

FICHE DE PRESENTATION DES INTERVENTIONS

A/ Titre : *Fiche de présentation des interventions du Projet d'Appui à la Gestion de la Qualité dans la Production du Cacao et des Cafés*

B/Description :

Administration(s) : **Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural (MINADER)**

Adresse : *Tel: 696 481 848/671 630 566/656 046 898, Mail: pagq2c@yahoo.fr*

Zone d'intervention : *CENTRE, SUD, LITTORAL, OUEST, NORD-OUEST, SUD-OUEST, ADAMAOUA et EST.*

Axes et sous axes d'intervention :

1. *Accompagner les producteurs dans la maîtrise de l'itinéraire technique de production du cacao et des cafés*
 - a) *Renforcer les capacités techniques des producteurs de cacao et des cafés sur les bonnes pratiques agronomiques et technologiques*
 - b) *Appuyer la mise en place de manière participative des ateliers pédagogiques de formation*
2. *Appui institutionnel*
 - a) *Renforcer les capacités organisationnelles des producteurs*
 - b) *Accompagner les producteurs dans la gestion participative des équipements et infrastructures communautaires*
3. *Contrôle et surveillance*
 - a) *Conduire des études d'évaluation du niveau de contamination des produits en résidus de pesticides, les HAP, les OTA et les métaux lourds*
 - b) *Mise en place des comités de veille phytosanitaire pour le cacao*

Source de financement :

- *Fonds de Développement des Filières Cacao Cafés (FODECC)*
- *Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural (MINADER)*
- *Plan National d'Urgence Triennal (PLANUT)*
- *Autres bailleurs*

Cout total : *51 151 926 538 F CFA*

Nature du financement : *Financement conjoint*

Modalité de financement : *MINADER (50%), FODECC (30%), AUTRES BAILLEURS (20%)*

Durée de l'intervention : *6 ans*

Logique d'intervention (composantes) : *(présenter le contexte du projet ou programme, sa vision, ses objectifs, les résultats attendus,...)*

Le cacao et les cafés comptent parmi les principaux produits agricoles d'exportation du Cameroun. Les nouvelles stratégies de commercialisation ciblées sur le marché international requièrent à la fois une constance dans la qualité des produits (en conformité avec les exigences de l'utilisateur final), et une augmentation des volumes fournis. Ainsi, au niveau des principaux acteurs de l'accroissement de la production de qualité que sont les producteurs, les défis à relever au Cameroun sont de trois ordres : la maîtrise de l'itinéraire technique de production, la maîtrise des traitements post-récolte, la valorisation à juste prix du cacao et des cafés de qualité ainsi produits.

Conscient de ces enjeux, le Gouvernement camerounais a fait de l'amélioration de la qualité du cacao et des cafés un axe majeur du programme de relance de la filière cacao-café. C'est ainsi que le Programme d'Urgence pour la Réduction des Résidus des Pesticides dans les Cacao et Café Camerounais (PURRPCC) a été créé par convention de financement n°002/MINADER/FODECC/PJT du 28 décembre 2008 pour une période de 24 mois. A l'issue de l'évaluation de ce projet en octobre 2012, la recommandation principale a été l'élaboration d'une seconde phase intitulée : « Projet d'Amélioration et de Surveillance de la Qualité du Cacao et des Cafés Camerounais », eu égard aux problèmes de qualité et de certification des cacao et cafés qui sont d'actualité. Le présent projet instruit par le MINADER a donc vu le jour le 07 février 2014 par la convention N°005/MINADER/FODECC/PJT.

Objectif du projet : L'objectif général du Projet est de contribuer à l'accroissement de la production nationale du cacao et des cafés de qualité à l'effet de garantir la durabilité des économies cacaoyères et caféières.

Les objectifs spécifiques se déclinent ainsi qu'il suit : Accompagner les producteurs dans la maîtrise de l'itinéraire technique, garant de qualité et des normes internationales de certification du cacao et des cafés ; Accompagner les acteurs institutionnels dans la gestion de la qualité en production primaire du cacao et des cafés ; Promouvoir et renforcer le pré contrôle et la pré différenciation des grades des fèves de cacao et des cafés avant la mise en marché ; Mettre en place un système de surveillance des opérations et du niveau multi résiduel dans le maillon de production primaire

Résultats attendus :

- les producteurs accompagnés dans la maîtrise de l'itinéraire technique, garant de qualité et des normes internationales de certification du cacao et des cafés ;
- Des fèves de cacao et du café vert certifiés mis en marché ;
- Maîtrise technique et de l'environnement de production du cacao et des cafés de qualité au niveau bord champ ;
- Appropriation des procédés de pré vérification et de pré différenciation en grades du cacao et des cafés marchands par les producteurs ;
- Renforcement de la surveillance des opérations de gestion de la qualité au niveau bord champ.

