



LED BY



Prix Cacao d'Excellence

Edition 2025

Guide de participation

Version 1er Juin 2024



Sommaire

1	Informations sur les Prix Cacao d'Excellence	1
1.1	A propos de Cacao d'Excellence	1
1.2	Le processus en bref	3
1.3	Calendrier des activités	5
2	Coordination de Cacao d'Excellence	6
2.1	Coordination de l'implémentation internationale	6
2.2	Réception et évaluation physique des échantillons de fèves de cacao	6
2.3	Evaluation des fèves de cacao sous forme de masse de cacao et chocolat	6
2.4	Compte-Rendu d'Evaluation détaillés sur chaque échantillon de cacao	6
3	Comités Nationaux d'Organisation	7
3.1	Coordination nationale	7
3.2	Réception des échantillons	7
3.3	Sélection d'échantillons	8
3.4	Inscription et expédition des échantillons	8
3.5	Double de sécurité et stockage des échantillons	8
3.6	Suivi auprès de producteurs et célébrations nationales	8
4	Producteurs de Cacao Participants	9
4.1	Conditions de soumissions d'un échantillon	9
4.2	Informations associées	10
4.3	Compte-rendu d'Evaluation des échantillons soumis	10
5	Types d'Echantillons de Fèves de Cacao et Critères d'Admission	10
5.1	Commercial et expérimental	10
5.2	Échantillons par origine	11
5.3	Critères d'admissions des échantillons	11
6	Données et Photos Pour Chaque Echantillon de Fèves de Cacao	11
6.1	Données complètes sur les échantillons	11
6.2	Utilisation des données sur les échantillons de cacao	12
7	Critères de Qualité Physique Minimales	12
7.1	Caractéristiques des échantillons de fèves de cacao	13
7.2	Préparation et stockage	13
8	Inscription, documents et envoi d'échantillons	14
8.1	Paiement des droits d'inscription pour chaque échantillon	14
8.2	Préparation des échantillons de fèves de cacao pour l'expédition	15
8.3	Instructions d'expédition	15
9	Évaluation, sélection et retour d'information	16
9.1	Évaluation de la qualité physique	16
9.2	Évaluation des échantillons de fèves de cacao en tant que masse de cacao	16
9.3	Évaluation des 50 meilleurs échantillons transformés en chocolat	17
9.4	Sélection des prix Cacao d'Excellence d'Or, d'Argent et de Bronze 2025	17
9.5	Information aux producteurs d'échantillons de cacao et aux Comités Nationaux d'Organisation	17
10	Utilisation des échantillons de cacao et des données	18
Annexe A. Quotas d'échantillons de fèves de cacao par origine		19
Annexe B. Exemple de formulaire de données Excel pour chaque échantillon		22
Annexe C. Check List à joindre aux échantillons		25

Citation : Prix Cacao d'Excellence, Edition 2025: Guide de Participation

© Bioversity International 2024



Le contenu de ce document fait l'objet d'une licence Creative Commons Attribution-Non Commercial 4.0 International. Pour voir une copie de la licence, visitez le site : <http://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>.

Ce guide de participation fournit les détails sur le fonctionnement des Prix Cacao d'Excellence et sur la manière dont les producteurs de cacao peuvent participer. Pour plus d'informations, veuillez consulter le site : www.cocoaofexcellence.org

1 Informations sur les Prix Cacao d'Excellence

1.1 A propos de Cacao d'Excellence

Depuis 2009, le programme Cacao d'Excellence est le point d'entrée permettant aux producteurs de cacao de participer aux Prix Cacao d'Excellence, le célèbre et l'unique concours mondial qui reconnaît le travail et l'expertise des producteurs de cacao et célèbre la qualité et la diversité des saveurs du cacao produit dans le monde entier. Organisés tous les deux ans, les Prix Cacao d'Excellence rassemblent des experts de premier plan en évaluation sensorielle et l'industrie du chocolat pour récompenser les producteurs d'excellence.

Le concours a stimulé la participation de plus de 55 origines productrices de cacao, la création de comités nationaux d'organisation dans 45 origines, des concours nationaux dédiés à la qualité du cacao dans plus de 25 origines, plus de 1 250 cacaos de qualité supérieure soigneusement sélectionnés et rigoureusement analysés, et plus de 400 échantillons de cacao ayant été reconnu comme meilleur 50 Cacao d'Excellence, représentant des milliers de producteurs, de familles et de communautés.

Le programme a connu un parcours transformateur, en partie grâce à la croissance et à la popularité du concours. Le programme Cacao d'Excellence de [l'Alliance Bioversity International et du CIAT](#) (*International Center for Tropical Agriculture*) travaille sur cinq domaines stratégiques prioritaires pour stimuler l'expansion du cacao de qualité supérieure afin de garantir la prospérité d'une plus grande part des producteurs de cacao.

Cacao d'Excellence est :



Un concours mondial de renommée pour le cacao – découvrir, récompenser et défendre les producteurs de cacao d'excellence



Un connecteur – offrant une plate-forme neutre réunissant les secteurs public et privé nationaux et internationaux avec des solutions et des normes internationales pour renforcer les capacités à l'origine.



Un moteur de l'innovation dans le secteur du cacao – mener des recherches sur les innovations basées sur les données générant des connaissances pour impulser le développement de la qualité et de la diversité du cacao dans les origines productrices.



Un centre d'apprentissage – s'appuyant sur plus de 14 ans d'expérience dans le renforcement des capacités et l'innovation et son application dans un laboratoire et un centre de formation de recherche et développement sur le cacao récemment créé.



Un protecteur des ressources génétiques du cacao – sauvegarder la diversité génétique du cacao pour garantir à long terme la santé, la résilience, la qualité et la diversité du matériel végétal



Notre **VISION** est de catalyser l'expansion du segment de marché du cacao de qualité supérieure afin d'améliorer les moyens de subsistance des producteurs et de préserver la biodiversité.

Nos **OBJECTIFS** sont les suivants :

1. Sensibiliser les acteurs de la filière et faire la promotion de la possibilité de produire du cacao de grande qualité et préserver les saveurs, résultant de la diversité génétique, du terroir et du savoir-faire des producteurs de cacao.
2. Faciliter la communication et les liens entre les producteurs de cacao et les opérateurs de la filière afin de promouvoir les opportunités de marché.
3. Stimuler et accroître la capacité des origines productrices à reconnaître, valoriser et préserver la qualité et la diversité du cacao.
4. Améliorer les moyens de subsistance des producteurs en augmentant la valeur marchande du cacao de qualité.

Avantages pour les producteurs de cacao à travers la participation à ce programme:

- Recevoir des commentaires détaillés d'experts sur la qualité physique et sensorielle des échantillons de cacao soumis.
- Invitation à une plateforme de mise en réseau exclusive pour rencontrer des acheteurs potentiels et promouvoir un cacao de qualité supérieure.
- Visibilité accrue grâce à la promotion et à l'exposition des meilleurs échantillons lors de divers événements destinés aux acheteurs potentiels.
- Reconnaissance internationale, régionale et nationale pour la production de fèves de qualité exceptionnelle et aux saveurs diverses.
- Renforcement de la capacité d'évaluation, d'identification et de reconnaissance de l'excellence du cacao.
- Incitation à développer les compétences en matière d'évaluation de la qualité et de la saveur du cacao au niveau national.
- Certificat officiel de récompense, page web dédiée au profil du gagnant, publications dédiées sur les réseaux sociaux, mention dans le communiqué de presse officiel, mise en valeur lors de la cérémonie de remise des Prix de Cacao d'Excellence, événement phare de l'industrie du cacao et du chocolat.



1.2 Le processus en bref

Date limite de soumission des échantillons de fèves de cacao : 31 janvier 2025

Frais d'inscription : 100 USD par échantillon

Les frais d'inscription comprennent :

- Processus d'évaluation de Cacao d'Excellence et admission dans l'édition 2025.
- Un Compte-Rendu d'Evaluation détaillés comprenant les résultats de l'analyse de l'évaluation physique, de l'évaluation sensorielle de l'échantillon transformé en masse de cacao et, pour ceux qui font partie des meilleurs 50 (Best 50), de l'évaluation sensorielle de l'échantillon transformé en chocolat.

