



Compétitions nationales Cocoa of Excellence

Guide

**Liées aux Prix Cocoa of Excellence
Edition 2023**

Août 2022

Remarque : Ce guide a pour but d'aider les comités d'organisation nationaux à organiser les concours nationaux Cocoa of Excellence qui aboutiront à la sélection des échantillons de fèves de cacao qui concourront au niveau international pour l'Édition 2023 des Prix Cocoa of Excellence. Ce guide est destiné à servir de suggestions et à être adapté.



Le contenu de ce site 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/>.

Contenu

Introduction et Objectifs de ce guide	3
1. Etablir la vision et les objectifs	4
2. Planifier les activités, partenariats et budget.....	5
2.1 Planifier les activités	5
2.2 Partenariats et budget	7
3. Etablir un comité de sélection des échantillons de cacao	7
4. Annoncer la compétition et fournir des directives pour la participation	8
4.1 Annonce : communication des règles et dates	8
4.2 Date limite de réception des échantillons de cacao	8
4.3 Qui peut participer et combien d'échantillons peuvent être soumis	9
4.4 Comment les producteurs peuvent participer	9
4.5 Critères de qualité des échantillons	10
5. Sélectionner les échantillons de fèves de cacao	10
6. Evaluer la qualité et les saveurs et sélectionner les lauréats	11
7. Organiser les évènements nationaux et la remise des prix.....	12
8. Compte-rendu aux producteurs participants.....	13
9. Associer à l'Edition 2023 des Prix Cocoa of Excellence.....	13
10. Evaluer la réussite et planifier la prochaine compétition	14
11. Participer aux célébrations des Prix 2023 Cocoa of Excellence	15
Annex A - Exemple de calendrier d'activités.....	16

© Bioversity International 2022



Le contenu de ce site 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/>.

Introduction et Objectifs de ce guide

Cocoa of Excellence est le **point d'entrée des producteurs de cacao pour participer aux Prix Cocoa of Excellence**, le concours mondial le plus prestigieux reconnaissant le travail des producteurs de cacao et célébrant la qualité et la diversité des saveurs des cacaos produits dans le monde entier. Les Prix Cocoa of Excellence réunissent des experts reconnus en évaluation sensorielle et l'industrie du chocolat pour récompenser les producteurs d'excellence. Cocoa of Excellence **reconnait, préserve, valorise et promeut la qualité et la diversité des saveurs du cacao** tout au long de la chaîne de valeur afin d'améliorer les moyens de subsistance des petits exploitants et favoriser la durabilité de la chaîne d'approvisionnement en cacao pour des communautés prospères, résilientes et saines, des pays de production aux consommateurs. Il apporte une reconnaissance mondiale aux producteurs de cacao de qualité supérieure et célèbre la diversité des saveurs des différents pays de production. Créé en 2009, Cocoa of Excellence est dirigé par l'Alliance de Bioversity International et du CIAT (*International Center for Tropical Agriculture*) et organisé en collaboration avec plusieurs partenaires des secteurs public et privé. Chaque pays producteur de cacao participant est invité à constituer un Comité National d'Organisation qui supervise la participation des producteurs de cacao sur la base des conditions et des critères établis par Cocoa of Excellence. Pour plus d'informations sur Cocoa of Excellence, veuillez consulter le site: www.cocoaofexcellence.org

Cocoa of Excellence encourage chaque pays participant à organiser une compétition nationale comme une occasion unique de promouvoir au niveau national le cacao de haute qualité et sa diversité, ainsi que les capacités et le savoir-faire des hommes et femmes qui le produisent. Ces compétitions peuvent être l'occasion de sélectionner les meilleurs échantillons pour soumission aux Prix Cocoa of Excellence Edition 2023.

Ce guide est donc un outil pour aider les Comités Nationaux d'Organisation à organiser des compétitions nationales Cocoa of Excellence et faire des propositions en adéquation avec la procédure, les activités et le calendrier de l'édition 2023 des Prix Cocoa of Excellence, pour la sélection d'échantillons au niveau international. Il comprend des suggestions qui peuvent être adaptées aux besoins spécifiques, pour les activités principales d'une compétition nationale Cocoa of Excellence listées ci-dessous :

1. Etablir la vision et les objectifs de la compétition nationale Cocoa of Excellence.
2. Planifier les activités et établir un calendrier.
3. Etablir un comité de sélection des échantillons de cacao.
4. Annoncer et promouvoir la compétition dans tout le pays en fournissant des instructions claires aux participants.
5. Sélectionner les échantillons de fèves de cacao à évaluer sur des critères précis.
6. Evaluer la qualité et les saveurs des échantillons et sélectionner les lauréats.
7. Organiser les événements nationaux et la remise des prix.
8. Fournir un compte-rendu confidentiel et détaillé à chaque producteur participant
9. Associer à l'Édition 2023 des Prix Cocoa of Excellence Edition 2023.
10. Réviser et évaluer la réussite de la compétition nationale Cocoa of Excellence et planifier la suivante.
11. Participer aux célébrations des Prix Cocoa of Excellence Edition 2023 novembre-décembre 2023.



