OCIS
OBSERVATOIRE DU COMMERCE, DE L'INDUSTRIE ET DES SERVICES

FILIERES EMERGENTES AU BENIN

PROJECTEUR SUR LA FILIERE CACAO



JUILLET 2025

Chambre de Commerce
et d'Industrie du Bénin

Au service des entreprises

- ORIENTATION ET APPUI-CONSEIL
- INFORMATION ET RELATION-CLIENT
- FORMATION
- FACILITATION DE L'ACCÈS AU FINANCEMENT
- ACCOMPAGNEMENT – RÉSEAUTAGE
- DÉFENSE DES INTÉRÊTS
- ARBITRAGE – MÉDIATION

info@ccib.bj
www.cci.bj
CCI Bénin
NUMÉRO VERT 7444

AVANT PROPOS.....4

I- PRESENTATION GENERALE DE LA FILIERE.....**5**

1.1 Historique.....5
1.2 Utilisations et bienfaits du cacao.....5
1.3 Contribution de la filière cacao à l'économie nationale.....9

II- ETAT DE LA PRODUCTION DU CACAO AU BENIN.....**10**

2.1 Principales zones de production.....10
2.2 Evolution de la production et superficie emblavée.....11
2.3 Positionnement du Bénin aux plans régional et continental.....13

III- TRANSFORMATION DU CACAO ET PRODUITS DERIVES.....**15**

IV- OFFRE ET DEMANDE DU CACAO.....**18**

4.1 Offre et demande sur le plan national.....18
4.2 Offre et demande du cacao sur le plan régional.....21
4.3 Offre et demande du cacao sur le plan international.....22

IV- PERSPECTIVES DE DEVELOPPEMENT DE LA FILIERE AU BENIN.....**24**

AVANT PROPOS

Le cacao est réputé pour son utilisation dans la fabrication du chocolat et des produits cosmétiques. Il est constitué des graines (fèves de cacao) et des cabosses de cacao, qui sont exploitées pour l'obtention de plusieurs produits industriels dérivés. Avec une production relativement modeste d'environ 181 tonnes par an, le Bénin s'affiche comme le troisième pays producteur de cacao dans l'espace UEMOA derrière le Togo et la Côte d'Ivoire dont la production avoisinerait 1,75 millions de tonnes en 2023/2024.

Grâce à ses conditions pédoclimatiques favorables dans le Sud (départements du Plateau, de l'Ouémé, de l'Atlantique, du Mono, du Couffo et du Zou), le Bénin dispose d'un potentiel inexploité pour le développement de la filière cacao. Cette culture, historiquement ancrée dans l'économie béninoise depuis l'époque coloniale, offre des opportunités économiques, sociales et environnementales significatives. En dépit de l'importance de la filière dans le développement socio-économique du pays, elle reste et demeure encore à l'étape embryonnaire. Très peu de recherches s'intéressent à cette culture qui pourrait augmenter le PIB du pays. La faible productivité actuelle, due à des contraintes techniques et organisationnelles, nécessite une attention soutenue du Gouvernement.

C'est pour aider à mieux comprendre les enjeux liés au développement de la filière cacao au Bénin, que l'Observatoire du Commerce, de l'Industrie et des Services (OCIS) a décidé d'y consacrer une plaquette d'informations afin de fournir aux entreprises, aux décideurs et aux acteurs économiques, des données nécessaires pour une meilleure connaissance de la filière.

Nous n'avons pas la prétention d'avoir produit une œuvre parfaite. Nous remercions d'avance tous les lecteurs qui voudraient bien partager avec nous leurs observations et remarques pour l'amélioration des prochaines éditions.

I- PRESENTATION GENERALE DE LA FILIERE

1.1 Historique

Le cacaoyer est un arbre qui pousse principalement dans les forêts tropicales et pluvieuses. Originaire des régions tropicales d'Amérique centrale et du Sud, notamment de la région supérieure du bassin amazonien (Brésil, Colombie et Pérou), il aurait été importé en Afrique au début du 19e siècle par les Européens, notamment par les Portugais, les Espagnols et les Français.

Aujourd'hui, le cacao est cultivé par 40 à 50 millions de cacaoculteurs dans plus de 50 pays du monde. 90 % du cacao mondial est cultivé dans de petites exploitations familiales, tandis que 5 % seulement sont cultivés dans des plantations commerciales plus grandes. Pour la plupart de ces agriculteurs, le cacao est leur principale source de revenus.

Au Bénin, la culture du cacao a commencé à prospérer au début du 20e siècle grâce aux politiques coloniales de soutien, telles que la fourniture de plants et les incitations financières. Après l'indépendance du Bénin en 1960, la production a continué de croître, atteignant un pic dans les années 1980 avec une production annuelle moyenne de 10 000 à 15 000 tonnes. Entre 1980 et 1985, le gouvernement du Bénin a pris des initiatives de relance de la filière cacao qui n'ont pas abouti faute d'encadrement technique et de suivi. En 1985, le gouvernement a même distribué gratuitement de jeunes plants aux producteurs, ce qui a permis d'installer plus de 50 hectares de cacaoyers dans les communes de Sakété et Avrankou des départements de l'Ouémé et du Plateau. Malheureusement, les producteurs n'ont pas bien entretenu ces plantations. La filière a connu un déclin dans les années 1990 en raison de la baisse des prix mondiaux, du vieillissement des plantations et du manque d'investissement.

