

# Invitation au Programme ICC

Internationalisation du Cacao Colombien

*"Alone we can do so little;  
Together we can do so much." - G.L*



# Programme ICC

Malgré tous les efforts réalisés par les institutions publiques, les agences de coopération internationales, les ONGs ou même les grandes entreprises agro-industrielles, les résultats dans les pays producteurs de cacao fin d'Amérique Latine, en matière de production de qualité et protection de l'environnement, ne sont pas des meilleurs.

D'ailleurs, dans son dernier communiqué l'ICCO (International Cocoa Organization) lance un appel, à tous les pays producteurs et exportateurs qui la composent, pour un complet re-dessin de la chaîne de valeur.

# Programme ICC

La Colombie, tout comme le Pérou, l'Equateur et le Venezuela, n'ont connu que très peu d'avancées, voire aucune dans certains cas, en matière de compétitivité et de production, ne répondant que trop peu aux standards de qualité des marchés de niche internationaux.

Aujourd'hui les producteurs ne gagnent pas mieux leur vie qu'il y a 10 ans, et n'ont toujours aucune garantie concernant leur futur économique.

Une famille productrice de cacao gagne en moyenne l'équivalent de 500 euros, à peine, et sans sécurité sociale.

De ce fait, beaucoup pensent à abandonner car la culture du cacao, pour eux, n'est pas rentable. **LE SAVIEZ-VOUS?**

# Programme ICC

Depuis toujours nous savons qu'il existe une grave asymétrie de l'information qui cause de sérieuses perturbations au bon fonctionnement de la chaîne, mais plus alarmant encore, la prolifération de certaines variétés comme le CCN-51 au détriment de cacaos fins et d'arôme.

**POURQUOI?** Pour plus de rendement! Entraînant ainsi dans son sillon, la disparition de variétés de qualité destinées originellement aux marchés de niche comme c'est le cas en Equateur ou ils ont complètement abandonné leur cacao dit "el Nacional" pour mettre du CCN-51, qui aujourd'hui représente plus de 70% de l'offre de cacao fin et d'arome équatorienne. **LE SAVIEZ-VOUS?**

# Programme ICC

**Partant de ces faits, nous nous sommes donc intéressés à la façon de:**

- A)** Apporter plus de transparence dans le secteur, plus de valeur aux producteurs.
- B)** Insuffler plus de collaboration et coopération au sein de cette chaîne de « non-valeur » pour les cultivateurs.
- C)** Garder comme ligne directrice un modèle de production permettant de garantir la protection de l'environnement et un développement durable.
- D)** Produire un cacao aux très grandes qualités organoleptiques pour l'exportation vers des marchés de niche.
- E)** Enrayer la perte de tous les cacaos fins et d'arôme en Colombie.

# Programme ICC

Il est important de souligner que le secteur Cacao en Colombie a été déclaré en 2017, par le gouvernement national et la communauté internationale, Secteur Stratégique pour la Construction de la Paix et la même année, la ICCO répertoriait la Colombie comme un Pays producteur de cacao fin et d'arôme, une distinction mondiale que seuls 7 Pays partagent.

En d'autres termes, vous impliquer dans ce projet signifie participer et contribuer au développement de filières propres, contribuer aux processus de Paix, soutenir la construction d'une culture cacaotière vous offrant l'accès aux meilleurs cacaos de Colombie, tout en générant de gros impacts environnementaux et socio-économiques dans les communautés locales.

# Programme ICC

Puis nous ne vous cacherons pas que nous souhaitons absolument éviter que des variétés comme le CCN-51, se propagent également en Colombie (comme il est en train de se passer dans certaines régions du Pays), jusqu'à créer et réduire l'offre a un marché de masse au détriment des arômes, des saveurs et de la Biodiversité!

Par ailleurs, c'est le long des fleuves d'Amérique du Sud (Putumayo, Caqueta et Napo) que proviennent les cacaos criollos. Le programme se concentre sur 5 regions dont 1 située a un point d'origine du cacao criollo! Un héritage Mondial a Partager avec Tous! **LE SAVIEZ-VOUS?**

# Programme ICC

Aujourd'hui les clients et les consommateurs souhaitent connaître la provenance et l'histoire derrière le produit, les conditions d'exploitation de la ferme cacaoyère, les impacts sociaux-économiques générés dans la communauté, obligeant ainsi les producteurs à répondre à ces nouvelles exigences qu'elles soient environnementales ou sociales.

Cependant nous le savons, ces changements sont de grands bouleversements socio-culturels et requièrent un accompagnement éducatif constant, de la formation tant sociale et agricole que commerciale et environnementale. C'est justement ce que ce nous offrons et développons dans notre programme!

