



CHOCOIVOIRE SA

BP 1746  
SAN PEDRO  
CÔTE D'IVOIRE

Tél. : 00 22 71 06 40  
Fax : 00 22 71 06 84

**Choco Ivoire**  
COMMERCIALISATION • TRANSFORMATION • EXPORTATION

**MASSE DE CACAO 25K**  
PRODUIT DE CÔTE D'IVOIRE

◀ À l'instar de Saf Cacao, les acteurs de la filière sont pour l'heure plus actifs dans le broyage que dans la fabrication de chocolat.

## TRANSFORMATION

# La Côte d'Ivoire rêve de chocolat

En introduisant une nouvelle politique fiscale, le leader mondial du cacao veut pousser les broyeurs à **fabriquer des produits prêts à la consommation**. Reste à trouver la bonne recette pour les convaincre...

MARION DOUET, envoyée spéciale à San Pedro et à Abidjan, avec BAUDELAIRE MIEU, à Abidjan

**E**n octobre, au Salon du chocolat de Paris, Olga Yenou a dû réapprovisionner son stand quotidiennement par avion. Les poudres de cacao et les pâtes à tartiner de sa marque, Tafissa (« se lécher les doigts » en baoulé), s'y sont arrachées. Des produits « pure origine Côte d'Ivoire » que cette entrepreneure a déjà lancés sur le marché local, au printemps 2015, avec un certain succès. Si le pays, numéro un mondial de la production de fèves, affiche une faible consommation de produits chocolatés, qui restent des mets de luxe, Tafissa projette déjà de réaliser un chiffre d'affaires de 2 milliards de F CFA (3 millions d'euros) en 2016. Les adultes se laissent notamment séduire par son chocolat en poudre 100 % cacao, fabriqué à San Pedro. « Ils aiment son goût amer et authentique », sourit Olga Yenou, qui nous a donné rendez-vous dans un salon de thé cosy du quartier résidentiel des Deux Plateaux, à Abidjan. Avant de créer sa propre société, cette quinquagénaire était

directrice de l'usine du français Cémoi dans la capitale économique ivoirienne.

Depuis sa grisante expérience parisienne, la tentation d'exporter se fait plus forte. D'autant plus qu'une nouvelle incitation fiscale est entrée en vigueur au 1<sup>er</sup> janvier 2016 : elle stipule que les produits finis issus du cacao seront désormais exemptés du Droit unique de sortie (DUS), la principale taxe à l'export. L'ambition affichée par les autorités est d'amorcer, à travers cet effort budgétaire de 600 millions de F CFA, l'évolution de cette filière.

Reste que, pour l'instant, la politique du gouvernement ne semble pas tout à fait claire pour les acteurs du secteur. « Je ne sais pas si j'aurai droit à l'exemption du DUS, ni quelles sont les conditions pour en bénéficier », affirme Olga Yenou, patronne de l'une des rares entreprises locales de produits chocolatés avec La Maison du chocolat ivoirien, qui fabrique depuis dix ans les confiseries Douceurs de Suzanne, et l'usine de Professional Food Industry (marques Chocomax, Chocoquick

et Amigo), installée à Yopougon. Ces chocolatiers s'interrogent par ailleurs sur le fait que cette mesure fiscale inédite intervienne à peine huit mois après l'inauguration en grande pompe de la nouvelle chocolaterie de Cémoi. L'usine, dimensionnée pour confectionner 10 000 tonnes de produits par an à destination du marché ivoirien et de la sous-région, ne produit pour l'instant que les pâtes à tartiner Tarticao et les poudres Quickao – les tablettes de chocolat sont prévues pour un second temps. Elle a été présentée, avec un art certain de la communication, comme la toute première « chocolaterie industrielle » du pays, reléguant aux oubliettes les autres acteurs, existants ou disparus, comme Chocolaterie et confiserie de Côte d'Ivoire (Chocodi), fondée par Barry Callebaut puis vendue à l'entrepreneur ivoirien Charles Kader Gooré avant de fermer au début des années 2010 en raison de difficultés financières.

