

Le Cacao En Province D'ituri

KAMBALE SYAGHUSWA Claude

Assistant d'Enseignement et de Recherche au sein de l'Université d'Oïcha (UNIO), Faculté des Sciences économiques et de Gestion : Économie de développement.

Tél. +243 971 250 505

Et

KASEREKA MUHINDO Antoine

*Révérant Père au sein de la Congrégation des Augustins de l'Assomption
Assistant-Chercheur au sein du département des Sciences Sociales : Résolution des Conflits
Université de l'Assomption au Congo (UAC-Butembo) et Université d'Oïcha (UNIO)*

Tél. +243 998 691 301

INTRODUCTION

Le cacaoyer est un arbre dont les graines, appelées fèves de cacao, permettent de produire le cacao par la torréfaction. De nos jours, il est cultivé sur plusieurs continents dans les zones tropicales et équatoriales situées entre le 15° parallèle Nord et 15° parallèle Sud. Ces zones étant surnommées « *la ceinture du cacao* »¹.

Après la conquête espagnole, et notamment à partir du 17^e siècle, la culture du cacao fut introduite dans de nouveaux territoires sud – américains. Au 19^e siècle, le Venezuela couvrait plus de la moitié de la demande mondiale du Cacao, sa culture s'est ensuite rependue en Asie et en Afrique à partir du 19^e siècle, et la production mondiale a été multipliée par 25 entre 1900 et 1994. Au 21^e siècle, c'est l'Afrique de l'Ouest, et en particulier la Côte d'Ivoire qui produit la majeure partie du Cacao mondial.

Depuis très longtemps, l'utilité du cacao est connue sur la quasi-totalité des peuples sur la

surface terrestre. Il est consommé sous une forme ou une autre. Des documents archéologiques récents révèlent que les olmèques, les mayas et les aztèques l'utilisaient comme boisson², depuis des milliers d'années.

Le cacao aide à combler les carences et à combattre l'anémie. Il favorise la santé cardiovasculaire : les flavonoïdes présents dans le cacao peuvent aider à améliorer la circulation sanguine, réduire la pression artérielle et diminuer le risque des maladies cardiaques.

Malgré le fait que le principal débouché de la fève du cacao soit le chocolat, il existe 4 grands sous-produits dérivés : la liqueur et la pâte du cacao, le beurre du cacao, les tourteaux du cacao et la poudre du cacao. Sans oublier la graisse et l'huile du cacao.

Tous ces avantages ne nous laissent pas sans susciter notre curiosité. Surtout en cette époque où la République Démocratique du Congo, notre pays, emboîte en pas de géant les traces des pays africains producteurs dudit

¹ <https://www.hj.hospitals.org>

² [Wikipedia.org](https://www.wikipedia.org)

produit. Aussi, avouons-le, les mouvements de population Nande constatés dans les deux provinces : du Nord – Kivu vers l'Ituri, et de la Province d'Ituri vers le Nord – Kivu depuis environ une décennie, est une cause suffisante qui pousserait un chercheur à mener des investigations approfondies sur la culture du cacao, son commerce et ses externalités.

Nous ne le dirons jamais assez. Cette décennie est marquée par des mouvements incessants du peuple des territoires de Lubero et de Beni (Province du Nord – Kivu) en destination de la Province de l'Ituri à la recherche des hectares pour cultiver le cacao. Les statistiques récentes ont démontré que les deux territoires ci-haut évoqués sont vidés de leurs populations, et ce, pour aller se déverser dans la Province voisine.

En effet, les Nandes (YIRA) sont une tribu de la Province du Nord – Kivu, caractérisée par le dynamisme dans l'agriculture, l'élevage et le commerce.

