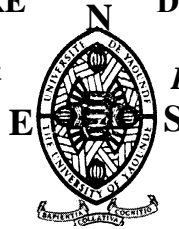


UNIVERSITÉ DE YAOUNDÉ I  
*UNIVERSITY OF YAOUNDE I*

ÉCOLE NORMALE SUPÉRIEURE  
*HIGHER TEACHER TRAINING  
COLLEGE*



DÉPARTEMENT D'HISTOIRE  
*DEPARTMENT OF HISTORY*  
.....

**PRODUCTION ET COMMERCIALISATION DES  
CULTURES DE RENTE AU CAMEROUN:  
LE CAS DU CACAO DANS  
L'ARRONDISSEMENT DE SANGMELIMA  
1960-2010**

Mémoire présenté et soutenu publiquement en vue de l'obtention du  
Diplôme de Professeur de l'Enseignement Secondaire Deuxième  
Grade (DIPES II)

Par

Notein Octave **EVINA MENGO**

Licencié en Histoire

Sous la direction du  
Dr. Raymond Anselme **EBALE**  
(Chargé de Cours)

Année académique : 2015-2016

## SOMMAIRE

<b>SOMMAIRE .....</b>	<b>i</b>
<b>DEDICACE.....</b>	<b>iii</b>
<b>REMERCIEMENTS.....</b>	<b>iv</b>
<b>LISTE DES SIGLES, ACRONYMES ET ABREVIATIONS .....</b>	<b>v</b>
<b>LISTE DES TABLEAUX.....</b>	<b>viii</b>
<b>LISTE DES PHOTOS.....</b>	<b>ix</b>
<b>LISTE DES GRAPHIQUES .....</b>	<b>x</b>
<b>RE SUME .....</b>	<b>xi</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xii</b>
<b>INTRO DUC TION GENERALE .....</b>	<b>1</b>
<b>CHAPITRE PREMIER : CADRE PHYSIQUE ET HUMAIN DE L'ARRONDISSEMENT DE SANGMELIMA .....</b>	<b>12</b>
I-LES CARACTERISTIQUES PHYSIQUES DE L'ARRONDISSEMENT DE SANGMELIMA .....	13
II-CADRE HUMAIN DE L'ARRONDISSEMENT DE SANGMELIMA ....	19
<b>CHAPITRE DEUXIEME : L'ESSOR DE LA CACAO CULTURE DANS L'ARRONDISSEMENT DE SANGMELIMA .....</b>	<b>25</b>
I-ORIGINE DU CACAO ET SON INTRODUCTION A SANGMELIMA ..	25
II-LES TECHNIQUES CULTURALES DU CACAOYER .....	29
<b>CHAPITRE TROISIEME : L'EVOLUTION DE LA PRODUCTION DU CACAO DANS L'ARRONDISSEMENT DE SANGMELIMA DE 1960 A 2010 .....</b>	<b>39</b>
I-L'IMPLICATION DE L'ETAT DANS LA FILIERE CACAOYERE .....	39
II-LE DÉSENGAGEMENT DE L'ETAT DE LA FILIÈRE .....	50
III-LA REPRISE EN MAIN DE L'ETAT OU LA RELANCE.....	54

<b>CHAPITRE QUATRIEME : LA COMMERCIALISATION DU CACAO DANS L'ARRONDISSEMENT DE SANGMELIMA DE 1960 A 2010.....</b>	<b>60</b>
I-LE ROLE DE L'ETAT REGULATEUR : 1960- 1986.....	60
II-LES EFFETS DE LA LIBERALISATION DE LA FILIERE CACAO DANS L'ARRONDISSEMENT DE SANGMELIMA .....	73
<b>CHAPITRE CINQUIEME : IMPACT ECONOMIQUE ET SOCIAL DU CACAO DANS L'ARRONDISSEMENT DE SANGMELIMA.....</b>	<b>87</b>
I-LES RETOMBEES ECONOMIQUES DU CACAO A SANGMELIMA ...	87
II-SUR LE PLAN SOCIAL .....	93
<b>CONCLUSION GENERALE .....</b>	<b>102</b>
<b>SOURCES ET REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES .....</b>	<b>106</b>
<b>TABLE DES MATIERES .....</b>	<b>115</b>
<b>ANNEXES .....</b>	<b>118</b>

A nos regrettés parents :

◆notre mère Sara ZE,

◆notre père Joseph MENGO m'EVINA.

## REMERCIEMENTS

Ce n'est à proprement parler d'un truisme si, de prime abord nous exprimons notre profonde gratitude, aussi modeste soit-elle, à l'endroit de nos formateurs émérites pour la réalisation de ce travail.

Le directeur de recherche le Dr. Raymond Anselme Ebalé, pour ses conseils et sa tempérance se situant aux antipodes de la verticalité mandarinale affichée des habituelles relations entre apprenants et enseignants. Lui, qui a su le plus souvent nous canaliser et nous recadrer dans une atmosphère teintée de rigueur scientifique lorsque parfois la passion a voulu nous emporter sur certains de nos points de vue relatifs à l'arrondissement de Sangmélina.

Nous exprimons notre reconnaissance au chef de département d'histoire de l'Ecole Normale Supérieure, le Pr Salvador Eyezo'o, qui est considéré comme un véritable parent tout au long de notre formation. Il en est de même des Professeurs Jean Paul Ossah Mvondo, Eugène Désiré Eloundou, Michael Ndobegang, Robert Kpwang, des Docteurs Joseph Tanga Onana, Jean Bosco Ella, Souleyman, Achille Bella, Christophe Signié, Lucie Zouya Mimbang, Mbarga Messomo. Que tous les enseignants de ce département ainsi que ceux des départements de géographie, des sciences de l'éducation et d'anglais en leurs rangs et grades trouvent ici l'expression de notre sincère obligeance.

Nous formulons nos remerciements à nos informateurs qui ont accepté de se confier à nous sans argutie protocolaire. Nous citons nommément : Jean Pierre Foumane, Yves Edang Noa, Fabrice Ondobo, André Mva Fo'o, Patrice Mendo, Carol Cédar Mendo, Salomon Nna Za'abame, Nwagu née Henriette Pélagie Ondja'a Bekono, Paul Vidal Ngande Evina.

Loin de nous la prétention d'être exhaustif, nous n'oublions pas nos frères et sœurs : Mexan Nna Ze, Didier Essono, Crisot Akono, Pascaline Zanga, Léocadie Oloumane, Sylvie Elono, Danièle Eyamo, Serge Nna Ze, Patrick Nna Ze, Bruno Bindjeme, Thierry Amouhou, Florine Eyamo épouse Belinga, nos nièces et neveux Marion Nyatte, Judith Fouta Olivier Essono, Ulysse Nna, Paulin Ngota; nos parents Bayard Nna Ze, Germaine Gertrude Ngononkomo Nna Ze, Louise Mengue, Jean Marc Essono Nna.

Il serait un crime de lèse-majesté de ne pas penser à notre fille Sara Octavie Evina Mengo et à sa mère, notre compagne Marie-Noel Tchouaba, pour le mérite qu'elles ont eues à nous soutenir par-delà les contingences inhérentes à notre formation.

Enfin que tous ceux et toutes celles qui, de près ou de loin, ont participé de manière esthétique à l'accomplissement de cette œuvre humaine trouvent ici l'expression de notre immuable remerciement.

## LISTE DES SIGLES, ACRONYMES ET ABREVIATIONS

<b>ADAMINADERS</b>	: Archives Délégation d'Arrondissement Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural de Sangmélima
<b>ADDCOM- DL</b>	: Archives Délégation Départementale du Commerce du Dja et Lobo
<b>ADDMINADER- DL</b>	: Archives Délégation Départementale Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural du Dja et Lobo
<b>ADDMINESEC- DL</b>	: Archives Délégation Départementale Ministère des Enseignements Secondaires du Dja et Lobo
<b>ANPCC</b>	: Association National des Producteurs de Cacao/Café
<b>ANY</b>	: Archives Nationale de Yaoundé
<b>APS</b>	: Archives Préfecture de Sangmélima
<b>ASPS</b>	: Archives Sous-Préfecture de Sangmélima
<b>ASSODECAOS</b>	: Archives Secteur SODECAO de Sangmélima
<b>AVZ</b>	: Agent Vulgarisateur de Zone
<b>CAF</b>	: Coût Assurance Fret
<b>CEDAC</b>	: Centre de Développement Auto-Centré
<b>CENADEC</b>	: Centre National de Développement des Entreprises Coopératives
<b>CFJA</b>	: Centre de Formation des Jeunes en Agriculture
<b>CICC</b>	: Conseil Interprofessionnel du Cacao et du Café
<b>CODJAL</b>	: Collège Privé Laïc du Dja et Lobo
<b>COLIM</b>	: Collège de l'Immaculée Conception
<b>CONODA</b>	: Collège Notre Dame du Sacré Cœur
<b>COOPLACA</b>	: Coopérative des Planteurs de Cacao
<b>CSEC</b>	: Centre Social pour l'Education Continue
<b>DAMINADERS</b>	: Délégation d'Arrondissement Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural de Sangmélima
<b>DDCOM-DL</b>	: Délégation Départementale du Commerce du Dja et Lobo

<b>DDFOF- DL</b>	: Délégation Départementale Forêts et Faune du Dja et Lobo
<b>DDMINADER-DL</b>	: Délégation Départementale Ministère de l’Agriculture et du Développement Rural du Dja et Lobo
<b>DIPES II</b>	: Diplôme de Professeur d’Enseignement Secondaire deuxième grade
<b>DSDSR</b>	: Document de Stratégie de Développement du Secteur Rural
<b>EIDE</b>	: Ecole des Infirmiers Diplômés d’Etat
<b>ENIEG</b>	: Ecole Normale des Instituteurs de l’Enseignement Général
<b>ENS</b>	: Ecole Normale Supérieure
<b>ETA</b>	: Ecole Technique d’Agriculture
<b>F CFA</b>	: Francs de la Coopération Française et Africaine
<b>FALSH</b>	: Faculté des Arts Lettres et Sciences Humaines
<b>FIDES</b>	: Fonds d’Investissement pour le Développement Economique et Social
<b>FMI</b>	: Fonds Monétaire International
<b>FOB</b>	: Free On Board
<b>FODECC</b>	: Fonds de Développement du Cacao et du café
<b>FONADER</b>	: Fonds National de Développement Rural
<b>FUPROCAS</b>	: Fédération des Unions des Producteurs de Cacao de Sangmélima
<b>GIC</b>	: Groupe d’Initiative Commune
<b>GIE</b>	: Groupement d’Intérêts Economiques
<b>IRAD</b>	: Institut de Recherche Agricole pour le Développement
<b>ISI</b>	: Institut Supérieur Informatique
<b>IST</b>	: Institut Supérieur de Théologie
<b>JADD</b>	: Jeunesse Active pour le Développement du Dja et Lobo
<b>MINADER</b>	: Ministère de l’Agriculture et du Développement Rural
<b>MINCOM</b>	: Ministère du Commerce
<b>MINEFOP</b>	: Ministère de l’Emploi et de la Formation Professionnelle
<b>MINESEC</b>	: Ministère des Enseignements Secondaires
<b>MINESUP</b>	: Ministère de l’Enseignement Supérieur

<b>MINRESI</b>	: Ministère de la Recherche Scientifique et de l'Innovation
<b>NPA</b>	: Nouvelle Politique Agricole
<b>ONCC</b>	: Office National de Cacao et du Café
<b>ONCPB</b>	: Office National de Commercialisation des Produits de Base
<b>OP</b>	: Organisation Paysanne
<b>PAIJA</b>	: Projet d'Appui à l'Insertion des Jeunes en Agriculture
<b>PAPVCC</b>	: Projet d'Appui à la Protection du Verger Cacao/Café
<b>PAS</b>	: Programme d'Ajustement Structurel
<b>PNVRA</b>	: Programme National de Vulgarisation et de Recherche Agricole
<b>PPDR</b>	: Projet Pôle de Développement Rural
<b>PPTE</b>	: Pays Pauvre Très Endetté
<b>PSCC</b>	: Projet Semencier Cacao Café
<b>SAP</b>	: Société Africaine de Prévoyance
<b>SEMAC</b>	: Service Expérimental de Modernisation de l'Agriculture au Cameroun
<b>SIC CACAOS</b>	: Société Industrielle des Cacaos
<b>SIP</b>	: Société Indigène de Prévoyance
<b>SOCOODER</b>	: Société Coopérative pour le Développement Rural
<b>SOCOOPED</b>	: Société de Coopérative d'Epargne et de Développement
<b>SODECAO</b>	: Société de Développement du Cacao
<b>SOMUDER</b>	: Société Mutuelle de Développement Rural
<b>STABEX</b>	: Système de Stabilisation des Recettes des Exportations
<b>USAID</b>	: United States Aid for International Development
<b>ZAPI</b>	: Zone d'Actions Prioritaires Intégrées



## LISTE DES TABLEAUX

1 : Eléments du climat de l'arrondissement de Sangmélina .....	14
2 : Liste non exhaustive des principales essences ligneuses recensées dans l'arrondissement de Sangmélina. ....	17
3 : Liste des clans de l'arrondissement de Sangmélina en 1960.....	23
4 : Production cacaoyère de Sangmélina avant l'indépendance (1927-1960)..	40
5 : Fichier des Planteurs 1983-1984.....	46
6 : Ratios d'encadrement et de l'exploitation cacaoyère 1983-1984.....	47
7 : Superficie des parcelles cacaoyères par classe de taille (ha) 1983-1984.....	48
8 : Marchés périodiques de Sangmélina en 1959.....	62
9 : Estimations de la quantité de cacao commercialisé à Sangmélina de 1960 à 1990. ....	69
10 : Evolution des prix du cacao par qualité de 1970 à 1993 .....	70
11 : Comparaison prix garanti au producteur et prix FOB de 1974 à 1990.....	72
12 : Evolution de la production cacaoyère à Sangmélina de 1991 à 2000 .....	75
13 : Evolution du prix au producteur de 1992 à 2000.....	79
14 : Evolution du prix par kilogramme au producteur de 2000 à 2010 .....	84
15 : Principaux établissements de commerce à Sangmélina 1960-2010 .....	89
16 : Liste des grands planteurs de l'arrondissement de Sangmélina 1965- 1975. .....	92
17 : Liste d'établissements secondaires de la ville de Sangmélina de 1960 à 1992 .....	97
18 : Liste d'établissements secondaires et institutions professionnelles de l'arrondissement de Sangmélina en 2010. ....	99

**LISTE DES PHOTOS**

1 : Cabosse atteinte de pourriture brune.....	33
2 : Cacao récolté et entassé avant le décabossage.....	36
3 : Séchage du cacao, Zoébefam, 05/11/2015.....	38
4 : Hangar d'Avebe- Esse (2015).....	61
5 : Habitation d'un planteur moyen du village Ma'anmenyin .....	96

## **LISTE DES GRAPHIQUES**

1 : Courbe thermique de la région de Sangmélima 2009 .....	15
2 : évolution tonnage de Sangmélima 1927-1960.....	41
3 : Evolution tonnage de Sangmélima cacao 1960-1990.....	69
4 : Prix cacao grade I et II 1970-1993.....	71
5 : Prix FOB exportations et prix planteur. ....	72
6 : Evolution tonnage 1991-2000 .....	76
7 : prix grade I et II FCFA 1992-200 .....	79
8 : Prix grade I et II en FCFA 2000-2010 .....	85

## RE SUME

“Production et commercialisation des cultures de rente au Cameroun : le cas du cacao dans l’arrondissement de Sangmélina 1960-2010.” Tel est le thème de notre étude qui aborde les fluctuations, les mutations, les changements endurés dans le milieu rural suite au cacao. Cette culture millénaire, aux origines amérindiennes, introduite au Cameroun et dans l’arrondissement de Sangmélina pendant la période coloniale allemande, reçut l’assentiment de la population jusqu’à cinquante années après l’indépendance.

Dans son parcours entre 1960 et 2010, la filière cacao, pourtant pilier irrécusable de l’agriculture, connaît deux conjonctures antinomiques : l’expansion et la dégénérescence.

La prospérité, pendant le monopole de l’Etat, marquée par les subventions à travers les structures d’encadrement créées pour une production quantitative et qualitative d’une part, une commercialisation plus encadrée et organisée d’autre part.

La déchéance, lors la crise économique, est une véritable traversée du désert, caractérisée par le désengagement de l’Etat de la filière. Ce poncepilatisme qu’accompagne la libéralisation à outrance, plonge le planteur dans un désarroi qui le contraint à l’abandon des plantations cacaoyères. La production tombe en baisse et les mauvaises pratiques commerciales se font ressentir.

Les planteurs s’adaptent à la libéralisation ; l’Etat amorce une reprise en main de la cacaoculture par des actes d’encouragement et de réhabilitation des structures victimes de la léthargie du temps de vaches maigres.

Toutefois, il ne semble pas superflu de constater que la cacaoculture a eu, bon gré mal gré les péripéties, un impact économique social et culturel sur l’arrondissement de Sangmélina. Perfectionnement des habitations, des planteurs, développement des villages avec renforcement du secteur commercial ; par ailleurs le cacao a entraîné l’adoption de conduites peu orthodoxes.

## ABSTRACT

“Production et commercialisation des cultures de rente au Cameroun : le cas du cacao dans l’arrondissement de Sangmélina 1960- 2010.” Such is the subject of our study which approaches the transformations, variations endured in the rural area with reference to cocoa. This millennial cultivation, of Amerindian origins, introduced in Cameroon and in Sangmelima subdivision during the German colonial period, receive the approval of population till fifty years after the independence.

In its course between 1960 and 2010, the cocoa channel yet the irrevocable pillar of agriculture, knows two antithetical circumstances: Expansion and degeneration.

The prosperity, during the government of monopoly, marked by the subventions across a controlled structure firstly created for the quantitative and qualitative and a high controlled and organized commercialization on the other hand.

The downfall, during the economic crisis, real crossing of the desert characterized by the disengagement of the government of the channel. This “poncepilatism” which is accompanied by the excess liberation dives the planter in a turmoil which forces him to abandon the cocoa’s plantation. The production rate decreases and the poor practices of commercialization are felt.

Planters accommodate to the liberation; the government begins the resumption of the cocoa cash crop, this by the act of encouragement and the rehabilitation of the victims of lethargy in the lean time.

However it isn’t superfluous to notice that in spite of the events, the cocoa culture had a social, economic and cultural impact on Sangmelima subdivision. The improvement of dwellings, planters, development of villages with strengthening of commercial sector; besides, the cocoa led into the adoption of a little orthodox behavior.

## INTRODUCTION GENERALE

L'économie du Cameroun repose depuis l'indépendance sur l'agriculture. En effet, le secteur agricole bénéficie, à partir de la période coloniale, d'une assez grande considération de la part des Occidentaux, les Allemands (1884-1916), les Britanniques (1916-1961), les Français (1916-1960) qui y développèrent de grandes plantations. Certes un nombre considérable d'hommes de sciences : historiens, économistes, sociologues, géographes se penchent sur le sujet pour attester de ce que c'est l'agriculture, à travers les cultures de rente, qui contribue majoritairement à la construction du pays<sup>1</sup>, mais tout compte fait, dans la pratique de l'agriculture au Cameroun, le cacao occupe toujours une place de choix. La commercialisation des fèves de cacao influence indubitablement le train de vie de nombreuses populations. C'est dans cette optique que l'intitulé de notre sujet de recherche est : **“Production et commercialisation des cultures de rente au Cameroun : le cas du cacao dans l'arrondissement de Sangmélima 1960-2010.”** Toutefois ce thème n'est pas un fait de hasard ; le dévolu porté sur ce thème ne s'est pas fait fortuitement.

### 1- Raisons du choix du sujet

Plusieurs raisons justifient notre inclination sur un thème qui se rapporte à la cacaoculture dans l'arrondissement de Sangmélima.

D'abord, la production du cacao fit des lauriers à la zone de Sangmélima au milieu des années 1950<sup>2</sup>. Le bitumage de l'axe routier reliant ce chef-lieu de

---

<sup>1</sup>S. C. Abega, *Société civile et réduction de la pauvreté*, Yaoundé, CLE, 1999, p. 85.

<sup>2</sup> Sangmélima est une subdivision administrative depuis 1920, ceci jusqu'en 1959 ; et englobe les postes administratifs de Zoétéélé et de Bengbis devenus arrondissements tout comme Sangmélima en 1959.

subdivision à Yaoundé via Mbalmayo est tributaire de l'importance que les populations de la région du centre-sud accordèrent à la cacaoculture<sup>3</sup>.

Ensuite, dans les décennies 1970-1980 et 1980-1990, la ville de Sangmélina, et par ricochet l'arrondissement de Sangmélina fut considéré comme “ Le Quartier Latin<sup>4</sup> ” du fait de l'intérêt conféré à l'école. La production et la commercialisation cacaoyère, activités pourtant laborieuses, suscitèrent un engouement pour les populations à s'investir en faveur de l'éducation en envoyant leurs enfants s'instruire.

Toutefois au milieu des années 1980 et ce jusqu'aux années 1990, la cacaoculture périclita à cause de la crise économique qui entraîna la chute des cours du cacao et le désengagement de l'Etat de la filière. Conséquence de cette situation, les producteurs, qui se recrutent presque exclusivement dans le monde rural, tournent le dos à ce secteur qui n'est plus rentable<sup>5</sup>.

En début des années 2000, il s'observe une sorte de volte- face mieux un retour des pouvoirs publics qui s'engagent dans la relance de la cacaoculture, déjà “ infestée ” par les métastases de la corruption (acheteurs véreux) et de la mauvaise gouvernance (abandon des producteurs à eux-mêmes).

Enfin, et ce sur un aspect personnel, une contribution à la science bien que de nombreux chercheurs ne cessent de se consacrer à la contribution de la cacaoculture à l'essor socio-économique des peuples de la zone forestière. Le présent travail ouvre une fenêtre sur les étapes du cacao dans l'arrondissement de Sangmélina pendant une période de cinquante années postindépendance.

---

<sup>3</sup> J. Champaud, *l'Economie cacaoyère*, Paris, Cahier. ORSTOM, série. Science humaine. III, 3-1966, p. 110.

<sup>4</sup> A l'image du « Quartier Latin » de Paris en France, situé sur la rive gauche de la Seine, au sud de la Cité, qui abrite de nombreuses institutions universitaires ; lesquelles accueillent la plupart des étudiants africains, la ville de Sangmélina est au Cameroun réputée propice à l'éducation durant les années 70 et 80.

<sup>5</sup> En 2002, le ministère en charge de l'agriculture commet une étude sur le cacao sanctionnée par un document intitulé : Stratégie de Développement du Secteur Rural (SDSR). Composante 1 : Filière cacao. En effet c'est une sorte de feuille de route sur la relance de la cacaoculture après les diagnostics posés par les experts dudit ministère.

## 2- Délimitation du cadre spatio-temporel

Il n'est peut-être pas superfétatoire de souligner en prime que tout problème humain demande souvent à être cerné dans l'espace et dans le temps. Le libellé de notre sujet porte en lui-même ses propres repères.

Suivant l'intitulé de notre sujet, il est question d'examiner la production et la commercialisation du cacao dans l'arrondissement de Sangmélina. Il s'agit alors d'un espace terrestre mieux d'un milieu dont nous sommes originaires; il nous est familier. L'arrondissement de Sangmélina est situé dans l'actuelle région du sud, département du Dja et Lobo, dont il est l'éponyme de la ville chef-lieu.

Comme le souligne avec emphase Joseph Ki-Zerbo, “ l'historien qui veut remonter le passé sans repères chronologiques ressemble au voyageur qui parcourt dans une voiture sans compteur, une piste sans bornes kilométriques<sup>6</sup>.”

La première, 1960, marque l'accession du Cameroun oriental, dans lequel se trouve l'arrondissement de Sangmélina, à la souveraineté internationale. A partir de cette période, le quotidien de Sangmélina est rythmé par l'ambiance du Cameroun indépendant où les décisions prises à Yaoundé la capitale ont des conséquences dans tout le pays.

La deuxième, 2010, c'est la commémoration du cinquantenaire de l'indépendance, marquée par le bilan du parcours politique, économique, sociale, culturelle, sportive du pays en général et de chaque circonscription administrative en particulier.

C'est dire que sur le plan temporel nous travaillons sur une période de cinquante ans, à savoir de 1960 à 2010. Ceci dans l'objectif de mener une étude comparative tripartite.

---

<sup>6</sup>J. Ki-Zerbo, *Histoire de l'Afrique noire d'hier à demain*, Paris, Hatier, 1972, p. 16.



Premièrement, de 1960 à 1987, période au cours de laquelle l'on note l'interventionnisme de l'Etat dans la filière cacao et les effets de la crise économique qui frappe le pays dès 1986 ;

Secondement, la période comprise entre 1990 et 2000 se caractérise par une sorte de libéralisation du marché suite au désengagement de l'Etat " providence".

Troisièmement depuis 2000, la période se distingue par la reprise en main de la cacaoculture par les pouvoirs publics : une sorte de relance dont le couronnement dans le secteur agricole est la tenue du comice agropastoral<sup>7</sup> de 2010 à Ebolowa.

### **3- Définition du cadre conceptuel**

Si le sociologue pour sa part accède à une meilleure intelligibilité de travail scientifique à travers la précision du contenu de certaines notions essentielles<sup>8</sup>, l'historien est loin d'échapper à cette logique. Pour cerner l'orientation de l'étude envisagée, il s'avère méritoire de procéder à la définition des termes clés.

#### **Production**

Le vocable s'entend comme le fait de créer des biens matériels par l'activité agricole ou industrielle<sup>9</sup>. En fait donc, c'est l'action de produire les biens de consommation végétale et animalière. Le plus souvent, la production renvoie à toutes les techniques, les théories stratégiques conçues et appliquées pour une amélioration qualitative et quantitative des rendements agricoles chiffrés au terme d'une période donnée.

---

<sup>7</sup> Considérée comme la fête du monde rural, le comice a toujours été renvoyé sine die certainement à cause de la crise économique, et s'est finalement tenu dans le sud pour consacrer la relance du secteur agricole

<sup>8</sup> H. Mgbale Mgbatou, " La politique camerounaise de résolution pacifique de la crise de Bakassi ", Thèse de doctorat 3è cycle, IRIC, juillet 2001, p. 29.

<sup>9</sup> *Dictionnaire universel*, 4è édition, Paris, Hachette-Edicef, 2002, p. 977.

## **Commercialisation**

En économie, il s'agit de l'action de commercer. C'est-à-dire mettre quelque chose dans le circuit commercial<sup>10</sup> ; c'est toute opération ayant pour objet la vente d'une marchandise, d'une valeur ou l'achat de celle-ci pour la revendre après l'avoir transformée ou non.

## **Cultures de rente**

Ce sont les végétaux, les plantes cultivées dont les produits sont destinés exclusivement à la vente. Cependant force est de relever que pendant la période coloniale un certain nombre de cultures ont été développées dans les plantations pour être destinées à l'exportation : coton, tabac, banane, caoutchouc, palmier à huile, café.

## **Cacao**

L'expression désigne les Fèves, les amandes extraites des cabosses de la plante cacaoyère. Ces Fèves après la récolte, sont préalablement fermentées et séchées avant leur commercialisation.

## **4- Problématique**

La problématique selon Michel Beaud est “ une composante essentielle dans le travail de préparation de la thèse. C'est l'ensemble construit autour d'une question principale, des hypothèses de recherche et des lignes d'analyse qui permettent de traiter le sujet choisi ”.<sup>11</sup> Aussi est-il question de dégager un ensemble d'interrogations qui gravitent autour du problème scientifique central la production et la commercialisation du cacao à Sangmélina. Les travaux relatifs à

---

<sup>10</sup> Ibid., p. 252.

<sup>11</sup> M. Beaud, *L'art de la thèse*, Paris, la Découverte, 1997, p. 32.

la cacaoculture se focalisent sur l'étude plurielle du cacao en analysant ainsi les mécanismes de production et ceux de la commercialisation.

S'agissant de notre thématique, il nous est loisible de nous interroger sur l'impact socio-économique du cacaoyer dans l'arrondissement de Sangmélina. En d'autres termes, comment cerner la contribution du cacao dans le quotidien des populations de Sangmélina de 1960 à 2010 ? Autrement dit, en quoi la production et la vente du cacao ont-elles influencé la vie socio-économique et culturelle de l'arrondissement de Sangmélina durant cinquante ans ?

### **5- Intérêt du sujet**

Le regard que jette l'historien sur son milieu est concomitamment rétrospectif et prospectif. Parce qu'il se situe au centre du cercle, il peut lancer sa loupe loin derrière lui pour rechercher les valeurs positives qui doivent fonder le présent et construire l'avenir. De ce fait, la présente étude revisite la valeur d'une culture comme celle du cacao considéré par les paysans du grand sud forestier comme l'arbre qui procure l'argent.

Notre souci est de montrer que la filière cacao, entre implication et désengagement observés de l'Etat, y compris sa relance, impacte toujours sur l'économie de l'arrondissement de Sangmélina. La présente étude bat donc en brèche l'épineux problème des cultures de rente dont les mécanismes de la commercialisation ne dépendent pas directement du véritable producteur<sup>12</sup>.

### **6- Revue de littérature**

Afin que l'histoire- réalité devienne l'histoire-connaissance, il est nécessaire d'avoir des témoignages. C'est dans ce sillage que J. Koufan Menkene atteste que : “ la première étape de tout travail de recherche et d'écriture de

---

<sup>12</sup> En effet le paysan n'est pas impliqué dans le circuit des cours du cacao ; il est plutôt une victime résignée, subissant les décisions qui lui sont imposées.

l'histoire est la phase théorique et exploratoire. Il s'agit de faire un état de la littérature concernant le thème ou le sujet que l'on se propose de traiter"<sup>13</sup>.

Dans son ouvrage *l'Economie du cacao*, J. Assoumou<sup>14</sup> fait une sorte de kaléidoscope de la production et de la commercialisation du cacao au Cameroun depuis l'introduction de la plante cacaoyère pendant l'occupation allemande jusqu'à la période postcoloniale, en passant par les statuts de mandat et de tutelle franco-britannique.

L'avenir des producteurs de cacao du monde rural, les planteurs, est l'objet de l'interrogation de P. Janin<sup>15</sup>. Avec le désengagement de l'Etat des mécanismes de la filière, la libéralisation qui s'en est suivie, ont porté un coup sur l'économie. Les planteurs se sont sentis abandonnés à eux-mêmes et, par ricochet ont, en quelque sorte, délaissé les plantations. En réalité dans ses travaux, l'avenir du cacao n'est pas des plus enjôleurs : d'où la limite de son travail.

Dans sa thèse, J. P. Amou 'ou<sup>16</sup> non sans avoir présenté le cacao et son importance, traite du contre coût des fluctuations des cours et leur impact sur les paysans dans le Cameroun fédéral. La principale limite ici est que l'auteur a un penchant sur une approche plus géographique que celle de l'histoire de l'économie.

C. Signié<sup>17</sup> pour sa part dans sa thèse, présente les enjeux de la mise sur pied de la Société de Développement du Cacao(SODECAO) et sa contribution à l'essor de l'implémentation de la culture du cacao.

---

<sup>13</sup> J. Koufan Menkene, "Le Cameroun et la Guinée Equatoriale entre tumultes et paranoïa : fondements, enjeux et débats sur un destin commun et une difficile coexistence depuis 1916 ", Thèse complémentaire de HDR, Université de Yaoundé I, 2010.

<sup>14</sup> J. Assoumou, *L'économie du cacao*, Paris, Editions universitaires jean pierre delarge, 1977.

<sup>15</sup> P. Janin, *L'avenir des planteurs camerounais, résister ou se soumettre au marché*, Paris, Karthala, 1999.

<sup>16</sup> J. P. Amou 'ou, "Les problèmes du cacao et leurs incidences sur la vie des paysans en République fédérale du Cameroun, essai de géographie sociale ", Thèse de doctorat 3è cycle, Université de Bordeaux, Bordeaux-Talence, 1972.

<sup>17</sup> C. Signié, " Société de développement du monde rural au Cameroun : le cas de la SODECAO de 1974 à 2003", Thèse de Doctorat/ Ph.D. en histoire, Université de Yaoundé I, 2004.

J. Champaud dans ses nombreux écrits<sup>18</sup> traite de l'économie du Cameroun comme basée sur la cacaoculture. S'il revient sur l'historiographie du cacao au Cameroun et les grandes zones de production, force est de constater qu'il n'évoque pas spécifiquement le cas de la région de Sangmélina. La même approche peut être attribuée à Florent Etoga Eily dans son essai<sup>19</sup>.

R. S. Bindjeme Engolo<sup>20</sup> dans son mémoire de maîtrise, fait une sorte de kaléidoscope non pas de Sangmélina en tant qu'unité administrative, mais de la ville chef-lieu du département du Dja et Lobo. Néanmoins ses travaux sont remarquables en ce sens qu'ils constituent un panorama de l'évolution historique de la ville de Sangmélina depuis sa création. Par ailleurs il y est mentionné l'influence du cacao dans le train-train quotidien des populations urbaines et rurales de Sangmélina.

Carol Cédar Mendo<sup>21</sup> quant à lui s'appesantit sur la production agricole en général c'est-à-dire les cultures vivrières et les cultures de rente pratiquées dans la Subdivision de Sangmélina entre 1916 et 1959 ainsi que leurs faits induits sur le développement économique et social. Toutefois ses recherches ne concernent pas la période post indépendance.

S. Ze Efemba<sup>22</sup> pour sa part présente les défis qui émaillent le secteur de la cacaoculture dans l'évolution de l'économie du Cameroun depuis la période coloniale. Par ailleurs, il y fait mention des influences subies par la filière face aux changements ayant été connus par l'économie du pays, tout en ne focalisant

---

<sup>18</sup> J. Champaud, "L'économie cacaoyère du Cameroun", in Cahier ORSTOM, série Sciences humaines, III, 3-1966.

<sup>19</sup> F. Etoga Eily, *Sur le chemin du développement*, Yaoundé, CEPMAE, 1971.

<sup>20</sup> R. S. Bindjeme Engolo, "Monographie historique d'une ville du Sud-Cameroun : le cas de Sangmélina des origines à nos jours", Mémoire de Maîtrise en histoire, Université de Yaoundé, 1988.

<sup>21</sup> C. C. Mendo, "La production agricole et sa commercialisation dans l'ancienne subdivision de Sangmélina sous l'administration française (1916-1959)", Mémoire de DIPES II en histoire, Ecole Normale Supérieure de Yaoundé, 2011.

<sup>22</sup> S. Ze Efemba, "La filière cacao face aux mutations de l'économie camerounaise", mémoire de DIPES II en Sciences économiques, Ecole Normale supérieure de Yaoundé, 1999.

pas son attention sur une circonscription territoriale particulière comme Sangmélima.

Cette littérature, loin d'être exhaustive, constitue un soubassement capital et une source d'inspiration de recherche.

## **7- Méthodologie**

La méthodologie est un concept qui s'entend selon Madeleine Grawitz comme cet " ensemble des opérations par lesquelles une discipline cherche à atteindre des vérités qu'elle poursuit, les démontre et les vérifie"<sup>23</sup>. Le présent travail s'inscrit dans la tradition des recherches en sciences humaines et sociales c'est-à-dire dans l'un des paradigmes : positivisme, constructivisme et interprétativisme<sup>24</sup>.

La méthodologie qui rentre dans le cadre de notre travail n'échappe pas ni à la perspective constructiviste avec une mise en évidence d'une grille de lecture, de compréhension ou d'interprétation de l'évolution quantitative et qualitative de la production et des fluctuations des cours du cacao, ni même à celle universellement utilisée par les historiens : collecte des données, critique interne et externe, analyse, interprétation, élaboration d'une synthèse qui cadre avec les exigences de rigueur et d'objectivité. Toutefois, d'autres démarches relevant de la sociologie, de la science politique, de l'anthropologie, de la psychologie et surtout de la science économique vont intervenir au regard de la complexité de notre thème.

Nos informations sont glanées auprès des sources écrites, à travers les documents de première main au MINADER, à la SODECAO, dans les délégations départementale, d'arrondissement du MINADER et du MINCOM, à la Préfecture et à la Sous-Préfecture de Sangmélima : articles, décrets et rapports ; les

---

<sup>23</sup> M. Grawitz, *Méthodes des sciences sociales*, Paris, Dalloz, 1979, p. 34.

<sup>24</sup> Si pour le chercheur positiviste il est question d'expliquer la réalité, le constructiviste pour sa part essaye de construire cette réalité, pour l'interprétativiste il importe de comprendre la réalité.

documents de seconde main dans les bibliothèques de la ville de Yaoundé, à l'instar de celles de la FALSH, des départements d'histoire et de géographie de l'ENS, du MINRESI, de l'IRAD. Les sources orales se rapportent aux renseignements obtenus chez un nombre saisissant d'informateurs<sup>25</sup>.

