

FORMATION CULTURE ET TRANSFORMATION DU CACAO



Dates: 3, 4, 17 et 24 avril 2023

Vous souhaitez diversifier vos productions? Valoriser votre cacao en le transformant? Cette formation est faite pour vous!

Après cette formation, vous serez capable de:

- Citer les principales variétés de cacao
- Appréhender la filière cacao dans le monde et en Guadeloupe
- Décrire les étapes de transformation du cacao
- Multiplier le cacao (par semi et greffe)
- Comprendre les principes de base de la taille du cacaoyer
- Connaitre l'itinéraire technique du cacao, la conduite d'une cacaoyère
- Décrire les étapes d'une fermentation et en comprendre les enjeux

Pourquoi se former à l'Assofwi ?

- pour être au plus près de la réalité agricole Guadeloupéenne, sur le terrain, dans une logique d'agriculture durable
- pour se former auprès de spécialistes complémentaires: agriculteurs, techniciens, chercheurs...
- pour entrer dans un réseau, pouvoir rester en contact avec les stagiaires et les formateurs et être accompagné après la formation
- Le centre de formation s'inscrit dans la démarche qualité Qualiopi.

[Cliquez ici pour plus d'informations](#)

[Cliquez ici pour vous inscrire](#)



0690425091



marcin.assofwi@yahoo.com