



ASSOFWI FORMATION 2026

INTITULE DE L'ACTION DE FORMATION :

Culture et transformation du CACAO

(Programme mis à jour le 04/02/2026)

PUBLIC DEMANDEUR :

Cette formation s'adresse à un public d'exploitants agricoles en diversification végétale et/ou en cours d'installation.

PRE REQUIS : aucun prérequis

OBJECTIFS : A l'issue de cette formation le stagiaire sera 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
- Connaître l'itinéraire technique du cacao, la conduite d'une cacaoyère
- Décrire les étapes d'une fermentation et en comprendre les enjeux

DATES en présentiel : 9, 16, 23 et 30 mars 2026

MODALITES D'EVALUATION DES ACQUIS : sur le terrain évaluation des pratiques, à l'oral, et par des exercices à réaliser à distance et à remettre au centre.

COÛT : la formation peut être prise en charge par le VIVEA pour les exploitants agricoles* à jour de leurs cotisations ou par pôle emploi. Formation non éligible au CPF. En cas d'autofinancement la formation sera de **550 euros** à charge du stagiaire.

MODALITES DE FIN DE STAGE :

Synthèse des connaissances acquises. Une évaluation de la formation par les stagiaires sera proposée. Une attestation de stage sera remise à chaque stagiaire.

INSCRIPTION AU LIEN SUIVANT : <https://forms.gle/JGMYe6JobRPHY9HYA>

Association des producteurs de fruits, agroforesterie, café, cacao, vanille de la Guadeloupe
Le Bouchu (C/o CIRAD), 97119 Vieux-Habitants – Guadeloupe
N° SIRET: 450 281 324 00027 APE : 9499Z

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 95 97 01631 97 auprès du préfet de Région Guadeloupe
Mobile : 0690 82 19 83 tel/ fax : 0590 60 10 91 mail : assofwi@yahoo.fr



Public visé : Exploitants agricoles, salariés agricoles, particuliers

Limité à 16 personnes

Centre de formation : ASSOFWI, Le Bouchu, 97119 Vieux-Habitants, 0690 17 76 03

Contact pour inscription : marcin.assofwi@yahoo.com , tel : 0690 42 50 91

Intervenant: ASSOFWI

Durée : 29h30 (**4 jours en présentiel** + 1h30 **en distanciel**)

Horaires : **8h30-16h30**, une pause déjeuner à 12h repas à votre charge.

Lieu : sur le site de l'ASSOFWI et sur une exploitation à Baillif



Accessibilité aux personnes en situation de handicap : Nous accueillons tout type de public et sans distinction. Cependant, si vous êtes en situation de handicap, vous pouvez être amené à avoir besoin d'un accompagnement spécifique ou d'une aide adaptée.

Afin d'organiser votre venue dans les meilleures conditions et de nous assurer que les moyens de la prestation de formation peuvent être adaptés à vos besoins spécifiques, vous pouvez nous contacter au 0690425091 ou par mail marcin.assofwi@yahoo.com. **Nous trouverons des solutions pour vous accueillir au mieux.**

** Attention, depuis début 2019, les jeunes en parcours installation ne sont éligibles que si la formation en question est inscrite à leur PPP et s'ils fournissent les attestations adéquates (4 pièces). Pour plus d'information : <https://www.vivea.fr/organismes-de-formation-et-partenaires/installation-createurs-entreprise/> ou contacter Michel CORBIN , Conseiller VIVEA aux Antilles, m.corbin@vivea.fr
Tél : 06 75 66 49 11*

