5 heures, confinement du grand Abidjan, ralentissement des activités de tous les secteurs de l'économie... Dès l'annonce du premier cas, des dispositions ont été immédiatement prises par le gouvernement. L'agriculture, la mamelle de l'économie ivoirienne, a été particulièrement secourue. Au cœur des mesures, la préservation de la sécurité alimentaire.



Dans l'urgence, un plan d'actions adopté

Le Premier Ministre Amadou CON COULIBALY a pris le taureau par les cornes. Son gouvernement a donné une réplique vigoureuse à la COVID-19. Il a annoncé fin mars, la mise en place d'un plan de soutien à l'économie d'une valeur de 650 milliards de FCFA. Sur ce total, 300 milliards ont été explicitement dédiés aux filières agricoles, selon le communiqué officiel émanant de la Primature. Ce qui revient à une importante part de 46%. L'objectif avoué par le Chef du gouvernement, « c'est de préparer une reprise rapide des activités à la fin de la pandémie ».

Le Ministre de l'Agriculture et du Développement Rural, Monsieur KOBENAN Kouassi Adjoumani, a donné plus tard, le 10 avril 2020,

des détails sur ce plan. A l'en croire, ce plan concerne spécifiquement les cultures du maïs, manioc, maraicher, igname, banane plantain, café, cacao, anacarde, coton, hévéa, palmier à huile et la production fruitière. Certaines productions animales et halieutiques pourront également en bénéficier.

La sécurité alimentaire, le point phare des mesures au plan national et international

Le Ministre Adjoumani a expliqué que la sécurité alimentaire demeurerait la préoccupation majeure du gouvernement. « Il s'agit de la mise en œuvre de plusieurs projets agricoles, en vue d'assurer la sécurité alimentaire en cette période de lutte contre la propagation de la COVID 19 », a-t-il insisté. Pour les cultures vivrières, les dispositions arrêtées visent entre

autres à acquérir des kits agricoles tels que des semences, engrais et des produits phytosanitaires. Selon lui, il sera question de recenser des sites de production propices, tout en tenant compte d'une bonne répartition géographique des intrants et des outillages agricoles sur le territoire national.

Sur le plan international, la conférence des ministres africains de l'agriculture a aussi accordé une place de choix à la sécurité alimentaire et la nutrition face à la pandémie de la COVID-19. Réunis virtuellement le 16 avril 2020 avec l'appui du Département de l'économie rurale et de l'agriculture de la Commission de l'Union Africaine et de la FAO, les Ministres se sont engagés à faire en sorte que des mesures soient prises pour « soutenir la sécurité alimentaire et la nutrition de tous, en particulier des catégories de population les plus vulnérables (...) tout en réduisant au minimum les perturbations des systèmes alimentaires ». Ils ont également promis de « veiller à ce que les agriculteurs aient accès en temps opportun à du matériel et à des intrants agricoles de qualité, notamment des semences et du matériel de plantation. » La même mesure a aussi été prise pour les éleveurs.

Par ailleurs, l'approvisionnement des marchés en produits alimentaires et par voie de conséquence les transporteurs des filières alimentaires et agricoles et le déplacement des commerçants, figuraient au menu des échanges des ministres africains de l'agriculture. Ils se sont engagés à assurer une fluidité à ce niveau. Ils ont même décidé de maintenir ouvertes les frontières nationales pour le commerce des produits alimentaires et agricoles, afin de ne pas perturber le commerce régional et interrégional dans le secteur. Selon eux, ces mesures s'imposaient pour prévenir la faim, la malnutrition et la pauvreté.

L'impact de la COVID-19 sur l'agriculture ivoirienne

Force est de reconnaître que malgré les mesures prises par les autorités ivoiriennes et par les institutions sous-régionales et internationales, la COVID-19 a donné un coup de ralentissement à l'économie

ivoirienne et mondiale. Il faut noter le recul de la demande et de la production des pays les plus économiquement développés, qui ont été frappés le plus durement, provoquant une récession mondiale, avec un « contrecoup direct pour l'Afrique », selon l'Union Africaine. En Côte d'Ivoire, le Ministre de l'Agriculture et du Développement Rural, a indiqué que la COVID-19 aura des conséquences certaines sur l'agriculture ivoirienne. Pour lui, les conséquences les plus drastiques concerneront la production vivrière. Il les évalue entre 15 et 20% de réduction de cette production. Des données qui justifient le soutien de gouvernement à ce secteur économique primordial.