Ainsi notre travail se subdivise-t-il en cinq chapitres dont le premier intitulé Cadre physique et humain de l'arrondissement de Sangmélina, présente les caractéristiques physiques et le cadre humain de l'arrondissement de Sangmélina ; le deuxième chapitre : l'essor de la cacaoculture dans l'arrondissement de Sangmélina, fait connaître l'origine du cacao et son introduction à Sangmélina, ainsi que les techniques culturales de cette plante ; le troisième chapitre : l'évolution de la production du cacao dans l'arrondissement de Sangmélina de 1960 à 2010, donne les renseignements sur la production cacaoyère au moment de l'implication de l'Etat, pendant la période de récession économique marquée par le désengagement des pouvoirs publics de la filière ainsi que sa relance ; le quatrième chapitre : la commercialisation du cacao dans l'arrondissement de Sangmélina de 1960 à 2010, présente le secteur de la commercialisation dans la période 1960-1986 prédominée par le rôle de l'Etat régulateur et celle de la libéralisation, consécutive de la crise des années 1980 ; le cinquième chapitre : impact économique et social de la culture du cacao dans l'arrondissement de Sangmélina, expose les incidences de la cacaoculture dans l'arrondissement de Sangmélina tant sur le plan économique que sur l'ordre social et culturel.

## **8- Problèmes rencontrés**

L'accomplissement du présent travail n'a pas été une sinécure. Nous avons fait face à toute une kyrielle de difficultés.

---

<sup>25</sup> Leur choix tenant ainsi compte des critères d'âge avancé (pour la fiabilité des informations), de l'expertise, ils sont en général cacaoculteur, ingénieurs agronomes, techniciens d'agriculture, agroéconomiste, etc. (maîtrise des techniques de production et de commercialisation du cacao).

Certains informateurs nous ont souvent procuré des renseignements fragmentaires ; notre sujet se rapportant à une période de cinquante années, les documents étaient rares et partiels. A Sangmélina, dans les délégations départementales du MINCOM et du MINADER, il n'existe presque pas de documents d'archives. Là où elles sont disponibles comme au secteur de la SODECAO, les archives ne bénéficient pas de la moindre attention. Elles sont très négligées. Cette insouciance dont sont victimes les archives est même perceptible à la sous-préfecture, à la préfecture, dans les postes agricoles.

Afin de pouvoir contourner cet état de chose, nous avons parcouru de grandes distances faisant ainsi face à l'éloignement de certains de nos informateurs parfois dénichés dans leurs plantations suite à une grâce providentielle après un parcours du combattant sur des routes et pistes très enclavées.

S'agissant de l'illustration cartographique, la plupart des centres où nous avons poursuivi les recherches ne possédaient pas de cartes actualisées suivant les différents changements de l'arrondissement de Sangmélina qui, en 1992 et en 2007, s'est vu délester la superficie, au profit de nouveaux arrondissements de Meyomessala et de Meyomessi. Voilà pourquoi les cartes du présent travail se distinguent par leur modicité.



## **CHAPITRE PREMIER :**

### **CADRE PHYSIQUE ET HUMAIN DE L'ARRONDISSEMENT DE SANGMELIMA**

L'arrondissement de Sangmélina objet de notre étude appartient à la Région du sud dont le chef-lieu est Ebolowa ; une unité administrative qui compte quatre départements à savoir le Dja et Lobo, la Mvila, l'Océan et la Vallée du Ntem. L'arrondissement de Sangmélina est l'un des huit qui compte actuellement le département du Dja et Lobo<sup>26</sup>. Ce département de 19802 km<sup>2</sup> est limité à l'est par le département du Haut-Nyong avec les arrondissements de Somalomo et de Lomié, région de l'est ; à l'ouest le département de la Mvila avec les arrondissements de Ngoulemakong et de Mengong, région du sud ; au sud les frontières congolaise et gabonaise, le département de la Mvila avec l'arrondissement de Mvangane, région du sud ; au nord les départements du Nyong et Soo avec l'arrondissement de Nkolmetet, du Nyong et Mfoumou avec les arrondissements d'Akonolinga et d'Endom, région du centre<sup>27</sup>.

L'arrondissement de Sangmélina a une superficie de 7172km<sup>2</sup> ; il se limite à l'est par les arrondissements de Meyomessala<sup>28</sup> et de Meyomessi, à l'ouest par les arrondissements de Mengong (département de la Mvila) et de Zoétélé, au nord par les arrondissements de Zoétélé et de Meyomessala, au sud par l'arrondissement de Mvangane (département de la Mvila).

L'arrondissement de Sangmélina se situe dans le plateau sud-camerounais en zone équatoriale dont l'environnement physique (relief, sols, hydrographie, climat, végétation) a été propice à la culture du cacao.

<sup>26</sup> Depuis le 24 avril 2007, un décret du Président de la République porte création de l'arrondissement de Meyomessi dont le territoire de 1150 km<sup>2</sup> faisait partie de Sangmélina.

<sup>27</sup> Archives préfecture de Sangmélina (APS).

<sup>28</sup> Cet arrondissement était aussi compris dans l'espace territorial de Sangmélina avant sa création par décret présidentiel en 1992. Meyomessala compte 2516 km<sup>2</sup>

## I- LES CARACTERISTIQUES PHYSIQUES DE L'ARRONDISSEMENT DE SANGMELIMA

Ces caractéristiques font référence aux facteurs physiques ayant concouru à l'essor de la production cacaoyère dans l'arrondissement de Sangmélima. Il s'agit entre autre du relief, du climat, des sols, de la végétation et de l'hydrographie.

### A- Le relief

L'arrondissement de Sangmélima relève du vaste plateau sud-camerounais que meuble une succession monotone de collines et buttes dont l'altitude moyenne varie entre 650 et 780 mètres<sup>29</sup> et les points les plus culminants sont : le rocher de Mezesse avec 1013 mètres d'altitude et la colline de Nkout d'une altitude de 600 mètres. D'une manière générale l'espace géographique de l'arrondissement dispose des mêmes contours que ceux des contrées voisines<sup>30</sup>. Car la zone s'étire d'est en ouest entre le 10° et le 13° de longitude est, et le 2° 25 et le 3° 15 de latitude nord ; tandis qu'au nord l'espace est étalé entre le 12° et le 13° 35 est, et du 3° 35 au 4° 35 de latitude nord<sup>31</sup>.

Il est à préciser que selon l'écologie du cacaoyer, la plante peut pousser jusqu'à 1000 m d'altitude sous l'équateur. A la latitude de 20° Nord ou Sud, seul le niveau de la mer lui convient<sup>32</sup>.

### B- Le climat

Le climat se définit comme "la série des états de l'atmosphère au-dessus d'un lieu, dans leur succession habituelle"<sup>33</sup> ; c'est dire qu'il renvoie à l'ensemble

<sup>29</sup> J. Champaud, *Atlas régional du Cameroun : Sud-Ouest*, Yaoundé, Ostrom, 1965, p. 6.

<sup>30</sup> J. P. Bibjang, " Les organisations féminines de développement économique et social dans l'arrondissement de Sangmélima : 1990- 2013 ", Mémoire de DIPES II en histoire, Ecole Normale Supérieure de Yaoundé, 2014, p. 16

<sup>31</sup> Ibid., p. 17.

<sup>32</sup> *Mémento de l'agronome*, Ministère des affaires étrangères, Paris, CIRAD-GRET, 2002, p. 1053.

<sup>33</sup> Ibid., p.437.

des phénomènes météorologiques qui caractérisent l'état moyen de l'atmosphère en un lieu donné de la surface de la terre. L'arrondissement de Sangmélina baigne dans la zone de climat équatorial humide caractérisé par l'alternance de deux saisons sèches et deux saisons pluvieuses. C'est ainsi que P. Alexandre et J. Binet spécifient ce climat en ces termes :

“La mesure du temps chez les Pahouins est le *mbu*, d'environ six lunaisons (*ngon*), l'année solaire se répartissant comme suit :

- Mi-juin- mi-décembre : *ôyôn* (petite saison sèche) et *su'u* (grandes saisons de pluies) ;
- Mi-décembre- mi-juin : *ésep* (grande saison sèche) où l'on distingue parfois *bikone* (petites pluies)<sup>34</sup>.”

Cette météorologie se trouve certes de nos jours quelque peu perturbée par des facteurs anthropiques néanmoins ses caractéristiques dans la région équatoriale demeurent pratiquement les mêmes<sup>35</sup>.

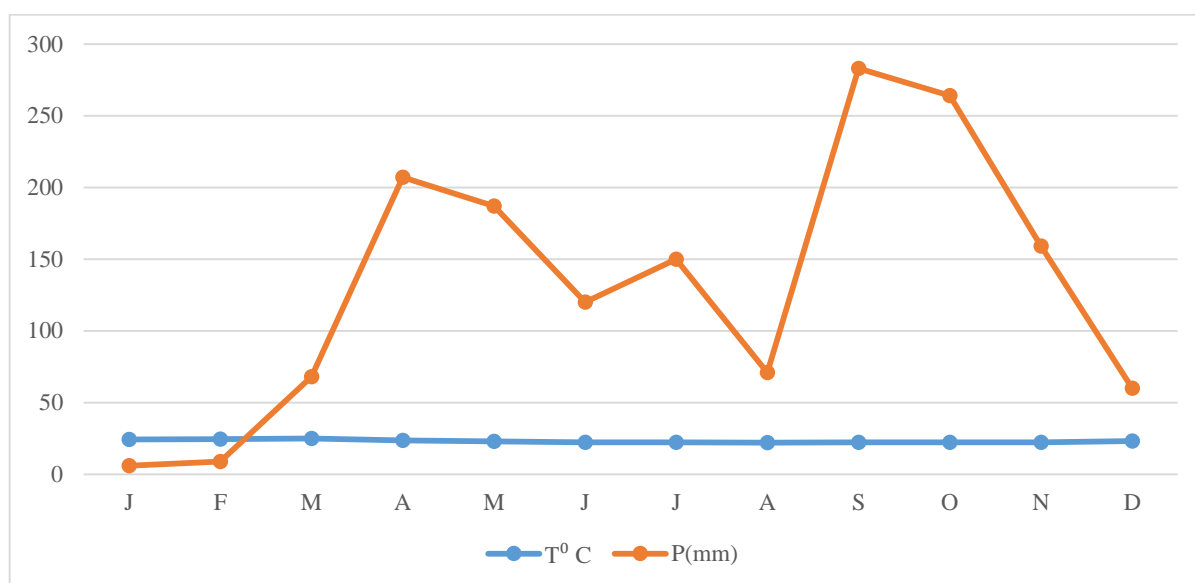
**Tableau 1** : Eléments du climat de l'arrondissement de Sangmélina

Mois	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Total
T°C	24.2	24.5	24.9	23.7	23	22.2	22.3	22	22.3	22.3	22.4	23.2	<b>22.08</b>
P(mm)	6	9	68	207	187	120	150	71	283	264	159	60	<b>1183</b>

**Source** : Centrale thermique de Sangmélina.

<sup>34</sup> P. Alexandre et J. Binet, *Le groupe dit PAHOUI (Fang-Boulou-Béti)*, Paris, PUF, 1958, p.1.

<sup>35</sup> C. C. Mendo, “ la production agricole et sa commercialisation dans l'ancienne subdivision de Sangmélina sous l'administration française (1916-1959) ”, Mémoire de DIPES II en histoire, Ecole Normale Supérieure de Yaoundé, 2011, p. 13.

**Graphique 1** : Courbe thermique de la région de Sangmélina 2009

**Source** : Idem, tableau 1.

Du tableau climatique et de ce diagramme, on constate que la température de l'arrondissement est constante toute l'année : 22°C. Par ailleurs, la pluviométrie de l'arrondissement est propice à la cacaoculture car la pluviométrie optimale est d'environ 300mm. Pourtant les maxima pour le cacao sont de 1500 à 2500mm ; les périodes sèches ne doivent pas excéder trois mois ; et le taux d'humidité relative de l'air doit être élevé.

## C - Les sols

Considéré comme couverture pédologique, le sol est la couche de terre, en général meuble et peu épaisse (quelques centimètres à quelques mètres) qui recouvre la surface de la terre. Les sols de la zone de Sangmélina sont ferrallitiques. Ils sont particulièrement recouverts de forêt ; très généralement épais de plusieurs mètres, ce sont des sols rouges à certains endroits, argileux, meubles et perméables et pourvus d'humus.<sup>36</sup> Même si depuis l'époque coloniale ces sols

<sup>36</sup> C. Sentior et A. Bopda, *Atlas de la République Unie Cameroun*, Paris, Editions Jeune Afrique, 1970, p. 25.

subissent une érosion certaine due à la destruction du couvert végétal, ils sont propices aux plantes tropicales<sup>37</sup>, des plantes comestibles en général c'est-à-dire : les céréales, les autres amylacées, les légumineuses à graines, les plantes oléagineuses, les espèces fruitières, les légumes, les plantes stimulantes, les plantes sucrières<sup>38</sup>.

En clair, pour ce qui est du cacaoyer, les propriétés physiques du sol importent tout autant que ses propriétés chimiques. Le sol doit assurer une bonne rétention de l'eau mais les racines ne doivent pas être asphyxiées<sup>39</sup>. Les sols de Sangmélina correspondent à ces caractéristiques comme nous l'a confirmé Fabrice Ondobo<sup>40</sup>.

#### **D- La végétation**

La végétation c'est la flore ; elle signifie l'ensemble des espèces végétales, l'ensemble des plantes d'une région. En ce sens, les plantes se présentent comme des objets vivants, capables de fournir à l'humanité (directement ou indirectement) son alimentation, et d'occuper l'espace minéral dans lequel elles évoluent<sup>41</sup>.

L'arrondissement de Sangmélina fait partie de la forêt dense ombrophile. A l'est de l'arrondissement se déploie la forêt camerouno-congolaise sempervirente du Dja qui disparaît graduellement à mesure qu'on se dirige vers l'ouest faisant place à la forêt secondaire. En clair, cette forêt appartient au domaine congo-guinéen où abondent presque toutes les variétés d'essences : acajou, fromager, palmier, raphia, parassolier, ébénier, ayous, *atui*, caoutchouc sauvage...

---

<sup>37</sup> Mendo, " La production agricole et sa commercialisation... ", p. 14.

<sup>38</sup> *Mémento de...*, p. 775.

<sup>39</sup> Entretien avec Y. T. Edang Noa, 38 ans, Ingénieur agronome, Yaoundé, 08 juillet 2015.

<sup>40</sup> Entretien avec F. Ondobo, 36 ans, Chef secteur SODECAO Sangmélina, 8 août, 2015.

<sup>41</sup> *Mémento de...*, p. 433.

Au bord des rivières et marigots cette végétation est un enchevêtrement inextricable de branches et de feuillages dont la masse retarde l'écoulement des eaux. Par ailleurs la pénétration dans cette forêt est difficile à cause de fouillis de lianes. Comme l'affirme Champaud "...plus à l'ouest de Sangmélina, prédomine une forêt ombrophile de moyenne altitude, mélangée à la forêt semi-décidue<sup>42</sup> congolaise du sud du Nyong<sup>43</sup>".

Les atouts de cette forêt drainée par de nombreux cours d'eau, se résument à la diversité des essences rares et prisées (ébène, acajou, parassolier, sapelli, bubinga, iroko, etc.), et à l'abondance des espèces fauniques.

**Tableau 2 : Liste non exhaustive des principales essences ligneuses recensées dans l'arrondissement de Sangmélina.**

Nom commercial	Nom local	Type d'usage
<i>Kapokier</i>	<i>Esso doum</i>	Coffrage
<i>Illomba</i>	<i>Eteng</i>	coffrage
<i>Emien</i>	<i>Ekouk</i>	coffrage
<i>Ayous/obéché</i>	<i>Ayos</i>	coffrage
<i>Alep</i>	<i>Omang</i>	charpente
<i>Dabema</i>	<i>Atui</i>	charpente
<i>Sapelli</i>	<i>Assé</i>	ébénisterie
<i>Moabi</i>	<i>Adjap</i>	ébénisterie
<i>Sipo</i>		ébénisterie
<i>Beté</i>	<i>Nkouk</i>	ébénisterie
<i>Dibetou</i>	<i>Bibolo</i>	ébénisterie
<i>Acajou</i>	<i>Ngollon</i>	menuiserie
<i>Kossipo</i>	<i>Atom-Assé</i>	menuiserie
<i>Movingui</i>	<i>Eyene</i>	menuiserie
<i>Iroko</i>	<i>Abang</i>	menuiserie
<i>Bubinga</i>	<i>Oveng/ Essingan</i>	menuiserie
<i>Frake</i>	<i>Akom</i>	coffrage
<i>Padoul</i>	<i>Mbel</i>	balafon/ mortier
<i>Essessang</i>	<i>Ezang</i>	coffrage
<i>Evens</i>	<i>Ngon</i>	charpente

**Source** : Délégation départementale des Forêts et de la Faune du Dja et Lobo 2014.

<sup>42</sup> L'expression signifie que les feuilles de cette forêt se détachent et tombent pratiquement au rythme des saisons; la forêt semble vivante en période d'averses contrairement à la saison sèche car elle se dégrade en l'absence de l'eau.

<sup>43</sup> Champaud, *Atlas régional*. p. 20.

Le caractère ombrageux de la végétation est un avantage notoire au jeune cacaoyer qui a besoin d'être protégé d'un éclairage trop intense pendant les trois premières années<sup>44</sup>.

## **E- La faune**

La faune est l'ensemble des animaux qui habitent une région ou un milieu de vie particulier. L'arrondissement de Sangmélina de nos jours n'est plus assez riche en espèces fauniques comme dans la période d'avant l'indépendance ou même les trois décennies qui l'ont suivi selon Essono Nna Jean Marc “ c'est le modernisme qui a fait disparaître le gibier de la brousse.”<sup>45</sup> Même sentiment partagé par Gabriel Meyo<sup>46</sup> pour qui, les espèces protégées<sup>47</sup> se sont plutôt dirigées vers les forêts des arrondissements d'Oveng, de Djoum, de Mvangane<sup>48</sup> et de Bengbis<sup>49</sup>.

Cependant plusieurs animaux de petite taille notamment les rongeurs, les lièvres, les antilopes sont en nombre considérable. Ils côtoient les serpents boa, les varans ainsi que les oiseaux sauvages : perroquets, éperviers, toucans, etc.

## **F- L'hydrographie**

L'hydrographie est généralement l'ensemble des cours d'eau, des lacs d'une région. Sangmélina est un arrondissement qui est arrosé par de très nombreux cours d'eau dont les principaux, selon leur importance sont la Lobo qui tire sa source dans le village Meyomadjom avant de serpenter la partie ouest de la

---

<sup>44</sup> Entretien avec Entretien avec F. Ondobo, 36 ans, Chef secteur SODECAO Sangmélina, 8 aout, 2015.

<sup>45</sup> Entretien avec J. M. Essono Nna, 86 ans, agriculteur, Ma'anmenyin, 11 aout 2015.

<sup>46</sup> Entretien avec G. Meyo, 44ans, cacaoculteur et chasseur, Mekomo- Esse, 13 aout 2015.

<sup>47</sup> Il est question des pachydermes dont les éléphants, les gorilles, les chimpanzés...

<sup>48</sup> Cet arrondissement abrite justement un sanctuaire à gorilles à Mengame. La forêt de Mengame est partagée non seulement avec l'arrondissement d'Oveng mais aussi la partie nord du Gabon.

<sup>49</sup> Bengbis pour sa part sert de gîte à la réserve de biosphère du Dja classée patrimoine mondial de l'humanité par l'UNESCO.

ville de Sangmélina après la localité périphérique de Ngoulemekong, pour longer les arrondissements de Zoétélé et de Bengbis avant de se jeter dans le Dja ; l'Afamba ; la Libi ; la Ndu ; la Soo et leurs affluents. Seule la rivière Soo coule d'Est à l'Ouest dans la partie occidentale de la région et va se jeter dans le Nyong. Mais beaucoup de ruisseaux, de marigots et quelques étangs aménagés dans certains bas-fonds enrichissent l'hydrographie de Sangmélina, favorisant ainsi les activités agricoles.

À côté de ce milieu physique adéquat à la culture du cacao figure tout aussi un facteur humain qui lui est favorable.

## **II- CADRE HUMAIN DE L'ARRONDISSEMENT DE SANGMELIMA**

Il est question de montrer l'influence des groupes humains dans l'acceptation de la cacaoculture.

### **A- Origine et mise en place des peuples de l'arrondissement de Sangmélina**

L'arrondissement de Sangmélina est majoritairement composé des Bulu du groupe pahouin<sup>50</sup>. A propos de l'origine des Bulu, il existe deux versions.

La première, la plus ancienne situe cette origine dans la Haute-Egypte puis d'une parenté avec les Zandé et Mangbetu du Haut-Oubangui<sup>51</sup>. Leur migration " vers l'Est " a débuté au XVIII<sup>e</sup> siècle.

La deuxième stipule que les Bulu viendraient de la partie Est du Cameroun actuel. En effet, suite à une série de migrations successives vers l'Ouest contournant la forêt dense équatoriale par l'Adamaoua via la vallée du Lom, les

---

<sup>50</sup> Alexandre et Binet, *Le groupe dit*, p. 4.

<sup>51</sup> Ibid, p. 13.



Pahouins durent traverser la Sanaga en vagues dont les premières comprenaient les ancêtres des Fang et Bulu qui pénétrèrent dans la forêt<sup>52</sup>. Cependant “ les Pahouins ne sont pas des piroguiers ”<sup>53</sup>, ils ont eu leur vie sauve au bord du fleuve grâce à l’intervention du gardien des eaux “ *ngan mejaa* ”.

De ces récits des aventures épiques des Pahouins dans leurs migrations, il n’est pas superfétatoire de reconnaître le plateau de l’Adamaoua comme point de départ des peuples du Sud actuel de notre pays, en raison des velléités “ djihadistes et esclavagistes ” des Etats islamisés<sup>54</sup>.

C’est dans la zone de Bengbis non loin de Sangmélina qu’il y a eu divisions tribales : Fang, Ntumu et Bulu avec pour principal corollaire une sorte de dislocation. Les Fang et les Ntumu s’étant dirigés dans la partie méridionale de la zone forestière, se fixant en Guinée Equatoriale et au Gabon avec une arrière-garde demeurée au Cameroun. Les Bulu quant à eux ont pénétré la forêt occupant ainsi les régions de Sangmélina, Ebolowa. Dans leur progression vers la mer, ils ont été arrêtés à Akom II, à une trentaine de kilomètres de la côte au Sud-Est de Kribi aux environs de 1890<sup>55</sup>. Description qui n’est pas loin de cette affirmation de Bertaut : “ les vieux indigènes peuvent indiquer les emplacements des villages où ils sont nés et ceux de leurs pères. En remontant de génération en génération, on se déplace vers l’Est. ”<sup>56</sup>

## **B-Répartition et organisation de la population de l’arrondissement de Sangmélina**

En 1960, la population de l’arrondissement de Sangmélina est en nette augmentation par rapport aux décennies précédentes. Ceci du fait que

---

<sup>52</sup> Ibid, p. 14.

<sup>53</sup> Ibid, p. 15.

<sup>54</sup> Certaines traditions font penser que les ancêtres des Pahouins ont été chassés par les Fulbé d’Othman dan Fodio ou de son successeur Modibo Adama.

<sup>55</sup> Alexandre et Binet, *Le groupe dit*, p. 14.

<sup>56</sup> M. Bertaut, *Le droit coutumier des Boulou, monographie d’une tribu du Sud-Cameroun*, Editions Domat-Montchrestien, 1935, p. 40.

l'agriculture surtout la culture du cacao qui prend de l'envergure dès les années 1930, est à l'origine de nombreuses unions s'étant soldées par un effectif considérable de naissances<sup>57</sup>.

Par ailleurs, les localités qui virent se développer de vastes plantations cacaoyères attirèrent le plus grand nombre d'habitants<sup>58</sup>.

L'organisation de la population Bulu de l'arrondissement de Sangmélina est à l'image du grand ensemble Pahouin. A cet égard, sur le plan socio-politique, la structuration est perceptible à trois niveaux à savoir :

- **Ayon** qui signifie la tribu, l'ensemble de clans. Ce sont généralement les membres d'un ancêtre commun " éparpillés dans différents villages de la même contrée ou des contrées parfois très éloignées<sup>59</sup>. " L'ancêtre légendaire " *Émvam* " ou " *Mvamba* " fait souvent l'objet d'une exclamation par les ressortissants d'une même tribu devant une situation embarrassante. A titre d'illustration, les *Yemevong* s'exclament par : *Mevondu me Kôka* ; les *Yemvam* par : *Mvam Éko* ; les *Ésse* par : *Éssamba Ndjôlô Metô'ô* ; les *Essamane* par : *Nkol Ndeng Zo'o* ; les *Yevôl* par : *Ôtye Nkômô Zengue*.

- **Mvog** ou clan désigne une grande famille issue d'un même ancêtre, constituant une grande famille dans un même village. Par ailleurs nul ne peut se voir bannir de son clan ou de sa tribu pour quelque motif que ce soit<sup>60</sup>.

- **Nda –bôt** est l'appellation de la famille proprement dite placée sous l'autorité du plus âgé, de l'aîné : *Ntôl-môt*<sup>61</sup>.

L'organisation politique traditionnelle des Bulu repose sur le principe de la décentralisation comme dans toutes les sociétés béti. A savoir les aînés, le chef

<sup>57</sup> Entretien avec J. M. Essono Nna, 86 ans, cacaoculteur, Ma'anmenyin, 11 aout 2015

<sup>58</sup> Mendo, " La production agricole et sa commercialisation", p.18.

<sup>59</sup> Ibid., p.19.

<sup>60</sup> A. S. Amoa Onguene, " La cacaoculture dans l'arrondissement d'Okola : 1960- 2000 ", Mémoire de Maîtrise en histoire, Université de Yaoundé I, 2008, p. 20.

<sup>61</sup> Ibid.

qui est le dépositaire du pouvoir ancestral ; le riche propriétaire des terres et d'un nombre important d'épouses et enfants "Nkukuma" ; le stratège, protecteur de la tribu en tant que Maître de guerre<sup>62</sup>.

L'arrondissement de Sangmélina en 1960 compte les cantons suivants :

- Afamba –Libi, sur l'axe Sangmélina-Djoum, englobant la bretelle qui va du carrefour « *Amvane* » du village Olounou jusqu'à la localité d'Endengue<sup>63</sup>. Ce canton est composé des clans *Yendam, Ngoé, Esse, Yemveng, Ndong* et *Yemfek* ;

- Ndu-Libi, sur l'axe Sangmélina- Meyomessala avec la boucle Kpwe-Bitye-Nkolényeng- Meyomakot. L'autre boucle est celle de Mezesse- Endam-Mvia. Les clans rencontrés sont notamment : *Yekombô, Esse, Ndong, Yembông, Yekoé, Yemveng, Yemvak* ;

- Tekmo, sur l'axe Sangmélina- Ekong<sup>64</sup> ainsi que l'embranchement allant du village Ndjôm-Yekombô au village Bizang. Deux principaux clans se distinguent : *Yebaé, Yekombô* <sup>65</sup>;

- Messôk, qui fait une sorte de boucle Meyomessala- Bidjông- Bibas, Efoulane- Meyôs- Biyebe- Ando'o- Alouma- Koum- Meyomessala. Les clans ici sont : *Yézoum, Yetchang, Yebaé, Yetotan* ;

- Yemvam-Yassamane, sur la route Ekong- Bengbis, du village Ekong à Nkol'Ebô'ô en passant par Nkongmekak ; de Nkongmekak (carrefour) à Enyeng-Yassamane via Ngoasse, Efoulane-Yassamane. Les clans de ce canton sont : *Essamane, Yassamane, Yemvam, Yemfek*.

- Mepho, sur l'axe Sangmélina- Mbalmayo, plus précisément du village Mepho à celui de Nkout avec l'embranchement Ntoutakoung- Nkôlfông. Les clans recensés sont : *Esse, Yembông, Yendjok, Yemfek, Ngoé, Yemvak, Yekombô* ;

---

<sup>62</sup> Ibid., p. 21.

<sup>63</sup> *Endengue* est un village situé dans l'arrondissement de Mvangané, département de la Mvila ; ledit village abrite un carrefour qui, en empruntant la direction gauche partant d'Olounou conduit dans l'arrondissement d'Oveng, département du Dja et Lobo.

<sup>64</sup> *Ekong* se situe à une quarantaine de kilomètres de Sangmélina sur la route de Meyomessala.

<sup>65</sup> Il faut relever que le village *Bingou* du clan *Yekombo* situé entre *Nkoumadjap* et *Nkolfong* dépendant de l'arrondissement de Zoétélé sur la bretelle *Ntoutakoung- Nkoumadjap* fait partie du canton *Tekmo*.

- Nlobo- Lobo, sur l'axe Sangmélina- Mengong du village Meyo à Evelessi avec la bretelle Avebe-Esse- Bikôbô-Essamane d'une part ; l'axe Sangmélina- Mengong de la localité d'Ôwôé à Evelessi en passant par Ngoulemekong ; et l'axe Sangmélina- Mvangane par la bretelle Ngoulemekong- Alouma-Yetôk. Les clans qu'on retrouve sont : *Esse, Yemevong, Yembong, Essaman, Yeminsem, Yemvam, Yendam, Yekombô, Yemveng, Yetôk.*

**Tableau 3 : Liste des clans de l'arrondissement de Sangmélina en 1960.**

1	<i>Yekombo</i>	6	<i>Yemessoé</i>	11	<i>Yemvak</i>	16	<i>Yemevong</i>	21	<i>Yézoum</i>	26	<i>Yétengue</i>
2	<i>Esse</i>	7	<i>Yendam</i>	12	<i>Yetchang</i>	17	<i>Yemfek</i>	22	<i>Essafak</i>	27	<i>Essébeng</i>
3	<i>Ndong</i>	8	<i>Yemveng</i>	13	<i>Yemvam</i>	18	<i>Yeminsem</i>	23	<i>Yengondo</i>	28	<i>Yetok</i>
4	<i>Yembong</i>	9	<i>Yevol</i>	14	<i>Essaman</i>	19	<i>Yendjok</i>	24	<i>Yemekak</i>		
5	<i>Ngoé</i>	10	<i>Yetotan</i>	15	<i>Yebaé</i>	20	<i>Yekoé</i>	25	<i>Biyeng</i>		

**Source** : Archives Sous-Préfecture de Sangmélina (ASPS).

En 1960, les cantons, les villages, les groupements de l'arrondissement sont placés sous l'autorité des chefs. Les chefs de villages, les chefs de groupements<sup>66</sup> et les chefs de cantons.<sup>67</sup>

De même dans les quartiers de la ville de Sangmélina, les chefferies ont été instituées non pas pour être garant de la tradition mais beaucoup plus pour des motifs de sécurité et de cohésion sociale. Ceci du fait du caractère cosmopolite de la ville.

### C- La place de l'économie dans l'arrondissement de Sangmélina

L'économie est dominée majoritairement par l'agriculture. C'est en général la zone rurale qui sert de grenier à toute la population. On y pratique dans des

<sup>66</sup> Il est surtout question d'un ensemble de villages appartenant à un même clan qui a à sa tête un chef.

<sup>67</sup> Presque toutes chefferies de cantons sont restées vacantes suite au décès des chefs qui avaient le titre de chefs de premier degré. C'est le cas de Sa Majesté MBOUTOU ABENG, Chef du canton Nlobo-Lobo, disparu en 1979 ; jusqu'en 2010 il n'a pas été succédé pour cause de formalités administratives.

surfaces relativement réduites un système de polyculture ou le système de cultures associées<sup>68</sup>. Les produits vivriers récoltés sont notamment les tubercules (manioc, macabo, igname), banane, légumes, piment, arachides, maïs...

Ces produits destinés prioritairement à l'autosubsistance peuvent faire l'objet des échanges commerciaux lors des marchés périodiques en zone rurale ou alors sont écoulés, soit dans la ville de Sangmélina, soit à Yaoundé.

Toutefois depuis 1985, grâce au Centre de Développement Autocentré (CEDAC), certaines personnes se sont investies dans la culture du palmier à huile et d'autres, le bananier plantain, sur des espaces assez vastes, dès le milieu des années nonante avec l'appui et l'encadrement du Projet Pôle de Développement Rural (PPDR).

En dehors de la chasse et la pêche qui y sont menées, l'arrondissement de Sangmélina est aussi marqué par l'exploitation forestière. Il existe des sociétés qui exercent dans le domaine à l'instar de la Société Industrielle de Bois Minsoko à Mepho, la Société Valbois à Otoakam, la Société de Ricardo Gomez à Nkolyôp.

La culture de rente qui rythme l'économie est celle du cacao. La cacaoculture est pratiquement la chose du monde la mieux partagée car un dicton bien connu chez les Béti en général et les Bulu en particulier " Kekaa ane élé moné ", " le cacaoyer est l'arbre de richesse " emprunté aux Allemands " diese pflanze ist ein füble ", sacralise en quelque sorte le cacao.

---

<sup>68</sup> Mendo, " La production agricole et sa commercialisation ", p. 24.

## **CHAPITRE DEUXIEME :** **L'ESSOR DE LA CACAO CULTURE DANS L'ARRONDISSEMENT** **DE SANGMELIMA**

Dans le cadre de ce chapitre, il est question d'une présentation de l'origine de la plante cacaoyère, son antériorité dans l'arrondissement de Sangmélina avant 1960, ses caractéristiques morphologiques et de ses différentes techniques culturales.

### **I- ORIGINE DU CACAO ET SON INTRODUCTION A SANGMELIMA**

Le cacao comme la plupart des cultures de rente, fut importé parce qu'étant une source de matière première pour le colonisateur qui découvrit ses vertus sous d'autres cieux.

#### **A- Origine du cacao**

Lorsqu'on parle de cacao, on fait généralement allusion aux fèves de cacao c'est-à-dire les amandes extraites des cabosses du cacaoyer après fermentation et séchage, et les produits fabriqués exclusivement à partir de ces fèves<sup>69</sup>.

La culture du cacao remonte à plus de trois mille ans. Le cacaoyer est originaire des forêts tropicales humides d'Amérique centrale et du sud où les indigènes le considèrent comme étant d'origine divine, bref " la nourriture des dieux "<sup>70</sup>. Il y fut cultivé par les Mayas, bien avant l'arrivée des Européens.

C'est en 1519, lorsque le Conquistador Hernando Cortez arrive au Mexique, qu'il découvre le cacao et par la suite l'introduit en Europe.

<sup>69</sup> Assoumou, *L'économie du*, p. 27.

<sup>70</sup> *Theobroma* qui signifie nourriture des dieux.

La culture du cacao arrive en Afrique au début du 19<sup>e</sup> siècle ; en 1822 dans les îles espagnoles de Fernando Poo et les îles portugaises du Prince et de San Thomé<sup>71</sup>.

## **B- Le cacao au Cameroun**

Avant d'aborder l'introduction du cacao à Sangmélina, il semble méritoire de s'intéresser à sa pénétration et à sa vulgarisation au Cameroun.

En dépit de la version selon laquelle les premières cabosses furent introduites au Cameroun aux alentours de 1880 par les Noirs<sup>72</sup>, ce qui est vraisemblable c'est que le cacao fait son entrée pendant l'occupation allemande. Lorsque l'Allemagne s'installe au Cameroun en 1884, elle est le 3<sup>e</sup> consommateur mondiale de cacao derrière la France et la Grande-Bretagne. L'action coloniale allemande qui repose sur le principe selon lequel " les colonies ne sont faites que pour la métropole " crée des sociétés<sup>73</sup> à qui l'on doit l'extension rapide les plantations de cacaoyers du Cameroun<sup>74</sup>.

Le cacao s'introduit au Cameroun entre 1886 et 1887 sous Julius Von Soden, gouverneur de 1885 à 1895. Mais c'est Jesko Von Puttkamer gouverneur de 1895 à 1907 qui impulsa la culture du cacao<sup>75</sup>. Les premières plantations se regroupèrent dans la zone littorale : Victoria, Douala, Edéa et Kribi ; d'autres furent créées à Bipindi en 1895 et à Ebolowa aux environs de 1910 par le botaniste allemand, ancien fonctionnaire co-fondateur de Yaoundé Georg Zenker<sup>76</sup>.

## **C- L'introduction du cacao à Sangmélina**

C'est à partir de Kribi donc que le cacaoyer vint à Sangmélina pendant la période allemande. Toutefois lors de l'occupation française, les semences

---

<sup>71</sup> Etoga Eily, *Sur les chemins du*, p. 370.

<sup>72</sup> Cette thèse est battue en brèche car c'est à partir des plantations des pentes du Mont-Cameroun que l'indigène a reçu les premières semences.

<sup>73</sup> *La Kamerun Land und Plantagen Gesellschaft*.

<sup>74</sup> Etoga Eily, *Sur les chemins du*, p. 371.

<sup>75</sup> Assoumou, *L'économie du*, p. 161.

<sup>76</sup> *Ibid.*, p. 184.

provinrent d'Ebolowa et la cacaoculture s'intensifia du fait de la prise en main de l'économie cacaoyère par l'autorité coloniale qui, pratiquement, encouragea les populations à s'investir dans le secteur. Ceci dans un triple objectif : assurer les revenus de la taxe imposable de capitation ; favoriser la consommation des produits manufacturés importés ; promouvoir l'esprit capitaliste auprès d'une petite élite elle-même à la solde de l'autorité en place<sup>77</sup>.