1. Etablir la vision et les objectifs

Il est conseillé de constituer un Comité d'Organisation responsable de la compétition nationale Cocoa of Excellence. Ce Comité peut être le même que le Comité National d'Organisation responsable d'organiser la participation à l'édition 2023 des Prix Cocoa of Excellence. Si ce n'est pas le cas, il devrait travailler en étroite collaboration avec le Comité National d'Organisation de Cocoa of Excellence. Il est recommandé, afin d'assurer un processus transparent, participatif et inclusif, d'inclure des représentants des différentes institutions impliquées dans le secteur du cacao dans le pays et souhaitant jouer un rôle, tels que les conseils du cacao, les associations de producteurs, les coopératives, les principales institutions de recherche, les organisations non-gouvernementales (ONG), l'industrie du cacao et du chocolat et les autres parties prenantes concernées.

La vision et les objectifs d'une compétition nationale Cocoa of Excellence devraient être clairement définis par le Comité National d'Organisation. Il devrait bien cadrer le contexte et l'objectif d'une compétition pour permettre une diffusion auprès d'un public le plus large possible. Il devrait être mentionné clairement dans le guide de participation et sur tous les supports de communication dédiés à la compétition nationale Cocoa of Excellence.

La compétition nationale Cocoa of Excellence doit avoir une portée large et viser un impact sur le long terme afin de permettre le développement durable de la chaîne de production du cacao dans le pays.

Les objectifs devraient être détaillés. Voici quelques exemples ci-dessous :

- Célébrer le cacao de qualité et ses saveurs au niveau national.
- Assurer la large participation des producteurs de cacao qui représentent la diversité génétique, géographique (terroirs) et le savoir-faire dans le traitement des fèves de cacao.
- Sensibiliser et mettre en avant l'opportunité de produire du cacao de haute qualité au sein de la chaîne de production du cacao du pays.
- Eveiller les consciences sur l'importance de la conservation de la diversité du cacao dans le pays.
- Créer des liens entre les producteurs de cacao et les opérateurs de la chaîne de production pour promouvoir les opportunités de marché et générer une qualité exceptionnelle (premium).
- Améliorer les compétences au niveau national en matière d'évaluation sensorielle et physique des échantillons de cacao.
- Amélioration des compétences en adoptant les meilleures pratiques en matière de transformation du cacao.
- Sélectionner les meilleurs échantillons de cacao pour représenter la qualité et la diversité du pays afin de participer à l'édition 2023 des Prix Cocoa of Excellence.

La vision et les objectifs pourront être utiles pour évaluer la réussite et l'impact de cette compétition à tous les niveaux, y compris pour les producteurs ayant participé, les coopératives, les acheteurs et les usines.



2. Planifier les activités, partenariats et budget

2.1 Planifier les activités

Il est recommandé d'organiser des réunions régulières entre les membres du Comité National d'Organisation afin de planifier les activités, établir les priorités, discuter de l'évolution et faire des ajustements.

Le Comité National d'Organisation sera responsable des activités suivantes :

1. Se mettre d'accord sur les activités principales et définir les responsabilités de ses membres.
2. Définir les règles spécifiques, les procédures et les critères pour la compétition nationale Cocoa of Excellence y compris la procédure de collecte et traitement des fèves de cacao et des données.
3. Se mettre d'accord sur un calendrier d'activités avec des dates butoirs et délais clairement établis.
4. Se mettre d'accord sur un budget basé sur les coûts pour chaque activité, et rechercher des financements.
5. Développer un guide de participation à la compétition nationale Cocoa of Excellence qui répertorie les conditions et critères pour les échantillons de cacao et les données relatives.
6. Assurer la confidentialité et l'anonymat de la provenance des échantillons de cacao pendant la compétition jusqu'à la sélection des lauréats.
7. Annoncer la compétition nationale Cocoa of Excellence à grande échelle à tous les producteurs de cacao provenant de toutes les régions productrices du pays ainsi qu'aux acteurs de la chaîne de production.
8. Etablir un panel d'experts (Comité de Sélection), qui fournira un avis sur les aspects techniques, évaluera la qualité des échantillons de cacao (physique et sensorielle) et sélectionnera les gagnants.
9. Coordonner la réception des échantillons de cacao et communiquer avec les producteurs afin de vérifier que toutes les données et formulaires sont complétés.
10. Attribuer un code d'identification unique à chaque échantillon de cacao afin de préserver l'anonymat pendant toute la procédure d'évaluation par le Comité de Sélection. Aucune autre information relative à l'échantillon de cacao ne doit être communiquée aux personnes évaluant les fèves mis à part la date de fermentation et de séchage et l'origine génétique, cela afin d'établir les meilleures conditions de torréfaction pour la transformation en liqueur.
11. Coordonner l'évaluation de la qualité et des saveurs des échantillons transformés en liqueur et en chocolat, et s'assurer que cela est fait en préservant la confidentialité et l'anonymat des échantillons.
12. Coordonner les événements liés à la compétition nationale Cocoa of Excellence et la large participation des acteurs de la chaîne de production du pays, convenir d'une date et d'un lieu pour les célébrations.
13. Effectuer le suivi et fournir un compte-rendu détaillé et confidentiel à tous les producteurs de fèves de cacao ayant fourni un échantillon en incluant les résultats de l'analyse de la qualité et de l'évaluation sensorielle ainsi que des recommandations pour des améliorations si nécessaire.