Seuls les Nandes constituent 60% de la Province. Ils se reproduisent rapidement, à tel point que leurs territoires d'origine sont devenus insuffisants pour l'agriculture et l'élevage. Ce qui les pousse à des conflits terriens quotidiens. Ayant découvert de nouveaux terrains vierges, et fertiles, en Province de l'Ituri, avec des moyens financiers suffisants, la majorité a jugé mieux d'y élire leur domicile, du moins provisoirement - là, ils vivent de la culture du Cacao, principalement, de la papaye, du Maïs, et du haricot. Ces deux derniers, étant cultivés dans les

hectares de cacao en période préparatoire c'est-à-dire avant de planter le Cacao et aussi pendant que le cacaoyer planté est à sa première phase, ne constituant pas d'ombre pour empêcher la bonne évolution du Maïs et du haricot.

Le déplacement de Nande du Nord Kivu vers la Province de l'Ituri, vice versa, et leurs productions du cacao, suscite en nous, en tant que chercheur, plusieurs questions :

1. Comment font – ils pour cultiver le cacao ?
2. Après avoir produit du cacao dans leurs champs, ont – ils mis sur pieds un circuit de commercialisation bien approprié ? en d'autres termes, qui sont les intervenants dans le marché du cacao qu'ils produisent ?
3. Quelles sont les externalités liées à la culture et au commerce du cacao ?

Comme on peut bien le remarquer, le sujet abordé revêt d'une importance capitale car, il traite une question d'actualité, le Cacao, aujourd'hui, est un bien qui fait parler de lui – même. Son débat est d'une ampleur non seulement nationale mais aussi, et surtout, internationale. Le Cacao est à la base de la réduction du taux de chômage chez les jeunes actuellement. Sans oublier l'aspect important que nous avons mentionné plus haut : le mouvement des populations.

Aux questions posées à la problématique, nous avons proposé des réponses provisoires ci-dessous :

- 1) Le cacaoyer, étant connu comme un arbre ombrifère, il se cultiverait sous les gros arbres de la forêt équatoriale, qui caractérise la Province de l'Ituri ;
- 2) Il se pourrait que le fournisseur du Cacao fixe le prix sur le marché, en tenant compte des charges engagées du début à la fin.
- 3) Il est probable que l'existence du champ de cacao dans la vie du peuple Nande, a impacté positivement sur le développement socio – économique de ce peuple combien dynamique et entrepreneur.

La réalisation de la présente étude a été rendue possible, grâce à une méthodologie rigoureuse. En premier lieu, nous avons utilisé la méthode inductive en sélectionnant un petit nombre de personnes (échantillon) que nous avons questionné pour avoir le résultat. Ce dernier obtenu, nous l'avons généralisé sur toute la population constituant le champ d'action de notre recherche.

Comme moyen pour y parvenir, des enquêtes et sondages d'opinion sont des techniques qui nous ont également servis.

La technique documentaire n'a pas manqué au rendez-vous, soutenant ainsi les arguments que nous avons avancés. C'est le cas de l'internet et la lecture des ouvrages des grands auteurs qui ont abordé des thèmes similaires.

Enfin la méthode comparative nous a également aidés, surtout à connaître les valeurs

culturelles des uns et des autres, comparant ainsi des peuples vivants dans la Province de l'Ituri ainsi que leurs différents modes de vie. Cela n'a été possible que grâce à la technique appelée « Questionnaire », ce questionnaire a été largué dans plusieurs ménages et les réponses ont considérablement contribué à l'avancement de notre travail.

Nous n'oublierons pas de signaler les différentes interviews menées auprès des personnes que nous avons jugées capables de nous fournir des données importantes.

I. LA CULTURE DU CACAO EN PROVINCE DE L'ITURI

I.1. Brève historique du cultivateur

La culture du cacao en Province se pratique majoritairement par un seul peuple : la tribu Nande, appelé encore peuple Yira. Les Nandes sont une population Batoue établie dans l'Est de la R.D. C, dans les Territoires de Beni et Lubero. Ils sont également en Ouganda où ils sont appelés KONJO.

Ils sont divisés en 12 clans dont les Baswagha, Basukali, Bamate, Bahira, Bakira, Bahambo, Bito, Batangi, Bahumbe, Bakumbuli, Batike et Babing a. chaque clan est indépendant et règne par son propre Chef de Famille, également appelé roi. Il n'y a pas de Roi suprême commun de YIRA³.

