LE CACAO DANS LA REGION ANDINE "Perspectives face au Marche Mondial du Cacao"

José Antonio Mejía Polanco, Ing. M.Sc.
Gerente General
Cooperativa Agraria Industrial Naranjillo Ltda

Culture du Cacao

- C’est une plante de type permanent, sa plus grande production dans la région Andine se situe au mois d’août.
- Avec un bon entretien la culture se maintient jusqu’à décembre.

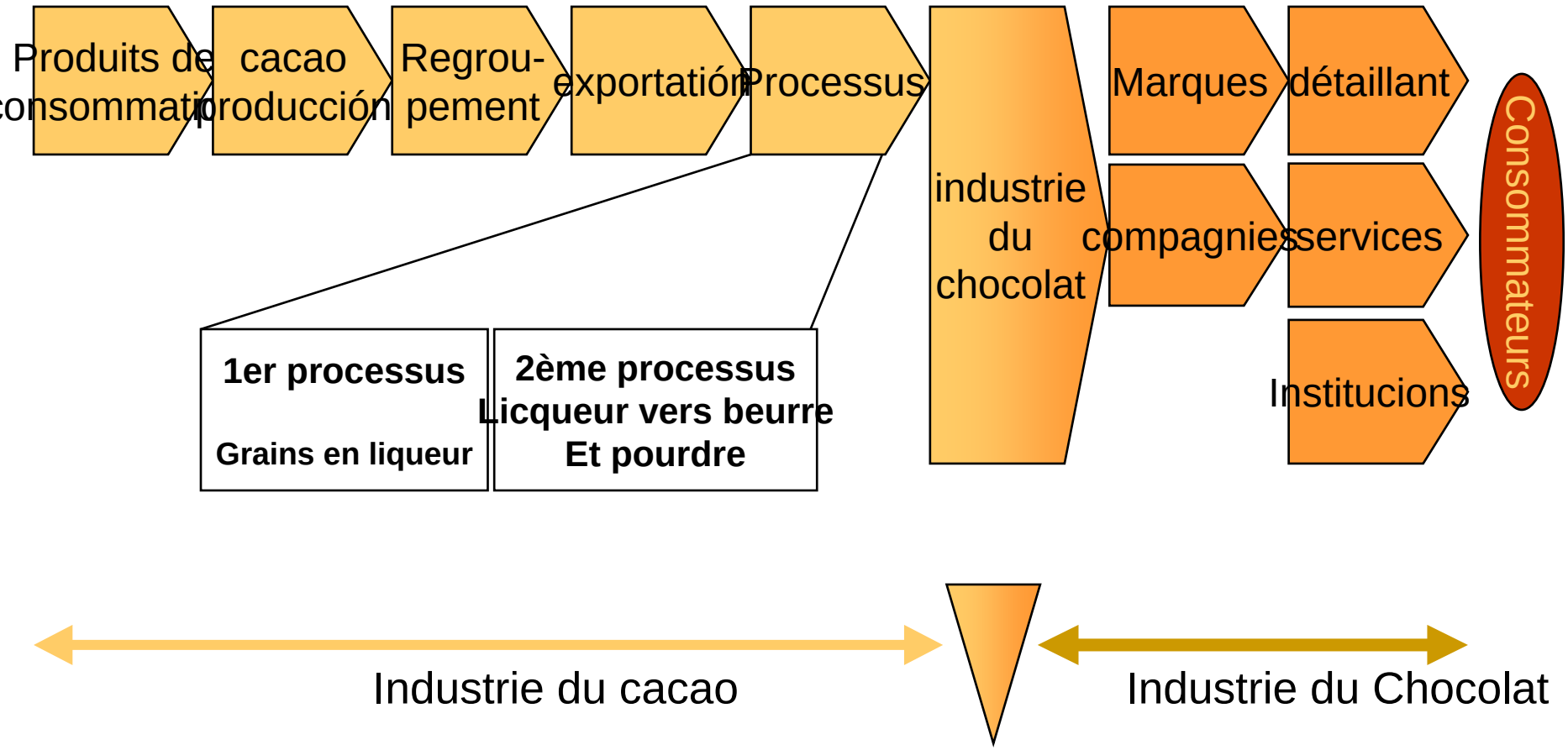
Cacao in the Andes

Cacao in Peru

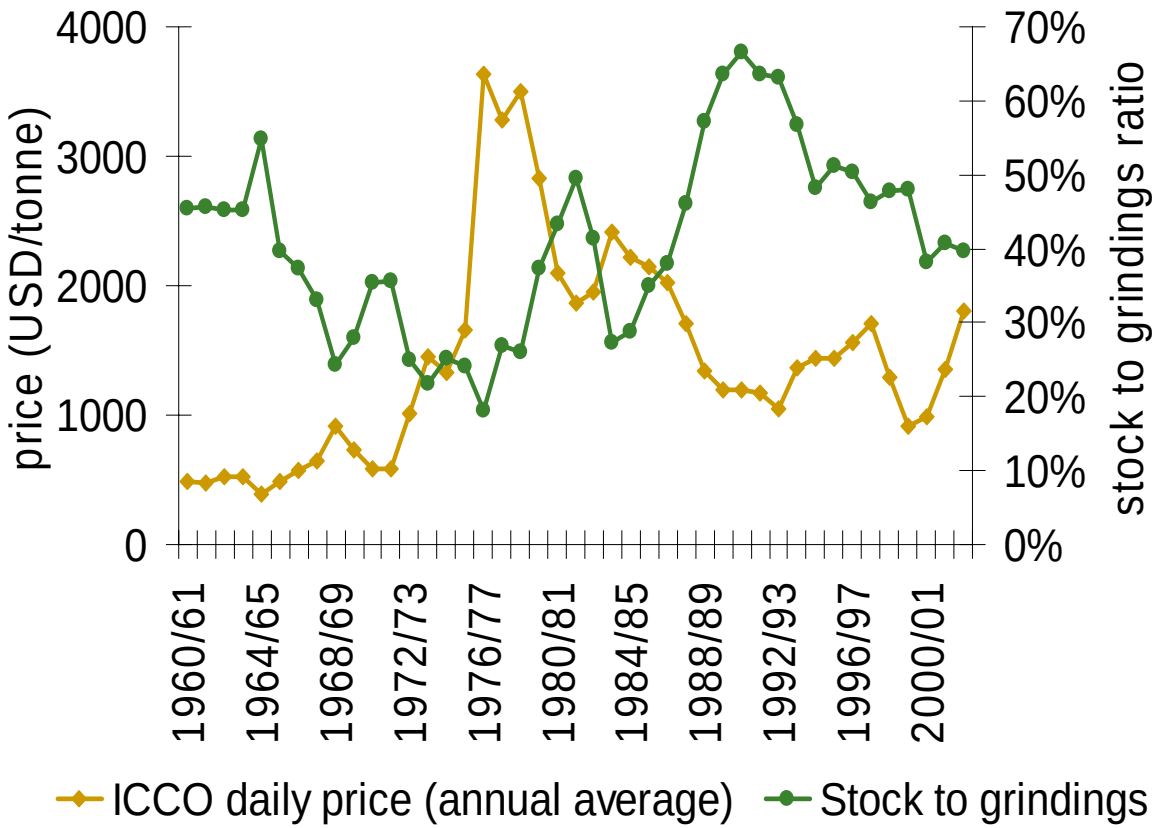
(*) Fuente WWF Fundación Cocoa World (www.chocolateandcocoa.org) 2004 WFC Parnertships Meeting 2004

Region	Area (ha)	Production (t ha^{-1})	Yield (kg ha^{-1} y^{-1})
VRAE	26266	12331	534
Upper Huallaga	3932	1919	488
Central & Lower Huallaga	3857	2497	648
Aguaytia	385	352	913
Total	34440	17099	646

