

N.B. : Le cacaoyer a rarement besoin d'azote (N), mais beaucoup plus de phosphore et du potassium.

III - La récolte

La récolte se fait en saison sèche quand les cabosses commencent à mûrir (jaune) :

- A ce moment, couper les pétioles avec une machette bien tranchante ;

- Transporter les cabosses à l'aire réservée à la fermentation des fèves. Casser les cabosses et verser les fèves dans le bac à fermentation ou en tas sur l'aire de fermentation ;

- Laisser fermenter pendant 4 à 6 jours ;

- Etaler dès lors les fèves fermentées sur l'aire de séchage.

Le rendement escompté est de 300 à 1000 kg de fèves commercialisable par hectare.

N.B. : insister sur la protection contre la pourriture brune et les capsides, lesquels causent des dégâts énormes et peuvent entraîner une perte de production de l'ordre de 95%. Pour ce, veiller à maintenir votre cacaoyère propre, à effectuer autant que possible des récoltes sanitaires, à toujours régler l'ombrage.



IV - Conservation et transformation

L'industriel chocolatier souhaite des fèves de cacao qui sont :

- Aussi saines que possible, pour faciliter la conservation ;

- Aussi riches que possible en matières grasses, qui assurent un goût meilleur au chocolat ;

- Aussi homogènes que possible sur le plan granulométrique qui lui permettent d'obtenir, après torréfaction, le goût caractéristique du chocolat.

Toutes les opérations post-récoltes (fermentation, récolte, séchage et stockage) influencent directement la qualité future du cacao.

• La fermentation permet de diminuer l'amertume et facilite le développement des précurseurs de l'arôme. Elle peut durer 5 à 8 jours en fonction des variétés, du degré de maturité de la cabosse, et du matériel utilisé.

• Le séchage a pour but de ramener le taux d'humidité des fèves de 60 à 67%. Il peut être naturel (énergie solaire) : il demande 8 à 15 jours dans les séchoirs ; remuer au pied les fèves pendant le séchage. Il peut être artificiel : cela permet de réaliser une grande économie de temps et de main d'œuvre.

• Le stockage doit se faire dans un endroit bien sec, à l'abri de l'humidité ; car la présence d'humidité peut entraîner des attaques de moisissures, ce qui affectera le goût du cacao.

Ce dépliant est produit et réalisé par
le CODEDEM



avec l'appui du CTA



Cacao

Technique de culture

Originaire d'Amérique latine, le cacao (*Theobroma cacao*) est une plante ligneuse pérenne (arbuste) de la famille des sterculiacées. Il est principalement cultivé pour ses fruits (cabosses) dont les fèves (graines) sont très riches en amidon, en protéines et en matières grasses. La caféine et la théobromine présentes dans la pulpe des fèves sont des substances stimulantes. Les fèves de cacao ont aussi une forte teneur en une huile essentielle qui leur confère une saveur aromatique particulière.

Les fèves de cacao servent à la préparation du chocolat. On peut aussi en extraire du beurre et de la poudre de cacao. La pulpe sucrée qui entoure les fèves peut être consommée directement ou servir à la préparation de boissons alcoolisées très appréciées.

Toutefois, la cacaoculture reste une culture essentiellement destinée à l'exploitation. Et malgré la baisse du cours du cacao sur le marché international (du fait de l'abondance des cabosses, et la découverte et la production de certaines substances de substitution dans les pays industrialisés), la demande reste forte.

I - Conditions favorables à la culture

Le cacao est une plante forestière de basse altitude (moins de 1 200 m). Originaire des régions tropicales, il affectionne les climats chauds avec des températures moyennes annuelles comprises entre 21°C et 28°C, avec cependant un optimum autour de 25°C. Le cacao ne supporte pas des amplitudes thermiques quotidiennes supérieures à 10°C. Il nécessite une forte humidité, avec une pluviosité supérieure à 1 800 mm par an bien répartie tout au long de l'année.

Théobroma cacao préfère des sols meubles, légèrement acides (ph de 6 à 7), profonds et riches. Il redoute les sols caillouteux à cause de son système racinaire pivotant et profond.

Il entre en production après 4 à 5 ans, les variétés précoces commencent à produire à partir de 2 à 3 ans. Le cacaoyer peut produire 2 fois par an, pendant 30 ans. Dès l'émission des fleurs, il faut 150 à 180 jours (5 à 6 mois) en moyenne avant la maturité des cabosses.

II - Etapes de la culture

2.1 La pépinière

Une ombrière de 2 à 2,5 m de haut entourée d'un grillage afin de protéger les jeunes plants des rongeurs. Les plants peuvent être semés directement au sol (pratique peu recommandée) ou dans des pots constitués de sachets de terre noire. Lesdits sachets doivent être perforés sur leur moitié inférieure. Si la terre est trop lourde, mélangez là avec du sable, afin d'obtenir une bonne texture permettant l'aération et la circulation des racines. Remplir les sachets à ras bord.

