

Décret n° 2012-1011 du 17 octobre 2012  
fixant les modalités de conditionnement du cacao à  
l'exportation

LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE,

Sur rapport conjoint du Ministre de l'Agriculture, du Ministre de  
l'Economie et des Finances et du Ministre du Commerce,

- Vu la Constitution ;
- Vu la loi n°62-252 du 31 juillet 1962 tendant à réprimer les infractions aux  
règlements concernant le conditionnement du café et du cacao ;
- Vu la loi n°63-301 du 26 juin 1963 relative à la répression des fraudes dans  
la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires  
et des produits agricoles ;
- Vu la loi n°89-521 du 11 mai 1989 modifiant et complétant la loi n°88-650 du  
7 juillet 1988 relative à la répression des infractions en matière de  
commercialisation des produits agricoles ;
- Vu la loi n°94-497 du 6 septembre 1994 portant répression de l'exportation  
illicite des produits agricoles ;
- Vu la loi n°94-620 du 18 novembre 1994 relative à la tierce-détention en  
matière de produits agricoles, notamment en son article 7 ;
- Vu l'ordonnance n° 2011-481 du 28 décembre 2011 fixant les règles relatives à  
la Commercialisation du Café et du Cacao et à la Régulation de la Filière  
Café-Cacao ;
- Vu le décret n° 2012-06 du 16 janvier 2012 portant dénomination de l'Organe  
de Gestion, de Développement, de Régulation de la Filière Café-Cacao et  
de Stabilisation des prix du Café et du Cacao ;
- Vu le décret n° 2012-241 du 13 mars 2012 portant nomination du Premier  
Ministre ;
- Vu le décret n° 2012-242 du 13 mars 2012 portant nomination des Membres  
du Gouvernement, tel que modifié par le décret n°2012-484 du 04 juin  
2012 ;

- Vu le décret n° 2012-625 du 06 juillet 2012 portant attributions des Membres du Gouvernement ;
- Vu le décret n°2012-1008 du 17 octobre 2012 fixant les modalités de commercialisation du café-cacao ;

LE CONSEIL DES MINISTRES ENTENDU,

DECRETE :

**Article 1 :** Le présent décret a pour objet de fixer les modalités de conditionnement du cacao à l'exportation.

**Article 2 :** Au sens du présent décret, on entend par:

**Fèves moisies :** les fèves montrant en coupe longitudinale, un développement de moisissures à l'œil nu.

**Fèves ardoisées :** les fèves de texture compacte ou non, dont les cotylédons sont de couleur ardoisée sur la moitié ou plus de la surface de la coupe longitudinale.

**Fèves autrement défectueuses :**

- les fèves mitées ou charançonnées présentant des signes de dommages causés par les insectes ou dont l'intérieur renferme des insectes ou des larves d'insectes;
- les fèves plates réduites au seul tégument de la graine, les cotylédons étant absents ou fortement atrophiés ;
- les fèves germées dont la radicule a percé le tégument ou présentant un orifice dû au passage, puis à la chute de la radicule.

**Article 3 :** Pour être admis à l'exportation, le cacao d'origine Côte d'Ivoire doit remplir les conditions suivantes :

- être correctement fermenté ;
- être sec, le taux d'humidité ne pouvant être supérieur à 8% ;
- être propre et exempt de matières étrangères libres ou adhérentes, à savoir les débris de cabosses, de bois et de parties minérales diverses ;
- ne pas présenter d'odeurs étrangères, notamment de moisi, de fumée ou de pesticides.

**Article 4 :** Le classement du cacao est basé sur le pourcentage en nombre de fèves défectueuses, déterminé sur un échantillon.

**Article 5** : Le cacao est classé en trois types commerciaux ainsi qu'il suit :

- grade I,
- grade II,
- sous-grade.

Le cacao, qu'il soit de grade I ou de grade II, est exporté sous l'appellation commerciale : « Good Fermented : GF ».

