

Prix Cacao d'Excellence Édition 2023

Guide de Participation

Révisé en octobre 2022



Reconnaître, préserver, valoriser
la qualité et la diversité des arômes du cacao
tout au long de la chaîne de valeur

Encourager une nouvelle génération
de producteurs d'excellence

www.cacaoofexcellence.org

Sommaire

1	À Propos de Cacao d'Excellence	4
1.1	Ce qui compte pour nous	4
1.2	Théorie du changement	5
1.3	Le processus en bref	5
1.4	Nos accomplissements depuis 2009	6
1.5	Comment fonctionne Cacao d'Excellence	7
1.6	Calendrier des activités	7
2	Coordination de Cacao d'Excellence	8
2.1	Superviser la mise en œuvre au niveau international	8
2.2	Réception et évaluation physique des échantillons de fèves de cacao	9
2.3	Évaluation des fèves de cacao sous forme de liqueur et de chocolat	9
2.4	Compte-Rendu d'Évaluation détaillés sur chaque échantillon de cacao	9
3	Comités Nationaux d'Organisation	9
3.1	Coordination nationale	10
3.2	Réception des échantillons	10
3.3	Sélection d'échantillons	10
3.4	Inscription et expédition des échantillons	11
3.5	Double de sécurité et stockage des échantillons	11
3.6	Suivi auprès de producteurs et célébrations nationales	11
4	Producteurs de Cacao Participants	11
4.1	Conditions de soumissions d'un échantillon	12
4.2	Informations associées	12
4.3	Compte-rendu d'Évaluation des échantillons soumis	12
5	Types d'Echantillons de Fèves de Cacao et Critères d'Admission	13
5.1	Commercial et expérimental	13
5.2	Échantillons par origine	13
5.3	Critères d'admissions des échantillons	13
6	Données et Photos Pour Chaque Echantillon de Fèves de Cacao	14
6.1	Données complètes sur les échantillons	14
6.2	Autorisation et utilisation des données sur les échantillons de cacao	14
7	Critères de Qualité Physique Minimales	15
7.1	Caractéristiques des échantillons de fèves de cacao	15
7.2	Préparation et stockage	16
8	Inscription, documents et envoi d'échantillons	16
8.1	Païement des droits d'inscription pour chaque échantillon	16
8.2	Préparation des échantillons de fèves de cacao pour l'expédition	17
8.3	Instructions d'expédition	17
9	Évaluation, sélection et retour d'information	18
9.1	Évaluation des qualités physiques	18
9.2	Évaluation des échantillons de fèves de cacao en tant que liqueur	18
9.3	Évaluation des 50 meilleurs échantillons transformés en chocolat	19
9.4	Sélection des prix Cacao d'Excellence d'Or, d'Argent et de Bronze 2023	19
9.5	Information aux producteurs d'échantillons de cacao et aux Comités Nationaux d'Organisation	19
	Annexe A. Quotas d'échantillons de fèves de cacao par origine	20
	Annexe B. Exemple de formulaire de données Excel pour chaque échantillon	23
	Annexe C. Données incluses dans le Compte-Rendu d'Évaluation	26
	Annexe D. Check List à joindre aux échantillons	28

Citation : Prix Cacao d'Excellence, Edition 2023: Guide de Participation

© 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/>.

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

1 À Propos de Cacao d'Excellence

1.1 Ce qui compte pour nous

Cacao d'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 origines de production aux consommateurs. Il apporte une reconnaissance mondiale aux producteurs de cacao de qualité supérieure et célèbre la diversité des saveurs des différentes origines de production. Créé en 2009, Cacao d'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. Pour plus d'informations sur nos partenariats, veuillez consulter le site <https://www.cacaofexcellence.org/about-us/organisers-partners-sponsors>.

Cacao d'Excellence est le **point d'entrée des producteurs de cacao pour participer aux Prix Cacao d'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. Organisés tous les deux ans, les Prix Cacao d'Excellence réunissent des experts reconnus en évaluation sensorielle et l'industrie du chocolat pour récompenser les producteurs d'excellence.

Notre **VISION** - L'excellence dans le secteur du cacao catalyse de multiples avantages pour des systèmes agricoles résilients et prospères au niveau des territoires de production et à l'échelle globale.