En effet, l'administration coloniale initia une inspection générale de l'agriculture à partir de janvier 1927 dont l'un des objectifs porta sur la formation des cadres moyens indigènes aux pratiques de multiplication, d'entretien et d'exploitation des cacaoyers. Par ailleurs l'on nota la création de l'Ecole Supérieure d'Agriculture de Yaoundé en 1937, remplacée par le Centre de Perfectionnement et d'Application Agricole de Nkolbisson en 1953. Egalement, il fut mis sur pied en 1953 le SEMAC (Service Expérimental de Modernisation de l'Agriculture au Cameroun) chargé de l'augmentation de la production et de la vulgarisation de la cacaoculture.

Mais le déclic dans l'arrondissement de Sangmélima se produisit dès 1928 avec l'arrivée de Marius Pascalet comme chef de subdivision. La diffusion et l'intensification de la cacaoculture s'intensifièrent. Même s'il faut reconnaître qu'avant cet agronome en 1927, le cacao se vulgarisa par les agents d'administration, et Sangmélima dénombra plus de 500.000 pieds de cacaoyers pour une production estimée à 200 tonnes.

Sur l'initiative de cet agronome les nouvelles plantations de cacao voient le jour ; celles préexistantes tombées dans une sorte de léthargie depuis le départ des Allemands en 1916, furent ressuscitées. La cacaoculture connaît alors une certaine amélioration des méthodes culturales ; lesquelles appuyées par le matériel végétal en provenance de la station d'essai de Nkoémvone (Ebolowa) créée en 1949 et entrée en fonctionnement à partir de 1954, dont le programme de travail

---

<sup>77</sup> Ibid., p.186.



se décline en cinq points comme l'a relevé opportunément M. Liabeuf, Directeur de la station cité par Jean Assoumou:

- La constitution d'une collection aussi complète que possible de tous les types reconnus de cacaoyers ;
- L'acclimatation des arbres en provenance d'autres pays producteurs ;
- L'étude des techniques de multiplication végétative du cacaoyer ;
- L'étude de génétique proprement dite en vue de la production des semences sélectionnées ;
- L'étude des méthodes culturales du cacaoyer, des problèmes technologiques concernant la préparation du cacao, des maladies et insectes nuisibles ainsi que des moyens de lutte...<sup>78</sup>

Le système d'exploitation repose sur des plantations de type familial. Le producteur ou planteur est " l'indigène ", l'acheteur, " le colon ". Dans ce système de culture paysan sur défriche, le seul capital nécessaire est le travail. L'action menée par l'administration coloniale se limita à la seule extension de ces plantations. Cette initiative bénéficia de l'expertise de la station d'Ebolowa mise en place depuis les années 1920, et qui fut à l'origine des plants de *Forastero* plus résistants aux maladies cryptogamiques en 1930.

En dehors de l'encadrement technique, Entre 1945 et 1960, la cacaoculture se développa dans la zone de Sangmélina à telle enseigne que la subdivision figura parmi les plus grandes zones productrices du Cameroun.

En clair deux faits majeurs militèrent en faveur de la culture du cacao à Sangmélina<sup>79</sup> : la nomination de l'ingénieur agronome Marius Pascalet comme Chef de la subdivision en 1928 et la création de la station expérimentale de Nkoémvone en 1949<sup>80</sup>

Hormis les plantations " paysannes " créées, par les populations dans chaque village, et conséquentes de la vulgarisation de la cacaoculture, plusieurs " vastes plantations capitalistes "<sup>81</sup>furent mises sur pied majoritairement par les Européens. Notamment:

---

<sup>78</sup> Assoumou, "L'économie du ", p. 202.

<sup>79</sup> Dans son évolution administrative, après la période allemande en 1916, Sangmélina est devenu Subdivision en 1920.

<sup>80</sup> Ce centre de recherche remplace ainsi la station d'essai d'Ebolowa.

<sup>81</sup> Mendo, " La production agricole et sa commercialisation ", p. 28.

- La plantation Argyros située dans localité d'Evelessi d'une superficie de 50 ha consacrée au cacao et au café. Ce fut une ancienne propriété allemande de la Bremer West Afrika Gesellschaft<sup>82</sup> ;

- La plantation Bates de Bitye de 40 ha comprend le cacao, l'hévéa et le café. En 1928, elle fut cédée à un grand exportateur français du nom de Collinet. Celui-ci procéda à l'extension de son exploitation par l'acquisition de deux autres concessions aux indigènes dont 185 ha et à un Allemand, Schmerber, 202 ha. Ladite plantation fut la plus importante de la subdivision de Sangmélina d'autant plus qu'elle disposa d'une usine à café et d'une machine pour le travail du caoutchouc.

- La plantation Ozanne fut la seule appartenant à un indigène Guillaume Biyoko, ex boy de colon allemand. Située dans le village d'Eminemvom, cette plantation contenait du cacao et du café.

Ces plantations pour la plupart furent abandonnées dès 1953<sup>83</sup>. Toutefois seules celles de Bitye et d'Evelessi continuèrent d'être exploitées jusqu'au lendemain de l'indépendance.

## **II- LES TECHNIQUES CULTURALES DU CACAOYER**

Parler des techniques culturales revient à décrire la plante proprement dite, présenter les systèmes de culture avec la mise en place et l'entretien d'une cacaoyère ainsi que les maladies qui peuvent attaquer et la plante, et les fruits.

### **A- Les caractéristiques morphologiques du cacaoyer**

Le cacaoyer est un arbre qui atteint son plein développement entre six et huit ans. Il mesure alors 4 à 6 m de hauteur en plantation<sup>84</sup>. A l'état sauvage, il peut atteindre 12 à 15mètres en hauteur<sup>85</sup>. Le cacaoyer entre en production à deux

---

<sup>82</sup> ANY 2AC 9781 : conditions de travail dans les plantations, 1949.

<sup>83</sup> Mendo, " La production agricole et sa commercialisation ", p. 29

<sup>84</sup> Mémento de, p. 1052.

<sup>85</sup> Assoumou, *L'économie du*, p. 30.

ans (variétés sélectionnées) et est généralement productif pendant vingt-cinq à trente ans. Toutefois il peut parfois être exploité pendant plus de cinquante ans.

Après environ dix-huit mois de croissance, la tige du cacaoyer donne naissance à une couronne de cinq branches. Ce qui suscite donc de l'espoir chez le cacaoculteur de Sangmélina qui peut annoncer à ses pairs : “ *Kekaa wom anga kpwaé metak* ” qui signifie “ mes jeunes cacaoyers présentent déjà un port des branches et des ramifications secondaires ”<sup>86</sup>.

A maturité, le cacaoyer fleurit toute l'année. Les fleurs apparaissent toujours sur le bois (tronc et branches) ; elles sont très petites et de couleur blanchâtre à rosé. Le cacaoyer donne plusieurs dizaines de milliers de fleurs par an mais produit que quelques dizaines ou centaines de fruits<sup>87</sup>. Le développement dure cinq à sept mois. Ce fruit est une baie appelée cherelle au début de son développement, puis cabosse. De nombreux cherelles n'arrivent pas à maturité et se dessèchent<sup>88</sup>. Ce phénomène est physiologique<sup>89</sup>. Une cabosse de taille moyenne pèse 400g et contient 100g de fèves fraîches qui donneront 35 à 40g de cacao marchand<sup>90</sup>.

## **B- Les groupes de cacaoyer**

On dénombre deux grandes variétés de cacaoyers et une troisième issue des deux premières :

- le *Criollo* qui est d'origine vénézuélienne se caractérise par des fruits verts ou rouges avant maturité, de forme allongée et dont les fèves sont blanches. Le

---

<sup>86</sup> C'est une étape de la croissance généralement accompagnée d'une plagiotropie des branches. C'est-à-dire qu'elles prennent une direction presque horizontale.

<sup>87</sup> Mémento de, p. 1052.

<sup>88</sup> Ibid.

<sup>89</sup> Entretien avec F. Ondobo, 36 ans, Chef secteur SODECAO Sangmélina, 8 août 2015.

<sup>90</sup> Idem.

*Criollo* donne un produit de haute qualité (le cacao fin)<sup>91</sup> c'est-à-dire un chocolat fin et aromatisé<sup>92</sup>. Le *Criollo* représente 1 pour cent de la production mondiale<sup>93</sup>.

- le *Forastero* est d'origine amazonienne et se rencontre au Brésil, en Afrique et en Asie. Ses cabosses de forme ovale, sans sillon profond et à coque épaisse, sont de couleur verte, devenant jaune à maturité. Les fèves du *Forastero* sont de couleur violet foncé et plates ; elles constituent 80 pour cent de la production mondiale<sup>94</sup>.

- le *Trinitario* est originaire de Trinidad. C'est un hybride car issu des deux premiers. Il est cultivé dans tous les pays producteurs. Le *Trinitario* fournit 20 pour cent de la production mondiale<sup>95</sup>.

### **C-La mise en place et l'entretien de la culture**

La cacaoculture n'est pas fantaisiste. Si par des méthodes rudimentaires une plantation peut être créée, il reste cependant que certaines conditionnalités les plus élémentaires sont à respecter pour sa réussite. La création d'une plantation cacaoyère obéit au respect de quelques étapes préliminaires. Notamment :

- le choix du site dont le sol doit, être humifère, avoir un pouvoir de rétention en eau élevé pour assurer une alimentation hydrique aussi constante que possible<sup>96</sup>. De préférence le terrain choisi, facile d'accès devra être situé non loin d'un point d'eau<sup>97</sup> ;

-le défrichage intervient en début de saison sèche ; il permet de supprimer les arbres et les herbes antagonistes. L'abattage partiel<sup>98</sup> du couvert forestier

---

<sup>91</sup> Assoumou, *L'économie du*, p. 31.

<sup>92</sup> Memento de, p. 1052.

<sup>93</sup> Ibid.

<sup>94</sup> Ibid.

<sup>95</sup> Ibid.

<sup>96</sup> Ibid., p. 1054.

<sup>97</sup> Assoumou, *L'économie du*, p. 35.

<sup>98</sup> Un minimum d'ombrage doit être maintenu à la plantation afin d'éviter les effets néfastes du plein soleil sur les jeunes plants car l'installation d'une cacaoyère en plein soleil a montré ses limites.

accompagne généralement le défrichage. Toutefois si l'abattage du couvert forestier est trop important ou total, il faut procéder, six à huit mois avant la plantation des jeunes cacaoyers, à l'installation d'un ombrage provisoire, " si possible rémunérateur pour le planteur (bananier plantain, papayer) ”<sup>99</sup> ;

- la plantation proprement dite est précédée d'une trouaison à 40 cm au cube dans le but d'ameublir le sol. C'est la plantation en ligne qui est recommandée. Car l'espacement permet une circulation plus facile dans la plantation étant donné que celle-ci peut entrer en production à 3 ans avec un matériel végétal sélectionné<sup>100</sup> ;

L'entretien de la plantation est en fait la clé de réussite de la cacaoculture.

Il consiste :

- au réglage de l'ombrage ;
- au remplacement des manquants (10 à 20% sur deux ans suivant les conditions de milieu) devant être fait le plus vite possible et régulièrement pendant les deux premières années ;
- au désherbage ou rabattage du recrû ;
- à la taille de formation et à la taille d'entretien, suivies des égourmandages réguliers<sup>101</sup>.

Cela facilite une meilleure ventilation de la cacaoyère.

#### **D- Les maladies cryptogamiques et virales**

C'est en général des pathologies qui affectent le cacao. Pour ce qui est de l'arrondissement de Sangmélina, on en distingue trois types.

**-La pourriture brune** : c'est une maladie qui attaque les cabosses et cherelles. Elle est due à un champignon *Phytophthora palmivora* relevé dans tous les pays où le cacao est cultivé. Cependant c'est l'espèce *Phytophthora megakarya* qui s'avère très virulente ; elle n'existe qu'en Afrique et en particulier

---

<sup>99</sup> Entretien avec F. Ondobo, 36 ans, Chef secteur SODECAO Sangmélina, 8 août 2015.

<sup>100</sup> Idem.

<sup>101</sup> L'égourmandage est un moyen de lutte qui prive les insectes d'une importante source de nourriture.

au Cameroun, au Nigéria et au Togo<sup>102</sup>. Des pratiques culturelles sanitaires rigoureuses (taille, réduction de l'ombrage et récolte des cabosses malades) sont généralement insuffisantes pour un contrôle effectif de la maladie. Les gîtes de développement du champignon sont les fruits et débris pourris ou desséchés abandonnés à terre ou sur l'arbre. L'effet de contagion se fait de bas en haut par contact direct des cabosses, par éclaboussures des gouttes d'eau par courants d'air ou par des insectes<sup>103</sup>. La lutte contre la pourriture brune (*black pod* en anglais ; *bibolô* en bulu) est préconisée par une protection préventive chimique grâce à la pulvérisation des fongicides systémiques de contact : *ridomil*, *caocobre*, *nordox*, *calomil*, *plantomil*.

**Photo 1 : Cabosse atteinte de pourriture brune**



**Source** : Cliché de Notein Octave Evina Mengo, 08 août 2015, secteur SODECAO Sangmélima.

---

<sup>102</sup> Memento de..., p. 1058.

<sup>103</sup> Assoumou, *L'économie du*, p.39.

Au risque de voir toutes les cabosses de cette tige être attaquées, un traitement prophylactique s'impose avant toute contamination. Car lorsque la cabosse est atteinte, aucune autre solution n'est envisagée en dehors de l'élagage du fruit malade et de l'usage des produits phytosanitaires.

**-Les capsides ou mirides du cacaoyer** sont des insectes sous forme de punaises : *Sahlbergella singularis* et *Distantiella theobromae* (zas en bulu) qui sont des agents responsables de la maladie. En effet ces insectes piquent les cabosses et les jeunes rameaux et leur injectent une salive toxique entraînant ainsi le dessèchement des jeunes cabosses, la mort des branches charpentières et finalement de l'arbre lui-même<sup>104</sup> ainsi que la baisse de la production. La lutte contre les capsides ou maladie du “ dessèchement des rameaux ” est menée à travers deux méthodes. Notamment la pratique de la chirurgie végétale stricte destinée à éliminer tous les bois chancreux et contaminés<sup>105</sup>, d'une part, et l'application des traitements au lindane par pulvérisation, atomisation ou nébulisation thermique<sup>106</sup>, d'autre part.

**-Les pourridiés** sont des champignons qui attaquent les racines du cacaoyer. L'arbre, par la suite dessèche et meurt. Par ailleurs l'arbre attaqué constitue un véritable agent pathogène à travers ses racines malades. Le seul remède peu pratique, c'est d'isoler les arbres contaminés en traçant à l'entour une trachée de 8 à 15 mètres de profondeur<sup>107</sup>.

En dehors de ces maladies qui attaquent le cacao dans les plantations de Sangmélina, il est recensé d'autres parasites qui ne sont pas sans charrier quelques entorses à la cacaoculture. Les rats et les écureuils rongent les cabosses et peuvent entraîner des pertes de plus de plus de la moitié de la récolte. Les singes sont également friands des cabosses mûres. Les planteurs luttent contre ces

---

<sup>104</sup> Ibid.

<sup>105</sup> Une méthode de lutte indirecte et approximativement assimilée par les planteurs.

<sup>106</sup> Cette méthode s'était toujours avérée très efficace parce que non seulement elle était conduite par des équipes organisées et contrôlées par des responsables techniques, mais aussi elle était directe.

<sup>107</sup> Assoumou, *L'économie du*, p. 41.

animaux par la chasse (pièges par câble pour les rats et écureuils et fusil pour les singes).

D'une manière générale l'arrondissement de Sangmélima bénéficia du soutien de l'administration coloniale pour faire rayonner la cacaoculture. Depuis son introduction par Kribi et Ebolowa, jusqu'à l'encadrement des planteurs par l'administrateur Marius Pascalet ou même à travers la station de Nkoémvone, la production du cacao fut appelée à connaître une certaine évolution.

### **A- Les étapes préliminaires de la production**

Ces étapes concernent notamment la récolte, l'écabossage, la fermentation, le séchage, le stockage.

La récolte ou cueillette “ *ékolé keka* ” se fait généralement manuellement à l'aide de machettes pour les cabosses basses et à l'aide d'un outil emmanché à l'extrémité d'une perche en forme de petite faucille “ *akong Kekaa*” pour les cabosses plus hautes. L'opération consiste à éviter de blesser le coussinet floral où est attachée la cabosse car il porte les récoltes à venir<sup>108</sup>. Seules les cabosses à bonne maturité sont à récolter.

Le décabossage « *étos keka* » est une phase d'ouverture des cabosses afin d'en extraire les graines de cacao. Il se fait habituellement au champ après transport des cabosses dans un espace aménagé. L'utilisation d'instruments tranchants (couteaux, machettes), qui peuvent blesser les graines est à proscrire. Des gourdins sont préférables. La séparation des fèves entre elles et l'élimination des débris favorisent une bonne fermentation.

---

<sup>108</sup> Memento de, p.1060.



**Photo 2 : Cacao récolté et entassé avant le décabossage.**



**Source** : Cliché de Notein Octave Evina Mengo, le 21/10/2015 à Ndjantom.

Ces cabosses, arrivées à maturité pour la récolte “ékolé Kekaa” : une opération faisant intervenir les hommes pour la cueillette des fruits mûrs, les femmes et enfants pour la collecte et l’entassement. Ce cacao entassé va par la suite subir le décabossage “ étosse Kekaa ” qui consiste à casser les cabosses et à en extraire les fèves. L’extraction des fèves et leur séparation du placenta se faisant aisément à l’aide de deux doigts glissant le long du placenta.

La fermentation du cacao “ *njine keka* ” est une étape importante de la première transformation. Le but de cette opération est d’éliminer une grande partie de la pulpe qui entoure les graines, de supprimer leur capacité germinative

et de développer les précurseurs de l'arôme. En effet, les graines sont mises en tas sur des feuilles de bananiers dans des caisses en bois appelées “ *Ôbende* ” (charge de 100 à 1000 kg). La fermentation dure de deux à huit jours et des brassages d'aération sont effectués à intervalles réguliers (séquences recommandée : 24h- 48h- 96h)<sup>109</sup>. Les fermentations vraies se déroulent dans la pulpe, pendant que dans les cotylédons de la graine se produisent des transformations biochimiques importantes pour l'arôme<sup>110</sup>. Au bout d'une à deux journées, la réaction dégage de la chaleur et la température peut atteindre 50°C. Il est important d'arrêter la fermentation à temps pour éviter la formation des goûts indésirables<sup>111</sup>. Par ailleurs, l'absence de fermentation conduit inéluctablement à des fèves sans potentiel organoleptique, de couleur ardoisée après séchage : elle constitue un défaut majeur du cacao<sup>112</sup>.

Le séchage “ *e yané keka* ” a pour objectifs d'arrêter la fermentation, de diminuer la teneur en eau des fèves fermentées de 55% à 7% afin d'assurer leur bonne conservation et d'éliminer une partie de l'acide acétique formé pendant la fermentation (environ 40%)<sup>113</sup>. Un mauvais séchage conduit à des fèves moisies, autre défaut majeur du cacao<sup>114</sup>. Le séchage solaire sur claie à autobus “ *akan keka* ” était le plus employé à Sangmélina entre 1960 et 1990 ; par la suite depuis 1996 il se fait beaucoup plus sur des bâches. Cependant, autre pratique observée la même date celle qui consiste pour les populations situées le long des routes bitumées de faire sécher les fèves sur les trottoirs asphaltés. Attitude condamnée par la brigade de contrôle de la délégation du commerce de Sangmélina car ce cacao au contact de l'asphalte dit-on devient de mauvaise qualité.

---

<sup>109</sup> Entretien avec S. Nna Za'abame, 37 ans, Chef de poste agricole, Olounou, 27 décembre 2015.

<sup>110</sup> Entretien avec Y. T. Edang Noa, 38ans, Ingénieur agronome, Yaoundé, 8 juillet 2015.

<sup>111</sup> Idem.

<sup>112</sup> Mémento de, p.1061.

<sup>113</sup> Ibid.

<sup>114</sup> Entretien avec S. Nna Za'abame, 37 ans, Chef de poste agricole, Olounou, 27 décembre 2015.

Le séchage dure entre une et trois semaines et demande une main-d'œuvre considérable (pour brasser le cacao quatre fois par jour et le faire abriter pendant la nuit).

**Photo 3 : Séchage du cacao, Zoébefam, 05/11/2015.**



**Source** : Cliché de Notein Octave Evina Mengo, le 05/11/2015 à Zoébefam.

Il s'agit d'un séchage sur natte et sur bâche. Il est différent du séchage par autobus beaucoup plus conseillé et en vogue entre 1960 et 1980. Mais depuis lors les fèves de cacao sont séchées soit sur des nattes, soit sur des bâches. S'il faut relever la pénibilité suscitée par cette option quant au transport matinal et vespéral du cacao pour des besoins de sécurité, il importe de souligner que le séchage sur bâche est indiqué par rapport à celui effectué sur les trottoirs des routes bitumées.

Le stockage ou la conservation du cacao dans des lieux suffisamment aérés, à l'abri des rongeurs et loin des sources d'odeurs étrangères (fumées, fuel) intervient avant la commercialisation. Le cacao étant un produit difficile à conserver en zone de climat équatorial, le risque de reprise de l'humidité est par de là cela important, avec des conséquences délétères pour la qualité.

**CHAPITRE TROISIEME :**  
**L'EVOLUTION DE LA PRODUCTION DU CACAO DANS**  
**L'ARRONDISSEMENT DE SANGMELIMA DE 1960 A 2010**

Entre 1960 et 2010, la production du cacao dans l'arrondissement de Sangmélima, à l'image de l'économie camerounaise en particulier et celle des pays africains en général, est influencée par deux périodes cruciales. La période allant de 1960 à 1986 marquée par un interventionnisme de l'Etat. En fait, la filière cacao se porte pratiquement bien jusqu'à l'avènement de la crise mondiale dont les métastases n'épargnent pas l'agriculture et, par ricochet, le secteur du cacao. De 1986 à 2000, la grande crise que traverse le Cameroun favorise le désengagement de l'Etat du secteur. Et dès les années 2000 jusqu'en 2010, il s'observe une sorte de relance de la filière.

### **I- L'IMPLICATION DE L'ETAT DANS LA FILIERE CACAOYERE**

Les plantations pendant la période postcoloniale demeurent pour l'Etat camerounais un des piliers pour son développement agricole. En effet l'Etat s'investit à la création des structures d'encadrement pour mieux organiser la filière. Mais d'entrée de jeu, il n'est pas redondant de répondre à la préoccupation comment en est-on arrivé à cette situation caractérisée par la totale responsabilité de l'Etat ? Autrement dit quelle est la physionomie de la cacaoculture à Sangmélima quelque temps avant 1960 ?

#### **A- La production cacaoyère de Sangmélima à la veille de l'indépendance**

La production cacaoyère dans l'arrondissement de Sangmélima connut une sorte d'embellie avant 1960. En effet, subdivision depuis 1916, la production

agricole de Sangmélina jusqu'en 1930 fut majoritairement vivrière ; ceci à cause de l'abandon des plantations créées par les Allemands<sup>115</sup>. Mais les interventions administratives en recherche agronomique, lutte phytosanitaire, encadrement du planteur permirent une évolution de la production cacaoyère.

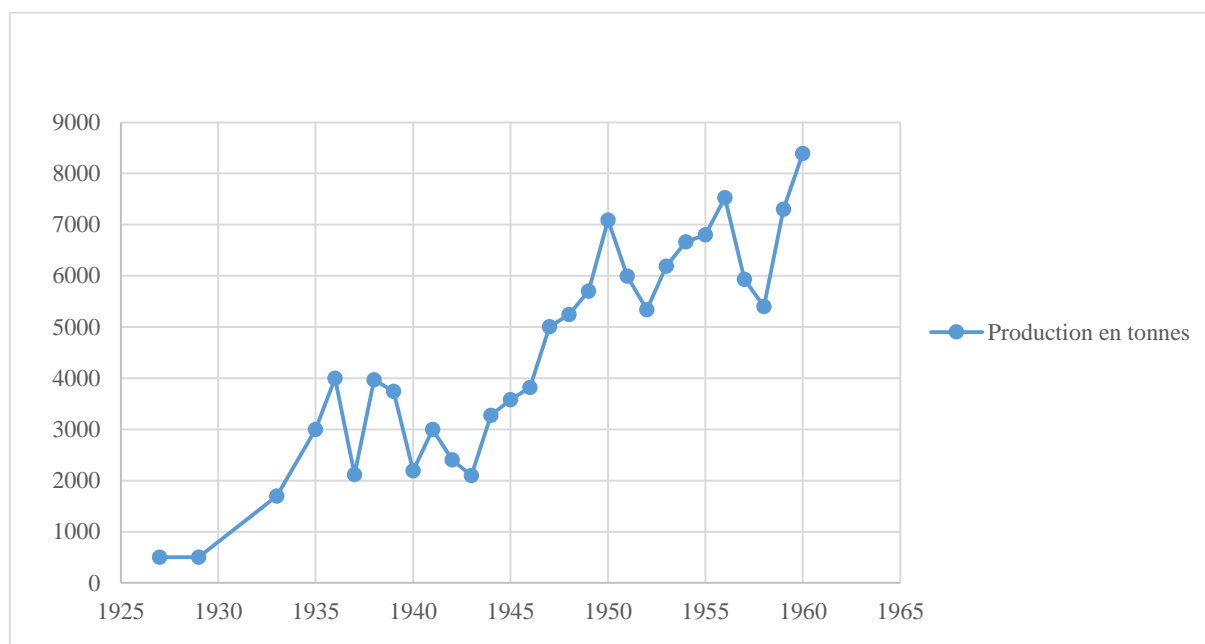
**Tableau 4 : Production cacaoyère de Sangmélina avant l'indépendance (1927-1960)**

<b>Années</b>	<b>Production en tonnes</b>	<b>Année</b>	<b>Production en tonnes</b>
1927	500	1948	5245
1929	500	1949	5702
1933	1700	1950	7087
1935	3000	1951	5998
1936	4000	1952	5337
1937	2117	1953	6192
1938	3970	1954	6666
1939	3743	1955	6800
1940	2189	1956	7525
1941	2996	1957	5930
1942	2406	1958	5400
1943	2100	1959	7300
1944	3274	1960	8388
1945	3579		
1946	3820		
1947	5007		

**Source** : Archives de la Préfecture de Sangmélina.

<sup>115</sup> Mendo, " La production agricole et sa commercialisation ", p. 33.

## **Graphique 2** : évolution tonnage de Sangmélisma 1927-1960.



**Source** : idem, tableau 4.

Le tableau et le graphique ci-dessus démontrent que pendant la période coloniale, Sangmélisma compte déjà parmi les principales grandes zones de production cacaoyère du Cameroun. Avec une production de 500 tonnes entre 1927 et 1929, la production passe au triple en 1933 allant jusqu'à 1700 tonnes en 1933, c'est-à-dire moins de cinq années après l'arrivée de Marius Pascalet. Cet ingénieur agronome impulse les populations à la cacaoculture. Egalement l'institution de l'impôt de capitation oblige les hommes à se mettre résolument au travail de cette plante. D'ailleurs comme nous l'a confié Essono Nna Jean Marc " c'est le cacao qui avait permis le bitumage de l'axe routier Sangmélisma- Yaoundé, car nous avons remporté le prix de meilleure région de production en 1954."<sup>116</sup>

### **B-L'organisation de la filière cacao de 1960 à 1986**

Au lendemain de l'accession à la souveraineté internationale, l'économie du Cameroun repose sur une politique administrative fondée sur la planification :

<sup>116</sup> Entretien avec J. M. Essono Nna, 86 ans cacaoculteur, Ma'anmenyin, 11 aout 2015.

le plan quinquennal étant en vigueur<sup>117</sup>. Entre 1960 et 1986, le pays adopte au total cinq plans quinquennaux. Ainsi la filière cacao est-elle marquée par deux périodes.

La période de 1960 à 1970 considérée comme celle de l'autonomie interne, se caractérise par la main- mise de l'Etat sur la gestion et le contrôle productif.

L'Etat par de-là cela procède : à l'établissement des barèmes via l'Office de Stabilisation des prix et le Marketing Board ; à l'encadrement des planteurs par les mouvements coopératifs : la Société Indigène de Prévoyance (SIP) née vers 1936 remplacée par la Société Africaine de Prévoyance (SAP) dans les années 1950. Par ailleurs le système de petite exploitation est préféré à la grande plantation jugée onéreuse.

Parce que la politique agricole camerounaise s'écrit dans les textes (plans quinquennaux) ayant pour but de mobiliser essentiellement les capitaux nécessaires auprès des bailleurs de fonds<sup>118</sup>: les concours extérieurs avec l'avènement des aides du Fonds d'Aide et de Coopération soit 50 millions de francs CFA pour lutter contre la pourriture brune après la fermeture du FIDES le 31 août 1961; la mise à la disposition du Cameroun par l'USAID d'une enveloppe de 50 millions de francs CFA en 1963 et 1964 à concurrence de 25 millions par an.

De même, l'Etat s'engage dans une sorte d'accentuation de la formation: la création en 1960 de l'Ecole Nationale Camerounaise d'Agriculture devenue en 1963 l'Ecole Fédérale Supérieure d'Agriculture; la création dès 1966 des Ecoles Techniques d'Agriculture ; l'apparition de structures du développement intégré notamment les Zones d'Action Prioritaires Intégrées (ZAPI)<sup>119</sup>.

---

<sup>117</sup> J. Nkuete, *Monnaie et Finances comme moteur de développement*, Yaoundé, CLE, 1980, p. 72.

<sup>118</sup> G. Courade, "Des complexes qui coûtent cher", *Les paysans et le pouvoir en Afrique noire, Politique Africaine*, N°14, juin 1984, Paris, Karthala, p. 79.

<sup>119</sup> Ibid., p. 82.

La mise en place des pistes cacaoyères n'est pas en reste au cours de cette période. Le programme prioritaire de 1969 du gouvernement fait un état de besoin de 8306 km de pistes pour un budget total de 560 milliards dont 2468 km à construire et 5838 à réaménager.

Dans la période 1970-1986, la politique agricole du Cameroun vise une certaine relance des cultures d'exploitation avec l'opération « Révolution verte » marquée par la sortie des fonds baptismaux du FONADER, de la SODECAO, de l'ONCPB<sup>120</sup>. Des structures qui militent en faveur d'un boom cacaoyer tout à côté de la SOCOOPED (Société Coopérative de Développement) puis de la SOCOODER (Société Coopérative de Développement Rural) devenue COPLACA (Coopérative des Planteurs de Cacao et Café). En effet la filière se mieux conforte sur l'échiquier mondial à travers cette prise en main de l'Etat.

### **C- L'avènement et l'action des structures d'encadrement**

En 1973, il est mis en pratique le programme de la “ Révolution verte ”. Toute une politique gouvernementale visant la lutte contre l'exode rural à travers la promotion des cultures d'exploitation en créant des conditions idéales dans les zones rurales pouvant rivaliser les villes. La filière cacao est de ce fait appelée à connaître une impulsion grâce aux structures de développement.

Ces structures d'encadrement sont entre autres le FONADER, la SOCOOPED, la SODECAO...

Le Fonds National de Développement Rural (FONADER) créé par l'ordonnance N° 73/24 du 29 mai 1973 et le décret d'application N° 73/496 du 28 août 1973 est un organisme de financement mis en place pour intervenir dans l'agriculture, l'élevage, les forêts, la pisciculture, l'artisanat, l'habitat. Autrement dit, la promotion de toute action de développement économique et social en milieu rural<sup>121</sup>. En clair le FONADER se voit charger de la gestion des fonds destinés à

---

<sup>120</sup> Ibid., p. 79.

<sup>121</sup> S. Ze Efemba, “La filière cacao face ”, p. 43.



la relance de la production agricole paysanne par l'octroi de crédits et subventions relatifs aux intrants : pesticides, engrais et semences, et au petit matériel : arrosoirs, pulvérisateurs.

Dans l'arrondissement de Sangmélina le FONADER, dont les locaux se localisent au centre administratif, achète du matériel qu'il met à la disposition de la SODECAO pour distribution aux planteurs sous forme de crédits à recouvrer par la coopérative plus tard au moment des ventes.

L'ONCPB (Office National de Commercialisation des Produits de Base) apparaît en 1976 pour suppléer les caisses de stabilisation des prix. En effet les mécanismes liés à la fixation des prix des produits de base : cacao, café, coton, arachide, doivent désormais se fonder sur des critères inhérents à la conjoncture internationale, le niveau de salaires des autres secteurs, le pouvoir d'achat du producteur, etc. Ceci malgré que cette structure dispose de moyens conséquent pour mener ses activités : une masse financière égale à la moitié du budget national et des réserves se montant à 45 milliards de F CFA au 1<sup>er</sup> juillet 1978<sup>122</sup>

L'ONCPB propose alors à chaque campagne cacaoyère le prix au producteur en tenant compte du prix CAF (coût, assurance, fret) de la campagne précédente car il doit toujours exister une relation entre le prix au producteur et le prix CAF ou prix au port de débarquement<sup>123</sup>.

La Société Coopérative d'Epargne et de Développement (SOCOOPED), créée par la loi N° 73/15 du 7 décembre 1973 dont l'objectif vise la contribution aux activités productrices et rentables ainsi que la croissance du sens de

---

<sup>122</sup> Archives Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural (AMINADER), Direction des études et projets, *Perspectives de développement pour l'an 2000 (esquisses), sous-secteur agricole*, Yaoundé, Ministère de l'agriculture, p. 4.

<sup>123</sup> J. Lacombe, "La monoculture d'exportation, facteur de sous-développement. Le cas du cacao au sud-Cameroun à travers deux interventions : les zones d'actions prioritaires intégrées du sud et le projet cacao production", Thèse de Doctorat 3<sup>e</sup> cycle, Institut d'étude du développement économique et social, Université de Paris I, 1975, p.254.

responsabilité des paysans. Par la suite cette coopérative devient la SOCOODER et enfin la COOPLACA.

Dès 1988, cette coopérative assure tant bien que mal l'encadrement des planteurs dans l'arrondissement de Sangmélima. Localisée au quartier *Bissono*, la COOPLACA dispose d'un personnel d'une trentaine d'agents, d'un matériel roulant : deux camions pour ses opérations de collecte, d'un bâtiment de stockage<sup>124</sup>. Ses opérations sur le terrain lui permettent de regrouper les planteurs dans les localités du département du Dja et Lobo en général et de l'arrondissement de Sangmélima en particulier. Malheureusement les actions de la COPLACA sont presque stoppées net avec la liquidation de l'ONCPB.

La Société de Développement de la Cacaoculture (SODECAO) sort des fonds baptismaux en 1974<sup>125</sup>. Sa mise en place dans les zones par excellence de cacaoculture à l'instar de la province du Centre-Sud et le département de la Sanaga Maritime, avec des objets reposant sur : la relance de la cacaoculture par la promotion du développement de la filière à travers l'encadrement des cacaoculteurs (planteurs) en vue d'une mise en œuvre des programmes de régénération des plantations existantes et la création de nouvelles cacaoyères ; la réalisation de plantations de démonstration ; l'intensification de la lutte phytosanitaire ; l'animation rurale dans le sens de l'amélioration de la qualité des produits ; la formation et le recyclage du personnel d'encadrement des planteurs ; la participation à la récupération des crédits en milieu rural ; l'aménagement, la réhabilitation et l'entretien des pistes rurales de collecte<sup>126</sup>.

---

<sup>124</sup> Entretien avec J. P. Foumane, 65ans, ex- directeur COPLACA, Sangmélima, 11 avril 2016.

<sup>125</sup> La SODECAO est créée par décret n°74/83 du 02 février 1974, faisant suite à une sorte d'échec du mouvement coopératif qui était appelé à booster la production cacaoyère.

<sup>126</sup> C. Signié, " Sociétés de développement et promotion du monde rural au Cameroun : le cas de la SODECAO de 1974 à 2003 ", Thèse de Doctorat/ Ph. D en histoire, Université de Yaoundé I, 2004, p. 85.

Par ailleurs, la SODECAO doit procéder à une sensibilisation des cacaoculteurs dans l'optique de formation de regroupements socio-professionnels et des coopératives<sup>127</sup>.

Pour bien implémenter les objectifs à elle assignés, la SODECAO se partitionne en zones géographiques dénommées secteurs. Elle en compte onze et le Sud subdivisé trois secteurs notamment le Dja et Lobo, le Ntem et l'Océan.

Entre 1974 et 1988, la SODECAO connaît une phase d'expérimentation qui fait florès avec l'adhésion des populations. En effet, l'arrondissement de Sangmélina dénombre trois sous- secteurs : Sangmélina Nord : 76 villages, Sangmélina Centre : 75 villages et Sangmélina Sud: 53 villages<sup>128</sup>.

Le tableau ci-dessous montre le panorama par sous-secteur des cacaoculteurs ainsi que la superficie des exploitations, les coopératives mises sur pied et la production cacaoyère de l'année agricole 1983-1984.

