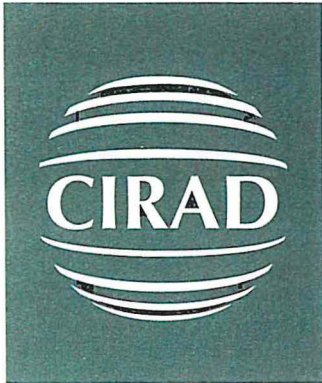




Rapport de mission en EQUATEUR

Du 12/03 au 23/03/2001

**Claude FREUD
Direction Scientifique**

CP N° 1375



LA QUALITE PAIE-T-ELLE ?

ENSEIGNEMENTS TIRES DU PROJET CACAO EQUATEUR

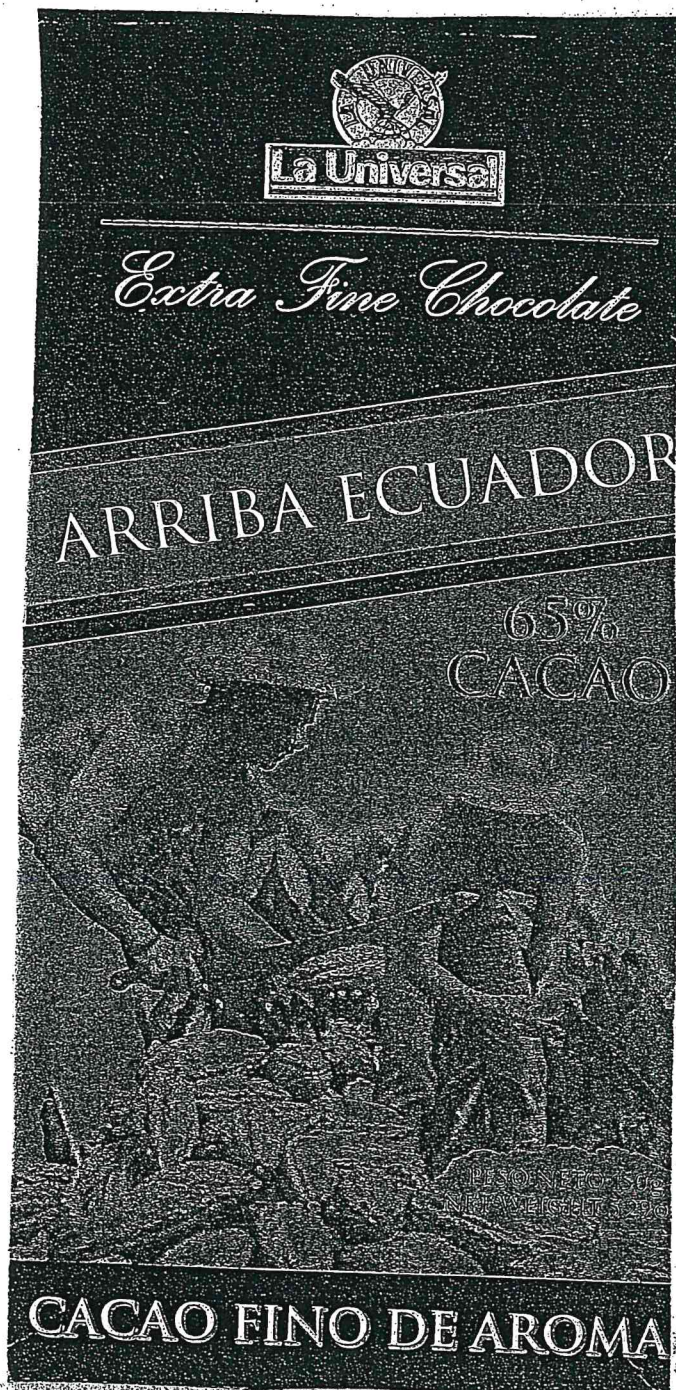


Centre
de coopération
internationale
en recherche
agronomique
pour le
développement

Direction
Scientifique

42, rue Scheffer
75116 Paris
France
téléphone :
01 53 70 20 42
télécopie :
01 53 70 21 42
télex :
648729 F

EPIC-SIRET
331 596 270 00016
RCS Paris B
331 596 270



LA QUALITE PAIE-T-ELLE ?

Cette mission financée par le programme cacao du département des cultures pérennes du Cirad, a eu lieu quatre mois après la fin du financement du projet cacao Equateur par la Communauté Européenne. Son objet était de tirer les leçons de ce type de projet pour les actions futures du programme cacao.

Grâce à l'appui de Bernard Decazy, qui avait été le chef du projet et qui est revenu en Equateur spécialement pour m'accompagner et de Wilson. Montoya, directeur d'UNOCACE qui a organisé les rendez-vous avec tous les acteurs de la filière, cette mission s'est déroulée sous les meilleurs auspices. Qu'ils en soient remerciés !



Face à la dégradation de la qualité du cacao équatorien, dont le cours a subi une décote à la Bourse de New-York, alors qu'auparavant il bénéficiait d'une prime, et face à la perspective d'un vieillissement de la cacaoyère qui se traduira par une baisse de la production dans les années à venir, les autorités équatoriennes inquiètes de la diminution du revenu des petits producteurs de cacao, se sont adressées à la CEE. Celle-ci, dans le cadre de la lutte contre la pauvreté, a initié un projet, conduit par le Cirad, dont le but était l'amélioration des revenus des petits producteurs, en menant des opérations de recherche et de développement qui devaient permettre de retrouver la qualité d'auparavant et le maintien sinon l'accroissement de la production. Le résultat escompté était une amélioration du prix de vente du cacao équatorien sur le marché international.

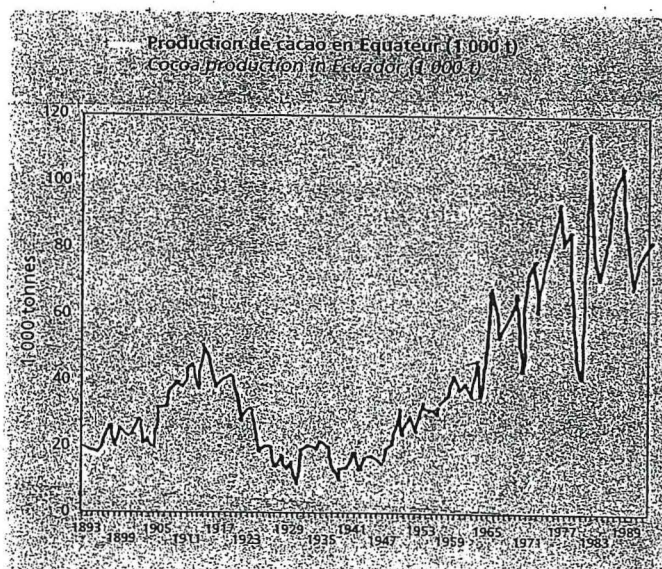
Ce projet, d'une durée de cinq ans est arrivé à échéance en octobre 2000. Il a fait l'objet d'une évaluation de la part de la CEE, qui a conclu que compte tenu des événements politiques (mouvements insurrectionnels), économiques (grèves à répétition, inflation galopante), climatiques (l'effet El Nino), le projet avait rempli ses objectifs d'une façon satisfaisante. Une inquiétude perçait sur la durabilité des actions initiées par le projet, après sa clôture.

L'objet de la présente étude n'est pas de recommencer l'évaluation du projet, mais d'approfondir certains points de l'évaluation, en particulier l'analyse de la pertinence du projet et de son impact économique.

L'évaluation a estimé que les objectifs du projet étaient pertinents, mais ne s'est pas interrogée sur la pertinence des actions qui devaient concourir aux objectifs du projet. Aussi nous intéresserons-nous à ce point. D'une façon plus générale, cette étude devrait permettre au programme cacao de mieux appréhender l'identification de projets sur la qualité qu'il entend développer.

Situation du cacao équatorien

L'Equateur a été le premier producteur mondial de cacao au cours du premier quart du XX^e Siècle. En 1914, avec une production de 47.000 t, il représentait 25 % de l'offre mondiale.



SOURCE :
Philippe PETITHUGUENIN
et Gilles ROCHE

La production s'est effondrée dans les années 1920, avec le développement de maladies (balai de sorcière, moniliose) qui ont gravement endommagé le verger. Une lente transformation du verger, par hybridation avec des souches de cacao provenant du Venezuela permet à celui-ci de se reconstituer sur des bases plus saines et reprendre son développement dans les années 1950. Le développement s'accélérera à partir du milieu des années 1960 avec la réforme agraire, qui a permis le morcellement des grands domaines inexploités et l'ouverture de fronts pionniers. La production, depuis une dizaine d'années tourne autour de 80 à 100.000 tonnes annuelles.

	PRODUCCION TM	EXPORTACION TM
1989	82.880	79.666
1990	96.722	107.926
1991	100.454	93.083
1992	93.999	66.817
1993	82.729	75.964
1994	81.163	76.230
1995	85.505	87.987
1996	93.821	102.802
1997	83.385	75.024
1998	35.006	28.254
1999	110.000	98.669
2000	99.000	86.958

SOURCE : ANECACAO

La superficie du verger est évaluée à environ 330.000 ha, avec une densité de pieds à l'hectare faible (500 pieds/ha) ce qui donnerait des rendements d'environ 250 kg/ha. Les producteurs de cacao au nombre de 60.000, peuvent être regroupés en trois catégories :

- les petits planteurs qui produisent 10 à 16 quintaux¹, correspondant à une superficie de 2 à 3 ha, ils représenteraient les $\frac{3}{4}$ des producteurs,
- les moyens planteurs qui produisent 50 à 75 quintaux, correspondant à une superficie d'environ 15 ha, ils représenteraient $\frac{1}{4}$ des producteurs,
- les grandes haciendas qui produisent 500 à 2500 quintaux, correspondant à une superficie de 100 à 500 ha, elles seraient au nombre d'une vingtaine.

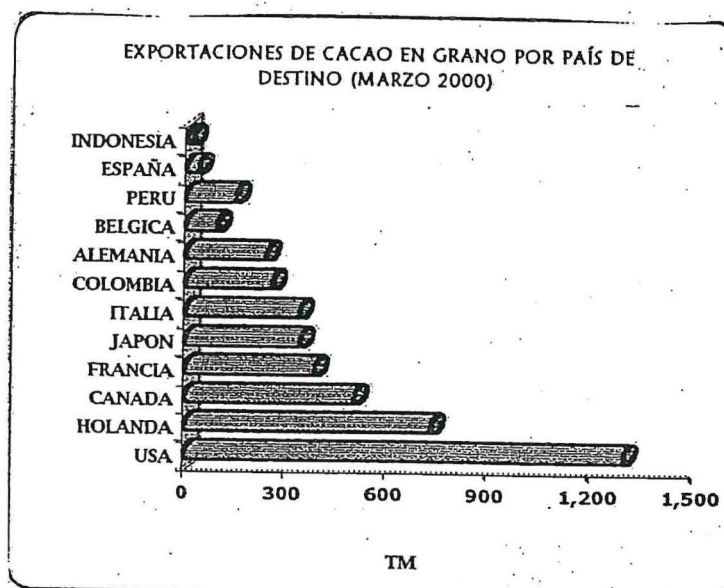
On rencontre 2 types de cacao en Equateur :

Le cacao nacional qui est un hybride du « nacional » originel et de « trinitario », est un cacao fin, dont l'arôme se caractérise par sa douceur, son absence d'amertume et d'astringence. Au sein de ce complexe "nacional", certains cacaoyers ont, en plus, un arôme floral particulier, appelé "arriba", qui n'est plus représenté que dans 1 % du verger cacaoyer, et est dispersé dans ce verger, ce qui ne permet pas de conditionner à part ce type de cacao.

Le cacao clonal CCN 51 qui lui aussi est un hybride de Trinitario par Haut Amazonien, n'a pas la saveur florale « arriba », mais présente une productivité élevée (2 à 3 tonnes/ha). Il compte pour moins de 5 % du verger.