14. Coordonner la soumission et l'envoi des échantillons gagnants pour l'édition 2023 des prix Cocoa of Excellence avant le 31 janvier 2023.
15. Coordonner la participation aux célébrations de l'Édition 2023 des prix Cocoa of Excellence en novembre-décembre 2023.
16. Évaluez les points forts et les améliorations à apporter à une future compétition nationale Cocoa of Excellence.
17. Planifier la prochaine compétition nationale Cocoa of Excellence.

Si la compétition nationale Cocoa of Excellence est reliée à la participation à l'Édition 2023 des prix Cocoa of Excellence, au moment d'établir les règles, calendriers et instructions, le Comité National d'Organisation devra considérer les conditions requises pour les Prix 2023 Cocoa of Excellence disponibles sur le site: www.cocoaofexcellence.org

Les conditions requises suivantes doivent être prises en compte :

- Frais de participation de 100 USD par échantillon inscrit aux Prix 2023 Cocoa of Excellence¹.
- Les fèves de cacao devraient être récoltées pendant la période principale de récolte.
- Les fèves devraient être stockées au minimum 6 semaines après séchage pour pouvoir être envoyées à Cocoa of Excellence afin de permettre le développement des saveurs et sa stabilisation avant l'évaluation physique et sensorielle par Cocoa of Excellence.
- Un minimum de 5 Kg de chaque échantillon sélectionné devrait être envoyé à Cocoa of Excellence avant le 31 janvier 2023.
- Chaque échantillon devrait être accompagné du formulaire Cocoa of Excellence complété avec toutes les informations disponibles sur l'échantillon.
- Pas plus d'un échantillon par producteur ne doit être sélectionné.
- Aucun des anciens lauréats des International Cocoa Awards pour les années 2009 à 2019 ou d'un prix Or Cocoa of Excellence 2023 ne doit être sélectionné.
- Ne pas dépasser le quota d'échantillons autorisés par pays pour l'envoi à Cocoa of Excellence.

Il est préférable que le Comité National d'Organisation établisse un calendrier au moment de la planification des activités en indiquant les dates clés, comme la date de réception des échantillons, la date de remise des prix, etc.

Si l'objectif d'une compétition nationale est de participer à l'Édition 2023 des Prix Cocoa of Excellence, il est important que les échantillons gagnants soient envoyés à Cocoa of Excellence avant le 31 janvier 2023.

Le calendrier devrait être construit sous forme de rétro planning, à partir de la date de remise des prix et la date d'envoi à Cocoa of Excellence et sur cette base calculer le temps nécessaire pour chaque activité, en considérant des délais flexibles en cas de retards ou imprévus. Il est important d'établir un nombre maximum d'échantillons qui seront évalués et le temps nécessaire pour effectuer l'évaluation physique et sensorielle. Vous trouverez un exemple de calendrier d'activités en **Annex A**.

¹ Les frais d'inscription comprennent : Un rapport détaillé sur chaque échantillon de fèves de cacao pour tous les participants (d'une valeur de 500 USD) plus pour ceux sélectionnés dans les 50 meilleurs échantillons, une promotion auprès des acheteurs, des négociants et des chocolatiers et des billets gratuits pour participer aux célébrations des Prix 2023 Cocoa of Excellence.



2.2 Partenariats et budget

Il est important d'estimer le budget nécessaire pour la compétition nationale, les activités de suivi et les recherches de financement. Il pourrait être intéressant à ce moment-là d'impliquer différents intervenants professionnels qui pourraient faire partie de l'étape d'évaluation et de sélection.

