

Filières oléagineuses en mutation : le cas du cocotier

Alexia Prades

*Chercheuse UMR Qualisud et correspondante filière cocotier,
Centre international de recherche pour l'agriculture et le développement (CIRAD)*

**

Introduction

Les filières oléagineuses pérennes tropicales sont souvent héritées d'un modèle colonial qui repose sur l'abondance de terres arables et de main d'œuvre agricole docile et peu rétribuée. La filière coprah, matière première issue du cocotier, a toujours eu une composante de production villageoise élevée : 95% des producteurs de noix de coco sur la planète sont des petits planteurs, sur moins d'un hectare (ha). Cela participe de sa particularité et contraste avec à l'autre grande filière oléagineuse tropicale majeure : le palmier à huile.

Aujourd'hui, cette originalité s'accompagne d'une mutation rapide, portée non seulement par les évolutions de la concurrence (offre abondante d'huile de palmiste) mais aussi par les tendances et comportements alimentaires, qui sont accélérées par la globalisation de l'information et les échanges commerciaux.

1. La filière coprah, vestige du passé

Du 17^{ème} au début 20^{ème} siècle : l'âge d'or du coprah

Depuis des millions d'années, le cocotier s'est largement répandu sous les tropiques, à tel point que les scientifiques, faute de pouvoir s'appuyer sur l'existence de types sauvages, n'ont toujours pas identifié avec précision son aire d'origine. Cependant, deux zones géographiques distinctes ont pu récemment être proposées grâce à l'utilisation des techniques de biologie moléculaire : l'Asie du Sud-Est et le

Sud du sous-continent indien¹. Depuis des millénaires, l'Homme et la plante ont donc cohabité et le cocotier a probablement contribué à la colonisation de régions aussi isolées que les îles du Pacifique en fournissant boisson, nourriture et matériaux de construction aux populations locales².

La culture du cocotier, déjà pratiquée sous les tropiques, a été systématisée dès le 17^{ème} siècle, dès après l'installation des premiers colons. Aux Philippines, son déploiement à grande échelle remonte à un décret royal espagnol de 1642 qui imposa la plantation de 200 cocotiers par habitant, en vue de produire des fibres pour les gréements des galions³. A partir de là, les plantations de cocotier se sont progressivement diffusées, en particulier entre la fin du 19^{ème} et le début du 20^{ème} siècle.

Outre son utilisation comme huile lampante, l'huile de coprah (l'amande de coco séchée) remplaça avantageusement les graisses animales dans la fabrication des savons dans la deuxième partie du 19^{ème} siècle. Séché dans les pays producteurs, le coprah était ensuite expédié par bateau vers l'Europe, notamment l'Angleterre, où la première usine de trituration fut construite⁴ par W. Tindall en 1842. Ce fut l'âge d'or du coprah : l'huile était alors la première huile tropicale utilisée en Europe. Dès 1916, le visionnaire Gouvernement Impérial de l'Inde créa le *Central Plantation Crops Research Institute* (CPCRI), un institut de recherche dédié

1. B.F. Gunn, L. Baudouin & al., "Independent Origins of Cultivated Coconut (*Cocos nucifera*L.), The Old World Tropics, PLoS ONE 6(6): e21143, 2011.
2. H. Harries, L. Baudouin & al., "Floating, boating and introgression: molecular techniques and the ancestry of coconut palm populations on Pacific Islands", *Ethnobotany Research & Applications* 2: 37-53, 2004.
3. S. Magat S, "Coconut Industry in the Philippines", Occasional Publication Series, Jakarta, Indonesia, APCC, 1991.
4. J.G. Thieme, L'industrie de l'huile de coco, Rome, Italy, FAO, Agricultural Development Paper n°80, 1968.

au cocotier dans l'Etat du Kerala, dont le nom signifie d'ailleurs « cocotier » !

Afin de répondre à la forte demande européenne, dans la première partie du 20^{ème} siècle, les principaux pays producteurs de coprah se sont, peu à peu, équipés d'usines de trituration. Après la seconde guerre mondiale, des programmes de replantation sont lancés afin de régénérer une bonne partie des cocoteraies devenues vieillissantes. Au début des années 1960, les progrès en matière de transport maritime amplifièrent les échanges entre l'Asie et l'Europe. Dans les pays producteurs, le développement des usines et l'amélioration des transports entraînèrent un basculement des exportations de coprah vers les exportations d'huile, qui se généralisa dans les années 1970-1980.

