



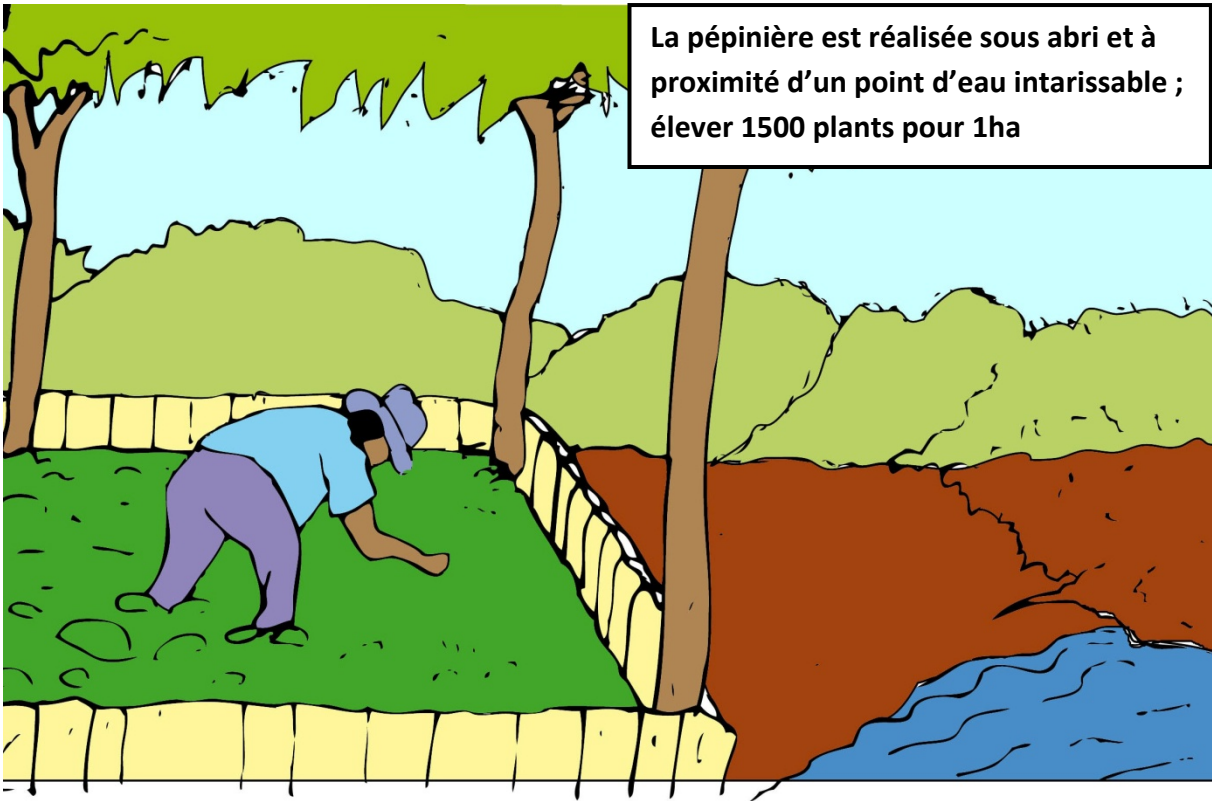
Organisation  
internationale  
du Travail