Les Prix Cacao d'Excellence sont généralement un processus d'un an et demi qui commence par le développement de comités nationaux d'organisation (CNO) dans les origines productrices de cacao – voir la page suivante pour une représentation visuelle d'une édition complète. Dès sa création, le CNO encourage les producteurs d'origine à soumettre des échantillons de fèves de cacao et peut ensuite organiser un concours national pour sélectionner et soumettre les meilleurs échantillons de fèves de cacao, représentatifs de la diversité génétique de leur origine. Une fois établie, la liste des CNO est annoncée et publiée sur le site Internet de Cacao of Excellence. **Les producteurs intéressés à participer aux Prix Cacao d'Excellence doivent contacter leur CNO pour plus de détails sur la façon de participer.**

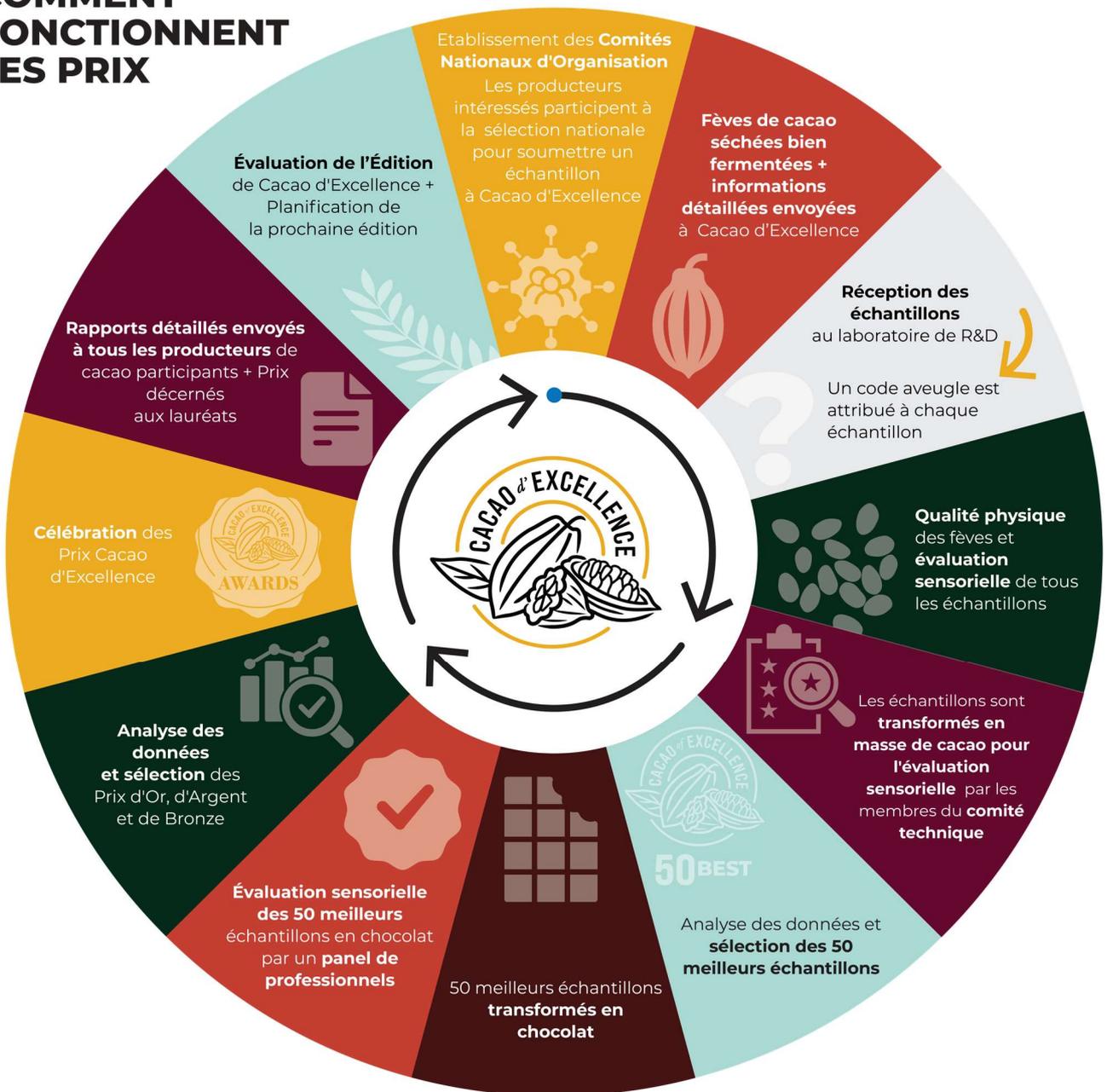
Tous les échantillons de fèves de cacao soumis se voient attribuer un code aléatoire par Cacao d'Excellence, ce qui garantit que l'ensemble du processus se déroule à l'aveugle et qu'aucune information sur l'origine (origine ou région) des échantillons n'est communiquée aux personnes participant à l'évaluation ni à quiconque avant la remise des prix. Tous les protocoles de traitement et d'évaluation des échantillons de fèves sont basés sur les protocoles et les normes détaillés dans le [Guide pour l'Evaluation de la Qualité et de la Saveur du Cacao](#).

Après une évaluation de la qualité physique des fèves entières et coupées, y compris les arômes, tous les échantillons acceptés sont torréfiés selon des protocoles bien définis pour exprimer au mieux le potentiel de saveurs de chaque échantillon de fève de cacao avant d'être transformé en masse de cacao. L'évaluation sensorielle de la masse est effectuée par un panel d'experts internationaux, membres du [Comité Technique de Cacao d'Excellence](#).

L'évaluation à l'aveugle aboutit à la sélection des 50 meilleurs échantillons (Best 50) qui seront annoncés et publiés sur le site web de Cacao d'Excellence. Ces 50 meilleurs échantillons sont ensuite transformés en un chocolat noir suivant une même recette et ensuite évalués en aveugle par un panel plus large de professionnels, d'experts, de chocolatiers et de pâtisseries. Les résultats finaux sont analysés afin de sélectionner les prix Cacao d'Excellence d'Or, d'Argent et de Bronze, et les gagnants sont célébrés lors de la cérémonie de remise des prix Cacao d'Excellence. Un rapport technique détaillé sur l'évaluation physique et sensorielle des fèves de cacao est ensuite envoyé à tous les producteurs participants.



COMMENT FONCTIONNENT LES PRIX



Le contenu de ce document fait l'objet d'une licence Creative Commons Attribution-Non Commercial 4.0 International. Pour voir une copie de la licence, visitez le site : <http://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>.

1.3 Calendrier des activités

Date	Activity
Juin 2024	L'édition 2025 des Prix Cacao d'Excellence est lancée. Publication du Guide de Participation: www.cacaoofexcellence.org
Juin à septembre 2024	Cacao d'Excellence communique avec toutes les origines productrices de cacao pour mettre en place les Comité Nationaux d'Organisation.
Juin à novembre 2024	Les Comité Nationaux d'Organisation annoncent l'édition 2025 et encouragent une large participation des producteurs. Les producteurs désireux de participer contactent leur Comité National d'Organisation pour connaître les modalités de participation. Les origines sont encouragées à organiser des concours nationaux Cacao d'Excellence pour sélectionner les meilleurs échantillons de fèves de cacao représentatifs de la diversité génétique de leur origine.
Novembre 2024 à janvier 2025	Les Comité Nationaux d'Organisation envoient un minimum de 7 Kg de fèves bien fermentés et séchés, accompagnés de toutes les informations et accords requis pour l'utilisation de chaque échantillon.
31 janvier 2025	Date limite de réception de: <ol style="list-style-type: none"> 1. Echantillons de fèves de cacao et les formulaires de données Excel associés. 2. Frais d'inscription pour chaque échantillon soumis 3. Accord confirmé sur l'utilisation de chaque échantillon.
Novembre 2024 à mars 2025	Tous les échantillons reçus sont codés en aveugle par Cacao d'Excellence. Une évaluation de la qualité physique est effectuée, y compris les arômes des fèves entières et coupées. Les échantillons acceptés sont torréfiés selon des protocoles précis afin d'exprimer au mieux le potentiel de saveurs et sont transformés en masse de cacao pour l'évaluation sensorielle.
Janvier à mai 2025	L'évaluation sensorielle de la masse de cacao est effectuée en aveugle par les experts internationaux du Comité Technique de Cacao d'Excellence.
juin 2025	Les 50 meilleurs échantillons (Best 50) sont sélectionnés et nominés pour les Prix 2025 Cacao d'Excellence. Les producteurs sont informés. Les noms et coordonnées des producteurs sont publiés sur le site web.
Août à septembre 2025	Les 50 meilleurs échantillons sont transformés en un chocolat noir (même recette pour tous) pour une évaluation en aveugle par le Comité Technique de Cacao d'Excellence et un panel plus large de professionnels, chocolatiers et experts en évaluation sensorielle.
Septembre à octobre 2025	Les résultats sont analysés pour la sélection des Prix 2025 Cacao d'Excellence d'Or, d'Argent et de Bronze.
Fin 2025	Célébrations des Prix 2025 Cacao d'Excellence- dates et lieu à confirmer.
Fin de l'Édition	Des Compte-Rendu d'Évaluation détaillés sont envoyés à tous les producteurs participants, comprenant les résultats de l'évaluation physique, l'évaluation sensorielle de la masse de cacao et, pour les 50 meilleurs échantillons, l'évaluation sensorielle du chocolat et les certificats de leur Prix 2025 Cacao d'Excellence.



