



**cirad**



**LES FORMATIONS DU CIRAD :**

**DEVENEZ EXPERT EN CACAO**

**15 MAI AU 17 MAI 2019**

**CIRAD St PIERRE – LA REUNION**



# Programme

## **Accueil 14h**

### **Premier jour**

#### **- Economie filière cacao**

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

#### **- Visite des laboratoires de chimie technologie**

### **Deuxième jour**

#### **- Agronomie du cacaoyer**

Pratiques culturales, ombrage, taille, irrigation, engrais...

#### **- Composantes de la qualité**

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

#### **- Sécurité alimentaire et microbiologie**

Contaminations, toxines, analyses microbiologiques, réglementation

### **Troisième jour**

#### **- Technologie du cacao**

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

#### **- Biochimie du cacao**

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

## **Fin de la formation 17h**

*L'ordre des interventions est susceptible de modification*



## Devenez expert en cacao

**La filière cacao du Cirad, organise à La Réunion (St Pierre), 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 / Exposés des thématiques

**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 :** 15 personnes au maximum par session.

**Durée :** 2.5 jours.



## Coûts de la formation

### Tarif HT 2019 par Personne :

**Tarif Normal 1700 €uros HT**

**Tarif Réduit** pour les demandeurs d'emploi ou en reconversion **1530 €uros HT**

Ce tarif comprend :

- L'intervention des chercheurs du Cirad
- Un document "Cacao" regroupant les textes des différentes interventions
- Deux repas de midi

### Prochaine Session :

Mercredi 15 Mai à 14h au Vendredi 17 Mai 2019 fin 17h

**Cette formation peut être prise en charge par le 1% formation, POLE EMPLOI ...**

### Inscriptions :

Jocelyne MERIENNE (Secrétariat)  
Tel : 33-(0)467 61 44 32  
Fax : 33-(0)467 61 44 33  
Email : [jocelyne.merienne@cirad.fr](mailto:jocelyne.merienne@cirad.fr)

### Contact formation :

Sophie ASSEMAT (Responsable pédagogique)  
Tél : 0 262 49 92 85 / 06 92 94 76 73  
Email : [sophie.assemat@cirad.fr](mailto:sophie.assemat@cirad.fr)

### Lieu de la formation :

**CIRAD – Unité Mixte de recherche Qualisud**  
Ligne Paradis  
7 chemin de l'Irat  
97410 St Pierre  
La Réunion