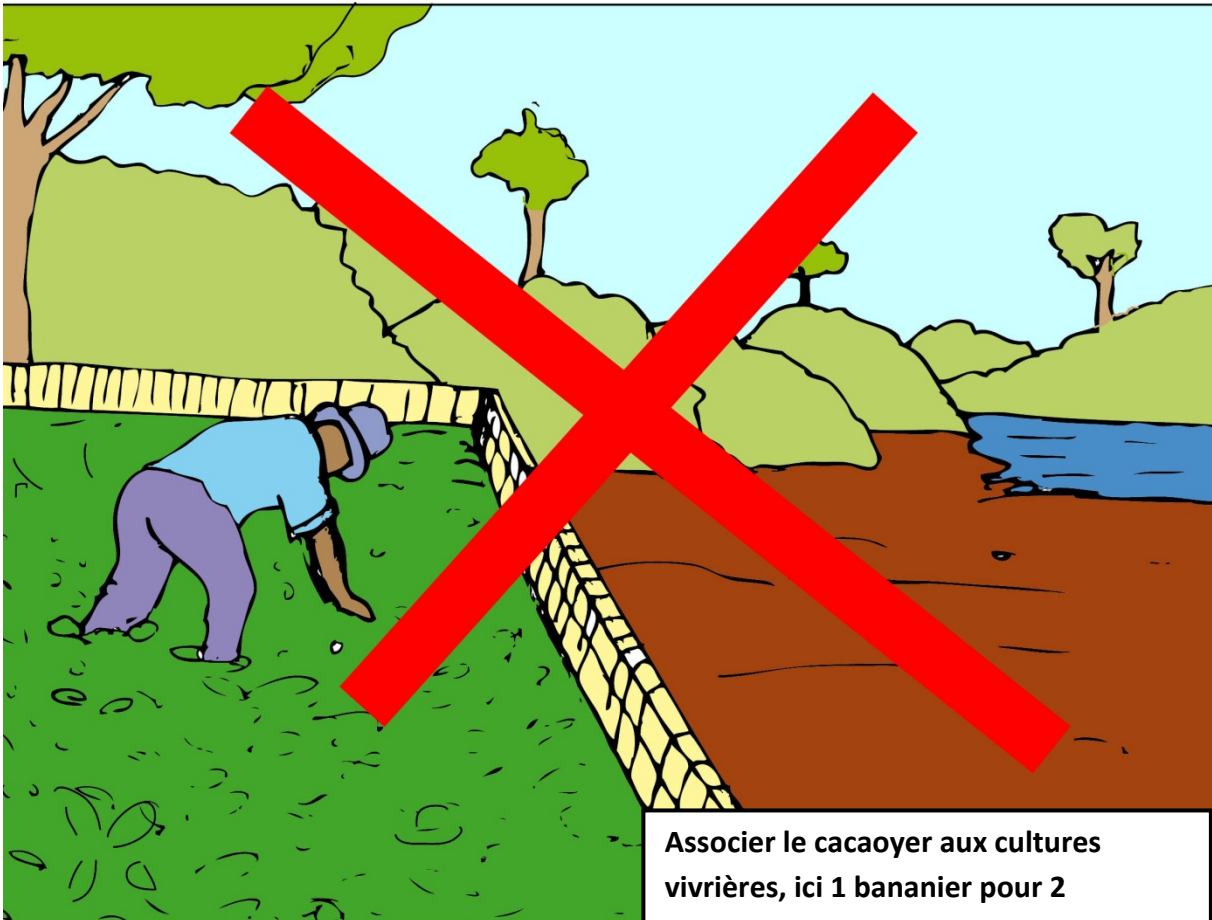
## GUIDE DU PRODUCTEUR DE CACAO



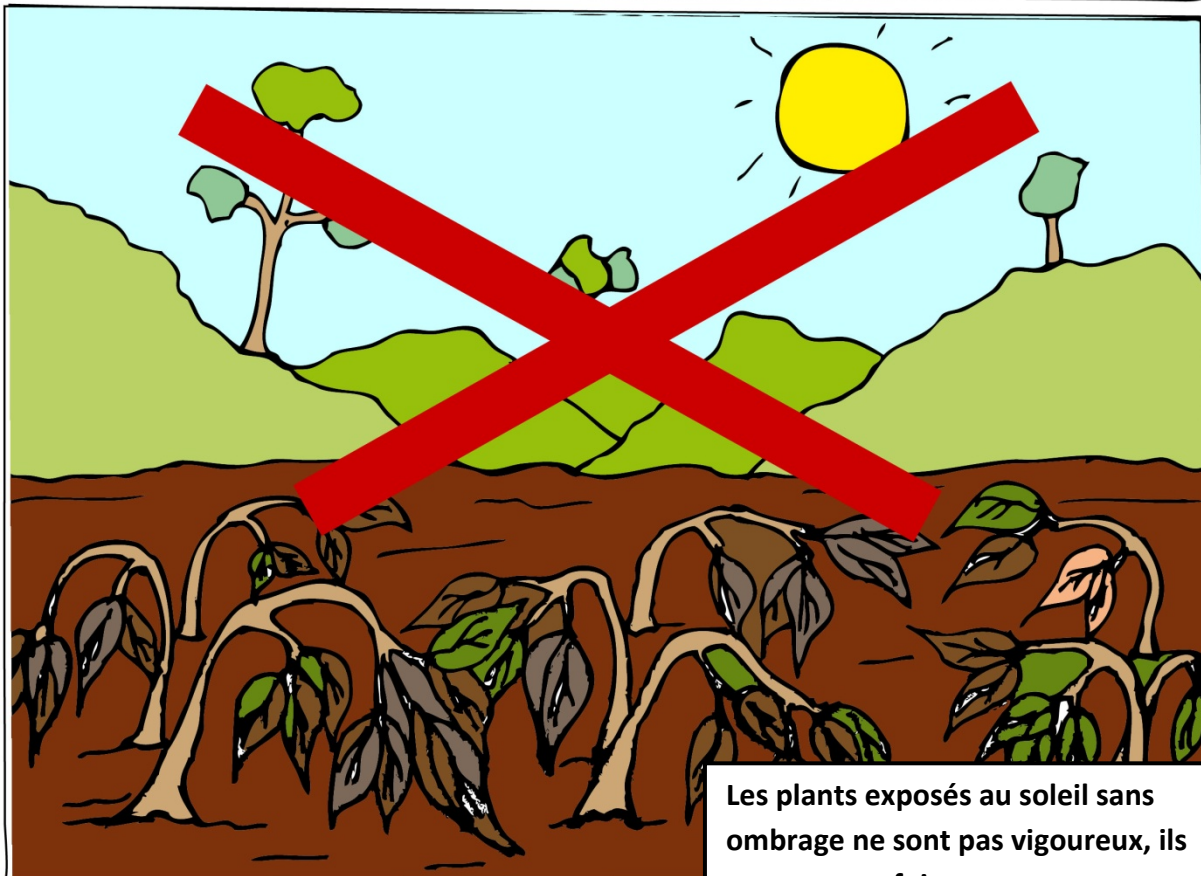