Des réformes ont été mises en place au début des années 2000 pour revitaliser le secteur, incluant la rénovation des plantations, l'introduction de variétés plus résistantes et la formation des agriculteurs. Malgré ces efforts, la filière cacao au Bénin fait face à des défis persistants tels que les changements climatiques et les maladies des plantes. Cependant, elle présente aussi des opportunités importantes, grâce à la demande mondiale croissante pour le cacao, y compris le cacao biologique et équitable.

Depuis 2003, les producteurs ayant perçu le prix rémunérateur proposé par le marché nigérian ont commencé à susciter les organisations villageoises et la réhabilitation des plantations au sud-Bénin, particulièrement dans les départements de l'Ouémé et du Plateau.

1.2 Utilisations et bienfaits du cacao

Le cacao est utilisé dans la fabrication de plusieurs produits dont le chocolat, la liqueur et la pâte de cacao, le beurre de cacao, les tourteaux de cacao et la poudre de cacao. Elle est également très utilisée dans la confection de confiseries au chocolat, comme les tablettes, les pâtes à tartiner, ainsi que dans les différents types de chocolats. Le beurre de cacao confère au chocolat toute sa brillance et sa fluidité.

Le cacao est un aliment aux multiples bienfaits nutritionnels grâce à sa richesse en nutriments essentiels. Il agit comme un tonique grâce à la théobromine, la théophylline et la caféine, qui ont un effet légèrement excitant. Le fer et le magnésium qu'il contient aident à réduire la fatigue, tandis que la phényléthylamine (PEA) renforce la concentration et l'état de vigilance. Le cacao possède également des propriétés antistress grâce au tryptophane, qui participe à la synthèse de la sérotonine, et au magnésium, qui diminue le tonus musculaire, conférant ainsi un pouvoir relaxant.

En tant qu'antioxydant, le cacao est exceptionnellement riche en flavonoïdes, polyphénols, tocophérols, cuivre, sélénium, vitamine B9 et zinc, qui neutralisent les radicaux libres et protègent contre le stress oxydatif. Son pouvoir cardioprotecteur est dû à la présence d'acide stéarique et d'acide oléique, ainsi qu'à sa richesse en potassium, ce qui aide à maintenir une pression sanguine normale.

***Tableau 1** : Valeurs nutritionnelles et caloriques du cacao (Pour 100 g de cacao en poudre)*

Nutriments	Teneur moyenne
Energie	387 kcal
Eau	3,5 g
Protéines	22,4 g
Glucides	11,6 g
Lipides	20,6 g
Fibres alimentaires	29,5 g
AG saturés	12,4 g
AG mono-insaturés	6,65 g
AG polyinsaturés	0,62 g
AG 16:0, palmitique	5 g
AG 18:0, stéarique	7,04 g
AG 18:1 9 c (n-9), oléique	6,5 g
AG 18:2 9c, 12 c (n-6), linoléique	0,58 g
AG 18:3 c9, c 12, c 15 (n-3), alpha-linolénique	0,04 g
Calcium	140 mg
Chlorure	< 20 mg
Cuivre	3,9 mg
Fer	48,5 mg
Iode	< 20 µg
Magnésium	500 mg
Manganèse	4,1 mg

Nutriments	Teneur moyenne
Phosphore	690 mg
Potassium	3900 mg
Sélénium	< 20 µg
Sodium	45mg
Zinc	6,4 mg
Beta-Carotène	< 5 µg
Vitamine D	2,73 µg
Vitamine E	0,61 mg
Vitamine K1	3,9 µg
Vitamine C	< 0,5 mg
Vitamine B1 ou Thiamine	0,076 mg
Vitamine B2 ou Riboflavine	0,12 mg
Vitamine B3 ou PP ou Niacine	1,15 mg
Vitamine B5 ou Acide pantothénique	0,82 mg
Vitamine B6	< 0,01 mg
Vitamine B9 ou Folates totaux	107 µg

***Source** : OCIS, 2025, Passeport santé Nutrition*
https://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=-cacao

1.3 Contribution de la filière cacao à l'économie nationale

La production de cacao au Bénin est principalement assurée par de petites exploitations agricoles familiales. En 2020, bien que la production nationale de fèves de cacao soit estimée à seulement 100 tonnes, cette culture demeure cruciale pour les moyens de subsistance de nombreuses familles rurales. Les revenus générés par la vente de cacao permettent aux agriculteurs de subvenir à leurs besoins essentiels, tels que l'alimentation, l'éducation, et la santé.

La filière cacao crée de nombreux emplois, non seulement au niveau de la production, mais aussi dans les secteurs connexes. Des milliers de personnes sont employés dans les activités de culture, de récolte, de traitement, et de commercialisation des fèves de cacao. De plus, des emplois sont générés dans le transport, la transformation artisanale et industrielle du cacao, ainsi que dans les services de soutien, tels que la fourniture d'intrants agricoles et les services de conseil technique.