**Tableau 5 : Fichier des Planteurs 1983-1984.**

Sous-secteurs	Nombre de centres/ coopératives	Nombre de villages	Nombre d'encadreurs	Planteurs	Nombre d'actifs	Parcelles	Production en tonnes
Sangmélina-Nord	26	76	12	2871	6857	4723	283
Sangmélina-Centre	27	75	08	2066	5166	3965	594
Sangmélina-Sud	34	53	12	2813	7667	5296	1458
Total	87	204	32	7750	19690	13984	2335

**Source** : ASSODECAOS.

De l'analyse de ce tableau, il ressort que le secteur SODECAO de Sangmélina, après le recensement de sa zone de couverture, a procédé au

<sup>127</sup> Ibid.

<sup>128</sup> Archives Secteur SODECAO Sangmélina (ASSODECAOS).

quadrillage par des encadreurs qui travaillaient avec des membres des coopératives sur le terrain. Toute chose s'étant justifiée du fait que les plantations cacaoyères sont, avant l'avènement de la SODECAO, sujettes à la pourriture brune et à la capsid. Les fongicides distribués alors aux planteurs sans un séminaire ou un quelconque atelier de formation sur leur usage. Par ricochet le traitement des vergers est souvent un fait de hasard. Ainsi donc la SODECAO se doit-elle d'enseigner le mode d'emploi des différentes qualités de fongicides aux populations<sup>129</sup>. Cependant il faut relever au regard de la production que l'objectif d'extension des surfaces cultivées est en bonne voie d'être atteint, par rapport à celui de la quantité de production qui ne l'est pas encore.

Néanmoins, l'encadrement se fait dans les sous-secteurs selon qu'il est indiqué dans le tableau suivant :

**Tableau 6 : Ratios d'encadrement et de l'exploitation cacaoyère 1983-1984.**

Sous-secteurs	Nombre moyen de planteurs/ encadreur	Nombre moyen de parcelles / planteur	Superficie moyenne/ planteur (ha)	Nombre moyen d'actifs/ exploitation	Superficie moyenne/ actif	Production moyenne/ exploitation	Nombre moyen de centre coopératifs/ encadreur
Sangmélim a- Nord	239	1,6	2,56	2,4	1,07	99	2,2
Sangmélim a- Centre	258	1,9	2,39	2,5	0,96	288	3,4
Sangmélim a- Sud	234	1,9	2,94	2,7	1,08	518	2,8
Total	243,7	1,8	2,63	2,5	1,04	301,7	2,8

**Source** : ASSODECAOS.

Il en ressort de ce tableau un nombre éminemment réduit d'encadreurs de la SODECAO par rapport aux planteurs. Ce qui à coup sûr est sans risque

<sup>129</sup> Il s'agissait pour la plupart du « *Ridomil* », du « *Caocobre* », du « *Nordox* », du « *Kocide 101* ».

d'entamer le suivi efficient non seulement de la régénération cacaoyère mais également de la lutte phytosanitaire.

Toutefois il n'en demeure pas vrai que le secteur SODECAO de Sangmélima a gagné le pari d'avoir procédé à l'extension du verger comme le démontre le tableau ci-dessous :

**Tableau 7 : Superficie des parcelles cacaoyères par classe de taille (ha) 1983-1984.**

Sous-secteurs	-de 0,38ha	0,38 à 0,75ha	0,76 à 1,50ha	+de 1,50ha	Total
Sangmélima-Nord	114	484	1802	4944	7344
Sangmélima-Centre	130	353	1053	3416	4952
Sangmélima-Sud	60	304	1218	6706	8288
<b>Total</b>	<b>304</b>	<b>1141</b>	<b>4073</b>	<b>15066</b>	<b>20584</b>

**Source** : ASSODECAOS

A l'observation du tableau, il est indéniable que les surfaces cultivées ne sont pas encore totalement sorties de la logique de plantations familiales<sup>130</sup>. Mais dans l'ensemble la vulgarisation de la cacaoculture est en plein envol.

L'encadrement, le suivi des planteurs par le secteur SODECAO de Sangmélima se déroule à travers la formation sur les nouvelles techniques culturales. Il s'agit notamment de:

- la pépinière ;
- le piquetage et la trouaison ;
- la plantation ;
- l'abattage ;
- l'entretien de la jeune plantation (l'usage des fongicides ;

<sup>130</sup> C'est-à-dire des plantations cacaoyères effectuées soit avec les produits vivriers, soit sur des emplacements des cultures vivrières arrivées à épuisement.

- le conditionnement du cacao (écabossage, fermentation) ;
- le séchage (sur claie, sur autobus).

De même, certains cacaoculteurs beaucoup plus jeunes disposant de vigueur physique sont associés pour le transport des thermonébulisateurs dont l'usage peut leur être enseigné pour lutter contre les capsides<sup>131</sup>.

Concomitamment avec le secteur de la SODECAO, la production cacaoyère bénéficie par ailleurs du concours de la Délégation départementale de l'agriculture dont les cadres techniques dans les postes agricoles sont aussi chargés de la vulgarisation de techniques agricoles. Pour ainsi dire, l'arrondissement de Sangmélima dispose de postes agricoles notamment dans les localités de : *Avebe- Esse, Benyoungou, Meyomadjom, Mezesse, Moneko'o, Nkolotou'outou, Oveng- Yemvak, Zoum, Olounou, Meyomessi, Elom- Yemfek, Messok- Yetchang, Meyomessala, Nkolényeng, Nkongmekak, Ngoasse...* Ces structures déconcentrées du ministère en charge de l'agriculture ont à leur tête des chefs de postes agricoles. Leur travail consiste à mettre en pratique la politique agricole du Cameroun en zone rurale. Pour ce faire chaque chef de poste agricole réside dans son lieu d'affectation afin de pouvoir répondre aux sollicitations de ses populations.

En principe, une synergie d'action convie tacitement les encadreurs de la SODECAO et les chefs de postes agricoles à travailler ensemble. Mais ce n'en est pas toujours le cas sur le terrain, les encadreurs de la SODECAO préférant toujours se déployer en électron libre<sup>132</sup>. Une attitude qui ne manque pas de déteindre sur les campagnes de lutte phytosanitaire ou de promotion de nouvelles variétés de cacao.

---

<sup>131</sup> Entretien avec B. Bindjeme Essono, 53 ans, cacaoculteur, Ma'anmenyin, 31 décembre 2015.

<sup>132</sup> Entretien avec C. Ekata'a Nna, 55 ans, Technicien d'agriculture, Sangmélima, 08 août 2015.

## **II- LE DÉSENGAGEMENT DE L'ETAT DE LA FILIÈRE**

Pendant que l'Etat amorce l'organisation de la filière cacao, il est contraint de substituer la politique de soutien par l'abandon du secteur. Une situation tributaire de la crise économique qui, non seulement frappe de plein fouet les pays en voie de développement dès 1986, mais également, étend ses métastases dans toute la cacaoculture.

### **A- La filière cacao de 1986 à 1996 : récession économique**

Par définition, la crise économique est une phase de l'économie qui se caractérise par un renversement de la conjoncture passant de l'expansion à la récession (baisse des prix des produits de base, des investissements, des échanges et de la consommation)<sup>133</sup>.

A partir du milieu des années 80 une crise financière expose les pays en voie de développement à un véritable marasme. Cette situation de crise se caractérise par : des déficits extérieurs, l'inflation galopante, le dysfonctionnement des secteurs public et privé, le déséquilibre demande et offre extérieur d'une part, investissement et épargne d'autre part<sup>134</sup>.

### **B- Les causes de la crise économique**

Au milieu des années 80, sur le marché mondial, il s'observe la dégradation des cours des principaux produits : cacao, café, coton, pétrole. Par ailleurs le Cameroun, comme la plupart des pays en voie de développement, fait face à un lourd endettement. Pourtant en grande partie cette dette est libellée en dollar dont l'appréciation accroît la valeur réelle de cette dette.

---

<sup>133</sup> Touna Mama, « La politique du crédit et le financement du développement au Cameroun », in Bekolo Ebe (dir), *Intermédiaire financière et financement du développement en Afrique*, Yaoundé, Presses Universitaires de Yaoundé, 2002, p. 34.

<sup>134</sup> Ze Efemba, "La filière cacao face aux ", p. 32.

S'agissant de la filière cacao, l'origine de la récession au Cameroun est d'ordre externe et interne.

Au plan interne, se pose le problème de l'obsolescence d'un système de production fondé sur des techniques de production rudimentaires : main d'œuvre exclusivement familiale, surfaces d'exploitation réduites où s'associent cacaoculture et culture vivrière. Une situation qui se solde par de faibles rendements ; ils sont de l'ordre de 200kg/ha, alors qu'en Côte d'Ivoire la production est de 600kg/ha, en Malaisie, 1000kg à 3000kg/ha<sup>135</sup>. En 1993, la production oscille même autour 150kg/ha.

Au plan externe, la production des pays d'Asie de l'Est comme la Malaisie crée une sorte d'engorgement des marchés cacaoyères de New York et de Londres ; la baisse tendancielle du cours du dollar de 449,3 FCFA en 1985 à 297,8 F CFA en 1988<sup>136</sup>.

Dans le même ordre d'idées, il se pose avec acuité la lancinante problématique de nouvelles orientations stratégiques de l'économie dans les pays sous-développés. Nouvelles orientations assujettis à l'insolvabilité desdits pays auprès des institutions de Brettons Wood. Le FMI et la Banque Mondiale imposent l'urgence d'un changement des politiques économiques caractérisé par un désengagement de l'Etat du système de production.

### **C- Les effets de la crise sur la cacaoculture**

Avec la dépréciation des cours du cacao au marché international et les mesures imposées au Cameroun par le FMI et la Banque Mondiale après la signature du premier accord couvrant de 1988 à 1990 et du deuxième allant

---

<sup>135</sup> Ibid.

<sup>136</sup> Le dollar est la monnaie de référence internationale depuis les accords de la Jamaïque en 1973. Autrement dit, c'est à partir de cette date que toutes les transactions internationales (même celles du cacao) se font en dollar. En 1987, les cours moyens internationaux sont passés à 627 F CFA le kilogramme de cacao.



de 1991 à 1992, l'Etat doit donc d'affronter plusieurs difficultés parce que asphyxié par les changes et ne pouvant plus garantir les prix aux producteurs : compression des dépenses publiques, désengagement de l'Etat dans les secteurs d'activités non prioritaires, augmentation des recettes fiscales pour ce qui est du premier accord ; renforcement des impôts, taxation du secteur informel et suppression des exonérations fiscales, s'agissant du second accord<sup>137</sup>.

Sur le terrain, l'on fait face à la dégradation du monde rural avec l'abandon des producteurs qui ne bénéficient presque plus du soutien des structures d'encadrement dont les budgets s'ils ne s'amoindrissent pas, ne sont plus financés par l'Etat.

Par ailleurs, les producteurs délaissent leurs vergers dans la broussaille. Le vieillissement du verger est aussi un constat établi si bien qu'à l'échelle nationale certaines estimations démontrent qu'une proportion plus que significative est âgée de plus de 30 ans : 35% du verger national soit 124000 hectares seraient infestés et abandonnés<sup>138</sup>.

De même, la production en somme, est de mauvaise qualité ; les contrats entre propriétaires de plantations et ouvriers ne sont plus respectés faute d'argent car même les achats se font rares à cause de la baisse du prix du kilogramme du cacao<sup>139</sup>.

La coopérative existante à Sangmélima, la COPLACA ne bénéficie plus de centime additionnel provenant du trésor public, qui lui sert jusque-là de ressource. Car plutôt que de fonctionner comme une coopérative authentique c'est-à-dire fondée sur les principes coopératifs<sup>140</sup>, la COPLACA est placée sous un régime

---

<sup>137</sup> Ze Efemba, "La filière cacao face aux ", pp 51-53.

<sup>138</sup> AMINADER, Fiche de projet PPTE, Appui à la protection du verger café/cacao, MINAGRI, mai 2001.

<sup>139</sup> Entretien avec B. Bindjeme Essono, 53 ans, cacaoculteur, Ma'anmenyin, 31 décembre 2015.

<sup>140</sup> Les principes directeur d'une coopérative sont notamment : la gestion démocratique : un homme, une voix ; la porte ouverte : pas de restriction pour les adhésions ; le paiement d'intérêt limité au capital ; les réserves sont impartageables ; la formation des adhérents.

d'entreprise parapublique<sup>141</sup>. Aussi cette coopérative a-t-elle maille à partir avec le matériel roulant pouvant lui permettre de faire la collecte de cacao, le FONADER et l'ONCPB ayant déjà fermé boutique ; avec l'inaccessibilité aux financements bancaires, etc.<sup>142</sup>

Face à cette situation où le cacao n'est plus une panacée pour des populations qui y ont fondé beaucoup d'espoir, celles-ci se lancent sur d'autres activités.

#### **D- L'intérêt des populations de Sangmélina sur la diversification agricole**

La dégringolade des cours de "l'or brun" et le désengagement des pouvoirs publics conduisent les populations à trouver vite un palliatif dans la production des autres cultures vivrières.

Il s'agit notamment des plantes à tubercules: manioc, macabo ; des céréales : maïs ; des légumineuses ; des plantes graminées : arachides, graines de courge. Des denrées facilement commercialisables pendant les marchés périodiques tenus les samedis dans les villages, connus sous la dénomination d'*Angamba tout*<sup>143</sup> ou dans les deux marchés de vivres de la ville de Sangmélina : l'un au centre-ville « *Nkôl-si* », qui signifie littéralement "au pied de la colline" dont le versant principal abrite le centre commercial, l'autre au quartier *Akon* dénommé "*Mone azang*"<sup>144</sup>.

De même à Sangmélina se développe la culture du palmier à huile dans les villages. L'huile extraite des plants qui rentrent en production après trois ans et

---

<sup>141</sup> Entretien avec J. P. Foumane, 65ans, ex- directeur COPLACA, Sangmélina 11 avril 2016.

<sup>142</sup> Ibid.

<sup>143</sup> *Angamba tout* : mot composé (Angamba signifiant gros tas ou grande quantité en bulu, et le suffixe tout adjectif traduisant ici plusieurs variétés de produits vivriers) qui désigne un marché de produits vivriers.

<sup>144</sup> *Mone Azang* signifie littéralement l'aube. C'est un marché qui accueille dès les premières heures matinales les femmes des villages venues écouler rapidement leurs vivres avant de retourner vaquer à leurs travaux champêtres en journée. Ce marché accueille aussi en fin d'après-midi des femmes en retour des champs.

demi permet aux populations de subvenir à leurs besoins par l'achat des produits de première nécessité.

Devant le déclin de la filière l'Etat ne reste pas pieds et mains liés. Il opte pour des politiques visant à relancer les activités de la cacaoculture.

### **III-LA REPRISE EN MAIN DE L'ETAT OU LA RELANCE**

La relance de la filière se réalise à travers une politique agricole ayant pour objectif la réorganisation de la cacaoculture et l'accent sur la responsabilité des populations paysannes à pouvoir se regrouper.

#### **A- La politique agricole de la relance**

En 1990, il s'instaure au Cameroun une politique de libéralisation de l'économie. La libéralisation dont l'origine est du libéralisme économique ou capitalisme libéral, se fonde sur le désengagement ou non interventionnisme de l'Etat dans la vie économique, la liberté des échanges et des contrats sur l'initiative privée. En clair, l'Etat n'est plus acteur et décideur mais beaucoup plus régulateur et organisateur car la libéralisation consiste ni plus ni moins à rendre marché concurrentiel de la production des biens et des services jadis sous le monopole public<sup>145</sup>.

En même temps que le Cameroun procède à la libéralisation de son économie, ainsi que les activités commerciales relatives à la filière cacao, une politique agricole se met également en place. Ses objectifs se déclinent en plusieurs points à savoir :

- la modernisation par la mécanisation de l'appareil de production ;
- la recherche et la vulgarisation agricole ;
- la libéralisation du mouvement coopératif ;

---

<sup>145</sup> J. Y. Capulet et O. Garnier, *Dictionnaire d'économie et de sciences sociales*, Paris, Hatier, p. 379.

- la maîtrise de la sécurité alimentaire ;
- la promotion et la diversification des exportations dans l'optique d'améliorer les revenus en développant les nouvelles spéculations ;
- le développement de la transformation des produits agricoles;
- la restructuration des principales filières : cacao, café, coton, hévéa, banane, riz et palmier à huile ;
- la libéralisation de l'économie avec responsabilité accrue des opérateurs privés ;
- la décentralisation et le renforcement des institutions locales pour la gestion des infrastructures socio-économiques<sup>146</sup>.

C'est pour implémenter ces objectifs qu'il s'élabore tout un programme sectoriel cacao et café dans le souci de redynamiser le système de production cacaoyère et caféière.

Par ailleurs, l'Etat met sur pied une stratégie nationale visant l'entretien des pistes rurales et a fait la promotion des organisations professionnelles, des institutions locales, des organisations paysannes et des organisations interprofessionnelles.

L'appui technique c'est-à-dire en équipements n'est pas en reste. Et c'est à ce titre que s'inscrit l'avènement du PPDR (Projet Pôle de Développement Rural) avec pour but la promotion du monde rural et son intégration dans le processus de développement économique et social du pays.

En 2002, l'Etat élabore pareillement une stratégie<sup>147</sup> avec pour ambition de redynamiser la filière cacao à travers des programmes de relance fédérateurs des institutions de recherche sur la cacaoculture et des bailleurs de fonds.

## **B- La réorganisation de la cacaoculture**

Plusieurs raisons expliquent l'engouement qui anime les pouvoirs publics à réorganiser la filière cacao. Elle qui, depuis toujours, joua un rôle historique

---

<sup>146</sup> AMINADER, Etude de quantification des indicateurs objectivement vérifiables au démarrage de la phase II sur chaque pôle, Yaoundé, AGRO-PME, octobre 2001, p. 12.

<sup>147</sup> AMINADER, Stratégie de Développement du Secteur Rural. Composante 1 : Filière Cacao (DSDSR)- Relance de la filière cacao. Missions d'Appui et Projets Sectoriels de 1<sup>ère</sup> génération à la cacaoculture durable, Yaoundé, MINAGRI, octobre 2002.

dans l'économie du pays. La filière cacao fut et demeure l'une des principales sources des devises.

Entre 2000 et 2002, les revenus à l'exportation avoisinent 100 milliards de F CFA, c'est-à-dire plus de 10% de la valeur de l'agriculture industrielle et d'exportation ; les revenus nets versés aux producteurs s'élevant à 44 milliards de F CFA, les intermédiaires recevant 37 milliards de F CFA en revenus nets et l'assiette fiscale pour l'Etat se chiffrant à 19 milliards de F CFA<sup>148</sup>.

Le Cameroun à travers le ministère en charge de l'agriculture dans le cadre de la relance de la filière cacao s'appuie sur un certain nombre de projets et programmes qu'il cofinance avec les bailleurs de fonds. On peut citer :

- le Projet d'Appui à la Protection du Verger Cacao /Café (PAPVCC) : financé sur fonds PPTE pour un coût total de 6 100 000 000 F CFA. Son objectif global est l'amélioration des conditions de vie des producteurs de cacao et café à travers l'appui à la protection de leur verger. Lancé en 2003, les résultats attendus de ce programme étaient que les producteurs soient mieux équipés en matériel de lutte et maîtrisent la lutte contre les mirides, les scolytes, et assurent la maintenance des appareils de traitement<sup>149</sup>.

- le Programme National de Vulgarisation et de Recherche Agricole (PNVRA). Ce programme d'appui institutionnel au ministère de l'agriculture et du développement rural, ainsi qu'au ministère de l'élevage des pêches et des industries animales, entend promouvoir une agriculture durable, dynamique et compétitive par le canal des organisations de producteurs de base (GIC, Groupement de producteurs, Organisation de producteurs...) les associations professionnelles de producteurs (GIE, Union de GIC ou Fédération des Groupements ou d'organisation des Producteurs)<sup>150</sup>.

---

<sup>148</sup> Ibid., p. 5.

<sup>149</sup> AMINADER, Répertoire des projets et programmes du MINADER, Yaoundé, MINADER, 2010, pp. 48-49.

<sup>150</sup> Ibid., pp.52-53

- le Projet d'Appui à l'Insertion des Jeunes en Agriculture (PAIJA). Démarré en 2006, le projet PAIJA a un objectif global traduit en deux volets dans sa stratégie de mise en œuvre : l'appui des jeunes agriculteurs sur leur propre domaine foncier et l'installation des jeunes agriculteurs dans les pôles de développement agricole c'est-à-dire des sites aménagés par l'Etat. A cet effet, le site de Nlobesse dans l'arrondissement de Meyomessala voit l'installation de 15 jeunes.

- le Projet Semencier Cacao Café (PSCC) est mis sur pied afin de contribuer à la régénération et à l'extension des cacaoyères et des caféières, s'inscrivant ainsi dans le cadre de la mise en œuvre de la stratégie de développement du secteur rural, sur le développement durable des productions et l'offre agricole : un matériel végétal essentiellement de cabosses hybrides. La population cible du projet étant constituée des organisations des producteurs, des producteurs isolés notamment les élites, les pépiniéristes<sup>151</sup>.

- le Projet d'Appui à la Production et à la Commercialisation des Cultures Pérennes

- le Programme d'Amélioration de la Productivité Agricole- Relance des Filière Cacao et de Café

- le Fonds de Développement du Cacao et du Café (FODECC), assure le financement et le paiement de toute prestation relative à l'appui et à la relance des filières cacao et café, le soutien à la recherche appliquée et à l'amélioration de la qualité de ces produits, l'appui aux programmes de formations et d'information des opérateurs desdites filières et la promotion de la transformation et de la consommation locales du cacao et du café<sup>152</sup>. Le FODECC qui, de ce fait, est placé sous la tutelle technique des ministères en charge du commerce et de l'agriculture, bénéficie également du soutien à la recherche appliquée sur ces produits et à l'amélioration de leur qualité du Ministère de la Recherche Scientifique.

---

<sup>151</sup> Ibid, p. 67.

<sup>152</sup> Ibid, p. 69.

Toutefois la réorganisation de la filière cacao s'appuie sur les structures préexistantes de l'IRAD (Institut de Recherche Agricole pour le Développement) et de la SODECAO.

En clair, la remise sur pied de la production cacaoyère s'est faite grâce aux programmes et à la redynamisation des structures d'encadrement. Cependant, il fallut impulser les Organisations Paysannes dans cette mouvance.

### **C- Le rôle des Organisations Paysannes (OP)**

Les organisations paysannes en l'occurrence les Groupes d'Initiative Commune (GIC), les Unions des GIC, les Fédérations des GIC, les organisations des producteurs sortent des fonds baptismaux au lendemain du désengagement de l'Etat de la filière cacao. En effet, les bailleurs de fonds et leur batterie de mesures imposées aux pays en voie de développement dans le cadre de l'ajustement structurel n'apprécient pas l'existence des coopératives financées par les pouvoirs publics<sup>153</sup>. Ainsi la mise en place des OP est-t-encouragée car celles-ci peuvent permettre aux planteurs de tirer profit de la libéralisation. Devenant pratiquement autonomes avec la loi du 14 août 1991, les GIC ont donc la possibilité non seulement d'assurer les opérations de vente, mais aussi de l'entretien des plantations de leurs membres.

Dans l'arrondissement de Sangmélima plusieurs GIC naissent ainsi et les planteurs membres s'organisent en mettant en exergue les séances de travail en groupe appelé *sa'a*<sup>154</sup>. Ce qui davantage renforce la solidarité, l'affection et l'esprit d'équité<sup>155</sup>. Parmi les OP militant en faveur de la filière cacao à Sangmélima, on peut citer les plus en vue : la FUPROCAS (Fédération des Unions

---

<sup>153</sup> Entretien avec J. P. Foumane, 65ans, ex- directeur COPLACA, Sangmélima, 11 avril 2016.

<sup>154</sup> Dans la société bulu, le *sa'a* est une espèce de solidarité harmonieuse de travail en groupe d'individu permettant de disposer d'une main d'œuvre importante lors des travaux champêtres. Deux à dix personnes mutualisent leur force physique pour deux ou trois heures de travail accordées par jour à un des membres selon un principe de rotation.

<sup>155</sup> Mendo, " La production agricole et sa commercialisation ", p. 72.

de Producteurs de Cacao de Sangmélina), l'ANPCC (Association Nationale des Producteurs de Cacao et Café- Dja et Lobo, l'Union des Producteurs de Cacao des cantons *Ndou-Libi*, *Afamba-Libi*, *Nlobo-Nlobo* et *Mepho*, Révolution Verte des Groupements *Yekombo-Ngoé*.

Néanmoins il importe de relever que les OP de Sangmélina se ressentent beaucoup plus pendant les opérations de ventes et de campagnes cacaoyères.



## **CHAPITRE QUATRIEME : LA COMMERCIALISATION DU CACAO DANS L'ARRONDISSEMENT DE SANGMELIMA DE 1960 A 2010**

La commercialisation désigne généralement l'ensemble des opérations d'achat et de vente de denrées, de marchandises. Dans le cas du cacao, il s'agit certes de toutes les opérations de collecte en brousse au port d'embarquement<sup>156</sup>, mais dans le cadre du présent chapitre il est question des opérations concernant le cacao sec, de sa collecte à toutes ses formes de vente.

### **I- LE ROLE DE L'ETAT REGULATEUR : 1960- 1986**

A la veille de l'indépendance, le commerce du cacao fut libre toute fois l'administration coloniale eut la main mise sur les opérations y afférentes. De 1960 à 1986 les pouvoirs publics camerounais poursuivirent quasiment dans la même lancée avec bien entendu des fortunes diverses. En effet, bien qu'exercé par plusieurs d'intervenants, le circuit de la commercialisation fut placé sous le contrôle du pouvoir en place.

#### **A- Les circuits de commercialisation**

Entre 1950 et 1960 par exemple, c'est pratiquement le rétablissement de la liberté de commercialisation comme avant 1945<sup>157</sup>. Et ce jusqu'en 1986, on assiste alors à la présence de nombreux acheteurs (les exportateurs ou leurs intermédiaires), des coopératives, de marchés périodiques florissants et de ventes groupées et isolées.

Bien avant l'indépendance, à Sangmélina, l'administration coloniale, dans le souci de réduire les longs déplacements et les difficultés générées par le système

<sup>156</sup> Assoumou, *L'économie du*, p. 241.

<sup>157</sup> Ibid., p. 243.

de portage, organise tout de même la commercialisation par l'établissement des marchés périodiques dans des centres de groupage avec la construction des hangars au carrefour des pistes carrossables reliant plusieurs villages; ces hangars en matériaux définitifs subsistent jusqu'à ce jour.

**Photo 4 : Hangar d'Avebe- Esse (2015)**



**Source** : Clichés de Notein Octave Evina Mengo le 30/12/2015 à Avebe- Esse

Construit en 1957, ce bâtiment qui existe encore de nos jours fut le cadre par excellence de l'organisation de ventes groupées de cacao sur sa devanture. Une semaine avant les opérations de commercialisation, le cacao était fut souvent stocké à l'intérieur et groupé par village.

**Tableau 8 : Marchés périodiques de Sangmélima en 1959<sup>158</sup>**

Cantons	Marchés périodiques	Cantons	Marchés périodiques
Nlobo-Nlobo	Avebe, Benyoungou, Meyomadjom, Ndjom-Essamane	Mepho	Oveng
Tekmo	Tekmo, Koum	Ndou-Libi	Kpwé, Nkolényeng, Bityé, Endam
Yemvam-Yassaman	Ebezom, Ngoassé, Mekalate	Messok	Messok, Mvoméka'a, Nye'elé
Afamba-Libi	Olounou, Elom, Emvieng, Oding		

**Source:** ANY 3AC 4097: Dja et Lobo. Centre urbain. Délimitation, 1958.

Il est à préciser que le même texte détermine également le centre urbain de Sangmélima comme marché périodique. Les jours d'ouverture autorisés desdits marchés périodiques sont statués par décision du Chef de la Région du Dja et Lobo<sup>159</sup>.

En dehors de l'existence de carrefour, le choix des localités devant abriter les marchés périodiques obéit par ailleurs au critère de résidence de Chefs traditionnels de premier degré, de grandes notabilités car ceux-ci sont propriétaires de grandes plantations cacaoyères. C'est le cas de Messok dans le

<sup>158</sup> Arrêté n °166 du 16 décembre 1958 fixant la liste des centres urbains ou commerciaux et marchés périodiques de la Région du Dja et Lobo in Journal Officiel n °1864 de l'Etat sous-tutelle du Cameroun, Yaoundé, 31 décembre 1958.

<sup>159</sup> Ibid.

canton Messok avec le Chef de canton Mfoula Aleme, ou du village Elom-Yemfek dans le canton Afamba-Libi avec la notabilité Obam Ebo'o.

Ces lieux de marchés périodiques sont pratiquement les mêmes jusqu'après 1960. D'autres sont créés par la suite dans l'optique de rapprocher les populations des acheteurs d'une part et de permettre au mouvement coopératif de mieux implémenter ses activités sur le terrain pour le plus grand nombre des paysans d'autre part. Ainsi d'autres autorités traditionnelles de renom voient-elles s'établir des marchés périodiques tout à leur profit. A l'instar du Chef de canton Nlobo-Lobo, Mboutou Abeng Joseph qui a ses cacaoyères à Essabikoula à une vingtaine de kilomètres de son village Ngoulemekong (situé en banlieue de la ville de Sangmélina). Essabikoula est ainsi doté d'un marché périodique pour ce motif. Dans le même ordre d'idées Mezesse étant certes situé sur un carrefour bénéficie de la création d'un marché périodique parce que le chef de canton Ndou-Libi, Medjo m'Azang Frédéric dispose des plantations cacaoyères à Essam- Esse distant de 5 kilomètres<sup>160</sup>.

Ces grands centres de commercialisation sont le lieu de prédilection des exportateurs ou leurs intermédiaires, des coopératives qui y effectuent allègrement leurs opérations d'achat. Egaleme nt l'occasion est propice au déferlement de commerçants de produits de première nécessité.

Parmi les acheteurs, les exportateurs ou les maisons d'exportateurs, les intermédiaires qui mènent leurs activités à Sangmélina, on peut citer les acheteurs tels que : Christodoulides plus connu sous l'appellation de Kristo, Kritikos, Papadopoulos, Koukinides (fils de Kristo) jusqu'en 2010 est le seul Grec encore en activité à Sangmélina : c'est le représentant local de CACEP ; Roy, Giard et Dardier, Panafric, Panayi, Cie Fao ; AEK ; SEKO ; SIC CACAO ; Moïse Ayolo Mvondo, ainsi que de nombreux acheteurs pirates appelés "*coxeurs*".

---

<sup>160</sup> Entretien avec P. Mendo, 43 ans, Technicien d'agriculture et cacaoculteur, Ndjantom, 19 avril 2016.

Toutefois afin d'éviter une concurrence déloyale l'Etat organise les acheteurs par secteur. Ainsi peut-on voir se déployer sur l'axe Sangmélima-Djougou uniquement un ou deux acheteurs comme CACEP et AEK<sup>161</sup>.

Les coopératives jouèrent aussi un rôle remarquable dans ce circuit de commercialisation du cacao à Sangmélima. En effet le mouvement coopératif né dans les années 1930, constitua un véritable moule de développement pour les pays moins avancés en leur permettant d'acquérir des notions de travail collectif ainsi qu'un sentiment de leur responsabilité devant la problématique de leur développement<sup>162</sup>. Ainsi fut-elle créée en 1936 la Société Indigène de Prévoyance (SIP), qui évolua pour devenir plus tard dans les années 1950 la Société Africaine de Prévoyance (SAP), la Société Mutuelle de Développement Rural (SOMUDER), dans les années 1970 la Société Coopérative d'Epargne et de Développement (SOCOOPED), qui en 1978 devint la Société de Coopérative de Développement Rural (SOCOODER)<sup>163</sup> et enfin en 1984, la Coopérative des Planteurs de Cacao (COOPLACA).

Aussi importe-t-il de relever fort opportunément que les coopératives intervinrent tout d'abord dans les opérations de production (distribution des fongicides, lutte anti-capsides, distribution des cabosses sélectionnées). Ensuite ce n'est qu'avec l'avènement de la SODECAO en 1974 que celles-ci participèrent dans la commercialisation pour effectuer les opérations de collecte de cacao dans les différentes localités avant de le stocker dans les hangars ou tout autre local aménagé dans les points de vente. Tout ce travail préalable dut avoir lieu suivant un calendrier précis ayant dûment reçu l'autorisation de l'autorité administrative

---

<sup>161</sup> Idem.

<sup>162</sup> Etoga Eily, *Sur les chemins du*, p.355.

<sup>163</sup> Cette coopérative élargit son champ de compétence grâce au concours du centre fédéral, puis national de développement des entreprises coopératives, le CENADEC, dont le but est de mettre à la disposition des entreprises coopératives une assistance directe en matière de planification et d'organisation, d'évaluer les réalisations des coopératives existantes et la viabilité des coopératives à créer, de former les cadres moyens de base indispensables à la promotion du mouvement coopératif.

appelée à présider la commission des ventes.<sup>164</sup> Les coopératives s'organisèrent sur le terrain c'est-à-dire dans les principaux points de vente groupée en centres coopératifs ; ils disposèrent d'un camion, deux balances, deux sondes, un registre : matériel de travail alloué par l'Etat<sup>165</sup>. Les centres coopératifs eurent à leur tête un président qu'assistèrent deux ou trois personnes. Un personnel élu par les producteurs de cacao des villages concernés eux-mêmes<sup>166</sup> En début de campagne cacaoyère ils durent souvent recruter cinq personnes parmi lesquelles des porteurs et des marqueurs<sup>167</sup>.

Pour ce qui est de la COOPLACA par exemple, le planteur n'intervient pas directement dans la gestion de la coopérative ; il paye son adhésion contre une carte de membre et, en retour, il doit bénéficier des avantages tels que les intrants (fongicides), les ristournes, les crédits scolaires<sup>168</sup>.

## **B- La fixation des prix**

C'est véritablement une évidence de rappeler que le mécanisme des prix du cacao est subordonné aux Bourses de cacao des pays consommateurs notamment Londres (Grande-Bretagne), New-York (Etats-Unis), Paris (France), Amsterdam (Pays-Bas), Hambourg (Allemagne). C'est-à-dire que c'est dans ces pays que se fixe le prix de cette denrée sans tenir compte du coût de production ou du fameux principe de l'offre et de la demande, mais plutôt des prévisions de récolte et de broyage pendant la campagne. En clair donc le prix du cacao est

---

<sup>164</sup> Entretien avec A. Mva Fo'o, 77 ans, Cacaoculteur et ancien président centre coopératif SOCODER et COOPLACA d'Avebe-Esse, 26 décembre 2015.

<sup>165</sup> Entretien avec P. Mendo, 43 ans, Technicien d'agriculture et cacaoculteur, Ndjantom, 19 avril 2016.

<sup>166</sup> Entretien avec A. Mva Fo'o, 77 ans, Cacaoculteur et ancien président centre coopératif SOCODER et COOPLACA d'Avebe-Esse, 26 décembre 2015.

<sup>167</sup> Les porteurs devaient charger les sacs de cacao dans le camion puis les décharger et les ranger dans le hangar ; les marqueurs avaient pour rôle de porter les noms des propriétaires sur les sacs avant le chargement dans les camions. Par ailleurs le dépôt à l'intérieur du hangar se faisait identifier par le nom du village de provenance des sacs de cacao.

<sup>168</sup> Entretien avec J. P. Foumane, 65 ans, ex- directeur COPLACA, Sangmélina 11 avril 2016.

fondamentalement spéculatif et instable<sup>169</sup>. Il découle aussi de normes commerciales à savoir :

- le contrat de Londres dont les normes sont souples, distingue trois qualités de cacao notamment :

- Good Fermented (supérieur) avec 5% de fèves ardoisées, 5% de fèves défectueuses (germées ou moisies)
- Fair Fermented (courant) constituée de 10% de fèves ardoisées, 10% de fèves défectueuses
- Fair average quality (limite) dont moins de 12% de fèves défectueuses et aucune limitation de fèves ardoisées

- les normes FAO plus rigides classent le cacao en trois catégories selon les caractéristiques précédemment citées:

- Grade I
- Grade II
- “ Hors standard ” qualifiant un cacao de mauvaise qualité

De ce qui précède donc, la qualité de cacao présenté aux acheteurs par le planteur détermine aussi le prix. D’où l’impératif de veiller sur la récolte, la fermentation et le séchage. Le cas échéant le cacao de mauvaise qualité est rejeté et même brûlé<sup>170</sup>.

En 1955, il est créé la caisse de stabilisation des prix du cacao. C’est un organisme de régularisation du prix d’achat au producteur, de recherche et d’application des mesures d’amélioration de la qualité, de développement de la production et de facilitation de l’écoulement sur les marchés extérieurs<sup>171</sup>. Cependant remplir cette mission n’est pas une sinécure tant la stabilisation des prix repose sur quelques piliers essentiels parmi lesquels, le prix garanti au

<sup>169</sup> Assoumou, *L’économie du*, p. 94.

<sup>170</sup> Entretien avec A. Mva Fo’o, 77 ans, Cacaoculteur et ancien président centre coopératif SOCOODER et COOPLACA d’Avebe-Esse, 26 décembre 2015.

<sup>171</sup> Assoumou, *L’économie du*, p. 249.

producteur, le prélèvement, le soutien, le cours authentifié et les déclarations d'achat<sup>172</sup>.

