

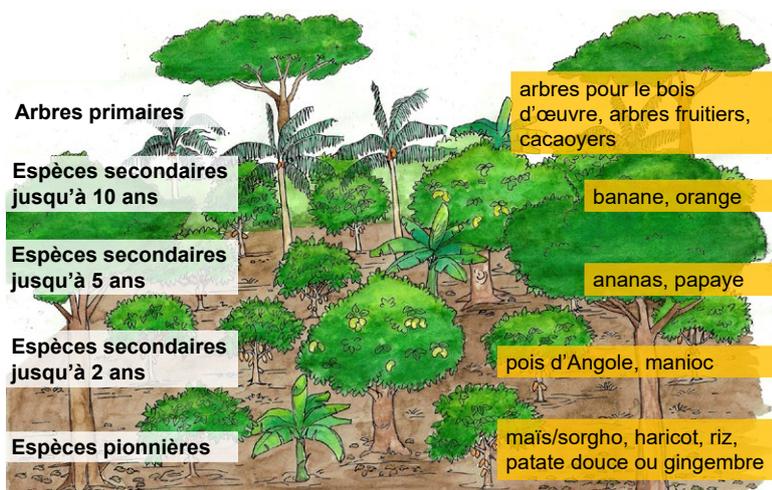
LA CULTURE DU CACAO BIOLOGIQUE



La création d'un système forestier diversifié et stratifié et l'élagage régulier des cacaoyers et des arbres d'ombrage sont les clés d'une production durable de cacao.

Selon la Fédération internationale des mouvements d'agriculture biologique (IFOAM), l'agriculture biologique est un système de production qui préserve la santé des sols, des écosystèmes et des personnes. Elle s'appuie sur des processus écologiques, la biodiversité et des cycles adaptés aux conditions locales, plutôt que sur l'utilisation d'intrants aux effets néfastes. L'agriculture biologique combine la tradition, l'innovation et la science au profit de l'environnement commun et favorise des relations équitables et une bonne qualité de vie pour toutes les personnes concernées.

Création des conditions de culture appropriées



Conditions de culture idéales

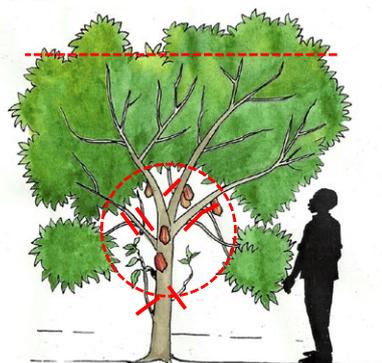
- > Températures de 25 à 28 °C
- > Pluies élevées et bien réparties avec une courte période sèche
- > Ombrage avec des périodes de pénétration accrue de la lumière à travers la canopée
- > Sol profond, bien drainé et riche en matière organique

Système de culture approprié

Un système agroforestier multi-strate comprenant diverses cultures annuelles et espèces arborées fournit un ombrage suffisant pour protéger le sol et les cacaoyers du soleil.

Élagage approprié

Avant



Après

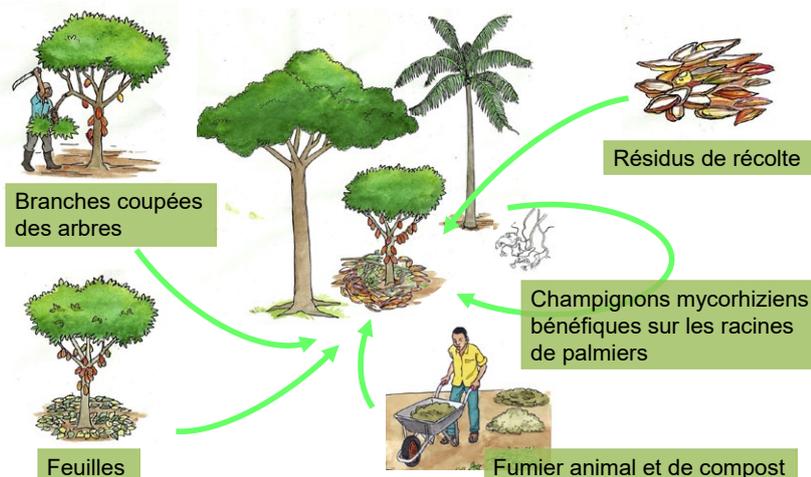


Élaguez les cacaoyers et les arbres d'ombrage 6 mois avant la récolte prévue pour stimuler la floraison du cacao et faciliter la récolte.

