



**LES FORMATIONS DU CIRAD :
DEVENEZ
EXPERT EN
CACAO**



Programme

Premier jour

- **Agro-génétique du cacaoyer**

Origines, diffusion, variétés, amélioration.

Pratiques culturales, ombrage, taille, irrigation, engrais.

Insectes et maladies, moyens de défense,

- **Visite du laboratoire de chimie technologie**

- **Economie filière cacao**

Micro et macro-économie, sociologie, économie de la filière, cours...

- **Composantes de la qualité**

Définition de la qualité, offre et demande, chemins de la qualité

Deuxième jour

- **Sûreté alimentaire et microbiologie**

Contaminations, toxines, analyses microbiologiques, réglementation

- **Technologie du cacao**

Traitement post-récolte, conditionnement, stockage, impact sur la qualité...

- **Visite des serres**, amélioration variétale

- **Biochimie du cacao**

Formation de l'arôme du chocolat, rôle des polyphénols, torréfaction et conchage...

L'ordre des interventions est susceptible de modification



Devenez expert en cacao

La filière cacao du Cirad, en relation avec l'Université du Chocolat⁽²⁾, organise à Montpellier, des séminaires de formation, pour tous les acteurs de la filière cacao.

Les buts de cette formation sont de faire connaître d'où vient la matière première cacao, quels en sont les critères de qualité, comment ils sont déterminés et comment se forme l'arôme du chocolat. Les situations économiques et sociales des acteurs de la production, de la commercialisation et de la transformation sont également abordées, avec un souci particulier pour une meilleure éthique des échanges.

Les grands enjeux de cette filière, qui existe depuis 4 siècles, sont examinés, avec les moyens et les perspectives de la production et l'évolution des cours mondiaux du cacao, troisième produit du commerce international.

Cette formation est destinée à tous les acteurs de la filière cacao et chocolat :

- Responsables "qualité" des exportateurs,
- Acheteurs et responsables "qualité" des firmes chocolatières,
- Négociants,
- Broyeurs,
- Couvertureurs,
- Professionnels du chocolat et de la confiserie
- Artisans chocolatiers,
- Représentants d'organisations professionnelles,
- Association de consommateurs
- Et toutes les personnes qui ont des activités liées au cacao et qui désirent en savoir plus.



Pédagogie

Formation en français (l'anglais et l'espagnol sont également envisageables)

Origine des intervenants :

Scientifiques spécialistes du cacao au Cirad. Il s'agit d'ingénieurs-chercheurs connaissant bien le terrain des pays producteurs et habitués aux relations avec les opérateurs professionnels, aussi bien de l'amont que de l'aval de la filière.

Nombre de participants :

Petits groupes de 12 personnes au maximum par session.

Durée : deux jours.

La formation est constituée d'exposés, de débats et des visites des serres et des principaux laboratoires.



Coûts de la formation

(Tarif 2012) :

1 045 €uros HT par personne, comprenant :

- L'intervention des chercheurs du Cirad
- Un document "Cacao" regroupant le texte des différentes interventions
- Un CD-Rom "Planteurs de cacao"
- Deux repas de midi au restaurant du Cirad

Prochaine session : 21 et 22 mai 2012

Pour en savoir plus :

⁽¹⁾ **CIRAD – Unité Mixte de recherche "Qualisud "**

TA B95/16

Maison de la Technologie

73 rue J-F Breton

34398 - Montpellier Cedex 5

Tél : 33-(0)467 61 58 40

33-(0)467 61 44 32

Fax 33-(0)467 61 44 33

Email : sophie.assemat@cirad.fr jocelyne.renda@cirad.fr

Inscriptions :

⁽²⁾ **Université du Chocolat**

64 rue de Caumartin

75009 - Paris

Tél : 01 42 85 18 20

Fax : 01 40 16 01 45

Email : i.guene@chocolatiers.fr