Les Nandes sont originaires de Muhuhungu sur la rive droite proche de la rivière

³ r.m. Wikipedia.org

Semuliki et de la côté Ouest du Lac Edouard. De cette grotte d'Isanga, premier explorateur Nande du Nord – kivu, visita vitungwe où il installera son « Ekikali⁴ » (ou quartier général), Isale, Malio, Kasongwera.

1.2. Description de la province de l'Ituri

L'Ituri est une Province de la RDC créée en 2015 à la suite de l'éclatement de la Province Orientale, dont elle était un des districts⁵. Il est situé sur le versant occidental du Lac Albert, et possède des frontière avec l'Ouganda et le Soudain du Sud. D'une superficie de 65.658 km², la Province de l'Ituri est découpée en cinq territoires administratifs : Aru, Djugu, Mambasa, Mahangi et Irumu, Territoire où se trouve le Chef-lieu de la Province, Bunia⁶.

C'est surtout en Territoire de Mambasa et d'Irumu que sont focalisés ces vaillants cultivateurs Nandes dont les valeurs culturelles sont l'attachement à la terre ; la pratique de l'élevage et l'agriculture, la polygamie, la discrimination garçon – fille, les naissances nombreuses, le complexe d'infériorité et sentiments de pauvreté, l'esprit de compétition ou de concurrence, d'individualisme ou l'égoïsme, la cupidité (l'amour de l'argent, l'opulence), l'attitude réservée vis-à-vis à l'étranger, la pratique de la sorcellerie qui est le fruit de la jalousie. Ces valeurs et/ou antivaleurs

ont créé d'obstacles au processus d'implantation des églises chrétiennes et des écoles dans leurs milieux à l'époque de la colonisation⁷.

□ COMMENT CULTIVER – T – ON LE CACAO EN ITURI ?

Au départ, les bas – fonds et les sols où l'eau reste permanente ou stagne plus d'une semaine après la pluie, sont à éviter. Il faut également éviter les sols contenant des cailloux ou de Curiace à la surface ou à faible profondeur. Il convient donc, pour vérifier la qualité du sol, se faire aider par un technicien en matière agricole. Le sol doit être assez meuble et le climat humide. Les températures doivent varier entre 18 et 30 degré Celsius. Les précipitations doivent être assez homogènes, avec un minimum de 1000mm par an. Le cacaoyer est hostile à recevoir trop de soleil et trop d'ombre.

Pour parvenir à récolter le cacao, il faut passer par les étapes ci-dessous :

- 1) **Achat du terrain** : Entretien et discussion du prix entre le Chef, propriétaire terrien et l'acheteur (l'agriculteur). Ici la moindre mesure est l'hectare. Celui – ci varie entre 100 \$ et 500 \$; selon le Champ, la position ou la distance du champ par rapport à la route. En effet, plus le champ est situé loin, plus les coûts liés au transport (évacuation des produits agricoles) sont élevés.

⁴ KAKURA, B. Les déterminants psychologiques de la pauvreté en RDC. Thèse de doctorat, UNIKIS, FPSE, Kisangani (2015).

⁵ r.m. Wikipedia.org

⁶ <https://Caid.cd>

⁷ Kaghoma, MS (1975) l'adolescent munande : Rites d'initiation et Développement psychologique, mémoire inédit, UNAZA, FSE, Kisangani.