Comment élaguer les cacaoyers :

- > Limitez les branches en éventail à 3 ou 4.
- > Supprimez les branches à moins de 60 cm de la jorquette.
- > Supprimez à intervalles réguliers les branches vieilles et malades, au centre de la canopée et les gourmands.
- > Coupez les branches situées sous la jorquette et les branches supérieures à 2,5 à 3 m.

Gestion de la fertilité du sol



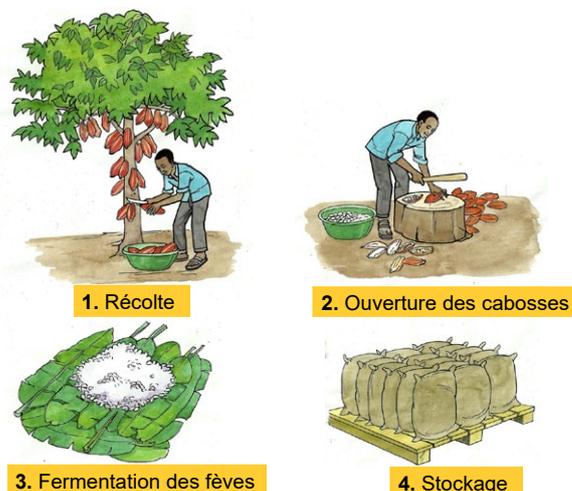
- › Couvrez le sol de branches coupées et de résidus de récolte pour assurer un apport continu de matière organique.
- › L'intégration de palmiers qui poussent en symbiose avec des champignons mycorhiziens améliore la disponibilité du phosphore et d'autres nutriments.
- › L'application régulière de fumier animal et de compost fournit des nutriments et améliore la structure du sol et sa capacité à retenir l'eau et les nutriments.

Gestion des maladies et des ravageurs

Ravageurs et maladies	Symptômes
Mirides (capsides)	<ul style="list-style-type: none"> › Insectes suceurs endommageant les jeunes pousses et les cabosses de cacao › Lésions de la sève brunes ou noires, portes d'entrée ultérieures de maladies › Jeunes cacaoyers très vulnérables lorsqu'ils sont cultivés sans ombrage
Cochenilles farineuses	<ul style="list-style-type: none"> › Vecteurs du CSSV
Maladie virale du swollen shoot du cacao (CSSV)	<ul style="list-style-type: none"> › Virus transmis par les cochenilles farineuses › Gonflement des racines et des tiges, chlorose internervaire en bandes rouges des feuilles, jaunissement des arbres, les arbres infectés peuvent mourir
Pourriture brune des cabosses	<ul style="list-style-type: none"> › Causée par plusieurs espèces de champignons <i>Phytophthora</i> › Les cabosses peuvent être infectées à n'importe quel stade de leur développement. › Symptômes : petite tache translucide qui prend une couleur brun chocolat, puis la cabosse devient noire et se momifie, sporulation blanche sur les cabosses infectées

- › Utilisez uniquement des variétés résistantes aux maladies et tolérantes aux ravageurs et du matériel de plantation sain.
- › Éliminez régulièrement les feuilles et les cabosses malades.
- › Élaguez régulièrement les cacaoyers pour diminuer l'humidité dans la canopée et réduire le risque de maladies.
- › Maintenez la fertilité du sol pour améliorer la santé générale des cacaoyers.
- › Désherbez régulièrement pour assurer la circulation de l'air et réduire l'humidité.

Récolte et traitement post-récolte appropriés



- › Récoltez toutes les 1,5 à 3 semaines sans endommager la tige.
- › Stockez les cabosses pendant quelques jours et ouvrez-les sans abîmer les fèves.
- › Fermentez les fèves en les enveloppant dans des feuilles de bananier, en faisant des tas de 100 kg ou en les empilant sur des plateaux et en les couvrant.
- › Remuez les fèves tous les 2 jours afin qu'elles soient brunes.
- › Faites sécher les fèves fermentées en les étalant au soleil.
- › Stockez les fèves dans un endroit sec et bien aéré.