Le déclin de la filière dans les années 1990

A cette époque, la crise pétrolière des années 1970 entraîna une forte volatilité des prix (figure 1). Puis, une campagne, menée aux Etats-Unis par l'Association Américaine du Soja (ASA) contre la consommation d'huiles « tropicales » riches en acides gras saturés⁵, conjuguée aux mesures protectionnistes des pays importateurs européens, provoqua une forte baisse de leur consommation et des volumes échangés. L'huile de coprah raffinée est alors principalement utilisée dans le secteur des détergents et produits d'hygiène, voire dans le secteur cosmétique, et son utilisation a alors connu un déclin dans le secteur agroalimentaire.

Après une période de relative stabilité entre 1985 et 2005, le prix de l'huile de coprah retrouve la forte volatilité manifestée lors de la dernière crise pétrolière des années 1970 (figure 1). Sur un marché mondial des oléagineux dominé par les huiles de soja, de palme et de palmiste, la demande croissante en biocarburants d'origine végétale et en produits alternatifs à l'huile de coprah est venu bouleverser la donne. Ces nouveaux débouchés ont créé une instabilité sur les prix de l'huile de coprah depuis une dizaine d'années, instabilité qui frappe durement les petits producteurs⁶.

Depuis trente ans environ, le marché de l'huile de coprah se contracte. Elle est remplacée par les huiles de palmiste, de palme, plus rentables pour les opérateurs, ou par des huiles issues d'espèces oléagineuses tempérées modifiées génétiquement. Cette chute de la demande a provoqué un désengagement progressif des pouvoirs publics. Les planteurs délaissent leurs cocoteraies vieillissantes et ne replantent plus. Le visage des exploitations change et le cocotier disparaît lentement du paysage de certaines zones intertropicales. La propagation de maladies dans toutes les zones de production ne fait que hâter cette disparition. Le jaunissement mortel, maladie causée par des phytoplasmes associés à des insectes vecteurs et dont on pensait qu'il était absent en Asie, a été formellement identifié en Papouasie-Nouvelle-Guinée⁷ en 2012. Faute de moyens suffisants, le cocotier peine à résister à ce déclin qui suscite un faible intérêt dans le monde de la recherche et des acteurs de la filière, peu disposés à investir sur un marché en perte de vitesse.

