PROTEGE
PROJET RÉGIONAL OCÉANIEN DES TERRITOIRES POUR LA GESTION DURABLE DES ÉCOSYSTÈMES

Inventaire de la diversité des cacaoyers présents en Polynésie française et Nouvelle-Calédonie

Philippe BASTIDE, Cacao Consultant & Cie

Décembre 2022

DAG
DIRECTION DE L'AGRICULTURE
Pū fa'aterera'a nō te 'ohipa fa'a'apu

CHAMBRE D'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE NOUVELLE-CALÉDONIE
cap-nc.nc

Cacao Consultant & Cie

Le projet régional océanien des territoires pour la gestion durable des écosystèmes, PROTEGE, est un projet intégré qui vise à réduire la vulnérabilité des écosystèmes face aux impacts du changement climatique en accroissant les capacités d'adaptation et la résilience. Il cible des activités de gestion, de conservation et d'utilisation durables de la diversité biologique et de ses éléments en y associant la ressource en eau. Il est financé par le 11ème Fonds européen de développement (FED) au bénéfice des territoires de la Nouvelle-Calédonie, de la Polynésie française, de Pitcairn et de Wallis et Futuna.

L'objectif général du projet est de construire un développement durable et résilient des économies des pays et territoires d'Outre-mer (PTOM) face au changement climatique en s'appuyant sur la biodiversité et les ressources naturelles renouvelables.

Le premier objectif spécifique vise à renforcer la durabilité, l'adaptation au changement climatique et l'autonomie des principales filières du secteur primaire. Il est décliné en deux thèmes :

- Thème 1 : la transition agro-écologique est opérée pour une agriculture, notamment biologique, adaptée au changement climatique et respectueuse de la biodiversité ; les ressources forestières sont gérées de manière intégrée et durable.
- Thème 2 : les ressources récifo-lagonaires et l'aquaculture sont gérées de manière durable, intégrée et adaptée aux économies insulaires et au changement climatique.

Le second objectif spécifique veut renforcer la sécurité des services écosystémiques en préservant la ressource en eau et la biodiversité. Il se décline également en 2 thèmes :

- Thème 3 : l'eau est gérée de manière intégrée et adaptée au changement climatique
- Thème 4 : les espèces exotiques envahissantes sont gérées pour renforcer la protection, la résilience et la restauration des services écosystémiques et de la biodiversité terrestre.

La gestion du projet a été confiée à la Communauté du Pacifique (CPS) pour les thèmes 1, 2 et 3 et au programme régional océanien pour l'environnement (PROE) pour le thème 4, par le biais d'une convention de délégation signée le 26 octobre 2018 entre l'Union européenne, la CPS et le PROE. La mise en œuvre du projet est prévue sur 4 ans.

Ce rapport est cité comme suit :

Philippe BASTIDE (2022), RAPPORT DE VISITES. Inventaire de la diversité des cacaoyers présents en Polynésie française et Nouvelle-Calédonie), projet RFQ22-3806, 38 pages

Cette publication a été produite avec le soutien financier de l'Union européenne. Son contenu relève de la seule responsabilité de <nom de l'auteur/du partenaire> et ne reflète pas nécessairement les opinions de l'Union européenne.

Partenaires

Cette étude est conduite en collaboration avec la DAG Direction de l'Agriculture, Polynésie française et la Chambre d'agriculture et de la pêche de Nouvelle-Calédonie sur financement de l'Union européenne dans le cadre du projet PROTEGE mis en œuvre par la CPS.

Table des matières

Introduction **7**

Rappel des objectifs **7**

Comptes rendus des visites de terrains 7

I. La Polynésie française 7

II La Nouvelle Calédonie 13

Remerciements

J'adresse en tout premier lieu tous mes sincères et chaleureux remerciements à Christine WONG, Raimoana OITO et François JAPIOT qui auront permis que se réalise cette mission. Je veux également remercier les cadres et équipes techniques de la DAG en Polynésie française et de la Chambre d'Agriculture et de la pêche de Nouvelle-Calédonie pour l'organisation de cette mission qui a inclut de nombreux déplacements, de nombreuses rencontres et mobilisé des ressources humaines et logistiques importantes. Je ne veux pas oublier les nombreux acteurs de la société civile, les producteurs, les chocolatiers qui ont permis de rendre compte de la vivacité et de la dynamique engendrée par la mise en place de projets cacao dans les territoires. MERCI A TOUS.