¹ Un quintal = 45.36 kg

Si, au cours de la décennie 1970, une politique volontariste d'industrialisation avait amené à ce que 80 % de la production soit transformée sur place, pour être exportée - à l'heure actuelle, il n'y a plus qu'environ 1/3 de la production qui le soit. Les 2/3 restants sont exportés en grains : plus de la moitié sur le marché américain, le reste sur l'Europe et l'Asie. La qualité la plus basse (fèves mal fermentées et de petite taille) étant réservée au marché américain, la bonne qualité (fèves bien fermentées et de grande taille) à l'Europe et l'Asie



SOURCE: ANE CACAO

Le cacao représente 5 % des principales exportations de produits primaires agricoles de l'Equateur.

EXPORTACIONES ECUATORIANAS DE PRODUCTOS TRADICIONALES NO PETROLEROS
ECUADORIAN EXPORTS OF NON-OIL TRADITIONAL PRODUCTS
(.000 USD FOB)

Producto/Product	1994	1995	1996	1997	1998
Bananos y plátanos/Bananas & plantains	708 369	856 635	973 035	1 327 177	1 070 129
Café en grano y elaborados/Coffee beans & processed	413 818	243 872	159 544	121 454	105 067
Cacao en grano y elaborados/Cocoa beans & semi-elaborated	101 821	132 976	163 580	131 751	47 600
Camarón/Shrimp	550 921	673 494	631 469	885 982	872 282
Pescado fresco y congelado/Fresh/Fresh & frozen fish	52 029	22 534	26 200	30 302	21 344
Atún fresco y congelado/Fresh & frozen tuna	20 884	66 512	58 605	68 535	60 730
Total	1 847 920	1 996 021	2 012 433	2 565 201	2 176 651

SOURCE: BANQUE CENTRALE D'EQUATEUR

Présentation du projet

Le projet : Proyecto cacao ECU-B 7- 3010/93/176 a été financé pour une durée de 5 ans par la CEE, avec 3 chercheurs expatriés, dont l'un financé par le BCRD CIRAD. C'était un projet de développement avec un volet recherche d'accompagnement. Il a débuté en octobre 1995, dans trois provinces de la zone côtière, excluant la région d'Esmeralda.

But du projet

Relèvement du prix de vente du cacao nacional sur le marché international, en vue d'améliorer les revenus des petits producteurs

Objectifs du projet :

Restaurer la qualité: retrouver l'arôme 'arriba' ; assurer la qualité de la préparation post-récolte (fermentation, séchage)
Maintien de la production : rénover et réhabiliter les plantations

Actions préconisées :

- Pour retrouver l'arôme 'arriba' : constitution d'une collection de plants de type 'nacional, sélectionnés sur les seuls caractères organoleptiques (SNA)'
- Pour assurer la qualité de la préparation post-récolte : mise en place d'un réseau d'associations paysannes (avec des actions de formation des responsables) qui assure les opérations de fermentation et de séchage.
- Pour assurer un meilleur prix de vente : commercialisation du cacao par le réseau d'associations et exportation directe sur le marché des cacaos fins.
- Pour le maintien de la production : actions de recherche-développement (transfert de technologie aux paysans) sur les techniques de rénovation et de réhabilitation de la cacaoyère à partir de cacaoyers de type "nacional", provenant de l'hybridation de matériels "nacional" avec des Trinitarios introduits en Equateur.

Le projet comprenait trois volets:

- Formation des producteurs à la gestion d'organisations paysannes qui devront s'associer pour collecter le cacao en vue de le commercialiser directement à l'exportation.
- Mise en œuvre de nouveaux itinéraires techniques
- Mise en œuvre de technologies post-récolte

et des actions de recherche -développement:

- Caractérisation, collecte et conservation du matériel végétal (collection SNA)
- Protection contre deux maladies : moniliose et balai de sorcière
- Rentabilité de la technique de taille et de récolte sanitaire (mémoire de stage)
- Traitements post-récolte
- Essais de comparaison de fermentation sur 2 jours et 4 jours
- Rénovation (se fait en coupant tout et en replantant)

6 clones de l'INIAP du complexe national trinitario (hybrides): EET 19,48,62 (saveur florale), 95,96,103; ainsi que le clone de CCN 51 ont été testés sur 30 parcelles de 1 ha en milieu paysan dans 7 provinces .

- Essais d'optimisation des techniques de greffage (thèse)
- Essais de réhabilitation de vieilles cacaoyères., par recépage (coupe de l'arbre à 50 cm du bas, pour permettre des rejets. 10 parcelles ont été installées par le projet dans cinq provinces chez les paysans..
- Taille phytosanitaire de 100 arbres dans 13 parcelles de plantations vieilles de 30 à 70 ans pour permettre de ramener au même niveau d'éclairage la plantation.
- Caractérisation organoleptique du cacao
- Amélioration génétique. Ce programme a été abandonné à la suite du départ du chercheur pour raisons de santé
- Etude du rôle économique du cacao chez les agriculteurs (2 mémoires de stage)

I. PERTINENCE DES ACTIONS

1. Pertinence de l'action : retrouver l'arôme 'arriba'

Le présupposé du projet était que la qualité du cacao équatorien avait baissé (perte en partie de sa saveur florale « arriba », et mauvais conditionnement) et qu'il s'en était suivi une baisse des primes à la qualité à l'exportation, sanctionnée par l'ICCO qui avait déclassé, en 1994, le cacao équatorien de 100 % à 75 % de qualité cacao fin.

Mais qu'entend-t-on par qualité ?

Selon les actes du séminaire sur les différents aspects de la qualité du cacao (Montpellier, 30/6/95), la qualité est définie par :

- le post-récolte $\longrightarrow$ fermentation : 4 à 6 jours
séchage (ramener l'humidité de 53 % à 7 %) : durée 8 jours
- la teneur et la dureté du beurre
- l'arôme (3 types) $\longrightarrow$ venant de la torréfaction
 $\longrightarrow$ venant de la constitution (floral)
 $\longrightarrow$ venant de la fermentation

Selon un représentant d'un négociant français, les critères de qualité varient en fonction de l'utilisateur. Pour le négociant, c'est l'homogénéité de la fève qui compte. Pour le fabricant de poudre et le chocolatier, c'est la couleur et l'arôme. Pour le beurrier, c'est la teneur en matière grasse. Tous s'accordent cependant sur les caractéristiques générales de la matière première qui « ne doit contenir ni insectes vivants, ni corps étrangers, ni brisures et fragments de coques, ni fèves moisies, violettes ou germées ». Les caractéristiques d'un lot de cacao dépendent du patrimoine génétique, de l'origine géographique ainsi que du traitement post-récolte (séchage, stockage) qui, à son tour, influence la formation des arômes.

Le projet, quant à lui, a ainsi défini les critères de qualité (tableau suivant) :



CRITERES DE QUALITE	Facteurs abiotiques	Facteurs génétiques	Pratiques culturales	POSTRECOLTE		
				Fermen- tation	Séchage et stockage	Preparation lots export.
PHYSIQUES						
Impuretés			***			***
Taille des grains	**	**	*			***
Degré de fermentation	*			***		**
Présence de moisissures	**			*	***	*
Odeur de fumée					***	
CHIMIQUES						
Contenu en beurre		***	**			**
Point de fusion du beurre	?	?				
Contenu AGL					***	*
Acidité et pH		*		**	***	
ORGANOLEPTIQUES						
Amertume		*		**		**
Acidité organique		*		**	***	
Astringence		**		***		**
Saveur à chocolat		**		**		*
Saveur florale		***				
Saveurs indésirables						
- moisi	**			*	***	
- fumée					***	

Au cours de notre enquête auprès des principaux intervenants de la filière cacao en Equateur, la qualité nous a été définie comme :

l'origine équateur
la propreté des lots
la bonne fermentation
la taille des fèves

La qualité aurait baissé depuis les années 1960, lorsque les grandes haciendas, qui assuraient le contrôle de qualité, sont devenues de moindres opérateurs, et que de nouveaux acteurs sont intervenus dans la production. Ces nouveaux acteurs, petits paysans bénéficiaires de la réforme agraire, n'avaient pas de tradition de la culture du cacao et ont longtemps ignoré les pratiques de post-récolte (fermentation, séchage). La prime à la qualité, quant à elle, aurait baissé depuis les années 1980. Il n'apparaît donc pas un lien direct, dans le temps, entre la baisse de la qualité et la baisse de la prime à la qualité.

En fait, si indéniablement il y a eu baisse de la qualité au niveau de la fermentation et de la propreté des lots, il n'en reste pas moins que les importateurs sont attachés à la provenance Equateur et qu'ils sont prêts à payer une prime pour cette origine, prime dont le montant sera majoré en fonction de la taille des fèves.

Il n'est pas évident que la prime ait vraiment baissé. La comparaison qui est généralement faite prend pour référence la période du milieu des années 1970 au milieu des années 1980, où le prix du cacao sur le marché mondial était deux fois plus élevé que le prix des années 1990. Ce n'est pas tant la prime qui était élevée que le prix de réalisation et ses conséquences sur les recettes d'exportation (cf. tableau page suivante).

Il n'est pas non plus évident que cette prime ait baissé, dans le temps, par rapport à la prime qu'obtient l'origine Ghana. La comparaison n'est pas aisée. D'une part les périodes de récolte ne sont pas les mêmes au Ghana et en Equateur et donc les mises sur marché ne se font pas aux mêmes dates; il s'ensuit que l'on ne peut pas comparer les prix de réalisation, quand on sait que ces prix varient du simple au double au cours de l'année. D'autre part le cacao équatorien est classé en plusieurs qualités (principalement en fonction de la taille des fèves), ce qui n'est pas le cas du cacao ghanéen. Ainsi, on ne devrait pas comparer du cacao équatorien de basse qualité sur le marché de New-York avec du cacao ghanéen de bonne qualité sur ce même marché.

D'où vient donc le sentiment que le cacao équatorien subit une décote sur le marché de New-York ? Les comparaisons qui sont faites en Equateur, le sont par rapport à la bourse de New-York. On entend dire tel lot a été vendu 50 \$/t moins cher que la bourse de New-york, or ce lot est vendu FOB, alors que le prix de la bourse de New-York est un prix CAF. Pour que la comparaison soit juste, il faut comparer les prix CAF, et donc rajouter au prix du contrat le coût du transport jusqu'à New- York. A ce compte là, le cacao n'a pas subi une décote de 50\$, mais a bénéficié d'une prime de 100 \$.

PROGRAMA NACIONAL DEL CACAO
SERIE HISTORICA PRODUCCION EXPORTADA EQUIVALENTE CACAO EN GRANO

AÑO AGRICOLA	TM	PRODUCTO PRIMARIO US\$	%	TM	PRODUCTO INDUSTRIALIZADO US\$	%	TOTAL TM	TOTAL US\$
1977-78	15.545		21.28	57.498,96		78.71	73.043,96	
1978-79	15.122,98		19.55	62.271,61		80.45	77.394,59	242'974.055,82
1979-80	14.150,06		16.05	73.979,68		83.95	88.129,74	225'234.126,86
1980-81	18.518,56		24.33	57.599,96		75.68	76.118,52	137'993.385,75
1981-82	43.933,52	69'355.628,79	55.93	34.620,20	65'235.492,79	44.07	78.553,72	134'591.121,58
1982-83	12.244,26	16'607.074,23	32.45	25.489,16	30'488.897,52	67.55	37.733,42	47'095.972,05
1983-84	21.573,37	44'649.261,21	58.41	15.357,93	28'338.629,47	41.59	36.931,30	72'987.890,68
1984-85	79.044,01	154'925.548,11	67.79	38.419,98	72'450.607,84	32.71	117.463,93	227'376.155,95
1985-86	56.740,61	107'351.099,81	54.44	47.490,38	85'787.354,09	45.56	104.230,99	193'138.453,90
1986-87	42.129,63	77'122.436,63	61.89	25.938,91	53'299.618,85	38.11	68.068,44	130'422.055,48 [∞]
1987-88	47.886,50	77'473.040,63	57.58	35.284,49	56'715.223,54	42.42	83.170,99	134'188.264,17
1988-89	50.249,62	54'364.401,87	57.55	36.444,61	47'473.865,50	42.45	86.694,24	111'838.267,37
1989-90	55.911,90	58'604.761,77	60.15	39.298,30	47'778.580,26	41.27	95.210,20	106'383.342,03
1990-91	53.970,41	57'580.929,75	52.68	48.465,81	58'605.491,69	47.32	102.436,22	115'186.421,44
1991-92	41.165,54	43'853.863,04	49.95	41.254,95	46'859.009,60	50.05	82.420,50	90'712.872,54
1992-93	36.180,77	34'350.427,15	53.66	31.248,81	31'899.332,97	46,34	67.429,58	66'239.760,12
1993-94	54.283,33		68,58	24,875,11		31,42	79,158,44	99'404.125,99

FUENTE: Banco Central del Ecuador, Sucursal Mayor Guayaquil.