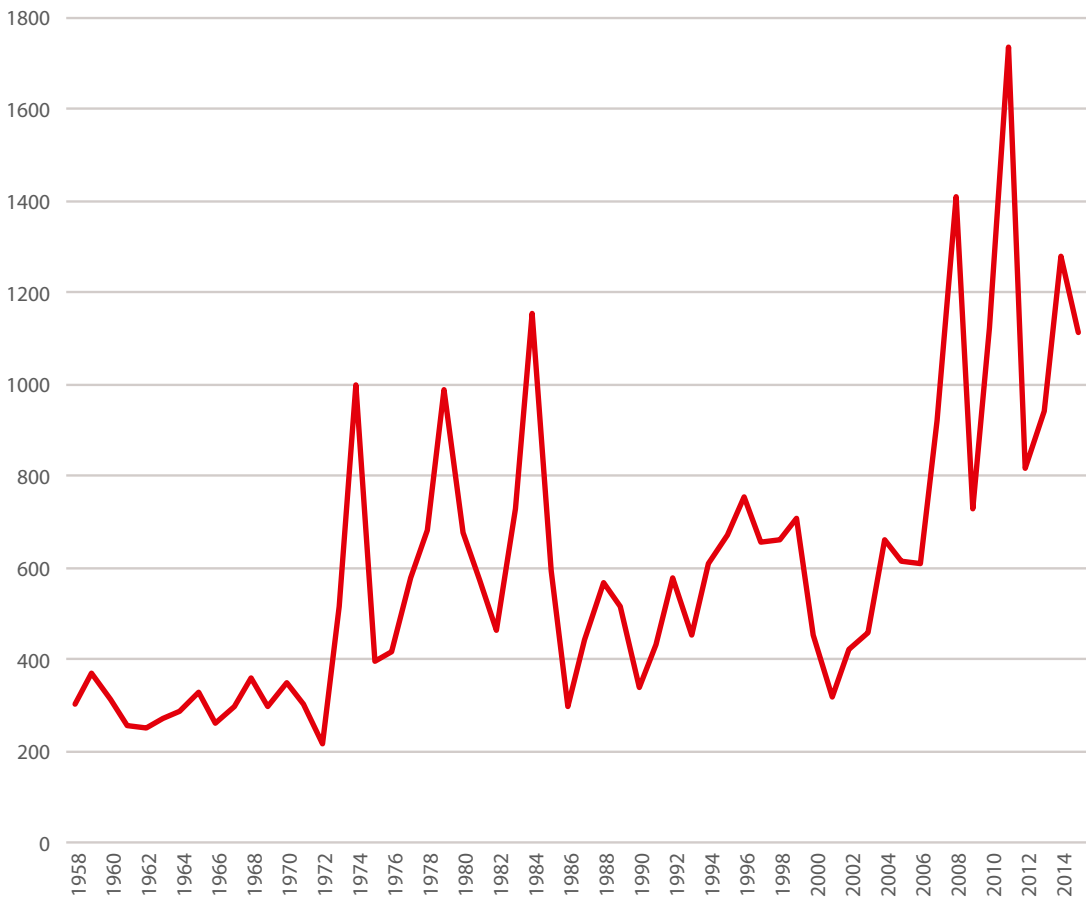
5. B. Crossette, "Malaysia Opposes Labels on Palm Oil", The New York Times, 10 october 1987.

6. J.-F. Mittaine, T. Mielke, The globalization of international oilseeds trade, OCL 19(5), 2012.

7. COGENT, Coconut palms and bananas threatened by a new lethal disease, <http://www.cogentnetwork.org/bogia-syndrome-disease>

Figure 1
Evolution du prix annuel en USD/tonne des huiles de coprah

Source : Oil World Stat



2. Les ressorts d'une attractivité réelle, mais fragile

Des atouts et des enjeux majeurs

Malgré les difficultés de la filière, le cocotier reste l'une des plantes pérennes tropicales les plus cultivées. Ses dérivés contribuent à faire vivre plusieurs millions de personnes dans le monde, en particulier dans les pays tropicaux

en développement⁸. Environ 81% des douze millions d'ha de cocoteraies se situent en Asie (Philippines, Indonésie, Inde, Sri Lanka, Thaïlande, etc.). Le reste se répartit entre l'Afrique (9%), l'Amérique latine et les Caraïbes (5%) et l'Océanie (5%). Par conséquent, l'Asie est le principal producteur de noix de coco

8. A. Prades, U.N. Salum & al., "New era for the coconut sector: What prospects for research?" OCL 23(6): D607, 2014.

avec 83% de la production mondiale, qui se concentre elle-même dans trois pays uniquement : l'Indonésie (19,1 millions de tonnes de noix de coco), les Philippines (14,7 millions de tonnes) et l'Inde (11,1 millions de tonnes).

Les plantations de cocotiers de plus de 4 ha sont extrêmement rares. L'immense majorité des producteurs disposent en moyenne de 1 ha, ce qui représente environ une centaine d'arbres. Globalement, les rendements moyens en Asie, qui sont de l'ordre de 5 tonnes de noix de coco/ha/an, stagnent depuis une bonne dizaine d'années. Pourtant, la production mondiale de noix de coco a quasiment doublé en trente ans et atteint aujourd'hui 61,5 millions de tonnes de fruits/an selon les données de la FAO. Cette évolution est principalement due au fort dynamisme de la filière au Brésil. En effet, depuis 1990, ce pays a planté plusieurs milliers d'hectares de cocotiers de type « Nain »⁹ afin d'alimenter son marché national et de répondre à la demande des consommateurs nord-américains en eau de coco pour la boisson. Or le rendement de ces Nains, cultivés de manière intensive (fertirrigation¹⁰ entre autres), est facilement doublé par rapport à des cocotiers dits « Grands » conduits en plantation villageoise. Ceci explique le décrochage positif des rendements enregistrés par la FAO pour l'Amérique du Sud depuis 1996, bien que le décrochage des rendements brésiliens soit de moindre ampleur.