Résumé exécutif

Titre de l'étude	RFQ22-3806 Appui au développement de la filière cacao en système agroforestier en Nouvelle-Calédonie et Polynésie française Polynésie française (18 – 29 Juillet 2022) - Nouvelle Calédonie
Auteurs	Philippe BASTIDE
Collaborateurs	Christine WONG, Raimoana OITO et François JAPIOT
Editeurs	CPS – Union Européenne
Année d'édition du rapport	2023

Objectif	Evaluation des différentes composantes agronomiques (systèmes de culture), environnementales, sociales (organisationnelles) et économiques (débouchés) de la chaine de valeur cacao rencontrés dans les 2 territoires Polynésie française et Nouvelle Calédonie.
Contexte	Evaluer les conditions de la mise en place de filières cacao en tant que composante agricole des systèmes de culture agroforestier dans chacun des territoires. Les filières seront à développer dans un environnement compliqué du fait de la multiplicité des sites de productions, de l'éloignement et de contraintes logistiques et techniques (pas de passé récent de tradition de cacaoculture).
Méthodologie	Rencontres de producteurs et des acteurs impliqués dans la chaine de valeur cacao. Visites de terrains et diagnostics des systèmes de production du cacao. Evaluation des potentiels de production et des de diversité génétique.

Résultats et conclusions	Proposition d'itinéraires techniques visant à développer des filières cacao au dimensionnement contenu qui ne devrait pas dépasser dans une première phase plus de 10 t de cacao marchand produites, pour les 2 territoires, quantité à la fois nécessaire et suffisante pour alimenter la chaine de valeur existante. Pour rendre faisable la mise en place de ces filières, des plans d'actions dimensionnés en 2 phases successives, à 5 et à 10 ans et adaptés au développement des filières cacao et chocolat en Polynésie française et en Nouvelle-Calédonie.		
Limites de l'étude	Le prix d'achat du cacao est très élevé et déconnecté des marchés traditionnels. LA mise en place d'une filière cacao se fera car la demande des chocolatiers est forte. Cependant, les volumes doivent être limités si la filière veut à la fois profiter à l'ensemble des acteurs et permettre une valorisation forte en termes d'image et de signalisation de la qualité.		
Evolutions	1	Date de la version	Décembre 2022

Introduction

Cette mission s'inscrit dans le cadre du projet PROTEGE interrégional des PTOM en réponse à l'appel d'offre (AO) ***Appui au développement de la filière cacao en système agroforestier en Nouvelle-Calédonie et Polynésie française***. Elle a pour but d'évaluer les conditions de la mise en place de filières cacao en tant que composante agricole des systèmes de culture agroforestier dans chacun des territoires. Les objets d'étude principaux sont : systèmes agroécologiques respectueux de l'environnement et résilients face aux défis climatiques et permettant d'assurer des revenus durables pour les producteurs et les acteurs de la filière cacao, maintien de systèmes de culture diversifiés pouvant associer des cultures vivrières et des espèces à haute valeur ajoutée pouvant générer des sources de revenus complémentaires et significatives.

Rappel des objectifs

La mission a pour objectifs de :

Objectif principal : évaluation des différentes composantes agronomiques (systèmes de culture), environnementales, sociales (organisationnelles) et économiques (débouchés) de la chaine de valeur cacao rencontrés dans les 2 territoires.

Objectif spécifique 1 : réaliser un diagnostic des environnements des systèmes de cacaoculture. Cet objectif spécifique sera probablement subdivisé en 2 sous-parties pour tenir compte des spécificités de chacun des territoires

Objectif spécifique 2 : proposer un schéma de structuration des filières adapté à chacun des deux territoires cibles de cette étude et en fonction des ressources et des états d'avancement des activités cacao.

Comptes rendus des visites de terrains

I. La Polynésie française

Les visites se sont déroulées sur plusieurs sites et archipels en présence de Christine Wong et de Raimoana Oito de la DAG

Cas de Tahiti (îles du Vent). Les sites visités sont situés dans des vallées humides, ombragés à l'exception de la plantation de Laurent Bourgeon (Couleur cacao), de la pépinière de Mme Paula Gooding et de la pépinière de la DAG (2 arbres isolés). Concernant les cacaoyers des vallées, ils ont tous la même architecture à savoir 4 à 6 mètres de haut. Ils ne sont pas taillés même s'il existe rarement des essais pour les rabattre. Peu de problèmes sanitaires sont observés exception faite de quelques dégâts de rats et de rarissimes dégâts de maladies fongiques. Ces cacaoyers peu ou pas entretenus sont récoltés et les cabosses sont vendues à l'unité (jusqu'à 100 XPF) aux chocolatiers de l'île qui se livrent une concurrence forte entre eux.

