

## PROJET JADEN KREYOL/PRODISUD

### TERMES DE REFERENCE POUR L'ELABORATION D'UN CADRE STRATEGIQUE POUR LE DEVELOPPEMENT ET LA GOUVERNANCE DE LA FILIERE CACAO D'HAITI

---

#### Contexte

Le cacao est l'une des plus importantes filières agricoles au niveau du pays. La superficie totale des terres cultivées en cacao en Haïti serait d'environ 30 000 ha. Le cacao est le 3<sup>e</sup> produit d'exportations du pays avec environ 8 millions us en moyenne au cours de ces 7 dernières années<sup>1</sup>. La production est passée de 5000 tonnes à 3000 tonnes à la suite de l'ouragan Matthew ayant causé la destruction de plus de 60% des plantations cacaoyères de la Grande Anse. La production de cacao implique entre 20 000 et 30 000 familles. Le cacao présente 60% du revenu total généré au niveau de l'exploitation agricole d'un cacaoculteur.

La production a lieu au niveau des zones agro-écologiques semi-humides à très humides, avec des altitudes allant de 0 à 900 m et recevant une pluviométrie se situant entre 1500 mm à 3000 mm Les aires de production se répartissent principalement dans les départements de la Grand 'Anse et le Nord. Mais on trouve également des poches de production dans les Nippes, le Sud, le Sud-est et le Nord-Ouest.

Le cacao est en général cultivé dans des systèmes agroforestiers multi spécifiques en association avec des cultures vivrières, des bois d'œuvres et arbres fruitiers et forestiers. Ces systèmes d'agroforesterie organisés autour du cacao jouent aussi un rôle capital en matière de gestion conservatoire de l'eau et des sols et dans la préservation des écosystèmes locaux dans un contexte où le pays est très vulnérable du point de vue environnemental avec une couverture arborée estimée à environ 29%<sup>2</sup>.

La filière cacao dispose de sérieux atouts à savoir : (i) un riche patrimoine génétique composés de groupes de variétés reconnus comme fins et aromatiques, (ii) une demande mondiale croissante notamment pour les chocolats produits à partir des cacaos de qualité (ii) des aires agroécologiques favorables non encore exploités ; (iii) Le changement climatique potentiellement favorable au développement du cacao<sup>3</sup>; (iv) Un marché local encore peu exploité ; (v) Une dynamique d'acteurs intéressante avec des producteurs organisés, des entreprises privés, des institutions d'accompagnement technique et des bailleurs de fonds.

Parallèlement la filière fait face à de sérieuses faiblesses et contraintes. Citons : (i) la vieillesse des plantations, certaines ont jusqu'à 60 ans avec des cacaoyers atteignant certaines fois 25 m de hauteur ; (ii) absence général de référentiels technico-économiques ; (iii) méconnaissance du patrimoine génétique disponible ; (iv) la faiblesse des compétences nationales en production, en fermentation et en transformation du cacao ; (v) faible accès du cacao d'Haïti sur les marchés spéciaux (moins de 10% de la production nationale sont fermentés) ; (vi) la moniliose, champignon dévastateur déjà présent dans les plantations cacaoyères en Jamaïque et avec de fortes chances d'arriver en Haïti ; (vii) la présence de Cadmium au niveau de certains sols pouvant limiter l'accès du cacao d'Haïti à certains marchés spéciaux (viii) et surtout absence de gouvernance où de nombreux acteurs publics, privés et associatifs interviennent sans aucune coordination et souvent avec des approches différentes voire contradictoires.

**Conséquemment à cette situation, les rendements d'Haïti sont aujourd'hui parmi les plus bas en Amérique Latine (250 kg/ha) contre jusqu'à 3000 kg/ha dans certains pays d'Amérique Latine. La qualité potentielle du cacao n'est pas valorisée en tant que telle sur le marché mondial. De plus, seulement moins de 10% de la production nationale est transformée de manière artisanale alors que les données indiquent des Importations produits chocolatés de plus de 7<sup>4</sup> millions de dollars en moyenne**

---

<sup>1</sup> <http://www.brh.net/tableaux/exportproduits.pdf>

<sup>2</sup> Alex BELLANDE (2016), « Haïti déforestée, paysages remodelés »

<sup>3</sup> Une étude récente commandité par le CRS et conduit par le CIAT sur les changements climatiques en Haïti a révélé qu'à partir de 2020 la température augmentera de 0,90C et à l'horizon de 2050 de 1,80C. Cette augmentation de température va affecter négativement le développement de certains systèmes de cultures comme le café tandis que ce changement pourrait par contre s'avérer plus favorable pour les cacaoyers

<sup>4</sup> [http://www.douane.gouv.ht/index.php?option=com\\_content&view=article&id=230&Itemid=264](http://www.douane.gouv.ht/index.php?option=com_content&view=article&id=230&Itemid=264)

par an. **Au final, il existe un énorme grand manque à gagner pour les familles rurales, pour les différents acteurs et pour l'économie nationale en général.**