ELABORACION: Programa Nacional del Cacao. Dpto. Comercialización.

Datos tabulados sin stocks y sin consumo.

Año Agrícola- de 1 octubre a 30 septiembre.

* Datos tabulados hasta el mes de Junio de 1994.

On notera ainsi qu'il existe plusieurs marchés pour le cacao équatorien, sur lesquels il obtiendra des primes à la qualité différenciée suivant les caractéristiques des fèves.

Cette qualité est définie par une classification en sept catégories, sur la Bourse de New-York, qui tient compte du poids des fèves, de leur fermentation, du nombre de fèves violettes ou ardoisées, des grains défectueux, des impuretés et de l'humidité. Elle monte de la classe ASE (qualité standard) aux qualités supérieures ASS, ASSS, ASSPS, chaque classe obtenant une prime par rapport à la classe précédente. Elle ne tient pas compte de l'arôme.

Requisitos	Unidad	ASSPS	ASSS	ASS	ASNS	ASN	ASES	ASE
Cien granos pesan	g	135-140	130-135	120-125	120-125	110-115	120-125	105-110
Buena fermentación Rojo-marrón /mínimo	%	75	65	60	50	42	35	24
Fermentación ligeramente violeta o gris-marrón/máximo	%	10	10	5	10	10	15	27
TOTAL FERMENTADO mínimo	%	85	75	65	60	52	50	51
Violeta Máximo	%	10	15	20	25	25	30	25
Pizarroso (Pastoso) máximo	%	5	9	12	13	18	18	18
Defectuosos máximo	%	0	1	3	2	5	2	6**

ASSPS: Arriba Superior Summer Plantación Selecta

ASSS: Arriba Superior Summer Selecto

ASS: Arriba Superior Selecto

ASNS: Arriba Superior Navidad Selecto

ASN: Arriba Superior Navidad

ASES: Arriba Superior Epoca Selecto

ASE: Arriba Superior Epoca

SOURCE: ANECCAD

Par contre, sur le marché européen, l'arôme est une qualité recherchée et une prime lui est accordée. Compte tenu de sa réputation, le cacao équatorien bénéficie d'une prime qui peut s'élever jusqu'à 600dollars/t, suivant les années, pour la qualité ASSS. Cette prime est moins élevée que celle des cacaos fins insulaires qui peut monter jusqu'à 1.600 \$/t, mais pour des niches de petite taille (2.000 tonnes).

Enfin, un nouveau marché est en train de se créer pour le cacao équatorien de type CCN 51, qui ne possède pas la saveur « arriba », mais dont la taille des fèves intéresse certains opérateurs. Il bénéficie d'une prime correspondant à la qualité ASS, alors que la taille des fèves correspond à la qualité ASSS.

On pourra voir dans le tableau suivant, bâti à partir d'informations communiquées par un exportateur que les primes à l'exportation du cacao équatorien sont assez conséquentes : environ 100 dollars pour la qualité ASE sur le marché de New-York par rapport à la cotation de la bourse de New-York, 160 dollars pour la qualité ASS sur le marché européen par

1993
dollars/t

PRIX EXPORT CACAO EQUATEUR

	BOURSE N. Y. (CAF)	GUAYAQ ASE (FOB)	N. Y. ASE (CAF)	IICO (CAF)	GUAYAQ ASS (FOB)	EUR ASS (CAF)	GUAYAQ ASSS (FOB)	EUR ASSS (CAF)
2° sem fév	887	912	1002	1041				
4° sem fév	934	899	989	1052				
3° sem mars	883			1020	1040	1180		
1° sem avril	899			1023			1125	1265
3° sem avri	883			1039	1048	1188		
1° sem juillet	874	1035	1125	1042	1154	1294		
4° sem juillet		1069	1159					
3° sem oct	1134			1325	1270	1410	1310	1450
4° sem nov	1215			1389	1368	1508	1460	1600
2° sem déc		1135	1225					
3° sem déc					1370	1510		
4° sem déc		1250	1340					

2000
dollars/t

PRIX EXPORT CACAO EQUATEUR

	BOURSE N. Y. (CAF)	GUAYAQ ASE (FOB)	N. Y. ASE (CAF)	IICO (CAF)	GUAYAQ ASS (FOB)	EUR ASS (CAF)	GUAYAQ ASSS (FOB)	EUR ASSS (CAF)
1° sem mars	752			886	864	1040	987	1163
2° sem mars	795	842	978	922	916	1092		
4° sem mars	793			892			991	1167
1° sem avril	840			877			970	1146
3° sem avril	796	796	932	936	914	1090		
4° sem avril	793				896	1072	1031	1207
1° sem mai	754				906	1082		
2° sem mai	771			873	888	1064	1000	1176
3° sem mai	792				879	1055		
2° sem juillet	815	820	956					
3° sem juillet	822	737	873					
4° sem juillet	846	879	1015					
1° sem août	835				804	980		
2° sem août	787	684	820					
4° sem août	753				849	1025		
1° sem sept	745				738	914		
2° sem sept	759	775	911	886				
3° sem sept	779	745	881	890	807	983		
1° sem oct	795	697	833	872			1049	1225
2° sem oct	794			893	798	974		
1° sem nov	765			831	820	996	905	1081
2° sem nov	748			821	798	974		
3° sem nov	721			810	793	969		
4° sem nov	699			798	803	979		
2° sem déc	706			805	791	965	1110	1286
3° sem déc	696			789	820	996		

SOURCE : COMMUNICATION PERSONNELLE

rapport à la cotation de l'ICCO, 200 à 300 dollars pour la qualité ASSS sur le marché européen par rapport à la cotation de l'ICCO. Ces primes sont à comparer à celles qu'obtient le cacao ghanéen :

3 ° trimestre 1999

Bourse de New-York

Cours moyen :	950 \$/t
Equateur :	1.057 \$/t
Ghana :	1.235 \$/t

ICCO

Cours moyen :	1.077 \$/t
Equateur :	1.320 \$/t
Ghana :	1.202 \$/t

Comme on peut le voir, la prime du cacao équatorien sur le marché européen est plus élevée que celle du cacao ghanéen, à la différence du marché américain où c'est le contraire. En règle générale, les Equatoriens vendent 60 % de leur cacao sur le marché américain et 40 % sur le marché européen, alors que les Ghanéens vendent principalement leur cacao sur le marché européen. En pondérant les prix par les quantités, on obtient un prix de vente moyen du cacao équatorien à 1.160 \$/t et du cacao ghanéen à 1.210 \$/t, soit respectivement 5 et 10 % de plus que le cours moyen de l'ICCO. Si les Equatoriens arrivaient à inverser les proportions de cacao vendues en Amérique et en Europe (comme cela est arrivé en l'an 2000), leur prix de vente moyen serait l'égal de celui du cacao ghanéen.

Comment passer de 40 à 60 % de fèves de grosse taille dans les exportations ? Il semble que cela dépende, outre les caractéristiques génétiques, de la bonne fermentation et de l'apport en eau (pluviométrie abondante ou irrigation d'appoint).

Se pose alors le problème de savoir pour quelle taille de marché l'offre est prête à continuer à payer une prime. Sur ce point les avis divergent – l'ICCO parle d'un marché de 200.000 tonnes, soit le double de la production actuelle de l'Equateur – certains exportateurs parlent d'un marché de 80.000 tonnes, le double des exportations actuelles, d'autres d'un marché de 40.000 tonnes, le double des exportations actuelles de fèves de grande taille. En fait, à part un marché de niche de 1.500 à 2.000 tonnes pour du cacao à saveur « arriba » (selon Nestlé), on ne connaît pas la limite de la demande pour du cacao d'origine équatorienne, à partir de laquelle la prime baisserait. Les auteurs de l'ouvrage « les champs du cacao »², s'interrogeant sur les raisons de la diminution de la prime du cacao ghanéen au milieu des années 1990, s'étaient vus répondre par certains industriels que cela était dû à une demande limitée de la part des chocolatiers pour ce cacao, à l'époque au maximum 250.000 tonnes. Or, depuis cette époque la mise sur le marché de cacao ghanéen a augmenté et la prime a aussi augmenté. L'argument n'était donc pas probant.

Il aurait été intéressant, par ailleurs, de savoir si la prime qualité était du même montant ou proportionnelle au cours de la fève ou inversement proportionnelle lorsque les cours sont hauts ou bas ? Toutes ces hypothèses ont leur défenseur. A partir des informations que nous avons recueillies, qui ne sont pas homogènes (séries années civiles et séries par campagnes, prix d'exportation réels et prix déclarés à la douane, prix par taille et prix toutes

² Les champs du cacao – Un défi de compétitivité Afrique-Asie – E. Hanak-Freud, Ph. Petithuguenin, J. Richard Karthala-Cirad, Paris, 2000.

tailles confondues, prix lissés sur toute l'année et prix des contrats), il n'a pas été possible de trancher entre les différentes affirmations. La seule remarque que nous pourrions faire est qu'il y a plusieurs marchés celui de l'ASE, celui de l'ASS, celui de l'ASSS et enfin celui du CCN 51, et qu'il n'y a pas de raison qu'ils évoluent de la même façon, l'offre et la demande n'étant pas les mêmes. Cela expliquerait les appréciations divergentes, selon qu'on a en vue un marché plutôt que l'autre. Plus encore, il semble que ce ne soit pas tant la loi de l'offre et de la demande qui joue que l'anticipation de cette offre et de cette demande qui détermine le montant de la prime que les acheteurs sont prêts à payer. On entre là dans le domaine de la spéculation ...

Quant à savoir ce qui revient à l'origine (saveur, arôme) ou à la taille des fèves dans la prime pour le cacao équatorien, il serait difficile de le départager exactement, car il semble que c'est l'addition des qualités qui fait augmenter la prime plus que proportionnellement. Notons toutefois que si le cacao ASE se négocie 100 \$ de plus que la bourse de New-York en Amérique, cela provient de sa saveur qui est moins âcre que les origines asiatiques (même si ce n'est pas pris en compte dans la classification), de même pour le CCN 51, qui se négocie 100 dollars de moins que le ASSS car ne possédant pas la saveur « arriba ». Par contre, il devrait être possible de calculer le bénéfice que procure la grande taille des fèves au moment de la transformation.

Enfin, il ne semble pas que le déclassement du cacao équatorien par l'ICCO, en 1994, ait eu une incidence sur la prime qualité du cacao équatorien.

On pourrait s'interroger pour savoir si la prime est seulement fonction de la qualité ou dépend d'un autre facteur qui serait la régularité et la sécurité des approvisionnements, et qui se traduirait par une prime de fidélité.

2. Pertinence de l'action : assurer la qualité de la préparation post-récolte

Assurer la qualité de la préparation par une meilleure fermentation, c'est permettre une classification du cacao équatorien dans la catégorie ASS ou ASSS au lieu de la catégorie ASE. A l'époque de l'initiation du projet, les 2/3 du cacao équatorien étaient classés dans la catégorie ASE, l'objectif était de diminuer cette proportion à 1/3. Le doublement des tonnages classés en ASS ou ASSS donnerait une valeur ajoutée supplémentaire au cacao, qui pourrait se traduire par un prix d'achat au producteur plus élevé, et une amélioration de ses revenus.