La gestion des prix du cacao par les caisses de stabilisation perdure jusqu'en 1976, année de création de l'Office National de Commercialisation des Produits de Base (ONCPB) par la loi 76/2 du 20 septembre 1976 et dont l'organisation est fixée par le décret N°78/054 du 23 février 1978 instituant l'ONCPB se substituant à la caisse de stabilisation des prix et à la Produce Marketing Organisation. Entre autres missions de cet établissement public aux contours industriels : la régulation des prix des produits de base au niveau des planteurs, la compensation entre les prix garantis aux producteurs et les prix de vente à l'exploitation, l'organisation et le contrôle de la commercialisation des produits à l'intérieur et sur les marchés mondiaux, la recherche et l'application de toute mesure propre à améliorer la qualité et à développer la production<sup>173</sup>.

Dès cette période, la fixation des prix repose sur certains critères : la conjoncture internationale<sup>174</sup>, le niveau des salaires de base des autres secteurs, le pouvoir d'achat du producteur, etc. Aussi constate-t-on un parallèle entre le prix au producteur et le prix CAF (Coût, Assurance, Fret) qui est le prix au port de débarquement.

L'ONCPB propose ainsi en début de chaque nouvelle campagne cacaoyère c'est-à-dire chaque année, un prix au producteur et ce, en tenant compte du prix CAF moyen de la campagne de l'année précédente<sup>175</sup>. Le prix garanti au producteur est donc fixé par le gouvernement après avis du comité de gestion et ceci compte tenu de la situation financière de la caisse, de la nécessité

---

<sup>172</sup> Ibid., pp. 252-254.

<sup>173</sup> Ze Efemba, "La filière cacao face " p. 47.

<sup>174</sup> Très déterminante pour le pays, la conjoncture internationale met en relief l'état des réserves, les prélèvements de stabilisation ou la contribution que le pays attend pour son développement.

<sup>175</sup> Michel Ngathe, " Production et commercialisation du cacao dans le Mbam et Kim : le cas de l'arrondissement de Mbangassina 1974-2007 ", Mémoire de Maîtrise en histoire, Université de Yaoundé I, 2008, p. 47.



d'amélioration de la rémunération du planteur, de la qualité du produit, du concours de circonstances et de son évolution probable.

Cependant il faut relever avec emphase que la qualité du produit n'est ni plus ni moins que la classification du cacao selon ses conditions de séchage

Les actions combinées de l'ONCPB, de la SODECAO, des coopératives influèrent sur la production cacaoyère à Sangmélima dont le tonnage alla *crescendo*.

### **C- Evolution quantitative du cacao commercialisé**

La commercialisation du cacao fut assurée par les producteurs agréés, les acheteurs agréés, soit des intermédiaires commerçants (sociétés et particuliers), soit des coopératives<sup>176</sup>.

Ceci étant, il n'est pas facile de disposer des chiffres du cacao commercialisé du fait de la présence de nombreux acheteurs qui ne procèdent pas à la déclaration à temps et avec exactitude la quantité de cacao acheté. Par ailleurs comme le fait constater Jean Assoumou :

Jusqu'en 1964, la plupart des intermédiaires étaient des Maisons de commerce européennes...*qui assuraient elles-mêmes le financement des achats*. A partir de 1965, cette activité fut "camerounisée". Or les intermédiaires nationaux ne disposaient généralement pas de moyens financiers et de stockage suffisant... Il y a lieu de noter également que les agents nationaux se livraient généralement *au coxage*, favorisés par l'humidité qui oblige le planteur à se débarrasser rapidement de son produit. Il en résultait de graves abus : ni les prix officiels ni les normes de qualité n'étaient respectés.<sup>177</sup>

---

<sup>176</sup> Assoumou, *L'économie du*, p. 247.

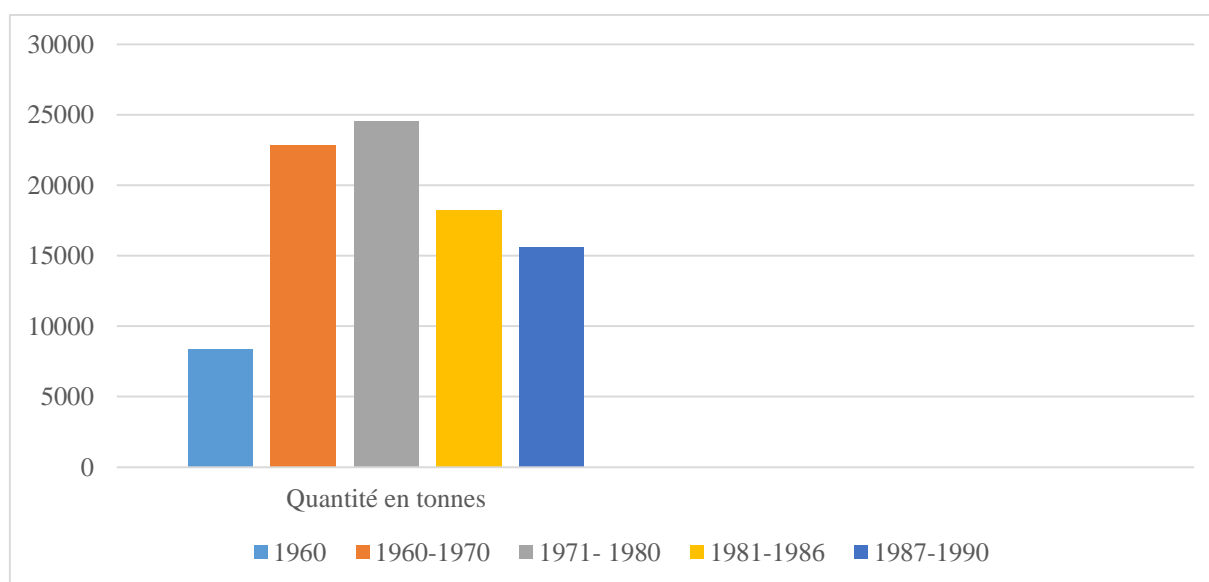
<sup>177</sup> Ibid.

**Tableau 9 : Estimations de la quantité de cacao commercialisé à Sangmélina de 1960 à 1990.**

Années	Quantité en tonnes
1960	8388
1960- 1970	22830
1971- 1980	24520
1981- 1986	18200
1987- 1990	15600

**Source** : Archives Délégation départementale du Commerce Dja et Lobo (ADDCOM/ DL)

**Graphique 3** : Evolution tonnage de Sangmélina cacao 1960-1990



**Source** : Idem, tableau 9.

De ces chiffres du tableau et de l'histogramme, réalisés grâce au tonnage reçu auprès des exportateurs, des acheteurs agréés plus ou moins de bonne foi<sup>178</sup>, la quantité de cacao commercialisé entre 1970 et 1980 est à la hausse du fait de l'organisation de la filière par l'Etat à travers la mise sur pied de structures d'encadrement des planteurs comme la SODECAO, l'ONCPB, les coopératives, etc. Mais avec la grande crise économique du milieu des années 1980, le

<sup>178</sup> La quote-part de 10 francs étant retenu pour les primes reversées aux planteurs par les coopératives, il était difficile aux acheteurs de déclarer avec exactitude la quantité de cacao acheté

désengagement de l'Etat, le délaissement des plantations et la libéralisation qui s'en sont suivis, la production a chuté vertigineusement.

### **D- Evolution des prix du cacao**

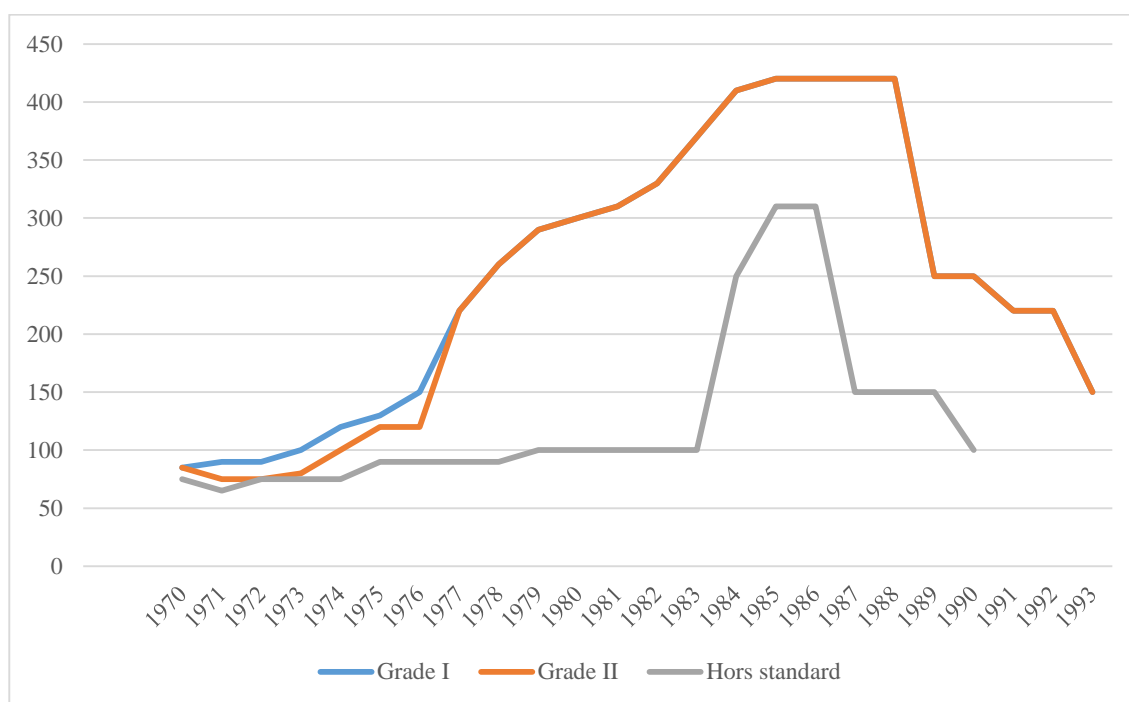
Il ressort éloquentement qu'entre 1960 et 1970, le cacao n'a presque pas de valeur. Le planteur travaille mais il ne tire pas avantage de son labeur ; car il n'y a aucune différence de prix sur la qualité du produit. Mais dès 1970, il s'observe un léger changement, et le prix au planteur évolue si lentement à tel point que c'est perceptible que le prix est fixé ailleurs.

**Tableau 10 : Evolution des prix du cacao par qualité de 1970 à 1993**

<b>Années</b>	<b>Grade I</b>	<b>Grade II</b>	<b>Hors standard</b>
1960-1965		80	
1965-1970	55	45	20
1970	85	85	75
1971	90	75	65
1972	90	75	75
1973	100	80	75
1974	120	100	75
1975	130	120	90
1976	150	120	90
1977	220	220	90
1978	260	260	90
1979	290	290	100
1980	300	300	100
1981	310	310	100
1982	330	330	100
1983	370	370	100
1984	410	410	250
1985	420	420	310
1986	420	420	310
1987	420	420	150
1988	420	420	150
1989	250	250	150
1990	250	250	100
1991	220	220	
1992	220	220	
1993	150	150	

**Source** : Office National du Café et du Cacao (ONCC).

### **Graphique 4 : Prix cacao grade I et II 1970-1993.**



**Source** : Idem, tableau 10.

L'évolution du prix du cacao est pertinente à première vue. Entre 1970 et 1985, le prix du cacao connaît une hausse qui ne dépasse jamais 40 F CFA. A l'évidence, les planteurs étant loin de maîtriser le système de variation du prix ne peuvent être que très contents. Seulement la dégringolade que cause la crise est drastique : de 420 F CFA le Kg entre 1985 et 1988, le prix chute de moitié à 220 F CFA en 1991 jusqu'à s'effondrer à 150 F CFA en 1993.

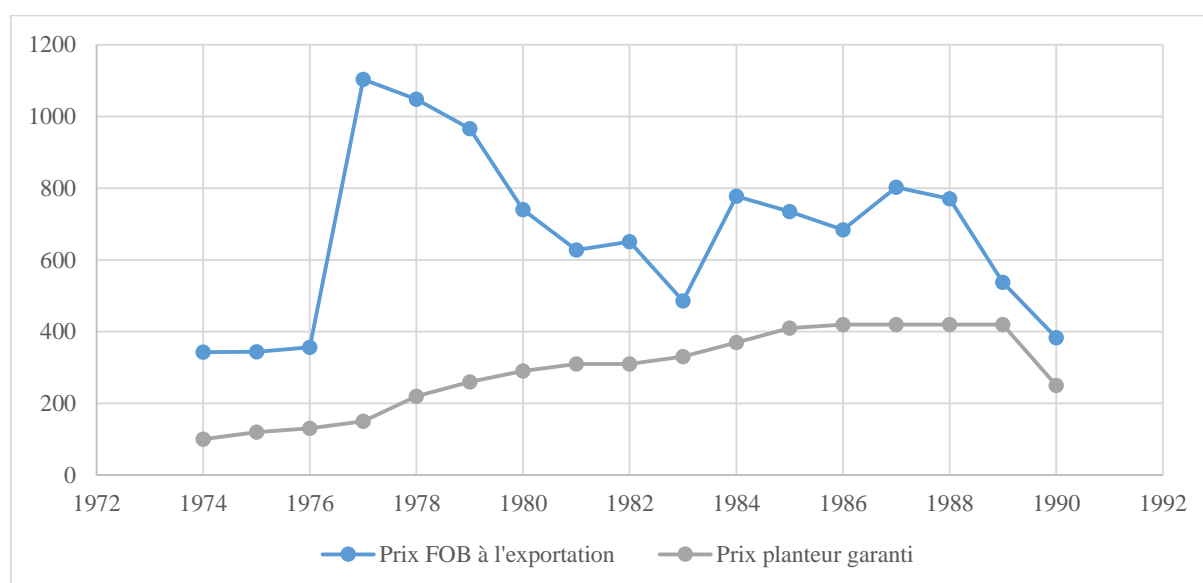
Ce qui donne du tourment, c'est cette comparaison entre le prix garanti aux producteurs et le prix FOB à l'exportation ainsi qu'il suit:

**Tableau 11 : Comparaison prix garanti au producteur et prix FOB de 1974 à 1990**

Années	Prix FOB à l'exportation	Prix planteur garanti
1974	342,5	120
1975	343,6	130
1976	356,6	150
1977	1103,4	220
1978	1047,7	260
1979	965,5	290
1980	740,4	300
1981	627,3	310
1982	651,2	330
1983	485,6	370
1984	777,8	410
1985	734,7	420
1986	683,5	420
1987	802,5	420
1988	770,1	420
1989	537,2	250
1990	383,3	250

**Source** : Marchés tropicaux et méditerranéens, N<sup>o</sup> 2457 du 11 décembre 1992, p. 3332.

**Graphique 5 : Prix FOB exportations et prix planteur.**



**Source** : Idem, tableau 11.

Il se dégage donc que les prix payés aux paysans planteurs, pourtant véritables producteurs, sont toujours à des niveaux très bas par rapport au prix international. Pour s'en convaincre à titre d'exemple, le prix garanti au producteur est de 100 F CFA le kilogramme en 1974 alors que le prix FOB est de 342,5 F CFA ; soit un gap de 242,5 F CFA. En 1977 et en 1978, le prix garanti est respectivement de 150 F CFA et 220 F CFA le kilogramme, or il est de 1106,4 et 1047,7 F CFA à l'exportation. Autant dire que le planteur travaille sans bénéficier des retombées de sa production.

Par ailleurs c'est le lieu d'indiquer fort opportunément qu'en dehors du taux de change c'est-à-dire la quantité de monnaie nationale nécessaire pour obtenir une unité monétaire d'un autre pays<sup>179</sup> (donc le prix d'une monnaie exprimée à partir d'un autre), la filière est également victime de la détérioration des termes de l'échange ; les termes de l'échange étant les indicateurs du rapport d'échanges entre les quantités des biens exportés et la quantité de biens reçus en échange qui est une relation d'équivalence entre les quantités. En clair c'est un rapport entre les exportations et les importations soit :

### **Indice des prix d'exportation x 100**

### **Indice des prix d'importation**

La grande crise des années 1980, avec sa cohorte de mutations, suscite la libéralisation de la filière. Un état de chose qui a aussi beaucoup d'effets sur la pratique du commerce du cacao.

## **II- LES EFFETS DE LA LIBERALISATION DE LA FILIERE CACAO DANS L'ARRONDISSEMENT DE SANGMELIMA**

La libéralisation est le mécanisme de retrait de l'Etat des secteurs productifs à travers la privatisation. C'est dans ce sens que l'on parle généralement de

---

<sup>179</sup>J. Bremond: *Dictionnaire économique et social*, Paris, Hatier, 1991, p. 416.

désengagement de l'Etat car la libéralisation se fonde sur la non implication de l'Etat dans la vie économique, la liberté des échanges et des contrats, l'initiative privée<sup>180</sup>.

### **A- Le contexte de la libéralisation**

A partir du milieu des années 1980, le Cameroun traverse une période de récession économique qui dans la foulée porte un coup sur la filière cacao. En effet entre 1985 et 1986, le Cameroun voit son revenu par habitant basculer à cause de la baisse des prix des produits de rente c'est-à-dire l'effondrement des termes de l'échange, la hausse de sa dette extérieure, la chute des cours pétroliers et celle du dollar. En 1987, le prix du cacao à l'exportation baisse même de moitié comparativement aux deux années précédentes : 552 F CFA le kilogramme contre 1102 F CFA le kilogramme<sup>181</sup>. Par la même occasion, la filière cacao camerounaise fait face à la concurrence des pays du sud-est asiatique.

Devant à cette conjoncture, le Cameroun est contraint d'appeler les institutions de Brettons Wood, le FMI et la Banque Mondiale à la rescousse ; les deux parties signent des accords<sup>182</sup>. Ainsi le FMI impose-t-il alors une batterie de mesures sous la bannière de l'ajustement structurel<sup>183</sup>.

### **B- Les effets immédiats de la libéralisation**

Les répercussions de cette situation sont immédiatement perceptibles. En prime la liquidation de l'ONCPB en 1991. Elle qui depuis 1978 est la seule caisse

---

<sup>180</sup> Capulet et Garnier, *Dictionnaire d'économie et*, p. 379.

<sup>181</sup> Véronique Alary, " La libéralisation de la filière cacaoyère vue et vécue par les planteurs du Cameroun ", *Revue Région & Développement*, N°4-1996, Paris, ORSTOM, 1996, p. 7.

<sup>182</sup> Il s'agit de deux accords. Le premier couvrant la période allant de septembre 1988 à juin 1990 repose sur la restriction des dépenses publiques, le désengagement de l'Etat dans les secteurs d'activités non prioritaires et l'augmentation des recettes fiscales ; le second accord de décembre 1991 à septembre 1992 devait renforcer l'administration des impôts par la taxation du secteur informel et la suppression des exonérations fiscales.

<sup>183</sup> Le plan d'ajustement structurel (PAS) visant certes en théorie une sorte de rétablissement des grands équilibres macro-économiques du pays par la réduction des dépenses publiques et l'assainissement des marchés via la libéralisation, mais en réalité il est surtout question d'imposer à l'Etat camerounais sa non intervention dans la commercialisation surtout pour ce qui est de la fixation des prix du cacao.

de stabilisation<sup>184</sup>. Puis l'abandon évolutif par les pouvoirs publics des projets de développement en zone cacaoyère et des aides fournies par le ministère en charge de l'agriculture<sup>185</sup>

C'est ainsi que dans l'arrondissement de Sangmélina par exemple les planteurs qui ne font plus l'objet d'encadrement suffisant par les agents techniques d'agriculture, n'obtiennent plus d'approvisionnement en produits phytosanitaires comme le *Ridomil*, le *Caocobre*, le *Nordox* luttant contre la pourriture brune, les mirides, etc.<sup>186</sup>

Dans cette optique la COOPLACA bat de l'aile dès 1992 avec la loi sur les associations qui autorise le regroupement du monde paysan en Groupe d'Initiative Commune (GIC), Groupement d'Intérêt Economique (GIE), Union de GIC, Fédération de GIC. Ces Organisations Paysannes (OP) présentées comme une panacée pour bénéficier des subventions de l'Etat ou des bailleurs de fonds à travers le ministère de l'agriculture se créent à tout vent par des populations. Des populations qui n'ont plus d'avantages provenant des structures d'encadrement l'ONCPB, du FONADER, de la SODECAO, de la COOPLACA notamment les primes, les crédits- écoles, le matériel agricole... On estime la perte de plus de 90% des ressources de la COOPLACA<sup>187</sup>.

**Tableau 12 : Evolution de la production cacaoyère à Sangmélina de 1991 à 2000**

Années	Quantité en tonnes
1991- 1992	8250
1993- 1994	6620
1995- 1996	6230
1996- 2000	9000

**Source** : Association Nationale des Producteurs de Cacao/Café Dja et Lobo (ANPCC-DL)

<sup>184</sup> Encore faut-il rappeler que la naissance de l'ONCPB faisait suite à la fusion du « Produce Marketing Board » (zone anglophone) et des caisses de stabilisation (zone francophone), des organes publics centralisés d'achat et de commercialisation du cacao mis en place depuis 1956 à la faveur du passage à un régime de total contrôle du système de prix au producteur par l'Etat après celui de total liberté entre 1950 et 1956.

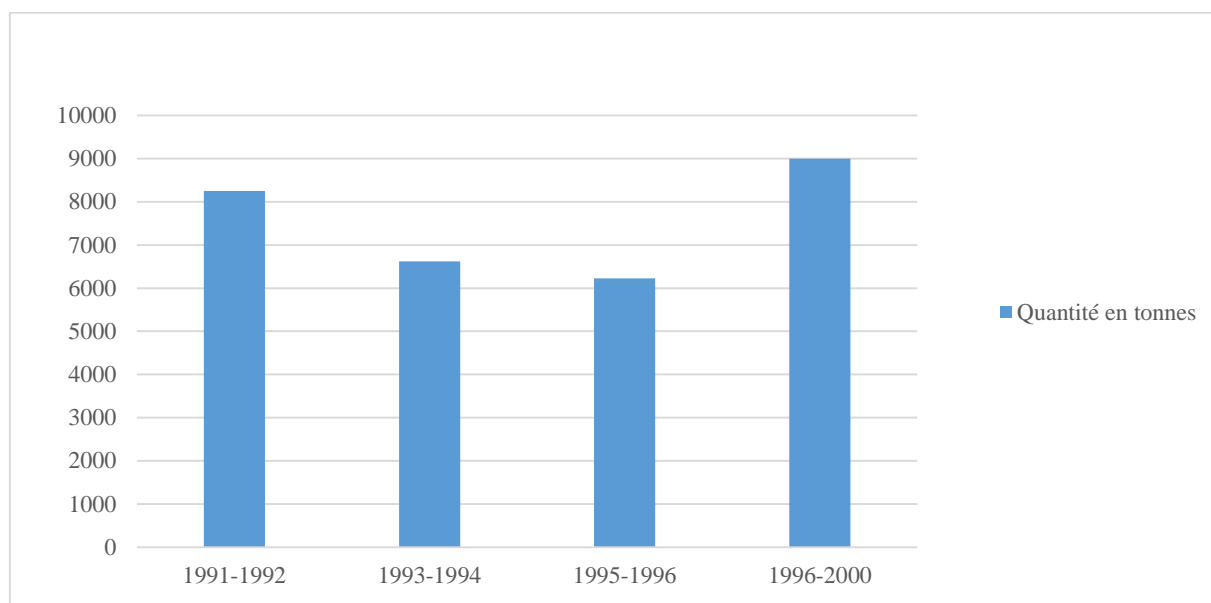
<sup>185</sup> Alary, "La libéralisation de la filière cacaoyère", p. 8.

<sup>186</sup> Entretien avec A. Mva Fo'o, 77 ans, Cacaoculteur et ancien président centre coopératif SOCOODER et COOPLACA d'Avebe-Esse, 26 décembre 2015.

<sup>187</sup> Entretien avec J. P. Foumane, 65ans, ex- directeur COPLACA, Sangmélina, 11 avril 2016.



### **Graphique 6** : Evolution tonnage 1991-2000



**Source** : Idem, tableau 12.

Il se dégage des données de ce tableau et de cet histogramme que la production connaît une chute considérable dès 1991. Le pic est atteint en 1993 avec la baisse de 6620 tonnes considérant également le prix du kilogramme de cacao à 150 F CFA la même année. Toutefois la production augmente entre 1996 et 2000 suite à la nouvelle politique agricole de l'Etat et l'enthousiasme des planteurs souvent d'un âge avancé de ne pas complètement abandonner les plantations.

Autre contrecoup et non des moindres de la libéralisation, la substitution de l'ONCPB par l'Office National du Café et du Cacao (ONCC)<sup>188</sup> ; la mise en place du Conseil Interprofessionnel Cacao Café (CICC) en 1992.

Le 11 janvier 1994, le fait majeur qui influe la libéralisation est sans conteste la dévaluation du franc CFA. Cette monnaie est estimée par le FMI et la Banque Mondiale comme étant surévaluée ; l'un des motifs sur lesquels se fonde

<sup>188</sup> L'ONCC est créé par décret N 91/007 du 12 juin 1991.

la stratégie d'ajustement monétaire pour procéder à une dévaluation du CFA de 50%<sup>189</sup>.

Dès que les premières séquelles du marasme économique commencent à se faire ressentir, le Cameroun se met en branle pour trouver des palliatifs de cette situation quasi délétère.

### **C- Le nouveau marché de la libéralisation**

La situation générée par la libéralisation voit l'essor d'une prolifération d'intervenants dans le circuit de la commercialisation du cacao. C'est ainsi que dans le cadre de la nouvelle politique agricole, le Cameroun se trouve dans une certaine obligation de restructurer la filière afin de soutenir le prix du cacao.

Ainsi la mise en œuvre de l'ONCC, du CICC vise-t-elle non seulement de permettre à l'Etat de poursuivre la réglementation et les décisions de la campagne (fixation de calendrier, détermination d'un prix minimum au producteur et budget prévisionnel) pour la première structure, mais aussi la défense des intérêts des producteurs et la discipline des membres de l'interprofession par la mise en place d'intermédiation sur une stabilisation annuelle pour la seconde. En effet il s'agit comme le fait remarquer Véronique Alary :

Dans les faits, si l'Etat n'assume plus directement à travers l'ONCC les fonctions commerciales, il détient toujours les décisions stratégiques comme les dates de campagne, l'agrément des opérateurs, la gestion de la stabilisation par le biais du « barème », sorte de prix de stabilisation pour les exportateurs qui détermine les marges commerciales pour les différents intermédiaires de la filière. La filière reste encore administrée par l'Etat jusqu'à la campagne 1993-1994, l'interprofession se cantonnant à un rôle de conseil<sup>190</sup>.

Dans l'arrondissement de Sangmélima la période est propice à la présence d'un grand nombre d'acheteurs. L'autorité administrative fixe les calendriers de

---

<sup>189</sup> Entretien avec J. P. Foumane, 65ans, ex- directeur COPLACA, Sangmélima, 11 avril 2016.

<sup>190</sup> Alary, " La libéralisation de la filière cacaoyère ", p. 9.

tenue de marchés périodiques, qui le plus souvent ne sont pas respectés. C'est ainsi que s'est intensifié le "coxage".<sup>191</sup>

Egalement les OP y jouent leur rôle dans l'organisation de ces marchés périodiques par le regroupement de la production et la recherche d'acheteurs. Mais c'est en général peine perdue car les planteurs en manque de moyens financiers, préfèrent vendre le cacao au premier venu des "coxeurs" pouvant se présenter même nuitamment. De même il arrive souvent des cas où l'acheteur se déploie sur le terrain sans toutefois trouver la quantité de cacao prétendue être regroupée par l'OP. Sur place, il se déclenche alors un dialogue de sourds mêlé de désaccord quant à la négoce du prix d'achat du kilogramme à appliquer<sup>192</sup>

S'agissant des actions de ces OP, force est de relever qu'elles restent entachées de confusion et d'amalgame. En fait le monde paysan se lança dans la création des OP sans se soucier de préciser spécifiquement ses activités. On put constater un même GIC ou GIE se lancer concomitamment dans l'élevage des aulacodes, du poulet, dans la culture du maïs et de la banane plantain<sup>193</sup>.

Nonobstant certaines difficultés rencontrées par les planteurs ayant même délaissé les cacaoyères au profit d'autres activités génératrices de revenus, le prix du cacao paradoxalement connaît une amélioration.

---

<sup>191</sup> Le "coxage" : concept qui tire ses fondements dans la commercialisation anticipée du café en coque. C'est pratiquement une sorte de marché noir du cacao consistant à vendre en dehors de la campagne des sacs virtuels de cacao ou de café à un prix très inférieur par rapport au prix moyen proposé par les acheteurs officiels. Le "coxage" s'est développé jusqu'à la vente de fèves après écabossage à des acheteurs qui opèrent par des motos.

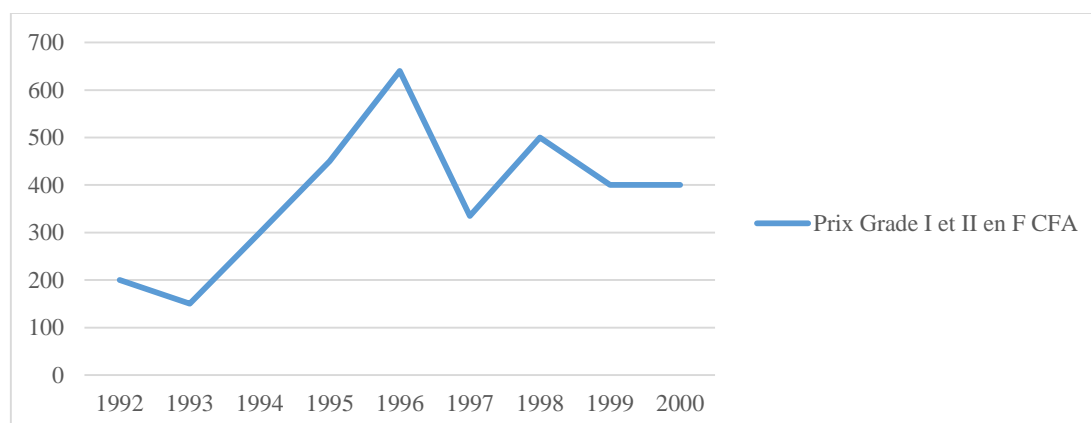
<sup>192</sup> Entretien avec J. P. Foumane, 65ans, ex- directeur COPLACA, Sangmélima, 11 avril 2016.

<sup>193</sup> Entretien avec P. Mendo, 43 ans, Technicien d'agriculture et cacaoculteur, Ndjantom, 19 avril 2016.

**Tableau 13 : Evolution du prix au producteur de 1992 à 2000.**

Années	Prix Grade I et Grade II en CFA par kilogramme
1992	200
1993	150
1994	300
1995	450
1996	640
1997	335
1998	500
1999	400
2000	400

**Source** : ONCC.

**Graphique 7 : prix grade I et II FCFA 1992-2000**

**Source** : Idem, tableau 13.

Au regard des prix d'achat du cacao au producteurs, force est de relever que la crise a été sans pitié. Après la baisse jusqu'à 150 F CFA le kilogramme, ce prix a augmenté en dents de scie. En 1994 au moment de la dévaluation du franc CFA, le prix du kilogramme hausse au double de l'année précédente : 300 F CFA,

comme pour endormir les planteurs, leur faisant croire que dévaluation ne rime pas avec la pauvreté ou que rien ne sera plus comme avant. Ce prix passe même de 450 F CFA à 640 F CFA entre 1995 et 1996 avant ses inconstances entre 1997 et 2000.

#### **D- La ruée vers d'autres secteurs de commercialisation**

La baisse du prix du cacao, au fil du temps, suscite une démotivation de la part des planteurs de Sangmélina. Ils n'hésitent pas, au moment de la chute du prix à 150 F CFA le kilogramme en 1993 et du désengagement de l'Etat à l'appui des produits phytosanitaires, à abandonner les cacaoyères<sup>194</sup>.

C'est ainsi que les populations rurales s'engagent plus que par le passé dans les cultures vivrières non pas uniquement pour de la subsistance mais surtout pour des raisons commerciales. Les produits cultivés sont :

- Les tubercules : manioc, macabo, igname
- La banane plantain et la banane douce
- L'arachide
- Les légumes
- Le maïs

**Tableau14** : Noms de quelques cultures vivrières de l'arrondissement de Sangmélina

<b>Cultures</b>	<b>Noms locaux</b>	<b>Noms scientifiques</b>
Macabo	<i>Ékabé</i>	<i>Xanthosoma sagitifolium</i>
Manioc	<i>Mbong</i>	<i>Manihot esculenta</i>
Plantain	<i>Ékon</i>	<i>Musa paradisiaca</i>
Arachide	<i>Owondo</i>	<i>Arachis hypogea</i>
Mais	<i>Fon</i>	<i>Zea mays</i>
Graines de courge	<i>Ngon</i>	<i>Cucumeropsis Mannu</i>

**Source** : ADAMINADER-Sangmélina.

<sup>194</sup> Entretien avec A. Mva Fo'o, 77 ans, Cacaoculteur et ancien président centre coopératif SOCODER et COOPLACA d'Avebe-Esse, 26 décembre 2015.

En dehors de ces cultures, le palmier à huile est aussi adopté par les populations. C'est ainsi que se développent des palmeraies dans bon nombre de villages de Sangmélina à travers les élites qui mettent sur pied de vastes plantations, mais aussi celles des populations moins nanties.

### **E- La filière cacao dans la décennie 2000-2010**

L'initiative de l'Etat de faire face à la décrépitude de la filière cacao devant les exigences des institutions de Brettons Wood est née dès les débuts de la situation comme souligné précédemment. En effet bien que la reprise en main n'est pas été aisée, il faut attendre les années 2000 pour voir effectif le redécollage de cacaoculture. Cette relance traduite par la mise sur pied d'une stratégie de développement de la filière contenue dans le Document de Stratégie de Développement du Secteur Rural (DSDSR) –Composante 1 : Filière cacao.

D'après son diagnostic, le DSDSR fait constater que la morosité de la filière cacao se justifie par des éléments structurels (les termes de l'échange, l'inefficacité du secteur de la production, le retard technologique, l'enclavement, les moyens de conservation et de stockage, la désarticulation de la filière) et des éléments conjoncturels (les fluctuations des cours mondiaux, les effets liés aux facteurs non contrôlables)<sup>195</sup>. D'où la nécessité de réhabilitation et de restructuration de la filière en y incorporant les segments manquants par rapport à ce qui tient lieu de cacaoculture durable<sup>196</sup>. Il s'agit des complémentarités technologiques (intrants performants<sup>197</sup>, équipements de production et des équipements post-récolte<sup>198</sup>, production et mise à disposition d'externalités

---

<sup>195</sup>AMINADER, DSDSR- Composante1 : Filière cacao, Octobre 2002, pp. 6-9.

<sup>196</sup> Ibid., pp.18-19.

<sup>197</sup> Il est question du matériel végétal en qualité et en quantité ; des engrais adaptés au cacao et au type de sol.

<sup>198</sup> Ce sont des séchoirs autobus et du matériel de production et de traitement de la récolte.

positives pour les planteurs<sup>199</sup>) et des complémentarités institutionnelles et juridiques<sup>200</sup>.

Dans l'arrondissement de Sangmélina cette logique étatique s'implémente avec des fortunes diverses. La vulgarisation et la production des semences améliorées par la création des pépinières par la SODECAO et la délégation d'arrondissement du MINADER. A préciser d'ores et déjà que l'arrondissement dispose de huit postes agricoles dans les villages ci-après: Avebe-Esse, Benyoungou, Meyomadjom, Moneko'o, Mezesse, Oveng-Yemvak, Zoum, Nkolotou'outou. Ces postes agricoles se subdivisent aussi en zones: celles couvertes par le Programme National de Vulgarisation et de Recherche Agricole (PNVRA) et la zone du centre urbain de Sangmélina<sup>201</sup>. Dans chacun de ces postes agricoles, on note la présence d'un chef de poste qui est Agent de Vulgarisation de Zone (AVZ) ; seul le poste de Mezesse est encadré par un AVZ du Ministère des Pêches et des Industries Animales (MINEPIA). Le poste de Zoum est pourvu de deux agents dont le chef de poste et un agent technique d'agriculture recruté sous fonds PPTE<sup>202</sup>.

Ces encadreurs de base qui assurent le relais entre les localités et la délégation par un appui technique et des conseils à la production agricole, transmettent les doléances de la population à la délégation et en retour les décisions du MINADER sont répercutées aux producteurs. Par ailleurs les chefs

---

<sup>199</sup> C'est notamment des silos et entrepôts, des pistes de collecte, des zones agricoles aménagées.

<sup>200</sup> Selon une enquête de la SODECAO, les planteurs qui sont livrés à eux-mêmes dans la commercialisation, face à des intermédiaires organisés et nantis financièrement, souhaitent le rétablissement et la réhabilitation des organismes d'appui qui, auparavant leur fournissaient une protection devant les intermédiaire véreux ainsi que les services dont ils ont besoin.