Le cacao est une culture d'exportation stratégique pour le Bénin. En 2020, la valeur des exportations de cacao était estimée à environ 200 000 USD. Bien que cette contribution puisse sembler modeste par rapport aux géants du secteur comme la Côte d'Ivoire et le Ghana, elle reste significative pour l'économie nationale. Les revenus des exportations de cacao aident à améliorer la balance commerciale du pays en générant des devises étrangères nécessaires pour l'importation de biens et services.

Afin de maximiser les bénéfices économiques et environnementaux de la filière cacao, plusieurs initiatives de développement durable ont été mises en place. Des projets de certification, tels que Fairtrade et Rainforest Alliance, sont en cours pour garantir que le cacao produit au Bénin respecte des normes élevées de durabilité environnementale et sociale. Ces certifications aident les producteurs à accéder à des marchés premium, où les fèves de cacao certifiées commandent des prix plus élevés. De plus, des programmes de formation et de soutien technique visent à améliorer les pratiques agricoles, augmenter les rendements, et améliorer la qualité du cacao produit. L'adoption de techniques agroforestières, par exemple, contribue à la conservation des ressources naturelles et à la lutte contre la déforestation, tout en augmentant la productivité des exploitations.

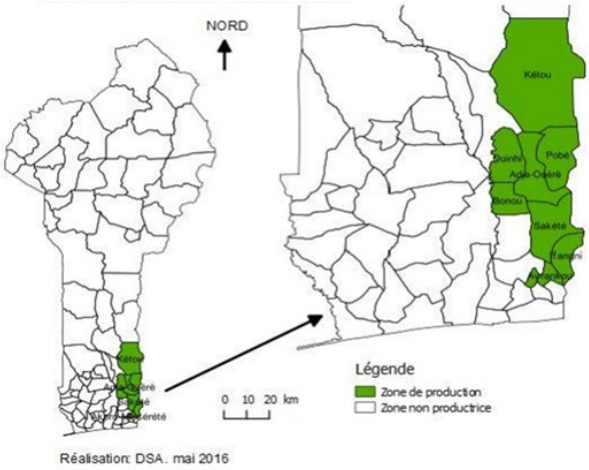
II- ETAT DE LA PRODUCTION DU CACAO AU BENIN

2.1 Principales zones de production

D'après les statistiques de la Direction de la Statistique Agricole du MAEP (2016), le cacao est cultivé dans les départements du Zou (Ouinhi), de l'Ouémé (Bonou, Avrankou, Akpro-Missérété) et du Plateau (Sakété, Pobè, Adja-Ouèrè, Kétou, Ifangni). Les conditions climatiques et de sol sont favorables à la production de cacao dans ces départements incluant un climat équatorial à tropical, avec des précipitations bien réparties tout au long de l'année, idéalement entre 1,500 et 2,000 mm annuellement. Le sol est bien drainé, acide à légèrement acide, riche en matière organique, et une bonne profondeur qui permet le développement optimal des racines du cacaoyer. Ces conditions favorisent une croissance saine des arbres et une bonne production de fèves de cacao de qualité.

La culture du cacaoyer nécessite un climat chaud toute l'année (de 23 à 28 0C) et très humide la plus grande partie de l'année, avec des précipitations annuelles d'au moins 1 500 à 2 000 millimètres. La première récolte intervient environ trois ans (variété hybride/améliorée) ou 4 à 5 ans (variété traditionnelle étant passée par la pépinière) après la plantation. Le cacaoyer peut produire 2 fois par an, pendant plus de 30 ans.





Graphique 1 : *Principales zones de production de fèves de cacao*
Source : *Direction de la Statistique Agricole (DSA), 2016*

2.2 Evolution de la production et superficie emblavée

La culture de cacao au Bénin a mobilisé en 2020, 334 producteurs, organisés en coopératives, sur une superficie totale de 362 hectares pour une production annuelle de 181 tonnes. Le Gouvernement ambitionne de mettre en place une plantation de près de 50 000 hectares de cacaoyers en doublant le revenu des producteurs. En général, le rendement moyen du cacao varie de 300 à 2 000 kg par hectare, selon la région, la variété, les pratiques agricoles appliquées, la densité des cultures et l'âge des arbres.

La production de cacao au Bénin est caractérisée par des exploitations de petite taille, souvent familiales, où les pratiques agricoles traditionnelles prédominent. Les producteurs locaux sont regroupés au sein de l'Union nationale des producteurs de cacao. Il s'agit de 1 300 groupements de villageois principalement situés dans le sud du pays. Les producteurs de cacao au Bénin ont souvent du mal à accéder à des intrants de qualité, tels que les engrais et les pesticides, ainsi qu'à des semences améliorées. Cela affecte directement les rendements et la qualité des fèves produites.

Le cacao est produit dans 6 départements. Le département du Plateau vient en tête avec une production de 98,978 tonnes au cours de la campagne 2019/2020.

