

97 / 130

DECRET N° /PM DU 21 MARS 1997
REGLEMENTANT LE CONDITIONNEMENT
ET LA COMMERCIALISATION DES FEVES
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 ;
VU le décret n° 92/245 du 26 novembre 1992 portant organisation du Gouvernement, ensemble ses divers modificatifs ;
VU le décret n° 92/089 du 4 mai 1992 précisant les attributions du Premier Ministre ;
VU le décret n° 96/202 du 19 septembre 1996 portant nomination d'un Premier Ministre, Chef du Gouvernement ;

D E C R E T E :

ARTICLE 1er. - Le présent décret régleme le conditionnement et la commercialisation des fèves du cacao produit en République du Cameroun.

CHAPITRE I
DES DISPOSITIONS GENERALES

ARTICLE 2. - Le cacao ne peut être commercialisé que s'il satisfait aux conditions suivantes :

- a) être fermenté ;
- b) être sec (en aucun cas le taux d'humidité ne pourra être supérieur à 8 %) ;
- c) être propre et exempt de corps étrangers (notamment les débris de cabosses, de bois et de parties minérales diverses) ;
- d) être dépourvu d'odeur de moisi, de fumée ou d'insecticides ;
- e) entrer dans l'un des types commerciaux définis par le présent décret.

ARTICLE 3. - (1) Au sens du présent décret, on entend par :

1. Fèves moisies :

Les fèves montrant en coupe longitudinale, la présence dans les parties internes, des moisissures visibles à l'oeil nu.

2. Fèves ardoisées :

Les 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 et entrent dans le décompte des défauts dans la proportion de trois fèves « violettes-compactes » pour un défaut.

3. Fèves défectueuses :

- a) Les 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) Les fèves plates dont les cotylédons sont absents ou fortement atrophiés et réduits au seul tégument de la fève.
- c) Les 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.- Le cacao est classé en quatre types commerciaux ainsi qu'il suit :

- GRADE I ;
- GRADE II ;
- HORS-STANDARD ;
- RESIDUS de cacao.

ARTICLE 5.- Le cacao de GRADE I, en abrégé "GI", est composé de lots homogènes quant à la couleur et à la grosseur des fèves. La proportion de fèves dont le poids s'écarte de plus ou moins un tiers du poids moyen de 1 gramme par fève ne doit pas excéder 10 %.

Il ne doit pas renfermer plus de :

- 3 % en nombre de fèves moisies ;
- 3 % en nombre de fèves ardoisées ;
- 3 % en nombre de fèves défectueuses.

ARTICLE 6.- Le cacao de GRADE II, en abrégé "GII", est composé de lots d'aspect général homogène quant à la 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 défectueuses.

ARTICLE 7.- Le cacao HORS-STANDARD, en abrégé "HS", est composé de lots comportant par quantité examinée plus de :

- 4 % en nombre de fèves moisies ;
- 8 % en nombre de fèves ardoisées ;
- 6 % en nombre de fèves défectueuses, dans que le total des défauts dépasse 85 %.

ARTICLE 8.- Les RESIDUS DE CACAO, en abrégé "RC", sont constitués de lots dont le pourcentage en nombre de fèves moisies, ardoisées et défectueuses dépasse 85 %.

ARTICLE 9.- (1) Le cacao de GRADE I classé <<GOOD FERMENTED>> ne doit pas renfermer plus de 5 % de fèves moisies, et défectueuses.

(2) Le cacao de GRADE II classé <<FAIR FERMENTED>> ne doit pas renfermer plus de 5 % de fèves moisies et 5 % de fèves défectueuses.

CHAPITRE III DE LA COMMERCIALISATION DES FEVES DE CACAO

SECTION I DU DEROULEMENT DES OPERATIONS

ARTICLE 10.- L'achat du cacao GI, GII, HS et RC s'effectue librement sur le territoire national, sous réserve du respect des dispositions de l'article 3 de la loi n° 95/11 du 27 juillet 1995 portant organisation du commerce du cacao et du café. A cet effet, des marchés périodiques peuvent être organisés à l'initiative des producteurs, des groupements de producteurs, d'unions et de sociétés coopératives, en liaison avec les acheteurs.

ARTICLE 11.- Le contrôle de la qualité du cacao à l'achat relève de la responsabilité conjointe de l'acheteur et du producteur.

SECTION II DES OBLIGATIONS DE L'ACHETEUR

ARTICLE 12.- (1) L'acheteur est tenu de transmettre au Conseil Interprofessionnel du Cacao et du Café, ci-après désigné "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 de cacao.

(2) Une copie de cette liste est transmise à l'Office National du Cacao et du Café, en abrégé "l'ONCC" aux fins de statistiques.

ARTICLE 13.- (1) L'acheteur remet un titre écrit à chacun des mandataires qu'il commet. Au vu de ce titre, le CICC délivre à l'intéressé, dans un délai maximum de 30 jours à compter de sa date de réception, une carte professionnelle. Passé ce délai, la carte professionnelle est réputée délivrée.