Les Filière Coton et Anacarde boostées pendant la COVID-19



En marge de la filière vivrière, la noix de cajou et le coton ont bénéficié d'appuis de l'Etat de Côte d'Ivoire. Toujours en phase avec la déclaration des ministres africains de l'agriculture, le Ministre Adjoumani a fait savoir que le gouvernement viendrait au secours de la culture de noix de cajou en pleine campagne d'achat. « Face à la crise sanitaire de la COVID-19, l'Etat de Côte d'Ivoire a décidé d'aider les producteurs de noix de cajou à écouler leur stock en rachetant 200.000 tonnes de ce produit au prix de 400Fcfa/kg », a-t-il informé avant de renchérir : « Cet achat devrait se faire par le Conseil du Coton et de l'Anacarde et par le groupement d'intérêt économique que nous avons mis en place ». C'est dire que la noix de cajou ne figure pas au nombre des victimes de la COVID-19. Toute la Filière Coton-Anacarde d'ailleurs, puisque la filière a pu se repositionner avec la commande de plusieurs millions de masques. « C'est l'opportunité pour la filière textile de rebondir », soutient Adama Coulibaly, Directeur du Conseil du Coton-Anacarde. En effet, plusieurs transformateurs et industriels de la filière ont été choisis pour confectionner les masques devant être distribués à toute la population ivoirienne.

Pas d'arrêt total de travail malgré la COVID-19

La COVID-19 n'a pas marqué un frein à toutes les activités du secteur agricole. Pour preuve,

les décisions du Conseil des ministres du 22 avril 2020, présidé par le Président de la République, Alassane Ouattara :

« Au titre du Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural, en liaison avec le Ministère de l'Economie et des Finances et le Ministère auprès du Premier Ministre, chargé du Budget et du Portefeuille de l'Etat, le Conseil a adopté une ordonnance portant appui aux exportateurs nationaux de cacao, ainsi que son projet de loi de ratification », a révélé le communiqué.

Pour le Ministre Adjoumani, cette ordonnance vise à garantir la présence et la compétitivité, dans cette filière importante de l'économie cacaoyère, des acteurs nationaux menacés de disparition du fait de nombreuses difficultés. Durant ce même Conseil, au titre du Ministère des Ressources Animales et Halieutiques, un projet de loi « portant Code de la Santé Publique Vétérinaire a été adopté ». Ce projet vise à prévenir la propagation des agents pathogènes émergents et ré-émergents qui constituent un défi de santé publique. Ainsi, ce projet de code est constitué entre autres de dispositions composites relatives notamment à la santé animale, à la pharmacie vétérinaire, au bien-être animal, à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires d'origine animale et à l'organisation de la profession vétérinaire.



LE FIRCA SE PRONONCE SUR LA COVID-19

« APRÈS LA COVID-19, NOUS DEVONS REAMÉNER NOTRE SYSTÈME DE TRAVAIL »



La maladie à coronavirus a impacté tous les secteurs d'activité, notamment le secteur agricole. Dans une interview, M. Atsin Yao Léon, Directeur Exécutif du Fonds Interprofessionnel pour la Recherche et le Conseil Agricoles, FIRCA, explique comment son Institution a été touchée et a réagi face à cette crise. En lieu et place d'un effondrement, le FIRCA qui a tiré des leçons de la COVID-19, entend améliorer ses prestations à l'intention des filières agricoles, de ses partenaires techniques et financiers et de l'Etat.

Présentez-nous votre Institution

Le FIRCA est une institution au service de l'Etat et des filières agricoles. Le FIRCA a pour principale mission de mobiliser des ressources et de financer des programmes pour le développement des filières agri-

coles de Côte d'Ivoire. Aujourd'hui, le FIRCA travaille avec environ 25 filières dans notre pays.

Nous sommes au premier semestre de l'an 2020, quel bilan faites-vous des activités du FIRCA ?