Tableau 2 : Production des fèves de cacao au cours des campagnes 2018-2019 et 2019-2020 dans le département du Plateau

Commune	Campagne 2018-2019 (kg)	Campagne 2019-2020 (kg)
ADJA OUERE	14 196	19 571
IFANGNI	4 384	5 336
KETOU	10 008	15 967
POBE	7 828	9 788
SAKETE	48 084	48 316
TOTAL DEPARTEMENT	**84 500**	**98 978**

***Source** : Fédération Nationale des Cacaoculteurs du Bénin, Etat des lieux de la filière cacao au Bénin, Cotonou, le 22 juillet 2021*

Tableau 3 : Superficie et productions cumulées de cacao de 2018-2020

DEPARTEMENTS	SUPERFICIES (HA)	PRODUCTIONS (T de fèves)
Atlantique	22	66
Couffo	21	50,4
Mono	24	57,6
Ouémé	61	183
Plateau	176	686,4
Zou	58	121,8
TOTAL	**362**	**1 165,2**

***Source** : Fédération Nationale des Cacaoculteurs du Bénin, Etat des lieux de la filière cacao au Bénin, Cotonou, le 22 juillet 2021*

Tableau 4 : Répartition des producteurs selon la superficie emblavée de cacao

Commune	Superficie mesurée (ha)		
	Féminin	Masculin	Total
ADJA OUERE	0,628	27,425	28,053
IFANGNI	0,085	11,596	11,681
KETOU	0,271	52,323	52,594
POBE	0,825	23,346	24,171
SAKETE	0,337	91,069	91,406
TOTAL DEPARTEMENT	**2,147**	**205,76**	**207,906**

Source : *Fédération Nationale des Cacaoculteurs du Bénin, Etat des lieux de la filière cacao au Bénin, Cotonou, le 22 juillet 2021*

2.3 Positionnement du Bénin aux plans régional et continental

Avec une production de plus de 100 tonnes par an, le Bénin se positionne en tant que troisième producteur de l'UEMOA, derrière le Togo et la Côte d'Ivoire et quatrième producteur en Afrique, derrière le Togo, le Ghana et la Côte d'Ivoire.



Tableau 5 : Vingt pays producteurs de cacao en Afrique

ETAT OU TERRITOIRE	2000	2010	2020
Côte d'Ivoire	1 401 101	1 301 347	2 200 000
Ghana	436 600	632 037	800 000
Nigéria	338 000	399 200	340 163
Cameroun	122 600	264 077	290 000
Sierra Leone	12 000	19 700	193 156
Ouganda	3 950	15 000	35 000
Madgascar	4 395	10 000	12 564
Libéria	3 100	6 700	14 000
Guinée	3 300	15 160	12 000
Congo (RDC)	6 582	5 431	12 000
Togo	6 600	101 500	10 000
Congo	1 304	1 200	7 000
Tanzanie	2 100	8 000	7 000
Sao Tomé-et_Principe	3 418	2 600	3 041
Guinée équatoriale	4 900	1 200	1 000
Angola	200	354	431
Centrafique	78	121	131
Gabon	500	100	100
Comores	26	36	42
Bénin	100	100	181

Source : *''Cocoa (beans)'', FAOSAT, Food and Agriculture Organisation, United Nations*

III- TRANSFORMATION DU CACAO ET PRODUITS DERIVES

Le principal débouché de la fève de cacao est le chocolat. En dehors du chocolat, il existe d'autres sous-produits dérivés comme : le beurre, la pâte, la liqueur, la poudre et les tourteaux.

Chocolat

Le chocolat est un aliment plus ou moins sucré produit à partir de la fève de cacao. Il est fabriqué à partir de quatre (04) principaux ingrédients : de la pâte de cacao, du beurre de cacao, du sucre et au besoin du lait en poudre. De la lécithine de soja comme émulsifiant (0 à 0,5 %) et des épices (par exemple la vanille) comme arôme peuvent être éventuellement ajoutées, ainsi qu'un conservateur (acide citrique) pour prolonger la durée de vie du produit. Le chocolat est reconnu pour ses effets antidépresseurs et euphorisants grâce au magnésium et aux molécules proches des endorphines (sérotonine, phényléthylamine, tyramine, tryptophane, tryptamine ...). Ces substances aident à réduire le stress, l'anxiété et même la dépression.

Beurre de cacao

Le beurre de cacao est une matière grasse 100% végétale issue des fèves de cacao. Sa couleur est jaune/brun. Il est un ingrédient clé du chocolat de haute qualité et un ingrédient hydratant courant dans les cosmétiques et les produits de soins personnels. Le beurre de cacao est très utilisé dans la pâtisserie, et plus particulièrement dans la confection de desserts chocolatés. Le beurre de cacao est utilisé en chocolaterie pour la fabrication du chocolat, du chocolat de couverture, du chocolat au lait, blanc ou de couleur. Aussi comme Intérieur de bonbon et décor velouté sur entremets. En pâtisserie, elle a une utilisation possible comme agent imperméabilisant (fonds de tartes, millefeuilles...etc.). Le beurre de cacao est aussi utilisé en cosmétique et en pharmacie. Son goût est neutre et il est riche en antioxydants (donc bon pour la santé) et en vitamines E. Le Beurre de Cacao est très utile pour les peaux matures grâce à ses propriétés antioxydante et régénérante cutanée. Sa composition en antioxydants et plus particulièrement en vitamine E et en polyphénols lui permettent de limiter le vieillissement cutané et ainsi de lutter contre l'apparition des signes de l'âge. Le beurre de cacao fondu peut être teint avec un colorant pour chocolat ou un colorant liposoluble. Il permet de prendre soin des cheveux très secs et dévitalisés en les nourrissant intensément.