- 2) **Descente sur le terrain** : Ici, l'acheteur et le propriétaire terrien se rendent au Champ avec des jeunes qui serviront, au moyen des machettes, à le délimiter (ce phénomène s'appelle Jalonnage ou fixation de jalons). On fixe donc les limites sur les quatre coins du champ. Et après cet évènement, les jalonneurs, sont payés pour le travail abattu. Retenons qu'à ce moment, l'acheteur verse le montant de l'achat du champ immédiatement au propriétaire foncier.
- 3) **Débroussage** : Le débroussage consiste à faire couper les herbes et arbustes moyennant les machettes dans la partie achetée avant de procéder à l'abattage de gros arbres.
- 4) **Piquetage** : Après le débroussage vient le temps de semer les fèves de Cacao et planter les bananiers, les haricots, les maïs.
- 5) **L'abattage d'arbres** : L'abattage suit l'étape de plantation ou semage des fèves de cacao et autres semences que l'exploitant trouve nécessaire d'accompagner le cacao. C'est à cette étape qu'intervient le machiniste et son aide ; ils coupent tous les gros arbres du champ pour permettre au soleil d'atteindre et y apporter son bienfait.
- 6) **D'ébranchage** : Les branches d'arbres ainsi coupés, encombrent le champ, et empêchent les fèves semés, de pousser librement. Il faut donc, la présence des hommes, machette à la main ; pour rendre le champ accessible et favorisant, ainsi une bonne poussée de tout ce qui a été mis sous la terre. Les branches sont décomposées de manière à réduire le champ habitable.
- 7) **La poussée de Cacao** : Les branches décomposées, grâce au mélange du soleil accompagné de la pluie, deviennent fertilisantes et permettent aux graines de pousser. Sur cet espace fertile, le haricot est produit chaque deux mois, le maïs chaque quatre mois. Le bananier donne ses fruits une année après, et le cacao poursuit sa course normale.
- 8) **Le sarclage du Cacao** : A partir d'une année, le Cacao doit être sarclé moyennant la machette. Mais, il arrive un moment, avec le temps, les feuilles de cacao couvrent le sol ; à ce moment, l'herbe ne peut plus pousser. (Aux environs de 8ans). Signalons qu'à partir de deux ans, le haricot et le maïs ne peuvent plus être semés dans le champ de cacao car l'ombre de celui-ci devient obstacle. Il faut attendre la troisième année pour que le cacaoyer donne son premier fruit. Et la première production est toujours inférieure à la deuxième, celle – ci inférieure à la troisième (la production va croissant selon l'âge du cacaoyer).

▪ COÛT D'INVESTISSEMENT D'UN CHAMP DE CACAO

Ce coût englobe, d'une manière détaillée, toutes les charges engagées depuis l'achat du terrain jusqu'au premier récolte de cacao.

CHARGES	MONTANT	CUMUL. TOTAL
ACHAT TERRAIN	300 \$ x 5	1.500 \$
DEBROUSSAGE	70 \$ x 5	380 \$
PLANTAGE	80 \$ x 5	400 \$
ABATTAGE	300 \$ x 5	1.500 \$
DEBRANCHAGE	100 \$ x 5	500 \$
SARCLAGE	70 \$ x 5 x 3 x 3	3.150 \$
REDEVANCE	27 \$ x 3	81 \$
AUTRES CHARGES	500 \$	500 \$
TOTAL		7.981 \$

Nous-mêmes sur base des données récoltés auprès des producteurs de Cacao.

Le premier palier du tableau nous informe que le prix moyen d'un hectare revient à 300 \$. Le deuxième pallier nous donne le prix de la main d'œuvre d'un hectare : 70 \$, tandis que le prix moyen du plantage des pépinières de cacao est de 80 \$. Quant à l'abattage, les machinistes demandent 300 \$ par hectare. Chaque année, le producteur fait la propreté du champ, et cela, trois fois. Ce qui lui coûte 3.150 \$ en trois ans sur une étendue de 5 hectares. La redevance annuelle, quant à elle, est de 27 \$ l'année. Ce qui donne 81 \$ en trois ans.

Les autres charges mentionnées dans le dernier palier, englobe des frais divers comme la

ration, le transport de la main d'œuvre, la location des soins médicaux, ...

Connaissant bien les étapes de la culture du cacao, qu'en est – il du circuit commercial ?

II. LE COMMERCE DU CACAO EN PROVINCE DE L'ITURI

Le commerce désigne l'activité économique d'achat et de vente de biens et services en particulier, l'achat dans le but de revendre avec un profit. Il est le prolongement naturel de l'activité de production de biens et services qui peuvent ainsi trouver un débouché dans la commercialisation en direction des marchés et clients potentiellement intérieurs⁸.

On ne peut donc pas dissocier commerce et marché. Il s'agit des concepts qui s'appellent l'un l'autre.