Le FIRCA travaille sur la base d'un programme d'actions annuel. Au mois de décembre, ce programme est adopté par le Conseil d'Administration et à partir du 1^{er} janvier, le top départ est donné pour sa mise en œuvre. Nous étions en cours d'exécution de celui-ci lorsque dans le mois de mars, la pandémie de la COVID-19 est survenue. Cette pandémie a un peu ralenti la mise en œuvre de ce programme d'activité.

Comment avez-vous travaillé pour essayer d'atteindre vos objectifs malgré cette pandémie ?

Le FIRCA est une structure du secteur agricole, et qui dit secteur agricole, dit travail dans le milieu rural. Alors, en plus des activités que nous menons dans les bureaux au sein de notre siège à Abidjan, nous avons des activités de suivi et d'évaluation des programmes mis en œuvre sur le terrain. C'est sûr qu'avec la survenue de la COVID-19, les activités de suivi et d'évaluation qui devaient se mener sur le terrain n'ont pas pu se réaliser correctement. Cela a entraîné le travail par vidéo conférence avec certains acteurs présents sur le terrain. Mais vous savez que pour les travaux à suivre sur le terrain, nous avons des choses à voir ; ce n'est pas la vidéo qui va vous transmettre toutes les images et tous les détails à vérifier sur le terrain. Il faut donc reconnaître que cette activité a été quelque peu ralentie du fait de la COVID-19.

Beaucoup d'entreprises ont mis la clé sous le paillason, d'autres, ont dû recourir au chômage partiel. Comment le FIRCA a vécu avec ses partenaires ? Est-ce qu'ils ont été payés, est-ce que les filières ont eu des factures ajournées ?

Cette pandémie a vraiment impacté les entreprises exerçant dans tous les secteurs d'activité, notamment celles exerçant dans le milieu rural. Il va sans dire que le FIRCA n'est pas en marge de tout cela. Vous savez, pour le FIRCA, les activités que nous finançons sont programmées à l'avance. Et qui dit programmation, dit disposition des ressources pour le financement des programmes de l'année. Comme je l'ai dit tantôt, l'une des missions du FIRCA, c'est de mobiliser des ressources et de financer des programmes. C'est sûr que les ressources qui devraient être mobilisées auprès des filières ont eu des difficultés. En fait, certaines ressources sont prélevées à partir des produits qui sont exportés. C'est le cas du coton, de l'anacarde, etc. Une fois qu'il y a des ralentissements au niveau de l'exportation, c'est sûr que les prélèvements ne peuvent pas se faire, par conséquent, le FIRCA ne peut pas bénéficier des prélèvements qui doivent provenir de ces exportations. Par ailleurs, les partenaires techniques avec qui nous travaillons ont fonctionné avec des équipes minimums. Leurs activités étaient aussi au ralenti. C'est sûr que les ressources que nous devons mobiliser à partir des partenaires pour le financement des programmes conventionnés ont-elles aussi connu des ralentissements. Cependant, avec l'allègement des mesures de lutte contre la COVID-19 décidée par le gouvernement de Côte d'Ivoire, nous avons pris des dispositions pour relancer les activités au fur et à mesure. Nous pensons donc que d'ici là, nous allons pouvoir nous adapter et évoluer pour l'atteinte de nos objectifs.

Vous expliquez comment la COVID-19 a ralenti les activités de votre institution. Pouvez-vous nous faire en pourcentage, une estimation de votre activité qui a été impactée par la pandémie ?

Je dirai que pour les mois de mars, avril et mai, nous avons fonctionné en dessous de 30% de nos capacités. Avec l'allègement des

mesures prises par le gouvernement de Côte d'Ivoire, nous allons accélérer les activités pour atteindre nos objectifs, conformément à notre programme d'activités annuel.



Comment avez-vous organisé votre équipe pour être plus proche des populations lorsqu'on sait que le grand Abidjan était fermé ?

Au départ, il était totalement interdit d'effectuer des missions à l'intérieur du pays et donc nous ne pouvions pas aller sur le terrain. Deux semaines après cette mesure, le Ministre de l'Agriculture et du Développement Rural a pris une circulaire qui permettait aux agents intervenant dans le milieu rural de pouvoir effectuer des missions de terrain. C'est sûr que la pandémie sévit mais il faut permettre aux gens de manger et d'avoir le minimum. Cette circulaire nous a donc permis d'effectuer un minimum de missions à l'intérieur afin de réaliser un suivi avec les partenaires sur le terrain et depuis lors, nous avons presque repris normalement les activités de suivi et d'évaluation.



