

CCN

Cacao Café News.com



EDITORIAL



Le marché des matières premières

“Le progrès de la Côte d'Ivoire repose sur l'agriculture” dicit Félix Houphouët-Boigny. Laquelle agriculture, elle-même est majoritairement basée sur les filières café et cacao. Moteur de l'Economie ivoirienne pour longtemps encore. L'histoire nous enseigne que les colons ont spécialisé leurs colonies selon les besoins de la métropole.... suite p2



Jacques Verdier et Quarshie Tetteh

Les pionniers du cacao en Afrique de l'Ouest

Le cacao dans tous ses états



Le cacao en infusion : Ses multiples bienfaits



CÔTE D'IVOIRE

Avec 50.000 tonnes exportées illégalement, la contrebande de cacao défie les autorités



Cacao
Le Cameroun lance la campagne 2024-2025 alors que les prix des fèves atteignent des niveaux historiques



Le marché des matières premières

C'est ainsi que sont nés, de l'arachide au Sénégal, du coton au Mali et au Burkina Faso, du palmier à huile au Bénin, et du café et du cacao en Côte d'Ivoire. Ces spécialisations se reflètent aujourd'hui dans la géo-économie, qui fait des ex-colonies des pays producteurs et des pays du nord (ex-colonisateurs), les consommateurs de ce qu'ils ne produisent pas. Ce qui pour conséquence de créer un marché d'interdépendance aux contours pas toujours maîtrisés, avec des filières au long cours, ca-

ractérisées par de nombreux intermédiaires, entre les producteurs et les consommateurs finaux. Mieux, ce marché des matières premières est compartimenté. En marché du physique et marché à terme ou bourse.

www.cacaocafenews.com est venu pour éclairer la lanterne des différents acteurs des marchés des matières premières et surtout les rapprocher les uns des autres.

ANDRÉ KANDO

Directeur de Publication et Président du Club Café-Cacao de Côte d'Ivoire

Côte d'Ivoire

Avec 50.000 tonnes exportées illégalement, la contrebande de cacao défie les autorités

La contrebande de cacao prend une ampleur préoccupante en Côte d'Ivoire, premier producteur mondial. Pendant que les contrebandiers s'enrichissent, l'économie ivoirienne est délestée de précieuses ressources. Face à l'intensification de la contrebande des fèves de cacao, la Côte d'Ivoire, premier producteur mondial, ne cesse d'exprimer ses préoccupations face à cette situation alarmante. Selon plusieurs exportateurs ivoiriens cités par des médias, quelque 50.000 tonnes de cacao auraient été exportées de manière illégale vers la Guinée au dernier trimestre de 2024.

En chiffres, cette situation survient alors que le prix du cacao atteint 12.000 dollars la tonne sur les marchés internationaux, soit quatre fois plus que le prix garanti aux producteurs ivoiriens, ce qui rend la contrebande encore plus attrayante. Dans l'ouest de la Côte d'Ivoire notamment, à la



Avec 50.000 tonnes exportées illégalement, la contrebande de cacao défie les autorités (Ph DR)

ville frontalière de Danané, ce sont près de 4.000 tonnes de cacao qui seraient transportés illégalement vers le Liberia et la Guinée, selon un responsable d'une coopérative cité par des médias. La même source explique que ce phénomène engendre de lourdes conséquences pour l'économie ivoirienne, privant l'Etat d'importantes recettes fiscales. Face à cette situation, poursuit la même source, le Conseil Café-Cacao de la Côte d'Ivoire appelle à une collaboration accrue entre les acteurs de la filière et les autorités pour lutter contre la contrebande.

La persistance de cette crise pourrait engendrer des répercussions économiques graves pour les communautés rurales, déjà fragilisées par la baisse des revenus et l'augmentation des coûts liés à ce trafic illégal, a conclu la même source.