# Programme ICC

Votre participation, à la fois au tout début de chaîne, accompagnant les producteurs dans leur transformation vers une culture de marché, et en toute fin de chaîne, éduquant les consommateurs et vos clients, contribuera à remodeler le système actuel vers plus de transparence, justice sociale et développement durable, offrant une meilleure situation économique aux familles productrices et plus largement demain, un meilleur équilibre du secteur.

**Sous un autre angle, nous vous donnons la possibilité de construire votre canal de commercialisation travaillant directement avec vos fournisseurs "partenaires" sur les niveaux de qualité et conditions de vente, ainsi que de contribuer au changement des conditions de vie de centaines de familles.**

# Programme ICC

**Vous seriez donc les premiers à:**

**Rompre avec la chaîne traditionnelle assurant aux producteurs un meilleur canal de commercialisation** (contribuant à l'amélioration de leurs conditions économiques)

**Bénéficiaire de l'approvisionnement de cacao d'excellence** (grâce à la préparation, formation et accompagnement des producteurs vers la culture de marché et de l'artisanat)

**Créer et Promouvoir un vrai espace d'échange d'expériences**, de connaissances et partage des cultures et pratiques à travers le monde.

**Conserver la culture des variétés de cacao fin en Amérique Latine** en appuyant et renforçant les principes de commerce équitable et la Biodiversité.

**Diffuser les techniques et connaissances de la gastronomie française** en offrant au plus grand nombre un accès aux arts de la chocolaterie, pâtisserie, et de la viennoiserie.

# Programme ICC

En résumé, ce programme est le résultat de plusieurs années de travail, qui m'ont amené à croire que le changement n'est pas seulement nécessaire, mais il est OBLIGATOIRE, si nous voulons continuer à déguster du chocolat de grande qualité et conserver notre Biodiversité.

Ce programme comprend les contenus suivants:

- 2 ans de travail et de recherche et 3 années en Colombie.
- Toutes nos rencontres avec les entités publiques et privées du secteur.
- Nos voyages à Mexico, Equateur, Pérou, Costa Rica et Nicaragua.
- Plusieurs ouvrages lus en philosophie, sociologie et économie.
- Des formations on-line et off-line sur des problématiques comme le changement climatique, les politiques publiques, l'Agro-écologie et la production de cacao en Amérique Latine.
- De nombreux échanges d'expériences professionnelles (experts de Justice, spécialistes en développement rural, PME d'alimentation biologique...).
- D'innombrables et inoubliables moments passés avec les producteurs.

**Je vous le dis sincèrement, Maintenant est le bon moment, Demain sera trop tard!**

# Programme ICC

Après avoir quitté le monde corporatif dans lequel j'ai travaillé plus de quinze ans, je me suis converti en entrepreneur social et non parce que c'est un mouvement de tendance mais parce que la réalité ici, quasi, ne vous laisse aucune autre option. J'ai donc décidé de créer une entreprise qui apporterait des réponses, plus exactement des outils, aux sujets de fond comme le développement rural et la filière cacao, ou l'agriculture versus l'environnement ou encore la Justice et l'Education en zones de conflits.

Ce programme est notre première réponse articulée a un problème donné très clair, les Chocolatiers doivent s'assurer de la pérennité de la filière et les producteurs doivent trouver une opportunité socio-économique durable pour continuer. La solution passe par une meilleure intégration de tous les acteurs et une plus grande transparence pour les consommateurs qui sont aujourd'hui la clé et la solution a ce problème de fond, **cultiver du cacao n'est pas rentable dans le conditions actuelles, encore moins equitable !**



[https://www.instagram.com/la\\_finca\\_brava/](https://www.instagram.com/la_finca_brava/)

# Programme ICC

## THÈMES TRANSVERSALES

*Réduction des écarts intergénérationnels*  
*Définition et Valorisation du rôle de la femme*  
*Retour des jeunes dans les campagnes*  
*Changement climatique*  
*Biodiversité & Développement Durable*

## PRINCIPES ET VALEURS PORTÉS PAR LE PROGRAMME



# Programme ICC

**\*\*\*Soyez donc les premiers à vous embarquer dans l'aventure\*\*\***

**\*\*\*Devenez les premiers acteurs de la filière de demain\*\*\***

Un grand merci pour votre attention et intérêt! J'espère que vous nous ferez le plaisir de nous rejoindre et participer a cette merveilleuse aventure humaine! Et n'oubliez pas à quel point votre rôle est important, rappelez-vous toujours que de grands pouvoirs impliquent de grandes responsabilités !

Vous pouvez nous contacter par téléphone au +57.311 663.55.84 ( WhatsApp et Messenger) ou par email a [programme\\_icc@cacaodecolombie.com](mailto:programme_icc@cacaodecolombie.com)

Bien a vous,

Gregory Le Heurt,

Directeur du Programme ICC

<https://cacaodecolombie.com/>