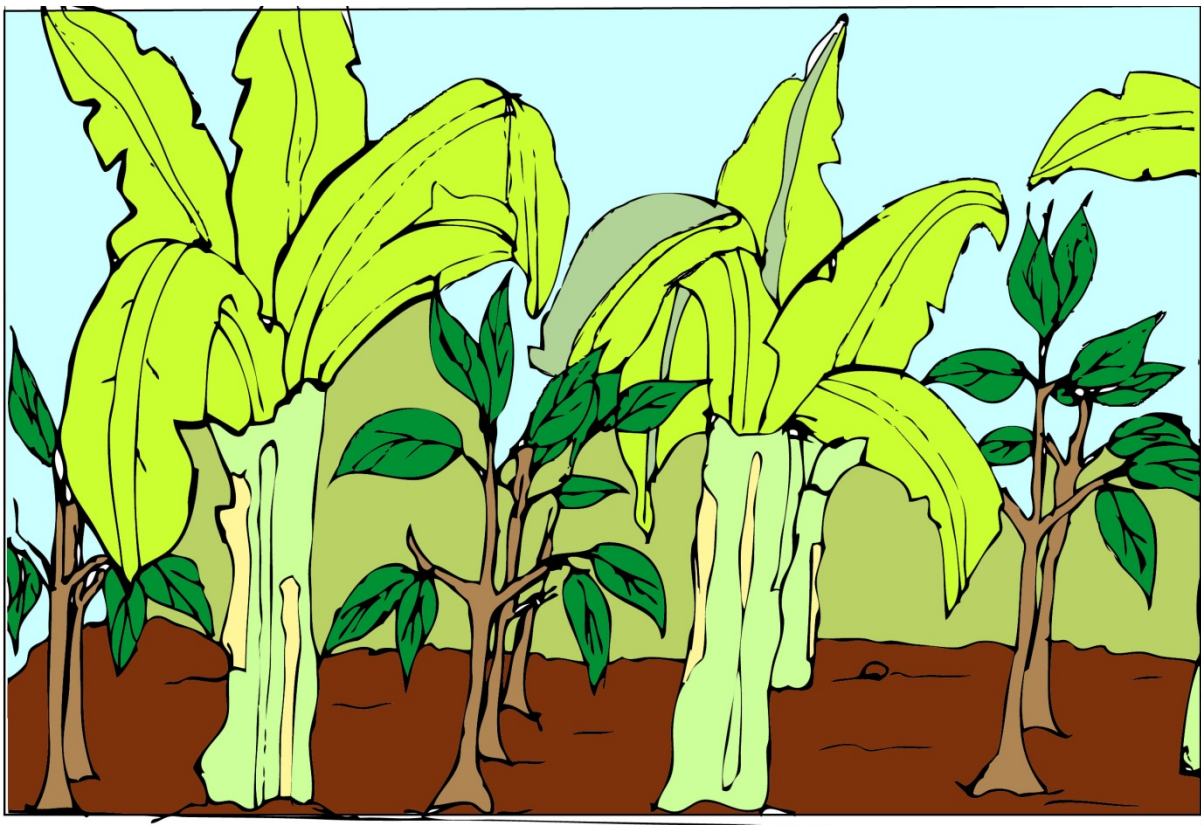
Programme  
international  
pour l'abolition  
du travail  
des enfants  
(IPEC)