Par Le360 Afrique (avec MAP)

Cacao

Le Cameroun lance la campagne 2024-2025 alors que les prix des fèves atteignent des niveaux historiques

Le 6 août 2024, le ministre du Commerce, Luc Magloire Mbarga Atangana, a annoncé par voie de communiqué le lancement officiel de la campagne cacaoyère 2024-2025. (...) Cette annonce intervient dans un contexte économique particulièrement favorable pour la filière cacaoyère, marquée par une augmentation sans précédent des prix des fèves. « Cette campagne (...) se situe dans le prolongement de la précédente, marquée par une embellie sans précédent des cours et la consolidation du positionnement du Cameroun comme origine de référence en matière de qualité et de rétribution conséquente des producteurs, désormais parmi les mieux rémunérés au monde », a déclaré Luc Magloire Mbarga Atangana.

Les prix du cacao ont franchi la barre des 5000 FCFA le kilogramme, un record selon les autorités. « Tous les indicateurs convergent, sinon vers une amélioration de ces acquis, à tout le moins vers leur préservation, à la faveur d'une qualité retrouvée et reconnue de la fève camerounaise qui fait dorénavant courir ce qui compte de mieux dans l'industrie chocolatière mondiale, et d'un déséquilibre avéré entre une offre en retrait et la demande », a ajouté le ministre. Il a invité les acteurs de la filière cacaoyère à poursuivre leurs efforts pour maintenir et améliorer la qualité du cacao camerounais, tout en renforçant l'image de marque du produit sur le marché international.

Selon l'Institut national de la statistique (INS), les exportations de fèves de cacao et de ses dérivés ont généré des revenus globaux de 512 milliards de FCFA en 2023, en hausse de 10,4% par rapport aux 463,6 milliards de FCFA enregistrés en 2022. En détail, 180095 tonnes de fèves brutes ont été exportées en 2023, soit une baisse de 55445 tonnes par rapport à

l'année précédente, générant des revenus d'un peu plus de 359 milliards de FCFA. Cette somme représente une progression de 12,9% par rapport à l'année précédente et constitue 12% du total des recettes d'exportations du Cameroun pour 2023.

Parallèlement, 73236 tonnes de produits dérivés du cacao ont été vendues sur le marché international, dont 49411 tonnes de pâtes de cacao et 23825 tonnes de beurre de cacao. Ces ventes ont permis au Cameroun d'enregistrer des revenus globaux de 153 milliards de FCFA. Les exportations de pâte de cacao ont généré 97,4 milliards de FCFA, en hausse de 19% par rapport à l'année précédente, tandis que celles de beurre de cacao ont rapporté 55,5 milliards de FCFA, marquant une baisse de 3%.

Patricia Ngo Nguem



Le Cameroun lance la campagne 2024-2025 alors que les prix des fèves atteignent des niveaux historiques (Ph DR)

Le cacao dans tous ses états

Le cacao en infusion : Ses multiples bienfaits

Les écorces de fèves de cacao ont récemment suscité un intérêt croissant en raison de leurs propriétés bénéfiques pour la santé. En tant qu'experte en cacao, naturopathe et aromathérapeute, je tenais à vous présenter une vue d'ensemble des nombreux avantages de cette infusion, en particulier lorsqu'elle est utilisée dans un cadre d'amélioration de la santé.

Qu'est-ce qu'une infusion de cacao ?

Petit rappel sur le cacao :

Le cacao est issu du cacaoyer. C'est un arbre qui pousse principalement dans les pays équatoriaux (Afrique, Equateur, Pérou, Madagascar, etc.) Un cacaoyer produit entre 10 et 20 fruits par an. Ce fruit nommé cabosse, contient entre 20 et 60 fèves de cacao. Ce qui en fait un produit rare et précieux.

La fève de cacao est recouverte d'une petite peau protectrice, aussi appelée coque, bogue ou cosse (voir illustration). C'est précisément cette écorce que nous allons infuser. Le chocolat, lui, est l'assemblage du cacao brut et du sucre et/ou lait. Mais c'est une autre histoire.

Les bienfaits de l'infusion de cacao

Effet coupe-faim naturel et calorie mimétique:



Les écorces de fèves de cacao sont connues pour leur effet coupe-faim naturel, ce qui en fait un allié précieux dans les efforts de perte de poids. Grâce à leur composition spécifique, elles procurent une sensation de satiété qui peut aider à réduire l'appétit et la consommation excessive de nourriture. De plus, elles présentent une caractéristique intéressante appelée « calorie mimétique », car leur consommation procure une satisfaction gustative sans apport excessif de calories.