(2) Tout refus doit être motivé.

ARTICLE 14.- (1) La carte professionnelle visée à l'article 13 ci-dessus est valable pour une campagne. Elle est présentée à toute réquisition des autorités compétentes ou de l'interprofession.

(2) Elle peut être retirée par le CICC 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 des produits de base.

ARTICLE 15.- L'acheteur contribue au bon déroulement de la campagne. 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 16.- (1) 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.

(2) Une copie de cette déclaration est adressée au CICC et à l'ONCC.

70

SECTION III
DE L'EXPORTATION DES FÈVES DE CACAO

ARTICLE 17. - L'exportation du cacao est réservée aux opérateurs économiques ayant souscrit à la déclaration d'existence prévue par la loi n° 95/11 du 27 juillet 1995 susvisée et titulaires d'une carte professionnelle délivrée par le CICC.

ARTICLE 18. - L'exportateur de cacao communique tous les mardis au CICC et à l'ONCC, les statistiques d'exportation et les stocks des fèves de cacao de la semaine précédente. La déclaration correspondante doit spécifier :

- les quantités et la qualité de cacao achetés ;
- les exportations ;
- les livraisons aux usines locales de transformation ;
- les stocks disponibles.

ARTICLE 19. - Le fichier des exportateurs de cacao est mis à jour annuellement, conjointement par le Ministre chargé de la commercialisation des produits de base et l'interprofession, pour en extraire les opérateurs inscrits qui n'ont exercé aucune activité pendant deux campagnes de commercialisation consécutives.

ARTICLE 20. - (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 change.

ARTICLE 21. - (1) Les cacaos classés <<GOOD FERMENTED>> et <<FAIR FERMENTED>> tels que définis par le présent décret sont exportables.

(2) Les cacaos de normes HS et RC telles que définies par le présent décret sont exportables, sous réserve d'une autorisation du Ministre chargé des produits de base, au vu d'un contrat dûment signé avec les usines de transformation à l'étranger.

CHAPITRE IV
DES EMBALLAGES ET DU MARQUAGE

SECTION I
DES EMBALLAGES

ARTICLE 22. - (1) A l'achat auprès des producteurs, les fèves de cacao GI, GII et HS doivent être transportées dans des sacs neufs ou en bon état.

(2) A l'exportation, les fèves de cacao GI, GII et HS 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.

SECTION II
DU MARQUAGE

ARTICLE 23. - A l'exportation, chaque sac doit porter sur une face, de façon apparente et indélébile, les caractéristiques suivantes :

1. Dans la moitié supérieure

- a) sur une première ligne, une marque spéciale, en noir ou en couleur, choisie par chaque exportateur, producteur-exportateur, groupement de producteurs ou coopérative ;

b) sur une deuxième ligne, le numéro de série du lot.

2. Dans la moitié inférieure :

En noir et en lettres capitales de 5 cm d'épaisseur :

a) sur une première ligne, l'indication d'origine : <<CAMEROUN>>
<<CAMEROON>>.

b) sur une deuxième ligne, l'indication du produit en toutes lettres
<<CACAO>> ou <<COCOA>>.

c) sur une troisième ligne, l'indication du grade, représentée par les
sigles GI, GII, suivant que le cacao est de Grade I ou de grade II,
GF ou FF suivant que le cacao est classé "GOOD FERMENTED" ou
"FAIR FERMENTED".

ARTICLE 24.- 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.

ARTICLE 25.- Le Ministre chargé de la commercialisation des produits de base fixe, par des textes particuliers, les emballages et les marquages utilisables pour l'exportation des cacaos Hors-Standard et des Résidus de cacao.

CHAPITRE V
DU CONTROLE DE LA QUALITE ET DE L'ETAT PHYTOSANITAIRE

SECTION I
DU CONTROLE DE LA QUALITE

ARTICLE 26.- (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.

ARTICLE 27.- (1) Le contrôle de la qualité à l'exportation est effectué par des organismes agréés à cet effet par arrêté du Ministre chargé de la commercialisation des produits de base.

(2) Les organismes de contrôle de la qualité visés à l'alinéa 1 sont responsables de la qualité attestée du produit à l'embarquement.

ARTICLE 28.- (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 représentations ;
- 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 le Ministre chargé des Mines, de l'Eau et de l'Energie.

(2) Les organismes susvisés doivent, en outre, justifier d'équipements appropriés permettant de faire des contrôles physiques, chimiques et organoleptiques, conformément au cahier de charges défini par le Ministre chargé de la commercialisation des produits de base.

ARTICLE 29.- (1) Le prélèvement des échantillons se fait par sondage à différentes hauteurs dans les sacs. Toutefois le contrôleur peut, s'il le juge nécessaire, faire procéder au prélèvement par vidage de sacs.

(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) Pour un même lot, les différentes prises d'essais provenant de chaque sac sont réunies et soigneusement mélangées. Il y est ensuite prélevé un échantillon moyen final de trois cents (300) fèves qui est divisé en trois (3) fractions de cent (100) fèves ; chaque fraction est examinée séparément.