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:

- Un Compte-Rendu d'Évaluation détaillés sur la qualité physique et sensorielle des échantillons de cacao soumis.
- Invitation sur une plateforme unique pour rencontrer des acheteurs potentiels et promouvoir leur cacao de haute qualité.
- Visibilité accrue grâce à la promotion et la diffusion des meilleurs échantillons à des acheteurs potentiels lors de différents événements.
- Opportunités de marché par le biais de la plateforme Cacao d'Excellence.
- Reconnaissance internationale, régionale et nationale des producteurs de cacao qui produisent des fèves d'une qualité exceptionnelle et aux saveurs variées.
- Renforcement de la capacité à évaluer, identifier et reconnaître un excellence cacao.



- Incitation à développer les compétences en matière d'évaluation de la qualité et de la saveur du cacao au niveau national.
- Accroissement des connaissances sur la diversité et la qualité du cacao résultant de la génétique, des terroirs et du savoir-faire des producteurs de cacao pour informer les programmes de conservation.

1.2 Théorie du changement

L'Excellence dans le secteur du cacao catalyse de multiples avantages pour des systèmes agricoles résilients et prospères au niveau des territoires de productions et à l'échelle globale.

Reconnaître, préserver, valoriser et promouvoir 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 producteurs et favoriser la durabilité de la chaîne d'approvisionnement pour des communautés prospères, résilientes et saines, de l'origine aux consommateurs.



1. Partenariats

Une **communauté d'Excellence** pour la transformation des systèmes alimentaires et fonciers dans le secteur du cacao, grâce à des initiatives de collaboration à impacts multiples.



2. Innovation

Développement et adoption d'**innovations fondées sur des données**, préservant et promouvant la diversité et la qualité des origines, conduisant à l'excellence dans le secteur du cacao.



3. Diversité génétique

Sauvegarde de la diversité génétique du cacao pour garantir la santé, la résilience, la qualité et la diversité à long terme du matériel végétal.



4. Développement des capacités

Individus et organisations de la filière **développent leur capacité à adopter** des innovations générant de la valeur et de la résilience dans le secteur du cacao.



5. Prix

Mise en valeur des origines de cacao à travers le monde, promotion et célébration de la qualité et de la diversité par une culture de l'Excellence dans le secteur du cacao.

1.3 Le processus en bref

Date limite de soumission des échantillons de fèves de cacao : 31 janvier 2023

Frais d'inscription : 100 USD par échantillon

Les frais d'inscription comprennent :

- Processus d'évaluation de Cacao d'Excellence et admission dans l'édition 2023.
- Un Compte-Rendu d'Évaluation détaillés comprenant les résultats de l'analyse de l'évaluation physique, de l'évaluation sensorielle de l'échantillon transformé en liqueur de cacao et, pour ceux qui font partie des meilleurs 50 (Best 50), de l'évaluation sensorielle de l'échantillon transformé en chocolat – valeur de 500 USD.
- Promotion auprès des acheteurs de cacao, des négociants et des chocolatiers dans le matériel de promotion de Cacao d'Excellence.

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



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/>.

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. Les échantillons sont soumis à un processus rigoureux d'évaluation et de sélection par des experts. Tous les protocoles de traitement et d'évaluation des échantillons de fèves font partie des Standards internationaux pour l'évaluation de la qualité et de la saveur du cacao (ISCQF),¹ coordonnées par Cacao d'Excellence.

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 liqueur. L'évaluation sensorielle de la liqueur 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 et évalués en aveugle par un panel plus large de professionnels, d'experts, de chocolatiers et de pâtisseries. Les résultats finaux sont analysés, les prix Cacao d'Excellence d'Or, d'Argent et de Bronze sont sélectionnés, et les gagnants sont célébrés lors de la cérémonie de remise des prix à la fin de 2023.

Un rapport technique détaillé sur l'évaluation physique et sensorielle des fèves de cacao est envoyé à tous les producteurs participants.

