

PROJET NDICI AFRICA 2023/442-954

« RENFORCEMENT DE LA SOCIÉTÉ CIVILE POUR LA DURABILITÉ ET LA BONNE GOUVERNANCE DE LA FILIÈRE CACAO EN CÔTE D'IVOIRE »

TERMES DE REFERENCE POUR LE RECRUTEMENT DE CONSULTANT.ES

Etude sur l'état des lieux, les opportunités et les défis à
l'engagement des sociétés coopératives dans la
transformation du cacao en Côte d'Ivoire

Octobre 2025

1. Contexte

- Information sur le projet

La chaîne d'approvisionnement mondiale du cacao est confrontée à des défis majeurs en matière de durabilité économique, sociale et environnementale. Pour développer des stratégies efficaces et bien coordonnées, afin de résoudre des problèmes tels que la pauvreté des agriculteurs, le travail des enfants et la déforestation, des approches multipartites sont nécessaires. Elles impliquent les secteurs public et privé, ainsi que la société civile des pays producteurs et consommateurs. Cependant, la participation des organisations de la société civile (OSC) et des organisations de producteurs (OPA) de la Côte d'Ivoire aux dialogues nationaux et internationaux est actuellement insuffisante. Pour relever ce défi, un ensemble d'organisations de la société civile constitué par Inades-Formation Côte d'Ivoire et INKOTA Netzwerk, a travaillé ensemble pour renforcer les réseaux entre les OSC et les OPA et accroître leur rôle dans les dialogues politiques dans le cadre d'un projet financé par la GIZ de septembre 2019 à mars 2023. Ce projet a permis de créer la Plateforme Ivoirienne pour le Cacao Durable (PICD) en 2020. Outre le financement de la GIZ, la plateforme naissante a également été soutenue par un financement de la Forest Governance, Markets and Climate Programme (FGMC) du Royaume-Uni via l'ONG belge Fern. En 2023, la plateforme comprend 11 Organisations Non Gouvernementale (ONG) et 55 organisations de producteurs, représentant environ 97 500 productrices et producteurs de cacao, avec 14% des femmes.

Par ailleurs, depuis le lancement du dialogue politique entre la Côte d'Ivoire et l'Union européenne, en janvier 2021, les organisations de la société civile et de productrices et producteurs de cacao se sont engagées dans le processus de discussion, notamment à travers l'organisation d'ateliers d'échanges, de partages d'informations et de renforcement de capacités dénommés « atelier cacao durable ». Ces rencontres ont été soutenues par l'ONG internationale ClientEarth et organisées en collaboration avec l'ONG IDEF et le Groupe de travail technique de la société civile sur la transparence dans la filière cacao.

Le projet de « Renforcement de la société civile pour la durabilité et la bonne gouvernance de la filière cacao en Côte d'Ivoire » cofinancé par l'Union Européenne et mise en œuvre par le consortium formé par Inades-Formation Côte d'Ivoire, Initiatives pour le Développement communautaire et la conservation de la Forêt (IDEF), Solidaridad West Africa (SWA), INKOTA et Fern arrive donc à un moment critique pour consolider et étendre le travail des membres de la PICD, afin de renforcer la légitimité de la société civile à apporter des solutions innovantes et efficaces pour un secteur cacao durable dans les processus de dialogue nationaux et internationaux.

Le projet est mis en œuvre pendant une période de 03 ans allant de mai 2023 à avril 2026 dans les 13 délégations régionales du Conseil Café Cacao (CCC) en Côte d'Ivoire. L'objectif global de

ce projet est de contribuer à la mise en place d'un réseau de la société civile pour un cacao durable en Côte d'Ivoire, en lien avec la société civile européenne et les Initiative for Sustainable Cocoa (ISCO).

Plus spécifiquement, il s'agit d'améliorer les capacités de communication et de plaidoyer de la société civile ivoirienne, afin qu'elle puisse travailler efficacement sur les défis économiques, environnementaux, sociaux et des droits de l'homme auxquels le secteur du cacao est confronté.

- **Contexte de l'étude**

Le cacao joue un rôle important en Côte d'Ivoire. Il est produit par près d'un million de producteurs et fait vivre plus de 6 millions de personnes, c'est-à-dire 20% de la population. Il représente près de 40% des recettes d'exportation, 20% du PIB, ce qui montre l'importance de ce produit agricole dans l'économie ivoirienne.