La pépinière est réalisée sous abri et à proximité d'un point d'eau intarissable ; élever 1500 plants pour 1ha

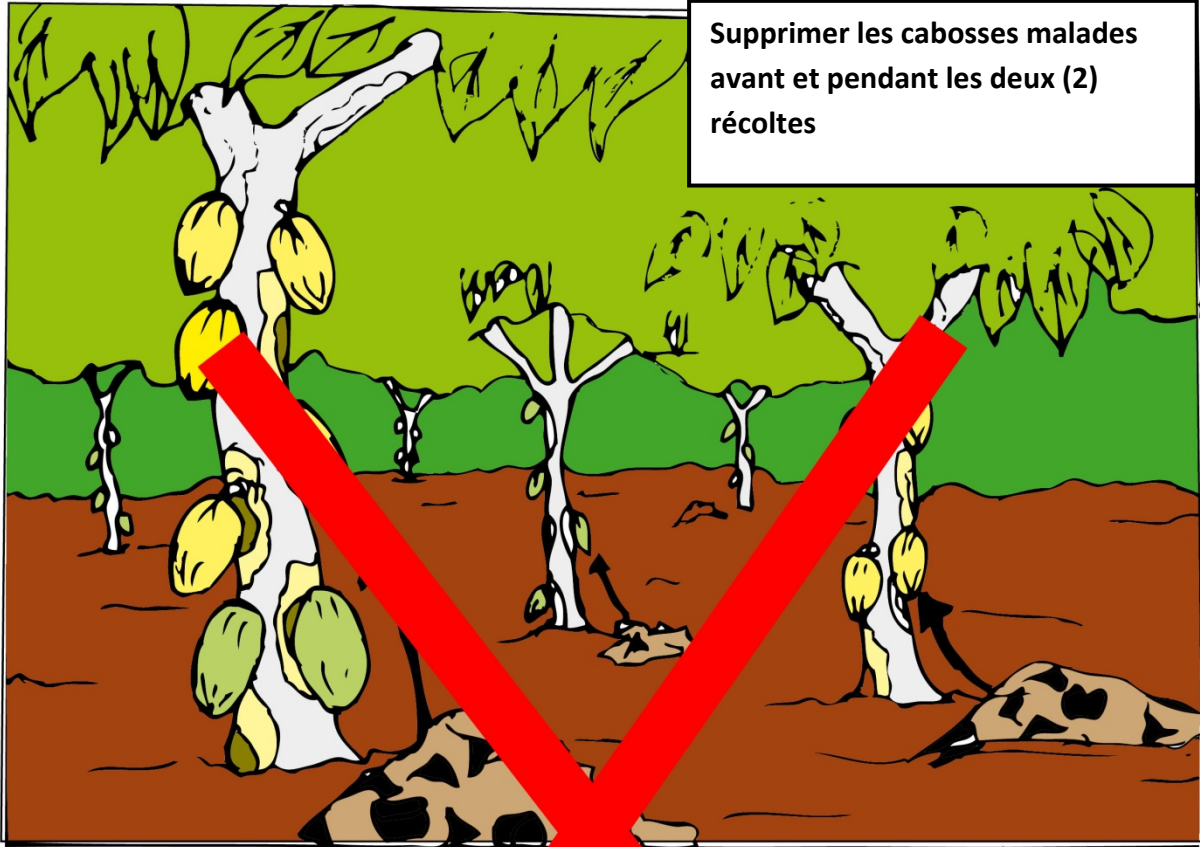


Associer le cacaoyer aux cultures vivrières, ici 1 bananier pour 2 cacaoyers, éliminer progressivement le bananier à partir de la 3<sup>ème</sup> année de l'entrée en production de la cacaoyère



Les plants exposés au soleil sans ombrage ne sont pas vigoureux, ils meurent parfois