Pâte de cacao

La pâte de cacao aussi connue sous l'appellation de « masse de cacao » ou encore « liqueur de cacao » est élaborée à partir des fèves de cacao torréfiées et broyées. Elle est d'une amertume marquée et a une teneur moyenne en beurre de cacao de l'ordre de 54%. En chocolaterie, la pâte de cacao est utilisée pour la fabrication du Beurre de cacao, du Chocolat de couverture, du Chocolat de ménage, du Chocolat au lait et bien d'autres produits. En pâtisserie et en confiserie elle intervient entre autres dans l'aromatisation des crèmes et mousses. Souvent utilisé comme décor (écriture) sur les pièces artistiques. On distingue deux types de masse de cacao : la masse naturelle et la masse alcalinisée. On ajoute de l'eau lors de la torréfaction de la masse naturelle tandis qu'on ajoute une solution alcaline (carbonate de potassium) pour la masse alcalinisée.

Poudre de cacao

La poudre de cacao est un produit alimentaire obtenu à partir des fèves de cacao du cacaoyer après une série d'opérations de transformation. Elle est riche en protéines (entre 19 et 25 %) et très riche en fibres alimentaires (30 %). Elle contient environ 21 % de lipides et 12 % de glucides. La poudre de cacao est largement utilisée dans la fabrication de pâtisseries, de boissons et de confiseries, et constitue un agent aromatisant essentiel dans de nombreuses recettes. Elle est utilisée pour la production de chocolat, de pâtisseries, de boissons lactées ou de cosmétiques. La poudre de cacao se distingue parmi les aliments comme étant la meilleure source de flavanols (épicatéchine, catéchine, proanthocyanidine). Non sucrée, elle peut être utilisée pour faire du chocolat chaud, du café au chocolat ou des smoothies. Dans les desserts, la poudre de cacao non sucré peut être utilisée pour faire des gâteaux, des biscuits, des truffes et des barres de chocolat. Grâce à sa richesse en antioxydants, la poudre de cacao pourrait jouer un rôle protecteur contre les maladies cardiovasculaires.

Tourteau de cacao

Matière première destinée aux ruminants, le tourteau de cacao est obtenu après extraction du beurre de cacao de la graine de cacaoyer (fèves partiellement décortiquées). Riche en protéines, les tourteaux améliorent la composition du lait en matière grasse et matière protéique et renforce l'appétence (odeur de chocolat).

Éclats de cacao

Les éclats de cacao sont la partie interne de la fève qui reste après que la coquille de la fève torréfiée a été enlevée. Les éclats de cacao contiennent de nombreux antioxydants. Ces antioxydants peuvent aider à réduire les dommages cellulaires dans le corps, ce qui aide à prévenir des maladies comme la maladie d'Alzheimer, les maladies cardiaques et le cancer. Les éclats de cacao sont riches en nutriments, mais contiennent également de la caféine et sont riches en calories en raison de leur teneur en matières grasses. Il est donc essentiel de les consommer avec modération et de les intégrer dans une alimentation équilibrée et variée. Les éclats de cacao se distinguent par leur remarquable valeur nutritive, obtenue à partir de fèves de cacao broyées. Leur teneur abondante en antioxydants contribue à atténuer le stress oxydatif et l'inflammation, offrant des avantages potentiels pour la santé cardiaque et la prévention du diabète.

Au Bénin la filière de la transformation du cacao est encore très récente (moins d'une dizaine d'années). Deux types de transformation observée : Transformation artisanale et transformation semi-industrielle

La transformation artisanale et manuelle est réalisée par des coopératives et des entrepreneurs individuels comme : Benin Espoir Cacao et ONG ASPEL dans le département du Mono ainsi que quelques femmes. La transformation semi-industrielle avec des emballages et processus modernes est réalisée par des entreprises comme : OKO Bénin qui produit des tablettes et boîtes de chocolats et GOUNOU qui produit la tartine et les tablettes de chocolat. Ces entreprises formellement enregistrées achètent exclusivement le cacao au Bénin auprès des producteurs locaux.

IV- OFFRE ET DEMANDE DU CACAO

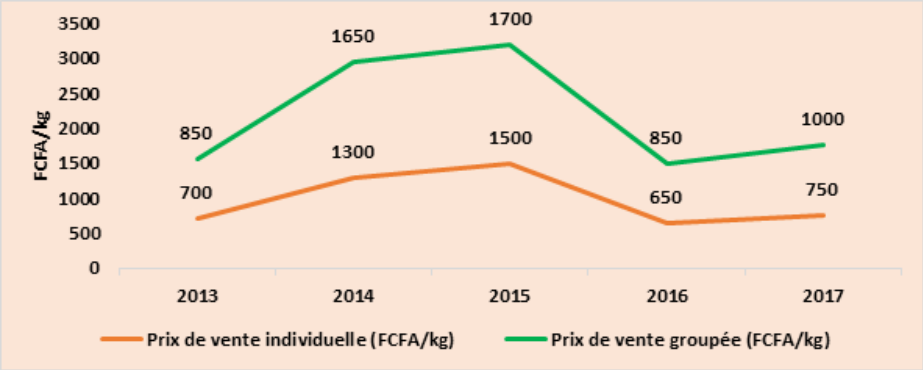
4.1 Offre et demande sur le plan national

La demande de cacao au Bénin est influencée à la fois par le marché local et par les exportations. Sur le marché local, le cacao est utilisé principalement dans la production de chocolat et de boissons chocolatées, ainsi que dans certaines applications culinaires traditionnelles. Cependant, la majeure partie de la production est destinée à l'exportation.