La plantation de Laurent Bourgeon est récente, bien entretenue et faite de plants issus de semences tout-venant. Le site retenu semble apte à la cacaoculture. D'environ 4 ha, le site est ombragé mais présente une certaine exposition aux vents. Il est en cours d'aménagement et d'agrandissement. La densité de plantation est faible (4m x 4m). Malheureusement, certains plants expriment des retards de croissance déjà importants probablement du fait de facteurs croisés affectant le développement végétatif et notamment racinaire. Ces facteurs seraient un temps de pépinière trop important (>5 mois) et un planting mal fait. Il s'agit de défauts classiques qui entraineront probablement le besoin de replanter une partie des plantes en changeant l'itinéraire technique et plutôt que de tenter d'entretenir ces plantes « mal nées » (voir xxx). Il faut également noter des dégâts de ravageurs des feuilles (*Adoretus sp*) préjudiciables au bon développement végétatif des arbres.

Au cours de la visite de la pépinière de Mme Paula Gooding, au-delà des arbres déjà décrits précédemment, il a été observé deux singularités : la présence d'un cacaoyer rare et isolé à cabosses rouges et à fèves blanches de type Porcelana et celle d'une plante de couverture de la famille des Commelinacées, *Callisia repens* provenant du Pérou.

Pour terminer ce panorama, ont été visitées deux pépinières gérées par les services de l'Agriculture. Deux points importants ont été notés : la présence d'arbres isolés fournissant des semences de cacaoyers et deux pépinières faites de semences de cacaoyers en pots pour certains âgés de 18 mois. Ceci démontre à la fois un manque de connaissance de la conduite des jeunes cacaoyers et les difficultés de développer un plan de diffusion de ces plants. Cela met également en évidence les difficultés de planifier et/ou pas d'adéquation de l'offre et de la demande en cacaoyers.

Moorea (îles du Vent).

Un seul site a été visité. Il s'agit de la plantation de Justin Monier, Chocolatier, lequel bénéficie de l'appui actif de ses parents Christian et Pascale. A l'instar de la plantation de Laurent Bourgeon, la plantation installée sur un site loué par la DAG occupe une surface d'environ 4 ha. Les cacaoyers sont issus de semences d'arbres « inconnus ». Les sols sont en partie compactés et/ou peu profonds. Les cacaoyers sont plantés sous ombrage avec une essence dominante, le Falcata (*Falcataria moluccana*), légumineuse, espèce invasive. Malheureusement, les plants souffrent d'un planting comprimant les racines. Il faut noter la présence d'un système d'irrigation mais la disponibilité de l'eau est sujette à un déficit chronique (zone peu arrosée). Les conséquences sur le développement des plants sont importantes et plus de 80% des plants initialement mis au champ ont été perdus malgré des efforts soutenus pour les maintenir en vie.

Hiva Oa (Archipel des Marquises)

Du fait d'un environnement climatique globalement hostile (sols et climat), les cacaoyers sont plantés dans des zones « refuge », des fonds de vallées abritées des zones côtières sèches et ventées. La plantation appartient à la famille Brémont en indivision. Elle est « entretenue » et récoltée par Alain Scalamerra. Les cacaoyers vus sont, pour la grande majorité, âgés de plus de 40 ans et pour certains plus de 60 ans. La population montre une variabilité génétique intéressante. Les cacaoyers sont de type trinitarios différents des arbres vus dans les îles de la Société, ce qui semble corroborer le fait que ces arbres auraient été introduits en suivant d'autres routes (par l'Est, par les Espagnols ?) que celles traditionnellement connues pour les cacaoyers du Pacifique qui ont été disséminés via l'Ouest. Malheureusement, il existe peu de documents écrits qui viennent étayer ces hypothèses. La majeure partie du cacao est vendue à Morgane Richard (La Chocolaterie by M, Tahiti) sous forme de cacao frais en sacs scellés expédiés par avion.

A noter la présence d'un chocolatier, Jérôme qui transforme du cacao sur place. Ceci met en évidence qu'il existe d'autres producteurs – cueilleurs dans l'île.