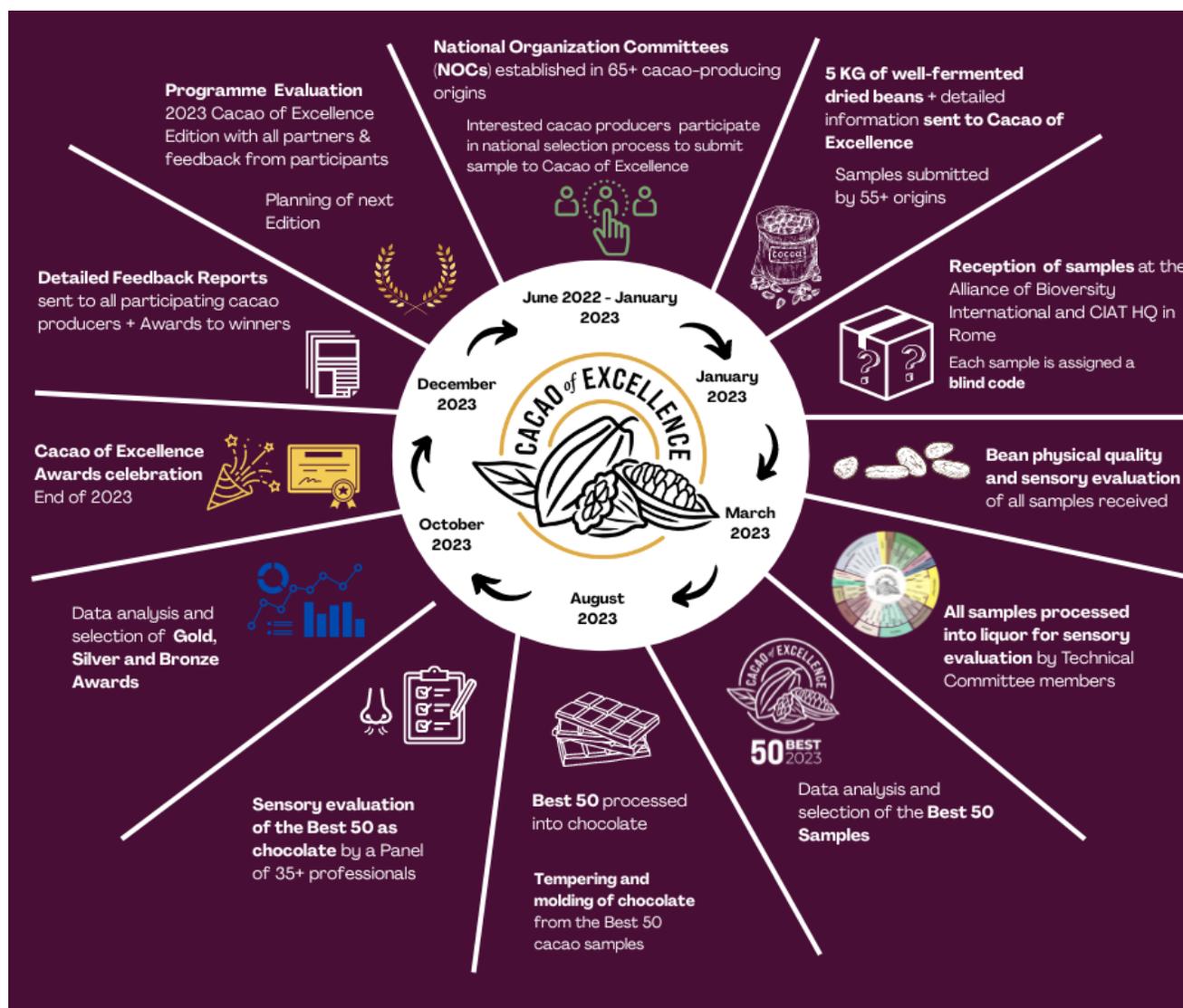
1.4 Nos accomplissements depuis 2009

- Promotion des origines productrices de cacao et renforcement des capacités sur le terrain, dans les institutions et dans l'industrie grâce à des partenariats avec plus de 30 organisations publiques et privées.
- Huit célébrations internationales prestigieuses des Prix Cacao d'Excellence, réunissant plus de 1 000 acteurs de la chaîne de valeur, dont des producteurs de cacao et des entreprises chocolatières de toutes les régions du monde.
- Consolidation de la plus large base de données sur la production de cacao, la diversité des saveurs et l'évaluation de la qualité de plus de 1 250 échantillons exceptionnels et uniques provenant de 55 origines.
- Plus de 400 échantillons de cacao, sélectionnés parmi les meilleurs au monde, ont reçu un prix Cacao d'Excellence, représentant des milliers de producteurs, familles et communautés.
- Plus de 1 250 Compte-Rendu d'Évaluation détaillés envoyés aux producteurs participants, avec des recommandations pour promouvoir et communiquer sur la valeur de leur cacao.
- Des produits innovants, tels que la Chocolate Treasure Box exclusive en édition limitée pour présenter les meilleurs producteurs et les meilleures origines de cacao, et un ensemble d'échantillons de référence uniques utilisés par des experts en évaluation sensorielle du secteur.
- Direction d'un large partenariat pour créer les premières Standards internationaux pour l'évaluation de la qualité et de la saveur du cacao (ISCQF), qui fournissent un langage commun sur la qualité et la diversité des saveurs du cacao, en anglais, français et espagnol, et adopté dans le monde entier.
- Un panel calibré d'experts internationaux en évaluation sensorielle du cacao avec une vaste expérience dans le commerce, l'achat et la transformation du cacao suivant les tendances du marché.
- Contribution importante, par le biais de son Global Network on Cacao Genetic Resources (CacaoNet), à la sauvegarde des seules collections internationales de diversité génétique du cacao au Cocoa Research Centre de Trinité-et-Tobago et au CATIE au Costa Rica.

¹ www.cocoaqualitystandards.org



1.5 Comment fonctionne Cacao d'Excellence



1.6 Calendrier des activités

Date	Activité
Août 2022	L'édition 2023 des Prix Cacao d'Excellence est lancée. Publication du Guide de Participation: www.cacaoofoxcellence.org
Septembre - décembre 2022	Cacao d'Excellence communique avec toutes les origines productrices de cacao pour mettre en place les Comité Nationaux d'Organisation.
Septembre - décembre 2022	Les Comité Nationaux d'Organisation annoncent l'édition 2023 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



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/>.

Date	Activité
	Cacao d'Excellence pour sélectionner les meilleurs échantillons de fèves de cacao représentatifs de la diversité génétique de leur origine.
Décembre 2022 - janvier 2023	Les Comité Nationaux d'Organisation envoient un minimum de 5 kg de fèves bien fermentés et séchés, accompagnés de toutes les informations et accords requis pour l'utilisation de chaque échantillon.
31 janvier 2023	Date limite de réception de: 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.
Février-mars 2023	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 liqueur pour l'évaluation sensorielle.
