



GUIDE DE BONNE PRATIQUE POUR OBTENIR

DE CACAO DE BONNE QUALITÉ

➤ **RECOLTE**

➤ **FERMENTATION**

➤ **SECHAGE**



PROJET PIC

Tanambao Mission à l'est du Tribunal

AMBANJA

Tél : 032 045 8785



RECOLTE/CUEILLETTE



**GUIDE DE BONNE PRATIQUE
POUR OBTENIR
DE CACAO DE BONNE QUALITÉ**

01

- ✓ Ne récolter que des cabosses mûres
- ✓ L'émondoir est le meilleur matériel utiliser pour la cueillette des cabosses

ATTENTION

- ⊘ Ne pas grimper sur le tronc du cacaoyer pour ne pas laisser tomber les fleurs



TRANSPORT



**GUIDE DE BONNE PRATIQUE
POUR OBTENIR
DE CACAO DE BONNE QUALITÉ**

02

- ✓ Regrouper les cabosses récoltées dans un meme endroit (lieu de l'écabossage)



ECABOSSAGE



**GUIDE DE BONNE PRATIQUE
POUR OBTENIR
DE CACAO DE BONNE QUALITÉ**

03

- ✓ Utiliser le gourdin ou coupe coupe pour l'écabossage
- ✓ Détacher les fèves du rachis

ATTENTION

- ⊗ Eviter de casser les fèves
- ⊗ Enlever les fèves germés, pourrues, casser,.....



FERMENTATION



**GUIDE DE BONNE PRATIQUE
POUR OBTENIR
DE CACAO DE BONNE QUALITÉ**

04

- ✓ La fermentation ne doit pas dépasser le délai de 08 heures de temps après l'écabossage : **mise en Ter bac:**
- ✓ Couvrir les fèves avec des feuilles de bananiers puis avec des sacs en jutes

ATTENTION

- ⊗ Ne pas mélanger de l'eau les fèves avant fermentation
- ⊗ Ne pas trop remplir les bacs
- ⊗ Le cacao en fermentation doivent être dépourvues des metals,debris,...