Une réunion a été organisée en présence d'agriculteurs potentiellement intéressés par le cacao sur le site de la DAG à Atuona. A cette occasion, il a été noté que cette antenne disposait d'une capacité de production de plants et que la technique du greffage sur divers arbres fruitiers était maîtrisée.

Raiatea

Une des plus grandes plantations observées se situe sur la côte Est de l'île. Cette plantation dont on peut évaluer l'âge autour de 15-20 ans a été plantée selon un schéma ordonné (espacement régulier entre les arbres). Plantée sur des pentes puis un replat au sommet d'une colline, elle est difficile d'accès pour la partie plantée en cacao : peu ou pas de chemins ouverts et un recru important et anarchique. Elle couvre probablement plus d'une dizaine d'hectares mais est à l'abandon.

D'autres plantations ont pu être visitées. Il s'agit de planteurs dont les objectifs ne sont pas nécessairement orientés vers la production mais plus sur l'agrotourisme et la transformation à petite échelle du cacao en chocolat et produits vendus à la ferme. Les surfaces sont donc réduites et le cacao produit n'alimentera pas le circuit de commercialisation direct.

Tahaa

Cette île semble disposer de ressources foncières et de zones agroécologiques intéressantes pour développer des fermes voire installer une ferme pilote.

Trois sites ont été visités. Différentes stratégies sont évoquées par les planteurs : diversification des sources de revenus et développement d'une activité de transformation. Les cacaoyers sont ainsi plantés avec de la vanille, des cocotiers, des ananas…. Un des acteurs rencontrés, Oscar Teroroiria, est un agriculteur qui dispose avec sa famille de surfaces importantes. A l'instar des chocolatiers planteurs et du fait d'un manque de référence, il a planté plus de 4000 cacaoyers dont plus de 50% sont morts du fait d'une exposition trop importante au soleil et aux vents et sur un terrain pentu. Il continue à préparer des pépinières et veut étendre ses surfaces en cacao. Toutefois, cet acteur est très motivé et pourrait un excellent leader pour la mise en place d'une ferme école en association avec la DAG. Il faut également noter qu'il dispose de 6 arbres isolés dont 3 sont particulièrement productifs tout comme ceux observés chez le planteur samoan qui a planté une cinquantaine d'arbres et qui ambitionne de faire du chocolat à la manière des amérindiens.

Premières conclusions

Les types de cacaoculture rencontrés sont très variés, de systèmes extractivistes purs à des systèmes ordonnés. Tous les cacaoyers rencontrés sont issus de semences. Les zones écologiques sont souvent protégées et globalement favorables à la cacaoculture (humidité, sols) mais il existe des implantations plus compliquées qui sont autant de facteurs limitants (ombrage réduit, pentes, vents). Les âges des arbres sont également très variés. Ils varient de quelques mois (plantations récentes) à plus de 50 ans.

Ces premiers éléments traduisent un potentiel de production réel mais limité pour des questions de manque de connaissances et de références, d'une maîtrise technique défaillante en matière de cacaoculture, de superficie accessible, de gestion du foncier et d'un manque de rentabilité possible du fait de coûts de production très élevé et d'un marché très restreint.

Parmi l'ensemble des acteurs, les chocolatiers ont développé deux grands types de stratégies :

1) Acquérir une certaine autonomie en mettant en valeur des terrains et en plantant leurs propres cacaoyers. Cette stratégie a priori intéressante se heurte à des difficultés techniques importantes du fait du manque de références ou plus simplement de modèles opérationnels.

Cela va probablement avoir un impact fort sur le dimensionnement des exploitations et sur leur gestion. Au-delà des coûts engendrés, il est fort probable que cette stratégie ne permettra pas d'obtenir les volumes espérés.

2) Acheter du cacao à des producteurs à un prix élevé dont la plupart sont plutôt des cueilleurs. Cette stratégie est risquée car sujette à des compétions entre acteurs et ne permet pas d'avoir une vision claire de l'avenir de cette stratégie. Elle reste également fragile et ne permet pas de sécuriser des volumes importants et par conséquent une qualité homogène du cacao.

Dans les 2 cas, le système reste très fragile et les principaux acteurs chocolatiers sont contraints d'acheter du cacao hors des territoires pour satisfaire leurs demandes et approvisionner celle de leurs consommateurs clients.