De nombreux instituts de recherche ont vu le jour après la seconde guerre mondiale pour soutenir le développement de la filière coprah. Leurs stations de recherche sont encore aujourd'hui opérationnelles, comme celle créée en 1952 à Port-Bouët en Côte d'Ivoire par l'Institut français de Recherche pour les Huiles et Oléagineux (IRHO). Cette station, plus tard dirigée par le Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement (CIRAD), est aujourd'hui gérée par le Centre National de la Recherche Agronomique de Côte d'Ivoire (CNRA). Elle joue toujours un rôle pivot dans la recherche internationale sur le cocotier, notamment en hébergeant la plus importante collection internationale de cultivars de cocotiers pour le réseau COGENT¹¹.

Quelques faiblesses

Cependant, les programmes d'amélioration génétique (création d'hybrides) menés par ces instituts de recherche au cours des trente dernières années, ont eu des effets mineurs, soit parce qu'ils n'ont pas abouti à des avancées suffisamment significatives pour les producteurs et n'ont pas incité ces derniers à utiliser les hybrides proposés ; soit parce que les nouvelles variétés n'ont guère été diffusées, en raison du manque de soutien des pouvoirs publics et par négligence du secteur privé.

Ainsi, la faible productivité de la plante, conjuguée à l'essor d'un produit substituable à l'huile de coprah, l'huile de palmiste, et la volatilité des prix, participent du déclin actuel de la filière coprah dans de nombreux pays d'Asie. Ce

9. Les cocotiers (*Cocos nucifera* L.) se classent en trois grandes catégories : les cocotiers dits « Nains » (N) à croissance lente et produisant un grand nombre de petites noix ; les cocotiers dits « Grands » (G) à croissance rapide produisant des noix de plus gros calibre ; et les hybrides, entre ces deux premières catégories (NxN, NxT, TxN, TxT).

10. La fertirrigation est l'application simultanée et localisée d'eau et d'engrais à travers le système d'irrigation. L'objectif de la fertirrigation est de maintenir la disponibilité de l'eau et des nutriments à un niveau optimal pour une performance maximale dans les conditions environnementales disponibles.

11. International Coconut Genetic Resources Network, réseau hébergé par Bioversity International, l'un des centres de recherche du CGIAR (www.cogentnetwork.org)

déclin est accentué par la situation préoccupante de cocoteraies sénescentes, peu productives et menacées par des maladies comme le jaunissement mortel, l'accès limité à des semences de qualité pour replanter, le défaut de diffusion des avancées techniques dans les méthodes de culture ou de première transformation. Tous ces éléments concourent à limiter l'attractivité de la filière auprès des jeunes agriculteurs, qui peinent à prendre la relève.

3. Le cocotier, culture de rente ou plante vivrière ?

Au-delà de la filière oléagineuse

Le déclin du marché de l'huile de coprah soulève des enjeux immenses relatifs à la préservation de cette filière. Aujourd'hui, dix millions de petits planteurs aux faibles revenus cultivent 96% de la surface plantée en cocotiers. Grâce à une production en noix étalée tout au long de l'année, les cocotiers constituent souvent l'essentiel du patrimoine familial. Ils marquent les limites des terres et se transmettent de père en fils. Fortement ancré dans la culture asiatique et polynésienne, le cocotier, aussi appelé « arbre de vie », est consommé quotidiennement sous forme de lait (amande râpée et pressée) ou d'eau de boisson. Il fournit aussi des offrandes pour les cérémonies religieuses.

La plante, capable de s'adapter à des conditions édapho-climatiques extrêmes (sable, sel, vents violents), est parfois la seule solution agronomique envisageable pour valoriser les agroécosystèmes des zones côtières ou insulaires. Associée à des plantes amylacées robustes (taro, manioc), elle permet à une population particulièrement isolée et pauvre d'équilibrer son alimentation et de gagner sa

vie grâce à la vente de coprah. Peu exigeant, le cocotier pousse facilement sans engrais ni pesticides. Cette culture naturellement « biologique » est également source de matières premières renouvelables (énergie, habitat).