### **LES DEFIS**

Dans un marché mondial en croissance stimulé par une demande supérieure à l'offre, Haïti a de bonnes cartes en main pour satisfaire tous les marchés : Bulk, labellisés, niches. Pour cela, il faut significativement accroître l'offre locale par un accroissement des volumes produits couplé à la mise en place d'une politique de qualité rémunératrice des efforts engagés pour les petits producteurs et les autres acteurs impliqués. Mais pour ce faire, il faudra un changement de modèles et avec de véritables innovations techniques et technologiques au niveau de toute la filière et surtout la construction avec les acteurs publics et privés d'une gouvernance inclusive assurant l'efficacité et l'efficience des investissements mobilisés. Il s'agit de :

1. Mettre en place une structure de gouvernance intégrant les acteurs publics, privés et associatifs pour assurer la cohérence des interventions au niveau de la filière et la compétitivité durable du cacao haïtien sur les marchés spéciaux afin que la filière puisse jouer pleinement au niveau national son rôle économique, social et environnemental.
2. Mettre en place de manière progressive un système de recherche et d'innovations finalisé visant à créer une base d'itinéraires techniques permettant de construire des modèles d'évolution du système de culture traditionnel haïtien vers des systèmes intensifs, écologiques et rentables.
3. Mettre en place des centres de ressources génétiques et des petites collections locales de cacao qui pourront être gérées de façon dynamique via des introductions régulières d'arbres d'intérêt et la diffusion de clones auprès de producteurs.
4. Renforcer les compétences nationales à travers des formations universitaires, professionnelles, spécifiques et champs écoles paysans pour des méthodes participatives de vulgarisation des technologies développées.
5. Mettre en œuvre un programme de formation en production et commercialisation du cacao de qualité avec une meilleure maîtrise du processus des traitements post-récoltes (fermentation, séchage, stockage) et les exigences des marchés spéciaux.
6. Inciter des entreprises nationales dans la transformation de cacao afin de créer plus de valeur ajoutée au niveau national dans la chaîne de valeur.
7. Créer une base d'itinéraires techniques documentée concernant la lutte intégrée des bioagresseurs de prévention contre la moniliose et de mitigation pour le Cadmium.
8. Mettre en place une politique de marketing et de communication assurant la promotion du cacao haïtien sur le marché international.

### **OBJECTIFS DE LA CONSULTATION**

Le projet Jaden/Kreyol/PROFISUD financé par l'affaire Mondial du Canada (AMC) et la coopération Suisse souhaite jeter les bases pour un cacao d'Haïti compétitif et durable. Ainsi l'objectif général de la consultation est d'élaborer pour les dix prochaines années un cadre stratégique pour le développement de la chaîne de valeur. Il s'agit plus spécifiquement de concerter avec les acteurs publics, privés et associatifs impliqués dans la filière cacao pour définir clairement les stratégies à mettre en œuvre pour :

1. Monter une structure de gouvernance inclusive et efficace ;
2. Augmenter la production nationale de cacao de qualité ;
3. Développer le segment de la transformation au niveau national ;
4. Accéder durablement aux marchés spéciaux ;
5. Créer un système de recherches, d'innovations et de formations proactif ;
6. Augmenter les compétences nationales en production, qualité et marketing ;
7. Faire la matrice de la cartographie (mapping) des parties prenantes tout en faisant ressortir les acteurs potentiels non encore actifs.

#### LIVRABLES

1. Une proposition de la méthodologie ;
2. Une version provisoire du document de Cadre Stratégique élaboré ;
3. La version finale du document de cadre stratégique après les commentaires du commanditaire.

#### PROFIL RECHERCHE

Cabinets conseils ou consultants individuels possédant une expérience dans le développement des chaînes de valeurs en général et celle du cacao en particulier. Les profils proposés par le Cabinet doivent avoir les compétences suivantes :

- ✓ Au moins un diplôme de master en Economie Agricole ou Développement Agricole ou encore en Sciences Sociales, en particulier l'Economie, l'Economie du Développement ;
- ✓ Compétences dans le développement de chaîne de valeur agricoles en général et du cacao en particulier ;
- ✓ Connaissance approfondie des problématiques mondiales liées au financement, à la production, à la commercialisation du cacao et les défis de gouvernance auxquels sont confrontés les petits pays producteurs dans la gestion de cette chaîne de valeur ;
- ✓ Expériences requises dans la mise en concertation d'acteurs publics, privés et associatifs,
- ✓ Excellentes compétences en communication interculturelle, réseautage et coordination,
- ✓ Excellentes compétences en communication (orale et écrite) et présentation,
- ✓ Excellentes compétences dans la conduite de plaidoyer
- ✓ Maîtrise parfaite du français

#### DUREE DE LA CONSULTATION

Les travaux s'effectueront sur une durée de 40 jours calendaires répartis sur une période de dix (10) semaines.

- |  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Les candidat(e)s intéressé(e)s adresseront leur candidature (Lettre de Motivation + Offres techniques et financières + CV) <b>avant le 25.06.2021, par voie électronique uniquement</b></li><li>✓ Avec la référence : <b>Cadre Stratégique cacao-Haïti</b></li></ul> |
|--|

✓ A l'attention de Monsieur le Coordonnateur National – Mail : [g.jerome@avsf.org](mailto:g.jerome@avsf.org)