Structure de la chaîne



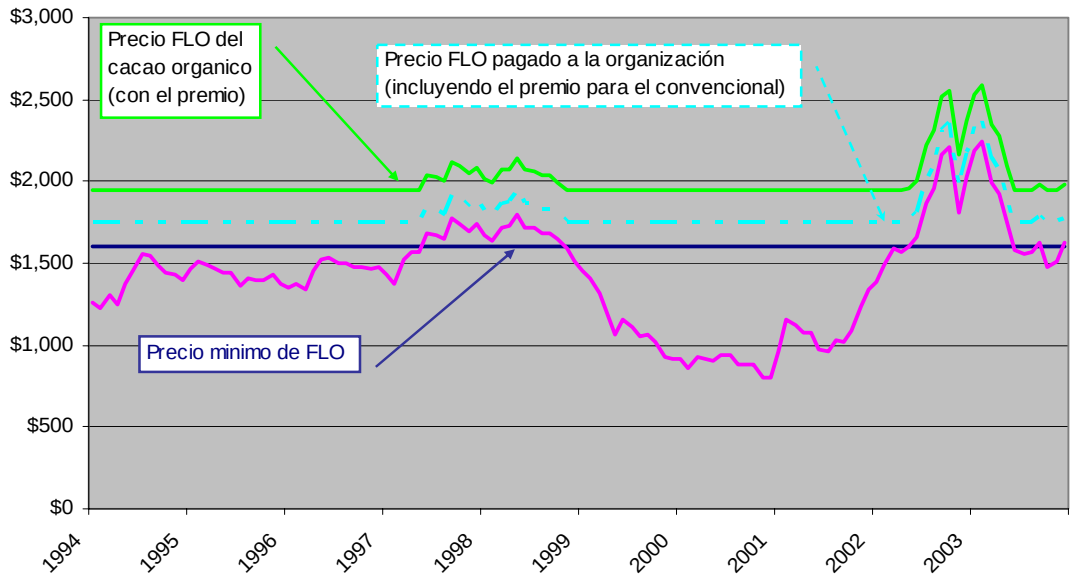
Le resultat c'est qu'il y a une grande preocupation pour le résultat



- Le manque de stimulant pour la qualité va dimunier la châine
- Le problème c'est qu'il est difficile de lutter contre des producteurs déorganisés
- Conclusion: Le petit producteur doit s'organiser

Source: International Cocoa Organization ICCO

Gráfico : Evolución del precio promedio mensual del cacao (1994-2003)



- Le cacao coté dans les bourses de Londres y New York (a fluctué entre 1000 $/T y 2200 $/T durant les derniers 3 años). Le cacao organique se cote entre10 % plus que le cacao convetionel.Le cacao du commerce a une cotation minime de 1600 $/T plus un prix de 200 $/T y 150 $/T additionnel pour le cacao organique. Seules les organisations peuvent obtennir ces prix.

Prix et tendances du cacao

- Le grain de cacao se régit par prix internationaux, Il est coté a la bourse de Londres et New York (Nybot). Dans les prix du cacao il y a l'influence du comportement des grands pais producteurs (Côté d'Ivoire 42 %), qui n'a pas encore solutionné ses problème de conflict social social interne, néanmoins la qualité du grain qu'il produit est bonne.

- La tendence du prix se maintient aux niveaux de $1500 a $1700 ton nybot, jusqu'e fin de l'année. Les pais cosommateurs ont commencé a différencier les pris pour la qualité du cacao dans son arôme.Le Perou a un grand avantage dans cet aspect vu que une grande part de sa production vient des variétés communes, natives et créoles.

Cooperative Agraire Industrial Naranjillo Ltda.

“En train de se récuperer de la crise et rejoignant les marchés de l’extérieur” de l’exterieur”

Histoire

- La Cooperative Agraire Industrial Naranjillo, a été fondée cela fait 39 ans, le 20 décembre 2004, dans la localité de Naranjillo a une distance de 5 Km. de la ville de Tingo Maria.

- Elle fut créee pour combattre les bas prix que les intermédiaires payaient a cette époque et arriver a la commercialisation en forme directe, regulant les prix en faveur des agriculteurs dans toute la vallée del Alto Huallaga.

- Actuellement, la Cooperative possède dans ses registres 3090 associés avec un capital social dans l'entreprise, et compte sur deux Plantes de Pocessus Industriel, une de Cacao et une autre de Café.