Des usages nombreux et variés

Au-delà de la plante oléagineuse, le cocotier entre dans la fabrication de nombreux produits artisanaux. Les feuilles servent à faire des toits, des murs et des palissades. Les fibres de la noix peuvent être tressées pour fournir cordages et tapis. Elles sont également à la base de la fabrication de substrats de culture hors sol renouvelables¹², indispensables aux marchés horticoles de la planète. L'Inde est le leader mondial du traitement de la fibre de coco. La coque est un très bon combustible et peut être transformée en charbon. L'huile issue de l'amande est une source d'énergie importante, non seulement en tant qu'aliment mais aussi en tant que carburant. Elle constitue un combustible renouvelable, à condition d'être préparée correctement et utilisée dans des moteurs adaptés.

La plupart de ces produits, destinés au marché local ou à l'autoconsommation, sont transformés à proximité de l'exploitation familiale. Cependant, ces produits confectionnés à l'aide d'outils peu performants souffrent souvent d'une qualité instable. Les savoir-faire des populations qui vivent avec le cocotier depuis des siècles sont encore aujourd'hui très peu étudiés et recensés. Seules quelques productions traditionnelles, comme le monoï de Tahiti

12. W. C. Bartz, W. G. Pill & al., "Yield of greenhouse-grown tomato in substrates containing coir and parboiled rice or burnt rice hulls", *The Journal of Horticultural Science and Biotechnology* 92(3): 231-239, 2017.

ou le nata de coco (Philippines), s'échangent en dehors des frontières de leurs pays d'origine.

4. Une mutation en cours ?

De nouveaux débouchés aux croissances exponentielles

Depuis une petite dizaine d'années, il faut souligner la progression spectaculaire de la demande de deux produits issus du cocotier sur les marchés internationaux: l'eau de coco et l'huile dite « vierge ». Ce succès est porté par la vague des produits « santé », les alicaments, dont la demande est en forte augmentation parmi les consommateurs les plus aisés. Les propriétés nutraceutiques de ces deux aliments sont cependant toujours à l'étude^{13,14}.

Ainsi, les volumes d'eau de coco importés par les Etats-Unis ont été multipliés par 8 entre 2010 et 2014¹⁵. Deux grands groupes industriels du secteur des boissons (Coca-Cola et Pepsico) ont acquis des unités de production d'eau de coco au Brésil¹⁶. Les volumes d'eau de coco consommés sont tels que la demande entraîne des pénuries de noix de coco dans certaines régions du monde, censées approvisionner le marché des Etats Unis, en particulier dans les Caraïbes¹⁷. Les attaques des insectes,

ravageurs et autres maladies (jaunissement mortel entre autres) ne font que renforcer ces tensions relatives à l'approvisionnement en noix de coco.

D'après certaines sociétés de courtage¹⁸, la récente hausse des prix de l'huile de coprah serait la conséquence de cette flambée. Néanmoins, le typhon Haiyan, qui a détruit près de 44 millions de cocotiers aux Philippines, semble plus probablement être la cause de cette flambée, bien qu'il ne faille pas négliger la concurrence des produits de diversification de la filière. L'exportation d'huile vierge de coco, inexistante aux Philippines en 2001, représente aujourd'hui plus de 35 000 tonnes/an¹⁹. Les îles du Pacifique proposent également à l'export de l'huile vierge de coco, certifiée par des labels de type « biologique » ou « équitable ». Cette huile, qui ne nécessite aucun raffinage et dont la production est fondée sur des techniques encore artisanales, mais éprouvées depuis des siècles, devrait devenir l'une des voies majeures de transformation de la noix de coco.

Disparition du coprah ?