2 Coordination de Cacao d'Excellence

Les responsabilités de la coordination des Prix par Cacao d'Excellence sont résumées ci-dessous.

2.1 Coordination de l'implémentation internationale

- Assure l'application des règles et règlements, ainsi que le respect de la confidentialité et de l'anonymat tout au long du processus d'évaluation et de nomination.
- Établit un comité Technique – un panel d'experts internationaux en évaluation sensorielle – responsable de l'évaluation de chaque échantillon selon un processus rigoureux, transparent et équitable.
- Fournir des conseils sur tous les processus techniques, y compris les normes d'évaluation de la qualité, et sélectionne les membres du panel d'experts élargi pour l'évaluation des 50 meilleurs échantillons (Best 50).

2.2 Réception et évaluation physique des échantillons de fèves de cacao

- Accuse réception des échantillons de fèves de cacao soumis.
- Attribue un code à chaque échantillon pour garantir un processus d'évaluation et de sélection en aveugle, équitable et impartial.
- Effectue une évaluation physique pour s'assurer que certaines propriétés se situent dans des limites acceptables, y compris une évaluation sensorielle initiale (fèves entières et coupées) destinée à déterminer les conditions de torréfaction optimales exprimant au mieux le potentiel de saveurs de chaque échantillon de fève de cacao avant leur transformation en masse de cacao.

2.3 Evaluation des fèves de cacao sous forme de masse de cacao et chocolat

- Transforme tous les échantillons acceptés en masse de cacao pour une évaluation en aveugle par le Comité Technique.
- Sélectionne les 50 meilleurs échantillons dans les 4 régions productrices de cacao du monde sur la base des résultats des évaluations sensorielles par le Comité Technique.
- Informe les producteurs et publie la liste des meilleurs 50 sur le site internet Cacao d'Excellence, dans les médias et sur les réseaux sociaux.
- Transforme les 50 meilleurs échantillons en chocolat noir pour une évaluation en aveugle par le Comité Technique de Cacao d'Excellence et un panel plus large de professionnels.

2.4 Compte-Rendu d'Evaluation détaillés sur chaque échantillon de cacao

- Produit un Compte-Rendu d'Evaluation détaillé pour chaque échantillon de fèves reçu, qui sera envoyé à chaque producteurs à la fin de l'édition.
- Pour les 50 meilleurs échantillons, partage des informations sur l'évaluation sensorielle et les coordonnées du producteur sur le site web Cacao d'Excellence. Les informations sur les échantillons non sélectionnés pour les meilleurs 50 restent confidentielles.
- Des données sur toutes les fèves de cacao reçues sont utilisées pour des analyses et des rapports scientifiques tout en garantissant l'anonymat.



3 Comités Nationaux d'Organisation

Chaque Edition, les origines productrices de cacao participantes établissent un Comité National d'Organisation qui supervise la participation des producteurs de cacao de son origine. Les Comités Nationaux d'Organisation doivent chercher à inclure autant de parties prenantes nationales que possible, telles que des représentants des groupes suivants :

- Offices nationaux du cacao
- Centres de contrôle de la qualité
- Institutions de promotion des exportations
- Institutions de recherche et de développement
- Organisations non gouvernementales (ONG)

Cacao d'Excellence confirme un Comité National d'Organisation dans chaque origine, une fois que les rôles et les responsabilités ont été convenus. Les Comités Nationaux d'Organisation jouent un rôle crucial en veillant à ce que des échantillons de qualité supérieure, représentatifs de la diversité du cacao de l'origine, soient sélectionnés et envoyés à Cacao d'Excellence. Ils sont encouragés à organiser un concours national Cacao d'Excellence en suivant le [guide pour l'organisation de concours nationaux](#) disponible sur le site web de Cacao d'Excellence.

Les responsabilités des Comités Nationaux d'Organisation sont résumées ci-dessous.

3.1 Coordination nationale

- Superviser la mise en œuvre du processus de participation aux Prix Cacao d'Excellence au niveau national de manière inclusive et participative.
- Veiller à ce que toutes les parties intéressées puisse participer et à ce que toutes les règles et la confidentialité soient respectées.
- Annoncer le lancement de l'Edition 2025 des Prix Cacao d'Excellence ainsi que ses directives à l'échelle nationale et encourager les producteurs de cacao de différentes régions à participer, en particulier les producteurs qui n'ont pas participé aux éditions précédentes.
- Ne doit pas sélectionner d'échantillons auprès de producteurs non éligibles (voir **section 4**), y compris les producteurs qui ont déjà remporté un Prix d'Or Cacao d'Excellence 2023.
- Veiller à ce que l'évaluation et la sélection nationale des échantillons de cacao soient mises en œuvre sous la direction d'experts en qualité du cacao et en évaluation sensorielle.
- Stocker les échantillons dans des conditions optimales pendant le processus de sélection nationale et s'assurer qu'un échantillon de sécurité de 7 Kg est disponible.
- Expédier des échantillons sélectionnés selon le quota maximum à Cacao of Excellence entre **le 1er novembre 2024 et le 31 janvier 2025**.

3.2 Réception des échantillons

- Recevoir les échantillons des producteurs de cacao et en accuser réception.
- Assurer qu'un minimum de 7 Kg de fèves bien fermentées et séchées est disponible pour chaque échantillon et que 7 Kg supplémentaires sont conservés par sécurité. **Les échantillons de moins de 7 Kg envoyés à Cacao d'Excellence seront rejetés.**
- Assurer que tous les producteurs comprennent les conditions d'utilisation et accordent l'autorisation à Cacao d'Excellence pour l'utilisation des échantillons et des données associées soumis (voir **section 10**).



- Attribuer un code unique pour identifier chaque échantillon envoyé à Cacao d'Excellence.

3.3 Sélection d'échantillons

- Classer les échantillons en catégories commerciales ou expérimentales. Pas plus de 30% des échantillons par origine peuvent être expérimentaux.
- Assurer qu'un seul échantillon par producteur est sélectionné et que tous les échantillons sont conformes aux critères de qualité physique minimale de Cacao d'Excellence (**section 7**).
- Évaluer et sélectionner les meilleurs échantillons représentatifs de la diversité génétique du cacao de l'origine.
- Veillez à ce que le nombre d'échantillons par origine envoyé à Cacao d'Excellence ne dépasse pas le quota fixé (**Annexe A**). Cacao d'Excellence rejettera les échantillons supplémentaires.

3.4 Inscription et expédition des échantillons

- Veiller à ce que les frais d'inscription soient payés pour chaque échantillon de fèves soumis à Cacao d'Excellence.
- Obtenir un certificat phytosanitaire auprès des autorités.
- Préparer et emballer les échantillons et documents d'accompagnement en suivant les instructions de la **section 8**.
- Couvrir les frais d'expédition des échantillons de fèves à Cacao d'Excellence.
- Veiller à ce que tous les échantillons de cacao soient accompagnés du formulaire de données Excel rempli, téléchargé sur <http://www.cacaoofexcellence.org/>, avec toutes les informations disponibles sur l'échantillon et le producteur (**section 6**).
- Assurer l'exactitude des informations fournies avec chaque échantillon de fèves de cacao.
- Envoyer les échantillons de fèves à Cacao d'Excellence en suivant les instructions d'expédition de la **section 8, dès le 1er novembre 2024 et au plus tard le 31 janvier 2025**.

3.5 Double de sécurité et stockage des échantillons

- Assurer qu'un double de sécurité de 7 Kg du même échantillon de cacao soit conservé et disponible jusqu'à la fin de l'édition. Ceci est en cas de dommages, de perte ou de questions sur la qualité des fèves de cacao.
- Conserver les échantillons reçus dans des conditions adéquates depuis leur réception jusqu'à leur envoi à Cacao d'Excellence.