Avec 2,4 millions de tonnes de fèves produits en 2022, soit 45% de la production mondiale, la Côte d'Ivoire fournit l'essentiel de la production mondiale. Bien que premier producteur mondial de cacao, près de la moitié des fèves sont exportées, tandis que le reste est exporté sous forme de produits semi-transformés/semi-finis (Kadio, 2023). La Côte d'Ivoire qui s'est fixée comme objectif de transformer localement 100% de la production du pays d'ici 2030 veut accroître la valeur ajoutée dans la chaîne de production.

En effet, la chaîne de valeur du cacao se subdivise en trois principales étapes de transformation (Banque mondiale, 2019). La première étape est le broyage des fèves de cacao pour les transformer en pâte ou en liqueur de cacao. La deuxième étape est la fabrication industrielle du chocolat, et la troisième étape est la production de confiseries telles que des barres chocolatées, des bonbons, des truffes et des pralines.

Si un effort considérable a été effectué pour stimuler la première transformation du cacao en faisant de la Côte d'Ivoire le premier pays broyeur du monde avec une capacité de broyage de 750 000 tonnes, la majorité des gains de la filière (presque 80%) sont concentrés au niveau de la deuxième transformation (celle de la pâte de chocolat) et de la distribution des produits finis aux consommateurs – deux étapes où la Côte d'Ivoire ne joue pas encore de rôle important (Banque mondiale, 2019). Selon le baromètre du cacao (2015), le traitement y compris le broyage (7,6%), la fabrication (35,2%), le commerce de gros et détail (44,2%) représentent 79,4% contre 20,5% pour les activités qui se déroulent généralement en Côte d'Ivoire telles que la culture du cacao (6,6%), le transport et le commerce des fèves (6,3%) et le traitement y compris le broyage (7,6%) (Minor et Cummins, 2017). On constate que la grande partie de valeur ajoutée globale de la chaîne de valeur du cacao est captée par les multinationales.

Il est important de noter que la part importante de la valeur ajoutée, c'est-à-dire la transformation et la fabrication, est concentrée dans les pays industrialisés notamment en

Europe et aux États-Unis, ce qui limite par conséquent les retombées économiques pour les pays producteurs tels que la Côte d'Ivoire (Dago et Yu Pei, 2025). Ces derniers soulignent la nécessité de renforcer les capacités de transformation locale pour accroître la valeur ajoutée au niveau national.

Justement, ces dernières années, on observe un intérêt croissant pour les acteurs nationaux comme les coopératives et les petites entreprises pour la transformation du cacao. L'objectif étant de renforcer les activités à forte valeur ajoutée sur le territoire ivoirien et d'obtenir une plus grande part de la richesse de l'industrie mondiale du cacao et du chocolat. Car bien que la plus grande consommation de chocolat par habitant soit concentrée en Europe, la demande en Côte d'Ivoire, dans la région Afrique-Moyen-Orient est en croissance (Minor et Cummins, 2017).

Toutefois, le nombre d'unités locales de transformation du cacao en Côte d'Ivoire est limité et le défi organisationnel, lié au manque de dialogue entre les producteurs, les PME et les négociants de la chaîne de valeur l'industrie locale du chocolat en Afrique de l'Ouest, est confrontée à des coûts de fabrication élevés (Kadio, 2023). A ces défis, il faut ajouter la qualité sanitaire des produits mis sur le marché et l'articulation entre l'offre et la demande se heurte à des difficultés en termes de réseaux de distribution, de communication et de promotion des produits.

Au regard de ce constat, la réflexion sur la transformation du cacao est indispensable pour ouvrir la discussion sur les opportunités pour les acteurs locaux mais aussi analyser les défis qui se dressent sur leur chemin, incluant une analyse SWOT (forces, faiblesses, opportunités, menaces). Particulièrement dans un contexte de réformes engagées dans la filière cacao avec l'adoption d'une part en 2021 par la Côte d'Ivoire de la norme régionale africaine sur le cacao (ARS 1000) et d'autre part du règlement européen sur la déforestation (RDUE) qui rentrera en application en décembre 2025. Des changements auxquels il faut ajouter une tension sur l'approvisionnement stable et durable en fèves de cacao due aux impacts du changement climatique, au vieillissement des vergers mais aussi à la fuite massive du cacao vers des pays voisins comme le Liberia et la Guinée.

Cette étude devra donc analyser les opportunités et les défis de la transformation du cacao notamment par les acteurs locaux en termes de marché, de revenus et d'emplois, etc. Il s'agira d'évaluer l'offre et la demande en produits dérivés, les capacités de production, la formation et le renforcement des capacités, d'identifier les obstacles au niveau réglementaire et fiscal, ainsi qu'au niveau de la chaîne de commercialisation des produits pour démontrer si effectivement la transformation par les acteurs locaux est réellement une piste à suivre.