L'étape coprah (extraction puis séchage de la chair des noix fraîches), qui reste utile pour fournir en matière première des zones de trituration éloignées des sites de production, n'a plus de raison d'être dès lors que l'extraction de l'huile se fait dans son bassin d'approvisionnement. L'élimination de cette étape présente également des avantages indéniables pour la qualité du produit fini. En effet, le séchage et le stockage du coprah sont à l'origine de la couleur

13. M. Saat, R. Singh & al., "Rehydration after Exercise with Fresh Young Coconut Water, Carbohydrate-Electrolyte Beverage and Plain Water", *Journal of Physiological Anthropology and Applied Human Science* 21: 93-104, 2002.

14. F. Dayrit, "The Properties of Lauric Acid and Their Significance in Coconut Oil." *Journal of the American Oil Chemists Society* 92(1): 1-15, 2015.

15. T. Agustin, Market Performance of High Value Products of Coconut, The Philippine Experience. 47th APCC COCOTECH Conference, Bali, Indonesia, 2016.

16. T. Riley, "Coconut water: how its popularity has affected the supply chain", *The Guardian*, 15 August 2014.

17. E. Fiezer, "The Caribbean Is Running Out Of Coconuts", *Bloomberg*, 9 September 2016

18. M. Jacque, « La bataille fait rage autour de la noix de coco », *Les Echos*, 19 août 2016.

19. N.U. Salum, State of the World Coconut Industry. 47th APCC COCOTECH Conference, Bali, Indonesia, 2016.

Filières oléagineuses en mutation : le cas du cocotier

foncée, de la présence d'aflatoxines et de molécules indésirables (de type HAP : Hydrocarbure Aromatique Polycyclique) dans l'huile brute. Ces molécules doivent ensuite être éliminées au raffinage. Travailler par voie humide permet, par l'extraction d'huile d'amande fraîche, l'obtention d'une huile comestible et incolore, dont seuls le goût et l'odeur de coco peuvent être rédhibitoires pour le consommateur. Une simple désodorisation de cette huile serait donc suffisante pour la rendre accessible sur

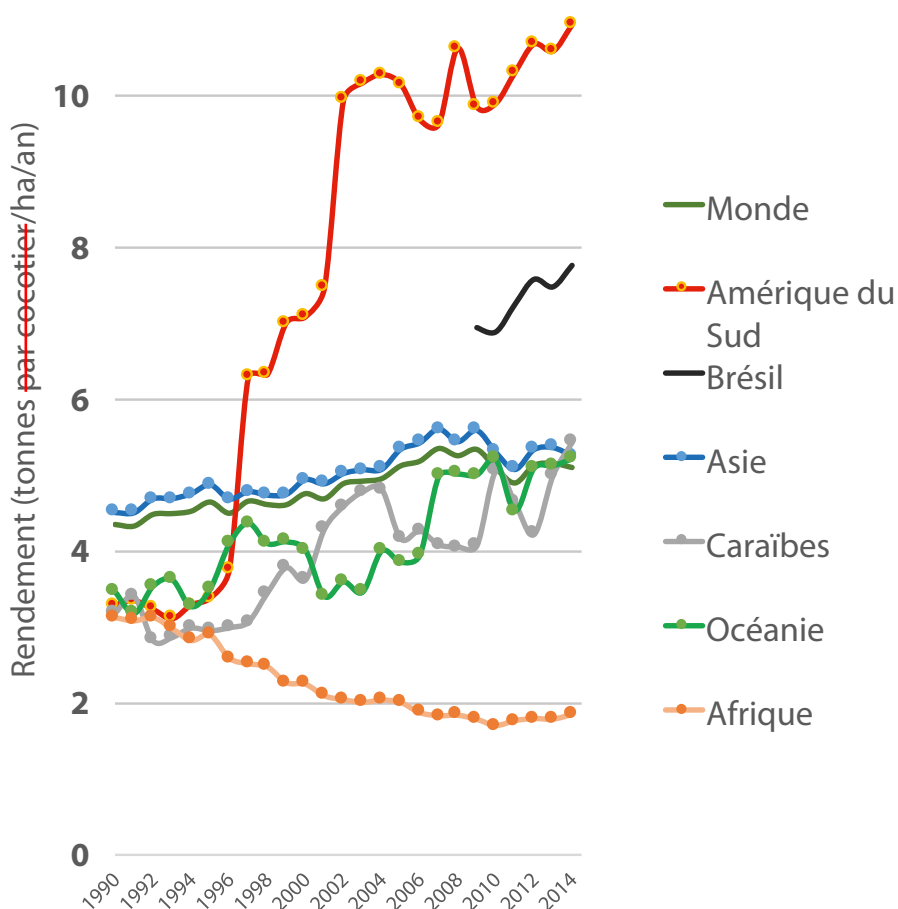
le marché alimentaire des huiles végétales de consommation courante. Si les coûts de production sont encore élevés, l'évolution des technologies devrait rapidement permettre une amélioration de ce critère.