<sup>201</sup> Entretien avec H. R. Edou Eyinga, 35 ans, Chef de poste agricole de Mezesse cumulativement Chef de Bureau Développement rural à la DAMINADER de Sangmélina et Délégué intérim DAMINADER, Sangmélina, 16 août 2015.

<sup>202</sup> Idem.

de postes agricoles peuvent réaliser des pépinières<sup>203</sup> pour ceux des planteurs qui sollicitent. Ceci moyennant les frais de suivi qui s'élèvent à 150 F CFA le plant<sup>204</sup>.

La SODECAO restructurée en 2006, s'est employée à réorganiser le secteur de Sangmélima dont le site abritant les locaux a connu une cure de jouvence au quartier *Bissono*. Ce qui s'est matérialisé par la nomination d'un Chef-Secteur et la dotation de personnel et de matériel roulant, une moto.

Le secteur SODECAO de Sangmélima fournit du matériel végétal à travers les pépinières réalisées sur place dont les plants à maturité de transplantation sont fournis aux producteurs qui s'occupent eux-mêmes du transport<sup>205</sup>.

De ce qui précède sur la relance de la filière à Sangmélima, il ressort que les populations adhèrent à l'acquisition de cette variété de cacao issue de semences améliorées. Cependant les planteurs dépourvus de moyens financiers suffisants ont maille à partir avec les élites qui non seulement s'en approvisionnent en quantité exorbitante mais aussi s'accaparent de toutes les terres.

S'agissant de la commercialisation, les textes y relatifs sont mis à exécution dans l'arrondissement de Sangmélima par la délégation départementale du commerce du Dja et Lobo quant à l'établissement et au respect de calendrier de marchés périodiques, au respect des conditions de fermentation, de séchage et de stockage du cacao, à la traque des "coxeurs".

La délégation départementale du commerce met l'accent sur la commercialisation du cacao par l'organisation des marchés groupés en amenant les producteurs et leurs associations à se regrouper sur un site unique de manière

---

<sup>203</sup> Plants de jeunes arbres obtenus en utilisant des semences améliorées provenant des champs semenciers de l'IRAD, de la station de Nkoémvone ou de la SODECAO.

<sup>204</sup> Entretien avec Abanda, 40 ans, Agent Technique d'Agriculture et Chef de Poste agricole d'Avebe-Esse, 26 décembre 2015.

<sup>205</sup> Entretien avec F. Ondobo, 36ans, Chef secteur SODECAO Sangmélima, 08 août 2015.



à fournir une qualité de cacao appréciable pour la vente aux enchères<sup>206</sup>. En effet les sites de commercialisation doivent être choisis par les producteurs et leurs associations avant l'onction de l'administration qui reçoit également d'eux le calendrier de ventes pour la durée de la campagne. L'intérêt de ces dispositions vise la vente encadrée du cacao<sup>207</sup>. Ainsi la lutte contre le "coxage" devient-elle simplifiée étant donné la clarté de la réglementation sur le phénomène. Tout acheteur de cacao physique ou moral doit être inscrit au fichier des acheteurs ou exportateurs ou transformateurs de cacao du CICC et doit disposer d'une déclaration délivrée par le MINCOMMERCE et être affilié au CICC<sup>208</sup>.

Malheureusement l'ironie du sort veut que toutes ces dispositions visant la protection du producteur soient difficilement applicables. Le planteur qui n'appréhende pas encore la duperie du "coxage", continue à vendre son cacao dans ce circuit<sup>209</sup>.

**Tableau 14 : Evolution du prix par kilogramme au producteur de 2000 à 2010**

Années	Grade I et Grade II en F CFA/ kg
2000- 2001	450
2001- 2002	950
2002- 2003	1350
2003- 2004	950
2004- 2005	640
2005- 2006	750
2006- 2007	695
2007- 2008	775
2008- 2009	1100
2009- 2010	1200

**Source** : ANPCC

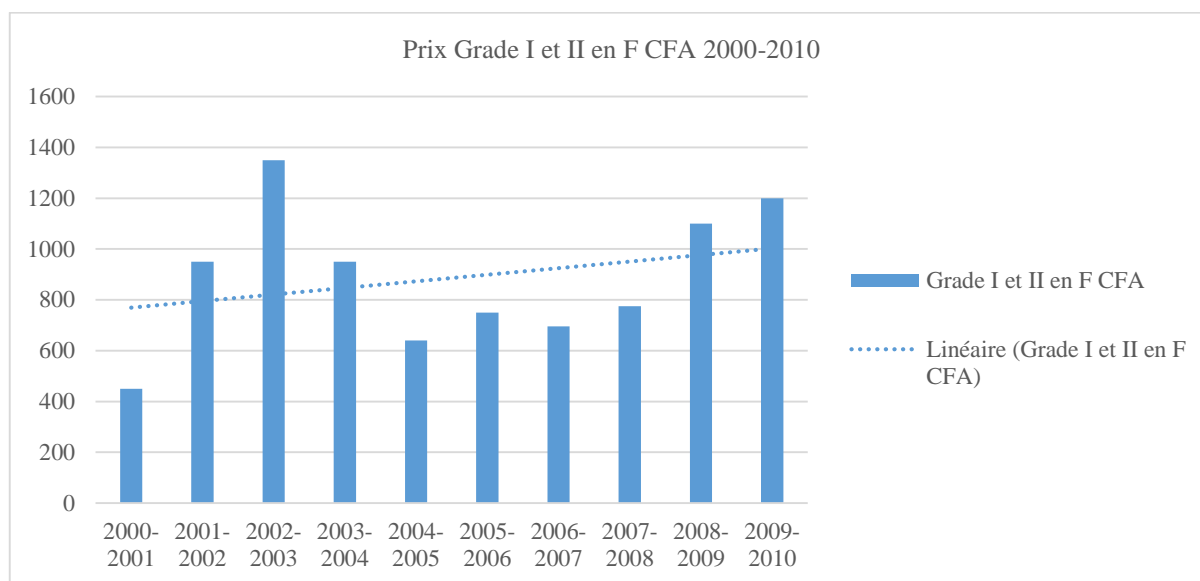
<sup>206</sup> Entretien avec L. B. Mbarga, 53ans, Délégué départementale du commerce du Dja et Lobo, Sangmélina, 12 avril 2016.

<sup>207</sup> Idem.

<sup>208</sup> Décret PM 2005/12 de décembre 2005 portant conditionnement et commercialisation des fèves de cacao.

<sup>209</sup> Entretien avec A. Mva Fo'o, 77 ans, Cacaoculteur et ancien président centre coopératif SOCODER et COOPLACA d'Avebe-Esse, 26 décembre 2015.

### **Graphique 8** : Prix grade I et II en FCFA 2000-2010



**Source** : Idem, tableau 15.

Il s'observe de ce tableau et de ce graphique que la décennie 2000- 2010 a, dans l'ensemble, marqué un tournant décisif dans la relance de la cacaoculture. Nonobstant les fluctuations du prix au producteur, l'on remarque tout de même une certaine hausse considérable comparativement à la période d'avant crise. Le prix au producteur était de 420 F CFA le kilogramme. Mais depuis 2000, le prix est allé à 450F CFA jusqu'à galoper à 1350 en 2003 avant de chuter. Mais ce prix est en constante amélioration depuis 2008, sans aller en deçà de 1000 F CFA le kilogramme. Toutefois à Sangmélina, avec le phénomène de " coxage " qui a pignon sur rue, tous les planteurs ne bénéficient pas de ces prix. Les " coxeurs " usant de balances truquées, pratiquant des prix relativement bas pour gagner sur le transport, l'enclavement des pistes rurales aidant ; de même les sacs appropriés d'emballage de cacao devenus rares<sup>210</sup>.

D'une manière générale, le cacao malgré les effets de la crise et de la libéralisation, continue à éveiller un regain d'intérêt de producteurs de

<sup>210</sup> Entretien avec P. Mendo, 43 ans, Technicien d'agriculture et cacaoculteur, Ndjantom, 19 avril 2016.

Sangmélina. Ce d'autant que ce produit de rente est à l'origine de certaines incidences notoires sur cet arrondissement.

## **CHAPITRE CINQUIEME : IMPACT ECONOMIQUE ET SOCIAL DU CACAO DANS L'ARRONDISSEMENT DE SANGMELIMA**

Depuis son avènement pendant la période coloniale jusqu'en 1960, le cacao entraîne toujours de nombreuses conséquences sur la vie de l'arrondissement de Sangmélina. Cet état de chose demeure visible de 1960 à 2010 tant la plante continue de rythmer aussi bien l'économie que la société entière.

### **I- LES RETOMBEES ECONOMIQUES DU CACAO A SANGMELIMA**

L'introduction de la cacaoculture dans l'arrondissement de Sangmélina ne cesse d'influencer profondément sa vie économique. En effet, considéré comme la principale activité des populations grâce à sa commercialisation, le cacao permet aussi bien l'essor de la zone urbaine que le développement des localités servant de cadre à la tenue de marchés périodiques et l'émergence des grands planteurs.

#### **A- La mise en place des établissements de commerce**

Dans la zone urbaine de l'arrondissement de Sangmélina, le cacao suscite un certain engouement avec l'avènement de la monnaie dont les pièces métalliques furent encombrantes dès les années 1950. C'est ainsi que les établissements de commerce tenus par les Européens qui se développèrent au fil des ans, exercèrent une attraction sur les paysans-planteurs après la vente du cacao et le paiement de l'impôt.

On assista à l'implantation des grandes firmes de commerce de Français et de Grecs et même plutard les Peuls et les Bamiléké<sup>211</sup>. A titre d'illustration, Bindjeme Engolo écrit:

A la veille de l'indépendance, presque toutes les grandes firmes du pays étaient représentées à Sangmélina : SCOA, KING, PZ, SOTEM, HOLLANDO, SHO, PANAFRIC, Cie FAO, COUTURIEUR, KRITIKOS, KRISTO, DEMITRIADES, etc. la plupart avait des patentes import- export et achetaient le cacao pour le compte des sociétés plus importantes<sup>212</sup>.

Cette situation d'attraction de la ville de Sangmélina sur le plan économique s'intensifie beaucoup plus de 1960 à 2010. Car la ville connut plusieurs mutations à cause de l'extension de son centre commercial, et du flux du trafic avec les villes de Mbalmayo et de Yaoundé<sup>213</sup>.

Ainsi donc, c'est une fierté pour un planteur de se rendre en ville accompagné de ses épouses et de certains enfants déjà adolescents afin de s'approvisionner en vêtements, en produits d'utilisation courante comme du sel, du savon, du poisson fumé "*bifaka*"<sup>214</sup> ou encore "*éngbwes*"<sup>215</sup>, du matériel agricole (houes, plantoir, pulvérisateurs, pousse-pousse, brouettes, machettes, limes, haches, etc.) d'autres planteurs peuvent se ravitailler en matériaux de construction comme la tôle, les clous, les brouettes, le ciment, fers à béton, pelles, pioches...<sup>216</sup>

---

<sup>211</sup> Mendo, "La production agricole et sa commercialisation", p. 69.

<sup>212</sup> Bindjeme Engolo, "Monographie historique d'une", p. 104.

<sup>213</sup> En réalité ceci fut rendu possible dès le milieu des années 1950 avec la construction de la route bitumée reliant Sangmélina à Yaoundé.

<sup>214</sup> Il s'agit du poisson sardine fumé dont la consommation est assez répandue.

<sup>215</sup> C'est tout simplement le poisson morue fumé qui a la capacité de se conserver longtemps avant sa cuisson. Sa consommation relevait d'un certain élitisme à cause de son prix exorbitant.

<sup>216</sup> Entretien avec A. Mva Fo'o, 77 ans, Cacaoculteur et ancien président centre coopératif SOCODER et COOPLACA d'Avebe-Esse, 26 décembre 2015.

**Tableau 15** : Principaux établissements de commerce à Sangmélima 1960-2010

Types de commerce	Nom de l'établissement	Observation
Commerce général/ supermarché	Roy	Fermé
	Panayi	Fermé
	Hollando	Fermé
	Kristo	Fermé
	Printania	Fermé
Quincaillerie	Amitié	En activité
	Nouvelle	En activité
Succursales des entreprises	Zephyr	Fermé
	Bata	Fermé
	Cimencam	Fermé
	Cicam	En activité
Poissonnerie	Maison Assembe	Fermé
	Populaire	Fermé
	Congelcam	En activité
Boulangerie	Les gourmandises	Fermé
	Takis	Fermé
	Pâtisseries nouvelles	En activité
	Les délices	En activité

**Source**: Enquêtes auprès des populations.

De ce tableau l'on observe que bon nombre d'établissements de commerce sont tombés en liquidation. Une situation intervenue majoritairement dans la fin des années 1980. Toutefois entre temps et ce jusqu'en 2010 beaucoup d'autres voient le jour tout en supplantant les plus en vue dans les années 1960 et 1980. Par ailleurs l'on relève aussi l'incapacité de certains enfants, successeurs, à pouvoir maintenir le cap des structures commerciales héritées de leurs géniteurs. C'est le cas de Printania ou de la Maison Assembe<sup>217</sup>.

<sup>217</sup> La Maison Assembe est le bâtiment abritant actuellement la délégation départementale de la Jeunesse et celle des Sports et de l'éducation physique. Et Assembe est le nom du premier importateur de poisson maquereau à partir d'Ebolowa dans les années 1950 et 1960. Par la suite les populations rurales et urbaines ont baptisé le maquereau "Assembe"

## **B- Le développement des zones de marché périodique**

La commercialisation du cacao d'une manière générale est toujours encadrée par l'Etat en dépit de la présence de nombreux acheteurs. Bien avant 1960, l'administration coloniale institua des centres destinés à l'organisation de marché périodique de cacao. C'est-à-dire des localités où le cacao est regroupé avant d'être mis en vente à une date précise.

Dans l'arrondissement de Sangmélina, les villages concernés selon le calendrier sont transformés en une grande foire non seulement du cacao "*angat Kekaa*", mais aussi de produits divers. Les commerçants affluent soit en vélo, soit en moto ou même en voiture chargés de la marchandise à écouler sur place.

L'avantage de ce type de commerce réside sur le fait que les planteurs ont la possibilité de ne plus faire les longs déplacements pour le centre urbain. Toutefois le risque ici étant la surenchère à laquelle se livrent ces commerçants nomades<sup>218</sup>.

Par ailleurs, les propriétaires de boutiques installés sur place ont l'occasion idoine de faire de bonnes affaires le jour du marché. Ils se ravitaillent en ville bien avant le jour indiqué et par la suite viennent écouler les produits manufacturés moyennant une majoration.

A force de servir de cadre à la tenue de ces grands marchés les villages hôtes situés dans les carrefours gagnent en réputation. Au fil du temps, l'ambiance des marchés y est presque la même. Avec la mise en place des institutions scolaires (maternelle, primaire et même secondaire), de formations sanitaires (les dispensaires, les centres de santé intégré)<sup>219</sup> ou de postes agricoles, l'administration se rapproche des administrés certes, cependant ces villages

---

<sup>218</sup> Entretien avec R. F. Mbang Edo'o, 45 ans, Technicienne supérieure d'agriculture, Bingou, 09 août 2015.

<sup>219</sup> Ces centres de santé accueillent des malades et nombreux sont parmi eux qui peuvent se soigner à crédit. Par ailleurs jusqu'à la fin des années 1980, il est donné de la quinine aux élèves du primaire chaque lundi afin de lutter contre le paludisme.

entraînent eux-aussi la concentration de nombreuses populations riveraines dès le début de chaque week-end. C'est le cas des localités ci-après : Avebe-Esse, Meyomadjom, Olounou (au niveau du carrefour Amvane), Ndonkol (carrefour Ekong), Mezesse, Essabikoula, Kpwe, Messok- Yetchang, Bibas, Nkongmekak, Efoulane-Yassamane, etc.

De même, ces localités se dotent par le clergé catholique de paroisses avec résidence d'un curé, de son vicaire ou de religieuses. Les villages Olounou, Essabikoula, Ndonkol, Avebe-Esse, Efoulane-Yetchang abritent de ce fait des paroisses catholiques qui, les dimanches ou tout autre jour de commémoration d'évènement religieux, ne sont pas sans entraîner une ferveur citadine.

Si la cacaoculture contribue à favoriser pratiquement une certaine mutation des localités jugées propices pour sa commercialisation à cause du foisonnement de la population, il n'en demeure pas moins vrai que les producteurs les plus illustres connaissent une sorte d'ascendance verticale sociale.

### **C- L'émergence des grands planteurs**

Le cacao est incontestablement à l'origine de mutation sociale dans l'arrondissement de Sangmélima. Grâce à une imposante production lors des campagnes et les marchés périodiques, il s'observé la naissance de la petite bourgeoisie<sup>220</sup>. En effet les grands cacaoculteurs se recrutent non pas par le nombre d'hectares de plantations dont ils disposent, mais par la quantité de tonnage produit.

L'extériorisation de l'aisance de cette catégorie de planteur se matérialise après les opérations de vente par l'achat des produits manufacturés, des biens d'équipement (motos, bicyclettes, groupes électrogènes, tronçonneuses, appareils de musiques, etc.). Aussi, séance tenante et tout au long de l'année, ces "nouveaux-riches " narguent-ils la classe inférieure de "deshérités" à travers les

---

<sup>220</sup> Mendo, "La production agricole et sa commercialisation...", p. 75.



nuisances sonores et l'orgueil suscité par un train de vie dispendieux. Il faut impérativement vivre à l'occident d'où l'expression “ *énying mintañane*” “vie des Blancs” pour illustrer la présence des produits tels le beurre, les boîtes de conserve, la viande, le poisson, sur la table des grands planteurs. Ce qui en retour provoque envie et jalousie ; les producteurs de moindre envergure qualifient même ces grands planteurs de “saisonniers”<sup>221</sup>.

Néanmoins les “deshérités”, par humilité, se convertissent l'année suivante en ouvriers de ces grands planteurs pour l'entretien des plantations.

**Tableau 16 : Liste des grands planteurs de l'arrondissement de Sangmélina 1965- 1975.**

Noms	Village	Quantité en tonnes
Zame Tangono	Ma'anmenyin	04
Medjo Michel	Bikôbô-Essamane	06
Bisso Hans	Nyazanga	04
Obam Enoch	Mbilemvom	07
Ayomo Enoch	Mbieleme	06
Mva Fo'o André	Avebe-Esse	03
Essono Ze Simon	Ma'anmenyin	04
Ovambe Ada	Eminenvom	03
Ovambe Maginot	Eminenvom	03
Otto Engono	Chef de 3è Ma'anmenyin	04
Mboutou Abeng Joseph	Chef supérieur canton Nlobo-Lobo	07
Medjo m'Azang Frédéric	Chef supérieur canton Ndou-Libi	06
Nkoumou Dang	Mintyaéminyumin	06
Akame Eboutou		06
Moneyekombo Eko Bernard		03
Emile Engamba	Zoum	05

**Source** : Enquêtes auprès des populations

<sup>221</sup> Une appellation à connotation péjorative du fait que les récoltes cacaoyères se font généralement une fois par an et c'est pendant cette période que les planteurs sont riches, orgueilleux, insolents.

Cette liste non exhaustive regroupe les producteurs illustres par la quantité de cacao vendu au cours d'une année. Néanmoins il faut mentionner que ceux-ci généralement attendent vendre une seule fois leur production pendant toute la campagne cacaoyère. Occasion qui leur donne la possibilité de mobiliser deux ou trois acheteurs pour une opération d'enchérissement au plus offrant<sup>222</sup>. Par ailleurs il était accordé des facilités de transport de produits courants aux producteurs par les acheteurs lorsqu'ils se rendaient en ville après les ventes de leur cacao. Aussi note-on que la plupart de ces producteurs non seulement reçurent des distinctions honorifiques mais également bénéficièrent d'autorisation d'achat d'arme par l'administration<sup>223</sup>.

Le cacao, d'une manière générale, a le mérite de contribuer à la transformation économique de l'arrondissement de Sangmélina tant sur l'épanouissement d'une classe de producteurs que la profusion d'établissements commerciaux et les villages servant d'organisation de marché périodique. Mais le volet social n'est pas en reste.

## **II- SUR LE PLAN SOCIAL**

Il vient d'être évoqué la mobilité sociale des grands planteurs pour signifier les conséquences économiques de la cacaoculture dans l'arrondissement de Sangmélina. La production et la commercialisation du cacao ont aussi des répercussions en démographie, sur les constructions d'habitations, sur l'instruction ou l'éducation et l'éclosion de comportements inhabituels.

### **A- La poussée démographique avec accent sur la polygamie**

La mise en place de pôles de production et de marchés périodiques conduisit inexorablement à une sorte de création de nouveaux villages. En effet, là où les plantations se développèrent par les grands chefs de cantons comme Mboutou

<sup>222</sup> Entretien avec L. B Mbarga, 53 ans, Délégué Commerce Dja et Lobo, Sangmélina, 12 avril 2016.

<sup>223</sup> Entretien avec R. Akame, Instituteur de l'enseignement technique, 55 ans, Sangmélina, 22 mars 2016.

Abeng (canton Nlobo-Lobo) du côté d'Essabikoula ou Medjo m'Azang (canton Ndou-Libi) qui créèrent à Essam-Esse, des villages d'ouvriers se forgèrent<sup>224</sup>. Toute chose qui a par la suite permis la réhabilitation du réseau routier de ces zones.

Mais là où “l'or brun” impacta le plus sur les populations masculines de l'arrondissement de Sangmélina, c'est sur la polygamie. En effet, pratiquement tous les grands planteurs furent polygames et, par ricochet, disposèrent d'une assez abondante progéniture. Toute chose qui se justifia par le fait que la main d'œuvre étant essentiellement familiale, il faut avoir, quatre, cinq, six épouses afin de dompter la forêt en créant de vastes espaces de plantations cacaoyères.

Hormis les chefs de cantons qui doivent avoir obligatoirement plusieurs épouses et compagnes dans leur cour, des grands planteurs ont battu le record avec pratiquement une vingtaine d'épouses et une descendance estimée à plus de quatre-vingt enfants. C'est le cas de Michel Medjo<sup>225</sup> du village Ndjom-Essamane, tout comme le célèbre Obam Ebo'o du village Elom- Yemfek.

Autre phénomène qui n'est pas éloigné de la polygamie, c'est celui de la déstabilisation des foyers conjugaux par des “mariages” de circonstance ou unions libres qui se contractent uniquement lorsque point la campagne cacaoyère. Pour des motifs d'extériorisation de la richesse, des planteurs prennent femmes en mariage ; des mariages se terminant rudoiement avec la fin de la saison cacaoyère<sup>226</sup>. Il se constate alors que ce phénomène a des relents de prostitution car des filles âgées dont l'âge entre 20 et 30 ans partent des villes pour les campagnes à la recherche d'unions libres pendant la période de commercialisation du cacao. C'est ce qui est à l'origine d'un tube à succès du groupe de musique de balafons “*Richard-Band de Zoétéle*”<sup>227</sup> intitulé “*Be ngon ba kolo meluk éyoñ*”

<sup>224</sup> Entretien avec P. Mendo, 43 ans, Technicien d'agriculture et planteur, Ndjantom le 25 avril 2016.

<sup>225</sup> Entretien avec M.B. Medjo Medjo, 27 ans, Etudiant en histoire UY1, Yaoundé, 23 juin 2015.

<sup>226</sup> Entretien avec André Mva Fo'o, 77 ans, cacaoculteur

<sup>227</sup> Groupe de balafonistes, jouant des balafons ou xylophones ou lamellophones, fondé dans les années 1960 dans le village *Meba*, arrondissement de Zoétéle par le regretté Richard Ze Ngbwa. Groupe constitué d'une dizaine

*saison a maneya, bake tabe Yaoundé, bake tabe Ebolowo 'o, bake tabe Zaïmelima be yange saison*” c’est-à-dire “ les filles quittent les mariages à la fin de la saison cacaoyère pour aller résider à Yaoundé, Ebolowa, Sangmélina en attendant retourner à la prochaine saison”. Cette chanson traduit à suffisance les dérives qui s’observent lorsqu’il s’agit de la vente du cacao : polygamie, vagabondage sexuel, alcoolisme, rackets.

## **B- Les nouvelles formes d’habitations**

L’amélioration du cadre de vie par la construction de belles maisons est l’apanage des producteurs de cacao de l’arrondissement de Sangmélina. Les habitations des grands planteurs sont bâties en briques de terre, sont cimentées et les toitures en tôles. Les maisons des petits planteurs sont en terre battue, en tôles et parfois même cimentées.

Ces habitations ont le mérite d’être dotées d’appareils électroniques comme les mini-chaînes, les téléviseurs, les lecteurs de vidéo, les groupes électrogènes et même les antennes paraboliques. Les chambres sont aménagées de lits en bois traité ; et de plus en plus, les matelas en herbes séchées sont remplacés par ceux en éponge.

Par ailleurs, pour ce qui est des cuisines, les planteurs mettent l’accent sur les ustensiles neuves (marmites, assiettes, cuillères) disposées sur des étagères en bois ou en bambou ; tout comme les lits dans les cuisines sont en bambous.

D’une manière générale, les cacaoculteurs de l’arrondissement de Sangmélina se dotent d’un habitacle leur permettant de ne pas trop envier les populations urbaines. Une nouvelle architecture des logis qui finissent par avoir une incidence notoire sur la physionomie des villages.

---

d’artistes dont les musiciens, les chanteurs comme feu Johnny Ngbwa, Chanteur principal et membranophoniste (percussionniste).

**Photo 5 : Habitation d'un planteur moyen du village Ma'anmenyin**



**Source** : Cliché réalisé par Notein Octave Evina Mengo le 31/12/2015 à Ma'anmenyin.

Cette maison construite en briques de terre par B. Bindjeme Essono dispose de quatre chambres à coucher, deux salles de séjour. Son confort modeste permet à la maisonnée (huit personnes au total) de pouvoir vivre décemment dans cette localité de Ma'anmenyin située à une trentaine de kilomètres de la ville de Sangmélina.

### **C- L'essor de l'éducation**

L'éducation est toujours une priorité pour les populations de l'arrondissement de Sangmélina<sup>228</sup>. Le travail du cacao, de la production jusqu'à la commercialisation, requérant beaucoup d'efforts physiques, chaque planteur ne souhaite pas que sa progéniture plonge dans ce même dédale. Par conséquent, c'est le chemin de l'école qui est destiné à chaque enfant de l'arrondissement.

<sup>228</sup> Entretien avec J.M. Essono Nna, 86 ans, cacaoculteur, Ma'anmenyin, 11 aout 2015.

De 1960 en début des années 1990, la ville de Sangmélina est pourvue considérablement d'établissements secondaires publiques et privés pour ce qui est de l'enseignement général et de l'enseignement technique.

**Tableau 17 : Liste d'établissements secondaires de la ville de Sangmélina de 1960 à 1992**

Nom de l'établissement	Ordre d'enseignement	Typologie d'enseignement
CEG devenu lycée classique	Public	Général
CES Bilingue érigé lycée bilingue		
CETIC		Technique
CETIF		
Lycée technique		
SAR/ SM		
Collège Notre Dame	Privé confessionnel	Général
Collège Saint Kisito		
Collège Camille Chazeaud		
Collège Adventiste		
Collège Louis Pasteur	Privé laïc	Général
Collège Azang Madeleine		
Collège Mfoula devenu CODJAL		Général et technique
Ecole Technique d'Agriculture	Public	Professionnel

**Source** : ADDMINESEC-DL

De ce tableau, il ressort que la ville de Sangmélina peut se considérer comme une sorte de "Quartier Latin" parisien avec la multiplicité d'institutions

scolaires du secondaire. Tout au long de cette période, les élèves, qui partent pour la plupart des villages, sont majoritairement des enfants de planteurs, convergent de ce fait vers cette “cité éducative” à la quête du savoir. Les pouvoirs publics et les opérateurs privés y trouvent ainsi une opportunité de créer des institutions scolaires parce que la production et les ventes de cacao permettent l'épanouissement de l'éducation. La ville est aussi dotée d'écoles primaires et maternelles au cours de ladite période.

Cependant force est de souligner que si la zone rurale donne l'impression d'être le parent pauvre en lycées et collèges à cette époque, l'on y note néanmoins l'existence de nombreuses écoles primaires. La situation n'est plus la même dès le milieu dans la décennie 1990- 2010. Les établissements secondaires sont créés dans la partie rurale de l'arrondissement et au niveau de chaque village, une école primaire. De même, il existe une pléthore d'institutions publiques et privées de formation professionnelle dans le périmètre urbain du chef-lieu de l'arrondissement.

Grâce au cacao, les planteurs envoient leurs enfants s'instruire non seulement jusqu'au secondaire, mais aussi au supérieur (les universités et grandes écoles). L'argent issu du cacao aide à s'acquitter des frais de pension, de la location de chambre et de la nutrition<sup>229</sup>.

---

<sup>229</sup> Entretien avec P. Mendo, 43 ans, Technicien d'agriculture et cacaoculteur, Ndjantom, 26 avril 2016.

**Tableau 18 : Liste d'établissements secondaires et institutions professionnelles de l'arrondissement de Sangmélima en 2010.**

Etablissement ou Institution	Ordre d'enseignement	Type d'enseignement ou de formation
Lycée classique	Public	Général
Lycée bilingue		
Lycée Sangmélima-Avebe		
Lycée de Meyomadjom		
Lycée de Nkpwang		
Lycée de Nkolotou'outou		
Lycée d'Avebe-Esse		
Lycée Technique		Technique
CETIC de Sangmélima		
CETIC de Meyomadjom		
CETIC de Mezesse		
CETIC de Ngoulemekong		
CETIF de Sangmélima		
CES de Ndjantom		Privé confessionnel
CES de Nsimalene-Yemvak		
COLIM	Privé laïc	Général et technique
Collège Notre Dame		Général anglophone
CODJAL		Général en cours du soir
Alfred and Sarah	Public	Formation professionnelle
CSEC		Formation professionnelle post-primaire
ENIEG		Formation professionnelle en TIC
SAR/SM Oveng-Yemvak		
SAR/SM Sangmélima	Privé laïc	Formation en sécurité routière, prévention d'urgence et lutte contre la corruption
Marie Louise Hazer		
JADD Informatique		Formation en comptabilité matière
ISI		
PRO-OMD	Public	Formation professionnelle en agriculture
Etiq'Excel		
ETA	Privé confessionnel	Formation en Théologie
CFJA de Zoum-Yemvak		
IST-Camille Chazeaud de Foulassi	Public	Formation des Infirmiers Diplômés d'Etat
EIDE de Sangmélima		

**Source** : DDMINESEC et DDMINEFOP

De ce tableau synoptique des institutions scolaires et de formation professionnelle, il ressort que l'arrondissement de Sangmélima dispose d'un



nombre assez important de structure d'encadrement de cadets sociaux non seulement en quête de formation classique du secondaire, mais aussi à la recherche de qualification nécessaire à l'insertion sociale. Ce qui semble intéressant ici c'est que la zone rurale abrite aussi des lycées et collèges. C'est le cas des villages : Avebe-Esse (lycée), Meyomadjom (lycée et CETIC), Ngoulemekong (CETIC), Nsimalene- Yemvak (CES), Ndjantom (CES), Oveng-Yemvak (SAR/SM), Zoum-Yemvak (Centre de Formation Agricole), Nkpwang (lycée), Mezesse (CETIC), Nkolotou'outou (lycée).

#### **D- La résurgence des nouveaux comportements**

La cacaoculture est aussi sur le plan social tributaire de certains agissements d'un type nouveau dans l'arrondissement de Sangmélina. Le recul du communautarisme, la pression foncière et une recrudescence de coups de vol de cacao.

D'abord la vie communautaire si chère à l'homme Bulu en nette régression depuis la chute des cours du cacao intervenue avec l'avènement de la crise fin des années 1980. En effet, il s'observe une montée de l'individualisme. Certes le cacao a favorisé l'essor du commerce, les planteurs préfèrent se lancer par la suite à la vente de tout ce qui est denrée alimentaire. Ceci au risque de se priver de l'essentiel<sup>230</sup>. Dans l'arrondissement de Sangmélina, pratiquement tout est vendu. Du plantain, macabo, aux maniocs, légumes. Même les chenilles, les champignons, les noisettes, sont écoulés à prix d'or. Les planteurs se risquent aussi dans une sorte d'usure. Les prêts entre planteurs sont monnaie courante, et ils varient entre 15000 F CFA et 50000 F FCA. Les remboursements peuvent osciller entre 30%, 50% voire 100% à la prochaine saison cacaoyère et être régularisés en espèces ou en nature c'est-à-dire un sac de cacao.

---

<sup>230</sup> Ngathe, " Production et commercialisation du cacao", p. 90.

Ensuite, depuis la relance de la cacaoculture et précisément en 2006, les problèmes fonciers sont récurrents dans les villages. Les individus nantis de moyens financiers communément appelés “élites” pourtant minoritaires s'accaparent de toutes les terres au grand dam de la majorité qui croupit dans la pauvreté. Ces élites ont les facilités de créer de vastes espaces et de bénéficier des plants de cacaoyers auprès de la SODECAO ou des pépiniéristes afin de mettre sur pied de dizaines d'hectares de plantations sur des terrains qui ne leur appartiennent pas ; tout ceci au mépris des planteurs qui n'ont que leurs yeux pour pleurer<sup>231</sup>.

Enfin les cas de vol de cacao. De plus en plus, l'amélioration des prix du kilogramme du cacao depuis 2008 est la cause d'un accroissement de vol des cabosses nuitamment dans les plantations. En effet des individus, pour la plupart jeunes, écument les plantations en début de soirée afin de délester les cacaoyers de leurs fruits murs. Après décabossage, les fèves peuvent être vendues aisément auprès du premier “coxeur” de passage<sup>232</sup>. Le cambriolage du cacao est aussi perceptible au moment du séchage. Les fèves sont dérobées dans la nuit et écoulées tôt en matinée soit en ville, soit auprès des mêmes “coxeurs”.

---

<sup>231</sup> Entretien avec Abanda, 40 ans, chef de poste agricole d'Avebe-Esse, Avebe-Esse, 26 décembre 2015.

<sup>232</sup> Entretien avec A. Mva Fo'o, 77ans, cacaoculteur et ancien président centre coopératif SOCODER et COOPLACA d'Avebe-Esse, 26 décembre 2015.

## CONCLUSION GENERALE

A l'issue de notre travail dont le thème porte sur " La production et la commercialisation des cultures de rentes au Cameroun : le cas du cacao dans l'arrondissement de Sangmélina 1960- 2010", il est essentiel de rappeler la problématique sous-jacente. L'étude de l'incidence de la cacaoculture (sa production et les mécanismes de sa commercialisation) sur le plan économique, social et même culturel dans l'arrondissement de Sangmélina de 1960 à 2010.

Pendant une durée de cinquante ans, il se dégage que les populations de l'arrondissement continuent d'adopter la plante cacaoyère comme lors de la période coloniale : "*Kekaa ane élé moné*" "le cacaoyer est un arbre de richesse". La pratique de la cacaoculture est collée à tous les habitants de Sangmélina telle une coquille à un mollusque.

Après un interminable et permanent interventionnisme de l'Etat avec accent sur une production qualitative que quantitative dans la décennie 1970- 1980, se traduisant par les actions méritoires des structures mises en place pour les besoins de la cause à l'instar de la SODECAO, du FONADER, de l'ONCPB, des coopératives, des postes agricoles, le secteur de la production cacaoyère devient languissant dès 1987. Mais il convient de relever que cette situation de déliquescence a commencé à être perceptible avec le vent suscité par un marasme économique mondial de début 1980.

La commercialisation de " l'or brun" n'échappe pas à ce jeu de chaise musical. Au départ elle est marquée par une conjoncture caractérisée de mise en œuvre de service de contrôle, de vérification, de suivi, et de renforcement du

mouvement et du marché coopératif ayant eu le mérite de contenir le phénomène de coxage. Par la suite, la crise économique de 1985 s'est abattue sur le secteur avec les effets d'un coup de massue sur le planteur qui ne bénéficie plus de subventions de la part des structures d'encadrement. Comme si cela ne suffit pas, la libéralisation de la filière cacao qui s'ensuit entraîne avec elle une cohorte de travers : baisse drastique et instabilité notoire du prix au producteur, absence et insuffisance de maîtrise des opérateurs du circuit des ventes à cause de la présence massive d'acheteurs véreux, la désinvolture des autorités dans la lutte contre le coxage.

Bref, dans ce capharnaüm, le prix garanti au planteur n'a pas tellement contribué de façon efficiente à son plein épanouissement. Il a fallu qu'il use de beaucoup de stratagèmes pour se mettre à l'abri de certains besoins. La vente de cacao, une fois l'an pendant les marchés groupés, à titre d'illustration.

Néanmoins la Nouvelle Politique Agricole initiée par l'Etat, bien que implémentée à pas de tortue sur le terrain parce que difficilement comprise par un grand nombre d'acteurs : planteurs, acheteurs, a tout de même permis à ceux-ci d'être mieux édifiés sur les impératifs de la libéralisation. La relance de la filière dans les années 2000 rentre un continuum de cette politique agricole. Ainsi l'Etat a-t-il compris la nécessité de retourner de façon sibylline à un interventionnisme, même modéré par l'octroi de plants, fruits de semences améliorées développées par l'IRAD, aux producteurs à travers la SODECAO et les autres pépiniéristes agréés. Par la même occasion, les pouvoirs publics veillent à la régularité de la commercialisation grâce aux structures (ONCC, CICC, Chambre d'agriculture, Chambre du commerce et d'industrie) et textes qui légifèrent et règlementent les marchés et la qualité du cacao.