Un marché, quant à lui, désigne la rencontre de l'offre et de la demande des biens et services. Il est donc le lieu, physique ou virtuel, où les échanges commerciaux ont lieu⁹. L'offre et la demande est un modèle économique de détermination des prix dans un marché ; ce modèle énonce que, certaines hypothèses étant respectées, le fonctionnement d'un marché permet au prix unitaire du bien vendu sur ce marché de varier jusqu'à ce que la quantité demandée soit égale à la quantité fournie. Il

⁸ <https://fr.wikipedia.org>

⁹ VAHAVI MULUME, B., cours d'économie politique II, Université Catholique du Graben, Butembo

résulte ainsi un équilibre économique entre les prix offerts et la quantité demandée.

Il existe différents types de marchés ; le monopole, l'oligopole, la concurrence monopolistique, la concurrence parfaite.

- **Le monopole** : Quand, sur le marché libre, il n'y a qu'un seul vendeur pour nombreux acheteurs, car il n'existe pas de produits de substitution le produit vendu par le monopoleur est le seul.
- **L'oligopole** : est un type de marché d'un produit qui est vendu par peu de vendeurs en comparaison au grand nombre d'acheteurs.
- **La concurrence parfaite**, quand le marché est libre, le produit homogène et qu'il y a un nombre important de vendeurs, mais aussi d'acheteurs
- **Le monopsonne** : Régime de formation du prix dans lequel un acheteur unique se trouve en face de lui une multitude de vendeurs.
- **L'Oligopsonne** : Marché comptant seulement quelques acheteurs.

Synopsis des marchés

	1 seul offreur	Quelques offreurs	Nombreux offreurs
1 seul demandeur	Monopole bilatéral	Monopsonne contrarié	Monopsonne
Quelques demandeurs	Monopole contrarié	Oligopole bilatéral	Oligopole
Nombreux demandeurs	Monopole	Oligopole	Concurrence

Ayant une idée plus au moins claire de types de marché, nous pouvons analyser et comprendre de quoi il s'agit dans le marché du cacao en Ituri. Sur base des enquêtes menées sur le terrain, nous avons remarqué :

- 1) Au départ (au sommet) se trouve la société dénommée ESCO-KIVU. C'est une entreprise étrangère qui s'est implantée en République Démocratique du Congo, uniquement pour acheter le cacao qu'il exporte, à son tour, vers des pays européens comme le Pays Bas et la Belgique. Il fixe le prix du cacao sans demander l'avis des fournisseurs. En un mot, il impose le prix sur toute l'étendue du Territoire Provincial. En se référant donc à la théorie précédente en rapport avec les types de marché, nous le qualifions de monopsonne or la conséquence de ce type de marché est grave du point de vue du producteur du cacao, qui, lui seul connaît les dépenses qu'il a engagées du début de la culture jusqu'à la production.
- 2) Au deuxième niveau se situe un groupe de commerçants, chacun autonome, qui reçoit le prix de la société ESCOKIVU, et en fait des spéculations à la baisse ou à la hausse. Ceux – ci détiennent des capitaux importants. Ils achètent le cacao auprès des producteurs, et le vendent auprès de la société ESCO KIVU. Ils ont installé de dépôts d'achat de Cacao dans des centres de production de cacao.

3) Le dernier niveau que nous avons remarqué constitue un ensemble d'associations d'acheteurs. Ces derniers n'ont pas assez de capitaux. Eux aussi font la spéculation. Ils adhèrent à l'association surtout pendant les grandes saisons de la production du Cacao. Cette saison commence au mois de décembre et prend fin en Février. Cette période correspond donc aux grandes fêtes de fin d'année. Ces fêtes sont souvent la cause de la fermeture des activités de la société ESCO-KIVU, dont les dirigeants profitent pour voyager, festoyer dans leurs pays d'origine, ainsi, disons que les deux derniers groupes cités ci-haut font la logique (principe) du « le Chat parti, la souris danse. Ils profitent donc du départ des blancs pour acheter auprès des fournisseurs du Cacao, à bas prix, et même souvent à crédit.