Février - juillet 2023	L'évaluation sensorielle de la liqueur est effectuée en aveugle par les experts internationaux du Comité Technique de Cacao d'Excellence.
Août 2023	Les 50 meilleurs échantillons (Best 50) sont sélectionnés et nommés pour les Prix Cacao d'Excellence 2023. Les producteurs sont informés. Les noms et coordonnées des producteurs sont publiés sur le site web.
Août 2023	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 - octobre 2023	Les résultats sont analysés pour la sélection des Prix Cacao d'Excellence d'Or, d'Argent et de Bronze 2023.
Nov - déc 2023	Célébrations des Prix Cacao d'Excellence 2023 – dates et lieu à confirmer.
Décembre 2023	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 liqueur et, pour les 50 meilleurs échantillons, l'évaluation sensorielle du chocolat et les certificats de leur Prix Cacao d'Excellence 2023.

2 Coordination de Cacao d'Excellence

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

2.1 Superviser la mise en œuvre au niveau international

- 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.



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/>.

- 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 la sélection des membres d'un 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 pour exprimer au mieux le potentiel de saveurs de chaque échantillon de fève de cacao avant leur transformation en liqueur.

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

- Transforme tous les échantillons acceptés en liqueur 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.
- Informe les producteurs et publie la liste des meilleurs 50.
- 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, chocolatiers et experts en évaluation sensorielle.

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

- Produit un Compte-Rendu d'Évaluation 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 du chocolat et les coordonnées du producteur par le biais du site web Cacao d'Excellence. Les informations sur les échantillons non sélectionnés pour les meilleurs 50 restent confidentielles.
- Des données agrégées 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. Les Comités Nationaux d'Organisation doivent chercher à inclure autant de parties prenantes nationales que possible, telles que des représentants des groupes suivants :

- D'fices 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 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.
- Veiller à ce que toutes les règles et la confidentialité soient respectées.
- Annoncer le lancement de l'Édition 2023 des Prix Cacao d'Excellence ainsi que ses directives à l'échelle nationale.
- Encourager les producteurs de cacao de différentes régions à participer, en particulier les producteurs qui n'ont pas participé aux éditions précédentes.
- Ne pas sélectionner d'échantillons provenant de producteurs ayant déjà remporté un prix Cacao d'Excellence d'Or 2021 ou un International Cacao Awards lors des éditions précédentes, à moins qu'ils ne proviennent d'une plantation, d'une génétique, d'un terroir et/ou d'un processus post-récolte différents.
- 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 5 kg est disponible.
- Expédier les échantillons sélectionnés en fonction du quota maximum à Cacao d'Excellence avant le 31 janvier 2023.