Les opérations de fermentation doivent être faites sur-le-champ, après écabossage. L'intermédiaire ou l'exportateur interviennent peu dans cette opération. Par contre, dans le cadre du projet cacao financé par la Communauté européenne, des caisses de fermentation sont mises à la disposition des paysans. Dans certaines coopératives, elles sont en self-service, dans d'autres, des membres de la coopérative se chargent des opérations de fermentation pour tous les membres associés. La différence de prix qu'offre l'intermédiaire pour du cacao bien fermenté n'excède pas deux dollars le quintal.

Les opérations de séchage sont réparties entre le petit producteur, l'association coopérative, l'intermédiaire privé et l'exportateur. La coopérative ou l'intermédiaire procèdent à une réfaction sur le prix d'achat pour tenir compte du degré d'humidité du produit.

Alors que la qualité des opérations post-récolte compte beaucoup pour le classement du cacao équatorien dans une catégorie supérieure et conditionne le montant de la prime à l'exportation, on peut remarquer qu'il y a peu d'incitation pour le paysan à fournir un cacao bien séché et bien fermenté.

En effet, si l'on compare la prime de deux dollars qu'au maximum le paysan peut recevoir pour du cacao bien fermenté aux variations mensuelles du prix d'achat du cacao par les intermédiaires qui peuvent atteindre 7 \$ (tableau ci-après),

PRECIOS DEL CACAO EN GRANO AL PRODUCTOR
SUCRES Y DOLARES/qq

MESES/AÑOS	1997		1998		1999		2000	
	sucres	dolares	sucres	dolares	sucres	dolares	sucres	dolares
ENERO	173.500	40,15	300.000	67,69	350.000	48,54	750.000	30,00
FEBRERO	174.000	40,27	300.000	66,74	320.000	34,22	780.000	31,20
MARZO	193.000	44,67	300.000	61,86	300.000	28,99	794.286	31,77
ABRIL	198.000	45,82	310.000	61,78	290.000	32,22	766.250	30,65
MAYO	197.000	45,59	320.000	62,87	320.000	34,04	767.895	30,72
JUNIO	217.000	50,22	330.000	62,55	390.000	33,77	782.250	31,29
JULIO	225.000	52,07	335.000	62,38	405.000	35,13	776.000	31,04
AGOSTO	225.000	52,07	335.000	61,36	400.000	37,74	702.500	28,10
SEPTIEMBRE	235.000	54,39	330.000	55,00	360.000	26,09	726.000	29,04
OCTUBRE	265.000	61,33	340.000	51,67	440.000	26,51	738.250	29,53
NOVIEMBRE	270.000	62,49	350.000	54,39	480.000	28,07	677.206	27,09
DICIEMBRE	280.000	64,80	350.000	51,62	500.000	24,88	667.500	26,70
PROMEDIO	221.042	51,16	325.000	59,99	379.583	32,52	744.011,36	29,76

SOURCE : ANECAA

il n'est pas sûr que le paysan comprenne lorsqu'il apporte du cacao bien fermenté qu'on puisse le lui payer moins cher que le cacao non fermenté qu'il a apporté le mois précédent.

Beaucoup de nos interlocuteurs n'étaient pas persuadés de l'intérêt économique que pouvait représenter pour eux la fermentation – non seulement des petits paysans, mais aussi le président d'une des coopératives et même jusque récemment le propriétaire d'une hacienda de 500 ha.

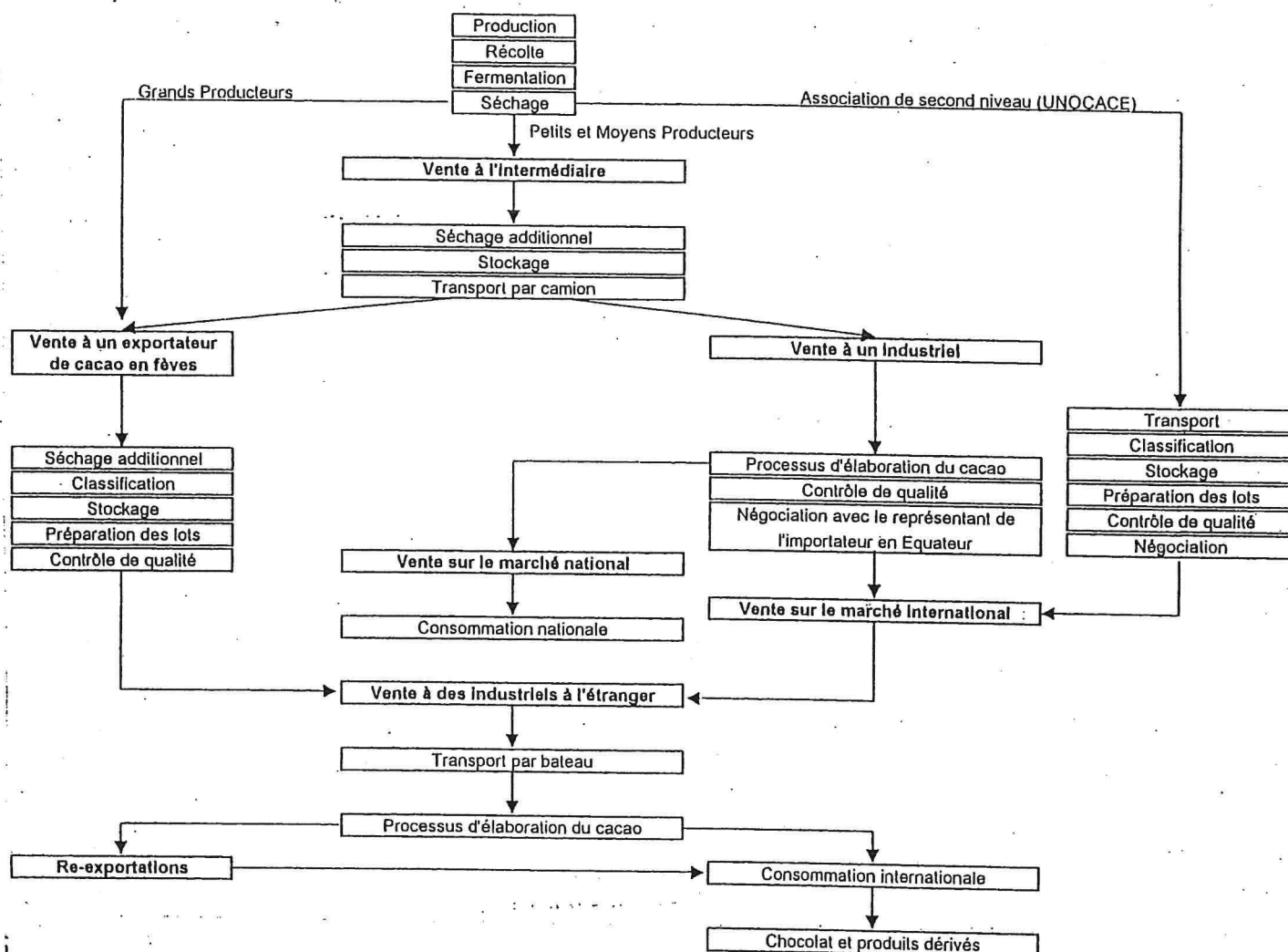
En ce qui concerne le séchage du cacao, il semble que cette opération soit malaisée dans certaines régions, où les conditions météorologiques ne le permettant pas – les intermédiaires achètent le cacao humide et le font sécher dans la région de Guayaquil, qui est plus ensoleillée. Sinon, il faut recourir à un séchage protégé de la pluie. Le projet a installé dans les coopératives des séchoirs de type autobus (le cacao est étalé sur des plate-formes montées sur roues, que l'on peut faire rouler sous un toit lorsqu'il pleut) leur coût est tel qu'ils ne peuvent être envisagés qu'à un niveau collectif et non individuel et semble-t-il subventionné. Certaines ONG sont en train de vulgariser d'autres types de séchoirs de type serre (le cacao est étalé sur une claie en bambou qui supporte un bâti sur lequel on pose une toile en plastique, qui protège de la pluie et concentre les rayons du soleil lorsque celui-ci brille). Ce type de séchage serait nettement moins cher. Est-il à la portée des petits paysans, là est la question ?

Il y aurait matière à étude sur le niveau de réfaction opéré par les intermédiaires, pour comprendre si les paysans ont intérêt à sécher eux-mêmes leur cacao ou non.

3. Pertinence de l'action : assurer un meilleur prix de vente à l'exportation par la commercialisation directe

La structure du secteur cacao en Equateur est décrite de la manière suivante :

Structure du secteur Cacao en Equateur



SOURCE : FELICIE ETOUANEAU

La partie droite du tableau qui fait intervenir UNOCACE dans le secteur de l'intermédiation et de l'exportation en concurrence avec les intermédiaires et exportateurs est un des apports du projet cacao. Ce tableau, par contre, est un peu réducteur, car il ne met pas en évidence l'action d'ONG qui procèdent du même principe qu'UNOCACE.

L'objectif du projet rappelons-le était de supprimer les intermédiaires entre le projet et les importateurs, les coopérateurs devenant exportateurs directs. Cette action s'est traduite par la création d'une usine de conditionnement et la conclusion de contrats directs entre la structure associative et les importateurs, qui devaient permettre aux coopérateurs de toucher un meilleur prix pour leur cacao.

Les ventes directes à l'exportation se sont soldées en moyenne avec des primes de 100 à 250dollars/tonne FOB par rapport au marché à terme de New-York.

EXPORTATION DE CONTAINERS DE CACAO PAR UNOCACE									
Année	Trim.	N° du Lot	Date	Poids (TM)	Type	Acheteur	Prix (en US \$/TM)		Prix de vente (en US \$/conteneur)
							Référentiel (NY)	Différentiel (négocié)	
1999	2° trim.	1	01/05/99	12,5	ASS	Lindt-France	\$1 000	\$250	\$15 611
		2	19/06/99	11,5	ASS	Walter Matter	\$1 000	\$115	\$12 823
		3	19/06/99	11,5	ASS	Walter Matter	\$1 000	\$115	\$12 874
	3° trim.	4	30/09/99	11,4	ASS	Walter Matter	\$1 000	\$30	\$11 782
		4° trim.	5	18/11/99	12,5	ASS	Lindt-France	\$820	\$120
	6		16/12/99	12,5	ASS	Lindt-France	\$840	\$100	\$11 769
	7		20/12/99	20,0	ASE	E. D. & F. Man	\$860	-\$100	\$15 208
Total 1999:				92,0					\$91 806
2000	1° trim.	1	18/01/00	12,6	ASS	Lindt-France	\$887	\$130	\$12 794
		2	22/03/00	12,7	ASS	Walter Matter	\$868	\$42	\$11 548
	2° trim.	3	25/05/00	20,1	ASS	AGRO CACAO	\$868	\$250	\$22 525
		3° trim.	4	01/07/00	12,5	ASS	Daarnhouwer	\$890	\$200
	5		11/07/00	12,5	ASS	Daarnhouwer	\$860	\$180	\$12 989
	6		24/08/00	20,1	ASS	Daarnhouwer	\$860	\$180	\$20 946
	7	16/09/00	25,1	ASS	AGRO CACAO	\$823	\$250	\$26 879	
Total 2000:				115,6					\$121 270
Total général:				207,6					\$213 076

SOURCE : UNOCACE

Ces primes correspondant à la qualité ASS et ASSS, sont couramment obtenues par les autres opérateurs sur le marché européen (cf tableau p.10). Toutefois, il n'y a aucune mesure entre le montant de ces primes et la prime qui peut être répercutée au niveau des paysans, car le prix payé au paysan est basé sur la moyenne des réalisations sur le marché interne, le marché américain et le marché européen

Rapport prix au producteur/prix FOB pour l'année 2000

- Production 93.000 t

Utilisation intérieure : 45 %

Prix de référence : 705 \$/t

Vente ASE export 23.31 %

Prix de référence : 775 \$/t

Vente ASS export 16 %

Prix de référence : 838 \$/t

Vente ASSS export 15.25 %

Prix de référence : 1005 \$/t

Prix moyen de réalisation (en fonction des tonnages mensuels) : 785 \$/t = 35,6 \$/q

Prix au producteur (Moyenne en fonction des tonnages mensuels) : 650 \$/t = 29,5 \$/q

Rapport prix au producteur/prix FOB = 83 %

Ce calcul confirme les résultats d'une étude de l'IICA, qui avait estimé que les producteurs de cacao touchaient entre 80 et 85 % du prix FOB, suivant les années.