En 2020, la valeur des exportations de cacao du Bénin était estimée à environ 200 000 USD, un chiffre relativement faible en comparaison des principaux exportateurs mondiaux. Le circuit de commercialisation comprend les ventes individuelles sur le marché local et aux commerçants nigérians. De 2018 à 2020, les ventes groupées niveau communal aux commerçants nationaux et nigérians ont atteint 108 tonnes selon les statistiques présentées le 22 juillet 2021 par la Fédération Nationale des Cacaoculteurs du Bénin à l'occasion de l'état des lieux de la filière cacao au Bénin.

Les commerçants nigérians, agissant pour leur propre compte, ont promu l'achat de fèves de cacao en préfinançant les producteurs pour qu'ils livrent les fèves produites en échange d'un prix fixé par ces commerçants. À partir de 2003, certains producteurs, ayant compris l'opportunité offerte par le marché nigérian, ont relancé la production de cacao dans d'autres communes des deux départements. Cette pratique de fixation du prix d'achat des fèves de cacao s'est poursuivie jusqu'en 2013 lorsque le prix d'achat ne dépassait guère 700 000 francs CFA par tonne de fèves. Dans la même année, le prix de vente de la tonne de fèves sur le marché mondial a atteint presque le double, soit 1 312 000 francs CFA. En réaction à la vente individuelle des fèves à des prix dérisoires aux commerçants nigérians et aux variations de prix par suite des fluctuations de la monnaie nigériane, le Naïra, l'idée de vente groupée a germé chez les producteurs.

En 2013, quand la vente groupée a commencé, les producteurs et les commerçants ont convenu d'un prix de vente de 850 000 francs CFA la tonne de fèves, alors que le prix de vente individuelle ne dépassait guère 700 000 francs CFA la tonne. Le prix de vente groupé a atteint jusqu'à 1 700 000 francs CFA la tonne en 2015, soit le double. En 2016, ce prix a baissé à 850 000 francs CFA la tonne avant de remonter à 1 000 000 francs CFA la tonne en 2017 comme l'illustre le graphique 1 ci-après.

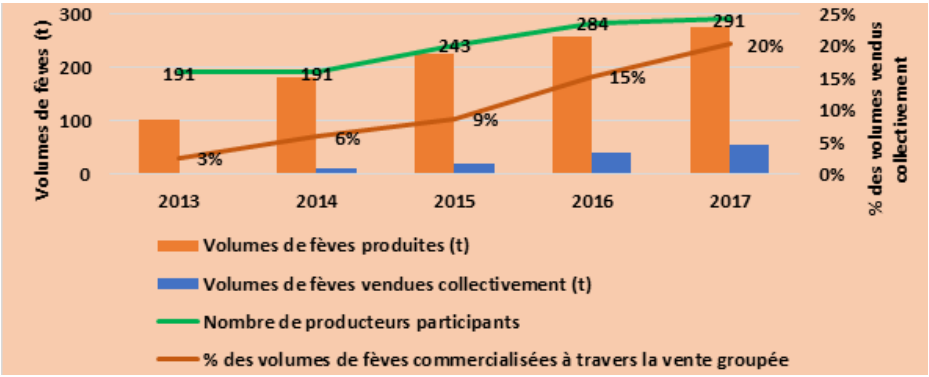


Graphique 2 : *L'évolution des prix de vente individuelles et collectives*

Source : *Note de capitalisation de la vente groupée du cacao dans les départements de l'Ouémé et du Plateau, MAEP-Enabel, Mars 2018*

L'amélioration des recettes issues de la culture du cacao au moyen de la vente groupée a contribué à l'augmentation du nombre de producteurs adhérant à l'initiative, des superficies et des productions. Ainsi, dans les départements de l'Ouémé et du Plateau, le nombre de producteurs de cacao est passé de 191 (2013) à 291 producteurs (2017), les superficies des plantations de cacao ont augmenté de 115 (2013) à 308 hectares (2017), et la production de fèves a explosé de 103 (2013) à 277 tonnes (2017) comme l'illustre le graphique 2.

Les quantités de fèves en vente groupée ont augmenté de 2,6 (2013) à 56 tonnes (2017), soit 2,5 % (en 2013) et 20 % (en 2017) de la production totale. Cette évolution témoigne de l'intérêt que les producteurs accordent à la vente groupée, ce qui n'est pas sans effet sur l'économie locale et l'organisation de la filière.