Le pourcentage de défectuosité est déterminé par la moyenne des résultats obtenus sur chacune des fractions.

ARTICLE 30.- La durée de validité du certificat sanctionnant le contrôle de la qualité à l'exportation est de 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. Le certificat sanctionnant le contrôle des lots de résidus est définitif.

ARTICLE 31.- L'interdiction d'exportation est prononcée à l'encontre de tout lot non conforme aux normes requises par le contrat ou dont la qualité figurant sur le bulletin de vérification a été, par quelque moyen que ce soit, modifiée par l'exportateur ou son mandataire.

ARTICLE 32.- Toute manoeuvre frauduleuse commise avant ou après le contrôle de la qualité ou tout refus de se prêter aux mesures de contrôle est constaté sur procès-verbal dressé par l'organisme chargé du contrôle de la qualité.

ARTICLE 33.- (1) En matière de conditionnement du cacao à l'exportation, l'intention frauduleuse est présumée dans les conditions ci-après :

1. Pour un lot déclaré en grade I, l'intention frauduleuse est présumée:

a) au point de vue quantitatif, lorsque par échantillon de 33 grammes, le nombre de fèves s'écartant de plus d'un tiers du poids moyen des fèves dépasse 20 % ;

b) au point de vue qualitatif, lorsque l'analyse relève par échantillon de 300 fèves et pour l'une des catégories de défauts un pourcentage supérieur à :

- 6 % de fèves moisies ;
- 8 % de fèves ardoisées ;
- 6 % de fèves présentant d'autres défectuosités.

2. Pour un lot déclaré en grade II, l'intention frauduleuse est présumée lorsque l'analyse relève par échantillon de 300 fèves et pour l'une des catégories de défauts un pourcentage supérieur à :

- 8 % de fèves moisies ;
- 15 % de fèves ardoisées ;
- 12 % de fèves présentant d'autres défectuosités.

(2) En cas de stockage prolongé des lots d'une durée de 20 jours au moins, l'intention frauduleuse est présumée lorsque le nombre de défauts constatés excède le double de la tolérance admise pour le classement déclaré.

ARTICLE 34. - (1) Chaque sac sur lequel ont porté les opérations de contrôle est plombé par un scellé métallique qui porte la marque de l'organisme ayant effectué le contrôle de la qualité et l'origine du pays. Ce scellé est placé à la fermeture du sac.

(2) Les dates de vérification des lots, de délivrance et de péremption du certificat sanctionnant le contrôle de la qualité sont portées sur un bulletin délivré par l'organisme ayant effectué le contrôle.

SECTION II DE L'ETAT PHYTOSANITAIRE

ARTICLE 35. - Après le contrôle de la qualité, tout produit destiné à l'exportation est systématiquement désinsectisé avant embarquement.

ARTICLE 36. - (1) La désinsectisation est effectuée par des organismes phytosanitaires reconnus par le Ministre chargé de l'Agriculture et agréés par le Ministre chargé de la commercialisation des produits de base.

(2) L'agrément des organismes visés à l'alinéa 1 est subordonné à la présentation d'un dossier comprenant les pièces suivantes :

- une déclaration d'existence, conformément aux textes en vigueur ;
- 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 le Ministre chargé des Mines, de l'Eau et de l'Energie ;
- une justification des équipements appropriés pour la désinsectisation, conformément au cahier de charges arrêté par le Ministre chargé de la commercialisation des produits de base.

(3) L'agrément des organismes phytosanitaires est valable pour deux campagnes de commercialisation consécutives.

ARTICLE 37. - Après la désinsectisation, un certificat phytosanitaire est établi et délivré à l'exportateur. Sa validité est de 5 jours.

CHAPITRE VI DES SANCTIONS

ARTICLE 38. - Les infractions au présent décret sont passibles de sanctions prévues par les lois 90/031 et 10 août 1990 et 95/11 du 27 juillet 1995 susvisées.

CHAPITRE VII DES DISPOSITIONS DIVERSES ET FINALES

ARTICLE 39. - Les modalités d'application du présent décret sont, en tant que de besoin, fixées par arrêtés du Ministre chargé de la commercialisation des produits de base.

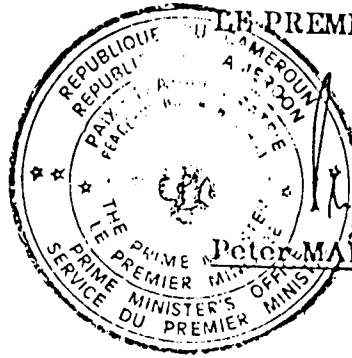
7c

ARTICLE 40.- Sont abrogées, toutes dispositions antérieures contraires, notamment, celles du décret n° 92/477/PM du 27 novembre 1992 réglementant le conditionnement du cacao.

ARTICLE 41.- Le Ministre du Développement Industriel et Commercial est chargé 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 21 MARS 1997

LE PREMIER MINISTRE,



[Handwritten signature]

Peter MAFANY MUSONGE