2. Objectifs de l'étude

- Objectif général

Cette étude vise à partir d'un état des lieux de la transformation du cacao en Côte d'Ivoire en relevant les opportunités et les défis afin de formuler des recommandations pour une amélioration de la situation actuelle. En d'autres termes, elle cherche à répondre à la question suivante : qu'est-ce qu'il faudrait pour que la transformation des fèves de cacao apporte une plus-value aux coopératives, aux petites unités de fabrication et aux autres acteurs locaux de la chaîne de valorisation en vue d'améliorer les conditions de vie des producteurs de cacao ?

- Objectifs spécifiques

L'objectif général est pris comme cadre introductif et les objectifs spécifiques sont déclinés dans les rubriques ci-dessous.

❖ Cadre institutionnel, réglementaire et conditions encadrant la transformation du cacao

- ✓ Ressortir les conditions qui régulent la transformation du cacao en Côte d'Ivoire, en analysant le cadre réglementaire et institutionnel de la transformation du cacao de façon générale et en particulier pour les petits acteurs locaux et ressortir les forces et les limites pour favoriser la transformation du cacao.
- ✓ Défis et contraintes générales du secteur (cadre légal, institutions, politiques publiques, incitations/obstacles).
 - Contenus potentiels :
 - Analyse du cadre légal et des politiques publiques (normes, subventions, incitations fiscales, normes de qualité, certifications) ;
 - Analyse du rôle des institutions (ministères, organismes de régulation, chambres de commerce, coopératives, etc.) ;
 - Forces et limites pour les petits acteurs locaux (facilitation/obstacles à l'entrée, procédures, délais, coût de conformité) ;
 - Perspectives de réformes et recommandations préliminaires.

❖ Cartographie des acteurs et traçabilité des flux de transformation

- ✓ Identifier de manière exhaustive l'ensemble des acteurs de la chaîne de transformation du cacao et des dérivés en énumérant clairement qui transforme le cacao, les quantités de fèves transformées, ainsi que les différents produits qui sont transformés et mis sur le marché, tout en indiquant si ces produits respectent ou répondent à des normes de qualité édictées.
 - Contenus potentiels :

- Inventaire des acteurs (producteurs, coopératives, unités de transformation, PME locales, start up, opérateurs extérieurs, etc.) ;
- Volumes transformés et produits finaux/dérivés, estimation des capacités ;
- Conformité aux normes de qualité locales et internationales (gages de qualité) ;
- Cartographie des flux Fèves → Produits finis → Chaîne de distribution.

❖ Typologies de transformation et potentiel de valeur ajoutée

- ✓ Lister les différents types de transformation et les coûts de production associés : première transformation, deuxième transformation, ainsi que leurs potentiels en termes de plus-value et de création d'emplois particulièrement pour les acteurs locaux.
 - Contenus potentiels :
 - Définition et distinction entre première transformation (fèves brutes → pâte, beurre, poudre, cacao brut, etc.) et deuxième transformation (produits finis comme chocolat) et troisième transformation (confiseries, produits dérivés) ;
 - Coûts de production et marges typiques, facteurs influençant les coûts (énergie, emballage, main-d'œuvre, matières premières) ;
 - Potentiel de création d'emplois et de valeur ajoutée locale ;
 - Études de cas/monographies pour illustrer différents scénarios de transformation.

❖ Capacité technique et accessibilité aux outils de production

- ✓ Evaluer les capacités techniques et technologiques utilisées en analysant les possibilités d'acquisition du matériel et l'accessibilité de l'outil de production pour les petites unités et son impact sur leurs capacités de transformation et déterminer si les OPA ont les capacités nécessaires pour la transformation.
 - Contenus potentiels :
 - État des équipements, niveaux technologiques, possibilités de mise à niveau ;
 - Accessibilité financière et logistique des équipements pour les petites unités (coût, financement, maintenance, autres...) ;
 - Capacité d'intégration dans les coopératives et les organisations de producteurs (OPA) et besoins en formation ;
 - Scénarios de renforcement des capacités techniques.

❖ Circulation, chaînes de distribution et débouchés

- ✓ Déterminer le circuit de commercialisation/distribution actuel des produits transformés, et évaluer le potentiel du marché à absorber les produits une

augmentation des produits localement transformés, c'est-à-dire les débouchés au regard des attentes des consommateurs aussi bien au niveau national, sous-régional et international.