3.2 Réception des échantillons

- Recevoir les échantillons des producteurs de cacao et en accuser réception.
- Assurer qu'un minimum de 5 kg de fèves bien fermentées et séchées est disponible pour chaque échantillon et que 5 kg supplémentaires sont conservés par sécurité. Les échantillons de moins de 5 kg envoyés à Cacao d'Excellence seront rejetés.
- Assurer que tous les producteurs ont donné l'autorisation à Cacao d'Excellence d'utiliser les échantillons avec toutes les données et photos associées.
- 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.
- Assurez-vous qu'un seul échantillon par producteur est sélectionné.
- Assurez-vous 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 les documents d'accompagnement en suivant les instructions de préparation et d'emballage des échantillons et des documents 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 www.cacaofexcellence.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, avant le 31 janvier 2023.

3.5 Double de sécurité et stockage des échantillons

- Assurer qu'un double de sécurité de 5 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 d'fices nationaux du cacao et d'autres institutions qui d'frent 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.

Les producteurs de cacao participants peuvent être des :



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

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 5 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 www.cacaoofexcellence.org, 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 et **Annexe C**).
- 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 2021-2022 de l'Organisation Internationale du Cacao (ICCO)
- **Échantillons supplémentaires** - un échantillon est ajouté pour les origines ayant reçu un International Cacao Award dans l'une des éditions 2017, 2019 ou un prix Cacao d'Excellence d'Or 2021, pour un maximum de 2 échantillons.

5.3 Critères d'admissions des échantillons

- Pas plus d'échantillons que le quota par 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, d'une taille maximale de 4MB des éléments suivants :

- Représentants des producteurs/coopératives dans la plantation de cacao
- Gousses (ouvertes et fermées) de 5 arbres
- Fèves fraîches coupées
- Gros plans sur des fleurs

6.2 Autorisation et utilisation des données sur les échantillons de cacao

En remplissant et en soumettant le formulaire de données Excel, les producteurs de cacao donnent la permission à Cacao d'Excellence d'utiliser ces données comme indiqué dans le guide de participation et à des fins de recherche.

Les données sont utilisées pour :

- Classer, évaluer et traiter correctement 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 (Best 50) et les lauréats des prix Cacao d'Excellence d'Or, d'Argent et de Bronze en rendant publics les coordonnées et les résultats de l'évaluation et des prod'its de saveur.
- Produire et envoyer les Compte-Rendu d'Évaluation à chaque producteur.
- Effectuer des analyses scientifiques tout en garantissant l'anonymat.
- Suivre et évaluer l'impact de Cacao d'Excellence.



Pour un traitement et un retour d'information optimaux, 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'Évaluation 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'Évaluation 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 coupées 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, chef de file de Cacao d'Excellence.

Mode de paiement

- Frais: 100 USD par échantillon de fèves de cacao
- Paiement: PayPal - créez un compte si vous n'en avez pas déjà un.
- Des pas:
 - Cliquez sur ce lien PayPal:
 - Don à "Alliance Bioversity International and CIAT"
 - Insérez le montant de 100 USD
 - Choisissez "Registration fee Cacao d'Excellence 2023".



- Faites le don en choisissant l'une des 2 options : 1) avec PayPal ou 2) avec une carte de crédit ou de débit.

NOTE – Vous recevrez un reçu par e-mail une fois le paiement traité - veuillez conserver ce reçu comme preuve de paiement.

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 D**).
- 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 d'Excellence Lab
C/o Alliance d' Bioversity International and CIAT
Via Baccio Baldini 4b-c
00146, Rome, Italie
- 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 **avant le 31 janvier 2023**.
- 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 des qualités physiques

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.

Les données enregistrées et les mesures effectuées sont énumérées dans l'**Annexe C**.

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

Tous les échantillons de cacao acceptés sont transformés en liqueur et évalués (en aveugle) par le Comité Technique, un panel d'experts internationaux en évaluation sensorielle du cacao, selon le formulaire d'évaluation Cacao d'Excellence, la roue des saveurs et le glossaire. 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 nommés 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.