Un ministre du gouvernement n'hésite d'ailleurs pas à affirmer que la suppression du DUS, ironiquement appelée « fiscalité Cémoi », est avant tout destinée au groupe français. Et se montre même dubitatif à l'idée d'en faire bénéficier tous les exportateurs de produits chocolatés.

**ACCÉLÉRER.** Le ministre auprès du Premier ministre chargé du Budget, Abdourahmane Cissé, déclare pourtant le contraire : « Nous souhaitons que la transformation ne s'arrête pas aux produits semi-finis et qu'un maximum d'entreprises puissent fabriquer des produits prêts à la consommation. Cela permettra d'apporter une forte valeur ajoutée à nos exportations. » Une position qui se veut plus ambitieuse que celle défendue jusque-là par les autorités du pays. Depuis Félix Houphouët-Boigny, les présidents ivoiriens ont toujours clamé leur volonté d'accélérer la transformation locale des fèves de cacao en produits semi-finis (masse principalement, mais aussi beurre ou tourteaux) afin de libérer le pays du diktat des cours fixés à Londres, et de

du cacao (ICCO), installée à Londres depuis 1973, à Abidjan. L'exécutif fournit un effort budgétaire important, de l'ordre de 4,5 millions d'euros, pour rénover le siège qui abritera l'institution à Cocody-Les Deux Plateaux et participer aux coûts du transfert, qui s'achèvera en juin. Pour le premier producteur de fèves au monde – et premier broyeur

depuis 2014-2015 –, ce transfert est stratégique. « La Côte d'Ivoire va gagner en influence sur le plan international, estime Youssouf Carius, chef économiste de Bloomfield Investment. Et ses plantations vont bénéficier, de manière accrue, de l'expertise de l'ICCO. » Reste une question : à la fin de l'année, au terme du mandat de Jean-Marc Anga, le pays

pourra-t-il voir un autre de ses ressortissants nommé au poste de directeur exécutif de cette organisation ? Rien n'est moins sûr : tant qu'elle était implantée au Royaume-Uni, pays consommateur, l'institution était dirigée par un représentant des pays producteurs. Selon cette règle tacite, le schéma inverse s'avère probable. ●

M.D.

## DE LA FÈVE AU CHOCOLAT

VALEUR AJOUTÉE

FAIBLE

TRANSFORMATION



Quantité produite

1,8 million

de tonnes

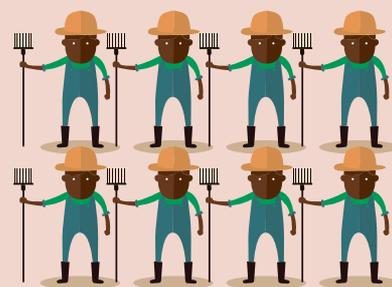
FÈVES

Près de  
70%  
à l'export30%  
sont  
transformés  
sur place

ACTEURS

800 000

producteurs de fèves



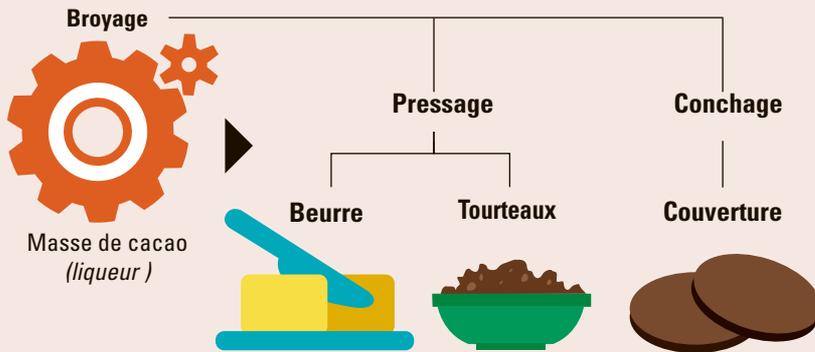
créer des emplois et de la valeur ajoutée. Avec des résultats contrastés. Il est vrai qu'en 2015 la Côte d'Ivoire a pour la première fois détrôné, d'une tête, les Pays-Bas pour le volume de fèves broyées (545 000 t contre 518 000), mais ce chiffre correspond à environ 30 % de la récolte totale (qui a grimpé à 1,8 million de t en 2014-2015), encore loin de l'objectif des 50 %, affiché de longue