Est-ce qu'après cette crise, le FIRCA va doubler son investissement pour aider les agriculteurs sinistrés ?

Cette crise nous a permis de comprendre qu'il faut développer notre production locale. Subitement, les frontières ont été fermées, les échanges entre pays ont été arrêtés. Chaque pays, se devait sur le plan interne, de nourrir sa population. La première chose que je peux donc dire, c'est que la COVID-19 nous apprend la nécessité de développer une production locale afin de permettre à notre pays de s'autosuffire sur le plan alimentaire. Nous avons tiré des leçons de la COVID-19. Après la pandémie, nous devons nécessairement réaménager notre système de travail. Nous ne devons pas systématiquement nous déplacer sur le terrain pour nous entretenir avec les partenaires. Par exemple, on pourrait entre autres, instaurer dans nos habitudes, le télétravail ; même le demander aux filières avec lesquelles nous travaillons. Nous pouvons leur demander d'aménager des salles de téléconférence pour ce faire.

M. Le Directeur Exécutif, on ne saurait vous quitter sans vous demander votre mot de fin à l'endroit du personnel du FIRCA et de vos partenaires.

Pour terminer, je voudrais dire à tous les agents du FIRCA de respecter les mesures édictées par le gouvernement, notamment, les mesures barrières. Comme on le sait, la maladie à coronavirus est une maladie très grave. Le nombre d'infectés ne fait qu'augmenter. Or n'avons pas de médicaments pour soigner cette maladie. La seule façon de l'éviter, c'est de respecter les mesures barrières comme je l'ai dit tantôt, notamment, le lavage des mains avec de l'eau et du savon, ou à défaut, l'utilisation du gel hydroalcoolique, la distanciation physique, l'éternuement dans le creux des mains. Lorsque vous sortez de chez vous, il faut porter un masque pour vous protéger et protéger votre voisin. C'est important, nous devons veiller au respect de ces mesures. Je voudrais rassurer les filières et toute la Côte d'Ivoire. J'invite tout le monde à rester serein pour que nous continuons à développer notre agriculture et à nourrir notre pays.

Respecter les mesures barrières pour stopper la COVID-19



REPORTAGE PHOTO

VISITE DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DU DÉVELOPPEMENT
RURAL AU FIRCA



REPORTAGE PHOTO

CÉRÉMONIE DE RÉCOMPENSE DES LAURÉATS DU 3^{ÈME} CIAD



ELLE BRAVE LE SWOLLEN SHOOT ET RELANCE SON VERGER DE CACAOYER

Situé à une vingtaine de kilomètres de Soubré, ville du sud-ouest de la Côte d'Ivoire, N'driagui est un village du chef-lieu de sous-préfecture, Oupoyo, composé de 67 ménages. On y accède par une route non bitumée, praticable en toutes saisons. N'driagui compte au nombre des villages qui contribuent à faire de Soubré, capitale de la région de la NAWA, le 1^{er} producteur national de cacao, avec d'importantes plantations. Le voyageur qui y arrive pour la première fois, est frappé par les infrastructures (centre de santé rural et école primaire) dont dispose ce campement, fondé en 1977 par des autochtones et devenu un village en raison de l'affluence des populations à la recherche de terres pour créer des plantations de cacaoyers.



A N'driagui, un nom circule sur toutes les lèvres, celui de KOUAKOU Amenan Marie-Chantale, cadette d'une famille de vingt-deux enfants. Cette dame, mère de quatre enfants, abandonnant les casques et peignes de son salon de coiffure à San-Pedro, a choisi d'affronter la maladie du Swollen shoot, qui avait totalement ravagé les 53 hectares de plantation de cacaoyer de son père. Le Chef de village, M. KOUAKOU Koffi, ne tarit pas d'éloges à son endroit. « Je la trouve très courageuse. Lorsque son père est rentré dans son village, il a laissé à ses trois épouses une plantation dévastée par la maladie du Swollen Shoot. Chantale avec son courage a repris les choses en mains. Grâce à elle aujourd'hui, la plupart des jeunes filles de ce village s'adonnent aux activités champêtres. » A-t-il déclaré.