Anti-stress effet bonne humeur :

Le cacao contient de l'anandamide, souvent appelée « molécule du bonheur ». « Ananda » voulant dire béatitude ou « joie intérieure » en sanskrit. L'anandamide est un composé endocannabinoïde naturellement présent dans le corps humain. Il agit comme un neurotransmetteur et joue un rôle dans la régulation de l'humeur, du stress et de la douleur. Les niveaux d'anandamide peuvent être influencés par certains facteurs, tels que la consommation de cacao, qui peut stimuler sa production et favoriser une sensation de bien-être. La consommation des écorces de fèves de cacao peut donc contribuer à améliorer l'humeur et à réduire les symptômes de stress.

Le système cannabinoïde est très à la mode en ce moment, grâce au CBD (cannabidiol) qui est aussi un phyto-cannabinoïde régulateur de stress.

La théobromine, présente naturellement dans le cacao, est un stimulant doux qui peut augmenter l'énergie sans provoquer les effets stimulants puissants associés à la caféine ou la théine. Contrairement à la caféine, la théobromine ne provoque pas de nervosité ou d'irritabilité. Elle peut stimuler le système nerveux central de manière modérée, procurant une sensation d'éveil et de vigilance sans perturber le sommeil.

De plus, le cacao contient également des vitamines et des minéraux es-

sentiels tels que le magnésium, qui joue un rôle important dans la production d'énergie et la régulation du stress. Le magnésium est un cofacteur nécessaire pour la production d'adénosine triphosphate (ATP), la principale source d'énergie dans les cellules. Par conséquent, la consommation d'infusion de cacao peut aider à maintenir des niveaux d'énergie adéquats.

Il convient également de noter que, bien que le cacao puisse stimuler l'énergie, il peut également favoriser un meilleur sommeil. La théobromine présente dans le cacao agit comme un vasodilatateur, ce qui peut faciliter la détente des muscles et favoriser un sommeil plus profond et réparateur. De plus, l'anandamide peut avoir un effet relaxant et apaisant, ce qui contribue à une meilleure qualité de sommeil.

En résumé, l'infusion de cacao fournit un soutien énergétique tout en permettant une relaxation et un sommeil de qualité. Cependant, chaque individu peut réagir différemment aux effets du cacao, il est donc important de prendre en compte sa propre sensibilité et de consommer avec modération.

Anti-Craving de sucre

Le goût rassurant du chocolat et sa saveur chaleureuse ont longtemps été associés à un effet anti-dépresseur et à un rappel des souvenirs heureux de notre enfance (ancrage positif).

L'infusion d'écorces de fèves de cacao peut apporter un réconfort émotionnel, stimuler le bien-être et réduire le stress.

L'effet anti-craving et anti-pulsion sucrée des écorces de fèves de cacao peut être attribué à plusieurs composants actifs présents dans le cacao, tels que les flavonoïdes et les alcaloïdes.

Les flavonoïdes, qui sont des composés antioxydants présents en abondance dans le cacao, ont démontré des effets bénéfiques sur la régulation de l'appétit et la réduction des envies de sucre. Plusieurs études scientifiques ont montré que les flavonoïdes présents dans le cacao peuvent influencer les voies neuronales et les récepteurs du cerveau impliqués dans la régulation de l'appétit et de la satiété.

Les écorces de fèves de cacao contiennent également des alcaloïdes tels que la théobromine, qui est un stimulant naturel du système nerveux central. La théobromine a été associée à la suppression des envies de sucre et à la réduction de la consommation excessive de sucreries. Elle agit en stimulant la production de dopamine, un neurotransmetteur impliqué dans le plaisir et la récompense, ce qui peut aider à réduire les pulsions sucrées et les fringales.

Pour renforcer les bienfaits des infusions de cacao vous pouvez déguster des fèves de cacao riche en fibre. Les fibres alimentaires aident à ralentir la digestion et l'absorption des glucides, ce qui permet de maintenir un niveau de sucre dans le sang plus stable et de réduire les fluctuations qui peuvent déclencher des envies de sucre.