Caractérisation des ressources génétiques cacao au champ

Les types et morphotypes de cacaoyers sont différents selon les zones visitées. Toutefois, ils semblent correspondre à un grand type dominant : hybrides Trinitario mais avec des particularités propres selon les archipels. Pour les archipels des iles de la Société, îles du Vent et îles sous-le-vent, il s'agit principalement d'hybrides de trinitarios à cabosses jaunes dont certains expriment un niveau d'auto-incompatibilité modéré à faible. Ce facteur explique en partie pourquoi ces arbres produisent des cabosses et peuvent être récoltés. Ces cacaoyers tous issus de semences non contrôlées. Concernant les îles Marquises et malgré l'absence de documentation et de références, la diversité génétique semble réduite.

Diagnostic agronomique et évaluation des systèmes de cacaoculture

Les systèmes de cacaoyers plantés sont variés selon les zones où ils ont été observés. Ils peuvent être catégorisés en 2 grands types.

a) Les plantations préexistantes. Les caractéristiques principales sont leur âge, quel que soit le site (Hiva Oa, Tahaa, Raiatea, Tahiti) et le mode de gestion (cueillette). Globalement, les cacaoyers ont été plantés entre les années 1960 et les années 2000. En général, ils ne sont pas entretenus (taille, engrais), sont vigoureux et mettent en évidence un bon comportement en termes de croissance et de développement. Certains s'avèrent remarquablement productifs avec plus de 80 cabosses par arbre. D'autres du fait de niveau d'auto-incompatibilité élevé, sont sans fruits et parfois sans fleurs. Cette diversité met en évidence que les conditions agroécologiques dans lesquelles ils se trouvent sont favorables à la cacaoculture.
b) Les nouvelles plantations. Elles sont présentes plus particulièrement sur Raiatea, Tahaa, Moorea et Tahiti. Toutes ces nouvelles plantations présentent les défauts similaires. Elles sont implantées sur des sites exposés, aux sols peu préparés voire no pates pour le cacao et dans un environnement parfois hostile (pentes, vents, ensoleillement). Malgré les efforts des planteurs, ceci met clairement en évidence le manque de référence et de modèles et certains acteurs avouent avoir trouvé les références sur Internet. La DAG elle-même souligne ce manque de références notamment dans la gestion de pépinières de cacaoyers avec des cacaoyers semés qui peuvent rester 18 mois dans leur sachet.

Les systèmes de cacaoyers plantés révèlent des lacunes fortes en termes de connaissance de la cacaoculture du fait du manque de points de référence et de compétences. Cela se traduit par

certaines erreurs aux connaissances graves notamment dans les phases de planting et dans l'entretien des arbres. Une partie de ces erreurs viennent du fait que les références souvent puisées via internet sont souvent incomplètes ou obsolètes. Ces lacunes fortes, si elles représentent des freins au développement d'une cacaoculture productive ne sont toutefois pas rédhibitoires. Il reste à construire un référentiel technique solide en utilisant de bonnes bases et en particulier en s'appuyant sur la DAG et sur les producteurs motivés pour mettent en place des champs de référence.

Caractérisation des processus de transformations post-récolte

Au cours des visites réalisées, il n'a pas été possible de voir des transformations de cacao sur les sites de production. Ceci traduit bien que le système de culture n'inclut pas cette étape pourtant traditionnelle dans le schéma de production. Cela s'explique par le fait que le cacao est commercialisé soit en cabosses (voie majoritaire) soit en fèves fraiches après l'écabossage réalisé par les producteurs.

Les rares transformations de cacao observées (Tahiti) ou décrites (Marquises) sont réalisées par les chocolatiers eux-mêmes en suivent le modèle traditionnel de fermentation en caisses en bois soit après l'écabossage réalisé par leur soin soit à partir du cacao frais.

Il faut noter que les volumes mis en fermentation sont remarquablement faibles par rapport aux recommandations traditionnelles. Elles peuvent varier de 20 à 80 kg de cacao frais, ce qui est très en deçà des 200 kg généralement recommandés. Les processus restent classiques en respectant une fermentation alcoolique de 2 jours et des retournes pour favoriser les fermentations acétiques qui vont durer de 3 à 4 jours soit un total de 5 à 6 jours de fermentation. Il est remarquable de noter que le cacao obtenu est fermenté malgré des quantités faibles et une inertie thermique très faible. Il faut probablement attribuer cette fermentation à des conditions climatiques sans grand écart de température et un taux de sucres conséquent (Degré Brix non mesuré)

Discussion avec les acteurs de la chaine de valeur cacao

Deux réunions se sont tenues sous l'égide de la DAG, une à Tahiti (rencontres individuelles et une autre à Uturoa (groupe d'acteurs des îles sous le vent). Dans l'ensemble, elles ont permis de mettre en évidence un engouement souvent motivé par le seul prix du cacao vendu par les producteurs. Les démarches sont essentiellement individuelles mais les demandes de conseils techniques sont réelles.