Si d'une manière générale, le cacao a amélioré les conditions de vie des populations de l'arrondissement de Sangmélina où, aussi bien en milieu rural ou en zone urbaine, il y a eu progression du système éducatif et du système sanitaire,

perfectionnement de l'habitat, des habitudes alimentaires et vestimentaires, l'amélioration des transports, la mise en place des établissements de commerce. Le revers de la médaille de cette évolution est indubitablement l'individualisme mêlé de cupidité, le renforcement des mariages précaires aux relents de prostitution durant les campagnes cacaoyères, la montée de l'orgueil affiché par les grands planteurs, l'alcoolisme, le maraudage du cacao, l'accaparement de terres par les élites.

Afin de pallier ces controverses, il semble opportun de sensibiliser, d'informer, de former et de conscientiser les populations sur les difficultés et les réalités imposées par un système libéral ayant pignon sur rue dans le monde. De même, la culture du cacao n'est plus une panacée pour l'habitant du monde rural qui, à travers ses activités telluriques, peut diversifier ses cultures dans le souci de fructifier les procédés de rémunération.

Notre champ d'analyse couvre une période de cinq décennies, 1960-2010, marquée par une période de gloire entre 1960 et 1985, une période de déclin entre 1987 et 2000, et la reprise en main de la filière de 2000 à 2010. Au regard de l'instabilité constatée dans le secteur du fait de la posture du planteur loin des arcanes de la commercialisation, le présent travail donne la possibilité de penser véritablement à la jeunesse. Les pouvoirs publics doivent mettre des moyens à disposition des jeunes afin de mieux domestiquer la forêt par la cacaoculture et les autres activités agro-pastorales d'une part, valoriser la transformation des fèves en chocolat, beurre et huile de cacao d'autre part.

Cependant la présente analyse peut susciter d'autres thèmes de recherche. Notamment l'évolution des techniques culturales de la cacaoculture dans l'arrondissement de Sangmélima de son introduction à la période postindépendance. Ceci pour des motifs de comparaison des techniques et des rendements entre les deux époques.

Il est aussi loisible de s'intéresser à l'influence des élites de l'arrondissement de Sangmélina dans l'implémentation des projets agricoles depuis la crise économique des années 1980 jusqu'à la relance de l'agriculture dans les années 2000.

D'autres chercheurs peuvent mener des investigations comparatives entre la cacaoculture et les autres cultures de rente dans l'arrondissement de Sangmélina, notamment le cas de l'hévéa et du palmier à huile.

## SOURCES ET REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

### I- Sources primaires

#### A- Archives

##### 1) Archives Nationales de Yaoundé (ANY)

ANY 3AC 4097, Dja et Lobo, centre urbain, délimitation, 1959.

ANY. 3055, maladies de cabosses de cacaoyers, 1933.

ANY 2AC 9781, conditions de travail dans les plantations, 1949

ANY 3AC4119, Sangmélina, marché, 1958- 1959

- Décret n°80/080 du 10 mars 1980 portant réorganisation de la SODECAO
- Décret n°97/180/PM du 21 mars 1997 portant règlementation du conditionnement et de la commercialisation des fèves de cacao

##### 2) Archives du Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural (AMINADER)

- Etude de réorganisation de la SODECAO, 1980.
- Document de Stratégie de Développement du Secteur Rural-composante1 : filière cacao, missions d'appui et projets sectoriels de 1<sup>ère</sup> génération à la cacaoculture durable, octobre 2002.
- Fiche projet PPTE, appui à la protection du verger café/ cacao, mai 2001.

- Etude de quantification des indicateurs objectivement vérifiables au démarrage de la phase II sur chaque pôle, Yaoundé, AGRO-PME, octobre 2001.
- Répertoire des projets et programmes du MINADER, 2010.

### **3) Archives de la Préfecture de Sangmélima (APS)**

- Production cacaoyère de Sangmélima 1927-1960
- Délimitations département du Dja et Lobo

### **4) Archives Délégation Départementale du Commerce du Dja et Lobo (ADDCOM- DL)**

- Quantité de cacao commercialisé à Sangmélima de 1960 à 1990.
- Calendrier de programmation des marchés périodiques

### **5) Archives Délégation Départementale Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural du Dja et Lobo (ADDMINADER- DL)**

- Onomastique des cultures vivrières de l'arrondissement de Sangmélima

### **6) Archives Délégation d'Arrondissement Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural de Sangmélima (ADAMINADERS)**

- Carte postes agricoles de l'arrondissement de Sangmélima 2010

### **7) Archives Sous-Préfecture de Sangmélima (ASPS)**

- Clans de l'arrondissement de Sangmélima en 1960
- Loi N° 95/11 du 27 juillet 1995 portant organisation du commerce du cacao et du café.
- Loi N° 2004/O25 du 30 décembre 2004 modifiant et complétant certaines dispositions de la loi N° 95/11 du 27 juillet 1995 portant organisation du commerce du cacao et café.



- Décret N° 2005/1212/PM du 27 avril 2005 réglementant le conditionnement et la commercialisation des fèves de cacao.
- Arrêté N° 0013/Mincommerce/ CAB du 14 août 2009 fixant les conditions générales de commercialisation des fèves de cacao.

### 8) Archives Secteur SODECAO de Sangmélima (ASSODECAOS)

- Rapport d'activités 1983-1984.

### 9) Archives Délégation Départementale Ministère des Enseignements Secondaires du Dja et Lobo (ADDMINESEC- DL)

- Etablissements secondaires de la ville de Sangmélima 1960 à 1992.
- Carte scolaire de l'arrondissement de Sangmélima 2010.

### B- Sources Orales

Nom et Prénom	Age	Fonction	Lieu et date de l'entretien
Abanda	40	Technicien d'agriculture, chef de poste agricole d'Avebe-Esse	Avebe-Esse, 26 décembre 2015
Akame Raymond	55	Instituteur de l'enseignement technique	Sangmélima, 22 mars 2016
Assomo Florence	56	Cacaicultrice	Ma'anmenyin, 11 août 2015
Bindjeme Essono Bruno	53	Cacaoculteur	Ma'anmenyin, 31 décembre 2015
Edang Noa Yves Thierry	38	Ingénieur agronome	Yaoundé, 8 juillet 2015
Edou Eyinga Hervé Rodrigue	35	Technicien d'agriculture, chef de poste agricole de	Sangmélima, 16 août 2015

		Mezesse, Délégué intérim DAMINADER, Sangmélina,	
Ekata'a Nna Calvin	55	Technicien d'agriculture à la retraite et ancien chef de poste agricole	Sangmélina, 8 août 2015
Essono Nna Jean Marc	86	Cacaoculteur	Ma'anmenyin, 11 aout 2015
Foumane Jean Pierre	65	Agroéconomiste et ex- directeur SOCODER et COOPLACA	Sangmélina, 11 avril 2016
Mbang Edo'o Régine Florence	45	Technicienne Supérieur d'agriculture	Bingou, 9 aout 2015
Mbarga Louis Bernard	53	Délégué départementale du commerce du Dja et Lobo,	Sangmélina, 12 avril 2016.
Medjo Medjo Michel Bertin	27	Etudiant en histoire UYI et fils de grand planteur	Yaoundé, 23 juin 2015
Medjo Ntyame Casimir	76	Expert-comptable retraité et cacaoculteur	Sangmélina, 8 aout 2015
Mendo Patrice	43	Technicien d'agriculture et cacaoculteur	Ndjantom, 26 avril 2016
Meyo Gabriel	44	Cacaoculteur et chasseur	Mekomo-Esse, 13 aout 2015
Minlo'o Anne Marie épouse Eyamo	42	Commerçante et Cacaicultrice	Ako'olui, 11 avril 2016
Mva Fo'o André	77	Cacaoculteur et ancien président centre coopératif	Avebe-esse, 26 décembre 2015

		SOCOODER et COOPLACA d'Avebe-Esse	
Ngande Paul Vidal	40	Cacaoculteur et commerçant	Sangmélina, 12 avril 2016
Nna Za'abame Salomon	38	Technicien d'agriculture, Chef de poste agricole d'Olounou	Olounou, 27 décembre 2015
Ondobo Fabrice	36	Ingénieur agronome, chef secteur SODECAO Sangmélina	Sangmélina, 8 aout 2015

## C- Sources secondaires

### 1) Thèses, mémoires

#### a-Thèses

- Amou 'ou Jean Pierre, "Les problèmes du cacao et leurs incidences sur la vie des paysans en République fédérale du Cameroun, essai de géographie sociale ", Thèse de doctorat 3<sup>e</sup> cycle, Université de Bordeaux, Bordeaux-Talence, 1972.
- Koufan Menkene Jean, " le Cameroun et la Guinée Equatoriale entre tumultes et paranoïa : fondements, enjeux et débats sur un destin commun et une difficile coexistence depuis 1916 ", Thèse complémentaire de HDR, Université de Yaoundé I, 2010.
- Lacombe, "La monoculture d'exportation, facteur de sous-développement. Le cas du cacao au sud-Cameroun à travers deux interventions : les zones d'actions prioritaires intégrées du sud et le projet cacao production ", Thèse de Doctorat 3<sup>e</sup> cycle, Institut d'étude

du développement économique et social, Université de Paris I, 1975,

- Mgbale Mgbatou, “ La politique camerounaise de résolution pacifique de la crise de Bakassi ”, Thèse de Doctorat 3è cycle, IRIC, 2001.
- Signié Christophe, “ Société de développement du monde rural au Cameroun : le cas de la SODECAO de 1974 à 2003 ”, Thèse de Doctorat/ Ph.D. en histoire, Université de Yaoundé I, 2004.

#### **b- Mémoires**

- Bidjang Jean Pierre, “ Les organisations féminines de développement économique et social dans l’arrondissement de Sangmélina : 1990- 2013 ”, Mémoire de DIPES II en histoire, Ecole Normale Supérieure de Yaoundé, 2014, p.16.
- Bindjeme Engolo Robert Simon, “Monographie historique d’une ville du Sud-Cameroun : le cas de Sangmélina des origines à nos jours ”, Mémoire de Maîtrise en histoire, Université de Yaoundé, 1988.
- Mendo Carol Cedar, “la production agricole et sa commercialisation dans l’ancienne subdivision de Sangmélina sous l’administration française (1916-1959) ”, Mémoire de DIPES II en histoire, Ecole Normale Supérieure de Yaoundé, 2011.
- Ngathe Michel, “ Production et commercialisation du cacao dans le Mbam et Kim : le cas de l’arrondissement de Mbangassina 1974-2007 ”, Mémoire de Maîtrise en histoire, Université de Yaoundé I, 2008,

- S. Amoa Onguene, “ La cacaoculture dans l’arrondissement d’Okola : 1960-2000 ”, Mémoire de Maîtrise en histoire, Université de Yaoundé I, 2008.
- Ze Efemba Salomon, “La filière cacao face aux mutations de l’économie camerounaise ”, Mémoire de DIPES II en sciences économiques, Ecole Normale Supérieure de Yaoundé, 1999.

## II- LES SOURCES SECONDAIRES

### A- Les ouvrages

- Abega S. C., *Société civile et réduction de la pauvreté*, Yaoundé, CLE, 1999.
- Alexandre P. et Binet J., *Le groupe dit PAHOUI (Fang-Boulou-Béti)*, Paris, PUF, 1958.
- Assoumou J., *L’économie du cacao*, Paris, Editions universitaires jean pierre delarge, 1977.
- Beaud M., *L’art de la thèse*, Paris, la Découverte, 1997.
- Bertaut M., *Le droit coutumier des Boulou, monographie d’une tribu du Sud-Cameroun*, Editions Domat-Montchrestien, 1935.
- Bremond J., *Dictionnaire économique et social*, Paris, Hatier, 1991.
- Capulet J. Y. et Garnier O., *Atlas régional du Cameroun : Sud-Ouest*, Yaoundé, Ostrom, 1965.
- Capulet J. Y. et Garnier O., *Dictionnaire d’économie et de sciences sociales*, Paris, Hatier.
- Dictionnaire universel, 4<sup>e</sup> édition, Paris, Hachette-Edicef, 2002.
- Dumont R. et Mottin M. F., *L’Afrique étranglée*, Paris, Editions du seuil, 1980.
- -----., *L’Afrique noire est mal partie*, Paris, Editions du seuil, 1962.
- Ebalé R., *Initiation aux méthodes et techniques de l’histoire économique*, Yaoundé, Editions Clé, 2011.

- Edem Kodjo, *Et demain l'Afrique*, Paris, Stock, 1985.
- Etoga Eily F., *Credo ou l'échelle de Jacob*, Yaoundé, Presses de l'UCAC, 2004.
- -----., *Sur les chemins du développement*, Yaoundé, CEPMAE, 1971.
- Grawitz M., *Méthodes des sciences sociales*, Paris, Dalloz, 1979.
- J. Nkuete, *Monnaie et Finances comme moteur de développement*, Yaoundé, CLE, 1980.
- Janin P., *L'avenir des planteurs camerounais, résister ou se soumettre au marché*, Paris, Karthala, 1999.
- Ki-Zerbo J., *Histoire de l'Afrique noire d'hier à demain*, Paris, Hatier, 1972.
- Mémento de l'agronome, Ministère des affaires étrangères, Paris, CIRAD-GRET, 2002.
- Sassou Nguesso Denis, *Parler vrai pour l'Afrique*, Paris, Michel Lafon, 2009.
- Sentior C. et Bopda A., *Atlas de la République Unie Cameroun*, Paris, Editions Jeune Afrique, 1970.
- Silk Léonard, *Après Keynes : Cinq grands économistes*, Paris, Les éditions d'organisation, 1978.
- Touna Mama, *La politique du crédit et le financement du développement au Cameroun*, in Bekolo Ebe (dir), *Intermédiaire financière et financement du développement en Afrique*, Yaoundé, Presses Universitaires de Yaoundé, 2002.
- Wade Abdoulaye, *Un destin pour l'Afrique*, Paris, Michel Lafon, 2005.

## **B-Articles de revues**

- Alary V., “ La libéralisation de la filière cacaoyère vue et vécue par les planteurs du Cameroun ”, *Revue Région & Développement*, N°4-1996, Paris, ORSTOM, 1996.

- Champaud J., *l'Economie cacaoyère*, Paris, Cahier. ORSTOM, série. Science humaine. III, 3-1966.
- Courade G., “ Des complexes qui coûtent cher ” , *Les paysans et le pouvoir en Afrique noire, Politique Africaine*, N°14, juin 1984, Paris, Karthala.

### **C- Journaux et Périodiques**

- *Jeune Afrique Economie*, N°371 octobre 2006
- *Marchés tropicaux et méditerranéens*, N°2457 décembre 1992 ;

<b>TABLE DES MATIERES</b>
---------------------------

<b>SOMMAIRE .....</b>	<b>i</b>
<b>DEDICACE.....</b>	<b>iii</b>
<b>REMERCIEMENTS.....</b>	<b>iv</b>
<b>LISTE DES SIGLES, ACRONYMES ET ABREVIATIONS .....</b>	<b>v</b>
<b>LISTE DES TABLEAUX .....</b>	<b>viii</b>
<b>LISTE DES PHOTOS.....</b>	<b>ix</b>
<b>LISTE DES GRAPHIQUES .....</b>	<b>x</b>
<b>RE SUME .....</b>	<b>xi</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xii</b>
<b>INTRO DUC TION GE NERALE .....</b>	<b>1</b>
1-Raisons du choix du sujet .....	1
2-Délimitation du cadre spatio-temporel .....	3
3-Définition du cadre conceptuel.....	4
4-Problématique .....	5
5-Intérêt du sujet.....	6
6-Revue de littérature .....	6
7-Méthodologie .....	9
8-Problèmes rencontrés .....	10
<b>CHAPITRE PREMIER : CADRE PHYSIQUE ET HUMAIN DE L'ARRONDISSEMENT DE SANGMELIMA .....</b>	<b>12</b>
<b>I-LES CARACTERISTIQUES PHYSIQUES DE L'ARRONDISSEMENT     DE SANGMELIMA .....</b>	<b>13</b>
A-Le relief.....	13
B-Le climat.....	13
C - Les sols.....	15



D- La végétation.....	16
E- La faune.....	18
F- L'hydrographie.....	18
<b>II-CADRE HUMAIN DE L'ARRONDISSEMENT DE SANGMELIMA ....</b>	<b>19</b>
A-Originé et mise en place des peuples de l'arrondissement de Sangmélíma .....	19
B-Répartition et organisation de la population de l'arrondissement de Sangmélíma.....	20
C-La place de l'économie dans l'arrondissement de Sangmélíma.....	23
<b>CHAPITRE DEUXIEME : L'ESSOR DE LA CACAO CULTURE DANS L'ARRONDISSEMENT DE SANGMELIMA.....</b>	<b>25</b>
<b>I-ORIGINE DU CACAO ET SON INTRODUCTION A SANGMELIMA ..</b>	<b>25</b>
A-Originé du cacao.....	25
B-Le cacao au Cameroun.....	26
C-L'introduction du cacao à Sangmélíma.....	26
<b>II-LES TECHNIQUES CULTURALES DU CACAOYER .....</b>	<b>29</b>
A-Les caractéristiques morphologiques du cacaoyer.....	29
B-Les groupes de cacaoyer.....	30
C-La mise en place et l'entretien de la culture.....	31
D-Les maladies cryptogamiques et virales.....	32
A-Les étapes préliminaires de la production.....	35
<b>CHAPITRE TROISIEME : L'EVOLUTION DE LA PRODUCTION DU CACAO DANS L'ARRONDISSEMENT DE SANGMELIMA DE 1960 A 2010.....</b>	<b>39</b>
<b>I-L'IMPLICATION DE L'ETAT DANS LA FILIERE CACAOYERE.....</b>	<b>39</b>
A-La production cacaoyère de Sangmélíma à la veille de l'indépendance..	39
B-L'organisation de la filière cacao de 1960 à 1986.....	41
C-L'avènement et l'action des structures d'encadrement.....	43
<b>II-LE DÉSENGAGEMENT DE L'ETAT DE LA FILIÈRE .....</b>	<b>50</b>
A-La filière cacao de 1986 à 1996 : récession économique.....	50
B-Les causes de la crise économique.....	50
C-Les effets de la crise sur la cacao-culture.....	51
D-L'intérêt des populations de Sangmélíma sur la diversification agricole	53
<b>III-LA REPRISE EN MAIN DE L'ETAT OU LA RELANCE.....</b>	<b>54</b>
A-La politique agricole de la relance.....	54

B-La réorganisation de la cacaoculture.....	55
C-Le rôle des Organisations Paysannes (OP) .....	58

## **CHAPITRE QUATRIEME : LA COMMERCIALISATION DU CACAO DANS L'ARRONDISSEMENT DE SANGMELIMA DE 1960 A 2010..... 60**

I-LE ROLE DE L'ETAT REGULATEUR : 1960- 1986 .....	60
A-Les circuits de commercialisation .....	60
B-La fixation des prix .....	65
C-Evolution quantitative du cacao commercialisé .....	68
D-Evolution des prix du cacao.....	70
II-LES EFFETS DE LA LIBERALISATION DE LA FILIERE CACAO DANS L'ARRONDISSEMENT DE SANGMELIMA .....	73
A-Le contexte de la libéralisation .....	74
B-Les effets immédiats de la libéralisation.....	74
C-Le nouveau marché de la libéralisation .....	77
D-La ruée vers d'autres secteurs de commercialisation .....	80
E-La filière cacao dans la décennie 2000-2010 .....	81

## **CHAPITRE CINQUIEME : IMPACT ECONOMIQUE ET SOCIAL DU CACAO DANS L'ARRONDISSEMENT DE SANGMELIMA..... 87**

I-LES RETOMBEES ECONOMIQUES DU CACAO A SANGMELIMA ...	87
A-La mise en place des établissements de commerce .....	87
B-Le développement des zones de marché périodique.....	90
C-L'émergence des grands planteurs.....	91
Zame Tangono.....	92
II-SUR LE PLAN SOCIAL .....	93
A-La poussée démographique avec accent sur la polygamie .....	93
B-Les nouvelles formes d'habitations .....	95
C-L'essor de l'éducation.....	96
D-La résurgence des nouveaux comportements .....	100

<b>CONCLUSION GENERALE .....</b>	<b>102</b>
<b>SOURCES ET REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES .....</b>	<b>106</b>
<b>TABLE DES MATIERES .....</b>	<b>115</b>
<b>ANNEXES .....</b>	<b>118</b>



**ANNEXES**

Annexe 1 : Arrêté n° 166 du 16 décembre 1958 fixant la liste des centres urbains ou commerciaux et des marchés périodiques de la région du Dja et Lobo

1864 JOURNAL OFFICIEL DE L'ETAT SOUS TUTELLE DU CAMEROUN 31 déc. 1958

Arrêté n° 166 du 16 décembre 1958  
fixant la liste des centres urbains ou commerciaux et des marchés périodiques de la Région du Dja et Lobo.

LE MINISTRE DES AFFAIRES ECONOMIQUES,

A r r ê t e :

Article premier - En application des dispositions de l'article 2 du décret n° 58-102 du 13 septembre 1958 la liste des centres urbains ou commerciaux et des marchés périodiques de la Région du Dja et Lobo est fixée comme suit :

SUBDIVISION DE SANGMELIMA

Centres urbains ou commerciaux : Sangmélima, Zoétélé, Bengbis.

Marchés périodiques :

Canton Nlobo-Lobo : Avébé, Benyoungou, Meyomadjom, Ndjom-Essaman.

Canton Tekmo : Tekmo, Koum.

Canton Yemvam-Yassaman : Ebezom, Ngoassé, Mekalate.

Canton Mepho : Ovang.

Subdivision d'Ebolowa : Mebemenko, Endengué, Mvaézom.

Poste administratif de Zoétélé : Minkoumou, Nkoumadjap, Mvoutessi, Nkilzok, Ngoungoumou II, Ebamina.

Canton Ndou-Libi : Kpwé, Nkolényeng, Bityé, Endam.

Canton Messok : Messok, Mvoméka'a, Nye'elé.

Canton Afamba-Libi : Olounou, Elom, Envieng, Oding.

Poste administratif de Bengbis : Olembé, Teng II, Mbometa'a, Minla'a, Metom, Nkolembambé, Mekas.

SUBDIVISION DE DJOUM

Centre urbain ou commerciaux : Djoum

Marchés périodiques :

Canton Boulou : Endengué, Mveng, Nkolafendek.

Canton Fang Centre-Sud : Doum, Mebané, Nkolényeng, Ononé, Ovang, Akoabas.

Canton Zamane : Efoulane, Meyos Mela, Mellen.

Canton Fang - Nord : Mekotto, Zoulabot, Mintom II, Zoébefan.

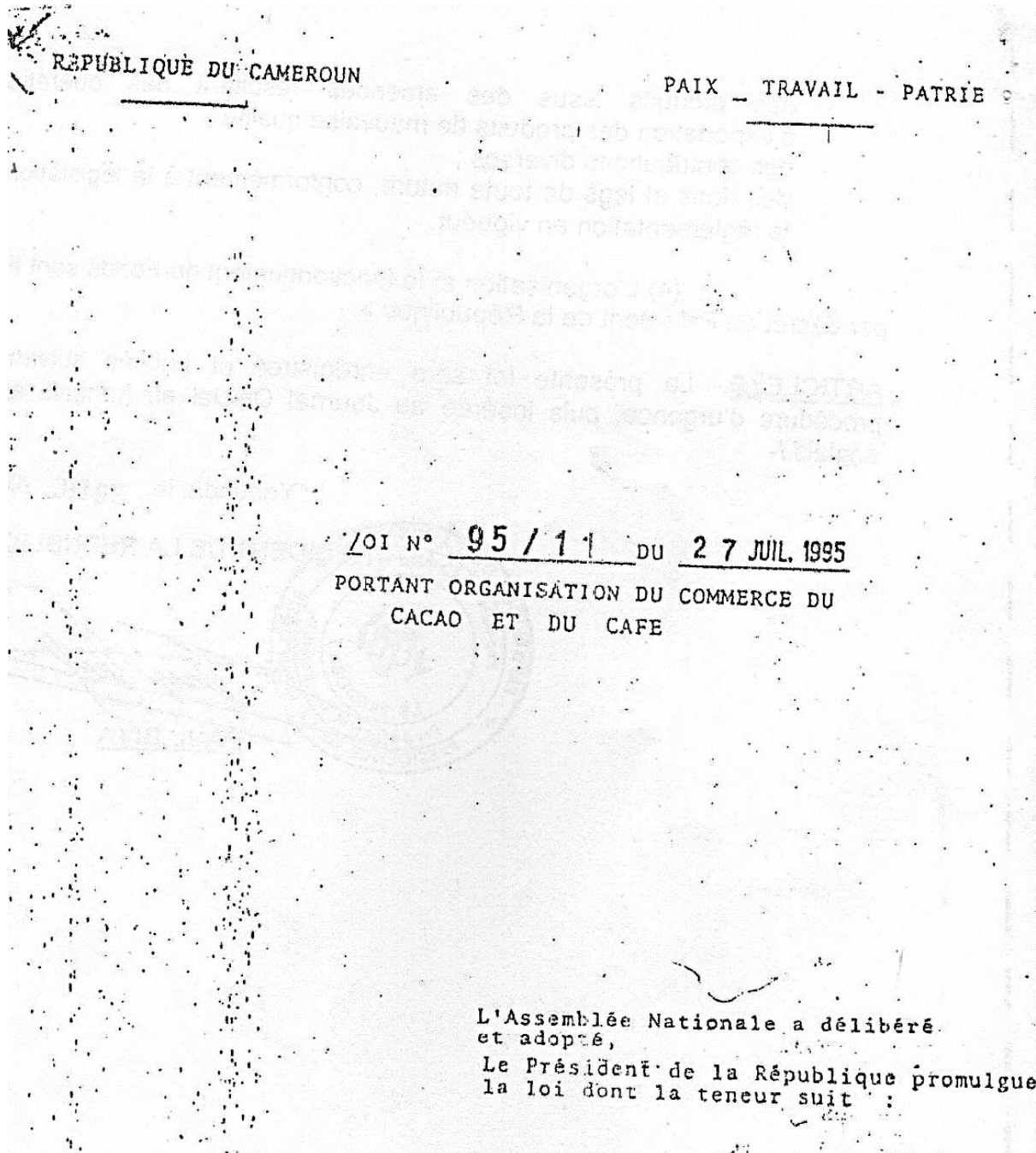
Article 2 - Les jours d'ouverture des marchés périodiques ainsi autorisés sont fixés par décision du Chef de la Région du Dja et Lobo.

Article 3 - Le présent arrêté sera enregistré, publié et communiqué partout où besoin sera.

Signé : André FOUDA

-----  
Pour copie certifiée conforme  
Sangmélima, le 29 Mai 1959  
LE CHEF DE REGION,

**Annexe 2** : loi N° 95/11 DU 27 juillet 1995 portant organisation du commerce du cacao et du café.



CHAPITRE I  
DES DISPOSITIONS GENERALES

ARTICLE 1er. - (1) La présente loi organise, dans le cadre de la législation sur l'activité commerciale, les règles particulières relatives au commerce du cacao et du café, ci-après désignés les "produits", en ce qui concerne notamment les opérations d'achat et d'exportation de ces produits.

(2) Elle a également pour objet de consacrer la libéralisation, de favoriser le développement d'une concurrence saine et loyale entre les opérateurs des filières du cacao et du café, et de protéger le producteur.

ARTICLE 2. Sans préjudice de ses attributions générales prévues par les lois et règlements en vigueur, ainsi que de son pouvoir de représentation dans les instances internationales et de suivi des accords internationaux sur les produits, l'Etat :

- a) assure la défense de la qualité des produits par le biais des normes nationales et internationales ;
- b) contrôle ou fait contrôler la qualité des produits exportés selon ces normes ;
- c) suit les statistiques de la production, de la consommation et des exportations des produits.

CHAPITRE II  
DE LA COMMERCIALISATION DES PRODUITS

ARTICLE 3. - (1) La commercialisation des produits est ouverte :

- a) aux commerçants ayant régulièrement souscrit la déclaration d'existence telle que prévue par la présente loi ;
- b) aux organisations créées par les producteurs, conformément aux lois et règlements en vigueur ;
- c) aux producteurs ;
- d) aux unités locales de transformation.

(2) Sont interdites :

- la concession en monopole de zones d'achat ;
- l'attribution de quotas réservés à des opérateurs de ces produits.

ARTICLE 4. - La déclaration d'existence est souscrite auprès du Ministre chargé du commerce du cacao et du café, sur la base d'un dossier déposé contre récépissé, et comprenant les pièces suivantes :

- a) une demande timbrée ;
- b) une copie certifiée conforme du récépissé d'immatriculation au registre de commerce ;

c) une copie certifiée conforme du certificat d'identification statistique ;

d) un titre de patente ;

e) un engagement sur l'honneur de se conformer à la législation et/ ou à la réglementation en vigueur.

ARTICLE 5. - Les modalités de conditionnement du cacao et/ ou du café sont fixées par décret en fonction de normes internationales.

#### SECTION I

##### DES OPERATIONS D'ACHAT

ARTICLE 6. - (1) L'achat aux producteurs des produits s'effectue librement, sous réserve du respect notamment des législations et/ ou réglementation sur les normes de qualité, les poids et mesures, ainsi que sur les normes de contrôle et de qualité phytosanitaire.

(2) Les administrations compétentes apportent, en tant que de besoin, un appui à la création d'organisations de producteurs désireux d'effectuer des ventes groupées de produits.

ARTICLE 7. - Les opérations d'achat et de vente des produits se déroulent dans le cadre de campagnes annuelles dont l'ouverture et la clôture sont fixées ainsi qu'il suit :

- a) cacao : du 1<sup>er</sup> août au 15 juillet de l'année suivante ;
- b) café arabica : du 1<sup>er</sup> octobre au 15 septembre de l'année suivante ;
- c) café robusta : du 1<sup>er</sup> décembre au 15 Novembre de l'année suivante.

ARTICLE 8. - (1) Le cacao et le café sont achetés aux producteurs suivant un prix négocié et fixé d'accord parties.

(2) Les ententes entre les acheteurs ou leurs organisations en vue d'imposer un prix unique aux producteurs sont interdites.

ARTICLE 9. - L'Etat veille à ce que les producteurs soient régulièrement et systématiquement informés des tendances des prix sur le marché.

SECTION II  
DES OPERATEURS D'EXPORTATION

ARTICLE 10. (1) L'exportation des produits est réservée aux opérateurs visés à l'article 3 ci-dessus.

(2) Toute exportation doit être enregistrée, en ce qui concerne les volumes et les prix, pour des besoins statistiques et non de stabilisation.

CHAPITRE III  
DES SANCTIONS PENALES

ARTICLE 11. - Sous réserve des dispositions des articles 12 et 13 ci-dessous, les infractions aux dispositions de la présente loi et des textes d'application, sont passibles des peines principales et accessoires prévues à l'article 326 du Code Pénal.

ARTICLE 12. - Est puni des peines prévues à l'article 256 du Code Pénal, celui qui :

- a) se livre au commerce des produits en violation des dispositions de l'article 3 de la présente loi ;
- b) organise des ententes en vue d'imposer un prix unique aux producteurs ou commet des abus de position dominante ;
- c) organise la sortie frauduleuse des produits.

ARTICLE 13. - Est punie des peines prévues à l'article 226 du Code pénal, toute personne qui se rend coupable d'une infraction relative à la qualité du produit.

ARTICLE 14. - Le maximum des peines prévues, selon le cas, par les articles 226, 256 et 326 du Code Pénal, est doublé en cas de récidive.

ARTICLE 15. - (1) La constatation des infractions à la présente loi et à ses textes d'application est faite conformément à la législation sur l'activité commerciale.

(2) Les infractions aux dispositions de la présente loi et de ses textes d'application peuvent donner lieu à des transactions suivant les règles de droit commun, à l'exception de l'infraction à la déclaration d'existence.



CHAPITRE IV

DES DISPOSITIONS DIVERSES, TRANSITOIRES ET FINALES

ARTICLE 16. - (1) L'interprofession s'organise sous forme d'associations conformément à la législation régissant la liberté d'association.

(2) Les associations visées au (1) ci-dessus rassemblent les représentants librement choisis, notamment :

- des opérateurs économiques exerçant dans les filières du cacao et du café ;
- des organisations de producteurs ;
- des établissements de crédit agréés conformément aux textes en vigueur.

ARTICLE 17. - L'interprofession est consultée sur toute question se rapportant au développement, à la commercialisation et à la taxation des opérations de commercialisation des produits.

ARTICLE 18. - Les administrations compétentes de l'Etat peuvent, en tant que de besoin, prendre des mesures d'incitation en vue de favoriser la participation des personnes de nationalité camerounaise, prises individuellement ou regroupées, en sociétés où elles détiennent la totalité du capital social ou des droits de vote, au commerce des produits.

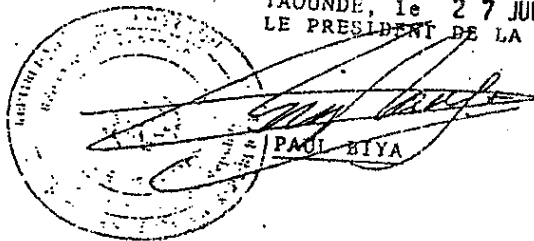
ARTICLE 19. - La présente loi s'applique aux opérations de commercialisation du cacao et du café en cours à la date de sa promulgation.

ARTICLE 20. - Sont abrogées toutes dispositions législatives antérieures relatives au commerce du cacao et/ ou du café, contraires à la présente loi, notamment celles de l'ordonnance n° 91/007 du 12 Juin 1991 portant restructuration des filières cacao/café, ensemble la loi n° 91/028 du 16 décembre 1991 portant ratification de ladite ordonnance.

ARTICLE 21. - Des décrets d'application de la présente loi en précisent, en tant que de besoin, les modalités.

ARTICLE 22. - La présente loi sera enregistrée, publiée suivant la procédure d'urgence, puis insérée au Journal Officiel en français et en anglais.

YAOUNDE, le 27 JUIN 1995.  
LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE,



57

**Annexe 3** : Loi 2004/025 du 30 décembre 2004 modifiant et complétant certaines dispositions de la loi 95/11 du 27 juillet 1995 portant organisation du commerce du cacao et du café

REPUBLIQUE DU CAMEROUN

PAIX – TRAVAIL – PATRIE

LOI N° 2004/025 DU 30 DEC. 2004

MODIFIANT ET COMPLETANT CERTAINES DISPOSITIONS DE LA  
LOI N° 95/11 DU 27 JUILLET 1995 PORTANT ORGANISATION DU  
COMMERCE DU CACAO ET DU CAFE.

L'Assemblée Nationale a délibéré et adopté,  
le Président de la République promulgue la  
loi dont la teneur suit :

**ARTICLE 1<sup>er</sup>.**- Les dispositions des articles 1<sup>er</sup>, 2, 3, 4, 6, 8, 9, 10, 11, 16, 17, 18 et 19 de la loi n° 95/11 du 27 juillet 1995 portant organisation du commerce du cacao et du café sont modifiées et complétées ainsi qu'il suit :

## CHAPITRE I DISPOSITIONS GENERALES

« **ARTICLE 1<sup>er</sup>.** - (nouveau) (1) La présente loi organise, dans le cadre de la législation sur l'activité commerciale, les règles particulières relatives au commerce du cacao et du café, ci-après désignés « les produits », en ce qui concerne notamment les opérations d'achat, de traitement et d'exportation de ces produits.

(2) Elle a également pour objet de consacrer la libéralisation, de favoriser le développement d'une concurrence saine et loyale entre les opérateurs des filières du cacao et du café, et de protéger le producteur.

**ARTICLE 2.** - (nouveau) Sans préjudice de ses attributions générales prévues par les lois et règlements en vigueur, ainsi que de son pouvoir de représentation dans les instances internationales et de suivi des accords internationaux sur les produits, l'Etat :

- assure la défense de la qualité des produits par le biais des normes nationales et internationales ;
- contrôle ou fait contrôler la qualité des produits exportés selon ces normes ;
- collecte et traite les données statistiques relatives à la production, à la transformation locale, à la consommation, aux exportations et aux stocks des produits ;
- arrête, de concert avec les autres partenaires des filières cacao et café, des mesures incitatives au développement de la production, à la valorisation des produits et de leurs dérivés ainsi qu'à la promotion de la consommation locale et internationale en liaison avec les organisations de coopération intéressées ;
- veille à la diffusion de l'information au sein de ces filières et s'assure du bon déroulement et de la cohérence des opérations financières et fiscales y relatives ;
- assure la promotion des labels de ces produits.