## ABIDJAN, CAPITALE MONDIALE DU CACAO

Lors de son premier mandat, Alassane Ouattara s'est attaché à réorganiser la filière (création du Conseil du café-cacao, prix minimum garanti au producteur). Il s'est aussi démené, avec son Premier ministre Daniel Kablan Duncan et le ministre du Commerce, Jean-Louis Billon, pour obtenir la délocalisation du siège de l'Organisation internationale

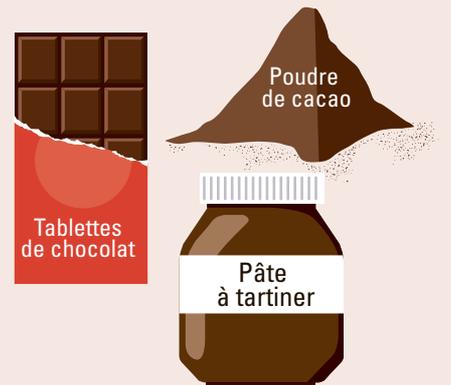
MOYENNE

PRODUITS SEMI-FINIS

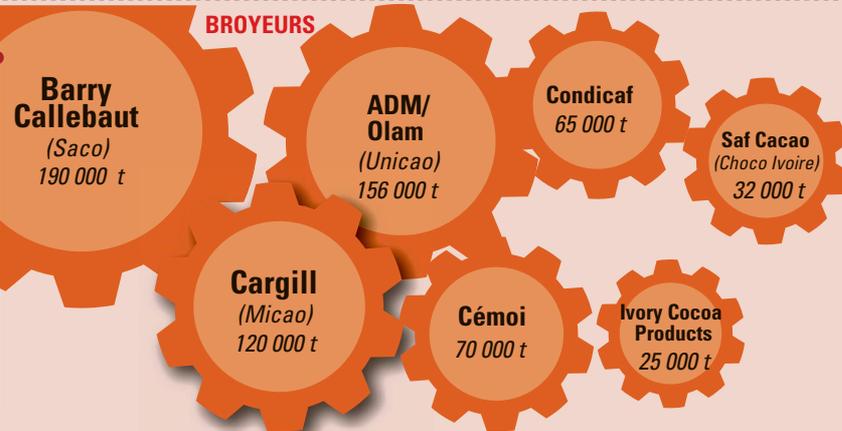


TRÈS FORTE

PRODUITS FINIS

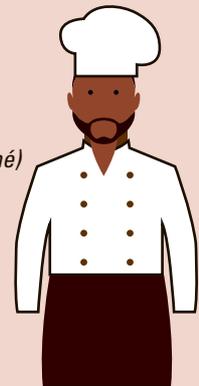


BROYEURS



CHOCOLATIERS

- Cémoi (10 000 t)
- Professional Food Industry (7 000 t)
- Tafissa (non renseigné)
- La Maison du chocolat ivoirien (non renseigné)



SOURCES : ECOBANK, CCC, ICCO

date. De plus, la Côte d'Ivoire ne possède pas de réel avantage compétitif dans la fabrication de produits semi-finis, qui dégagent par ailleurs beaucoup moins de bénéfices que le chocolat.