Semer une fève dans chaque pot, en la disposant à plat à environ 1 cm de profondeur. On peut également disposer de manière à ce que la partie de la fève rattachée ou rachis interne de la cabosse (le hile) soit orientée vers le bas. Arroser abondamment et disposer les sachets avec un écartement de 7 à 8 cm entre eux. Laisser des allées de 60 à 70 cm dans la pépinière afin de faciliter la circulation.

Prévoir environ 80 m² de pépinière, et 2500 fèves, à raison de 25 pots au m² ; cela correspond à 50 à 60 cabosses pour un hectare de plantation.

Les fèves germeront à partir du 5ème jour et le séjour en pépinière peut durer 6 à 8 mois.

N.B. : Le pouvoir germinatif du cacao diminue rapidement dès que les cabosses sont cueillies. 4

semaines après, les fèves ont perdu tout leur pouvoir germinatif. Vous devez donc les semer 24 à 72 heures après la cueillette.

Veiller à choisir des cabosses saines, ne présentant aucune tâche ni trace de piqûre, ni d'attaque de champignon ou de pourriture. Les cabosses doivent cependant être mures et en prélever sur des pieds ayant produit beaucoup.

Après avoir extrait des graines de leurs cabosses, les démucilaginer par lavage à grande eau, puis en les frottant dans du sable fin. Eliminer les graines plates, trop petites ou germées.

Les opérations d'entretien de la pépinière consistent en un arrosage abondant tous les deux jours, un désherbage régulier, la lutte contre les insectes piqueurs suceurs (psylles), les chenilles défoliatrices et contre la fonte de semis. Diminue progressivement l'ombrage 1 mois avant la transplantation pour accoutumer les plants à un éclairage plus fort.

2.1 Préparation du terrain

Commencer à préparer le terrain un an avant la mise en place définitive.

- Débroussailler pendant la saison sèche le sous-bois et abattre, en laissant cependant quelques arbres qui apporteront de l'ombre.

- Piqueter les emplacements des trous de plantation en respectant les écartements choisis : 4 m x 4 m en quinconce, 3 m x 3 m ou 2,5 m x 2,5 m et 40 cm de profondeur et à 40 à 70 cm de côté.

- Reboucher entièrement les trous, après y avoir déposé du fumier ou tout au moins de la bonne terre humifère. Eviter la formation des cuvettes au fond de ces poquets.

2.3 la mise en place

- Mettre en place après 2 à 3 semaines de pluies (6 à 8 après la mise en pépinière)

- Sélectionner les plants les plus vigoureux et laisser le reste en pépinière.

- A l'aide d'une houe ou d'une pelle, ouvrir un trou aux dimensions de la motte au centre des poquets précédemment rebouchés.

- transplanter chaque jeune plant avec sa motte venue de la pépinière, après avoir enlevé le sachet la recouvrant.

- Ramener la terre autour du pied et tasser fermement en maintenant le collet au-dessus du niveau du sol. Un tassement insuffisant risque de causer de nombreuses pertes.

- Pailler le sol afin de maintenir l'humidité. La paille ne doit cependant pas toucher au collet.

La densité de plantation est fonction du sol, de la variété, du climat et du choix du producteur. Elle varie de 625 à 1800 plants à l'hectare, suivant l'écartement choisi : 4 m x 4 m pour 625 plants à l'hectare ; 3 m x 3 m pour 1111 pieds à l'hectare ; 2,5 m x 2,5 m pour 1847 plants à l'hectare.

Cependant, l'espacement 3 m x 3 m est le plus conseillé. En effet, il permet la circulation plus aisée dans la plantation, limite l'infection par les maladies (pourritures brunes) et permet d'obtenir de bons rendements.

2.4 Entretien de la cacaoyère

- Remplacer les plants manquants dès que l'on constate la mort ou la mauvaise reprise des cacaoyers transplantés.

- Couper la végétation naturelle tous les 3 mois en laissant la matière organique sur le sol.

- Régler progressivement l'ombrage en supprimant les branches et les feuilles d'arbres.

- Drainer l'eau dans la cacaoyère s'il y a stagnation.

- Faire régulièrement la récolte sanitaire, en éliminant les cabosses pourries ou sèches, les branches sèches, en les faisant brûler en dehors de la cacaoyère.

Fertilisation

Apporter chaque année 500 grammes par pied de NPK (10-10-20). Epandre en couronne autour du pied entre 5 et 30 cm de diamètre au début de la plantation, 30 à 60 cm à 2 ans et 60 cm à partir de 4 ans.