En fin de compte, le projet achète le cacao aux coopérateurs 2 \$ le quintal plus cher que les intermédiaires et donne une ristourne aux coopérateurs après la campagne de commercialisation, correspondant aux bénéfices réalisés.

Mais était-il besoin de créer une structure de commercialisation interne et à l'exportation pour être sûr que ces primes soient répercutées au niveau des petits producteurs ?

Tout d'abord, il faut reconnaître que les avantages prévus n'ont pas toujours pu être dispensés. Au dernier trimestre de l'année 2000, les intermédiaires achetaient le cacao 5 \$ plus cher que le projet, car ils faisaient l'objet d'une demande pressante des industriels du cacao en Colombie, qui manquaient de matière première et étaient prêts à payer le cacao plus cher que son cours. Enfin la ristourne prévue a été beaucoup moins significative que prévu. En 1999, suite à la dévaluation et aux pertes de change, il n'y a pas eu de disponible à répartir. En 2000, elle a été effectivement versée pour le premier semestre (cf. le tableau ci-après)

ORGANIZACIÓN	QQ. VENDIDOS	QQ. EXPORT.	UTILIDAD	UTL./QQ.
BUENA SUERTE	110,82	99,74	341,43	3,08
LA CRUZ	43,64	39,28	134,46	3,08
MORADORES	624,87	499,90	1 711,24	2,74
EL ROSARIO	87,89	79,10	270,77	3,08
TOMAS ARBOLEDA	73,26	65,93	225,69	3,08
EL DESEO	896,89	807,20	2 763,17	3,08
TRIUNFADORES DEL 80	12,09	12,09	41,39	3,42
2 DE MAYO	38,01	34,21	117,11	3,08
VILLANUEVA	65,97	59,37	203,23	3,08
ZHUCAY	36,82	36,82	126,04	3,42
EL PROGRESO	696,6	557,28	1 907,66	2,74
APROA	27,47	27,47	94,03	3,42
S.J. TAMBO	144,58	130,12	445,42	3,08
VOLUNTAD DE DIOS	96,64	96,64	330,81	3,42
N. U. CAMPESINA	93,33	84,00	287,55	3,08
TOTAL	3 058,84	2 629,15	9 000,00	

SOURCE : UNOCACE

Comme on peut le voir, elle s'est élevée à 3 \$ par quintal – en fait deux dollars, car 1/3 de cette prime a été conservée par les coopératives comme fonds de roulement – ce qui représente pour chacun des 800 coopérateurs du projet une somme de 6 \$ pour les 3 quintaux qu'ils ont en moyenne livrés. Pour le deuxième semestre de l'année 2000, la ristourne n'avait pas encore été versée fin mars 2001, et il semble qu'elle ne le sera pas, car elle est hypothéquée par des réparations à l'usine de traitement.

En définitive, les résultats d'UNOCACE sont voisins de celui des ONG installées sur place, qui elles aussi payent le cacao en moyenne 2 \$ de plus que les intermédiaires. En revanche UNOCACE avec 140 tonnes exportées en l'an 2000, n'est pas encore arrivée à se faire une place significative parmi les exportateurs à la différence de Maquita (ONG pratiquant le fair trade) qui avec une exportation de 5.300 tonnes en l'an 2000 est devenue le troisième exportateur du pays (cf tableau suivant).

Año	Volumen Comercializado	Volumen Exportado	% Exportación
1991	36	0	0%
1992	68	12	17.6%
1993	159	24	15.1%
1994	591	60	10.2%
1995	523	132	25.2%
1996	926	879	94.9%
1997	1263	1227	97.2%
1998	863	846	98%
1999	4915	4866	99%

Cuadro N° 29
VOLUMEN DE VENTAS REALIZADAS DE CACAO EN T.M.

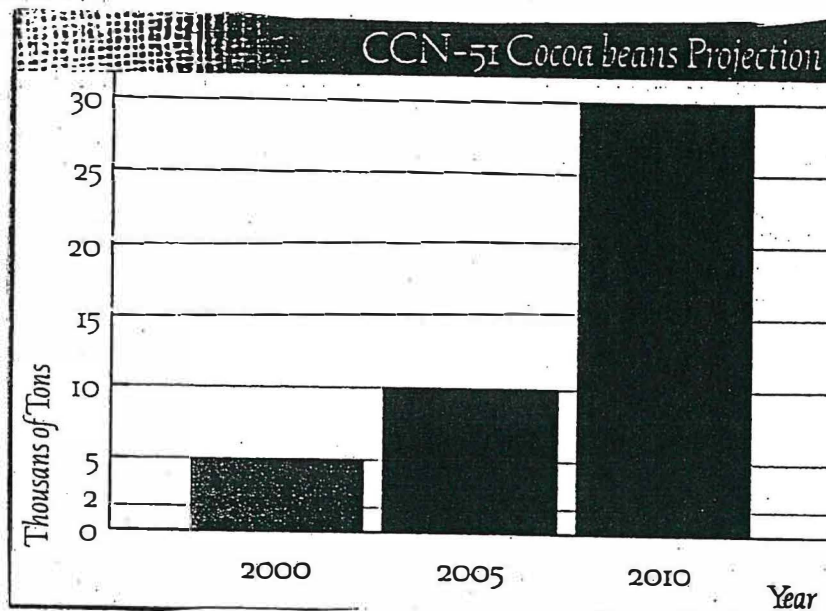
SOURCE : MAQUITA

Au-delà des chiffres qui montrent seulement qu'UNOCACE était en phase de démarrage, on peut se poser la question de savoir si le choix du projet de faire que les paysans commercialisent eux-mêmes leur cacao est le bon choix. Question que se pose le Ministre de l'agriculture lui-même, lorsqu'il propose que les coopérateurs délèguent cette fonction à un opérateur. Ne vaudrait-il pas mieux, alors, qu'ils s'associent à une organisation comme Maquita qui commercialise à meilleur prix.

Il faut toutefois remarquer que ce constat auquel nous arrivons, en 2000, n'aurait pas été aussi évident en 1993, lorsque le projet a été initié et que Maquita ne commercialisait que 159 tonnes.

4. Pertinence de l'action : rénovation de la cacaoyère à partir de cacaoyers de type "nacional"

Parallèlement à la production de cacao « nacional » se développe la production de CCN 51 (Collection Castro Naranja arbre n° 51) dont les projections de production pour les années à venir sont les suivantes :



SOURCE : APROCAFA

Si les projections peuvent sembler optimistes - elles ont d'ailleurs marqué le pas avec le phénomène « El Nino » qui a fait qu'en l'an 2000 la production n'excédait pas 2.500 tonnes au lieu des 5.000 projetées - elles n'en indiquent pas moins une tendance, confirmée par la production annuelle d'1 million de plants en pépinières.

Le CCN 51 est un hybride très productif, à grosses fèves, dont le rendement atteint facilement 3 t/ha, mais qui a perdu la saveur « arriba » qui est la caractéristique du cacao équatorien, ce qui ne lui permet pas d'obtenir des primes aussi intéressantes que le cacao « nacional ».

La question se pose alors de savoir s'il n'est pas plus intéressant pour le paysan de produire un cacao à haut rendement qui se valorise moins bien sur le marché international plutôt que de produire un cacao qui se valorise mieux mais dont les rendements sont nettement plus faibles.

Il semble, en fait, que l'option entre les deux types de cacao ne soit pas nécessaire, les dirigeants d'APROCAFA eux-mêmes n'envisagent pas que la production de CCN 51 excède 30.000 tonnes, il y aurait donc place pour la culture de deux types de cacao en Equateur.

D'après les promoteurs de la culture du CCN 51, les frais de culture à l'ha s'élèveraient à 1.000 dollars/annuels, non compris l'investissement. Ce qui fait de cette culture une culture de rapport intéressante, quand on peut espérer des rendements de 2.5 à 3 tonnes, qui rapportent 2.500 à 3.000 dollars. Mais l'on voit bien que ces investissements ne sont pas à la portée des petits paysans, ils ne peuvent concerner que les grandes haciendas et certains paysans moyens, qui auraient d'autres sources de revenus, par ailleurs, pour pouvoir investir dans l'agriculture.

Il nous est apparu que la culture du cacao représentait pour les petits paysans une culture de cueillette, sans entretien des plantations, ni frais d'engrais ou de produits phytosanitaires, qui représentait pour eux un argent de poche - ce qui expliquerait pourquoi ils ne cherchent pas à le sécher et le faire fermenter, car ces opérations prennent trop de temps par rapport à leur valeur ajoutée. Ce qui voudrait dire que la culture du cacao est moins rentable que d'autres spéculations. Les paysans, alors, ne seraient pas intéressés par la rénovation de la cacaoyère, seule la réhabilitation, par plantation des manquants pourrait les intéresser.

II. L'IMPACT ECONOMIQUE

L'analyse de l'impact économique n'a pu se faire au niveau macroéconomique, car il serait difficile de trouver un impact pour un projet qui n'a exporté qu 140 tonnes sur un total d'environ 90.000 tonnes. Au niveau microéconomique, on a pu voir que les avantages apportés par le projet n'étaient guère significatifs, car ils étaient moins importants que les variations du prix d'achat au producteur, conditionnées par la volatilité des cours au niveau international.

Toutefois, il faut relativiser l'analyse, compte tenu de la brève existence du projet. Leroy-Ladurie rappelait dans sa thèse sur « Les paysans du Languedoc » que l'innovation qui avait consisté à retarder les vendanges d'un mois au XIII^e Siècle et permis au vin de mieux se conserver avait pris un siècle pour se diffuser dans la région. De même, on pourrait rappeler

que la diffusion de la culture attelée en Afrique, entreprise au lendemain de la seconde guerre mondiale n'a porté ses fruits que dans les années 1980.

Par contre, on peut relever un impact dans les mentalités, le projet a participé d'une dynamique de prise de conscience de la dégradation de la filière cacao et de la nécessité de redresser son image de marque. On peut espérer que l'effet de démonstration du projet, associé à la mise en place d'une politique de contrôle de la qualité de la part de l'Association nationale des exportateurs de cacao permettra à la filière équatorienne de redresser son image de marque à l'extérieur.

CONCLUSION

Au milieu des années 1980, on a pu assister à une chute sans précédent des cours des matières premières. Les mécanismes qui avaient été mis en place précédemment pour pallier les effets négatifs de la chute des cours sur les revenus des petits producteurs, ayant été démantelés dans le cadre des politiques d'ajustement structurel, il fallait trouver des solutions alternatives pour rétablir les revenus des petits producteurs. C'est alors qu'est née l'idée de compenser la perte en valeur des matières premières, due à la chute des cours, par un gain qui serait obtenu en améliorant la qualité des produits et qui permettrait de les vendre plus cher. L'exemple qui était avancé était celui du café « Blue Mountain » de Jamaïque qui se vendait quatre fois plus cher que le café ordinaire. De là, ont fleuri les projets qualité.

Le projet cacao ECU-B-7 -3010/93/176, financé par la Communauté européenne relève de ce type d'approche. Quels enseignements en tirons-nous ?