Graphique 3 : *Évolution de la vente groupée (2013-2017)*

Source : *Note de capitalisation de la vente groupée du cacao dans les départements de l'Ouémé et du Plateau, MAEP-Enabel, Mars 2018*

Tableau 6 : Vente des fèves au cours des campagnes 2018-2019 et 2019-2020

Commune	Vente simple campagne 2018-2019 (kg)	Vente groupée campagne 2018-2019 (kg)	Vente Totale 2018-2019 (kg)	Vente simple campagne 2019-2020 kg	Vente groupée campagne 2019-2020 (kg)	Vente Totale 2019-2020 (kg)
ADJA OUERE	625	13 571	14 196	1 254	18 317	19 571
IFANGNI	1 659	2 725	4 384	2 331	2 875	5 206
KETOU	9 815	80	9 895	15 330	100	15 430
POBE	6 848	921	7 769	8 152	1 569	9 721
SAKETE	28 428	19 656	48 084	35 859	12 457	48 316
TOTAL DEPARTEMENT	**47 375**	**36 953**	**84 328**	**62 926**	**35 318**	**98 244**

Source : *Fédération Nationale des Cacaoculteurs du Bénin, Etat des lieux de la filière cacao au Bénin, Cotonou, le 22 juillet 2021*

4.2 Offre et demande du cacao sur le plan régional

En Afrique, la dynamique de l'offre et de la demande de cacao est largement dominée par la Côte d'Ivoire et le Ghana, qui ensemble produisent plus de 60 % du cacao mondial. En 2020, la Côte d'Ivoire a produit 2 200 000 tonnes de fèves de cacao, tandis que le Ghana en a produit 800 000 tonnes. Ces deux pays, conscients de leur position prééminente sur le marché mondial du cacao, ont cherché à stabiliser et à augmenter les prix en collaborant pour introduire un différentiel de revenu décent de 400 $ US par tonne en 2019. Cette initiative vise à garantir que les producteurs de cacao perçoivent un revenu suffisant pour subvenir à leurs besoins et encourager des pratiques agricoles durables.

Malgré ces efforts, les producteurs africains de cacao font face à des défis majeurs. L'un des principaux défis est l'augmentation des coûts de production. Les coûts liés aux intrants agricoles, à la main-d'œuvre, et aux technologies modernes nécessaires pour améliorer les rendements sont en hausse, ce qui réduit les marges bénéficiaires des producteurs. De plus, les fluctuations des prix sur les marchés mondiaux créent une incertitude économique qui rend difficile la planification à long terme pour les producteurs.

Une autre difficulté réside dans la dépendance à des marchés terminaux où les producteurs africains ont peu de pouvoir de négociation. Les prix du cacao sont souvent déterminés par des forces extérieures, telles que les spéculations des investisseurs et les politiques des grandes entreprises de chocolat, ce qui laisse peu de contrôle aux producteurs sur le prix final de leur produit.

Les défis environnementaux ajoutent une couche supplémentaire de complexité à la gestion de l'offre de cacao en Afrique. La surproduction dans des zones protégées et illégalement déboisées est une pratique courante, exacerbant les problèmes de déforestation et de perte de biodiversité. Cela non seulement menace les écosystèmes locaux, mais aussi compromet la durabilité à long terme de la production de cacao.

La gestion de ces zones devient d'autant plus difficile que les pressions économiques poussent les agriculteurs à cultiver dans des zones non adaptées ou protégées, aggravant les problèmes environnementaux.

En outre, les producteurs africains doivent faire face à des conditions climatiques de plus en plus imprévisibles. Les changements climatiques affectent les saisons de récolte et la qualité des fèves de cacao, ce qui peut entraîner des variations imprévues de la production et de la qualité, compliquant encore la gestion de l'offre.

Les initiatives comme le différentiel de revenu décent sont des pas importants vers la résolution de ces problèmes, mais elles doivent être complétées par des efforts concertés pour améliorer l'accès des producteurs à des technologies modernes, des intrants de qualité, et des marchés plus équitables. De plus, la mise en œuvre de pratiques agricoles durables et respectueuses de l'environnement est essentielle pour assurer la viabilité à long terme de la production de cacao en Afrique. Les gouvernements, les organisations internationales, les ONG, et les entreprises du secteur privé doivent collaborer pour créer un environnement où les producteurs de cacao peuvent prospérer économiquement tout en préservant leurs ressources naturelles.

4.3 Offre et demande du cacao sur le plan international

Sur le plan international, le marché du cacao est influencé par une diversité d'acteurs, incluant des investisseurs et des fonds spéculatifs qui traitent le cacao comme une simple commodité. Cette situation entraîne des fluctuations de prix significatives, parfois déconnectées des réalités de l'offre physique de cacao. Par exemple, en 2022, les ventes de cacao ont été affectées par des événements externes tels que la pandémie de COVID-19.

Globalement, la production mondiale de cacao a connu une augmentation, notamment en Amérique latine, où des pays comme l'Équateur ont renforcé leur production de manière significative. Cette tendance à l'augmentation des volumes pose des défis pour le maintien des prix, malgré les tentatives de régulation de l'offre au niveau international. Les grandes entreprises en aval de la chaîne d'approvisionnement utilisent des instruments de couverture pour stabiliser leurs coûts, ce qui n'est pas le cas pour les petits producteurs, accentuant ainsi les disparités dans le secteur.

Le marché des fèves de cacao est estimé à 14,70 milliards USD en 2024 et devrait atteindre 16,47 milliards USD d'ici 2029, avec une croissance de 2,30 % au cours de la période de prévision (2024-2029).

La demande de fèves de cacao comme produits intermédiaires devrait augmenter à mesure que l'industrie du chocolat se développe dans les économies émergentes telles que la Chine et l'Inde. Le cacao trouve des applications dans diverses industries, y compris les aliments et boissons fonctionnels, la confiserie, les produits pharmaceutiques et les cosmétiques. La demande croissante pour les variantes de chocolat, telles que le chocolat au lait, les brownies et le chocolat noir, contribue également à cette expansion.