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 un panel plus large d'environ 35 professionnels, dont le Comité Technique et d'autres chocolatiers, acheteurs et experts en évaluation sensorielle.

Recette et caractéristiques du chocolat

% Grués de cacao	61.00
% Beurre de cacao désodorisé	5.00
% Sucre (canne à sucre)	33.65
% Lécithine de soja	0.35
% Total	100
% Total Cacao	66
Rapport Masse de cacao (grués) / sucre	1.81
Finesse du chocolat	14 - 18 µ

9.4 Sélection des prix Cacao d'Excellence d'Or, d'Argent et de Bronze 2023

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). Au moment des célébrations, les coordonnées des producteurs et le profil de saveurs de l'échantillon transformé et évalué sous forme de chocolat sont rendus publics sur le 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 (voir les données dans l'**Annexe C**). Le rapport comprend les résultats de l'évaluation des qualités physiques des fèves, de l'évaluation sensorielle de la liqueur 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 peuvent être fournies lorsqu'ils sont associés à un processus post-récolte spécifique.



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

Calculs de base des quotas

Prévisions de production ICCO 2021-2022	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 Gold Awards reçus dans les éditions 2017-2019-2021	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	Échantillons supplémentaires	Quota 2023
Afrique & Océan Indien							Total :	118
1. Bénin	3							3
2. Cameroun	7							7
3. Congo, Rep. du	5							5
4. Congo, Rép. Dém. 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	3							3
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
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	2	7
24. Zambie	3							3



Origine / Région	Quota de base	ICA 2013	ICA 2015	ICA 2017	ICA 2019	Or 2021	Échantillons supplémentaires	Quota 2023
Asie & le Pacifique							Total :	98
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	2	5
30.Inde	5			1			1	6
31.Indonésie	7		1			1	2	9
32.Îles Salomon	5		1				1	6
33.Laos	3							3
34.Malaisie	3	2		1	1	1	2	5
35.Myanmar	3							3
36.Papouasie-Nouvelle-Guinée	5		1				1	6
37.Papouasie-Nouvelle-Guinée - Région autonome de Bougainville (AROB)	3					1	1	4
38.Philippines	5				1	2	2	7
39.Polynésie française	3							3
40.Samoa	3							3
41.Sri Lanka	3							3
42.Taiwan	3				1	1	2	5
43.Thailande	3							3
44.Timor-Leste	3							3
45.Vanuatu	4							4
46.Viet Nam	4	1			1		2	6
Amérique Centrale & les Caraïbes							Total :	90
47.Belize	3				1		1	4
48.Costa Rica	3	1					1	4
49.Cuba	4							4
50.Dominique	4			1			1	5
51.El Salvador	3			1			1	4
52.Grenade	3							3
53.Guadeloupe	3							3
54.Guatemala	3			2		1	2	5
55.Haïti	4							4
56.Honduras	4	1	1				2	6
57.Jamaïque	3							3
58.Martinique	3			1			1	4
59.Mexique	5					1	1	6
60.Nicaragua	5		1				1	6
61.Panama	4							4
62.Porto Rico	3							3
63.République dominicaine	7	1			1		2	9
64.Saint-Kitts-et-Nevis	3							3
65.Sainte-Lucie	3							3
66.Saint-Vincent-et-les Grenadines	3				1		1	4
67.Trinité-et-Tobago	3	1	2		2		2	5



Origine / Région	Quota de base	ICA 2013	ICA 2015	ICA 2017	ICA 2019	Or 2021	Échantillons supplémentaires	Quota 2023
Amérique du Sud							Total :	58
68.Bolivie	4	1	2	1	1	1	2	6
69.Brésil	7			1		1	2	9
70.Colombie	7		1		1		2	9
71.Équateur	7		2	1	1		2	9
72.Guyane française	3							3
73.Guyana	3							3
74.Pérou	7	1		1		1	2	9
75.Suriname	3							3
76.Venezuela	5	1			1		2	7
							Total général:	365



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 ? <i>Nouvelle variété, Accessions d'une banque génétique, variété locale, Nouvelle méthode de production, Autre type</i>
Si autre type d'échantillon expérimental, veuillez le décrire.
B. Producteur de l'échantillons
Type de producteur : <i>Producteur individuel, Association de producteurs, Coopérative, Plantation de cacao, Centre de recherche, Autre</i>
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 : <i>Producteur individuel de l'échantillon, Représentant de la coopérative/association etc., Parent du producteur, voisin, Autre</i>
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 ?
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