1. La qualité est encore une notion qui mérite d'être définie. Pour le cacao équatorien nous retiendrons trois critères qui conditionnent le montant des primes :
 - Le crû (nacional)
 - Le post – récolte (fermentation, séchage, propreté des lots)
 - La taille des fèves
2. Il n'est pas réaliste de penser que l'on pourra compenser les pertes en valeur, dues à la chute des cours par des gains équivalents obtenus grâce à une amélioration de la qualité, hormis pour des quantités spécifiques correspondant à des niches de marché, qui n'excèdent généralement pas deux mille tonnes.
3. Il existe effectivement un marché pour des produits de qualité, qui peuvent bénéficier de primes par rapport au cours de la Bourse. Cette prime qui, de loin, n'est pas aussi importante que celle obtenue sur des niches de marché, est très fluctuante - Nous n'avons pas pu trouver de corrélation avec les variations des cours des produits. Elle est de type spéculatif, fonction de ce que les « traders » anticipent des ruptures d'approvisionnement de telle ou telle qualité de produit réclamée par les industriels.
4. Il est extrêmement difficile de répercuter de façon visible le bénéfice de la prime de qualité au niveau des petits paysans, étant donné les fluctuations des cours des produits et de celle de la prime de qualité, sauf à acheter à des prix nettement différenciés le cacao au producteur suivant des normes bien précises, ce qui n'est pas le cas actuellement. Le résultat en est que bien des acteurs de la filière ne sont pas persuadés des avantages d'un post – récolte bien soigné.
5. A contrario, le projet a su montrer qu'avec un post –récolte bien soigné, il commercialisait du cacao de qualité ASS au prix du cacao de qualité supérieure ASSS. De même, avec une bonne fermentation, des fèves qui habituellement sont classées en qualité inférieure ASE ont pu être classées en qualité ASS.

6. L'expérience de commercialisation directe du cacao jusqu'à l'exportation par les coopérateurs n'a pas apporté la preuve qu'elle était la seule solution à adopter; il apparaît qu'il vaut mieux pour les petits paysans s'associer avec des opérateurs dont c'est le métier et qui pratiquent les prix les plus avantageux, comme des ONG qui choisissent le « Fair Trade ». Ceci bien sûr n'est valable que pour des quantités qui représentent moins de 10 % de la production. Au-delà, il est à craindre que les multinationales ne se laisseront pas facilement dépouiller de leurs prérogatives.
7. S'il vaut mieux produire de la quantité que de la qualité, en effet les paysans auraient plus intérêt à produire du CCN 51, dont les rendements avoisinent 3 t/ha que du « Nacional » dont les potentialités sont plus faibles - la valeur ajoutée apportée par la culture du CCN 51 étant nettement supérieure à celle du « Nacional » - il faut savoir que les petits producteurs n'ont pas les moyens financiers suffisants pour investir dans cette spéculation, qui nécessite des intrants et une irrigation importants.

DOCUMENTS CONSULTÉS

(à partir desquels ont été tirés les tableaux publiés dans le rapport)

- Philippe Lachenaud
Rapport de mission en Equateur – Cirad, janvier 1989
- François Ruf
La relance de la cacaoculture en Equateur – Cirad, septembre 1989
- Gilles Roche
Qualité et commercialisation du cacao en Equateur – Cirad, décembre 1993
- Jorge Soria
Market and production perspectives for « arriba » cacao of Ecuador – Conférence Internationale de Bali – 1993
- Philippe Petithuguenin
Rapport de mission en Equateur – Cirad, décembre 1994
- Rencontres cacao : les différents aspects de la qualité
Actes du séminaire – Cirad, juin 1995
- Denis Després
Rapport de mission en Equateur – Cirad, juillet 1995
- Philippe Petithuguenin et Gilles Roche
Equateur : la filière cacao, bilan et perspectives – Plantation, Recherche et développement, août 1995
- Félicie Etourneau
Analyse de la filière équatorienne de cacao – Diplôme d'études Supérieures de l'Université Paris X, octobre 1999
- Alexandre Martinez
Analyse-diagnostic des systèmes agraires d'une petite zone rurale de la Costa équatorienne – Mémoire de fin d'études de l'INA Paris Grignon, août 2000
- Evaluation finale du projet cacao ECU-B 7 – 3010/93/176
Agriconsortium, Bruxelles, août 2000
- Présentation des conclusions et perspectives du projet cacao Equateur
Fichier power point – Cirad décembre 2000
- Bulletins statistiques d'ANECACAO - Equateur
- Programme National cacao (brochure) – Equateur
- Eduardu Crespo del Campo
La culture et la rentabilité du CCN 51 – Equateur
- Ecuador exports – CORPEI, Equateur
- Maquita – Rapport d'activités 2000, Equateur

PROGRAMME DE LA MISSION
DU 12 AU 22 MARS 2001

Lundi 12 mars

Arrivée à GUYAQUIL à 23 h 40

Mardi 13 mars – Guyaquil

8 h 30 – UNOCACE (Union des organisations de cacaoculteurs d'Equateur),
Directeur : Wilson Montoya Navarro

9 h 00 – ANECACAO (Association Nationale des exportateurs de cacao)
Directeur : Carlos Elizalde

11 h 00 - COFINA (Exportateur de cacao),
Directeur général : Julio César Zambrano

14 h00 – Secrétariat d'Etat à l'Agriculture
Secrétaire d'Etat : Guillermo Ortega

15 h 00 – UNOCACE
Réunion de l'Association

16 h 00 – CORPEI (Corporation pour la promotion des exportations et des Investissements
en Equateur)
Coordonnateur du secteur cacao : Xavier Elizalde

Mercredi 14 mars – Guyaquil

9 h 00 – Nestlé
Responsable des achats : Omar Figueroa

10 h 00 La Universal (fabricant de chocolats et produits chocolatés)
Chef du service de contrôle de la qualité : Emilio Ruiz

15 h 00 – REPEC (Acheteur pour un importateur)
Assistant du Directeur : Gustavo Rodriguez

17 h 00 ACOMINSA (Exportateur)
Directeur Général : Aldo Zolezzi

Jeudi 15 mars – Yaguachi – Guayas

8 h 00 - UNOCACE (Usine de conditionnement du cacao)
Président : Henri Ortega

11 h 00 – Agricola Tantor (Exploitation de CCN 51)

Directeur Général : Fernando Crespo Andia

17 h 00 – APROCAFA (Association des producteurs de CCN 51)

Président : Eduardo Crespo del Campo

Vendredi 16 mars – Quevedo – Los Rios

11 h 00 – Association de Moradores « Union y Progreso »

Organisation paysanne

13 h 00 – INIAP – Pichilingue (Institut National de recherche)

Chef du programme cacao : Freddy Amores

15 h 00 – Exploitation Orecas (appartenant au broker français OREBI)

Chef d'exploitation : M. Von Rutte

Samedi 17 mars – Pasaje – El Oro

11 h 00 Hacienda produisant du cacao « nacional »

Assistant technique Kleber Bajana

13 h 00 – Association « El Progreso »

Organisation paysanne

Lundi 19 mars – Guyaquil - Quito

9 h 00 – HHCM (Agroexportador Maquita)

Directeur Général : José Santos

11 h 00 – REPEC

12 h 00 – ANECACAO

15 h 00 – Départ sur Quito

Mardi 20 Mars – Quito

8 h 30 – Ministère de l'Agriculture

Directeur de la Coopération Internationale : Norma Rodias Iglesias

9 h 00 – Ministère de l'Agriculture

Ministre : M. Galo

10 h 00 – INIAP

Directeur Général : Gustavo Enriquez

Dr. Jorge Soria

11 h 30 – Fondo Ecuatoriano Canadiense (ONG)

Directeur : William Hernandez

14 h 30 – FUNEDESIN (ONG)
Directeur : Douglas Mc Meckin

Mercredi 21 mars – Quito

9 h 00 – Esquel (ONG)
Vice-Président : Boris Cornejo

11 h 00 – Ambassade de France
Conseiller culturel : Mme Dupuich

Jeudi 22 mars

10 h 00 – retour sur la France

EXPORTACIONES ECUATORIANAS DE PRODUCTOS TRADICIONALES NO PETROLEROS ECUADORIAN EXPORTS OF NON-OIL TRADITIONAL PRODUCTS (.000 USD FOB)

Producto/Product	1994	1995	1996	1997	1998
Bananos y plátanos/Bananas & plantains	708 369	856 635	973 035	1 327 177	1 070 129
Café en grano y elaborados/Coffee beans & processed	413 818	243 872	159 544	121 454	105 067
Cacao en grano y elaborados/Cocoa beans & semi-elaborated	101 821	132 976	165 580	131 751	47 600
Camarón/Shrimp	550 921	673 494	631 469	885 982	872 282
Pescado fresco y congelado/Fresh/Fresh & frozen fish	52 029	22 534	26 200	30 302	21 344
Atún fresco y congelado/Fresh & frozen tuna	20 884	66 512	58 605	68 535	60 730
Total	1 847 920	1 996 021	2 012 433	2 565 201	2 176 651

EXPORTACIONES ECUATORIANAS DE PRODUCTOS NO TRADICIONALES - PRIMARIOS ECUADORIAN EXPORTS OF NON-TRADITIONAL PRODUCTS - UNPROCESSED (.000 USD FOB)

Producto / Product	1994	1995	1 996	1997	1998
Flores naturales / Fresh flowers	59 164	84 326	104 806	131 010	161 962
Madera / Wood	20 440	31 372	29 391	37 858	22 791
Fibras de abacá / Hemp fiber	10 665	12 407	14 749	14 918	12 504
Tagua / Ivory (Tagua) Nuts	8 730	11 257	11 106	13 822	15 766
Hojas de té/Tea	2 371	4 763	1 230	1 379	1 688
Melón/Melons	1 583	1 158	1 227	227	1 985
Piña/Pineapple	1 380	1 501	2 752	564	2 409
Espárragos/Asparagus	352	261	666	143	365
Limón/Lemons	311	767	389	473	77
Aguacate/Avocado	136	224	49	110	136
Yuca/Cassava root	258	409	125	215	728
Quinua/Quinoa	48	37	40	10	85
Pepino/Cucumbers	48	115	203	222	234
Jengibre/Ginger	38	238	357	286	106
Otros/Other	102 324	123 691	211 595	176 726	70 658
Total	209 101	274 194	378 685	377 964	291 495

EXPORTACIONES ECUATORIANAS DE PRODUCTOS NO TRADICIONALES - INDUSTRIALIZADOS
ECUADORIAN EXPORTS OF NON - TRADITIONAL PRODUCTS - MANUFACTURED -
(.000 USD FOB)

Producto/Product	1994	1995	1996	1997	1998
Elaborados de productos del mar/Sea products	114 999	133 671	205 739	207 915	268 251
Manufacturas de metales/Finished metal products	119 044	118 174	109 002	141 416	128 804
Artículos de fibras textiles/Textile products	40 832	46 435	51 841	60 619	52 280
Productos químicos/Chemical products	32 097	44 077	46 136	51 341	56 522
Azúcar y melaza/Sugar and molasses	4 437	6 380	19 059	2 400	4 917
Maderas terciadas y prensadas/Plywood	26 696	34 210	52 425	43 917	40 385
Manufacturas de cuero y plástico/Leather and plastic goods	14 051	29 757	42 271	50 342	52 591
Prod. agrícolas en conservas/Canned fruits and vegetables	6 279	7 102	7 546	5 912	3 851
Juices y conservas de frutas/Fruit juices and jams	14 708	23 932	38 730	56 133	58 183
Manufacturas y papel de cartón/Cardboard paper and boxes	13 108	12 119	19 367	14 606	14 873
Aparatos eléctricos/Electrical appliances	3 065	4 208	13 498	4 722	4 869
Extractos y aceites vegetales/Vegetable oil and extracts	12 929	15 153	15 161	12 319	13 112
Elaborados de banano/Banana products	5 376	9 626	11 756	12 426	12 859
Artículos de madera/Wooden articles	5 175	9 530	7 105	9 236	10 250
Elaborados de carne y leche/Processed meat and dairy products	3 801	5 259	7 997	2 668	2 804
Bebidas/Beverages	4 155	3 047	9 676	6 586	4 474
Artesanías diversas/Miscellaneous handicrafts	867	852	702	1 051	761
Elaborados de harina y cereales/Flour and cereal products	2 633	4 224	4 140	2 693	1 477
Alimentos para animales/Animal feed	879	1 334	1 843	2 570	1 244
Artículos manufacturados de cestería/Wicker articles	174	131	110	83	66
Otros industrializados/Other products	55 607	71 333	68 753	74 978	77 052
Total	480 912	580 554	732 858	763 933	809 627
GRAN TOTAL (1)	3 842 663	4 411 224	4 900 058	5 264 363	4 203 044

(1) Incluidas las exportaciones de petróleo/Oil exports included.

