

Jus de cacao




Le jus de cacao est très pratique et ne nécessite pas beaucoup d'effort car avec 70 cabosses, on obtient environ 1 litre de jus de cacao à partir de 35 kg de fèves fraîches. Ce jus de cacao peut être consommé frais comme boisson non alcoolisée ou fermentée pour obtenir des boissons alcoolisées. Il est également riche en fibres et vitamines. Le litre est vendu à 5 000 Fcfa.




Engrais organiques




L'engrais organique est produit à partir des coques de cacao. Le produit obtenu est riche en éléments minéraux : 2,5 % N, 1% P₂O₅, 2%K₂O, 1,5% CaO et 0,5% MgO) qui permet une croissance saine des cultures (manioc, haricots, gombo, etc.) avec un bon étalement des racines; contribue à réduire la présence de mauvaises herbes dans les champs. Il est important de noter qu'environ 80% du poids des cabosses est constitué des coques. Ainsi pour une plantation qui produit 750 kg de cacao marchand génère 3 tonnes de coques. Le produit peut également être vendu sur le marché au pris de 5000 Fcfa le sac de 60 kg.

 contact@cedcameroun.org

 www.cedcameroun.org

 Ong ced

 CED_Cameroun

 B.P. 3430 Yaoundé, Cameroun
167, Rue 1115 Etoa-Meki



Projet de Conservation de la biodiversité et dynamique des plantations agro-industrielles autour du Parc national de Campo Ma'an (Sud-Cameroun)

Valorisation du cacao: Une opportunité économique pour les communautés locales



A PROPOS DU CACAO

Aussi appelé cacao ou cacaotier, le cacaoyer (*Theobroma cacao*) est un petit arbre à feuilles persistantes du genre *Theobroma* de la famille des Sterculiacées, selon la classification classique, ou des Malvacées, selon la classification phylogénétique. Il produit des fèves comestibles aux saveurs différentes suivant les variétés de cacaoyer, à partir desquelles est extrait la poudre, le beurre de cacao et le jus de cacao.

La fève de cacao est très appréciée pour son arôme et ses nutriments ou antioxydants (dont le zinc et le cuivre) qui permettent de lutter contre les effets du vieillissement. Sa teneur en vitamine E assure le bon fonctionnement de la vision et lutte contre l'apparition de certaines pathologies des yeux. Riche en magnésium, le cacao joue un rôle efficace dans la détente musculaire, tout en luttant contre le stress et la fatigue. Le cacao permet également de réduire la tension artérielle et donc les risques de maladies cardio-vasculaires.

Une plantation de cacao peut durer entre 15 et 40 ans et le prix de vente du kg de cacao est de 1100 cfa au Cameroun. Mais transformé, il a la capacité de générer trois fois plus d'argent.

VALORISATION DES SOUS-PRODUITS

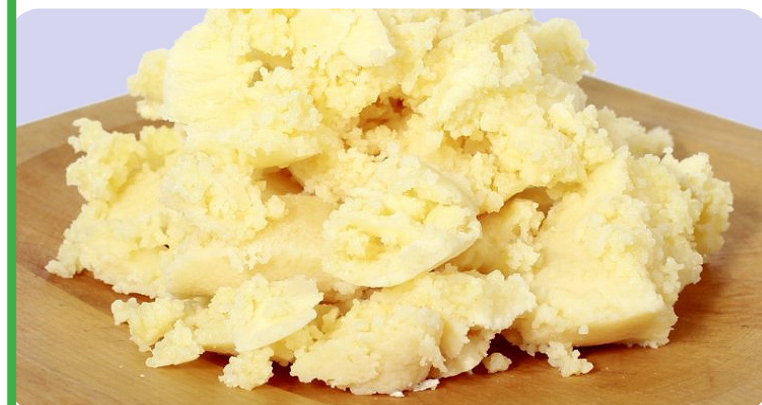
Poudre de cacao



La poudre de cacao résulte du broyage de l'amande des fèves de cacao. Elle est utilisée pour la production de chocolat, de pâtisseries, de boissons lactées ou de cosmétiques. Elle est très riche en protéines (en moyenne 22 %), en fibres alimentaires (30 %) et adaptée pour les soins du corps et du visage. Comparativement au cacao vendu en fèves (1100 Fcfa), un 1kg de poudre de cacao est évalué à 8 000 Fcfa sur le marché.



Beurre de cacao



Le meilleur est dans le beurre de cacao. Cette substance extraite des fèves du cacao donne lieu à une plus-value considérable comparativement au cacao vendu en fèves (1100 Fcfa). 10 000 Fcfa, c'est le prix du litre de beurre de cacao vendu à l'informel. Pour obtenir le litre de ce précieux produit, il faut disposer de 5kg de fèves, de bonnes fèves. Si l'on considère que 5 kg de cacao ne peuvent guère être vendus à plus de 2500 Fcfa, transformée de manière artisanale sans gros efforts, la même quantité de cacao peut rapporter en beurre plus de quatre fois le prix de la fève



Le beurre de cacao est riche en antioxydants qui ralentit le vieillissement de la peau en agissant comme un écran solaire et limite les troubles de l'humeur.