Vu les nombreux témoignages des populations de N'driagui sur son courage, l'équipe

de reportage de « **La Filière du Progrès** » a décidé de faire une incursion dans la vie de KOUAKOU Amenan Marie-Chantale, pour partager pendant 24 heures, le quotidien de cette brave dame, qui depuis vingt-cinq ans, s'occupe de la plantation de cacao de son père, rentré définitivement au village en raison de son âge avancé. « Après le départ de Papa, j'ai constaté que la plantation était en train de se détruire. N'ayant pas de moyens pour m'occuper de mes enfants et subvenir aux besoins de ma mère, j'ai décidé de m'investir pour relever la plantation. Malheureusement, les choses n'avançaient pas comme je le voulais. Les pieds de cacao mouraient chaque jour et la plantation se détruisait au fil du temps. Un jour, j'ai croisé les agents de l'ANADER qui étaient venus pour une sensibilisation chez le chef de village. Je les ai accostés et ils m'ont encouragé. C'est comme cela que j'ai pris part au programme de

rénovation des plantations de cacao dévastées par le Swollen Shoot. Vraiment j'ai beaucoup appris. Grâce aux mesures d'accompagnement, j'ai réussi à acheter une mobylette et j'ai installé l'énergie solaire à la maison. Avec l'énergie solaire, je charge les téléphones portables des habitants du village, à raison de 100frs par téléphone. Grâce aux revenus de la vente des rejets de banane, la production de banane plantain, la vente du maïs et le chargement des téléphones portables, j'ai toujours de l'argent sur moi. (Rire) Explique Chantale.



La rencontre de Chantale avec M. SEBE Léon Robert, Agent de Développement Rural d'une structure d'encadrement, muté à N'driagui, va donner un coup de pouce au dynamisme de Chantale. « Vous savez, il est rare de voir des producteurs qui acceptent de mettre en pratique les consignes que nous leurs donnons dans le cadre de la lutte contre la maladie du Swollen Shoot. Mais Chantale fait partie des rares producteurs qui ont accepté. Lors de nos différentes visites, nous avons été frappés par l'intérêt porté par cette jeune dame à nos échanges. En effet, juste après une séance de sensibilisation sur la présence de la maladie du Swollen Shoot dans la région de la Nawa, cette productrice nous a accosté pour poser son problème. Elle n'a pas opposé de résistance à ce que nous puissions arracher sa plantation afin de procéder à la replantation de celle-ci. C'est l'une des rares productrices qui s'implique autant dans la conduite de ce programme et cela nous va droit au cœur. » A-t-il relevé.

Le Swollen Shoot est une sérieuse menace pour l'économie cacaoyère nationale. La maladie est incurable parce qu'il n'existe à ce jour, aucun traitement permettant de guérir les cacaoyers atteints. La filière a cependant mis à la disposition du FIRCA, en sa qualité de maître d'ouvrage délégué, des ressources pour pouvoir lutter contre cette maladie endémique. Mais la lutte contre ce fléau qui est essentiellement préventive, touche à la fois les aspects économique, sociales et stratégique. C'est pourquoi la mobilisation de tous les acteurs de la chaîne de valeur du cacao s'avère indispensable, pour un impact réel. Chantale s'y est donc investie et ses parents le témoignent. « Chantale est ma petite sœur, elle travaillait à San-Pédro d'où elle est revenue pour un petit séjour à N'driagui, après le départ de papa au village. Franchement, quand elle a décidé d'arracher la plantation, je n'étais pas d'accord. Mais aujourd'hui, grâce à elle, j'ai fait pareil et voilà que je réussis à vendre la banane, le haricot et même le maïs que j'ai planté, en attendant ma récolte de cacao (petit sourire). Je suis fière de ma petite sœur. » A ajouté madame KOFFI AFFOUE, sœur aînée de Chantale.