**Article 6** : Le cacao grade I est composé de lots de fèves uniformes de couleur et de dimension.

10% au maximum des fèves peuvent avoir un poids s'écartant de plus d'un tiers en plus ou en moins du poids moyen des fèves. Il ne doit pas renfermer plus de :

- 3 % en nombre de fèves moisies ;
- 3 % en nombre de fèves ardoisées ;
- 3 % en nombre de fèves présentant d'autres défauts,

**Article 7** : Le cacao grade II est composé de lots d'aspect général homogène de couleur. Il ne doit pas renfermer plus de :

- 4 % en nombre de fèves moisies ;
- 8 % en nombre de fèves ardoisées ;
- 6 % en nombre de fèves présentant d'autres défauts.

**Article 8** : Le cacao sous-grade est celui qui ne répond pas aux caractéristiques du grade II.

Il est destiné principalement à l'approvisionnement des usines locales de transformation.

**Article 9** : Lorsqu'une fève présente plusieurs défauts, la plus grave est retenue. Le classement des fèves par ordre de défaut décroissant est le suivant :

- fèves moisies ;
- fèves ardoisées ;
- fèves autrement défectueuses.

**Article 10** : L'exportation de cacao ne répondant pas aux conditions ci-dessus est strictement prohibée.

**Article 11** : Tout cacao destiné à l'exportation est soumis au contrôle de la qualité.

**Article 12** : Les organismes concessionnaires des activités de contrôle sont responsables de la qualité attestée du produit à l'embarquement dans les conditions définies par le cahier des charges annexé à la Convention de concession conclue avec l'Etat.

**Article 13 :** La durée de validité du certificat sanctionnant le contrôle de la qualité à l'exportation est fixée à vingt et un jours à compter du jour de la vérification, sous réserve que nulle altération ultérieure ne vienne déprécier la qualité du produit.

Passé ce délai, les lots non exportés doivent être soumis à un nouveau contrôle, et dans le cas échéant, reclassés.

**Article 14 :** Après le contrôle de la qualité, tout produit destiné à l'exportation est soumis à un traitement phytosanitaire avant embarquement, sauf dispositions exceptionnelles fixées par arrêté.

**Article 15 :** Les organismes agréés concessionnaires des activités de traitement phytosanitaire sont responsables de la bonne fin des opérations de traitement du produit avant embarquement, dans les conditions définies par le cahier des charges annexé à la Convention de concession conclue avec l'Etat.

**Article 16 :** La durée de validité de l'attestation de traitement établie par le concessionnaire est fixée à vingt jours à compter du jour du traitement.

Passé ce délai, les lots non exportés doivent être à nouveau traités.

**Article 17 :** Pendant la période de vingt jours prévue à l'article 16 ci-dessus, l'Administration chargée de l'inspection phytosanitaire délivre, à la demande de l'exportateur, une autorisation de mise à quai puis, après embarquement, un certificat phytosanitaire.

**Article 18 :** Outre l'interdiction d'exportation et le retrait de l'agrément d'exportateur, toute infraction aux dispositions du présent décret est passible des peines prévues par les textes en vigueur.

**Article 19 :** Le présent décret abroge toutes les dispositions antérieures contraires, notamment le décret n°2000-192 du 17 mars 2000 complétant et modifiant le décret n°99-272 du 6 avril 1999 fixant les modalités de conditionnement du cacao à l'exportation.

**Article 20 :** Des arrêtés conjoints du Ministre chargé de l'Agriculture, du Ministre chargé de l'Economie et des Finances et du Ministre chargé du Commerce préciseront, en tant que de besoin, les modalités d'application du présent décret.

Article 21 : Le Ministre de l'Agriculture, le Ministre de l'Economie et des Finances et le Ministre du Commerce sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié au Journal Officiel de la République de Côte d'Ivoire.

Fait à Abidjan, le 17 octobre 2012

Alassane OUATTARA

Copie certifiée conforme à l'original  
Le Secrétaire Général du Gouvernement



*Sansan KAMBILE*  
Magistral