Type d'unité de gestion : *Projet*

C/ Etat d'avancement

Date de signature de l'accord de prêt : **07 Février 2014**

Date de mise en vigueur : **07 Février 2014**

Date du premier décaissement : **2014**

Date de clôture : **2020**

D1/ Situation d'exécution des principales réalisations (physiques) au 31/12/2015

Nature des réalisations (<i>lister les travaux réalisés</i>)	Unité de mesure	Niveau ciblé (<i>prévisions</i>)	Réalisation (<i>quantité totalement réalisés</i>)
Formation des formateurs (superviseurs et facilitateurs) sur	Nombre d'ateliers de formations des formateurs organisés	3	3

les bonnes pratiques agronomiques et phytosanitaires	Nombre de facilitateurs formés	99	99
	Nombre de superviseurs formés	7	7
Formation des producteurs sur les Bonnes Pratiques Agronomiques	Nombre de Champ école (CEP) créés	348	300
	Nombre de producteurs formés	10440	8798
Prélèvement des échantillons de cacao et des cafés pour les analyses	Nombre de producteurs identifiés en prélude aux prélèvements d'échantillons de cacao	20	20
	Nombre d'échantillons de cacao prélevés	20	20
	Nombres d'analyses effectuées	40	40

D2/ Situation d'exécution des principales réalisations (physiques) au 31/12/2016

Nature des réalisations (lister les travaux réalisés)	Unité de mesure	Niveau ciblé (prévisions)	Réalisation (quantité totalement réalisés)
Formation des formateurs (superviseurs et facilitateurs) sur les bonnes pratiques agronomiques et phytosanitaires	Nombre d'ateliers de formations des formateurs organisés	3	3
	Nombre de facilitateurs formés	75	75
	Nombre de superviseurs formés	3	3
Formation des producteurs sur les Bonnes Pratiques Agronomiques	Nombre de Champ école (CEP) créés	272	279
	Nombre de producteurs formés	8160	8533
Prélèvement des échantillons de cacao et des cafés pour les analyses	Nombre de producteurs identifiés en prélude aux prélèvements d'échantillons de cacao	162	162
	Nombre de producteurs identifiés en prélude aux prélèvements d'échantillons de café robusta	95	95
	Nombre d'échantillons de cacao prélevés	162	162
	Nombre d'échantillons de café robusta prélevés	95	95
	Nombres d'analyses effectuées sur les échantillons de cacao	324	324

	Nombres d'analyses effectuées sur les échantillons de café robusta	190	190
--	--	-----	-----

D/ Situation d'exécution des principales réalisations (physiques) au 31/12/2017

TACHES		CACAO		CAFE ROBUSTA		CAFE ARABICA	
		Prévisions	Réalisations	Prévisions	Réalisations	Prévisions	Réalisations
Accompagner les producteurs dans la maîtrise de l'itinéraire technique, garant de qualité et des normes internationales	Organiser les ateliers de formation des formateurs (TOT)	5	5	3	3	2	2
	Former de nouveaux facilitateurs	150	146	90	90	60	60
	Avoir des anciens facilitateurs en activité	92	92	25	25	13	13
	Créer de nouveaux CEP par les anciens facilitateurs	190	190	50	50	26	26
	Former directement des Producteurs par les anciens facilitateurs	7300	7386	1500	1561	700	759
	Former indirectement des producteurs par les anciens facilitateurs	14500	14772	3000	3122	1300	1518
	Améliorer la productivité des exploitations des producteurs membres des CEP	50%	133%	50%		50%	
Promouvoir et renforcer le pré contrôle et la pré différenciation des grades des fèves de cacao et des cafés avant la mise en marché	Identifier les producteurs (membres des CEP et non membres) en prélude des prélèvements	1566	1773	450	460	225	245
	Prélever des échantillons	1566	1308	450	413	225	222

Commentaires et observations (divers, performances, localisations difficultés)

- Manque de véhicules ;
- Déblocage tardif du budget ;

- Lourdeurs administratives dans le traitement des dossiers ;
- Instabilité dans les régions du Nord-ouest et du Sud-ouest ;
- Insuffisance de synergies entre les projets et programmes opérants dans la filière cacao/café ;
- Changements climatiques qui bouleversent le calendrier agricole ;
- Tendance des producteurs à se décourager du fait de la non-différenciation des prix sur le plan national entre le cacao de mauvaise qualité voire de qualité standard, et le cacao de qualité;
- Baisse des cours du cacao et des cafés sur le marché international.

E/ Situation de l'exécution financière au 31/12

Sources de financement	Financements acquis			Cumul des décaissements			Taux des décaissements		
	2015	2016	2017	2015	2016	2017	2015	2016	2017
Financement intérieur									
Fonds de Développement des Filières Cacao Cafés (FODECC)	301 231 475	277 249 048	1 023 646 149	207 720 732	197 357 055	529 932 010	61,95%	71%	51,77%
Total financement intérieur	301 231 475	277 249 048	1 023 646 149	207 720 732	197 357 055	529 932 010	61,95%	71%	51,77%
Financements extérieur	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Total Financements extérieur	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Total financements	301 231 475	277 249 048	1 023 646 149	207 720 732	197 357 055	529 932 010	61,95%	71%	51,77%

F/ Difficultés rencontrées et (éventuellement) solutions implémentées

Difficultés relatives au :

- Déblocage tardifs des fonds ;
- Lourdeurs administratives.

Solutions implémentées :

- Institution de délais pour l'élaboration des documents et le transfert au FODECC ;
- Séances de travail régulières avec les personnels en charge des traitements administratifs des dossiers ;