Fuente/Sources: Banco Central del Ecuador

CACAO⁹

	cent/livre courant	cent/livre Const. 1983	franc/kg courant	franc/kg Const. 1999
1948	34,2	122,4	179	32,25
1949	19,35	72	125	19,5
1950	28,35	120,15	220	31,3
1951	31,5	112,95	245	30,1
1952	31,5	109,8	245	27,2
1953	30,6	110,7	238	26,45
1954	52,2	193,5	406	45,1
1955	35,55	129,6	276	30,65
1956	25,65	91,35	199	21,25
1957	28,8	97,65	224	22,95
1958	39,6	126,45	435	38,3
1959	32,85	110,25	361	30,45
1960	26,55	87,75	2,92	23,65
1961	22,05	71,55	2,43	19,05
1962	20,7	68,85	2,28	17,05
1963	24,75	82,8	2,72	19,4
1964	22,95	73,35	2,52	17,45
1965	16,65	53,1	1,85	12,45
1966	23,4	70,65	2,57	16,75
1967	27	80,55	2,97	18,75
1968	32,4	103,95	3,56	21,45
1969	40,5	129,15	4,63	26,2
1970	30,6	87,75	3,77	20,3
1971	24,3	64,35	3	15,25
1972	28,8	70,2	3,28	15,72
1973	50,85	103,05	5,04	22,5
1974	70,2	113,85	7,5	29,5
1975	56,25	80,1	5,36	18,85
1976	92,25	128,7	9,8	31,35
1977	170,55	220,5	18,65	54,6
1978	153	168,3	15,33	41,1
1979	148,05	146,7	13,98	33,85
1980	117	107,1	10,97	23,45
1981	93,6	89,1	11,29	20,9
1982	78,3	75,6	11,43	19,3
1983	95,4	95,4	16,15	24,85
1984	108	104	20,98	30
1985	101,25	93,7	20,23	27,55
1986	93,15	84,65	14,35	19,15
1987	89,55	78,5	11,96	15,45
1988	71,55	60,25	9,48	11,95
1989	55,8	44,8	7,91	9,65
1990	57,15	43,55	6,92	8,15
1991	54	39,25	6,8	7,75
1992	49,5	35,15	5,82	6,48
1993	50,4	34,75	6,33	6,9
1994	63	42,35	7,76	8,3
1995	64,35	42,05	7,14	7,5
1996	65,7	41,85	7,48	7,7
1997	72,9	45,25	9,43	9,55
1998	75,15	45,9	9,86	9,9
1999	50,85	30,4	6,96	6,95

⁹ Moyennes annuelles (année civile), source : IICO

Daily Market Report

Traders' Corner

Select market:

Select Market

Select type:

Futures

Select day*:

MON

Get DMR

A go to Market Information Index

* Valid for Coffee, Sugar, Cocoa and Dairy only.

DMR's are updated when available between 5 p.m. and 6:30 p.m. every trading day.
Includes Daily Market Reports through Tuesday, Aug 17 1999Save the original (non-html) version by right clicking on this link: csceftp/DTUE40.TXT.

DISCLAIMER: The information contained in the Daily Market Report is furnished without responsibility for accuracy. Errors or omissions may not be made the basis for any claim, demand or cause for action.

COCOA

NO. 157 - Tuesday, August 17, 1999

Month	Daily				Contract		Settling Price		Open Interest		Vol 8/16	EFP's (AA's) 8/16
	Open	High	Low	Close	High	Low	8/17	+/- from 8/16	8/16	+/- from 8/13		
Sep99	947 949	957	930	930 933	1858 5/15/98	892 5/26/99	931	-12	6585	-2011	2474	159
Dec99	986 991	995	966	966 969	1865 5/06/98	932 5/27/99	967	-13	25034	+486	2273	0
Mar00	1026 1028	1028	1003	1003 1006	1910 5/15/98	974 5/26/99	1005	-10	12429	-204	609	0
May00	1052 1053	1053	1036	1032N-----	1697 11/17/98	1005 5/26/99	1032	-10	5548	+1	5	0
Jul00	1075/1083	1055	1055	1055T-----	1478 2/25/99	1047 5/28/99	1057	-13	6137	+2	3	0
Sep00	1099/1110	1094	1085	1082N-----	1494 2/26/99	1064 5/27/99	1082	-13	6058	0	0	0
Dec00	-----	1131	1126	1120N-----	1336 6/09/99	1121 6/09/99	1120	-13	1508	0	0	0
Mar01	-----	-----	-----	1157N-----	1362 6/08/99	1145 5/28/99	1157	-13	2403	+51	400	0
May01	-----	-----	-----	1185N-----	-----	-----	1185	-13	200	0	0	0
Jul01	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	0	0	0	0

Related to Combination Transactions:

(0)

TRADING RANGE ON SETTLING PRICES - 10 to 13 Points Decline.

ESTIMATED EXCHANGE FOR PHYSICALS - Sep99: 412 ; Dec99: 260

ESTIMATED TOTAL CONTRACTS TRADED - 13,385

DAILY PRICE LIMITS - None.

*Bid *offer /Bid and Offer T-Trading N-Nominal

ICCO Daily Cocoa Indicator Prices - August 16, 1999

--Daily Indicator Price - N/A /M.T.; N/A SDR/M.T.

Reflects activity for current day through 2:00 pm.

STOCKS OF COCOA BEANS IN WAREHOUSES OF
STORAGE COMPANIES LICENSED BY THE EXCHANGE*
(in bags)

	Port of New York	Port of Delaware River	Port of Hampton Roads
Today	1,066,638	2,280,932	477,500
Yesterday	1,066,638	2,282,740	480,275
One Year Ago	1,339,542	1,267,703	738,681
Received in Store Last Week	0	144,040	4,163
Delivered from Store Last Week	0	32,284	1,144

* Includes physical storage in licensed, unlicensed and transitory storage of companies licensed by the Exchange.

Number of lots passed to date for the Sep99 Contract Month - 1.

Number of lots pending grading for the Sep99 Contract Month - 336.

U.S. Cocoa Merchants' Spot Prices - August 17, 1999

Prices are nominal in U.S.\$/M.T. ex-dock or ex-warehouse, eastern seaboard, Sellers option.

CSCE Daily Market Report

Página

Main Ghana	1,235	Malaysia 110	1,020
Ivory Maincrop	1,162	Liquor Ecuador	1,505
Nigerian Main Crop	1,159	Liquor Brazil	1,521
Bahia Superior	1,189	Butter African Style	2,608
Sanchez FAQ	1,065	Butter Other	2,608
Sulawesi SAQ	970	Natural Press Cake 10/12%	606
Ecuador SAE	1,057		

CACAO

Production¹				
	1994-96	1997	1998*	1999
	Moyenne			Estimation
	<i>milliers de tonnes, valeur brute</i>			
Total mondial	2 659	2 675	2 760	2 890
Brésil	214	170	133	n.a.
Rép. dominicaine	54	60	30	n.a.
Equateur	95	30	75	95
Cameroun	123	115	125	130
Côte d'Ivoire	1 053	1 113	1 175	1 240
Ghana	345	409	375	415
Nigeria	154	165	190	206
Indonésie	283	331	365	400
Malaisie	112	65	70	95

¹ Fèves; année cacaoyère commençant dans l'année indiquée.
*Provisoire.

Exportations¹			
	1994-96	1997	1998*
	Moyenne		
	<i>milliers de tonnes, valeur brute</i>		
Total mondial²	1 922	1 832	1 910
Brésil	26	5	6
Rép. dominicaine	47	42	53
Equateur	56	42	11
Cameroun	93	88	84
Côte d'Ivoire	910	936	895
Ghana	284	259	323
Nigeria	139	115	142
Indonésie	225	220	278
Malaisie	46	31	16

¹ Fèves; exportations au cours de l'année cacaoyère commençant dans l'année indiquée.
² Réexportations non comprises. *Provisoire.

Stocks¹				
	1994-96	1997	1998*	1999*
	Moyenne			
	<i>milliers de tonnes</i>			
Total mondial	1 364	1 361	1 219	1 169
Stock régulateur de l'OIC	128	26	n.a.	n.a.

Source: OIC

¹ A la fin de septembre de l'année indiquée. *Provisoire.

Broyages¹				
	1994-96	1997	1998*	
	Moyenne			
	<i>milliers de tonnes</i>			
Total mondial	2 660	2 790	2 782	
CE	1 132	1 155	1 124	
Ex URSS	91	61	58	
Côte d'Ivoire	137	205	225	
Ghana	64	67	70	
Brésil	193	188	192	
Colombie	50	45	45	
Canada	36	53	45	
Etats-Unis	356	399	406	
Indonésie	61	76	70	
Malaisie	97	100	100	

¹ Année cacaoyère commençant dans l'année indiquée. * Provisoire.

Importations¹			
	1994-96	1997	1998*
	Moyenne		
	<i>milliers de tonnes, valeur brute</i>		
Total mondial²	2 123	2 045	2 178
Etats-Unis	350	342	424
Canada	36	39	48
CE	1 250	1 138	1 191
Pologne	34	35	35
Rép. tchèque	14	16	9
Ex URSS	116	170	130
Chine	33	35	35
Japon	47	49	43
Philippines	10	8	7
Singapour	93	89	92

¹ Fèves; importations au cours de l'année cacaoyère commençant dans l'année indiquée.

² Réexportations non comprises.

*Provisoire

Prix												
	1994-96	1997	1998	1999	1998	1998	1998	1998	1999	1999	1999	1999
	Moyenne				1 ^{er}	2 ^{ème}	3 ^{ème}	4 ^{ème}	1 ^{er}	2 ^{ème}	3 ^{ème}	4 ^{ème}
					trim.	trim.	trim.	trim.	trim.	trim.	trim.	trim.
OIC prix quotidiens												
dollars/tonne	1 428	1 619	1 676	1 141	1 676	1 748	1 694	1 585	1 392	1 137	1 077	957
cents/livre	315	357	369	252	370	385	374	350	307	251	237	211
Ghana, cours du disponible Londres												
£stg/tonne	984	1 040	1 088	n.a.	1 062	1 136	1 111	1 044	970	794	736	n.a.
dollars/tonne	1 532	1 703	1 802	n.a.	1 747	1 878	1 835	1 749	1 584	1 297	1 202	n.a.

ECUADOR: EXPORTACIONES DE CACAO EN GRANO POR TIPO COMERCIAL
(ASE, ASS, ASSS, ASSPS EN TM)

Meses/ años	1998			1999				2000				
	ASE	ASS	ASSS	ASE	ASS	ASSPS	ASSS	ASE	ASS	ASSPS	ASN	ASSS
Enero	474	233	194	2.253	918	-	665	2.054	1.295	-	-	1.046
Febrero	906	389	122	2.983	976	-	749	977	842	-	-	610
Marzo	516	568	234	6.003	1.389	-	1.409	2.072	1.127	25	-	1.244
Abril	651	364	148	5.471	1.008	-	1.064	2.442	2.408	-	-	1.658
Mayo	739	325	48	3.922	1.024	-	734	1.244	1.248	-	-	1.321
Junio	267	198	92	3.030	889	-	899	1.155	657	-	-	901
Julio	78	12	25	1.301	747	-	366	1.396	954	-	50	998
Agosto	193	132	143	1.597	622	-	180	1.521	803	-	99	1.152
Septiembre	44	67	30	2.868	895	-	469	1.454	1.110	-	62	1.111
Octubre	372	282	43	3.817	1.188	-	708	1.860	1.230	-	37	1.421
Noviembre	733	544	196	4.926	1.840	25	1.077	2.308	1.632	-	-	1.364
Diciembre	2.019	453	470	4.617	1.683	25	1.127	3.189	1.583	-	-	1.358
Total	6.992	3.567	1.745	42.788	13.179	50	9.447	21.673	14.884	25	248	14.185
Total Valor FOB	10.089.990	5.593.773	2.798.624	41.665.803	13.377.180	43.682	10.574.122	15.484.515	11.321.368	23.143	230.231	11.338.588
Total Tm		12.304			65.466				51.016			
Total Valor FOB		18.482.387			65.660.787				38.397.845			