Programme

Jour	Objectifs pédagogiques du module	durée (h)	Contenus	Méthodes pédagogiques et moyens matériels	Moyen d'encadrement
J1	Découvrir le cacao et la filière en Guadeloupe	3	Historique de la culture du cacao, présentations des différentes variétés dans le monde et en Guadeloupe, présentation des études génétiques effectuées en Guadeloupe, présentation de la filière cacao	En salle, présentation power point Echanges, discussions	Marcin Maeva , Agronome ASSOFWI Frédéric BOURSEAU, Producteur de cacao
	Connaître les techniques de multiplication du cacao	4	Démonstration et pratique de techniques de multiplication (semi en pépinière, greffage)	Pratique sur le terrain, pépinière de l'ASSOFWI	LAMBY Jordan, chef d'exploitation Assofwi
Module DISTANCIEL	Connaitre les caractéristiques physiologiques du cacaoyer Comprendre les réactions en jeu lors de la transformation des fèves Comprendre le marché mondial du cacao et appréhender	1h30	Physiologie de l'arbre, développement racinaire, floraison, maturation du fruit Transformation du cacao et réactions chimiques en jeu Le cacao dans le monde: marché, structures industrielles	DISTANCIEL Documents mis à disposition sur Drive Fiche technique portant sur les caractéristiques physiologiques du cacaoyer(temps de lecture estimé: 30 min) Documentaire vidéo sur le cacao (30 min) questionnaire d'évaluation type QCM à remplir sur la plateforme Socrative (30min)	Marcin Maeva, Agronome ASSOFWI

Association des producteurs de fruits, agroforesterie, café cacao, vanille de la Guadeloupe
Le Bouchu (C/o CIRAD), 97119 Vieux-Habitants – Guadeloupe
N° SIRET: 450 281 324 00027 APE : 9499Z

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 95 97 01631 97 auprès du préfet de Région Guadeloupe

Mobile : 0690 82 19 83 **tel/ fax :** 0590 60 10 91 **mail :** assofwi@yahoo.fr



	différentes échelles de transformation				
J2	Savoir mettre en place et entretenir une culture de cacao	3h30	Plantation et entretien d'une cacaoraie. Plantation, fertilisation, pratique des différents types de taille. Aspects théorique de l'itinéraire technique de la culture de cacao	Pratique sur le terrain Théorie en salle Méthode : Démonstrative/ Participative	Marcin Maeva , Agronome ASSOFWI Frédéric BOURSEAU, Producteur de cacao
	Savoir reconnaître les stades de maturité des cabosses et récolter Mettre en pratique les premières phases post récolte	3h30	Récolte, écabossage et mise en fermentation des fèves. Observation d'une fermentation terminée et mise en séchage	Pratique sur le terrain Méthode : Démonstrative/ Participative	
J3	Découvrir une exploitation de cacao, mettre en place une fermentation, mettre en pratique la taille des cacaoyers	7	Visite d'une exploitation cultivant et transformant le cacao, témoignages, enjeux, stratégies. Pratique de la taille sur les arbres. Mise en place d'une fermentation.	Visite sur le terrain Pratique (taille, fermentation) Méthode du questionnaire et démonstrative	Joël Barul, responsable d'exploitation agroforestière, formateur en agriculture
J4	Se projeter, analyser la rentabilité de la production, comprendre les enjeux de la filière cacao, agrandir le réseau	3h30	Analyse économique de l'activité Objectifs et perspectives de la construction de la filière cacao en Guadeloupe Correction des modules à distance Présentation des projets personnels	Présentation de l'analyse économique de l'activité selon différents scénarii Présentation par les stagiaires de leur projets personnels Echanges, discussions	Marcin Maeva , Agronome ASSOFWI
	Connaitre et mettre en pratique la transformation du cacao	3h30	Procédés de transformation et reconnaissance des indicateurs qualité de la production Evaluation finale Conclusion de la formation	Transformation pratique du cacao en atelier Méthode : Démonstrative/ Participative	Marcin Maeva , Agronome ASSOFWI Frédéric BOURSEAU, Producteur de cacao

Association des producteurs de fruits, agroforesterie, café cacao, vanille de la Guadeloupe
Le Bouchu (C/o CIRAD), 97119 Vieux-Habitants – Guadeloupe
N° SIRET: 450 281 324 00027 APE : 9499Z

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 95 97 01631 97 auprès du préfet de Région Guadeloupe

Mobile : 0690 82 19 83 tel/ fax : 0590 60 10 91 mail : assofwi@yahoo.fr