3.6 Suivi auprès de producteurs et célébrations nationales

- Assurer que tous les résultats sont communiqués aux producteurs participants.
- Les Comités Nationaux d'Organisation sont encouragés à organiser des célébrations nationales pour les producteurs d'échantillons ayant remporté des Prix Cacao d'Excellence d'Or, d'Argent et de Bronze. Dans certaines origines, des événements sont organisés avec la participation des ministères de l'agriculture, des offices nationaux du cacao et d'autres institutions qui offrent une reconnaissance nationale publique des accomplissements de ces producteurs. Il est également conseillé de publier des communiqués de presse destinés à la couverture médiatique.
- Assurer la communication et les liens entre les producteurs de cacao et les opérateurs des chaînes d'approvisionnement afin de promouvoir les opportunités de marché.



4 Producteurs de Cacao Participants

Les producteurs de fèves de cacao voulant participer doivent contacter leur Comité National d'Organisation. Les informations de contact sont publiées sur le site web de Cacao d'Excellence dès que le Comité National d'Organisation est confirmé.

La sélection et l'envoi d'échantillons de fèves de cacao à Cacao d'Excellence relèvent de la responsabilité des Comités Nationaux d'Organisation.

Qui peut participer en tant que producteur de cacao ?

Sont considérés comme « producteurs de cacao » des individus, des organisations et des entreprises qui sont impliqués eux-mêmes ou conjointement dans la production de cacao et dans les processus post-récolte, c'est-à-dire la fermentation et le séchage. Les organisations qui peuvent soumettre un échantillon en tant que producteurs comprennent :

- Producteurs individuels
- Associations de producteurs
- Coopératives
- Plantations de cacao
- Centres de recherche nationaux

Dans les cas où plusieurs acteurs sont impliqués dans la production et la transformation de l'échantillon de cacao – par ex. les agriculteurs d'une communauté produisant des cabosses de cacao et une entreprise mettant en œuvre la fermentation et le séchage – toutes les personnes impliquées dans l'échantillon résultant seront reconnues sous le nom officiel du producteur de l'échantillon soumis. **Un individu, une organisation ou une entreprise ne peut pas soumettre un échantillon s'il est uniquement impliqué dans le processus post-récolte et ne peut pas retracer l'origine de l'échantillon de cacao au niveau de la ferme.**

Veillez noter que les lauréats du Prix Cacao d'Excellence Or 2023 ne sont pas éligibles pour participer à l'édition 2025.

Les responsabilités des producteurs de cacao participants sont résumées ci-dessous.

4.1 Conditions de soumissions d'un échantillon

- Assurer qu'un seul échantillon de fèves de cacao est soumis par producteur.
- Assurer que l'échantillon ne soit pas produit à partir de fermentations modifiées ou artificielles avec ajout d'arômes, de pulpe de fruits ou de jus (**section 5**).
- Assurer qu'un double de sécurité de 7 Kg de l'échantillon soumis est stocké par le Comité National d'Organisation jusqu'à la fin de l'édition, en cas de dommage, de perte ou de questions sur la qualité des fèves.
- Accepter les conditions d'utilisation de Cacao d'Excellence pour l'échantillon soumis.
- Emballer solidement et étiqueter clairement l'échantillon de fèves de cacao.
- Soumettre l'échantillon de fèves de cacao et toute la documentation associée au Comité National d'Organisation responsable de l'envoi de l'échantillon à Cacao d'Excellence.



4.2 Informations associées

- Pour l'échantillon soumis, remplissez le formulaire de données Excel téléchargé sur <https://www.cacaoofexcellence.org/info-resources>, avec toutes les informations disponibles sur l'échantillon et le producteur (**section 6**).
- Assurer que les coordonnées directes (adresse, courriel et téléphone) du producteur sont incluses pour la communication par courriel et téléphone.

4.3 Compte-rendu d'Evaluation des échantillons soumis

- Chaque producteur participant reçoit un Compte-Rendu d'Evaluation détaillé de Cacao d'Excellence à la fin de l'édition (**section 9**).
- Le Compte-Rendu d'Evaluation comprend les résultats de l'évaluation physique et sensorielle et, dans certains cas, des recommandations pour une amélioration ultérieure. Ce retour d'information est un élément essentiel du processus de Cacao d'Excellence car il permet aux producteurs et aux Comités Nationaux d'Organisation de mieux comprendre la qualité et le caractère unique des échantillons et, dans certains cas, d'améliorer la qualité.

5 Types d'Echantillons de Fèves de Cacao et Critères d'Admission

Cacao d'Excellence vise à reconnaître le travail d'un large éventail de producteurs de cacao à l'échelle mondiale. Les Comités Nationaux d'Organisation sont donc encouragés à sélectionner des échantillons représentatifs de la diversité du cacao et des producteurs de l'origine et à soumettre des échantillons de différents types génétiques de fèves, de terroirs et/ou préparés en utilisant différents protocoles post-récolte.

5.1 Commercial et expérimental

Les échantillons de fèves de cacao soumis à Cacao d'Excellence peuvent être de 2 catégories :

- **Échantillons commerciaux** - préparés par les producteurs de cacao de plantations commerciales ou d'un groupe de plantations, permettant de reproduire la même qualité de cacao à l'échelle commerciale (plusieurs tonnes par an) les années suivantes.
- **Échantillons expérimentaux** - dérivés de nouvelles variétés intéressantes (variétés nouvellement sélectionnées ou matériaux présentant des caractéristiques de qualité particulières) ou de nouveaux processus post-récolte (par exemple, nouvelle méthode de fermentation, etc.). Ils ne sont peut-être pas encore disponibles à l'échelle commerciale, mais pourraient le devenir d'ici quelques années. Ces échantillons peuvent être préparés par des producteurs de cacao ou par des instituts de recherche.



5.2 Échantillons par origine

Pour des raisons d'équité et de logistique, Cacao d'Excellence limite le nombre total d'échantillons à recevoir par chaque origine en fonction d'un quota maximum listé dans l'**Annexe A** sur la base des critères suivants :

- **Quota de base** – prévisions de production de cacao 2022-2023 de l'Organisation Internationale du Cacao (ICCO).
- **Échantillons supplémentaires** – un échantillon est ajouté pour les origines ayant reçu un *International Cocoa Award* ou un prix d'Or Cacao d'Excellence depuis l'édition 2013, pour un maximum de 2 échantillons.

5.3 Critères d'admissions des échantillons

- Pas plus d'échantillons que le quota défini pour chaque origine.
- Pas plus d'un échantillon par producteur.
- Pas plus de 30% des échantillons d'une origine de type expérimental.
- Les échantillons ne doivent pas être produits à partir de fermentations modifiées ou artificielles avec ajout de substances aromatiques, de pulpe ou de jus de fruits.
- Si les exigences ci-dessus ne sont pas respectées, Cacao d'Excellence rejettera ces échantillons.

6 Données et Photos Pour Chaque Echantillon de Fèves de Cacao

6.1 Données complètes sur les échantillons

Un formulaire de données Excel rempli est requis pour chaque échantillon, avec toutes les informations disponibles sur le producteur, l'origine et le mode de préparation des fèves. Les données à fournir par les producteurs et les Comités Nationaux d'Organisation sont décrites dans l'**Annexe B** et le fichier Excel peut être téléchargé sur le site web: www.cacaoofexcellence.org.

Les producteurs de fèves de cacao sont responsables de l'exactitude et de la qualité des informations fournies avec les échantillons au Comité National d'Organisation, qui est à son tour chargé de s'assurer que chaque échantillon est accompagné de son formulaire de données Excel dûment rempli. L'un des principaux objectifs de Cacao d'Excellence est de mettre en relation les acheteurs et les producteurs afin de créer des opportunités de marché pertinentes. Il est donc essentiel que le producteur communique ses coordonnées complètes, y compris son adresse électronique et son numéro de téléphone portable. L'exactitude des données fournies est également essentielle pour déterminer les conditions de traitement des fèves.

Les formulaires de données Excel remplis doivent être envoyés par courrier électronique à Cacao d'Excellence et une copie imprimée pour chaque échantillon doit être incluse dans l'envoi.

IMPORTANTE NOTIFICATION

Les échantillons qui ne sont pas accompagnés d'un formulaire de données Excel rempli ne sont pas traçables et ne seront donc pas acceptés.



Les producteurs d'échantillons sont invités à envoyer des photos, accompagnées d'une brève description et de la source à créditer des éléments suivants :

- Représentants des producteurs/coopératives dans la plantation de cacao
- Gousses (ouvertes et fermées)
- Fèves fraîches coupées
- Gros plans sur des fleurs
- Vues de la ferme de cacao et de la zone forestière

6.2 Utilisation des données sur les échantillons de cacao

Les données complétées dans le formulaire Excel sont utilisées pour :

- Classer, évaluer et traiter les échantillons avec des conditions de torréfaction optimales.
- Mettre les producteurs en contact avec les acheteurs de l'industrie du cacao et du chocolat et promouvoir les 50 meilleurs échantillons et les lauréats des prix Cacao d'Excellence d'Or, d'Argent et de Bronze en rendant publics les coordonnées et les résultats des évaluations.
- Produire et envoyer les Compte-Rendu d'Evaluation à chaque producteur.
- Effectuer des analyses scientifiques tout en garantissant l'anonymat.
- Suivre et évaluer l'impact de Cacao d'Excellence.