- Contenus potentiels :
 - Analyse des canaux de commercialisation actuels (marchés locaux, export, négociants, coopératives, ateliers artisanaux) ;
 - Analyse de la demande et des tendances (nationales, sous-régionales, internationales) ;
 - Obstacles logistiques et réglementaires (douanes, normes, traçabilité) ;
 - Opportunités de développement des débouchés locaux, régionaux et internationaux.

❖ Bénéfices locaux et impact sur les producteurs

- ✓ Identifier les bénéfices et avantages de la transformation locale pour les producteurs, en montrant les avantages spécifiques sur le coût d'achat des fèves, le développement des zones de production et l'amélioration des conditions de vie des cacaoculteurs.

- Contenus potentiels :
 - Effets sur le coût d'approvisionnement en fèves pour les petits producteurs ;
 - Effets sur les revenus, l'emploi, les services locaux (énergie, formation, santé) ;
 - Développement des zones de production (infrastructures, durabilité) ;
 - Contributions à l'amélioration des conditions de vie et de résilience des communautés.

❖ Rentabilité et viabilité économique de la transformation locale

- ✓ Evaluer la rentabilité de la transformation locale depuis l'achat des fèves jusqu'à la distribution des produits, au regard du marché de consommation et des coûts de production, et relever les obstacles et points critiques de la chaîne de valorisation des fèves de cacao.

- Contenus potentiels :
 - Analyse coût-bénéfice et rentabilité par segment (première vs deuxième transformation) ;
 - Points critiques et goulets d'étranglement (approvisionnement, coût de l'énergie, normes de qualité) ;
 - Scénarios de sensibilité (variation des prix du cacao, coûts énergétiques, taux de change, demande) ;
 - Recommandations pour améliorer la rentabilité et la résilience.

❖ Monographies et profils des acteurs

- ✓ Produire au moins une quinzaine de monographies en tenant compte des différents acteurs impliqués dans la chaîne de valorisation et des niveaux de transformation.
 - Contenus potentiels :
 - Production d'au moins quinze fiches descriptives d'acteurs (coopératives, petites unités de transformation, transformateurs tiers, start up, fournisseurs d'énergie, fournisseurs de matériel, distributeurs, etc.) ;
 - Informations clés : structure, capacités, produits, volumes, marchés, défis, bonnes pratiques ;
 - Utilisation des monographies pour éclairer les recommandations et les actions ciblées.

❖ Défis et durabilité dans le contexte du changement climatique

- ✓ Identifier les défis auxquels peuvent-être confrontés le secteur de la transformation locale du cacao, notamment en termes d'approvisionnement durable en fèves dans un contexte de baisse de la production due aux impacts du changement climatique et au vieillissement des vergers, ainsi que les stratégies des petites et des coopératives pour y faire face.
 - Contenus potentiels :
 - Défis liés à l'approvisionnement durable (rendements, variétés, vieillissement des vergers, dégradation des sols) ;
 - Impacts climatiques sur la qualité des fèves et la transformation ;
 - Stratégies d'adaptation et de résilience (reboisement, diversification des cultures, pratiques agroforestières, partenariats avec les chercheurs) ;
 - Plans de contingence et mécanismes de financement pour sécuriser l'approvisionnement.

❖ Recommandations, réformes et mesures d'accompagnement

- ✓ Formuler des recommandations en termes de réforme intentionnelle et d'accompagnement en particulier des coopératives pouvant permettre d'améliorer la transformation locale en identifiant les principaux leviers et les contraintes.
 - Contenus potentiels :
 - Recommandations opérationnelles et politiques (réformes réglementaires, incitations financières, normalisation, certificats de qualité) ;

- Propositions d'accompagnement pour les coopératives (formations, accès au financement, appui technique, partenariats publics/privés) ;
- Cadre de suivi et d'évaluation des impacts et des progrès ;
- Proposition de rubriques et de programmes pilotes à tester.

3. Méthodologie de l'étude

Le cadre méthodologique et le plan de mise en œuvre se présente comme suit :

Phase de préparation :

La réunion de cadrage avec le consortium chargé de la mise en œuvre du projet : il s'agira de discuter et de valider la méthodologie de l'étude proposée par le consultant.