**LÉSÉS.** Mais le pari du gouvernement reste audacieux. Les consommateurs se trouvent pour l'essentiel à des milliers de kilomètres, en Europe, en Amérique et en Asie, et veulent déguster un chocolat à petit prix. « Transformer la matière première sur place est une bonne idée, mais pour réussir à être compétitif sur les marchés internationaux, il faut trouver des subventions », explique Edward George, directeur de la recherche d'Ecobank. Avec les aides à l'export, les autorités semblent préparer le terrain pour faire de la Côte d'Ivoire le chocolatier de la région. « L'objectif doit être régional, pour jouer sur le nombre de consommateurs : aller, au-delà de l'Afrique de l'Ouest, vers l'Afrique centrale et l'Afrique de l'Est, là où les pays n'ont pas de capacités de transformation », soutient Jean-Marc Anga, le directeur exécutif de l'ICCO.

Mais certains acteurs de la filière s'estiment lésés par la politique gouvernementale : les industriels

du broyage qui, pour certains, ont installé de nouvelles capacités ces dernières années (Barry Callebaut est passé de 155 000 t à 190 000 t, Olam a ouvert une usine de 70 000 t à San Pedro). Si, pour favoriser leur implantation, les autorités avaient allégé le DUS sur les produits semi-finis depuis les années 1990, l'exécutif l'a revu à la hausse en 2012. Une décision que certains attribuent au lobbying des exportateurs de fèves brutes – qui voyaient dans cet avantage fiscal une concurrence déloyale – et considèrent même comme une conséquence de l'arrivée dans leurs rangs du beau-fils du président, Loïc Folloroux. Mais Charles Koffi Diby, alors ministre de l'Économie et des Finances, avait reproché aux broyeurs d'avoir longtemps profité de cet avantage sans investir suffisamment pour accroître leurs capacités de transformation.

Reste que cette réévaluation du DUS pour les broyeurs, qui a entraîné une hausse de leurs charges d'environ 25 %, a d'abord pénalisé la poignée de petits industriels ivoiriens qui s'étaient lancés dans la fabrication de produits semi-finis destinés à l'exportation. Leurs marges déjà faibles ont été englouties par la mesure. Sucso était le

premier d'entre eux. En 2007, son fondateur, Martial Yacé, accueillait à San Pedro le président Laurent Gbagbo pour l'inauguration de son usine et ambitionnait de devenir un « acteur de référence » dans un secteur dominé depuis longtemps par les multinationales comme Barry Callebaut et Cargill. En cette fin du mois de janvier, le parking de son entreprise est désespérément vide, et ses machines à l'arrêt. Tout autour, l'activité bat pourtant son plein : la grande récolte s'achève et les stocks envahissent les entrepôts, diffusant dans la ville portuaire une lourde odeur de fèves fermentées. Sucso, qui employait jusqu'à 350 ouvriers à cette période de l'année, a arrêté sa production il y a plus d'un an et demi, raconte un membre de l'équipe de management rencontré sur le site désert. « Il y a un décalage entre le discours et la réalité, cela fait trois ans qu'on interpelle les autorités », se désole-t-il. Condicaf, un concurrent, s'est lui retrouvé dans une situation difficile avant, selon nos informations, de faire entrer un poids lourd dans son capital, l'américain Transmar. Quant à Olga Yenou, qui a débuté dans le broyage, elle a choisi d'investir avec ses trois associés pour convertir son usine en chocolaterie. De leur côté, les géants du secteur - ADM, Cargill, Barry Callebaut et Cémoi - ont menacé de mettre la clé sous la porte. « Trois ans plus tard, on constate qu'aucun d'entre eux n'a fermé, en dehors d'ADM [le groupe américain a quitté le cacao et vendu ses actifs à Olam en 2015], persifle, à Abidjan, un industriel qui ne souhaite pas être nommé. Ils font moins de bénéfices, certes, mais ils n'enregistrent certainement pas de pertes. » Aucun d'entre eux n'a répondu à nos demandes d'interview.