Malgré la multiplicité de ses tâches, Chantale ne déroge pas à ses occupations ménagères. Ses journées commencent comme à ses habitudes, dès 5 heures du matin, quand le soleil peine encore à étendre ses rayons. La fraîcheur provoquée par la fine pluie qui a arrosé N'driagui la veille, en ce mois de juin, ne changera rien à ses habitudes.

Comme pressée par un programme judicieusement élaboré et enfoui au fond de son cerveau, dont elle seule a connaissance, Chantale est déjà sur pieds. Les tâches quotidiennes sont exécutées selon un planning complexe qu'elle maîtrise pourtant par cœur. Elle se brosse les dents, balaie soigneusement la cour, puis fait du feu, après avoir enduit d'argile fraîche le foyer composé de trois mottes de terre et y met à chauffer l'eau de bain pour toute la famille.

Chantale se rend ensuite à la pompe, comme toutes les femmes de N'driagui, pour recueillir l'eau utile aux besoins domestiques. Tous les récipients remplis,

Chantale a à peine le temps de partager le petit déjeuner qu'elle est déjà sur le sentier qui mène à ses plantations. « *Je suis tenue de partir tôt au champ. Si tu laisses ton manœuvre seul, il ne fait pas correctement le travail. Donc je viens tous les jours au champ, c'est mon bureau hoo.* » (Rire). Nous a-t-elle révélé.

Une fois sur ses parcelles, Chantale se met à fond à la tâche. Son rythme de travail et ses stratégies pour pérenniser les acquis du projet, défient parfois ses aînées et suscitent l'admiration de sa mère. « *Je suis très fière de ma fille. C'est une femme mais elle travaille beaucoup. Grâce à elle, il y a l'électricité dans la cour.* » Déclare sa mère N'DRI Aphouët.

Le soir venu, Chantale rentre à la maison, les bras chargés des fruits de son travail, pour s'occuper du repas de la famille avec la même détermination.

Chez les KOUAKOU, la famille est sacrée et on accorde depuis toujours, un point d'honneur aux repas communs après que chacun ait pris son bain. Le repas du soir est servi, les femmes d'un côté, les hommes de l'autre ainsi que les enfants rassemblés tous, tous dinant dans un climat convivial.

Le courage de Chantale lui a permis de diversifier ses activités et d'acquérir des biens qui profitent à tous et font la fierté tant de ses parents que de ses enfants. En témoigne les propos élogieux de sa sœur aînée Mme KOFFI Aya « *Ma petite sœur, à force de travail, a installé l'énergie solaire dans la cour et c'est ici que tout le village vient charger son portable. Aujourd'hui, elle a même acheté une mobylette pour ses déplacements. Je suis vraiment fière d'elle.* » Chantale a à son actif plusieurs réalisations. « *Aujourd'hui, on nous parle de diversifier nos activités et de faire de l'association d'activités. Alors, j'ai un élevage de canard, de poulet africain et de poulet de chair. En plus de ces activités et grâce à la vente des produits annexes tels que la banane, l'igname, les aubergines et le maïs, qui me permettent d'assurer de façon quotidienne les besoins de ma famille, j'ai acquis un tricycle pour écouler mes produits sur le marché et assurer plus aisément la conduite de mes activités. J'ai aussi acheté une mobylette pour faciliter*

mes déplacements. J'ai installé un système d'énergie solaire qui me rapporte énormément. Avec ces revenus, je réussis à scolariser mes quatre enfants.

Elle encourage, par ailleurs, les jeunes dames comme elle, à entreprendre dans le secteur agricole, qui regorge de nombreuses potentialités.

Notre ambitieuse productrice de cacao ne compte pas s'arrêter là. Comme perspectives, elle prévoit bâtir une maison, reprendre son commerce de pagne, agrandir sa plantation et s'investir dans la production de banane plantain de contre saison.

