

# Bien sécher et conserver les fèves de cacao pour une meilleure qualité du cacao marchand de niche

## Introduction

L'amélioration de la qualité sensorielle du cacao constitue un défi majeur pour la filière cacaoyère ivoirienne. Pour obtenir un produit fini de bonne qualité, il est nécessaire d'utiliser des fèves bien fermentées et bien séchées. Le séchage est un processus qui permet d'éliminer l'eau et certains composés volatils des fèves afin d'améliorer la qualité du cacao marchand. Cependant, la réussite de cette opération nécessite de suivre un protocole bien défini. Cette fiche technique décrit les principales étapes pour réaliser un bon séchage et assurer une meilleure conservation des fèves de cacao. Elle est à l'attention des chercheurs, techniciens de laboratoire et agents de vulgarisation.

## Séchage des fèves sur claires

Après la fermentation, sécher les fèves pendant 6 jours sur des claires de dimensions (6 m x 1 m x 1 m). L'épaisseur de la couche de fèves étalées sur les claires est d'environ 3 cm. Durant les deux premiers jours de séchage, exposer les fèves au soleil pendant 3 h (entre 9 h et 12 h) puis à l'ombre d'un hangar pendant 3 h de temps avant de les refermer avec une toile moustiquaire pour les protéger d'éventuels insectes ou débris qui pourraient avoir un impact négatif sur la qualité du cacao marchand. A partir du 3ème jour jusqu'au 6ème jour de séchage, les fèves sont mises au soleil de 9 h à 16 h. Pour un séchage homogène, retourner régulièrement les fèves chaque 4 h, tout au long du processus. La qualité physique et l'arôme des fèves sont également appréciés (Figure 1). En effet, au cours du séchage, les fèves présentent dans l'ensemble une coloration marron avec un arôme cacao bien marqué.



Figure 1 : Séchage solaire des fèves sur claires et appréciation de la qualité

## Tests de coupes des fèves

Réaliser des tests de coupes quotidiennement, tout au long du processus de séchage pour apprécier le niveau de fissuration et de coloration des fèves qui constituent des indicateurs du bon déroulement du processus de séchage. Le test coupe est réalisé avec un échantillon de 20 fèves pris de façon aléatoire. Couper les fèves en deux au niveau de la partie médiane à l'aide d'un sécateur. Elles sont par la suite juxtaposées sur une claire pour observation (Figure 2). La fissuration des fèves peut varier de « peu fissurée » à « très fissurée » avec une coloration allant du violacé au marron (peu ou fortement foncé). Retenons qu'un cacao marchand de bonne qualité présente des fèves très fissurées avec une coloration marronne légèrement foncée.



Figure 2: Fèves coupées réalisées durant la phase de séchage solaire

## Echantillonage des fèves

Dans le cadre des activités de recherche, échantillonner les fèves suivant la méthode du quartage (Figure 3) avant leur conservation. Ceci permet de stabiliser le taux d'humidité des fèves en vue d'obtenir une meilleure qualité sensorielle. Le quartage consiste à séparer les fèves en quatre lots. Les lots en diagonale sont mélangés et le processus reprend jusqu'à l'obtention de 2 kg de cacao marchand, nécessaire pour les analyses physicochimiques, biochimiques et sensorielles. En effet, les deux lots en diagonales sont mélangés sur une paillasse et redivisés en quatre nouveaux lots. Les nouveaux lots en diagonales sont encore mélangés et resubdivisés en quatre autres lots jusqu'à l'obtention de 2 kg de cacao marchand.



Figure 3 : Méthode de quartage réalisée montrant les lots en diagonale

## Conservation des fèves

Confectionner des sacs en popeline de dimensions de 50 x 50 x 50 cm. Après échantillonage, mettre de 2 kg de fèves directement dans ces sacs en popeline. Ensuite, les mettre dans des sacs en jutes. Par la suite, mettre ces dernières dans des sacs puis stocké (Figure 4). Enfin, stocker les sacs en jutes conditionnés dans un entrepôt aéré et à l'abri des insectes jusqu'à leur transfert au laboratoire pour les analyses subséquentes. Ce type de stockage permet aux fèves de préserver leur attribut physique et aromatique.



Figure 4 : Fèves séchées conservées dans des sacs de popeline (A) et des sacs de jutes (B).

## Conclusion

L'obtention de fèves de cacao présentant de bonnes caractéristiques physico chimiques, biochimiques et sensorielles nécessite un séchage optimal de celles-ci. Pour avoir cette qualité, il est recommandé de réaliser le séchage des fèves sur des claires en hauteur. Ces claires devront être mises à l'ombre puis, en plein soleil pendant 6 jours. Il est également recommandé de réaliser des tests coupes pour apprécier le niveau de fissuration et de coloration des fèves qui constitue un indicateur de la bonne qualité du cacao marchand.