En train de sortir de la crise

- Vu les bas pris internationaux du cacao et café, durant les dernières années, et a une administration de l' Entreprise, elle est presque tombée en faillite en 2001.
- L'entreprise avait des dettes pour plus d'un million de soles (350 mil dolars) de paiement immédiat et sans inventaire.
- Sos Faim en janvier 2002, nous appruve une carte de garantie internationale (stand by letter) de $50,000, ce qui nous permet de commencer notre travail et actuellement, nous croyons avoir vaincu la crise, mais il nous manque encore beaucoup à faire, la pauvreté de nos agruculteur dans la vallée est très grande.

Appui de Sos Faim

- Programme de Soutient au Programme de Production Organique par l'intermédiaire de Central Café y Cacao du Perou.
- Financement par l'intermédiaire de cartes de crédit de garantíe international – Stand by Letter.
- Programme de Soutient a la Commercialisationn avec des Fonds de l'Unión Européenne.

Données Générales de la Cooperativa

Nbre d'associés: 3 090 associés

- **<u>OBJETIFS DE L'ORGANISATION</u> :**

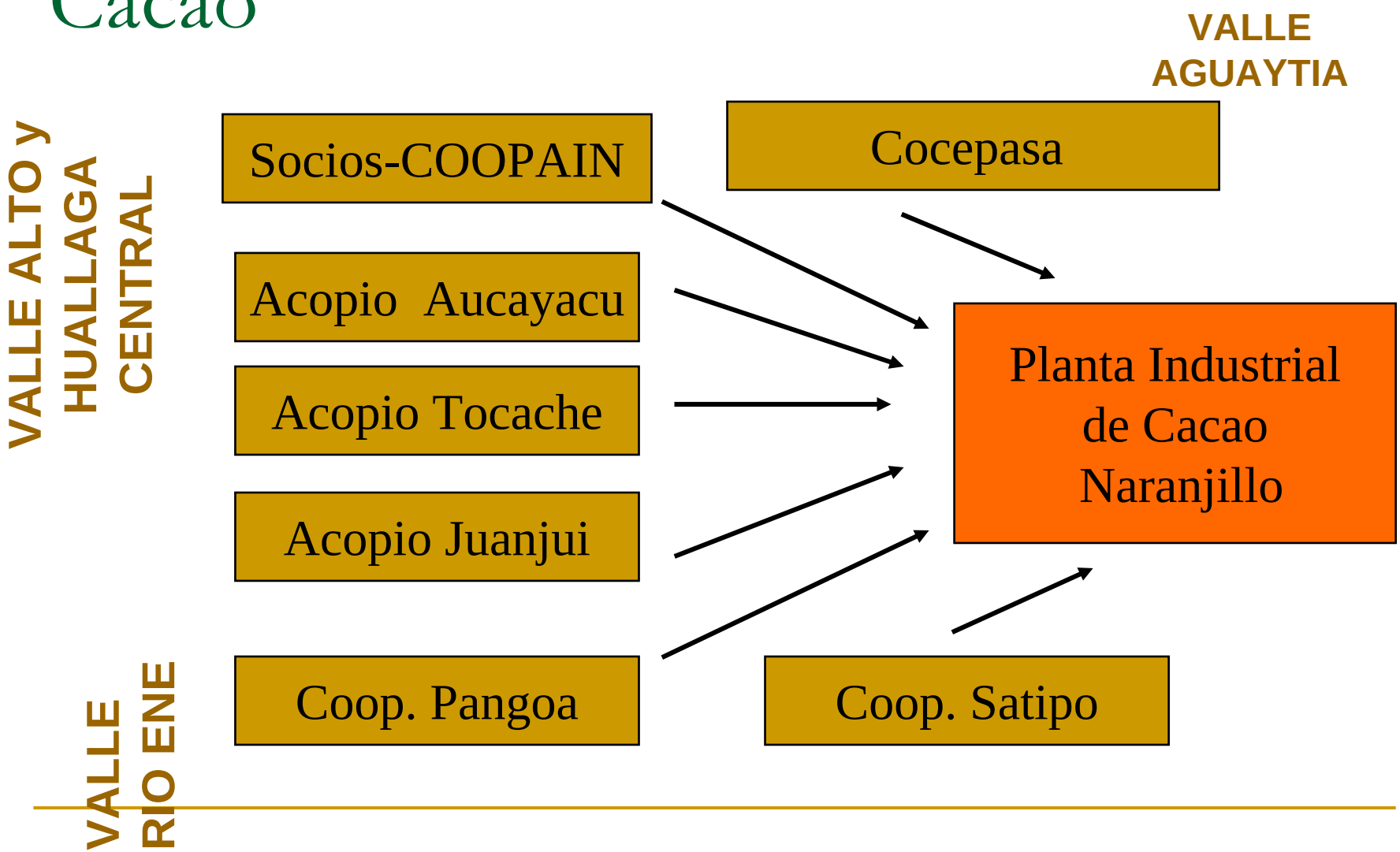
Regrouper, industrialiser et commercialiser la production de café et cacao de ses associés et , industrialiser et commercialiser la production de café et cacao de ses associés et producteur du valle del Alto Huallaga (localisé dans ses départements de Huanuco, San Martin y Ucayali).