Fuente.- Asociación Nacional de Exportadores de Cacao -ANECACAO-

Nota: Información sujeta a posibles cambios

UNION DE ORGANIZACIONES CACAOTERAS DEL ECUADOR "UNOCACE"
ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS
PERIODO: 1 DE ENERO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2000

DETALLE	SUB TOTAL	TOTAL DOLARES
VENTAS		
Cacao ASS	120 070,51	
Cacao ASE	9 549,25	
Residuos	1 803,82	
Total Ventas		131 423,58
SERVICIOS		911,97
Transporte	515,62	
Estibada y pesada	396,35	
OTROS INGRESOS		1 442,72
Interés ganado	105,21	
Interés ganado pólizas	1 314,13	
Otros Ingresos	23,39	
Diferencial cambiaria		
TOTAL INGRESOS		133 778,27
COSTO DE VENTA		
Inventario inicial	7 693,60	
Compra cacao fermentado	138 788,61	
Inventario final	45 390,96	
Total costo ventas		101 091,25
EXCEDENTES BRUTOS		32 687,01
GASTOS DE OPERACIÓN		
Bónif.cacao fermentado	4 887,95	
Sueldo, mano de obra, jornales	1 258,40	
Impuesto 1%	1 308,65	
Servicios básicos	44,96	
Mantenimiento vehiculo	329,32	
Costos bancarios en transf.	54,14	
Suministros de acopio	3,72	
Gasto mantenimiento camion	245,15	
Combustible	734,00	
Varios	138,28	
TOTAL GASTOS DE OPERACIÓN	9 004,57	
GASTOS DE VENTAS		
Servicios básicos	4,36	
mantenimiento de equipos	1,00	
Transporte y movilización	500,80	
Gastos vancarios en transferencias	68,03	
Suministros e insumos varios	92,15	
Tramites de exportación	555,62	
Preparacion lotes de cacao	1 875,37	
Cuota Corpei por exportación	177,25	
Apertura de FUE	20,00	
Liquidación de FUE	94,80	
Gastos varios	16,67	
TOTAL GASTO EN VENTAS	3 406,05	
GASTOS FINANCIEROS		
Costos bancarios	13,51	
Impuesto a la renta	3,97	
Iva	0,29	
TOTAL GASTO FINANCIERO	17,76	
Diferencial cambiaria	-3 707,96	
Excedentes pagados a Unocace		
TOTAL CUENTAS DE RESULTADO DEUDORAS		8 720,42
RESULTADO PARCIAL		23 966,59
GASTOS ASUMIDOS POR PROYECTO		
Alquiler	2 100,00	
Sueldo	225,06	
Servicios básicos	86,69	
Varios	222,04	
SUB TOTAL		2 633,79
RESULTADO FINAL		21 332,79

PROYECTO ECU B7/3010/93/176 - UNOCACE
DETALLES DE COMPRAS Y VENTAS DE CACAO

TRANSACCION	(Todas)
AÑO	2000

Suma de COMPRA DE CACAO	UNIDAD	
ORGANIZACIÓN	QQ.	\$
2 DE MAYO	38,01	1 382,39
APROA	27,47	982,65
BUENA SUERTE	110,82	3 851,00
EL DESEO	896,89	31 638,29
EL ROSARIO	93,20	3 270,25
LA CRUZ	47,88	1 664,81
MORADORES VENTANAS	686,77	23 732,19
NUEVA UNION CAMPESINA	186,96	6 427,09
PROGRESO	1 092,23	38 563,26
SAN JOSE DEL TAMBO	181,60	6 446,79
TOMAS ARBOLEDA	73,26	2 549,19
TRIUNFADORES DEL 80	8,46	294,02
VILLANUEVA	65,97	2 405,68
VOLUNTAD DE DIOS	150,23	5 283,28
ZHUCAY	36,82	1 297,74
GARIJASA	250,00	9 000,00
Total general	3 946,57	138 788,61

EXPORTACIONES DE CACAO A.S.S.

IMPORTADORES	QUINTALES	TONELADAS
DAARNHOUWER	992,08	45,00
AGROCACAO	996,49	45,20
WALTER MATTER	275,58	12,50
TOUTON	275,58	12,50
TOTAL	2 539,72	115,20

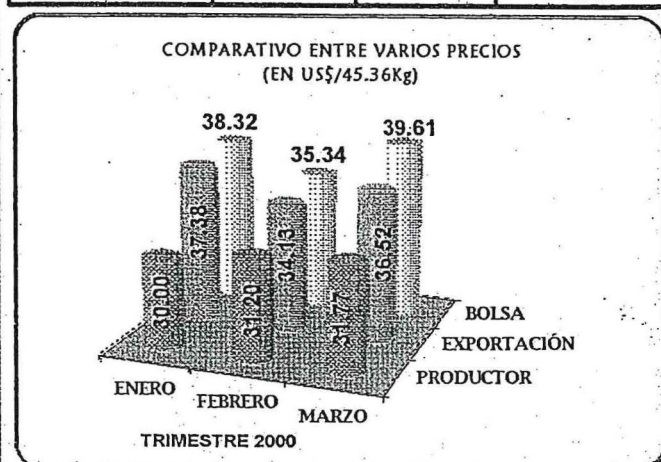
ANECACAO

Asociación Nacional de Exportadores de Cacao

ESTADÍSTICAS DE CACAO POR EL MES DE MARZO 2000

PRECIOS MÍNIMOS REFERENCIALES DE EXPORTACIÓN DE CACAO (EN US\$ FOB/45.36 Kg)			
CALIDAD	ENERO	FEBRERO	MARZO
ASE	34.69	31.67	34.02
ASS	36.95	33.73	35.72
ASSS	37.99	34.68	37.24
ASSPS	39.90	36.42	39.12
Manitaca	87.01	78.93	84.80
Manitaca residual ex peller	65.25	59.20	63.46
Licor o Pasta	51.06	46.28	49.20
Chocoliste no edulcorado	51.06	46.28	49.20
Torta	25.48	24.51	27.02
Torta residual ex peller	2.55	2.45	2.70
Polvo	26.87	25.77	28.38

PRECIOS AL PRODUCTOR PROMEDIOS MENSUALES (US\$/45.36 Kg)			
MESES/AÑOS	1999	2000	VARIACION%
ENERO	52.63	30.00	-43.00
FEBRERO	42.67	31.20	-26.88
MARZO	30.00	31.77	5.90



COMPARATIVO	Marzo-1999		Marzo-2000	
	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB
CACAO EN GRANO	8,802	10,583,818.04	4,419	3,624,700.64
CACAO INDUSTRIALIZADO	2,128	4,013,712.55	1,859	2,138,388.41
TOTAL GENERAL	10,930	14,597,530.59	6,278	5,763,089.05
TOTAL EQUIVALENTE GRANO	11,462		6,743	

EN GRANO				
EXPORTADOR	TM	%	US\$ FOB	%
1. FUND.MAQUITA CUSHUNCHIC	452	10.23	366,135.42	10.26
2. EXIMORE C.LTDA.	425	9.62	335,625.26	9.40
3. AMAZONAS AMATRADEING S.A.	403	9.13	312,055.83	8.74
4. GONZALO MARTINETTI SALTOS	382	8.65	299,669.10	8.40
5. F.G.H. C. LTDA.	333	7.54	281,884.74	7.90
6. ING. SIXTO MANOBANDA CEDEÑO	329	7.44	305,559.96	8.56
7. INMOBILIARIA GUANGALA S.A.	271	6.14	205,713.03	5.76
8. ACMANSA C.A.	256	5.78	206,144.68	5.78
9. COLONIAL COCOA DEL ECUADOR	226	5.10	178,890.70	5.01
10. CONCAFE S.A.	160	3.62	152,239.12	4.27

INDUSTRIALIZADO				
EXPORTADOR	TM	%	US\$ FOB	%
1. TRIAIRI S.A.	508	27.33	640,937.00	29.97
2. NOVOLLI S.A.	460	24.74	316,858.33	14.82
3. NESTLE DEL ECUADOR S.A.	403	21.68	609,356.00	28.50
4. F.G.H. C.LTDA.	278	14.96	325,848.00	15.24
5. LA UNIVERSAL S.A.	210	11.30	245,389.08	11.48

fuente: CERTIFICADOS DE CALIDAD DE ANECACAO, MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA
Laborado por: Dpto. de Estadísticas de ANECACAO

Si siguiendo la tendencia, las exportaciones de cacao continúan cayendo en comparación con 1999. La caída de este mes para el cacao en grano fue de casi el 50 % en volumen y un 70% en valor, mientras que el cacao industrializado disminuyó un 30 % en volumen y un 50 % en valor. Haciendo referencia a la tabla de arriba, vemos que la baja en los precios sigue perjudicando el mercado cacaotero. A pesar de esta mala situación, el gráfico nos enseña que los productores ecuatorianos recibieron este trimestre un promedio de 82% del precio de la Bolsa de Nueva York. A ellos tampoco les afectó la inestabilidad de los precios, al contrario de los exportadores; esto se debió a la escasez del producto en el mercado nacional que permitió sostener el precio.

Año 2000

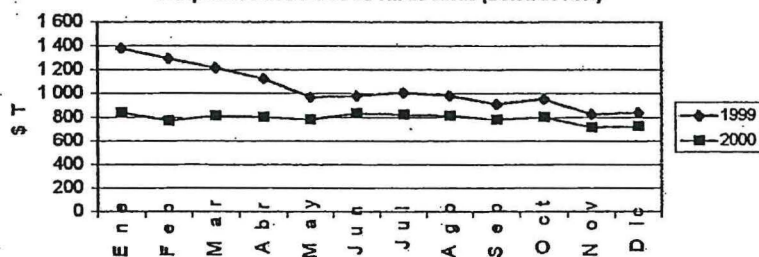
Cifras de Exportación

COMPARATIVO ACUMULADO	Acum. Ene-Dic 1999		Acum. Ene-Dic 2000	
	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB
CACAO EN GRANO	65 465	65 660 786,92	50 957	38 397 844,92
CACAO INDUSTRIALIZADO	28 564	39 876 399,21	28 800	35 090 359,80
TOTAL GENERAL	92 028	105 537 186,13	79 757	73 488 204,72
TOTAL EQUIVALENTE GR	98 669		86 958	

*Coeficiente para equivalente grano = 1.25/TM

Cifras de Producción	2000	1999
Total Exportado 2000	86 958	98 669
Estimación de consumo interno en TM	6 000	6 000
Estimación de contrabando-países vecinos TM	7 000	7 000
Total Producido Año 2000	99 958	111 669

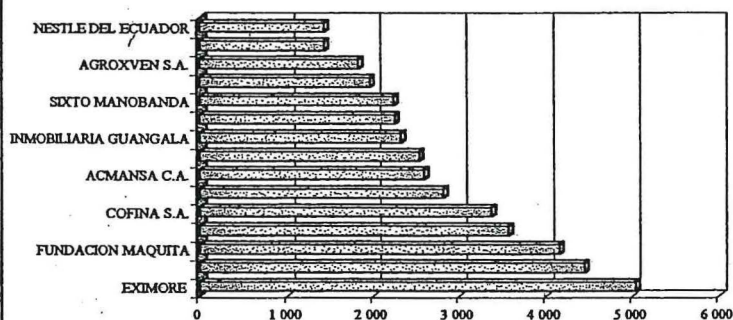
Comparativo de Precios de Tm de cacao (Bolsa de N.Y.)



Invitado por la ICCO el Presidente de Anecacao Ing. Julio César Zambrano viajará a Trinidad Tobago a una reunión internacional de lanzamiento del Proyecto de "Estudio de Características Organolépticas, Físicas y Químicas del cacao Fino de Aroma", en el mismo se discutirán las metodologías a desarrollar en los Centros de Investigación de Papua Nueva Guinea, Trinidad Tobago, Venezuela y Ecuador. El Presidente de Anecacao tratará el tema de como mejorar los precios internacionales luego de que se tengan los resultados y las ventajas de los semielaborados de nuestro cacao en la elaboración de los chocolates. Este Proyecto internacional lo cofinanciará Anecacao.

Principales Exportadores de cacao en Grano

Año 2000



Principales exportadores de Cacao Industrializado Año 2000

