

## AXES D'INTERVENTION

- Appui aux producteurs dans le processus de certification du cacao et café ;
- Appui institutionnel dans la gestion de la qualité en production primaire du cacao et des cafés ;
- Promotion et renforcement du pré-contrôle et prédifférenciation des grades des fèves de cacao et des cerises des cafés avant la mise en marché ;
- Institutionnalisation et renforcement de la surveillance des opérations de gestion de la qualité au niveau bord champ.

## ZONES D'INTERVENTION

Le Projet couvre 08 Régions du Cameroun :

- La Région de l'Adamaoua
- La Région du Littoral
- La Région du Sud-ouest
- La Région de l'Ouest
- La Région du Centre
- La Région du Nord-ouest
- La Région du Sud
- La Région de l'Est

## EFFETS MULTIPLICATEURS ET VALEUR

### AJOUTEE

- L'amélioration des revenus et des recettes d'exportation ;
- La redynamisation des filières cacao et café ;
- Le relèvement du niveau de vie et la lutte contre la pauvreté en milieu rural.



## BENEFICIAIRES DIRECTS ET INDIRECTS

- Les producteurs de cacao et des cafés ;
- Participants des Champs Ecoles des Producteurs (CEP) ;
- Les coopératives ;
- Les Organisations Publiques ;
- Les Organisations non Gouvernementales ;
- Le secteur privé.

## PARTENAIRES

- MINADER
- MINCOMMERCE
- MINRESI
- MINATD
- FODECC

## BAILLEURS DE FONDS

- Fonds de Développement des Filières Cacao et Café (FODECC) : 30%
- BIP : 50%
- Autres attendus : 20%

## DUREE DU PROJET

Le cycle du projet est de 6 ans avec une évaluation à mi-parcours (3 ans) pour rectification des écarts éventuels et réorientation des actions.



## **FONDS DE DEVELOPPEMENT DES FILIERES CACAO ET CAFE**

**COCOA AND COFFEE DEVELOPMENT FUND**  
**PROJET D'APPUI A LA GESTION DE LA QUALITE**  
**DANS LA PRODUCTION DU CACAO ET DES CAFES**  
**(PAGQ2C)**

**SUPPORT PROJECT IN QUALITY MANAGEMENT**  
**FOR COCOA AND COFFEE PRODUCTION**

# **FODECC – PAGQ2C**



*High quality of cocoa and coffee*

# **MINADER**

**PAGQ2C: Pour des cacao/cafés camerounais de**  
**qualité totale**

- **Siège du projet :**  
**MINADER (DRCQ) / Etoug-Ebe Yaoundé sis à**  
**côté de la Délégation Régionale de l'Agriculture**  
**et du Développement Rural du Centre.**

- **Contacts :**  
Tel /Fax : 671630566/696481848/696092916  
E-mail : [pagq2c@yahoo.fr](mailto:pagq2c@yahoo.fr)

- **Financement :**  
Fonds FODECC  
*Convention n° 005/MINADER/FODECC/PJT du 07*  
*Février 2014*

P . A . G . Q . 2 . C

**Projet d'Appui à la Gestion de la Qualité**  
**dans la production du Cacao et des Cafés**

## CONTEXTE ET JUSTIFICATION

Ce projet s'inscrit dans un contexte marqué par :

- Le refoulement de 4000 tonnes de cacao aux portes d'Amsterdam en décembre 2012 à cause des odeurs de fumée ;
- Des menaces de refoulement en cas de détection des résidus d'hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) ou de métaux lourds (mercure, cadmium) ;
- Des mauvaises pratiques récurrentes de fermentation (en tas, dans les sacs ou pas du tout) et de séchage (sur le bitume le long de la route) ;
- La certification du cacao qui entre en vigueur à partir de 2020, d'où l'extrême urgence d'anticiper sur cette échéance ;
- L'augmentation significative des superficies cultivées due à l'implication de toutes les tranches de la population dans la création de nouvelles plantations (environ 170 000 ha créés depuis 2005) ;
- La mise en œuvre d'une agriculture de seconde génération qui ne doit pas tolérer l'amateurisme dans les filières cacao/ cafés.
- La décote du café et du cacao en 2015 d'une valeur de 40 millions



## OBJECTIF GLOBAL DU PROJET

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.

## OBJECTIFS SPECIFIQUES

- Accompagner les producteurs dans la maîtrise de l'itinéraire technique, garant de la 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 prédifférenciation des grades des fèves de cacao et des cerises de café avant la mise en marché.
- Institutionnaliser et mettre en place des structures de surveillance des opérations dans le maillon de production primaire.



## COMPOSANTES

- Amélioration de la qualité du Cacao
- Amélioration de la qualité du Café arabica
- Amélioration de la qualité du Café robusta
- Coordination

## RESULTATS ATTENDUS

- Capitalisation des bonnes pratiques agronomiques et post-récolte par les producteurs et autres acteurs du secteur primaire ;
- Utilisation des équipements et infrastructures appropriés de traitement post-récolte ;
- Maîtrise de la gestion de la qualité du cacao et des cafés dans la chaîne de valeur ;
- Généralisation de l'évaluation physique des fèves de cacao et des cerises des cafés ; \*
- - surveillance des opérations dans les bassins de production.



## ACTIVITES

- Renforcer les capacités techniques des acteurs impliqués dans la chaîne de gestion de la qualité ;
- Renforcer les capacités opérationnelles des producteurs à travers l'approche **Champ Ecole des producteurs (CEP)** ;
- Conduire les études scientifiques et techniques en vue de formuler les normes techniques et dispositions réglementaires relatives aux itinéraires techniques et produits certifiés ;
- Elaborer les dispositions législatives et administratives relatives à la gestion de la qualité dans la production primaire ;
- Appuyer les institutions dans le contrôle des produits ;
- Appuyer les institutions dans la surveillance des opérations.

## RESULTATS OBTENUS DEPUIS Juillet 2014

- ✓ **10 Superviseurs des CEP formés en activité ;**
- ✓ **136 Facilitateurs des CEP formés en activité dans les bassins de production;**
- ✓ **839 Champs Ecoles des Producteurs déjà créés dans les bassins de production ;**
- ✓ **71484 producteurs de cacao et des cafés encadrés à travers l'approche Champ Ecole des Producteurs (CEP) de manière directe et indirecte.**
- ✓ **4227 échantillons prélevés dont 2760 de cacao, 1014 de café Robusta et 453 de café Arabica**