- **<u>BENEFICES DES ASSOCIES</u> :**
  - Distribution d'utilités
  - Rembourseents.
  - Cochera.
  - Logement dans les institutions de la Cooperative au champ et à Lima.
  - Segurité de sepelio = inhumation
  - Pago de medicaments(%).
  - Crédituμs Agrícoles.
  - Fertilisants Guano de Isla, y Roca Fosforica.

- **<u>OBLIGATION DES ASSOCIES</u> :**

Les associés doivent apporter des produits pour être considérés actifs, un minimum de 500 kg par aan y une contribution de un dolar por mois.

Provenance de la matière première: Cacao



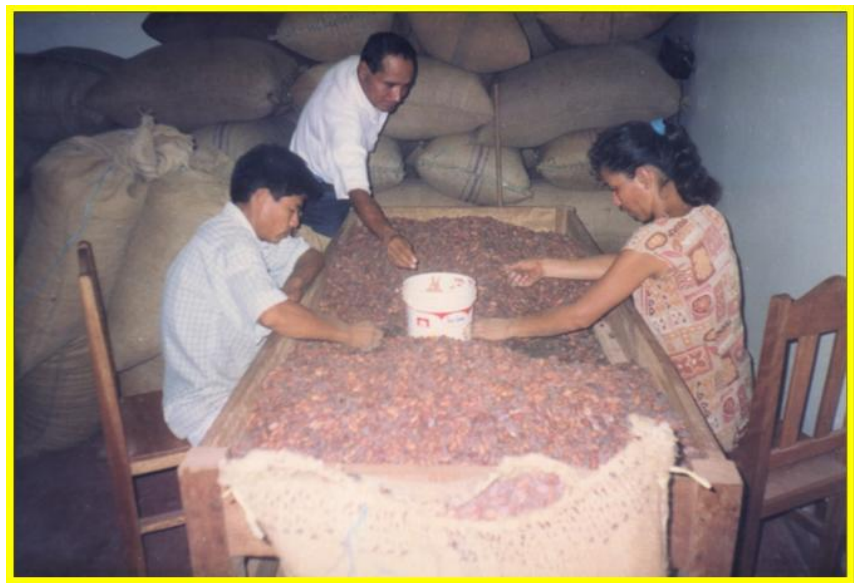
Produits Commercialisés de Cacao

- Beurre de cacao.
- Liqueur ou pâte de cacao.
- Poudre de cacao (cocoa).
- Cocoa 150 gr. “Bahia”
- Cocoa 90 gr. “Bahia”
- Cocoa 12 gr. “Bahia”
- Cocoa 90 gr. “Bella Durmiente”
- Café 50 gr. “Bahia”
- Chocolat de tasse 90gr. “Sol de Tingo Maria”.
- Chocolat de tasse 90gr. Canela y Clavo “Bahia” Tipo Cusco.

Marché International

Marché National

PLANTA PROCESADORA DE CAFE
Verde Exportación
INDUSTRIA CACAO NARANJILLO
ESTA OBRA ES EL ESFUERZO
DE 5000 AGRICULTORES DE
LOS DPTOS DE HUANUCO
SAN MARTIN Y UCAYALI



ESTA OBRA ES EL ESFUERZO
DE 5000 AGRICULTORES DE
LOS DPTOS DE HUANUCO
SAN MARTIN Y UCAYALI
Bienvenidos