Globalement, les volumes échangés sur les marchés internationaux pour l'eau de coco et l'huile dite « vierge » ne sont pas de nature à provoquer une pénurie de noix de coco dans l'immédiat, sauf dans les zones qui souffrent de

Figure 2

Evolution des rendements de noix de coco (en tonnes/ha/an) par zone de production depuis 1990

Sources: FAOStat ; Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística



fortes pressions biotiques (maladies, insectes) ou abiotiques (typhon, salinisation des sols, montée des eaux). A moyen terme cependant, si l'existence, le rythme et la qualité des programmes de replantation ne sont pas rapidement améliorés, une baisse sensible du volume de production, serait à craindre, non sans conséquence pour le prix de l'huile.

5. Quels défis pour le futur ?

Réhabiliter et replanter

L'essor de cultures pérennes plus rentables, comme le palmier à huile, le cacao ou l'hévéa, a conduit les planteurs, les gouvernements et le secteur privé à négliger la filière coprah au cours des trente dernières années. Il en a résulté une cocoteraie mondiale dégradée et fragile. La plupart des cocoteraies asiatiques sont à 70% séniles, ce qui signifie que les cocotiers entrent dans leur phase de diminution de production. Les attaques d'insectes, la pression des maladies, l'urbanisation, l'anthropisation des milieux et les phénomènes climatiques extrêmes et récurrents entraînent des pertes de surface non négligeables. Dans certains pays, comme la Malaisie, des surfaces importantes de cocoteraies ont été remplacées par du palmier à huile, plus rentable²⁰.

Aujourd'hui, tous les grands pays producteurs (Indonésie, Philippines, Malaisie, Inde), sous la pression de la demande croissante en nouveaux produits dérivés (eau de coco, huile vierge) et co-produits (fibres), commencent à réfléchir à des programmes de replantation en réponse à cette mutation de la demande.

Cependant, le retard pris sera difficile à rattraper, pour de multiples raisons.

Quatre clés pour réussir

Premièrement, l'offre en semences de qualité n'est pas au rendez-vous. Les recherches en amélioration génétique, tournées vers la maximisation du rendement en coprah, ne répondent pas à la demande du marché, qui a besoin de variétés riches en fibres, en eau de coco, en huile de qualité, résistantes aux typhons, à la sécheresse et aux maladies. Pour répondre rapidement à ces besoins, une étude exhaustive et systématique des nouveaux critères de qualité/résistance recherchés au sein de la biodiversité conservée en collections par le réseau COGENT et dans les populations naturelles pourrait aider à créer les variétés de demain. Les schémas d'amélioration, longs et coûteux chez le cocotier, doivent être très rapidement repensés.

Deuxièmement, les maladies, comme le jaunissement mortel et les attaques d'insectes, sont en expansion. Les cocoteraies mal entretenues, le changement climatique, la mondialisation des échanges et la circulation des biens entraînent des déplacements rapides et inévitables d'insectes vecteurs de maladie. Une maladie comme le jaunissement mortel peut détruire en quelques mois une cocoteraie de plusieurs hectares et donner un air de désolation à une zone économique auparavant active et vivante. Dans les années 1980-1990, des villages entiers des côtes ghanéennes et mexicaines ont été désertés par la population suite à la contamination des cocoteraies par le phytoplasme responsable du jaunissement

20. Rival A. et P. Levang (2013). La palme des controverses: Palmier à huile et enjeux de développement. Paris, Editions Quae, 101p.

Filières oléagineuses en mutation : le cas du cocotier

mortel²¹. Les scientifiques n'ayant pas encore trouvé de solutions curatives, la prévention et le contrôle restent les deux armes les plus efficaces. Les recherches sur cette maladie doivent être amplifiées.