## CHAPITRE II DE LA COMMERCIALISATION DES PRODUITS

ARTICLE 3.- (nouveau) (1) La commercialisation des produits est ouverte :

- aux opérateurs économiques ayant régulièrement souscrit la déclaration d'existence telle que prévue par la présente loi et disposant d'un savoir-faire attesté par l'interprofession et des investissements adéquats définis par un texte particulier ;
- aux organisations créées par les producteurs conformément aux lois et règlements en vigueur ;
- aux unités locales de transformation.

(2) Sont interdites :

- la concession en monopole des zones d'achat ;
- l'attribution de quotas réservés aux opérateurs des filières cacao et café.

ARTICLE 4.- (nouveau) La déclaration d'existence est souscrite auprès du ministère chargé du commerce du cacao et du café, sur la base d'un dossier déposé contre récépissé, et comprenant les pièces suivantes :

- une demande timbrée ;
- une copie certifiée conforme du récépissé d'immatriculation au Registre du Commerce et du Crédit Mobilier ;
- une copie certifiée conforme de la Carte de Contribuable ;
- un titre de patente valide ;
- un engagement sur l'honneur de se conformer à la législation et/ou à la réglementation en vigueur ;
- un certificat délivré par l'autorité compétente, attestant la propriété des équipements et/ou l'existence d'un contrat de partenariat avec des opérateurs équipés à cet effet.

### SECTION I DES OPERATIONS D'ACHAT

ARTICLE 6.- (nouveau) (1) Les opérations d'achat de produits aux producteurs s'effectuent librement dans un cadre structuré et défini par voie réglementaire.

(2) Les administrations compétentes apportent, en tant que de besoin, un appui à la création d'organisations de producteurs

désireux d'effectuer des ventes groupées de produits, et au renforcement des capacités techniques desdites organisations.

**ARTICLE 8.-** (nouveau) (1) Le cacao et le café sont achetés aux producteurs suivant un prix différencié par qualité, négocié et fixé d'accord parties sur la base des prix de référence publiés par le système d'information dans les conditions fixées par voie réglementaire.

(2) Sont interdites, la pratique des mélanges de qualités ainsi que les ententes entre les acheteurs ou leurs organisations en vue d'imposer un prix unique aux producteurs.

**ARTICLE 9.-** (nouveau) L'Etat veille à ce que l'information sur les tendances des prix sur le marché du cacao et du café soit régulièrement et systématiquement disponible pour tout opérateur de ces filières.

## SECTION II DES OPERATIONS D'EXPORTATION

**ARTICLE 10.-** (nouveau) (1) L'exportation des produits est réservée aux opérateurs visés à l'article 3 ci-dessus ayant souscrit à la déclaration d'existence et détenteurs d'un quitus fiscal.

(2) Toute exportation doit être enregistrée, en ce qui concerne les volumes, la qualité, les grades pour le cacao, les types pour le café et les prix, pour des besoins statistiques.

## CHAPITRE III DES INFRACTIONS ET DES SANCTIONS PENALES

**ARTICLE 11.-** (nouveau) Sous réserve des dispositions des articles 12 et 13 ci-dessous, toute violation des dispositions de la présente loi constitue une infraction passible des peines prévues à l'article 326 du Code Pénal.

## CHAPITRE IV DISPOSITIONS DIVERSES, TRANSITOIRES ET FINALES

**ARTICLE 16** (nouveau).- (1) Le Conseil Interprofessionnel du Cacao et du café (CICC) dénommé « l'interprofession », s'organise sous forme de fédération d'associations, conformément à la législation sur la liberté d'association.

(2) Les associations visées à l'alinéa (1) du présent article rassemblent les producteurs et les opérateurs des filières cacao et café qui y adhèrent librement, notamment :

- a) les producteurs et/ou leurs organisations ;
- b) les organisations des transformateurs ;
- c) les commerçants et les intermédiaires ;
- d) les établissements de crédit agréés.

**ARTICLE 17.-** (nouveau).- L'interprofession est consultée sur toute question se rapportant au développement, à la commercialisation, au financement et à la taxation des opérations de commercialisation des produits.

**ARTICLE 18.-** (nouveau).- Les administrations compétentes de l'Etat ainsi que les organisations professionnelles concernées peuvent, en tant que de besoin, prendre des mesures appropriées en vue de :

- promouvoir le développement et/ou la relance des filières ;
- favoriser la participation des nationaux pris individuellement ou sous forme de groupement où ils détiennent la totalité du capital social ou des droits de vote, au commerce des produits ;
- protéger les vergers ;
- promouvoir la transformation locale, la consommation des produits et leurs dérivés, la valorisation de leurs sous produits ;
- collecter, analyser et diffuser les statistiques sur ces filières.

**ARTICLE 19.-** (nouveau).- (1) Il est créé un Fonds de Développement des Filières Cacao et Café dénommé « le Fonds ».

(2) Le Fonds a pour objet :

- l'appui et la relance des filières cacao et café ;
- le soutien à la recherche appliquée sur ces produits et à l'amélioration de leur qualité ;
- l'appui aux programmes de formation et d'information des opérateurs des filières ;
- la promotion de la transformation et de la consommation des produits.

(3) Les ressources du Fonds proviennent :

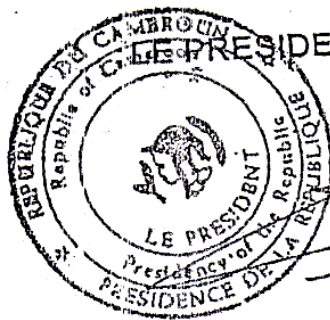
- de la redevance à l'exportation ;

- des produits issus des amendes résultant des opérations d'exportation des produits de mauvaise qualité ;
- des contributions diverses ;
- des dons et legs de toute nature, conformément à la législation et la réglementation en vigueur.

(4) L'organisation et le fonctionnement du Fonds sont fixés par décret du Président de la République ».

ARTICLE 10.- La présente loi sera enregistrée et publiée suivant la procédure d'urgence, puis insérée au Journal Officiel en français et en anglais./-

Yaoundé, le 30 DEC. 2004



LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE,

*Paul Biya*  
PAUL BIYA

Source : ASPS.

**Annexe 4** : Décret n° 2005/1212/PM du 27 avril 2005, réglementant le conditionnement et la commercialisation des fèves de cacao.

DECRET N° 2005/1212 /PM DU 27 AVR. 2005  
réglementant le conditionnement et la commercialisation  
des fèves de cacao.-

**LE PREMIER MINISTRE, CHEF DU GOUVERNEMENT,**

- VU la Constitution ;
- VU la loi n° 90/031 du 10 août 1990 régissant l'activité commerciale au Cameroun ;
- VU la loi n° 95/11 du 27 juillet 1995 portant organisation du commerce du cacao et du café modifiée et complétée par la loi n° 2004/025 du 30 décembre 2004 ;
- VU le décret n° 92/089 du 4 mai 1992 précisant les attributions du Premier Ministre, modifié et complété par le Décret 95/145 du 4 août 1995 ;
- VU le décret n° 2004/320 du 8 décembre 2004 portant organisation du Gouvernement ;
- VU le décret n° 2004/321 du 8 décembre 2004 portant nomination d'un Premier Ministre,

**DECRETE :**

**ARTICLE 1<sup>er</sup>.**- Le présent décret régleme le conditionnement et la commercialisation des fèves du cacao produit en République du Cameroun.

**CHAPITRE I**  
**DISPOSITIONS GENERALES**

**ARTICLE 2.-** Le cacao ne peut être commercialisé que s'il satisfait aux conditions suivantes :

- être fermenté ;
- avoir été séché sur une claie ou sur une aire cimentée ;
- être sec, le taux d'humidité ne pouvant en aucun cas être supérieur à 8 % ;
- être propre et exempt de corps étrangers notamment végétal, animal, minéral et synthétique ;
- être dépourvu d'odeur de moisi, de fumée ou de pesticides ou de toute autre odeur étrangère ;
- entrer dans l'un des types commerciaux définis par la norme nationale NC 217 ;
- avoir une teneur en OTA inférieure à la tolérance internationale ;
- avoir un grainage conforme tel qu'indiqué dans la norme nationale NC 222 ;



**ARTICLE 3.-** (1) Au sens du présent décret, les définitions ci-après sont admises :

- « **Fèves moisies** » : fèves montrant en coupe longitudinale, la présence dans les parties internes ou externes, des moisissures visibles à l'œil nu ou à la loupe.
- « **Fèves ardoisées** » : fèves de texture compacte ou non, dont les cotylédons sont de couleur ardoisée sur au moins la moitié de la surface de la coupe longitudinale. Les fèves insuffisamment fermentées, dites « violettes-compactes », dont la coupe longitudinale présente un aspect compact et une couleur violette, sont assimilées aux fèves ardoisées.
- « **Fèves défectueuses** » :
  - a) fèves mitées ou charançonnées dont les parties internes renferment des insectes ou des larves ou bien présentent des signes de dommages causés par des insectes.
  - b) fèves plates dont les cotylédons sont absents ou fortement atrophiés et réduits au seul tégument de la fève.
  - c) fèves germées dont la radicule a percé le tégument ou présentant un orifice dû au passage, puis à la chute de la radicule.

(2) Le classement des cacaos est basé sur le pourcentage en nombre de fèves moisies, ardoisées ou défectueuses, révélé par le « cut test » et dont le compte est déterminé sur un échantillon.

(3) Lorsqu'une fève présente plusieurs défauts, elle est classée dans la catégorie la moins valorisée. Dans ce cas, les fèves ardoisées se classent après les fèves moisies.

## **CHAPITRE II** **DES NORMES DE QUALITE**

**ARTICLE 4.-** (1) Le cacao est classé en trois (03) types commerciaux ainsi qu'il suit :

- GRADE I (G I)
- GRADE II (G II)
- HORS-STANDARD (HS)

(2) Chaque type commercial est spécifié par la norme nationale NC 217.

**CHAPITRE III**  
**DE LA COMMERCIALISATION DES FEVES DE CACAO**

**SECTION I**  
**DU DEROULEMENT DES OPERATIONS**

**ARTICLE 5.-** (1) L'achat du cacao GI, GII et HS s'effectue librement sur le territoire national, sous réserve du respect des dispositions des articles 3 et 8 de la loi n° 2004/025 du 30 décembre 2004 susvisée. A cet effet, des marchés périodiques peuvent être organisés sur l'initiative des producteurs, des groupements de producteurs, d'unions et des sociétés coopératives, en liaison avec les acheteurs et les autorités administratives compétentes.

(2) Le cacao est acheté aux producteurs suivant un prix différencié par qualité, négocié et fixé d'accord parties sur la base des prix de référence publiés par le Système d'Information des Filières.

**ARTICLE 6.-** Le contrôle du poids et de la qualité du cacao à l'achat relève de la responsabilité conjointe de l'acheteur et du producteur. En cas de désaccord, un arbitrage est effectué par les services compétents du Ministère chargé de la commercialisation du cacao.

**SECTION II**  
**DES OBLIGATIONS DE L'ACHETEUR**

**ARTICLE 7.-** (1) L'acheteur est tenu de transmettre à l'Interprofession et au chef de la circonscription administrative du ressort, la liste de ses mandataires. Seul le mandataire titulaire d'une carte professionnelle délivrée par l'Interprofession peut procéder aux opérations d'achat de cacao.

(2) Une copie de cette liste est transmise à l'Office National du Cacao et du Café (ONCC).

**ARTICLE 8.-** (1) La carte professionnelle est délivrée par l'Interprofession aux acheteurs ayant souscrit à la déclaration d'existence et à ses mandataires dans un délai de 30 jours à compter de la date de réception de la liste ci-dessus mentionnée. Passé ce délai, la carte professionnelle est réputée délivrée.

(2) Tout refus doit être motivé et signalé à l'ONCC.

**ARTICLE 9.-** (1) La carte professionnelle visée ci-dessus est valable pour une campagne. Elle est présentée à toute réquisition des autorités compétentes ou de l'Interprofession.

(2) La carte professionnelle peut être retirée par l'Interprofession en cas de violation par son titulaire, des dispositions du présent décret ou du code de déontologie de l'Interprofession. Ce retrait entraîne une suspension du mis-en-cause pour une période dont la durée est fixée par le Ministre chargé de la commercialisation du cacao.

ARTICLE 10.- L'acheteur contribue au bon déroulement de la campagne et à la sauvegarde de la qualité des produits. A cet effet, il répond des actes répréhensibles de ses mandataires, conformément aux textes en vigueur et au code de déontologie de l'Interprofession.

ARTICLE 11.- L'acheteur est tenu de déclarer le premier lundi de chaque mois à la préfecture du ressort les achats de fèves de cacao du mois écoulé. Cette déclaration récapitule également les quantités achetées depuis le début de la campagne. Une copie de cette déclaration est adressée à l'ONCC et à l'Interprofession.

### SECTION III DE L'EXPORTATION DES FEVES DE CACAO

ARTICLE 12.- L'exportation du cacao est réservée aux opérateurs économiques ayant souscrit à la déclaration d'existence prévue par la législation en vigueur et titulaires d'une carte professionnelle délivrée par l'Interprofession.

ARTICLE 13.- L'exportateur de cacao communique tous les mardis à l'ONCC et à l'Interprofession, les statistiques d'exportation et les stocks des fèves de cacao de la semaine précédente. La déclaration correspondante doit spécifier :

- les quantités et qualités de cacao achetées ;
- les exportations ;
- les livraisons aux usines locales de transformation ;
- les stocks disponibles.

ARTICLE 14.- Le fichier des exportateurs de cacao est mis à jour annuellement, conjointement par le Ministère chargé de la commercialisation du cacao, l'ONCC et l'Interprofession pour en extraire les opérateurs inscrits qui n'ont exercé aucune activité pendant deux campagnes de commercialisation consécutives.

ARTICLE 15.- (1) L'exportateur de cacao s'acquitte de toutes redevances et taxes préalablement à l'embarquement du produit.

(2) Il est tenu de domicilier ses opérations d'exportation auprès d'une banque locale et de rapatrier les recettes correspondantes, conformément aux textes en vigueur en matière de changé.

ARTICLE 16.- (1) Sont admis à l'exportation, les lots de cacao classés « GRADE I » et « GRADE II » tels que définis par la norme nationale NC 217 munis de bulletin de vérification et de certificat phytosanitaire valides.

(2) L'exportation de tout autre produit que ceux cités ci-dessus constitue une infraction réprimée conformément à la législation en vigueur.

**CHAPITRE IV**  
**DES EMBALLAGES ET DU MARQUAGE**

**SECTION I**  
**DES EMBALLAGES**

**ARTICLE 17.-** (1) A l'achat auprès des producteurs et à l'exportation, les sacs d'emballage du cacao doivent être conformes à la norme nationale NC 03-2000 : 01.

(2) A l'exportation, les fèves de cacao doivent être transportées dans des sacs neufs et bien cousus, d'un poids uniforme de 65 kg net, avec une tolérance de 2 kg en plus ou en moins ou en conteneurs ventilés.

(3) Les exportations en vrac conteneurs ventilés ne sont autorisées que sur demande expresse de l'acheteur et pour une qualité uniforme de cacao.

(4) Les opérations d'emportage s'effectuent sous la supervision de l'ONCC.

**SECTION II**  
**DU MARQUAGE**

**ARTICLE 18.-** A l'exportation, chaque sac doit porter sur une face, de façon apparente et indélébile, les caractéristiques définies par la norme nationale NC 221.

**ARTICLE 19.-** L'utilisation d'un numéro de série de lot déjà employé au cours de la même campagne est interdite. Elle est, le cas échéant, assimilée à une tentative de fraude et réprimée en conséquence.

**ARTICLE 20.-** Le Ministre chargé de la commercialisation du cacao fixe, par des textes particuliers, les emballages et les marquages utilisables pour l'exportation des cacaos Hors-Standard.

**ARTICLE 21.-** (1) Tout cacao destiné à l'exportation est soumis au contrôle de la qualité.

(2) Il est présenté au contrôle par lots homogènes de 5, 10, 15 ou 25 tonnes au maximum.

(3) Le contrôle de la qualité porte sur chacun des lots présentés.

**CHAPITRE V**  
**DU CONTROLE DE LA QUALITE ET DE L'ETAT PHYTOSANITAIRE**

**SECTION I**  
**DU CONTROLE DE QUALITE**

**ARTICLE 22.-** (1) Le contrôle de qualité à l'exportation est effectué sous la supervision de l'ONCC par des organismes agréés à cet effet par arrêté du Ministre chargé de la commercialisation du cacao.

(2) Les organismes visés à l'alinéa 1<sup>er</sup> ne sont pas autorisés à exercer directement ou indirectement les professions d'acheteur, de tiers détenteurs ou d'exportateur de cacao.

(3) Les organismes de contrôle de la qualité sont responsables de la qualité attestée du produit à l'embarquement.

(4) Les organismes de contrôle de qualité communiquent quotidiennement à l'ONCC et à l'Interprofession les copies des bulletins de vérification, mensuellement les statistiques des produits contrôlés et trimestriellement les rapports de leurs correspondants à l'étranger.

**ARTICLE 23.-** (1) L'agrément des organismes susvisés est subordonné à la présentation d'un dossier comprenant les pièces suivantes :

- une déclaration d'existence, conformément aux textes en vigueur ;
- une documentation renseignant sur une réputation internationalement reconnue à travers un réseau dense de représentation ;
- les bilans des trois derniers exercices, à l'exception de l'organisme qui postule pour la première ou la deuxième fois ;
- une assurance responsabilité civile chef d'entreprise ;
- une attestation de non-nuisance des installations délivrée par l'Administration compétente.

(2) Les organismes susvisés doivent, en outre, justifier d'équipements appropriés permettant de faire des contrôles physiques, chimiques et organoleptiques, conformément au cahier des charges défini par le Ministre chargé de la commercialisation du cacao.

(3) L'agrément des organismes de contrôle de qualité est valable pour deux campagnes de commercialisation consécutives. Il est renouvelable.

**ARTICLE 24.-** (1) Le prélèvement des échantillons se fait par sondage à différentes hauteurs dans les sacs. L'analyse desdits échantillons est effectuée conformément à la norme nationale NC 218.

(2) Au cours du prélèvement, il est procédé au contrôle de l'homogénéité. Si à l'intérieur de 3 % des sacs, le produit présente des différences sensibles dans ses caractéristiques, le lot est déclaré « NON CONFORME » et mis à reconditionner.

(3) Les organismes susvisés doivent mettre à la disposition de l'ONCC, une fraction de l'échantillon du produit prélevé aux fins de certification de la qualité dans le cadre de la défense et de la promotion de l'Origine Cameroun.

**ARTICLE 25.-** La durée de validité du certificat sanctionnant le contrôle de la qualité à l'exportation est de vingt (20) jours, à compter du jour de la vérification pour les fèves de cacao Grade I, Grade II et Hors-Standard. Passé ce délai, les lots sont soumis à un nouveau contrôle et, le cas échéant, reclassés.

ARTICLE 31.- La désinsectisation est effectuée par des organismes phytosanitaires agréés par le Ministère chargé de l'Agriculture et ayant souscrit à la déclaration d'existence.

ARTICLE 32.- Après désinsectisation, un certificat phytosanitaire est établi et délivré à l'exportateur par le Ministère chargé de l'Agriculture. Sa validité est de cinq (5) jours.

## CHAPITRE VI DES SANCTIONS

ARTICLE 33.- (1) Les violations aux dispositions du présent décret sont passibles de sanctions prévues par la législation en vigueur.

(2) La constatation de ces violations par les agents assermentés du Ministère chargé de la commercialisation du cacao, du Ministère chargé de l'agriculture et de l'Office National du Cacao et du Café entraîne la saisie du cacao mis en cause.

(3) Le cacao saisi est vendu aux enchères par les soins du Ministère chargé de la commercialisation du cacao et de l'Office National du Cacao et du Café.

(4) Le produit de la vente est reversé au Fonds de développement des filières cacao et café, déduction faite des charges et droits légaux.

## CHAPITRE VII DISPOSITIONS DIVERSES ET FINALES

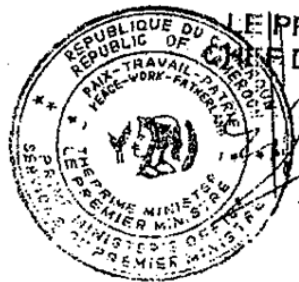
ARTICLE 34.- Les modalités d'application du présent décret seront, en tant que de besoin, précisées par arrêté du Ministre chargé de la commercialisation du cacao.

ARTICLE 35.- Sont abrogées, toutes les dispositions antérieures contraires, notamment le décret n° 97/130/PM du 21 mars 1997 réglementant le conditionnement et la commercialisation du cacao.

ARTICLE 36.- Le Ministre du Commerce et le Ministre de l'Agriculture et du Développement Rural sont, chacun en ce qui le concerne, chargés de l'application du présent décret qui sera enregistré, publié suivant la procédure d'urgence, puis inséré au Journal Officiel en français et en anglais./-

YAOUNDE, LE 27 AVR. 2005

LE PREMIER MINISTRE,  
CHIEF DU GOUVERNEMENT,



NONI Ephraim

46

**Annexe 5** : Arrêté n°0013/MINCOMMERCE/CAB DU 14 août 2009 fixant les conditions générales de commercialisation des fèves de cacao

REPUBLIQUE DU CAMEROUN  
Paix-Travail-Patrie  
.....

REPUBLIC OF CAMEROON  
Peace-Work-Fatherland  
.....

MINISTERE DU COMMERCE  
.....

**ARRETE N° 0013 /MINCOMMERCE/CAB DU 14 août 2009  
FIXANT LES CONDITIONS GENERALES DE COMMERCIALISATION  
DES FEVES DE CACAO.**  
.....

**LE MINISTRE DU COMMERCE.**

- VU la Constitution ;
- VU la loi n° 90/031 du 10 Août 1990 régissant l'activité commerciale au Cameroun ;
- VU la loi n° 95/11 du 27 Juillet 1991 modifiée et complétée par la loi n° 2004/025 du 30 Décembre 2004 portant organisation du commerce du cacao et du café ;
- VU le décret n° 91/272 du 12 Juin 1991 portant création et organisation de l'Office National du Cacao et du Café, modifié et complété par le décret N° 97/142 du 25 Août 1997 ;
- VU le décret n° 2004/320 du 8 Décembre 2004 portant organisation du Gouvernement ;
- VU le décret n° 2004/322 du 8 Décembre 2004 portant formation du Gouvernement ;
- VU le décret n° 2005/089 du 29 Mars 2005 portant organisation du Ministère du Commerce ;
- VU le décret n° 2005/1212/PM du 27 Avril 2005 réglementant le conditionnement et la commercialisation des fèves de cacao ;
- VU le décret n° 2006/085 du 9 Mars 2006 portant organisation et fonctionnement du Fonds de Développement des Filières Cacao et Café,

## ARRETE :

### CHAPITRE I

#### DISPOSITIONS GENERALES

Article 1er.- Le présent arrêté fixe les conditions générales de commercialisation du cacao pour la campagne 2009/2010.

Article 2.- (1) Le cacao est acheté aux producteurs suivant un prix différencié par qualité, négocié et fixé d'accord parties sur la base des prix de référence publiés par le système d'information des filières.

(2) L'information sur la tendance des prix sur le marché du cacao doit être régulièrement et systématiquement disponible au profit des opérateurs de la filière.

(3) Sont interdites :

- les ententes entre les acheteurs ou leurs organisations en vue d'imposer un prix unique aux producteurs ;
- la pratique de mélange de qualités dans les magasins de groupage ou d'exportation.

### CHAPITRE II

#### DE LA COMMERCIALISATION DES FEVES DE CACAO

##### SECTION I

#### DES MODALITES D'EXERCICE DE LA PROFESSION 'ACHETEUR

Article 3.- (1) La commercialisation des produits est ouverte :

- aux organisations créées par les producteurs conformément aux lois et règlements en vigueur ;
- aux opérateurs économiques ayant souscrit la déclaration d'existence sur la base d'un dossier déposé contre récépissé et comprenant, outre les pièces mentionnées à l'article 4 de la loi n° 2004/025 du 30 décembre 2004 modifiant et complétant certaines dispositions de la loi n° 95/11 du 27 Juillet 1995 portant organisation du commerce du cacao et du café, une attestation de savoir-faire délivrée par l'Interprofession (CICC) et un justificatif de possession d'installations et équipements adéquats, délivré par l'ONCC ;
- aux unités locales de transformation.



(2) Sont interdites :

- la concession en monopole des zones d'achat ;
- l'attribution de quotas réservés.

## SECTION II DES OPERATIONS D'ACHAT

**Article 4.-** (1) Le cacao ne peut être commercialisé que s'il satisfait aux conditions énumérées à l'article 2 du décret n° 2005/1212/PM du 27 Avril 2005 réglementant le conditionnement et la commercialisation des fèves de cacao.

(2) Le taux d'humidité ne doit en aucun cas être supérieur à 8 %.

**Article 5.-** Les cacaos mis en vente sont préalablement contrôlés contradictoirement par le producteur ou son représentant et l'acheteur ou son représentant, pour les besoins de classification dans les types commerciaux tels que prévus par la réglementation en vigueur, à savoir :

- GRADE I (GI) : il ne doit pas contenir en nombre plus de 3 % de fèves moisies, 3 % de fèves ardoisées et 3 % des autres fèves défectueuses.
- GRADE II (GII) : il ne doit pas contenir en nombre plus de 4 % de fèves moisies, 8 % de fèves ardoisées et 6 % des autres fèves défectueuses.
- HORS STANDARD (HS) : lot dont les normes de qualité sont en dessous de celles du cacao GII, sans que le total des défauts ne dépasse les 85 %.

**Article 6.-** L'achat et la vente du cacao s'effectuent librement sur toute l'étendue du territoire national, dans le cadre des marchés organisés par les producteurs, les groupements de producteurs, les unions et les sociétés coopératives, en liaison avec les acheteurs et sous la supervision des autorités administratives compétentes.

Sont interdits, les achats et les ventes de cacao de porte à porte ou de nuit.

**Article 7.-** (1) Les sites de marché sont choisis et indiqués par les producteurs et approuvés par l'autorité administrative compétente.

(2) Ils doivent disposer d'un minimum de 1000 m<sup>2</sup> par site et d'un minimum de 1000 kg de produits.

**Article 8.-** (1) L'autorité administrative compétente arrête les calendriers de marchés proposés par les organisations et coopératives de producteurs et en assure le suivi.

(2) L'Interprofession (CICC) est chargée de la diffusion desdits calendriers.

(3) L'Office National du Cacao et du Café (ONCC) et le Conseil Interprofessionnel du Cacao et du Café (CICC) assurent le suivi du bon déroulement des opérations de commercialisation. A cet effet, des brigades mobiles mixtes (ONCC/CICC) de supervision des marchés effectuent des contrôles inopinés, assortis de sanctions, dans les sites de marchés.

**Article 9.-** Les exportateurs, les acheteurs indépendants et leurs mandataires doivent présenter une carte professionnelle délivrée par l'Interprofession (CICC) et justifier leur inscription dans le fichier des professions d'acheteurs ou d'exportateurs.

### **SECTION III** **DES OBLIGATIONS DE L'ACHETEUR**

**Article 10.-** (1) L'acheteur ou l'exportateur est tenu de transmettre à l'Interprofession (CICC) et au Chef de circonscription administrative du ressort, la liste de ses mandataires. Seul le mandataire titulaire d'une carte professionnelle délivrée par l'Interprofession peut procéder aux opérations d'achat du cacao.

Chaque mandataire ne peut représenter qu'un seul exportateur ou acheteur.

(2) Une copie de cette liste est transmise à l'Office National du Cacao et du Café (ONCC).

**Article 11.-** (1) La carte professionnelle est délivrée par l'Interprofession aux acheteurs ayant souscrit la déclaration d'existence et à leurs mandataires, dans un délai ne dépassant pas 30 jours, à compter de la date de réception de la liste ci-dessus mentionnée.

(2) Tout refus doit être motivé et signalé à l'ONCC.

**Article 12.-** (1) La carte professionnelle est personnelle et non transférable. Elle est valable pour une campagne et doit être renouvelée.

(2) Elle peut être retirée en cas de manquement à l'éthique ou au code de déontologie de l'Interprofession ou en cas de non-respect des dispositions réglementant le commerce du cacao.

**Article 13.-** L'acheteur contribue au bon déroulement de la campagne et à la sauvegarde de la qualité des produits. A ce titre, il répond des actes répréhensibles de ses mandataires, conformément aux textes en vigueur et au code de déontologie de l'Interprofession.

**Article 14.-**(1) Un comité local de commercialisation est mis sur pied, sous la supervision de l'autorité administrative compétente, dans chaque marché, pour veiller à une saine concurrence, conformément au code de déontologie de l'Interprofession et à la réglementation en vigueur. A cet effet, il est chargé d'assurer les tâches ci-après :

- contrôle des cartes professionnelles sur la place du marché ;
- vérification de la qualité des produits et enregistrement des opérations de pesée sur un document dont le modèle sera produit par l'Office National du Cacao et du Café. Ce document doit obligatoirement être co-signé par les représentants des producteurs et des acheteurs ;
- contrôle des heures d'ouverture et de clôture des marchés ;
- tenue du journal du marché ;
- élaboration des statistiques d'achat, avec copie au Préfet territorialement compétent.

(2) Ce comité, composé de producteurs, de représentants des groupements de producteurs et/ou des coopératives, des acheteurs et/ou des exportateurs, est supervisé par l'autorité administrative compétente.

**Article 15.-** Chaque vente de cacao donne lieu à l'établissement d'un bordereau signé par un représentant du producteur et de l'acheteur. Ce bordereau, établi en double, doit inclure les mentions ci-après :

- la date et le lieu du marché ;
- la qualité ;
- le nombre et le poids des colis ;
- le taux d'humidité ;
- le prix payé au producteur.

### **CHAPITRE III** **DES OPERATIONS DE TRANSPORT ET DE STOCKAGE**

**Article 16.-** Le transport du cacao est effectué dans des bâches de protection, pour éviter les pertes et les dommages.

Est interdit, le transport mixte du cacao avec tout autre produit susceptible de contaminer les fèves.

**Article 17.-** Tout lot de cacao en circulation après achat fait l'objet d'un bordereau de route mentionnant les renseignements ci-après :

- le nom et le numéro de la carte professionnelle de l'expéditeur du produit et son destinataire ;
- la nature et la qualité du produit ;
- le magasin de départ ;
- le nombre et le poids des colis ;
- le magasin de destination ;
- le nom du chauffeur et le numéro de son permis de conduire ;
- l'immatriculation du véhicule.

**Article 18.-** (1) L'entreposage du cacao doit se faire dans des installations homologuées par l'ONCC conformément aux normes de stockage, pour mettre les produits à l'abri des eaux de pluie et protéger efficacement les lots contre toute contamination physique ou biologique et les attaques des rongeurs.

(2) Les exportateurs et les acheteurs sont tenus d'afficher la raison sociale de leur établissement sur la façade principale du magasin.

(3) Tout lot de cacao en transit sur le territoire camerounais ne peut être stocké que dans un magasin où n'est pas déjà exposé du cacao d'origine camerounaise.

#### **CHAPITRE IV** **DES OPERATIONS DE DECLARATION D'ACHAT**

**Article 19.-** Pour les besoins de tenue des statistiques économiques de chaque Département, les exportateurs et les acheteurs indépendants sont tenus de déclarer le premier lundi de chaque mois, auprès de l'ONCC, de l'Interprofession et des Préfets, les quantités de cacao achetées par type commercial GI, GII, HS du mois écoulé.

**Article 20.-** Pour les besoins de suivi des opérations de stockage et d'information des Organisations internationales, les exportateurs et les transitaires sont tenus de déclarer auprès de l'ONCC et de l'Interprofession, les exportations réalisées et les stocks en magasin.

La déclaration doit préciser les points de stockage des produits ainsi que les éléments d'identification des stocks.

## **CHAPITRE V** **DES OPERATIONS D'EXPORTATION**

**Article 21.-** (1) Sont admis à l'exportation, les lots de cacao classés grade 1 (GI) et grade 2 (GII) tels que définis par la norme nationale NC 217, munis d'un bulletin de vérification et d'un certificat phytosanitaire en cours de validité.

2) Nonobstant les dispositions de l'alinéa 1 ci-dessus, l'exportation de tout autre lot peut, de manière exceptionnelle et sous réserve du respect des exigences du marché international, se faire après autorisation expresse du Ministre en charge de la commercialisation du cacao.

**Article 22.-** L'exportation des fèves de cacao est réservée aux opérateurs ayant régulièrement souscrit la déclaration d'existence prévue par la législation en vigueur, titulaires par ailleurs d'une carte professionnelle délivrée par l'Interprofession et détenteurs d'un numéro de code d'exportateur, attribué par l'ONCC.

**Article 23.-** (1) Toute exportation de fèves de cacao doit faire l'objet d'une déclaration préalable auprès de l'ONCC, qui délivre un récépissé dûment daté et précisant le prix du jour et le poids du cacao vendu.

2) Les exportateurs sont responsables, auprès des administrations qui interviennent dans le suivi des formalités douanières, du bon déroulement des opérations d'exportation. A ce titre, ils s'acquittent de toutes redevances prévues par la réglementation en vigueur, notamment les prélèvements en faveur du Fonds de Développement des Filières Cacao et Café, de l'ONCC, de l'Interprofession (CICC) et des Organisations internationales, sur la base des tonnages déclarés à l'exportation.

3) Est assimilable à l'exportation, tout lot de cacao entrant dans une unité locale de transformation bénéficiant du statut de point franc. A cet effet, cette entité s'acquitte des redevances et contributions visées à l'alinéa 2 du présent article.

**Article 24.-** Pour les embarquements en containers, les opérations d'emportage doivent se faire sous la supervision expresse de l'ONCC. A cet effet, les exportateurs ou leurs mandataires sont tenus de déposer à l'ONCC, auprès du service en charge du suivi des exportations, et quarante huit heures à l'avance, le programme des emportages et l'indication des sites des opérations.

**Article 25.-** L'exportateur de cacao communique tous les mardis à l'ONCC et à l'Interprofession (CICC), les statistiques d'exportation et les stocks de fèves de cacao de la semaine précédente.

La déclaration doit spécifier :

- les quantités et qualités de cacao achetées ;
- les tonnages exportés ;
- les livraisons aux unités locales de transformation ;
- les stocks disponibles.

**Article 26.-** Au même titre que les exportateurs, les unités locales de transformation sont tenues de communiquer à l'ONCC et à l'Interprofession,

1)- tous les mardis, les quantités et les qualités de fèves reçues, en spécifiant les origines :

- livraisons faites par les producteurs ou leurs organisations ;
- livraisons faites par les acheteurs ;
- livraisons faites par les exportateurs ;

2)- une fois par trimestre :

- les quantités de poudre/pâte de cacao exportées ;
- les quantités de chocolat et des produits dérivés (tourteaux, beurre, liqueur) exportées ;
- les prévisions de broyage.

**Article 27.-** Les lots de cacao déclarés non conformes sont retirés des magasins d'exportation et d'acconage par leur propriétaire dans les 48 heures qui suivent le retrait du bulletin de qualité et soumis à reconditionnement. Passé ce délai, ces lots sont saisis et vendus aux enchères conformément aux dispositions de l'article 33, alinéa 3, du décret N° 2005/1212/PM du 27 Avril 2005 réglementant le conditionnement et la commercialisation des fèves de cacao.

## **CHAPITRE VI** **DES INFRACTIONS ET SANCTIONS**

**Article 28.** Les infractions aux dispositions du présent arrêté concernent notamment :

- l'achat du cacao par des structures non déclarées ;
- l'achat du cacao sans carte professionnelle ;
- l'achat du cacao sans patente ;
- l'achat du cacao en fausse pesée ;
- l'achat du cacao de porte à porte ;
- l'achat du cacao de nuit ;

- la pratique des mélanges de grades ;
- l'achat du cacao humide ;
- les ententes entre acheteurs ;
- les exportations de cacao sans bulletin de qualité certifiée ;
- la production de faux documents à l'exportation ;
- le non respect des termes d'embarquement ;
- la non communication des statistiques ;
- le stockage du cacao dans des magasins non homologués ;
- le défaut d'affichage de la raison sociale.

Ces infractions sont sanctionnées, suivant la gravité des faits, par une suspension temporaire ou définitive assortie des pénalités prévues par la législation en vigueur.

## CHAPITRE VII DISPOSITIONS DIVERSES ET FINALES

**Article 29.-** Le présent arrêté abroge toutes les dispositions antérieures contraires, notamment celles de l'arrêté n° 000021/MINCOMMERCE du 08 août 2008 fixant les conditions générales de commercialisation des fèves de cacao.

**Article 30.-** Les Autorités Administratives des zones cacaoyères, le Directeur du Commerce Intérieur et le Directeur du Commerce Extérieur du Ministère du Commerce, le Directeur Général de l'ONCC et le Président de l'Interprofession sont, chacun en ce qui le concerne, chargés de l'application du présent arrêté qui sera enregistré et publié selon la procédure d'urgence, puis inséré au Journal Officiel en français et en anglais. /-

Yaoundé, le 14 AOÛT 2009

**Ampliations :**

- MINETAT/SG/PR
- SG/PM
- MINATD
- MINADER
- MINFI
- SED
- DGSN
- GOUVERNEURS, PREFETS, S/PREFETS
- FODECC
- ONCC
- CICC
- ARCHIVES.