Supprimer les cabosses malades  
avant et pendant les deux (2)  
récoltes

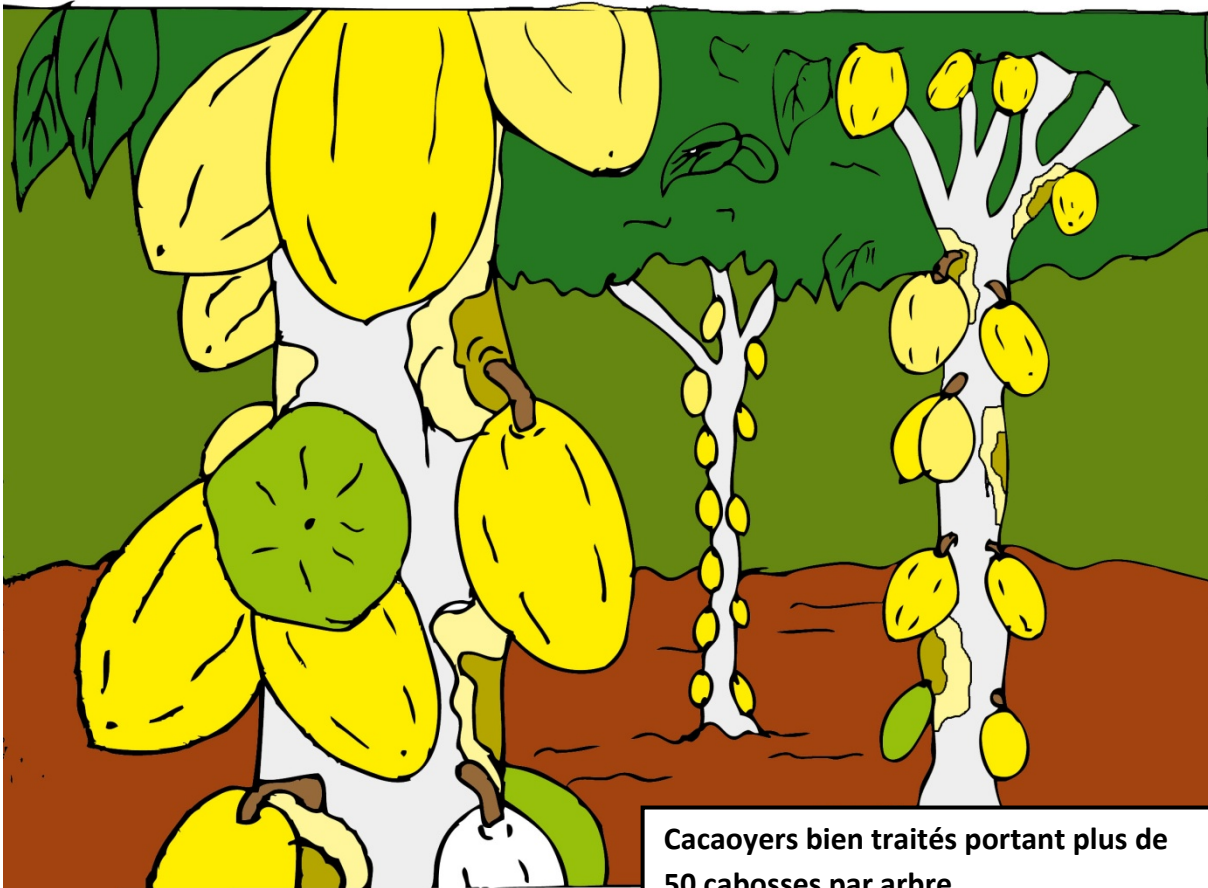
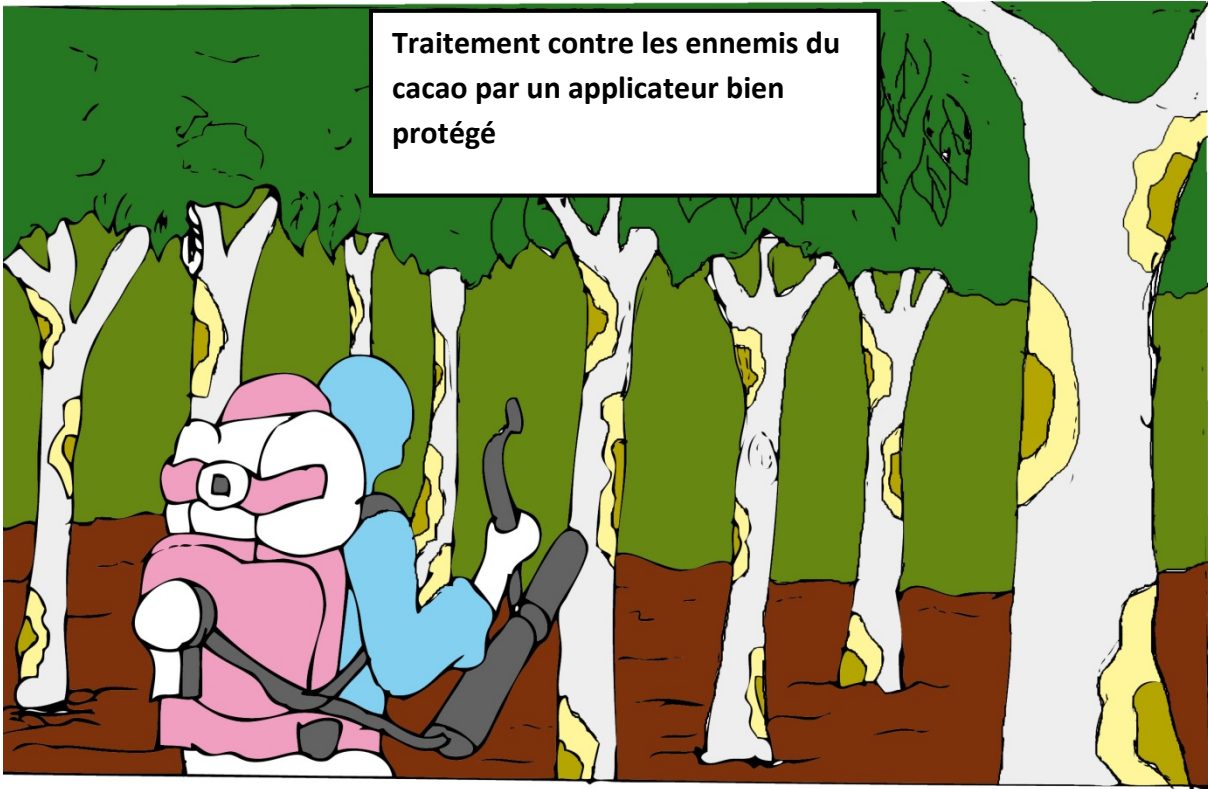