Néanmoins, elle regrette la fin brutale du projet d'Appui au Secteur Agricole (PSAC) qui lui a permis de rénover sa parcelle de terre. Elle a aussi déploré l'arrivée de la maladie à CORONAVIRUS dans notre pays, qui a beaucoup impacté son activité. « *Depuis qu'Abidjan est fermé, nous avons des problèmes pour écouler nos marchandises. J'ai de la bonne banane, un chargement d'igname pour 6 KIA, mais il n'y a pas de moyen pour les faire partir sur Abidjan. Je suis tenue de les vendre à vil prix aux dames qui viennent faire des achats. Avant la crise, je venais moi-même sur Abidjan écouler ma marchandise (banane plantain et igname). Puis je retournais avec des vêtements que je revendais à Soubré et N'Driagui.* »

Notre productrice de cacao est malgré tout confiante en l'avenir. Elle est très heureuse d'avoir bénéficié du programme qui selon elle, lui a permis de suivre plusieurs formations pour mieux gérer sa parcelle. Elle est aussi très reconnaissante à l'endroit de ses formateurs et de toutes les structures qui ont travaillé pour qu'elle bénéficie du Projet d'Appui au Secteur Agricole (PSAC), notamment le FIRCA.

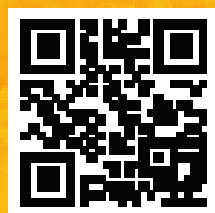




**DISPONIBLE SUR TOUS
VOS SUPPORTS NUMÉRIQUES**



WWW.FIRCA.CI
f@t@In / FIRCAOFFICIEL
YouTube / FIRCA



Siège social :
Abidjan, Côte d'Ivoire
Cocody, II Plateaux 7e tranche, Carrefour Cascade

Adresse Postale : 01 BP 3725 Abidjan 01
Téléphone : (+225) 22 52 81 81
Email : communication@firca.ci

Le FIRCA en 7 points

1 NOUS SOMMES

Le Fonds Interprofessionnel pour la Recherche et le Conseil Agricoles (FIRCA),
Personne morale de droit privé de type particulier, reconnue d'utilité publique, régie par la loi n°2001-635 du 9 octobre 2001 et le décret n°2002-520 du 11 décembre 2002.

2 NOTRE MISSION

Le financement des programmes de recherche agronomique et forestière, de conseil agricole et d'appui aux organisations professionnelles agricoles.

3 NOS DOMAINES D'INTERVENTION

Recherche appliquée, Conseil agricole, Appui aux OPA, Formation professionnelle et renforcement des capacités, Etudes d'accompagnement dans les secteurs végétal, forestier, animal et halieutique.



FONDS INTERPROFESSIONNEL POUR
LA RECHERCHE ET LE CONSEIL AGRICOLES

4 NOTRE ORGANISATION

- 1 Assemblée Générale,
- 1 Conseil d'Administration,
- 1 Direction Exécutive,
- 4 Départements technique et fiduciaire,
- 3 Unités autonomes,
- 4 Services autonomes.

5 NOS PARTENAIRES

Le FIRCA assure le rôle d'agence d'exécution technique et fiduciaire de programmes financés ou cofinancés avec les partenaires financiers : Banque Mondiale (WAAPP, PAAC), Union Européenne (ECAF, PRRC, PRO2M), Agence Française de Développement (PARFACI, FADCI), etc.

Le FIRCA met en œuvre des programmes de développement des filières, en collaboration avec les différentes organisations des filières (Conseil du Café et du Cacao, Conseil du Coton et de l'Anacarde, APROMAC, INTERCOTON, AIPH, ADERIZ, INTERPORCI, IPRAVI, OBAM CI, OCAB) et avec l'aide de partenaires techniques : ANADER, CNRA, CSRS, IZT, etc.

6 NOTRE IMPACT

Depuis 16 ans, la mobilisation des ressources des cotisations professionnelles auprès des filières agricoles pour le financement des programmes de développement et la contribution des partenaires techniques et financiers au financement des projets conventionnés, ont contribué significativement au développement du secteur agricole, aussi bien pour les cultures d'exportation et vivrières, que pour les ressources animales et halieutiques.

7 NOS RESULTATS

809

projets mis en œuvre pour
les Filières Agricoles :

Recherche Appliquée	Appui aux OPA	Conseil Agricole
300	178	144
Formation professionnelle et renforcement des capacités	Etudes d'accompagnement	
106	81	

NOUS JOINDRE



www.firca.ci



firca@firca.ci



[/fircaofficiel](#)



Firca



22 52 81 81



22 52 81 87



Abidjan, Cocody II Plateau, 7^{ème} tranche



01 BP 3726 Abidjan 01