Troisièmement, le changement climatique durcit les conditions de culture du cocotier, notamment dans les îles du Pacifique où les phénomènes de montée des eaux et de salinisation des sols sont de plus en plus fréquents. La culture du cocotier pourrait donc devenir difficile dans certaines zones du monde mais, *a contrario*, de nouvelles zones pourraient devenir favorables²². Les programmes de replantation devront tenir compte de ces données et un certain nombre de petits planteurs devront

s'adapter. Par ailleurs, certaines espèces de cocotier rares et non encore protégées pourraient disparaître, notamment dans le Pacifique, si l'on ne prend pas rapidement des mesures pour les préserver.

Quatrièmement, les spécialistes du cocotier dans le monde sont rares et, comme les cocoteraies, vieillissants, voire « en voie de disparition ». Les compétences techniques de production, d'amélioration génétique, de production et de diffusion de semences de qualité, sont peu représentées. Les organismes de la filière des secteurs publics et privés doivent recruter, former et transmettre le savoir-faire lié à cette culture dans les cinq prochaines années.

Conclusion

La filière cocotier, dont les débouchés à l'international ont été et sont encore tournés vers le marché des huiles, a entamé depuis dix ans

-
21. Dollet M. (2004). "Molecular characterization of plant-parasitizing trypanosomes killing coconut and oil palm in Latin America." *Phytopathology* 94.
22. S. Naresh Kumar, P. K. Aggarwal, "Climate change and coconut plantations in India: Impacts and potential adaptation gains", *Agricultural Systems* 117: 45-54, 2013.

Encadré 1

Quelles zones à replanter en priorité ?

Les zones à replanter sont celles où la demande est bien sûr la plus forte mais également celles qui sont les plus menacées :

Le Pacifique, où les pressions du changement climatique et la demande sociale sont fortes ;

Les Caraïbes et l'Amérique latine, qui sont également touchés par la maladie mais bénéficient de fortes opportunités de développement sur les marchés brésiliens et américains de l'eau de coco ;

Les zones côtières de l'Afrique de l'Ouest et de l'Est, où le jaunissement mortel a fait des ravages et poursuit son chemin et où peu de cultures de substitution existent ;

Les pays d'Asie comme les Philippines ou l'Inde ont déjà lancé des programmes, les Philippines devant remplacer les cocotiers abattus par le typhon de 2013. Depuis 2016, l'Indonésie semble vouloir relancer la filière cocotier, principalement pour assurer sa consommation interne car la démographie galopante de ce pays (270 millions d'Indonésiens en 2020) permet de consommer localement 70% de la production de noix de coco. La Malaisie, qui a détruit ses cocoteraies dans un passé récent au profit de la production d'huile de palme, repense en 2017 sa stratégie vis-à-vis de la filière.

une réorientation importante en proposant des produits à forte valeur ajoutée, qui viennent bouleverser ses systèmes de production. La filière est aujourd'hui à un carrefour de son histoire. Entre déclin de sa structure traditionnelle et ouverture vers de nouveaux marchés s'ouvre une période riche en questionnements économiques, environnementaux et sociaux.

Les systèmes, souvent obsolètes, d'élaboration et de distribution des produits du cocotier, qui sont tirés par les débouchés de quelques produits phares et qui sont contraints par les demandes et exigences croissantes des consommateurs en termes de transparence, de traçabilité et de durabilité, vont devoir s'adapter à la nouvelle configuration du secteur.

Un effort de la part des pays producteurs sera nécessaire, avec l'appui des pays consommateurs, de plus en plus ancrés au Sud dans des zones émergentes à forte croissance, pour redynamiser la filière et remotiver tous les acteurs, en leur donnant les clés d'une agriculture et d'une transformation modernes et durables. La coopération internationale en recherche et développement aura un rôle considérable à jouer pour anticiper des tendances, réorganiser des sous-filières déjà en marche et explorer des solutions agronomiques et commerciales afin d'accompagner et consolider la mutation exceptionnelle d'une filière oléagineuse qui est à l'œuvre.

**

*La rédaction de cet article
s'est achevée en juin 2017.*