Pour un traitement des fèves et retour d'information optimal, les informations suivantes doivent être exactes:

- **Génétique dominante** – utilisée pour déterminer les conditions de torréfaction, qui sont différentes pour chaque type de fève de cacao afin de faire ressortir tout le potentiel de saveurs.
- **Matériel végétal, pratiques agricoles et pratiques post-récolte** – utilisés pour élaborer les Compte-Rendu d'Evaluation individuels avec des recommandations aux producteurs de l'échantillon.
- **Capacité de production** – permet d'évaluer et de communiquer les possibilités de commercialisation et la reproductibilité de chaque échantillon.

7 Critères de Qualité Physique Minimales

Les Comités Nationaux d'Organisation sont chargés d'évaluer et de sélectionner les échantillons qui seront envoyés à Cacao d'Excellence. Toutes les activités de la production, de la gestion et de la transformation du cacao influencent le profil de saveurs et la qualité des fèves de cacao.

Les échantillons de fèves de cacao doivent donc être :

- Sélectionnés sur la base de leur qualité supérieure et de leur homogénéité.
- Récoltés pendant la principale saison de récolte, dans la mesure du possible.
- Traités de manière à préserver et à renforcer leur potentiel de développement des saveurs.
- Fermentés correctement, ce qui entraîne une amertume et une astringence moyennes, ainsi qu'un faible pourcentage de fèves ardoisées.
- Stocké, emballé et expédié dans des conditions optimales garantissant le maintien de la qualité pendant le transport.



L'objectif de Cacao d'Excellence est de reconnaître et de célébrer la diversité du cacao et des saveurs dans le monde. À cette fin, les échantillons provenant de fermentations modifiées ou artificielles ne seront pas acceptés, c'est-à-dire les échantillons dans lesquels des matières aromatiques, de la pulpe de fruits ou des jus ont été ajoutés à la fermentation.

Cacao d'Excellence procède à une évaluation détaillée de la qualité physique de tous les échantillons reçus afin de s'assurer que les qualités physiques de base et les défauts se situent tous dans des limites acceptables. Ces informations sont fournies à chaque producteur dans un Compte-Rendu d'Evaluation détaillé, à la fin de l'édition.

7.1 Caractéristiques des échantillons de fèves de cacao

Aucun ingrédient ne doit être ajouté à la fermentation, comme les substances aromatiques, la pulpe de fruits ou les jus de fruits.

Une évaluation des fèves entières et un test de coupe doivent être effectués pour chaque échantillon de fèves de cacao et les caractéristiques (qualités et défauts) doivent se situer dans les limites internationalement acceptables suivantes :

Fèves entières

- Maximum 3 % de fèves présentant des moisissures externes.
- Maximum 3% avec d'autres défauts : grains cassés, endommagés par les insectes, germés, pourris ou vides, etc.
- Correctement séché avec une teneur en humidité idéalement comprise entre 6,5 et 7,5 % et au maximum de 8,5 %.

Fèves coupées

- Maximum 3% de fèves ardoisées.
- Maximum 4% de fèves présentant des moisissures internes.

Les caractéristiques suivantes sont souhaitables:

- Absence d'arômes ou de saveurs désagréables, c'est-à-dire fumée, moisissure, terre, saleté ou acidité, amertume et astringence excessives.
- Absence de corps étrangers et de résidus de cacao, c'est-à-dire de fèves brisées, plates, ratatinées et agglutinées, de fragments d'enveloppe de cabosse ou de coquille.
- Taille raisonnablement uniforme.
- Un ratio de 100 fèves/100g ou moins est souhaitable, mais pas obligatoire.
- Stocké pendant un minimum de 6 semaines après le séchage et avant l'expédition pour permettre aux saveurs de se stabiliser avant l'évaluation.
- La couleur des fèves coupés varie du violet complet (non fermenté ou partiellement fermenté) au brun chocolat (complètement fermenté). La couleur peut toutefois varier en fonction de la variété et de la génétique. Une bonne fermentation contribue à la réduction de l'amertume et de l'astringence du cacao.

7.2 Préparation et stockage

Les Comités Nationaux d'Organisation doivent s'assurer que les exigences de stockage suivantes sont respectées pour chaque échantillon de fèves à envoyer à Cacao d'Excellence :

- Retirer les fèves endommagées ou vides restantes avant de mettre les échantillons en sac.
- Utiliser des sacs de jute, de coton ou de nylon propres et sans odeur.



- Conserver les échantillons de fèves de cacao dans une pièce fraîche (20-22 °C), à l'abri des insectes, avec une humidité relative inférieure à 70 % et sans odeurs anormales.
- Stocker chaque échantillon de fèves de cacao séparément de façon à éviter la transmission d'odeurs anormales ou d'infestations d'un échantillon à l'autre.
- Si nécessaire, effectuer une fumigation sous la supervision d'un expert et conformément aux exigences nationales pour éradiquer les insectes.
- Conserver les fèves de cacao pendant au moins 6 semaines après la date de séchage et avant l'expédition pour permettre à la saveur de se stabiliser.

8 Inscription, documents et envoi d'échantillons

8.1 Paiement des droits d'inscription pour chaque échantillon

Les frais d'inscription de 100 USD doivent être payés pour chaque échantillon envoyé à Cacao d'Excellence. Le paiement est géré par l'Alliance de Bioversity International et du CIAT, leader du programme Cacao d'Excellence.

Les instructions pour le paiement des frais d'inscription seront partagées avec les comités nationaux d'organisation et ajoutées dans la prochaine version de ce guide.



8.2 Préparation des échantillons de fèves de cacao pour l'expédition

- Placez chaque échantillon de fèves de cacao dans des sacs solides et bien scellés (nous recommandons un double sac en plastique), afin d'éviter la casse et la perte de fèves pendant le transport.
- Écrivez clairement sur le sac de chaque échantillon de fèves de cacao un code d'identification unique correspondant aux informations figurant sur le formulaire de données Excel imprimé et électronique.
- Incluez une copie imprimée du formulaire de données Excel dans le sac de chaque échantillon afin de garantir une identification correcte.
- Placez les sacs d'échantillons dans une boîte en carton rigide pour éviter toute perte ou contamination entre les échantillons.
- Pour chaque boîte/emballage, inclure une copie imprimée de la Check List complétée (**Annexe C**).
- Envoyez le formulaire de données Excel rempli pour chaque échantillon à Cacao d'Excellence à Andrew Meter par courrier électronique – a.meter@cgiar.org
- Envoyez vos photos par WeTransfer : www.wetransfer.com

8.3 Instructions d'expédition

- Envoyez les échantillons à l'adresse suivante:
Cacao of Excellence Lab
C/o Alliance of Bioversity International and CIAT
Via Baccio Baldini 4b-c
00146, Rome, Italie
Contact name: Alliance Bioversity International and CIAT
Email: cacaoofexcellence@cgiar.org
Tel: +39 0661181
- Indiquez clairement ce qui suit sur chaque boîte/emballage pour l'envoi par coursier (par exemple DHL, FedEx, UPS, etc.) et les documents d'expédition :
 - Valeur du colis de 5 USD - pour la douane, même si le colis contient plusieurs échantillons.
 - Contenu: Échantillons de fèves de cacao fermentées et séchées sans valeur commerciale / A DES FINS DE RECHERCHE uniquement.
 - NOTE : Aucune exigence phytosanitaire de l'UE pour l'importation de fèves de cacao séchées ou fermentées.
- Si vous expédiez plus d'un échantillon à la fois, ils doivent tous faire partie du même numéro d'envoi du coursier. Lorsque le colis est prêt à être expédié, envoyez les informations suivantes à Andrew Meter de Cacao d'Excellence – a.meter@cgiar.org:
 - Nom et coordonnées de l'expéditeur
 - Date de l'envoi
 - Nom du coursier
 - Numéro de suivi du colis



NOTES IMPORTANTES

- Veuillez indiquer toutes les informations ci-dessus afin d'éviter les taxes d'importation et les retards à la douane qui peuvent affecter la qualité des fèves de cacao si elles ne sont pas stockées dans des conditions adéquates.
- **N'indiquez pas une valeur supérieure à 5 USD** pour chaque paquet, sinon vous devrez payer des frais de douane supplémentaires. Cacao d'Excellence n'est pas responsable des frais de douane à la réception.
- Envoyez le ou les paquets avec les échantillons et les documents d'accompagnement **dès le 1er novembre 2024 et au plus tard le 31 janvier 2025**. Des soumissions anticipées entre novembre et décembre 2024 seraient grandement appréciées pour faciliter l'organisation du traitement et de l'évaluation.
- Donnez l'ordre au coursier de **livrer le colis** :
 - Du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00, heure de Rome.
 - Le bureau est fermé le samedi et le dimanche.
- Si vous expédiez plusieurs paquets à la fois, ils doivent tous faire partie du même numéro d'envoi du coursier

9 Évaluation, sélection et retour d'information

Dès sa réception, chaque échantillon de fèves de cacao reçu par Cacao d'Excellence est:

- Accusé de réception avec un courriel de confirmation à l'expéditeur
- Attribué un code aveugle pour l'identification et enregistré
- Tous les documents associés sont enregistrés

Le code aveugle garantit que l'échantillon reste anonyme tout au long du processus d'évaluation et de sélection, jusqu'à la célébration des Prix Cacao d'Excellence.