Exemple de coûts à considérer pour l'organisation d'une compétition nationale :

- Communication et publicité pour l'annonce de la compétition.
- Réunions du Comité National d'Organisation.
- Frais de personnel pour l'organisation.
- Equipement nécessaire.
- Participation d'experts en évaluation physique et sensorielle pour la sélection des meilleurs échantillons.
- Lieu et organisation de la remise des prix.
- Frais d'expédition des échantillons à Cocoa of Excellence et obtention des certificats phytosanitaires.
- Frais de participation de 100 USD par échantillon inscrit aux Prix 2023 Cocoa of Excellence.
- Participation des producteurs et organisateurs aux célébrations de l'Édition 2023 des Prix Cocoa of Excellence en novembre-décembre 2023.

Les sponsors, parrainages et contributions pour financer les coûts d'une compétition nationale Cocoa of Excellence pourraient être évoqués auprès des :

- Institutions gouvernementales ou non- gouvernementales ayant des programmes de terrain impliquant des producteurs de cacao.
- Laboratoires et entreprises exportatrices avec des compétences en évaluation physique des fèves de cacao.
- Usines de transformation du chocolat ayant une expertise et du matériel pour la transformation en liqueurs et chocolats.
- Acheteurs et commerçants de cacao dans le pays pour sponsoriser l'évènement.
- Toute autre organisation qui pourrait bénéficier d'une grande visibilité liée à l'évènement.

3. Etablir un comité de sélection des échantillons de cacao

Le Comité National d'Organisation est encouragé à établir un comité pour la sélection des échantillons de cacao participants et gagnants, tel que le Comité Technique de Cocoa of Excellence. Le Comité National d'Organisation doit identifier des membres expérimentés dans les domaines suivants :

- Transformation des fèves en liqueur et en chocolat.
- Développement de produits finis destinés au consommateur final.
- Evaluation physique et aromatique des fèves, suite au test à la coupe.
- Analyse sensorielle des saveurs d'une diversité d'origines et de terroirs de cacao, transformées en liqueur et chocolat.
- Approches quantitatives utilisant des scores pour les attributs de saveur et la qualité globale.



- Analyse de données de panels sensoriels pour la sélection des meilleurs échantillons.

Le Comité de Sélection devrait être présidé par l'un de ses membres, responsable de superviser la procédure et prendre les décisions finales quand les membres ne parviennent pas à un accord. Les responsabilités du Comité de Sélection pourraient être principalement de se mettre d'accord sur une procédure d'évaluation technique et de sélection des échantillons de cacao et mener à bien l'évaluation des échantillons. Il doit également donner des conseils sur le retour d'information confidentiel à fournir à chaque producteur participant.

4. Annoncer la compétition et fournir des directives pour la participation

4.1 Annonce : communication des règles et dates

Il est recommandé que le Comité National d'Organisation annonce et fasse la promotion de la compétition nationale Cocoa of Excellence à grande échelle dans toutes les régions productrices du pays et à tous les producteurs de cacao, petits ou grands. Le Comité National d'Organisation devrait encourager les producteurs de cacao à participer à travers des communiqués de presse et radio et réseaux sociaux, et diffuser largement les instructions et informations, c'est-à-dire à tous les acteurs de l'industrie du cacao, les associations et organisations non gouvernementales mettant en place des programmes de développement dans le secteur du cacao. L'information principale à communiquer est la suivante :

- La vision et les objectifs de la compétition nationale Cocoa of Excellence et le lien avec à l'édition 2023 des Prix Cocoa of Excellence si lien il y a.
- Les dates butoirs pour l'envoi des échantillons, la communication des résultats et la remise des prix.
- Qui peut participer- les critères de recevabilité.
- Comment participer- les critères des échantillons et données associées.
- Les critères de qualité des échantillons de fèves.

4.2 Date limite de réception des échantillons de cacao

Le Comité National d'Organisation devrait établir une date butoir pour la réception des échantillons de cacao en tenant compte des éléments suivants :

- La période principale de récolte.
- Le temps nécessaire au Comité de Sélection pour traiter tous les échantillons dans un délai suffisant par rapport à la sélection nationale et aux célébrations.
- Les dates d'évènements importants auxquels pourraient s'associer les célébrations de la compétition nationale Cocoa of Excellence.
- La date limite d'envoi des échantillons à l'édition 2023 des Prix Cocoa of Excellence - 31 janvier 2023.



4.3 Qui peut participer et combien d'échantillons peuvent être soumis

Le Comité National d'Organisation devrait définir les critères de sélection des producteurs de cacao à inviter à participer et le nombre et les caractéristiques des fèves qui seront acceptées. S'il existe des critères spécifiques de fermentation et de séchage ils doivent être mentionnés. Le Comité National d'Organisation devrait proposer un nombre d'échantillons qui seront acceptés, selon sa capacité à les traiter, en considérant un maximum d'un échantillon par producteur pour assurer une large participation. Le Comité National d'Organisation peut décider d'accepter des échantillons de différentes catégories tels que les échantillons commerciaux ou expérimentaux.