II La Nouvelle Calédonie

L'histoire de la cacaoculture à l'instar de celles des autres pays de la zone mélanésienne est caractérisée par plusieurs vagues d'introduction de matériels végétaux qui ont démarré au 18ème siècle arrivant par l'Ouest. S'en sont suivis des introductions au 19ème siècle (français et anglais) et plus récemment, dans les années 1980 avec de groupes programmes régionaux d'introductions de cacaoyers hybrides issus de croisement réalisés par les anglais en Malaisie et les français en Côte d'Ivoire. Toutefois, il existe également d'autres introductions difficiles à pister mais il est clair que certains cacaoyers ont une origine américaine plus ou moins directe. Des analyses génétiques devraient permettre de remonter ces pistes.

Caractérisation des ressources génétiques cacao au champ

Les types et morphotypes de cacaoyers des zones visités sont « remarquablement » homogènes. Il existe 2 grands types dominants :

a) Des hybrides issus des grands groupes connus Foresteros, Criollos et Trinitarios et des hybridations entre eux. Les cacaoyers observés sont essentiellement de type Trinitario plus ou moins hybridés avec des cacaoyers de type forastero. Il s'agit probablement des cacaoyers diffusés dans la zone mélanésienne depuis les années 1980 à l'instar de ceux rencontrés dans les archipels voisins Vanuatu et Salomon. Certains semblent exprimer un certain niveau d'auto-incompatibilité matérialisé par la présence de chérelles avortées.

b) Des cacaoyers originaux à cabosses rouges et à graines blanches à très haut niveau d'auto-compatibilité et présentant quelques caractéristiques d'homozygotie. Ces cacaoyers sont remarquables à plusieurs titres car ils sont à la fois particulièrement productifs (nombre de cabosses pouvant dépasser 60 par individu) et rares d'une manière générale dans le monde et plus encore dans cette région du monde. Il est donc difficile de retracer leur histoire. Il en existe de semblables sur le continent américain, notamment au Venezuela où ils sont appelés *Porcelana*. Les plus âgés pourraient avoir plus de 50 ans. Il est tout aussi remarquable de noter que ces cacaoyers sont répartis sur des distances importantes, surement multipliés par semence, souvent isolés les uns des autres et conservent ces caractéristiques rares. Il existe un aspect patrimonial intéressant à préserver et à conserver. Autre élément notable, il s'agit souvent de cacaoyers souvent très isolés, parfois représentés par un à deux individus et la présence de nombreuses cabosses confirme le haut niveau d'autofécondation et leur caractère auto-compatible de ces arbres.

Diagnostic agronomique et évaluation des systèmes de cacaoculture

Il n'existe pas à proprement parler de systèmes de cacaoculture. Il s'agit de spots où se concentrent quelques individus. Ainsi, la caractérisation de ce système s'approche de l'extractivisme, de la cueillette et l'usage du cacao n'est pas organisé en termes de système de production et de circuit(s) de commercialisation.

Il est remarquable de voir le bon comportement de ces cacaoyers et en particulier des cacaoyers à cabosses rouges. Certains individus, même isolés, peuvent porter plus 60 cabosses, ce qui traduit un haut niveau d'auto-compatibilité. Les producteurs les multiplient en petite quantité par graines et les arbres obtenus conservent les mêmes caractéristiques que les arbres mères.

Ces arbres sont généralement sains, expriment peu de déficiences. Les fruits ne subissent pas de dégâts importants de maladies importants. Quelques dégâts de rongeurs sont observés.

Caractérisation des processus de transformations post-récolte

Le processus de transformation n'existe pas en tant que tel. Il n'a pas été possible de voir des installations de transformation. Deux facteurs expliquent ce fait. Le premier est la faible quantité de cacao produite et donc l'inutilité d'investir dans des équipements. Le second facteur est le manque de demande et donc de stimulation de la partie amont production de la chaine de valeur. Il faut probablement ajouter le fait que le prix très élevé et la disponibilité en cacao étant quasi inexistante, les consommateurs que sont chocolatiers de Nouvelle Calédonie se tournent vers d'autres sources d'approvisionnement et n'ont pas d'idée de la valeur potentielle de ce cacao original.