Description des données
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 : <i>Gestion traditionnelle, Plantation intensive, Système agrd'orestier, Autre</i>
Type de certification : <i>Aucun, Certifié biologique, Rainforest Alliance, UTZ, Fairtrade, Autres</i>
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 : <i>Criollo (culture traditionnelle ou similaire), Trinitario, Forastero, Nacional, Autre type</i>
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 : <i>Graines, Greffage, Autre</i>
Si par greffage, quel est le porte-greffe (s'il est connu) ?
Si elle est greffée, quel type de greffe est utilisé : <i>Greffage par le haut, Greffage de bourgeons, Greffage sur arbre mature, Autre</i>
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 ? <i>A la ferme, Au centre post-récolte de la coopérative ou de l'association, A la station expérimentale, Autre</i>
Délai entre récolte et ouverture des cabosses (en jours)
Pré-séchage des fèves fraîches avant fermentation? <i>Oui / Non</i>
Poids de l'échantillon collecté (Kg de fèves fraîches)
Durée de la fermentation (jours)
Fermentation réalisée en : <i>Caisse en bois, Tas, Sacs, Autre</i>
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 ? <i>Oui / Non</i>
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 ?
I. Informations sur le séchage de l'échantillon
Quand le séchage de l'échantillon a-t-il commencé ? (jj/mm/aaaa)



Description des données
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 - <i>Oui / Non</i>
Séchage indirect au soleil (par exemple, séchoir-tunnel ventilé, serre) - <i>Oui / Non</i>
Séchage artificiel (ou séchage "mécanique" ou "forcé") - <i>Oui / Non</i>
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 ? <i>Bord de route, asphalt, Aire de séchage en ciment, Bois, Bambou, Métal, Autre</i>
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 ? <i>Aire de séchage en ciment, Bois, Bambou, Métal, Autre</i>
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 : <i>Plateau et feu, Type Samoa, Autre</i>
Séchage artificiel : Si autre type de séchoir, lequel ?
Séchage artificiel : Source de chaleur utilisée : <i>Bois, Déchets, Gaz, Pétrole, Autre</i>
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 ? <i>Oui / Non</i>
Si oui, donner le pourcentage de fèves : <ul style="list-style-type: none"> • 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 ? <i>Oui / Non</i>
K. Autres commentaires
Ajoutez tout autres commentaires sur l'échantillon si nécessaire



Annexe C. Données incluses dans le Compte-Rendu d'Evaluation

Données	
1.	Code de l'échantillon CoEx
2.	Date du rapport
3.	Origine
4.	Région
5.	Producteur
6.	Résultats: Liqueur, Best 50, ou Prix d'Or, d'Argent ou de Bronze
7.	Contexte – Présentation de l'Édition 2023
8.	Objectif
Producteur - Informations de contact	
9.	Nom complet
10.	Type
11.	Personne de contact
12.	Téléphone de la personne de contact
13.	Email de la personne de contact
Localisation de la ferme	
14.	Adresse
15.	Ville
16.	District
17.	Région
18.	Pays/Origine
19.	Coordonnées GPS – latitude
20.	Coordonnées GPS – longitude
Expéditeur de l'échantillon – Informations de contact	
21.	Nom
22.	Organisation
23.	Téléphone
24.	Email
25.	Comité national d'organisation (CNO) Informations de contact
Historique de l'envoi des échantillons de fèves	
26.	Date de réception à Cacao d'Excellence c/o Alliance Bioversity International et CIAT, Rome, Italie
27.	Date du début de l'évaluation physique et transformation au laboratoire Cacao d'Excellence
Description de l'exploitation et des pratiques agricoles	
28.	Taille de l'exploitation (ha)
29.	Productivité (Kg de fèves sèches/ha/an)
30.	Type de pratiques agricoles
Origine génétique et type d'échantillon	
31.	Poids de l'échantillon envoyé (g)
32.	Origine génétique dominante
33.	Nom local de la variété de cacao