Au niveau international, Cocoa of Excellence exige les éléments suivants :

- Aucun des anciens lauréats des International Cocoa Awards pour les années 2009 à 2019 ou du Prix Or Cocoa of Excellence 2023 ne sera sélectionné.
- Un seul échantillon par producteur soit envoyé.
- Au maximum un tiers des échantillons par pays soit expérimental.
- Aucun échantillon provenant de fermentations modifiées ou artificielles avec ajout de matière aromatique, de pulpe de fruit ou de jus.

4.4 Comment les producteurs peuvent participer

Le Comité National d'Organisation devrait spécifier les éléments ci-dessous dans les instructions de participation :

- Les quantités d'échantillons de fèves (kg) à envoyer, en considérant les quantités nécessaires pour :
 - Le test à la coupe pour l'évaluation physique de la fève
 - Evaluation de la teneur en beurre de cacao
 - Transformation en liqueur pour les membres du comité de sélection
 - Transformation en chocolat pour les membres du comité de sélection
 - Transformation en chocolat pour dégustation lors des célébrations
 - Transformation en chocolat pour une distribution éventuelle à des acheteurs potentiels et des fabricants de chocolat
- Un échantillon de 5 kg des mêmes fèves doit être disponible et stocké dans des conditions optimales chez les producteurs, pour envoi à Cocoa of Excellence avant le 31 janvier 2023 si cet échantillon sera présenté à l'édition 2023 des Prix Cocoa of Excellence.
- Toutes les informations nécessaires pour chaque échantillon doivent être répertoriées dans le Formulaire Cocoa of Excellence afin de faciliter la compilation des données des échantillons qui participeront à l'édition 2023 des Prix Cocoa of Excellence. Le formulaire de données peut être téléchargé à partir de : www.cocoaofexcellence.org
- L'adresse détaillée pour l'envoi des échantillons dans le pays, ainsi que les coordonnées complètes de la personne responsable (nom, numéros de téléphone, email)
- Qui et comment le coût de l'expédition des échantillons et les frais de participation de 100 USD par échantillon entrant à l'édition 2023 des Prix Cocoa of Excellence, s'ils sont liés, seront couverts (c'est-à-dire par le producteur, le comité d'organisation national ou une autre partie).



4.5 Critères de qualité des échantillons

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.

5. Sélectionner les échantillons de fèves de cacao

Les compétitions nationales Cocoa of Excellence sont un excellent moyen de reconnaître et de célébrer l'éventail de la diversité du cacao et des producteurs du pays. Le Comité d'Organisation est donc encouragé à sélectionner des fèves de différents types ou origines génétiques et de différents terroirs.

Si la compétition nationale est liée l'Edition 2023 des Prix Cocoa of Excellence, le Comité National d'Organisation devrait privilégier les nouveaux producteurs, c'est-à-dire ceux qui n'ont pas encore remporté des International Cocoa Awards pour les années 2009 à 2019 ou d'un prix Or Cocoa of Excellence 2023 ne doit être sélectionné. Ou, au moins, veiller à ce que l'échantillon soumis par ce précédent lauréat soit différent, par sa génétique, son terroir et/ou ses pratiques post récolte.

Le nombre d'échantillons gagnants devrait correspondre au quota par pays fixé par Cocoa of Excellence, sinon la mise en place d'un classement pourrait faciliter la sélection des échantillons.



Pour garantir l'anonymat complet pendant l'évaluation et la sélection, un membre du Comité National d'Organisation ne participant pas à l'évaluation des échantillons devrait attribuer un code (à 3 chiffres) à l'aveugle lors de la réception des échantillons. Aucune information sur l'identité et l'emplacement de la ferme ne devrait être révélée avant la fin du processus de sélection.

Le Comité National d'Organisation devrait accuser la réception de chaque échantillon reçu ainsi que toutes les informations complètes correspondant aux exigences minimales.

Tous les échantillons doivent d'abord subir une évaluation de la qualité physique pour s'assurer que la teneur en humidité, la présence de fèves défectueuses, de moisissure, d'arômes de fumée, et les résultats des tests à la coupe se situent dans les limites acceptables décrites à la section 4.5. Les fèves présentant des défauts supérieurs aux limites ne devraient pas être évaluées davantage et peuvent être considérés comme rejetés.

Cette information doit être consignée dans le compte-rendu pour chaque échantillon de fève, à remettre aux producteurs à la fin du processus (voir section 8). Sur la base de cette analyse physique, tous les échantillons acceptés sont sélectionnés pour un traitement ultérieur et une évaluation sensorielle.