III. ANALYSE DU MANQUE À GAGNER DU PRODUCTEUR

Il s'agit d'analyser le manque à gagner du producteur face à la présence des intermédiaires dans le circuit commercial du Cacao. Nous allons considérer, dans cette illustration, que l'exploitant a produit et vendu 1 tonne de Cacao.

	Quantité	Prix	Montant total
Chez ESCO-KIVU	1 tonne	7,2 \$	7.200 \$
Chez les commerçants	1 tonne	6,7 \$	6.700 \$
Chez les petits commerçants	1 tonne	6,07 \$	6.070 \$

Source : Nos enquêtes sur le terrain.

Ce tableau illustre le manque à gagner de producteur du cacao dû à l'existence de plusieurs intermédiaires dans le circuit de l'achat du cacao. S'il pouvait vendre directement chez ESCO KIVU, le tonne de Cacao lui fournirait 7.200 \$, s'il vend au dépôt de grands commerçants, il recevrait 6.700 \$ mais comme le petit acheteur-ambulant le rejoint dans le champ, celui – ci achète son cacao à 6.070 \$, qu'il va vendre à son tour au grand commerçant à 6.700 \$ ou chez ESCO – Kivu à 7.200 \$. D'où, un besoin urgent pour les producteurs de s'unir et contourner ce circuit d'intervenants qui amenuisent son pouvoir d'achat (recette).

Clôturons donc ce point en énumérant les grands centres de culture et achat de Cacao dans la Province ; nous les avons catégorisés selon les différents ci – dessous :

- ❖ **Axe Makiki – Mambasa** : Makiki, Biakato, Lwemba, Mayuwano, Teturi, Mambasa;
- ❖ **Axe Luna – Komanda** : Mayimoya, Kokola, Eringeti, Ndalya, Mambelenga, Otomabere, Ndimu, Apende, Idohu, Manzobe, Ofayi, Komanda;

- ❖ **Axe Komanda – Mambasa** : Baiti, Pont Ituri, Kandoyi, Bawanza, Bamande, Bapia, Tipemuche, Takumanza, Mungamba, Lolwa, Bahaha, Tolitoli, Mabukulu, Mandima;
- ❖ **Axe Ituri – Kidepot** : Kungubu, Makasila, Lifembe, Pedao, Samate, Kamagoro, Mbalambala, Lubumbashi, Kidepot, Yedi, ...
- ❖ **Axe Mambasa – Nyanya** : Banana, Bandisende, Badengaido, Avakubi.

IV. EXTERNALITES DE LA CULTURE ET PRODUCTION DU CACAO

L'externalité caractérise le fait qu'un agent économique crée, par son activité, un effet externe procurant à autrui, sans contrepartie monétaire, une utilité ou un avantage. En d'autres termes, l'externalité désigne l'effet externe d'une activité, sa conséquence, sa répercussion ou encore son retentissement. C'est le fait qu'une activité de production ou de consommation d'un agent économique affecte le bien – être social. Elle peut être positive ou négative, selon le cas, pour la société concernée.

- **Externalité négative**, lorsqu'une activité principale de production ou de consommation entraîne des effets secondaires négatifs.
- **Externalité positive** : effets secondaires positifs qu'entraîne une activité de production ou de consommation.

En voici quelques-unes, en ce qui concerne la production du cacao dans la province de l'Ituri.

4.1. EXTERNALITÉS POSITIVES

- ❖ Réduction du chômage des jeunes, qui se trouvent ainsi engagés dans les plantations de cacao, les uns pour débrousser, les autres encore pour évacuer les produits du champ jusqu'à la route.
- ❖ Les taximen quittent les différentes villes et villages du Nord – Kivu pour transporter les agriculteurs ainsi que leurs travailleurs afin d'atteindre leurs champs situés en Province de l'Ituri.
- ❖ Ce circuit agricole est à la base de la circulation de monnaie, entraînant ainsi la réduction de pauvreté.
- ❖ Pour la Province d'accueil, les petites localités se transforment en grandes agglomérations modernes (cas de Mungamba, Mukasila, Kamagolo, Lifembe, Kidepot, pour ne citer que les agglomérations les plus récemment créées).
- ❖ Création d'association visant l'achat et la vente du cacao.
- ❖ Amélioration du pouvoir d'achat depuis les producteurs jusqu'aux intervenants dans le circuit de commercialisation du cacao.