Pris en tenaille entre le prix d'achat des matières premières (avec minimum garanti fixé) et des prix de vente indexés sur le cours du cacao, mais aussi confrontés à des coûts importants (l'énergie, notamment), les broyeurs disent attendre avec

## PENDANT CE TEMPS-LÀ, AU GHANA...

Comment s'en sort le grand concurrent de la Côte d'Ivoire ? Le Ghana, numéro deux mondial de la production de fèves avec 700 000 tonnes en 2014-2015, n'en a broyé localement que 200 000 t, contre 545 000 t pour son voisin, selon Ecobank. Mais ce chiffre représente près de 29 % de la production totale de fèves de cacao du pays, pas très loin du pourcentage atteint par la Côte d'Ivoire (environ 30 %).

Si, au Ghana, les broyeurs bénéficient d'un meilleur accès aux fèves, avec des prix préférentiels (- 20 %), ils font face en revanche à un environnement économique dégradé, à des fluctuations monétaires et à un accès à l'électricité erratique. Résultat : selon les estimations de la banque panafricaine, moins de 50 % de ses capacités de transformation sont utilisées, contre 80 % en Côte d'Ivoire. ●

M.D.

## Une Afrique de plus en plus gourmande

  
**14 000**  
tonnes  
de chocolat consommées  
en 2013-2014

contre  
**9 500**  
tonnes  
en 2005-2006

  
**25 400**  
tonnes  
consommées  
en 2013-2014

contre  
**15 500**  
tonnes  
en 2005-2006

SOURCE : ICCO



ABIDJAN, 21-22 MARS

Accélérer la diversification de l'économie africaine : un thème majeur du

**AFRICA CEO FORUM 2016**

theafricaceoforum.com

impatience une réforme du gouvernement. Au premier rang d'entre eux, les petits industriels, qui ne bénéficient pas d'économies d'échelle. Selon Ali Lakiss, cofondateur de Saf Cacao, principale entreprise ivoirienne du secteur, les gains ne compensent pas les investissements réalisés pour faire évoluer l'activité. « Un site de conditionnement [où les fèves sont séchées et mises en sachet] coûte 10 milliards de F CFA ; il faut déboursier 20 milliards pour une usine de broyage ; et pour se lancer dans la couverture de cacao, on passe à 40 milliards alors que la valeur ajoutée entre ces étapes n'augmente que dans une proportion moindre », explique-t-il sans en dire plus sur ses propres marges, tout comme les autres broyeurs interrogés.

**APPEL DU PIED.** Tout en déplorant la faible rentabilité, Saf Cacao, qui est aussi exportateur, se dit sur le point d'investir pas moins de 15 milliards de FCFA pour doubler les capacités de son usine Choco Ivoire (de 32 000 à 66 000 t par an) et étendre sa production de masse de cacao au beurre et aux tourteaux. Un appel du pied à peine voilé aux autorités, qui réfléchissent aussi à un geste envers les broyeurs. Le gouvernement mène actuellement une étude chapeautée par pas moins de quatre ministères (les Finances et le Budget, l'Industrie, l'Agriculture et le Commerce) sur la compétitivité de la filière. Mais un précédent rapport de 2014 dort déjà dans les placards du Conseil du café-cacao, qui n'a pas répondu à nos questions. Et beaucoup doutent que ce nouveau document permette de lever le voile sur des niveaux de rendement et de profit tenus jalousement secrets.

En attendant, le Premier ministre Daniel Kablan Duncan réunira l'ensemble de la filière cacao le 25 février. Ira-t-il jusqu'à lui donner un deuxième coup de pouce fiscal ? « Pour le moment, les exonérations du DUS ne concernent que les produits finis, tempère Abdourahmane Cissé. Cependant, nous sommes toujours en discussion avec les exportateurs pour voir ce qui peut être fait pour les produits semi-finis. Nous verrons les aménagements à apporter. » La porte resterait donc ouverte... ●