6. Evaluer la qualité et les saveurs et sélectionner les lauréats

Les Comités Nationaux d'Organisation et de Sélection se mettent d'accord sur la prochaine étape pour l'évaluation des échantillons acceptés. Les fèves peuvent être transformées en liqueur et/ou chocolat pour l'évaluation sensorielle. Il est recommandé de suivre les protocoles des standards internationales pour l'évaluation de la qualité et de la saveur du cacao, qui peuvent être téléchargés sur le site web : www.cocoaqualitystandards.org

Si les échantillons sont évalués sous forme de liqueur et/ou chocolat, il faut porter une attention particulière aux protocoles suivis, les documenter et les partager avec le Comité de Sélection. Les durées et températures de torréfaction doivent être ajustées en fonction du type de fève, de la génétique, de sa taille et sa teneur en eau, mais le reste du processus devrait être standardisé afin de pouvoir comparer les échantillons sur une même base, de façon à ce que la seule différence de qualité et d'arôme soit due aux fèves et non au processus de transformation.

L'évaluation sensorielle de la liqueur et/ou du chocolat doit être effectuée par des professionnels expérimentés et totalement à l'aveugle, ce qui signifie que les évaluateurs ne doivent pas pouvoir reconnaître ou identifier les échantillons de fèves. Les évaluateurs doivent être sélectionnés sur la base de leur expertise en matière d'évaluation sensorielle du cacao. Afin de garantir la transparence du processus, les comités nationaux d'organisation et de sélection doivent fournir des informations sur les noms et les organisations des personnes impliquées dans l'évaluation et la sélection des échantillons. L'organisation nationale et les comités de sélection doivent veiller à ce qu'il n'y ait pas de conflit d'intérêts et éviter que les producteurs de cacao des échantillons ou ceux qui sont étroitement associés aux échantillons fassent partie de ce panel d'évaluation et de sélection.

Le Comité National d'Organisation se met d'accord dès le début sur le nombre d'échantillons qui seront sélectionnés et récompensés, et s'il y aura une classification (par exemple : 1^{ère}, 2^{ème}, et 3^{ème} position) ou si tous les échantillons gagnants auront le même prix (par exemple les 3 meilleurs). Il y a différents aspects à considérer selon les options. Cocoa of Excellence



par exemple a choisi de sélectionner les 50 meilleurs échantillons sur la base de l'évaluation des liqueurs, les transformer en chocolats et sélectionner les Prix Cocoa of Excellence gagnants pour chacune des régions productrices de cacao : (1) Afrique & Océan indien, (2) Asie & Pacifique, (3) Amérique Centrale & Caraïbes et (4) Amérique du Sud.

7. Organiser les évènements nationaux et la remise des prix

Il est recommandé que le Comité National d'Organisation organise des cérémonies liées à la compétition nationale Cocoa of Excellence et annonce au plus grand nombre la date et le lieu de cet évènement important à travers différents médias. Cela doit être fait suffisamment en avance et peut coïncider avec d'autres évènements liés au chocolat dans le pays.

Il est important d'inviter tous les organisateurs, partenaires et sponsors, participants, associations de producteurs de cacao et coopératives, acheteurs de cacao, traders, fabricants ainsi que les représentants officiels du gouvernement, et des ministères de l'Agriculture, de l'Environnement ou des Ressources naturelles selon celui qui gère les aspects de production du cacao dans le pays.

Le Comité National d'Organisation devrait considérer d'établir deux types de certificats : (1) un prix pour les échantillons gagnants en tant que distinction honorifique, sans valeur monétaire et (2) un certificat de participation et reconnaissance pour les participants qui ont passé l'étape préliminaire de sélection. En plus du certificat, le Comité National d'Organisation doit considérer la possibilité d'offrir des récompenses supplémentaires telles que :

- Une somme d'argent.
- Des plants de cacao.
- Des outils et équipements agricoles pour la gestion et la récolte du cacao.
- Des formations dans le domaine de la production de cacao, la fermentation, le séchage, l'évaluation de la qualité physique, la fabrication de liqueur et chocolat pour l'évaluation sensorielle.
- Paiement des frais de participation de 100 USD par échantillon participants a l'Edition 2023 des Prix Cocoa of Excellence.
- La participation aux célébrations de l'édition 2023 des Prix Cocoa of Excellence, novembre-décembre 2023.

Les sponsorings monétaires et/ou matériel, les formations ou les voyages pourraient éveiller l'intérêt de partenaires qui bénéficieraient d'être associés à ce type de compétition nationale Cocoa of Excellence, par exemple les banques agricoles, pépinières, fabricants de matériel, instituts de recherche, ONG, etc.

Le Comité National d'Organisation devrait publier les résultats d'une compétition dans la presse et les médias et s'assurer que les acheteurs potentiels et les fabricants de chocolat puissent avoir accès aux coordonnées des producteurs ainsi qu'aux caractéristiques (profils aromatiques) des fèves. Cela apporte une visibilité sur la production de cacao de qualité supérieure dans le pays et valorise le travail des producteurs en créant des opportunités de marché.