- ❖ Plusieurs barrières sont érigées pour prélever les taxes routières. Ce qui est un avantage dans le trésor public.

4.2. EXTERNALITÉS NÉGATIVES

- ❖ Existence d'ennemis de la paix qui insécurisent les routes menant vers les centres de production de Cacao (Ndalya, Otomabere, Idohu, Manzobe, Ofayi,) Même dans les champs, existence des mains armées qui pillent le Cacao et tuent les producteurs innocents.
- ❖ Conflits terriens : Certains Chefs de localité, par avarice, ou même insuffisance de terre, se retrouvent vendant les propriétés des localités voisines, et cela crée de graves conflits, au point de s'entre-empoisonner (s'entretuer).
- ❖ Les juridictions policières et judiciaires se voient trancher des dossiers relatifs aux conflits terriens (Conflits de limite, stellionat, ...)
- ❖ Pour la Province du Nord – Kivu, on remarque un exode de sa population vers Ituri, avec toutes les conséquences que cela engendre (Par exemple baisse au niveau du denier public de la Province du Nord – Kivu).

Concluons ce point d'externalités, en disant que la notion d'effet négatif ou positif est relative. C'est-à-dire, ce qui est positif pour telle

entité, est automatiquement négatif pour telle autre.

CONCLUSION

Nous sommes au terme de notre réflexion scientifique. Elle se basait sur trois petites questions à savoir comment les Nandes font pour cultiver et parvenir à produire du Cacao, quels sont les intervenants dans le commerce du Cacao produit et enfin, quels sont les effets externes liés à la production du cacao, en Ituri. A la première question, nous avons réuni les huit étapes à respecter pour arriver à produire ledit cacao. A la deuxième question, nous avons trouvé, des intermédiaires dans l'achat du cacao, entre les producteurs (vendeurs) et l'ESCO – Kivu (le vrai acheteur). Les commerçants qui s'y intercalent, ne font que spolier la recette du producteur, en réduisant celle – ci de 7.200 \$ le tonne à 6.070 \$ (Cfr le tableau mentionnant le manque à gagner du producteur). A la dernière question celle des externalités, la culture du cacao en Province de l'Ituri, a contribué tant soit peu au développement socio – économique du peuple Iturien, voir même Kivussien. Bien que, certaines difficultés sont à signaler, notamment, le phénomène « Coupeur des routes, ennemis de la paix », ainsi que le déversement massif du peuple kivussien vers la Province de l'Ituri, qui réduirait ainsi le niveau du denier public en Province du Nord Kivu.

Le Champ de recherche est vaste, on ne peut prétendre

l'épuiser complètement. Ainsi, d'autres chercheurs pourraient par exemple continuer le thème du cacao, en aidant les producteurs à

chercher les voies et moyens pour contourner les acheteurs intermédiaires ou pour exporter le produit.

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

1. Loubet Del Bayle, J.L (2000), Initiation aux méthodes des sciences sociales, Paris, Montréal, éd. Harmattan
2. DM Ndandula (2018), Séminaire sur les informations psychopédagogiques spécialisées, UPN, FPDD, Kinshasa
3. GB MOKONZI (1995), Jeunesse et alphabétisation au Zaïre in Alphabétisation, centre de recherche et de la formation pour le développement de l'alphabétisation, Kisangani, pp 40-60.
4. KAKURA, B. (2015), Les déterminants psychologiques de la pauvreté en RDC – thèse de doctorat, UNIKIS FPSE, Kisangani
5. KAGHOMA, MS (1975) L'adolescent munande : Rites d'initiation et développement psychologique, Mémoire inedit, UNAZA, FSE, KISANGANI.
6. VAHAVI MULUME, B. (2002) Cours d'économie politique II, université catholique du GRABEN, Butembo.