Selon l'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), en 2020, les principaux producteurs de fèves de cacao étaient la Côte d'Ivoire (2 200 000 tonnes), le Ghana (800 000 tonnes), l'Indonésie (739,4 milliers de tonnes métriques), le Nigeria (340,1 milliers de tonnes métriques) et l'Équateur (327,9 milliers de tonnes métriques).

La structure de commercialisation du cacao varie, avec les petits commerçants achetant les fèves directement auprès des agriculteurs, puis les vendant aux grossistes, qui les revendent ensuite aux exportateurs. D'autre part, certaines coopératives agricoles vendent directement aux exportateurs, voire exportent elles-mêmes désormais. Malgré une croissance significative, le secteur du cacao fait face à des risques vitaux du côté de l'offre, qui peuvent limiter l'expansion potentielle de l'industrie. La volatilité des prix et la disparité des revenus tout au long de la chaîne de valeur restent des défis persistants. Ces défis peuvent être relevés grâce à des efforts coordonnés entre les acteurs de l'industrie, notamment les gouvernements, les organismes de normalisation, les organisations de développement et les entreprises privées. L'objectif est de garantir que la croissance continue de la demande de cacao soit équitablement partagée tout au long de la chaîne de valeur.

En ce qui concerne le Bénin, bien que sa production de cacao soit faible (environ 100 tonnes en 2020), il participe néanmoins au marché mondial du cacao. Le Bénin est fortement influencé par les dynamiques régionales dominées par les grands producteurs africains. Ces dynamiques montrent que, malgré les efforts pour réguler le marché et soutenir les producteurs, le mécanisme de l'offre et de la demande reste complexe et souvent inefficace pour garantir des revenus viables aux cacaoculteurs, notamment en Afrique.

IV- PERSPECTIVES DE DEVELOPPEMENT DE LA FILIERE AU BENIN

La culture des fèves de cacao au Bénin est fortement influencée par les dynamiques régionales dominées par les grands producteurs africains. Ces dynamiques montrent que, malgré les efforts pour réguler le marché et soutenir les producteurs, le mécanisme de l'offre et de la demande reste complexe et souvent inefficace pour garantir des revenus viables aux cacaoculteurs.

En dehors de cette dynamique du marché mondial, la production du cacao au Bénin est confrontée à un certain nombre de difficultés à savoir :

- Faible maîtrise des techniques culturales adaptées ;
- Faible accompagnement technique ;
- Manque d'appui financier ;
- Faible organisation des acteurs de la filière ;
- Transformation presqu'inexistante ;
- Inorganisation de la commercialisation ;
- Irrégularité des pluies ;
- Absence de suivi des plans issus des pépiniéristes non agréés ;
- Vieillissement des plantations sans entretien adéquat.

Toutefois, le Bénin possède des conditions agroécologiques favorables à la culture du cacaoyer. La filière représente une opportunité économique majeure pour le Bénin, notamment dans un contexte ouest-africain où la demande mondiale reste forte (la Côte d'Ivoire et le Ghana fournissent 60 % de la production mondiale). Elle peut générer des revenus pour les petits exploitants et réduire la pauvreté rurale, contribuer à la diversification des exportations agricoles et renforcer les systèmes agroforestiers, limitant la déforestation.

Les défis liés à la promotion de la filière sont entre autres : Amélioration de la productivité et de la production ; Amélioration du circuit de commercialisation ; Introduction des unités de transformation de la fève et Adoption des innovations résilientes.

Au nombre des actions qui pourraient être engagées, on peut citer entre autres :

- Formation des producteurs et du personnel d'encadrement aux techniques de production et aux technologies post-récolte ;
- Définition des caractéristiques morphogénétiques des variétés locales existantes ;
- Sélection et diffusion des variétés performantes adaptées au climat béninois ;
- Réhabilitation des plantations existantes aux normes modernes ;
- Installation de nouvelles plantations avec des variétés améliorées ;
- Approfondissement de la chaîne de valeurs ;
- Promotion d'investissements structurants qui permettent d'améliorer les capacités de production avec le moins de main d'œuvre possible :
- Gestion des problèmes d'infrastructures pour faciliter l'accès aux marchés.





EQUIPE DE REALISATION

ELU REFERENT OCIS-BENIN
Vice-Président Kamilou Arouna

DIRECTEUR DE PUBLICATION
Raymond ADJAKPA ABILE

EQUIPE TECHNIQUE
Hyppolyte Dodji KOUKOU
Coordonnateur OCIS-CCI BENIN

Liliane JOHNSON
Pôle Economique

Elodie KOUELO
Pôle Statistique

Cellia AKINHOLA AMOUSSOUGBO
Pôle information - Spécialiste Genre et RSE

Lucien DJOSSOU
Base de données des entreprises

CONSEIL SCIENTIFIQUE
Sous la présidence du
Professeur Albert N'ledji HONLONKOU

MAQUETTE ET MISE EN PAGE
Cellule de communication de
la CCI Bénin

Reproduction autorisée à la
condition expresse de mentionner
la source

Numero vert
7444

CCI BÉNIN info@ccib.bj www.cci.bj