9.1 Évaluation de la qualité physique

Les caractéristiques physiques de tous les échantillons de fèves de cacao reçus sont évaluées pour s'assurer que certaines propriétés se situent dans des limites acceptables. Les échantillons sont d'abord évalués en tant que fèves entières, y compris leurs arômes. Ensuite, un test de coupe est effectué et les caractéristiques des fèves sont enregistrées. Les arômes du test de coupe sont évalués et utilisés pour déterminer les conditions optimales de torréfaction afin d'optimiser le potentiel de saveur.

9.2 Évaluation des échantillons de fèves de cacao en tant que masse de cacao

Tous les échantillons de cacao acceptés sont transformés en masse de cacao et évalués (en aveugle) par le Comité Technique, un panel d'experts internationaux en évaluation sensorielle du cacao, selon la méthodologie décrite dans le Guide pour l'évaluation de la qualité et de la saveur du cacao et en utilisant le formulaire d'évaluation, la roue des saveurs et le glossaire du Cacao d'excellence. Les données quantitatives sont analysées statistiquement et les 50 meilleurs échantillons représentant les quatre régions productrices de cacao ((1) Afrique & Océan Indien, (2) Asie & le Pacifique, (3) Amérique centrale & les Caraïbes et (4) Amérique du Sud) sont sélectionnés et nominés pour les Prix Cacao d'Excellence d'Or, d'Argent ou de Bronze.

NOTE – Lorsque la sélection des 50 meilleurs échantillons est terminée, Cacao d'Excellence informe tous les producteurs participants des résultats. Le nom des producteurs des meilleurs



50 est publié à ce moment-là sans les relier aux codes aveugles. Les producteurs de ces meilleurs 50 sont invités à envoyer une série de courtes vidéos et photos présentant les producteurs de l'échantillon dans leur plantation de cacao. Ces vidéos et photos sont utilisées lors de la remise des prix ainsi qu'à des fins de visibilité et de promotion des producteurs.

9.3 Évaluation des 50 meilleurs échantillons transformés en chocolat

Les 50 meilleurs échantillons sont transformés en un chocolat noir selon la même recette (voir ci-dessous) et évalués en aveugle par les membres du Comité Technique et un Jury composé de chocolatiers, d'acheteurs et d'experts en évaluation sensorielle.

Recette de chocolat standard utilisée par Cacao d'Excellence	
Ingredients	Composition
Masse de cacao	63 %
Sucre (sans saveur)	30 %
Beurre de cacao désodorisé	7 %
Total	100 %
Teneur en cacao (masse de cacao + beurre de cacao)	70 %
<i>Rapport entre la masse de cacao et le sucre (masse de cacao/sucre)</i>	2:1
Finesse - taille des particules 1	14 - 18 μ m

9.4 Sélection des prix Cacao d'Excellence d'Or, d'Argent et de Bronze 2025

Les données quantitatives de l'évaluation sensorielle sont analysées pour sélectionner les Prix Cacao d'Excellence d'Or, d'Argent ou de Bronze (distinction honorable, sans valeur monétaire) représentant les quatre régions productrices de cacao ((1) Afrique & Océan Indien, (2) Asie & le Pacifique, (3) Amérique centrale & les Caraïbes et (4) Amérique du Sud). Une fois les gagnants dévoilés lors de la cérémonie de remise des prix 2025, les coordonnées des producteurs et le profil de saveurs de l'échantillon transformé et évalué sous forme de chocolat sont rendus publics sur des pages web dédiées aux producteurs du site web de Cacao d'Excellence. Les informations sur les échantillons non sélectionnés restent confidentielles et ne sont communiquées qu'aux producteurs individuels et, dans certains cas, aux Comités Nationaux d'Organisation.

9.5 Information aux producteurs d'échantillons de cacao et aux Comités Nationaux d'Organisation

Après la remise des prix, des Compte-Rendu d'Évaluation individuels et confidentiels sont envoyés à tous les producteurs participants (le modèle est téléchargeable [ici](#)). Le rapport comprend les résultats de l'évaluation des qualités physiques des fèves, de l'évaluation sensorielle de la masse de cacao et, dans le cas des meilleurs 50, de l'évaluation sensorielle du chocolat. Les commentaires détaillés peuvent être utiles aux producteurs lorsqu'ils interagissent avec des acheteurs potentiels. Pour les échantillons présentant des défauts, des recommandations d'amélioration peuvent être partagées lorsqu'elles sont fournies par des membres du Comité Technique.



10 Utilisation des échantillons de cacao et des données

En soumettant des échantillons de fèves de cacao et les données associées à l'édition 2025 des Prix Cacao d'Excellence, les producteurs autorisent Cacao d'Excellence à utiliser les échantillons et les données comme indiqué ci-dessous.

En plus de leur utilisation à des fins d'évaluation et de sélection des meilleurs 50 et des Prix d'Or, d'Argent et de Bronze, les échantillons de cacao soumis pour l'édition 2025 des Prix Cacao d'Excellence peuvent être utilisés à d'autres fins par Cacao d'Excellence.

La diversité des cacaos reçus au laboratoire Cacao d'Excellence dans le cadre des Prix offre de opportunités uniques de recherche et de formation sur la compréhension et l'évaluation de la qualité et de la saveur du cacao. Que ce soit sous forme de fèves de cacao non transformées, sous forme de masse de cacao ou de chocolat, les échantillons soumis à Cacao d'Excellence et leurs données associées (voir **section 6**), ainsi que les données générées par leur évaluation et sélection (voir **section 9**), peuvent être utilisés pour:

- **Promotion des producteurs gagnants** : les échantillons de cacao et les données associées peuvent être utilisés pour promouvoir les producteurs gagnants lors de divers événements, y compris la cérémonie de remise des prix, au cours de laquelle les 50 meilleurs échantillons de cacao sous forme de chocolat peuvent être présentés à divers publics pour dégustation (gratuitement) dans le but de promouvoir et de célébrer les gagnants et de sensibiliser à la diversité des saveurs de cacao produites dans le monde. Pour les échantillons et les producteurs gagnants, les coordonnées et autres données associées sont partagées publiquement sur des pages Web dédiées pour promouvoir les gagnants et les relier à des acheteurs potentiels.
- **Objectifs de recherche** : les échantillons de cacao et les données associées peuvent être utilisés à des fins de recherche plus fondamentales. Par exemple, ils peuvent être utilisés dans des projets de recherche axés sur la qualité et la saveur du cacao et leur relation avec l'origine géographique, la génétique, le contexte environnemental et climatique de production, les pratiques post-récolte ou les caractéristiques chimiques et physiques des fèves de cacao.
- **Développement de matériel de formation** : les échantillons de cacao et les données associées peuvent être utilisés pour développer du matériel de formation, notamment des échantillons de masse de cacao et leurs profils aromatiques détaillés. Ce matériel de formation peut être utilisé pour la formation continue et le calibrage du comité technique Cacao d'Excellence et dans le contexte de projets de recherche et développement pour le renforcement des capacités dans le secteur du cacao – par ex. organisation de sessions de formation sur l'évaluation de la qualité et de l'arôme du cacao auprès des organisations de producteurs, dans le cadre d'un projet de recherche et développement.
- **Recouvrement des coûts grâce au développement de produits** : les échantillons de cacao et les données associées peuvent être utilisés pour développer des produits tels que des kits de formation à l'évaluation sensorielle ou des boîtes de chocolat dans le cas des meilleurs 50 échantillons. Les bénéfices de la vente des produits dérivés des échantillons de cacao soumis aux Prix Cacao d'Excellence 2025 participent au recouvrement des coûts de fonctionnement de l'édition. L'Alliance de Bioversity International et du CIAT et son programme Cacao d'Excellence ne tirent pas de bénéfices nets de cette activité commerciale.