FERMENTATION



**GUIDE DE BONNE PRATIQUE
POUR OBTENIR
DE CACAO DE BONNE QUALITÉ**

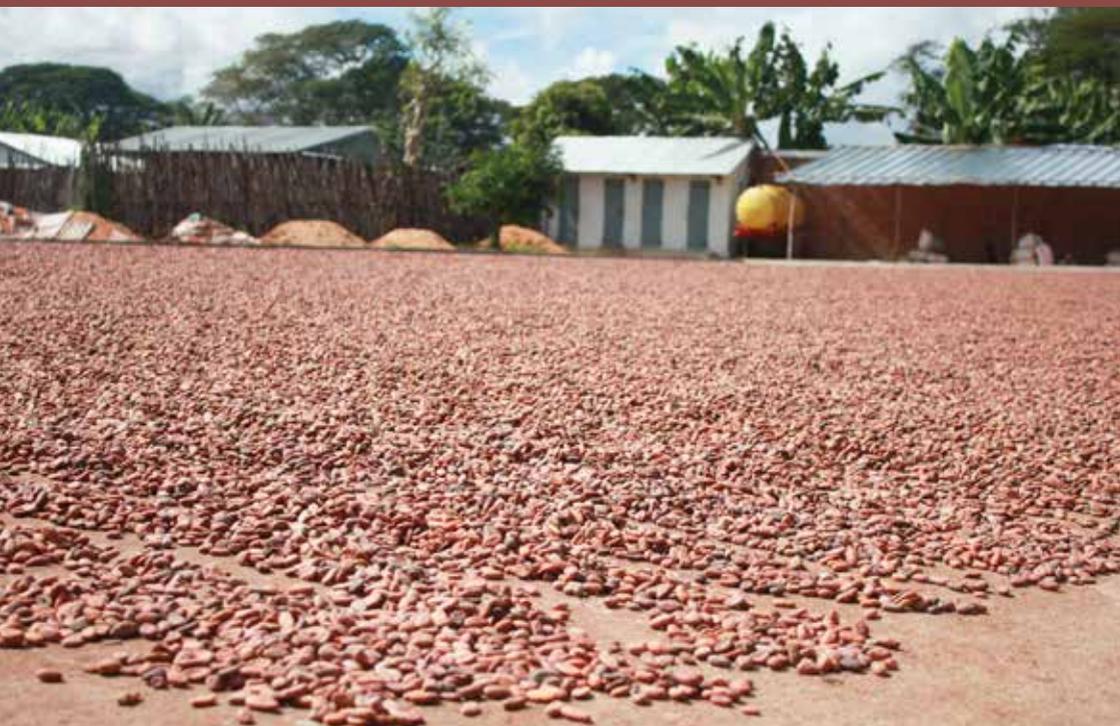
FERMENTATION

PREMIER **BRASSAGE**

- ✓ Le 1er brassage se fait 02 jour après le début de la fermentation : Transvasement des fèves du premier bac vers le second.
(Pour le cas des bacs en cascade)
- ✓ **Pour le bac simple cloisonné** : Faire le 1er brassage dans l'autre compartiment.

DEUXIÈME **BRASSAGE**

- ✓ Le 2ème brassage se fait à la 04ème jour après le début de la fermentation : Transvasement des fèves du second bac vers le troisième. **(Pour le cas des bacs en cascade)**
- ✓ **Pour le bac simple cloisonné** : Faire le 2ème brassage dans l'autre compartiment
- ✓ La fermentation se termine après le sixième(06)jour. Faire sortir les fèves bien fermentées et procéder au séchage
- ✓ **C'est le début du séchage**



SÉCHAGE



**GUIDE DE BONNE PRATIQUE
POUR OBTENIR
DE CACAO DE BONNE QUALITÉ**

06

- ✓ Durée de séchage: Au moins 05 jours
- ✓ Continuer le séchage jusqu'à ce que le cacao soit bien sec
- ✓ Faire entrer les cacaos tous les soirs afin d'éviter l'humidité
- ✓ L'aire de séchage doit toujours être propre

ATTENTION

- ⊗ Le cacao en séchage ne doit pas être mouillé
- ⊗ Eviter tout contact avec les animaux d'élevage ou domestiques



TRIAGE



**GUIDE DE BONNE PRATIQUE
POUR OBTENIR
DE CACAO DE BONNE QUALITÉ**

07

OBJECTIF

- ✓ Pour dégager les corps étrangers
- ✓ Pour enlever les fèves pourries ainsi que les fèves plates
- ✓ Pour enlever les fèves collées ou en blocs

LIEU DE TRIAGE

- ✓ Choisir une espace bien Propre et sèche
- ✓ Poser les cacaos triés sur des nattes ou tapis

ATTENTION

- ⊗ Ne pas poser les cacaos triés par terre



MISE EN SAC



**GUIDE DE BONNE PRATIQUE
POUR OBTENIR
DE CACAO DE BONNE QUALITÉ**

09

- ✓ Mettre dans les sacs les cacaos bien triés et propres
- ✓ Tous les sacs remplis doivent avoir le même poids

REMARQUE

- ✓ Le pesage a pour but de connaître la quantité des produits dans le magasin
- ✓ Les cacao à exporter doivent être dans des sacs en jutes
- ✓ Les sacs remplis, de même poids doivent être cousus

ATTENTION

- ⊗ Avant de fermer les sacs, bien vérifier de ne pas introduire d'autres objets étrangers(couteau, aiguille,...)



MAGASINAGE



**GUIDE DE BONNE PRATIQUE
POUR OBTENIR
DE CACAO DE BONNE QUALITÉ**

10

CONDITIONS EXIGÉES POUR UN MAGASIN DE STOCKAGE

- ✓ Pas de fuite d'eau sur la toiture
- ✓ Bien propre
- ✓ Bien aérée
- ✓ Dépourvu des produits chimiques (insecticides, lubrifiants,...)

EMPLACEMENT DES PRODUITS DANS LE MAGASIN :

- ✓ Déposer les sacs remplis sur des palettes
- ✓ Eviter le contact direct avec le mur

**INTERDICTION DE FAIRE TRAVAILLER LES ENFANTS
DANS L'EXPLOITATION DU CACAO !!!**



PÔLES INTÉGRÉS DE CROISSANCE

PROJET PIC
Tanambao Mission à l'est du Tribunal
AMBANJA
Tél : 032 045 8785