Un champ débarrassé de cabosses malades

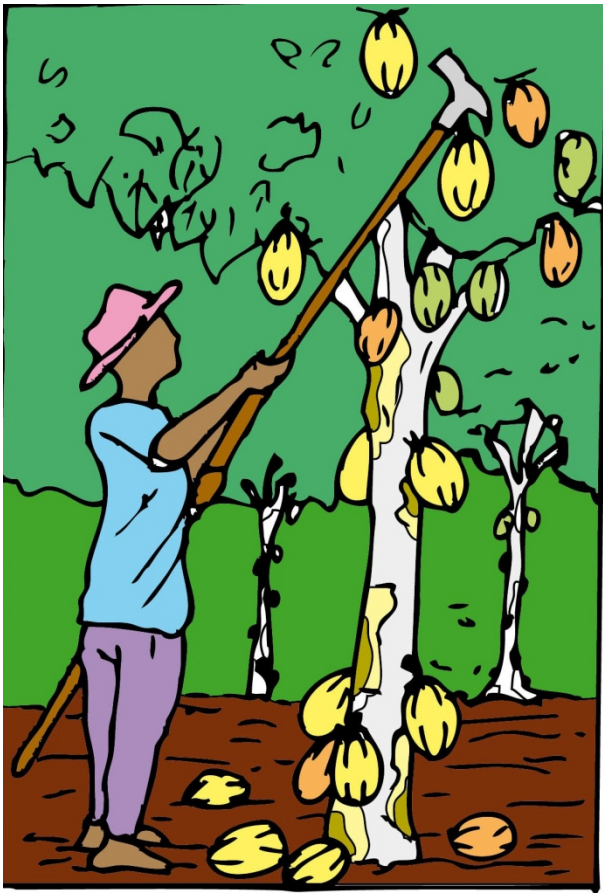


Enterrement de cabosses malades

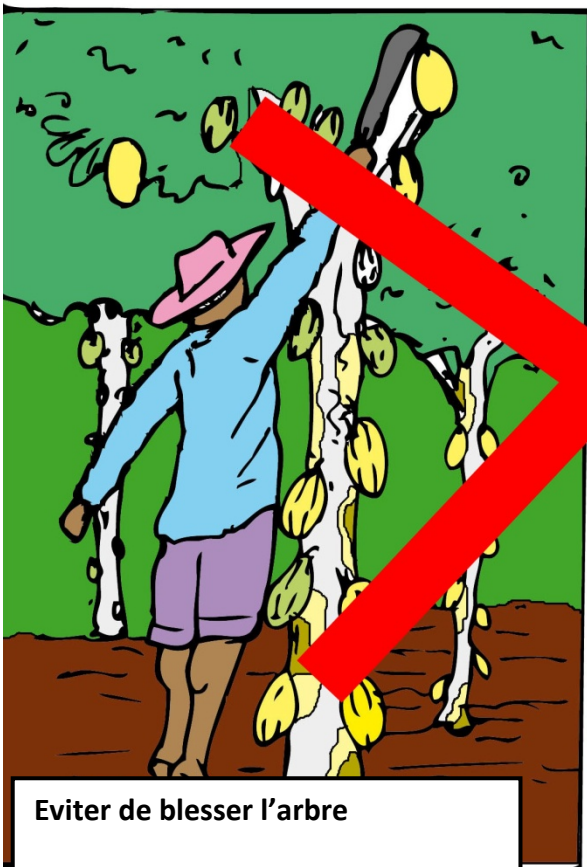
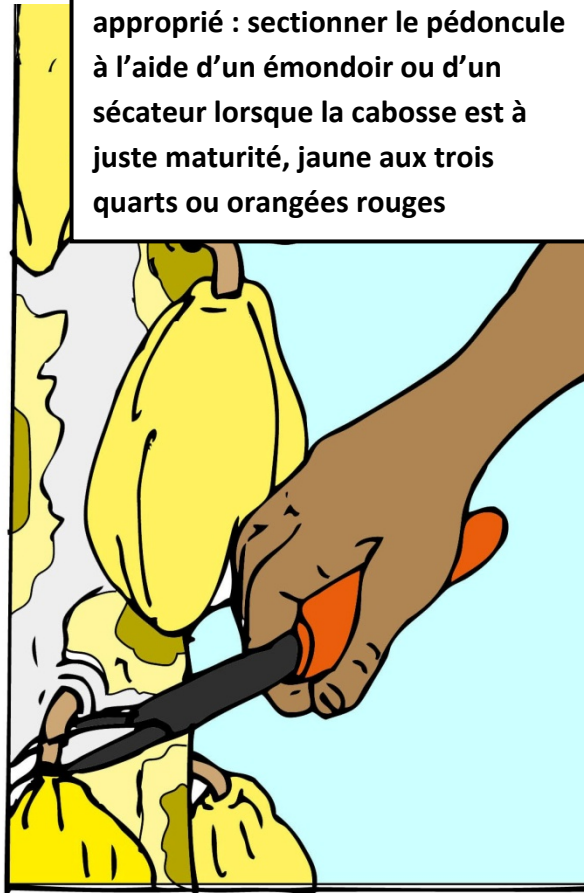
Traitement contre les ennemis du cacao par un applicateur bien protégé