Annexe A. Quotas d'échantillons de fèves de cacao par origine

Calculs de base des quotas

Prévisions de production ICCO 2022-2023	Quota de base
Plus de 50 000 Mt	7
5 000-49 999 Mt	5
1 000-4 999 Mt	4
Moins de 1 000 Mt	3
Pas de données ICCO	3
Nombre d'ICA ou de Prix d'Or reçus depuis l'Édition 2013	Échantillons supplémentaires
1	+1
2 ou plus	+2

Quotas d'échantillons de fèves de cacao par Origine & Région

Origine / Région	Quota de base	ICA 2013	ICA 2015	ICA 2017	ICA 2019	Or 2021	Or 2023	Échantillons suppl.	Quota 2025
Afrique et Océan Indien								Total:	119
1. Bénin	3								3
2. Cameroun	7								7
3. Congo, Rép. Dém. du	5								5
4. Congo, Rép. Du	5								5
5. Côte d'Ivoire	7	2	2		1			2	9
6. Gabon	3								3
7. Gambie	3								3
8. Ghana	7	1	1	1	1			2	9
9. Guinée	5								5
10. Guinée équatoriale	4								4
11. Kenya	3								3
12. La Réunion	3								3
13. Libéria	5								5
14. Madagascar	5	1		1	2	1		2	7
15. Maurice	3								3
16. Nigéria	7								7
17. Ouganda	5								5
18. République centrafricaine	3								3
19. Rwanda	3								3



Origine / Région	Quota de base	ICA 2013	ICA 2015	ICA 2017	ICA 2019	Or 2021	Or 2023	Échantillons suppl.	Quota 2025
20. Sao Tomé-et-Principe	4								4
21. Sierra Leone	5			1				1	6
22. Tanzanie	5			1	1			2	7
23. Togo	5	1	1			2	1	2	7
24. Zambie	3								3
Asie et le Pacifique								Total :	102
25. Australie	3			1				1	4
26. Cambodge	3								3
27. Chine	3					1		1	4
28. Fidji	3				1			1	4
29. Hawaï	3		1	2	1	1	3	2	5
30. Îles Salomon	4		1					1	5
31. Inde	5			1				1	6
32. Indonésie	7		1			1	2	2	9
33. Laos	3								3
34. Malaisie	3	2		1	1	1		2	5
35. Myanmar	3								3
36. Nouvelle Calédonie	3								3
37. Papouasie-Nouvelle-Guinée	5		1					1	6
38. Papouasie-Nouvelle-Guinée - Région autonome de Bougainville (AROB)	3					1		1	4
39. Philippines	5				1	2		2	7
40. Polynésie française	3								3
41. Samoa	3								3
42. Sri Lanka	3								3
43. Taiwan	3				1	1	1	2	5
44. Thaïlande	3						1	1	4
45. Timor-Leste	3								3
46. Vanuatu	4								4
47. Viet Nam	4	1			1			2	6
Amérique Centrale et les Caraïbes								Total:	96
48. Belize	3				1			1	4
49. Costa Rica	3	1					1	2	5
50. Cuba	4								4
51. Dominique	4			1				1	5
52. El Salvador	3			1			1	2	5
53. Grenade	3								3
54. Guadeloupe	3								3



Origine / Région	Quota de base	ICA 2013	ICA 2015	ICA 2017	ICA 2019	Or 2021	Or 2023	Échantillons suppl.	Quota 2025
55. Guatemala	3			2		1		2	5
56. Haïti	4								4
57. Honduras	4	1	1					2	6
58. Jamaïque	3						1	1	4
59. Martinique	3			1			1	2	5
60. Mexique	5					1		1	6
61. Nicaragua	5		1					1	6
62. Panama	4								4
63. Porto Rico	3								3
64. République dominicaine	7	1			1			2	9
65. Sainte-Lucie	3								3
66. Saint-Kitts-et-Nevis	3								3
67. Saint-Vincent-et-les Grenadines	3				1			1	4
68. Trinité-et-Tobago	3	1	2		2			2	5
Amérique du Sud								Total:	58
69. Bolivie	4	1	2	1	1	1		2	6
70. Brésil	7			1		1	2	2	9
71. Colombie	7		1		1		1	2	9
72. Équateur	7		2	1	1		1	2	9
73. Guyana	3								3
74. Guyane française	3								3
75. Pérou	7	1		1		1	2	2	9
76. Suriname	3								3
77. Venezuela	5	1			1			2	7
								Total:	375



Annexe B. Exemple de formulaire de données Excel pour chaque échantillon

Le Formulaire de données Excel peut être téléchargé sur le site web de Cacao d'Excellence :

www.cacaoofexcellence.org

Description des données

A. Informations sur l'échantillon

Origine de l'échantillon :

Numéro de l'échantillon : identification de l'échantillon de fèves de cacao par le producteur ou le Comité National d'Organisation.

Type d'échantillon : Commercial ou expérimental ?

Si expérimental, de quel type d'échantillon s'agit-il ? *Nouvelle variété, Accessions d'une banque génétique, variété locale, Nouvelle méthode de production, Autre type*

Si autre type d'échantillon expérimental, veuillez le décrire.

B. Producteur de l'échantillons

Type de producteur : *Producteur individuel, Association de producteurs, Coopérative, Plantation de cacao, Centre de recherche, Multi-acteur ou Autre*

Prénom et nom de famille du producteur individuel

Nom de l'association de producteurs, coopérative, plantation de cacao, centre de recherche ou Autre

Combien de producteurs cet échantillon représente-t-il ? Combien de femmes ? Combien d'hommes ?

Localisation de l'exploitation ou de la plantation : adresse locale/rue, ville, district, région :

Localisation de l'exploitation ou de la plantation, coordonnées GPS - latitude (exemple : 10.1234) :

Localisation de l'exploitation ou de la plantation, coordonnées GPS - longitude (exemple : -100.1234) :

C. Comment contacter le producteur

Le contact du producteur pour l'échantillon doit être le/la producteur/trice ou un contact autorisé.

Type de contact du producteur : *Producteur individuel de l'échantillon, Représentant de la coopérative/association etc., Parent du producteur, voisin, Autre*

Prénom et nom de famille du contact du producteur

Adresse électronique et numéro de téléphone du contact du producteur

D. Expéditeur de l'échantillon - Personne responsable de la soumission de l'échantillon à Cacao d'Excellence

Date d'envoi des informations (jj/mm/aaaa)

Prénom et nom de famille de l'expéditeur

Organisation de l'expéditeur

Adresse électronique et numéro de téléphone l'expéditeur

Commentaires sur l'expéditeur

E. Pour les échantillons qui représentent un producteur : ménage et sources de revenus

Taille du ménage - combien de personnes font partie du ménage ? Combien sont des femmes ? Combien sont des hommes ?

Combien de membres du ménage sont impliqués dans les activités de production de cacao ?

Combien de personnes sont employées pour travailler dans les activités de production de cacao ?

Le ménage a-t-il d'autres activités sources de revenus que la production de cacao ? Si oui, quelles sont ces activités.

Quel serait le pourcentage approximatif des revenus tirés de l'activité de production de cacao ?



Description des données

Faites-vous partie d'une association ou d'une coopérative de producteurs ? Si oui, veuillez indiquer le nom de l'association ou de la coopérative.

F. Description de l'exploitation et des pratiques agricoles

Taille de la ferme d'où provient l'échantillon, en hectares (ha)

Numéro de la (des) parcelle(s) de la ferme représentée(s) par l'échantillon (si disponible)

Densité de cacaoyers dans la ferme d'où provient l'échantillon (cacaoyers/ha)

Productivité de la ferme d'où provient l'échantillon (Kg de fèves sèches/ha/an)

Si échantillon commercial, quelle est la quantité de fèves de cacao (tonnes/an) de la même origine qui peut être reproduite avec une qualité similaire les années suivantes ?

Âge moyen des arbres sur lesquels l'échantillon a été prélevé (années)

Début et fin de la saison sèche (mois de l'année)

Début et fin de la période principale de récolte (mois de l'année)

Type de pratiques agricoles : *Gestion traditionnelle, Plantation intensive, Système agroforestier, Autre*

Type de certification : *Aucun, Certifié biologique, Rainforest Alliance, UTZ, Fairtrade, Autres*

Utilisation d'engrais ? Si oui, veuillez préciser de quel type il s'agit.