En résumé, les écorces de fèves de cacao possèdent des composés actifs tels que les flavonoïdes, les alcaloïdes qui agissent en synergie pour réduire les envies de sucre, les pulsions sucrées et les fringales. Ces effets bénéfiques peuvent contribuer à la gestion du poids et à la promotion d'une alimentation équilibrée, faisant des écorces de fèves de cacao une option intéressante pour soutenir les personnes désirant réduire leur consommation de sucre.

Effet détoxifiant : L'effet détox grâce à l'action diurétique naturelle de l'infusion de cacao

L'infusion de cacao, préparée à partir des écorces de fèves de cacao, peut présenter un effet détoxifiant en raison de son action diurétique naturelle. L'action diurétique se réfère à la capacité d'une substance à augmenter la production d'urine, ce qui favorise l'élimination des déchets et des toxines du corps.

L'infusion de cacao contient naturellement des composés tels que la théobromine et la caféine, qui sont des méthylxanthines ayant des propriétés diurétiques. La théobromine, en particulier, est connue pour son effet diurétique doux mais efficace. Ces composés stimulent



les reins et augmentent la production d'urine, ce qui peut favoriser l'élimination des substances indésirables et des toxines accumulées dans l'organisme.

L'action diurétique de l'infusion de cacao peut contribuer à améliorer la fonction rénale en augmentant le flux urinaire et en favorisant l'élimination des déchets métaboliques, des métabolites toxiques et de l'excès de liquide. Cela peut également aider à soulager la rétention d'eau et à réduire les ballonnements.

Il est important de noter que l'effet diurétique de l'infusion de cacao peut également entraîner une augmentation de la perte de liquide, il est donc recommandé de maintenir une bonne hydratation en buvant suffisamment d'eau tout au long de la journée.

Cependant, il convient de souligner que l'effet détoxifiant de l'infusion de cacao est complémentaire à une alimentation saine et équilibrée, ainsi qu'à un mode de vie global axé sur la santé. Il ne remplace pas un régime alimentaire équilibré et une hydratation adéquate, mais peut constituer un ajout bénéfique dans le cadre d'un programme de détoxification global.

En résumé, l'infusion de cacao à base d'écorces de fèves de cacao présente un effet détoxifiant grâce à son action diurétique naturelle. Les composés diurétiques présents dans le cacao peuvent stimuler la production d'urine, favorisant ainsi l'élimination des toxines et des déchets métaboliques. Toutefois, il est important de maintenir une hydratation adéquate en parallèle.

Effet anti-inflammatoire

Les écorces de fèves de cacao renferment une quantité significative de flavonoïdes, des composés végétaux aux propriétés anti-inflammatoires bien établies. Ces flavonoïdes agissent en réduisant les réactions inflammatoires dans le corps.

Les principaux flavonoïdes présents dans le cacao sont les flavanols, en particulier l'épicatéchine et la catéchine.

1. Épicatéchine : C'est l'un des flavanols les plus abondants dans le cacao. Il est largement étudié pour ses effets bénéfiques sur la santé. L'épicatéchine possède de puissantes propriétés antioxydantes, ce qui signifie qu'elle peut aider à neutraliser les radicaux libres dans le corps, réduisant ainsi le stress oxydatif et protégeant les cellules.

2. Catéchine : Flavanol présent dans le cacao. Elle possède des propriétés antioxydantes et anti-inflammatoires. Elle est associée à des effets cardio-protecteurs, en contribuant à la santé cardiovasculaire en aidant à réduire le risque de maladies cardiovasculaires.

En plus de l'épicatéchine et de la catéchine, le cacao contient également d'autres flavonoïdes tels que les procyanidines. Ces procyanidines sont des polymères de flavanols et sont responsables de l'amertume du cacao. Les procyanidines sont également des antioxydants puissants qui contribuent aux bienfaits pour la santé associés à la consommation de cacao.