8. Compte-rendu aux producteurs participants

Le Comité National d'Organisation est fortement encouragé à faire un suivi en fournissant un compte-rendu détaillé à chaque producteur participant en indiquant les résultats de l'analyse physique de la qualité et l'évaluation sensorielle de la liqueur et du chocolat. Le plus important est que ce compte-rendu pourrait inclure des recommandations pour l'amélioration, si elle s'avère nécessaire. Cette information devrait être enregistrée pendant le processus depuis la réception de l'échantillon jusqu'à l'évaluation sensorielle et la sélection des gagnants. Le compte-rendu devrait être confidentiel et uniquement communiqué au producteur, au Comité de Sélection et au Comité National d'Organisation.

Le Comité National d'Organisation devrait s'assurer que le compte-rendu est bien reçu par chacun des producteurs ayant participé et rester disponible pour toute question. Cela contribuera directement à l'amélioration de la qualité si les producteurs prennent les recommandations en compte. Ceux-là pourraient donc participer à nouveau à une compétition nationale Cocoa of Excellence.

9. Associer à l'Édition 2023 des Prix Cocoa of Excellence

Cocoa of Excellence encourage les pays qui organisent une compétition nationale Cocoa of Excellence à aligner la sélection d'échantillons avec l'édition 2023 des Prix Cocoa of Excellence. Le Comité National d'Organisation devrait considérer les critères et conditions de participation à Cocoa of Excellence et consulter le guide de participation à l'édition 2023 des Prix Cocoa of Excellence disponible en ligne : www.cocoaofexcellence.org.

Les principales recommandations pour la sélection sont que les échantillons de fèves de cacao devraient être :

- Récoltés lors de la période de récolte principale.
- Préparés correctement afin de préserver et favoriser le développement de leurs saveurs potentiels.
- Sélectionnés en fonction de leur qualité et de manière cohérente.
- Correctement fermentées, c'est à dire présenter une amertume et une astringence modérées et un faible pourcentage de fèves ardoisées.

Le Comité National d'Organisation établi pour la participation du pays devrait s'assurer que :

- Aucun des anciens lauréats des International Cocoa Awards pour les années 2009 à 2019 ou d'un Prix Or Cocoa of Excellence 2023 ne sera sélectionné.
- Un seul échantillon est fourni par chaque producteur.
- S'assurer que les échantillons ne sont pas issus de fermentations modifiées ou artificielles avec rajout d'arômes, de pulpe ou de jus de fruit.
- Les producteurs de cacao conservent un échantillon de 5 kg en plus jusqu'à la fin de l'édition (décembre 2023) en cas de perte, problème ou toute question liée à la qualité.
- Tous les échantillons de fèves soient accompagnés du formulaire de données (fichier Excel séparé) dûment rempli avec les informations sur chaque échantillon. Le Formulaire de données Cocoa of Excellence peut être téléchargé sur notre site : www.cocoaofexcellence.org
- Pas plus d'échantillons que les quotas prévus par pays ne sont envoyés à Cocoa of Excellence. Les échantillons d'un poids inférieur à 5 kg peuvent être refusés.



- Les fèves doivent être stockées pendant 6 semaines au minimum après la date de séchage, et ce, dans un espace tempéré (20-22 °C) sans insecte, sans odeur anormale, et où le taux d'humidité est inférieur à 70%.
- Les échantillons doivent être conservés séparément pour éviter que des odeurs anormales ou des infestations soient transmises d'un échantillon à un autre.
- Veiller à ce que les certificats phytosanitaires adéquats soient obtenus dans le pays.
- Chaque échantillon contient au minimum 5 kg de fèves de cacao fermentées et séchées. Les échantillons dont le poids total serait inférieur à 5 kg pourront être rejetés.
- Bien suivre les instructions d'expédition afin d'éviter à Cocoa of Excellence d'avoir à payer des taxes à l'importation.
- Faire en sorte que tous les coûts d'expédition soient à la charge du pays lors de l'envoi à Cocoa of Excellence à Rome, Italie.
- Les échantillons sont envoyés à Cocoa of Excellence pour une livraison au plus tard le 31 janvier 2023.

Les Comités Nationaux d'Organisation sont encouragés à organiser des célébrations nationales sur la base des résultats de la compétition nationale Cocoa of Excellence, pour mettre en avant les producteurs sélectionnés et les lauréats dans la presse et les médias. Cela peut impliquer les ministères de l'Agriculture, les conseils nationaux du cacao, les représentants de la chaîne de production du cacao et l'industrie du cacao et du chocolat pour reconnaître publiquement cette réussite.