Utilisation de pesticides ? Si oui, quels produits ?

Utilisation d'arbres d'ombrage permanents ? Si oui, nom de l'espèce d'arbre d'ombrage dominante.

G. Origine génétique de l'échantillon et techniques de propagation

Nom(s) local de la variété de cacao

Origine génétique dominante de la variété : *Criollo (culture traditionnelle ou similaire), Trinitario, Forastero, Nacional, Autre type*

Si c'est un hybride, quels sont les noms des parents (mère x père) ?

Si l'échantillon est expérimental, décrivez l'origine génétique.

Technique de propagation des arbres principalement utilisée : *Graines, Greffage, Autre*

Si par greffage, quel est le porte-greffe (s'il est connu) ?

Si elle est greffée, quel type de greffe est utilisé : *Greffage par le haut, Greffage de bourgeons, Greffage sur arbre mature, Autre*

H. Informations sur le processus de fermentation

Quand la fermentation a-t-elle commencé pour cet échantillon ? (jj/mm/aaaa)

Où s'est réalisée la fermentation de l'échantillon ? *A la ferme, Au centre post-récolte de la coopérative ou de l'association, A la station expérimentale, Autre*

Délai entre récolte et ouverture des cabosses (en jours)

Pré-séchage des fèves fraîches avant fermentation? *Oui / Non*

Poids de l'échantillon collecté (Kg de fèves fraîches)

Durée de la fermentation (jours)

Fermentation réalisée en : *Caisse en bois, Tas, Sacs, Autre*

Estimation du poids de la masse en fermentation dans 1 caisse, tas ou sac (Kg de fèves fraîches).

Nombre de brassages durant la fermentation

Nombre de jours, après le début de la fermentation, quand les brassages ont eu lieu (jours).

Y-a-t-il eu ajout de matières aromatiques, pulpe ou jus de fruit ? *Oui / Non*

Veuillez noter que les échantillons issus d'une fermentation modifiée ou "artificielle" tels que les échantillons avec rajout d'arômes, de pulpe ou jus de fruit ne sont pas acceptés.

SEULEMENT POUR LES ECHANTILLONS EXPERIMENTAUX - Si réalisation de micro-fermentation: poids des fèves fraîches en filet placées dans la masse en fermentation (Kg de fèves fraîches)

SEULEMENT POUR LES ECHANTILLONS EXPERIMENTAUX - Si réalisation de micro-fermentation: poids total de la masse en fermentation (Kg de fèves fraîches)

Méthode de fermentation: identique à celles utilisées dans la région ? Si non, quelle est la principale différence?



Description des données

I. Informations sur le séchage de l'échantillon

Quand le séchage de l'échantillon a-t-il commencé ? (jj/mm/aaaa)

Où s'est réalisée le séchage de l'échantillon ? A la ferme, Au centre post-récolte de la coopérative ou de l'association, A la station expérimentale, Autre

Méthode(s) de séchage appliquée(s) à cet échantillon :

Séchage solaire direct - *Oui / Non*

Séchage indirect au soleil (par exemple, séchoir-tunnel ventilé, serre) - *Oui / Non*

Séchage artificiel (ou séchage "mécanique" ou "forcé") - *Oui / Non*

Si combinaison de plusieurs méthodes, veuillez préciser

Veuillez fournir ci-dessous les détails concernant la(les) méthode(s) de séchage utilisée(s) pour cet échantillon.

Séchage solaire **direct** : Durée du processus de séchage solaire direct (jours)

Séchage solaire **direct** : Composition du matériau de la surface de séchage ? *Bord de route, asphalt, Aire de séchage en ciment, Bois, Bambou, Métal, Autre*

Séchage solaire **direct** : Si autre type de surface, veuillez préciser

Séchage solaire **direct** : Épaisseur de la couche de fèves sur la surface de séchage (cm)

Séchage solaire **indirect** : Durée du séchage solaire indirect (jours) ?

Séchage solaire **indirect** : Composition du matériau de la surface de séchage ? *Aire de séchage en ciment, Bois, Bambou, Métal, Autre*

Séchage solaire **indirect** : Si autre, veuillez préciser

Séchage solaire **indirect** : Épaisseur de la couche de fèves sur la surface de séchage (cm)

Séchage solaire **indirect** : Veuillez décrire la construction du séchoir solaire indirect.

Séchage **artificiel** : Durée du séchage artificiel (jours) ?

Séchage **artificiel** : Epaisseur de la couche de fèves sur la surface de séchage (cm)

Séchage **artificiel** : Type de séchoir utilisé : *Plateau et feu, Type Samoa, Autre*

Séchage **artificiel** : Si autre type de séchoir, lequel ?

Séchage **artificiel** : Source de chaleur utilisée : *Bois, Déchets, Gaz, Pétrole, Autre*

Séchage **artificiel** : Si une autre source de chaleur est utilisée, veuillez préciser

Durée du processus de séchage total (jours), calculée à partir des réponses ci-dessus.

Méthode(s) de séchage : La méthode décrite est celle qui est habituellement utilisée dans la région ? Si non, quelle est la principale différence ?

J. Evaluation de la qualité physique de l'échantillon de fèves et stockage

Un test à la coupe a-t-il été effectué ? *Oui / Non*

Si oui, donner le pourcentage de fèves :

- ardoisées
- violettes/non fermentées
- violettes-brunes/semi-fermentées
- brunes

Taux d'humidité des fèves (%)

Température et humidité relative du lieu de stockage de l'échantillon (degrés Celsius °C)

Une lutte contre les ravageurs a-t-elle été effectuée pendant le stockage ? *Oui / Non*

K. Autres commentaires

Ajoutez tout autres commentaires sur l'échantillon si nécessaire



Annexe C. Check List à joindre aux échantillons

Chaque paquet contenant des échantillons de fèves de cacao doit être accompagné de la Check List complétée ci-dessous afin de s'assurer que toutes les exigences sont respectées. La Check List peut être téléchargée sur le site Internet de Cacao d'Excellence : www.cacaoofexcellence.org

Conditions requises pour l'acceptation des échantillons	(✓)
Éligibilité des échantillons	
1. Tous les échantillons contiennent au minimum 7 Kg de fèves de cacao fermentées et séchées.	
2. Un échantillon double de sécurité d'au moins 7 Kg est conservé et disponible jusqu'à la fin de l'Édition.	
3. Aucun échantillon n'est obtenu par fermentations modifiées ou artificielles, c'est-à-dire par ajout d'arômes, de pulpe de fruits ou de jus à la fermentation.	
4. Pas plus d'un échantillon par producteur est soumis.	
5. Aucun échantillon n'est soumis par un lauréat d'un Prix Cacao d'Excellence d'Or 2023.	
6. Le nombre d'échantillons soumis ne dépassent pas le quota pour l'origine dont ils proviennent.	
7. Pas plus de 30% du nombre total d'échantillons sont de type expérimental.	
8. Tous les échantillons de cacao sont conformes aux critères de qualité physique minimales et d'admission.	
9. Frais d'inscription de 100 USD payés selon les instructions.	
Documents et expédition	
10. Les échantillons sont préparés et expédiés en suivant les instructions de la section 8 du Guide de Participation.	
11. Une valeur symbolique de 5 USD max est indiquée sur le colis pour les douanes, même si le colis contient plusieurs échantillons.	
12. Le contenu indiqué est « Echantillons de fèves de cacao fermentées et séchées sans valeur commerciale / à des fins de recherche uniquement ».	
13. Toutes les informations requises sur les échantillons sont complétées dans le formulaire de données Excel.	
14. Un formulaire de données Excel rempli pour chaque échantillon est envoyé par courriel à Andrew Meter (a.meter@cgiar.org).	
15. Une copie imprimée du formulaire de données Excel rempli est jointe à l'envoi de chaque échantillon.	
16. Le coursier est informé que la réception des échantillons au laboratoire Cacao d'Excellence, à Rome, Italie, est limitée au lundi au vendredi de 9h00 à 17h00, heure de Rome.	
17. Un courriel a été envoyé à Andrew Meter (a.meter@cgiar.org), avec les informations suivantes : <ol style="list-style-type: none"> Nom et coordonnées de l'expéditeur Date de l'envoi Nom du coursier Numéro de suivi du colis Formulaire de données Excel complété pour chaque échantillon 	
18. Toutes les photos ou vidéos sont envoyées à Andrew Meter (a.meter@cgiar.org) via WeTransfer	