Par André Kando



Jacques Verdier et Quarshie Tetteh

Arthur le pionnier du cacao en Côte d'Ivoire

Tout part de vestiges. Une ancienne maison couverte de végétation, une locomotive couchée, des rails abandonnés. Ce dimanche de 1994, à Élima, dans l'actuelle Côte-d'Ivoire, sur un chemin de brousse, Yvon Marquis vient de faire la connaissance d'Arthur Verdier. De là naît l'envie de lui « rendre sa place ». Très vite l'idée d'un livre s'impose. Publié aux éditions L'Harmattan, Arthur Verdier, une ambition africaine raconte le destin de ce Rochelais de la moitié du XIXe siècle, pionnier de la colonisation française en Côte-d'Ivoire.

Tetteh Quarshie: l'homme qui a introduit la culture du Cacao au Ghana

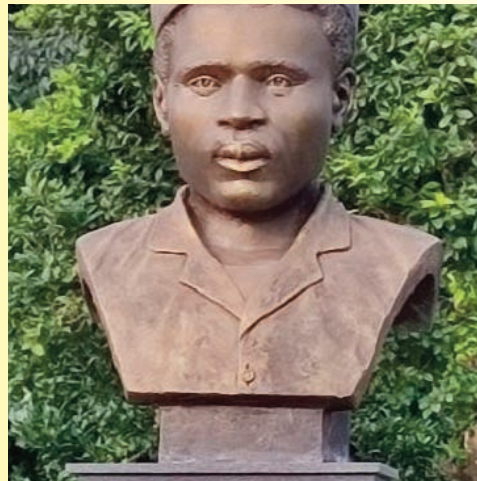
Le cacao est aujourd'hui l'une des principales cultures du Ghana, faisant du pays l'un des plus grands producteurs de cacao au monde. L'introduction de cette culture au Ghana est souvent attribuée à un homme d'affaires visionnaire, Tetteh Quarshie.

Tetteh Quarshie, né en 1842 à Teshie, une ville près d'Accra, était un forgeron ghanéen. En 1870, Quarshie voyagea à Fernando Po (aujourd'hui Bioko en Guinée équatoriale), où il découvrit la culture du cacao. Impressionné par cette plante, il décida de ramener quelques fèves de cacao au Ghana.

En 1879, Tetteh Quarshie retourna au Ghana avec des graines de cacao qu'il planta sur sa ferme à Mampong, dans la région d'Akwapim. Les plants de cacao prospérèrent dans le climat tropical du Ghana, et la plantation de Quarshie devint rapidement un succès.

Le succès de la plantation de Tetteh Quarshie incita d'autres agriculteurs à adopter la culture du cacao. Le cacao se répandit rapidement dans d'autres régions du Ghana grâce à la distribution de graines et au partage de techniques de culture. Au début du XXe siècle, le cacao était devenu une culture dominante dans le pays, transformant l'économie agricole du Ghana.

L'introduction du cacao a eu un impact significatif sur l'économie et la société ghanéennes



- Économique : Le cacao est devenu la principale source de revenus d'exportation pour le Ghana, stimulant l'économie et permettant le développement d'infrastructures rurales.
- Social : La culture du cacao a amélioré les moyens de subsistance de nombreux agriculteurs et leurs familles, contribuant à la réduction de la pauvreté dans les zones rurales.

Tetteh Quarshie est largement reconnu comme le pionnier de l'industrie cacaoyère au Ghana. Son héritage perdure, non seulement à travers l'importance économique du cacao, mais aussi à travers les monuments et institutions

qui portent son nom, tels que l'hôpital Tetteh Quarshie Memorial et le cercle Tetteh Quarshie à Accra.

L'introduction du cacao au Ghana par Tetteh Quarshie a marqué le début d'une transformation économique majeure pour le pays. Grâce à sa vision et à ses efforts, le Ghana est devenu l'un des principaux producteurs de cacao au monde, avec une industrie qui continue de jouer un rôle crucial dans l'économie et la société ghanéennes. L'histoire de Tetteh Quarshie rappelle l'importance de l'innovation agricole et de l'esprit d'entreprise dans le développement économique.

Alexandre Tano Kan Koffi