A l'heure actuelle, une partie des cabosses est commercialisée sur les marchés ou dans quelques magasins (environ 200 francs l'unité), mais la grande majorité restent sur les arbres et ne sont pas collectées.

Discussion avec les acteurs de la chaine de valeur cacao

Lors des différentes réunions et rencontres organisées par la Chambre d'agriculture et de la pêche de Nouvelle-Calédonie, il a été noté un intérêt prononcé pour initier le démarrage d'une filière. Le point de départ doit être le recensement des arbres et des sites aptes à la cacaoculture, la mise en place d'outils et de méthodes de multiplication et de diffusion du matériel végétal et un accompagnement technique démontrant que la cacaoculture est viable et compatible avec les systèmes agricoles néo-calédoniens en termes de coûts et de génération de revenus : association de cultures, diversification, valorisation au niveau local, régional et international. La complémentarité des métiers dans ce territoire qui a une forte vocation agricole est un plus à condition de ne pas se tromper dans le dimensionnement de la cible car aujourd'hui la filière n'existe pas.

ANNEXES

Programme Polynésie française

PROGRAMME PREVISIONNEL
Appui au développement de la filière cacao en PF
Philippe BASTIDE

Date	Lieu	Heure	Visite	Observations
Lundi 18 juillet	Tahiti (Taravao)	7h30 - 8h30-11h00	Couleur Cacao - Laurent Bourgeon -(Pépinière/plantation/unité de transformation) - Bean to bar	rdv ok - sur place
	Tahiti (Papeari)	12h30-13h30	Raffio - vieux pied de cacao producteur - Potentiel arbre à intérêt pour pépinière	rdv ok - sur place
	Tahiti (Papara)	14h00-14h30	Station horticole - Pied cacao (réf Félix)	Plant servant d'approvisionnement actuel pour la pépinière CAR
	Tahiti (Papeari)	15h00-15h45	Pépinière CAR (réf Pierre ou Tau)	Production de plants de cacao sur 4 plates bandes (plants âgés de > 6 mois)
Mardi 19 juillet	Tahiti (Papeete/Mahina)	8h00-11h30	Tahiti Origin by M (Morgan Richard) Transformatrice (unité de transfo + atelier de fermentation)	rdv ok - rdv boutique ensuite visite terrain à Mahina à 9.30
	Tahiti (Tipaerui)	13h00-15h30	Poumaka - Laurent Jacquemin - (Projet plantation café/cacao - Unité de transformation) - Bean to bar	rdv ok - double rdv possible avec Tamatoa CHAZES (fils-associé de Nuku Hiva)
Mercredi 20 juillet	Tahiti (Punaauia)	8h00-11h30	Jean-Marie Le Caignec (caisse de fermentation + échange sur histoire du cacao en Pf) - porteur de projet Bean to bar	rdv ok - Punaauia
	Tahiti (Pirae)	13h00-14h00	Fenua Choc - Edouard Verneau - Transformateur	rdv ok - Pirae
	Tahiti (Pirae)	14h00-15h00	Léon Raihauti - Producteur Hiva Oa	rdv à confirmer
	Tahiti (Pirae)	15h00-16h00	Stella Bonet - Porteur de projet Nuku Hiva	rdv à confirmer
Jeudi 21 juillet	Moorea (Opunohu)	9h30	Justin Monier (Plantation) - projet Bean to bar	rdv ok avec son père Christian MONIER
Vendredi 22 juillet	Tahiti (Papara ou Papeete)	10h00-12h00	Table ronde acteurs de la filière (producteurs/transformateurs/CCISM/CAPL/DAG)	en attente confirmation par mail - courrier envoyé
Samedi 23 juillet	OFF		OFF	OFF
Dimanche 24 juillet	Hiva Oa		Tematai LECORDIER	ok
Lundi 25 juillet			Jérôme transformateur	en attente
Mardi 26 juillet	Raiatea (Subdi ISLV)		Anne-Charlotte Brigaud - porteur de projet Bean to bar - Plantation	en attente
			Manutea Leroi - porteur de projet Bean to bar - Plantation	ok
			Thierry Lison - Vieille plantation	en attente
Mercredi 27 juillet	Taha'a	8h00-9h30	François Manea - producteur	ok
		10h00-11h30	Oscar Teroroiria - producteur	ok
		13h30-15h00	James Leloch	ok
Jeudi 28 juillet	Raiatea (Subdi ISLV)	8h30-11h00	Réunion bilan - subdi Raiatea	
Vendredi 29 juillet	Tahiti (Pirae)	8h30-11h00	Réunion bilan mission avec DAG/MAF - Recommandations pour la mise en place de pépinières (publique et privée) + programme de formation (post-récolte)	