Données	
34.	Type d'échantillon (commercial / expérimental)
35.	Si commercial, volume de production estimé dans les années à venir (tonnes/an)
Fermentation	
36.	Date
37.	Durée (jours)
38.	Méthode utilisée
39.	Type de contenant
40.	Premier brassage
41.	Nombre total de brassages
42.	Poids total de la masse de fermentation (kg)
Séchage	
43.	Date
44.	Durée (jours)
45.	Méthode utilisée
46.	Type spécifique
47.	Épaisseur de la couche de fèves (cm)
Conditions de stockage	
48.	Températures (°C)
49.	Humidité relative (%)
50.	Contrôle des ravageurs lors du stockage
Fèves entières non torréfiées	
51.	Arôme externe des fèves
52.	Apparence externe des fèves
53.	Poids spécifique (/100g)
54.	Poids moyen par fève (g)
55.	Perte au cours du nettoyage (%)
56.	Teneur en humidité des fèves (%)
Fèves coupées	
57.	Lien vers les photos du test à la coupe
58.	Arôme lors du test à la coupe
59.	Apparence lors du test à la coupe
60.	% pourpre / violettes
61.	% en partie pourpres
62.	% brun clair
63.	% brun moyen
64.	% brun foncé
65.	% moisies
66.	% ardoisées - grises
67.	% infestées de l'intérieur
Fissuration interne des fèves	
68.	Niveau de fissuration 1 (%)
69.	Niveau de fissuration 2 (%)
70.	Niveau de fissuration 3 (%)
71.	Niveau de fissuration 4 (%)



Données	
	Conditions de torréfaction pour la transformation en liqueur
72.	Températures (°C)
73.	Temps (minutes)
74.	Rendement des grués (%)

Caractéristiques de la liqueur	
75.	Contenu en beurre de cacao (%)
76.	Finesse de la liqueur (µm)
	Évaluation sensorielle de la saveur de la liqueur de cacao
77.	Cacao
78.	Acidité
79.	Amertume
80.	Astringence
81.	Fruits Frais
82.	Fruit Brun
83.	Floral
84.	Boisé
85.	Épices
86.	Noix
87.	Caramel / Panela
88.	Degré de torréfaction
89.	Saveurs désagréables
90.	Qualité globale
91.	Saveurs désagréables perçues
92.	Sous-attributs clés
93.	Commentaires sur la saveur
94.	Commentaires sur les techniques post-récolte

Données	
	Évaluation sensorielle de la saveur du chocolat (pour Best 50)
95.	Cacao
96.	Acidité
97.	Amertume
98.	Astringence
99.	Fruits Frais
100.	Fruit Brun
101.	Floral
102.	Boisé
103.	Épices
104.	Noix
105.	Caramel / Panela
106.	Sucré
107.	Degré de torréfaction
108.	Saveurs désagréables
109.	Qualité globale
110.	Saveurs désagréables perçues
111.	Sous-attributs clés
112.	Description du pr'd'il de la saveur du chocolat
113.	Prix Cacao d'Excellence (Or, Argent, Bronze – le cas échéant)
114.	Discours du chocolatier/expert international lors de la cérémonie de remise des prix – Gold Awards
115.	Annexe 3B. – Aperçu du test à la coupe
116.	Annexe 3C. – Photos étiquetées et évaluées de fèves coupées (test à la coupe)



Annexe D. 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 d'acceptation des échantillons		(✓)
Éligibilité des échantillons		
1.	Tous les échantillons contiennent au minimum 5 kg de fèves de cacao fermentées et séchées.	
2.	Un échantillon double de sécurité d'au moins 5 kg est conservé et disponible jusqu'en décembre 2023.	
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 2021 ou d'un International Cacao Awards des éditions précédentes.	
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 du guide de participation 2023.	
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. Si aucune valeur ou une autre valeur est indiquée, vous devrez payer des frais de douane.	
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	
15.	(a.meter@cgiar.org).	
16.	Une copie imprimée du formulaire de données Excel rempli est jointe à l'envoi de chaque échantillon.	
17.	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 .	
18.	Un courriel a été envoyé à Andrew Meter (a.meter@cgiar.org), avec les informations suivantes : <ul style="list-style-type: none"> a. Nom et coordonnées de l'expéditeur b. Date de l'envoi c. Nom du coursier d. Numéro de suivi du colis e. Formulaire de données Excel complété pour chaque échantillon 	
19.	Toutes les photos ou vidéos sont envoyées à Andrew Meter (a.meter@cgiar.org) via WeTransfer	
20.	Cette liste est incluse dans le paquet d'échantillons.	