Phase de collecte de données :

La phase de collecte de données devra combiner une approche mixte privilégiant la recherche de données statistiques officielles et disponibles sur la transformation du cacao, ainsi que des séances de consultations avec les différents acteurs clés de la chaîne de valeur. En ce qui concerne le choix des coopératives et des productrices et producteurs de cacao pour des études de cas, il devra tenir compte des principales zones de production de cacao du pays. En somme, la collecte de données pourrait être structurée de la façon suivante :

- Collecte de données statistiques sur les volumes de cacao utilisés pour la transformation en produits dérivés divers auprès des structures étatiques (Conseil du Café-Cacao, ministère du commerce, douanes, etc.), fabricants, coopératives et leurs organisations faitières, entreprises et startup, ONG et associations communautaires, etc. ;
- Collecte de données sur les capacités de transformation ainsi que la demande de produits issus du cacao par les consommateurs aussi bien sur le marché national qu'international ;
- Collecte de données sur les revenus générés ou potentiels de revenus par les différents acteurs de la chaîne de valorisation des fèves de cacao, en comparant la plus-value par exemple pour les coopératives engagées dans la transformation et leurs producteurs affiliés et celles qui commercialisent uniquement les fèves.

Le/la consultant.e devra réaliser les entretiens avec les différents acteurs clés identifiés (le Conseil du Café-Cacao, les fabricants, les distributeurs, les productrices et producteurs, les coopératives, les entreprises et startup, les ONG et tout autre acteur jugé pertinent par le/la consultant.e).

Proposition de structuration du rapport (à adapter selon le cadre du travail) :

- Résumé exécutif
- Introduction et objectif général

- Méthodologie
- Résultats
 - Cadre institutionnel et réglementaire
 - Cartographie des acteurs et flux de production
 - Typologies de transformation et valeur ajoutée
 - Capacité technique et accessibilité des outils
 - Circulation, débouchés et chaîne de distribution
 - Bénéfices pour les producteurs et impact local
 - Rentabilité et viabilité économique
 - Monographies des acteurs (au moins 15)
 - Défis et durabilité (changement climatique et approvisionnement)
 - Recommandations de réformes et de mesures d'accompagnement (coopératives, acteurs locaux)
- Conclusion et perspectives
- Annexes (méthodologie, fiches monographiques, données chiffrées)

4. Durée de l'étude

L'étude est prévue pour une durée totale de 45 jours à compter de la date de signature du contrat. Cette période inclut les réunions préparatoires, la revue documentaire, la collecte de données statistiques, les consultations diverses et les missions de terrain auprès des coopératives, producteurs et des différents acteurs pertinents, et la soumission du rapport final de l'étude. **Le rapport final de l'étude ainsi que tous les livrables doivent être disponibles au plus tard le 20 janvier 2026.**

5. Livrables

Le/la consultant.e devra soumettre les livrables suivants :

- un rapport de la réunion de cadrage incluant la méthodologie validée et le chronogramme de l'étude ;
- un rapport d'étude ;
- une synthèse du rapport d'étude ;
- une présentation Powerpoint du rapport de l'étude.

6. Qualifications et profil du consultant

Le/la consultant.e doit :

- Être diplômé en sciences agronomiques, économiques, sociales, environnementales ou tout autre domaine pertinent lié au secteur de la cacaoculture ;
- Avoir au moins 7 années d'expérience dans les études dans la filière cacao et/ou la transformation ou la chaîne de valeur du cacao en Côte d'Ivoire ;

- Avoir une excellente maîtrise de la langue française (la connaissance de l'anglais est un atout).

7. Dossier de candidature

Le dossier de candidatures doit être constitué des documents suivants :

- Offre technique détaillant la méthodologie de l'étude ;
- Offre financière détaillant le budget proposé pour l'étude ;
- Curriculum Vitae du ou des consultant.es décrivant leurs expériences et des missions similaires ;
- Une brève note de maximum 2 pages décrivant la compréhension des termes de références de l'étude.

8. Analyse de dossier

Les principaux critères suivants seront utilisés pour évaluer les offres reçues avec une notation sur 40 points au total :

- Respect des éléments constitutifs du dossier de candidature : 5/5
- Compréhension des termes de référence et des objectifs de l'étude : 5/5
- Pertinence de la méthodologie proposée pour la réalisation de l'étude : 10/10
- Adéquation de la méthodologie et du plan de travail proposé : 5/5
- Adéquation entre les qualifications du/des consultant.e et le profil recherché : 5/5
- Clarté de l'offre financière 10/10.

9. Modalité de soumission et processus de sélection

Modalité de soumission

Les candidatures doivent être uniquement envoyées par voie électronique aux adresses suivantes : contact@ongidef.org avec en copie bakary.traore@ongidef.org et anderson.diedri@ongidef.org au plus tard le vendredi 24 octobre 2025 à 17h00 GMT délai de rigueur. L'objet du courriel : **NOM_candidature pour l'étude sur l'état des lieux, les opportunités et les défis à l'engagement des sociétés coopératives dans la transformation de cacao en Côte d'Ivoire.**