



CULTURE ET TRANSFORMATION DU CACAO

**16, 23 30 mars et
16 avril 2026**

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

A l'issue de 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 au titre de la catégorie actions de formation.

[Plus d'informations cliquez ici](#)

[Pour s'inscrire cliquez ici](#)



0690425091



marcin.assofwi@yahoo.com

