

**Le cacao rouge du Cameroun : Contribution de la recherche scientifique
à la caractérisation et la délimitation de la proposition
d'Indication géographique protégée (IGP)**

Abeline Maboune Tetmoun¹, Denis Sautier², Dieunedort Njankoua Wandji³

Résumé

Au Cameroun, le cacao représente 30% des exportations non pétrolières et fait vivre plus de 2 millions de planteurs. Le cacao de fèves rouges du Cameroun possède une bonne réputation pouvant lui garantir un segment du marché international plus rentable. La notion d'Indication Géographique (IG) semble ainsi offrir des opportunités aux producteurs pour sécuriser les ventes et assurer des parts de marchés valorisant davantage les attributs locaux et conséquemment s'inscrit dans le processus de construction d'un revenu décent des producteurs.

L'Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle (OAPI) et les autorités camerounaises, avec le soutien de l'Agence Française de Développement, ont identifié et priorisé le cacao rouge comme l'un des produits potentiels au Cameroun pour un enregistrement comme indication géographique. Cet article présente l'étude de caractérisation en cours. Celle-ci procède d'abord à un zonage des espaces homogènes par rapport aux facteurs de production de ces fèves. Puis elle évalue leur influence sur les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques du cacao rouge du Cameroun.

Mots clés: *cacao ; Indication géographique ; revenu agricole ; qualité organoleptique*

Introduction

Le Cameroun est le cinquième producteur mondial de cacao. L'activité cacaoyère y est stratégique, car elle représente 30% des exportations non pétrolières et fait vivre plus de 2 millions de planteurs.

Les Indications Géographiques (IG) semblent offrir des opportunités pour les producteurs des pays en développement pour sécuriser les ventes et assurer des parts de marchés en valorisant des attributs locaux (Accord de Bangui, Annexe VI, 1977; CTA – OriGIn, 2010). C'est pourquoi l'Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle (OAPI), en lien avec les autorités camerounaises, a identifié et priorisé le cacao rouge comme l'un des produits potentiels au Cameroun pour un enregistrement en indication géographique protégée. (Pédelahore et al., 2021).

En effet, le Cameroun est réputé auprès des milieux professionnels de l'industrie chocolatière pour la fréquente couleur rouge de son cacao (Thouillot, 2018). Cette spécificité n'est cependant pas encore scientifiquement décrite et ses liens avec son origine géographique restent à approfondir (Efombagn et al., 2006, Niemenaka et al., 2017).

¹ Abeline Maboune Tetmoun. Institut de Recherche Agricole pour le Développement, Yaounde, Cameroun (mabounetetmoun@gmail.com)

² Denis Sautier. Cirad, UMR Innovation, Université Montpellier. Cirad, INRAE, Institut Agro, Montpellier, France (denis.sautier@cirad.fr)

³ Dieunedort Njankoua Wandji. Centre d'études appliquées pour le développement durable (wndieunedort@gmail.com)

La question centrale porte sur l'identification des facteurs explicatifs de l'origine de la coloration rouge : Y a-t-il un lien entre couleur des fèves et les zones de production? La coloration rouge serait-elle liée aux variétés? aux spécificités pédoclimatiques des bassins cacaoyers? aux pratiques locales culturelles et de fermentation? ou bien à d'autres facteurs endogènes ou exogènes?

Dans le cadre du projet PAMPIG 2 conduit par l'OAPI, une étude a donc été confiée à la recherche agronomique camerounaise. Cette étude en cours a pour objectif d'explorer les arguments scientifiques qui justifient la spécificité et les attributs du cacao rouge et donc l'opportunité de l'IG cacao rouge du Cameroun¹.

Méthodes

La première composante de cette étude a porté sur le zonage. La prise en compte des paramètres spécifiques au rang desquels la température et la topographie ont permis d'établir des profils de "zones de production pédoclimatiques".

La deuxième composante de ce travail se réfère aux analyses physicochimiques et sensorielles. Des échantillons de cabosses de cacao ont été prélevés dans les différentes zones pédoclimatiques identifiées, suivant un protocole tenant en compte les spécificités variétales et les procédés de fermentation et de séchage. Les résultats attendus portent sur l'épreuve à la coupe (cut test), la colorimétrie; l'identification de la présence des polyphénols, les flavonoïdes; les composés volatils et l'analyse sensorielle sur liqueur et chocolat. Ils permettront notamment d'établir différents profils de cacao rouge et leurs facteurs associés.

Résultats et discussion

L'analyse pédoclimatique a mis en évidence 3 régions de production. Les caractéristiques pédoclimatiques de la zone de production du cacao rouge sont celles des Régions du Centre, de l'Est et du Sud du Cameroun, correspondant la zone agroécologique de forêt à pluviométrie bimodale.

Les résultats d'analyses physicochimiques et sensorielles permettront de documenter l'association de divers facteurs - génétiques (variétés), climatiques (pluviométrie, ensoleillement), pédologiques (matière organique, texture, bases échangeables, pH, CEC), environnementaux (forêt ou savane arborée, agroforesterie, lumière) et techniques (récolte, fermentation, séchage) - avec la coloration rouge.

Il faut cependant relever que la coïncidence de la saison sèche avec la grande période de récolte du cacao permet, entre autres, d'obtenir un séchage correct et en particulier la couleur rouge des fèves. Cette couleur est plus rarement atteinte dans le bassin du Sud-Ouest Cameroun, à pluviométrie monomodale.

Effectivement, dans la zone à pluviométrie bimodale, des expériences de cacao de qualité ont commencé à développer leur identité, telles que celles dénommées 'cacao d'excellence' et 'golden cocoa', sur lesquelles l'IG cacao rouge pourrait se greffer.

Il sera donc nécessaire d'apprécier les relations coûts-bénéfices de différentes options de cahiers des charges, en gardant à l'esprit que, quelle que soit l'option retenue, l'IG serait portée au plan opérationnel par un groupement d'intérêt commun.

Références

1. ACCORD DE BANGUI. 1977. Accord Portant Révision de l'Accord de Bangui du 02 mars 1977 instituant l'Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle (OAPI). http://www.droit-frique.com/images/textes /Afrique/OAPI_Accord_de_Bangui_revise.pdf

2. Niemenaka, N., Eyamo, J.A., Efa Onomo, P. et E. Youmbi. 2017. Physical and chemical assessment quality of cocoa beans in south and center regions of Cameroon. *Syllabus Review, Sci. Ser.* 5 (2014): 27 – 33Thouillot (2018)
3. Efombagn, M.I.B., O. Sounigo, S. Nyassé, M. Manzanares-Dauleux, C. Cilas, M. A.B. Eskes and Kolesnikova-Allen. 2006. Genetic diversity in cocoa germplasm of southern Cameroon revealed by simple sequences repeat (SSRS) markers. *African Journal of Biotechnology* Vol. 5 (16), pp. 1441-1449.
4. Pédelahore P., Gonomy M., Sautier D., Cerdan C., Thouillot F. et Fournier S. 2021. Sélection des produits éligibles à une démarche d'Indication Géographique : l'expérience du PAMPIG 2, CIRAD-OAPI, 68 pp. DOI : <https://doi.org/10.18167/agritrop/00576>
5. Thouillot F. 2018 : Caractérisation de produits potentiels en vue de la sélection de nouvelles filières candidates à un enregistrement en IG au Cameroun. GRETOAPI. 65 pp