10. Evaluer la réussite et planifier la prochaine compétition

Une fois la compétition nationale Cocoa of Excellence terminée et les comptes-rendus fournis à tous les producteurs, le Comité National d'Organisation pourrait vouloir revoir et identifier les éléments suivants :

- Les étapes ayant bien fonctionné et qui devraient être reproduites
- Les imprévus rencontrés et comment y faire face
- Les activités les plus compliquées, pourquoi se sont-elles avérées difficiles et comment les difficultés pourraient être surmontées
- Les améliorations à apporter
- Comment la compétition nationale Cocoa of Excellence a été accueillie dans le pays et les principaux bénéfices et critiques constructives
- Comment le processus et les résultats ont contribué à la mise en place des objectifs et à la vision

Il est important que les organisateurs soient ouverts aux commentaires, à l'évaluation du processus et à la proposition d'améliorations pour l'édition suivante de façon participative. Il se peut que la mise en place d'un processus efficace prenne quelques années, pour que les participants soient familiarisés avec la procédure et les partenaires et sponsors motivés à être associés à un événement aussi réussi. Les compétitions nationales Cocoa of Excellence peuvent progressivement devenir plus importantes, être reconnues par le secteur du cacao et éveiller les consciences sur l'importance du cacao dans le pays.



11. Participer aux célébrations des Prix 2023 Cocoa of Excellence

Tous les producteurs et les Comités Nationaux d'Organisation ayant participé à Cocoa of Excellence et tous les acteurs de la chaîne de production du cacao sont cordialement invités à assister à la cérémonie de remise des Prix 2023 Cocoa of Excellence, novembre-décembre 2023.

Cet événement prestigieux met en avant les producteurs de cacao ayant reçu un Prix 2023 Cocoa of Excellence, ainsi que ceux sélectionnés parmi les producteurs des 50 meilleurs échantillons et compte sur la présence des leaders de l'industrie du chocolat et la presse internationale.

Cocoa of Excellence réunit les producteurs, les acheteurs et les fabricants de chocolat et les invite à se rencontrer, échanger et déguster les chocolats préparés à partir des 50 meilleurs échantillons. Il est également possible de discuter avec les membres du comité technique et l'équipe de coordination de Cocoa of Excellence. C'est une opportunité unique de rencontrer et échanger avec des experts en évaluation sensorielle, transformation du cacao et fabrication du chocolat.

Cocoa of Excellence facilite également les réunions entre les chocolatiers, les acheteurs de fèves et les producteurs de cacao ayant participé à l'édition 2023.



Annex A - Exemple de calendrier d'activités

Date	Activité
	Réunions pour décider de l'organisation d'une compétition nationale Cocoa of Excellence, les activités principales ainsi que le budget et le financement.
	Publication des instructions et formulaires pour les participants à la compétition nationale Cocoa of Excellence.
	Annnonce de la compétition nationale Cocoa of Excellence, aux producteurs de cacao provenant de toutes les régions productrices du pays ainsi qu'aux acteurs de la chaîne de production à travers plusieurs médias.
	Date limite de Réception de tous les échantillons de cacao par le Comité National d'Organisation et attribution d'un code d'identification unique pour l'évaluation.
	Evaluation physique et sensorielle de la qualité de tous les échantillons de fèves de cacao reçus entières et coupés (test à la coupe).
	Transformation des échantillons acceptés en liqueur pour une évaluation à l'aveugle.
	Evaluation sensorielle à l'aveugle par le comité de sélection de tous les échantillons de liqueurs.
	Analyse des résultats de l'évaluation de liqueur et sélection des meilleurs échantillons.
	À ce stade, les meilleurs échantillons sélectionnés lors de l'évaluation sensorielle de la liqueur peuvent se voir attribuer un prix national Cocoa of Excellence.
	Si le calendrier le permet, les meilleurs échantillons peuvent être transformés en chocolat pour une évaluation sensorielle à l'aveugle.
	Evaluation sensorielle à l'aveugle par le comité de sélection des meilleurs échantillons en chocolat.
	Analyse des résultats de l'évaluation du chocolat et des meilleurs échantillons sélectionnés pour le prix national du Cocoa of Excellence.
	Célébration des gagnants du concours national Cocoa of Excellence avec la participation des producteurs, des partenaires et sponsors, des représentants du gouvernement et des acteurs du secteur du cacao.
	Publication des résultats et noms des producteurs gagnants.
31 janvier 2023	Envoi des échantillons sélectionnés à Cocoa of Excellence pour la participation à l'édition 2023 des Prix Cocoa of Excellence avec tous les documents requis remplis (voir le guide de participation à: www.cocoaofexcellence.org)
	Un retour d'information confidentiel est fourni à tous les producteurs participants sur les résultats de la qualité physique et de l'évaluation sensorielle (fèves, liqueur et chocolat) avec des recommandations d'amélioration si nécessaire.
	Participation aux célébrations de remise des Prix 2023 Cocoa of Excellence en novembre - décembre 2023.
	Évaluation pour les futures compétition nationales Cocoa of Excellence.
	Planification de la prochaine compétition nationale Cocoa of Excellence.