Programme Nouvelle Calédonie

PROGRAMME EN NOUVELLE-CALEDONIE
Appui au développement de la filière cacao en PF & NC (PROTEGE)
Philippe BASTIDE (expert international cacao)

Date	Lieu	Visite (journée)	Observations
dimanche 31 juillet 2022	Voyage PF => NC Nuitée au Tieti/Poindimié	Accueil/François Japiot : **Vol SB601 arrivée à 10h00** => Départ pour Poindimié	4h de route
lundi 1 août 2022	Nuitée au Tieti/Poindimié	Visites à Touho (visite Pierre Clément et journée technique chez Julia Ravillon: 10-15h) 8 à 9h: visite d'un producteur (Pierre Clément) RV à 9h (ensemble du groupe) au centre de formation professionnelle 9 à 12: en salle à Touho: présentation cacaoculture… 12 à 13: repas 2000f x 15 13 à 16: visite/démos chez Julia Ravillon	Cacaoyer criollo, cabosses rouges, fèves blanches (au centre de formation) J Ravillon (pépiniériste + plantation de cacaoyers) + Producteurs et techniciens services techniques TV Caledonia
mardi 2 août 2022	Nuitée au gite Newajié/Poindimié	Visite à Poindimié chez Jérôme Paoumua (greffage) Visite à Ponérihouen (Vallée de la Tchamba et autres): A Gopéa, E Gopéa	Cacaoyer criollo, cabosses rouges, fèves blanches (chez J Paoumua) Producteurs et techniciens services techniques
mercredi 3 août 2022	Nuitée à Nouméa à l'hôtel le lagon	Visite à Houialou: chez Yoan Boewa Canala: Accueil/SAEM et Mairie (visite pépinière) La Foa: JC Niautou (visite parcelle 5Ha manguiers, bord de rivière) Retour à Nouméa	Cacaoyer criollo, cabosses rouges, fèves blanches (chez Yoan Boewa) Producteurs et techniciens services techniques TV NC1ère (à Houilaou)
jeudi 4 août 2022	Nuitée à Nouméa à l'hôtel le lagon	Debriefing tournée côte Est et préparation réunions partenaires Table ronde "Structuration filière": aval (chocolatiers) et les institutions (DAVAR, AR, Provinces) à la CAP-NC: 14-16h	Conférence publique (17-19h): CPS
vendredi 5 août 2022	Nuitée à Païta	Journée technique à Botanea 8 à 9h30: en salle à Botanea: présentation cacaoculture… 9h30 à 12h: démos (greffage...) Après-midi: Préparation réunions et plan d'actions	Jean Philippe Bougault (pépiniériste) + producteurs et techniciens services techniques
samedi 6 août 2022	Nuitée à Païta		
dimanche 7 août 2022	Nuitée à Nouméa à l'hôtel le lagon		
lundi 8 août 2022	Nuitée à Nouméa - Navette à environ 21h30 lundi	Debriefing et première ébauche de plan d'actions (partenaires)	Attention: Navette à environ 21h30 lundi (réservation faite "allo transport"
mardi 9 août 2022		Départ par navette "Allo transport" : **Vol AF4020**	

Journée technique: présentation de la cacaoculture (en salle/PPT, photos), démonstration sur le terrain (conduite de la culture, greffage, marcottage…): producteurs, techniciens
Rencontre avec l'aval: Biscochoc et chocolatiers
Debriefing et première ébauche de plan d'actions: partenaires du projet: producteurs, pépiniéristes, chocolatiers, services techniques
Une rencontre est à prévoir avec le membre du gouvernement en charge de l'agriculture (à caler)

Financé par
l'Union européenne

Pacific Community
Communauté du Pacifique

GOUVERNEMENT DE LA
NOUVELLE
CALÉDONIE

POLYNÉSIE FRANCAISE

WALLIS ET FUTUNA

ÎLES PITCAIRN