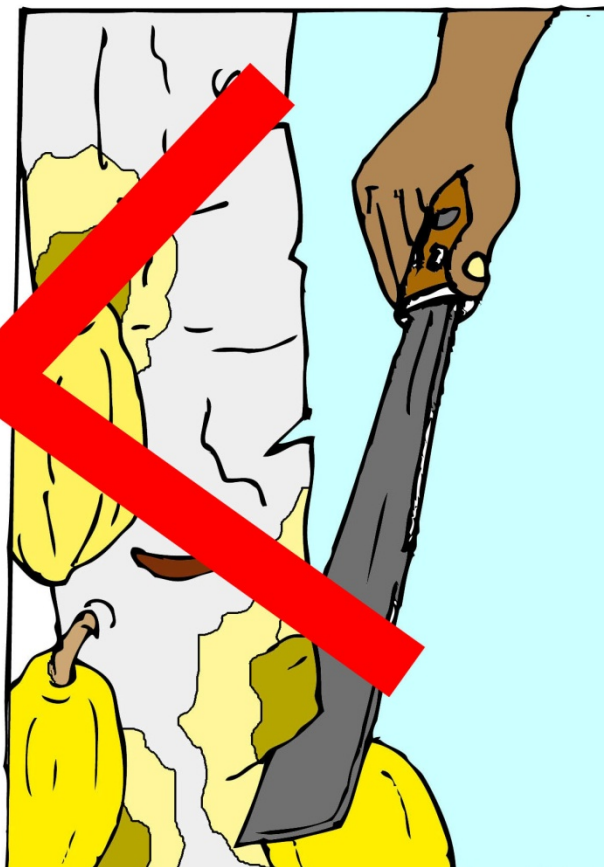
Cacaoyers bien traités portant plus de 50 cabosses par arbre



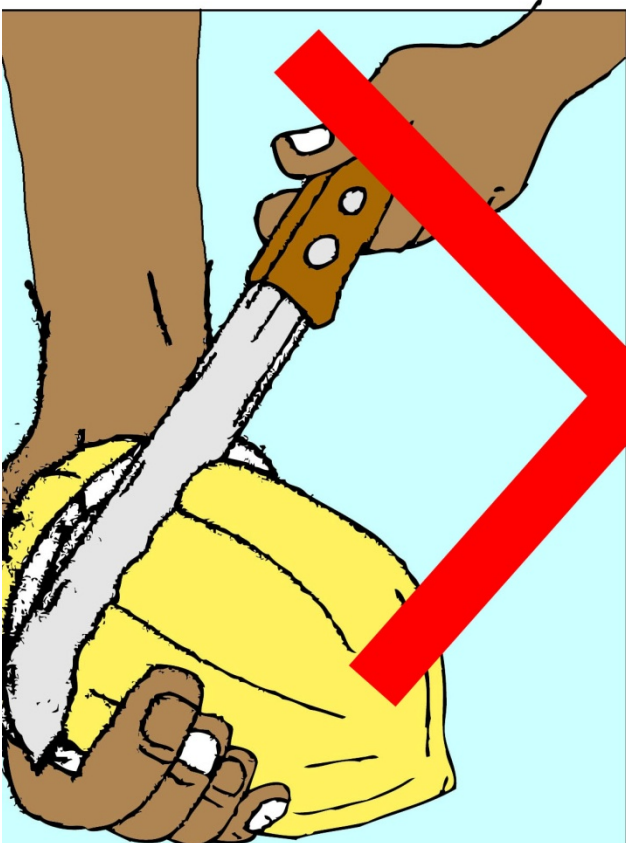
La récolte est faite avec du matériel approprié : sectionner le pédoncule à l'aide d'un émondoir ou d'un sécateur lorsque la cabosse est à juste maturité, jaune aux trois quarts ou orangées rouges



Eviter de blesser l'arbre

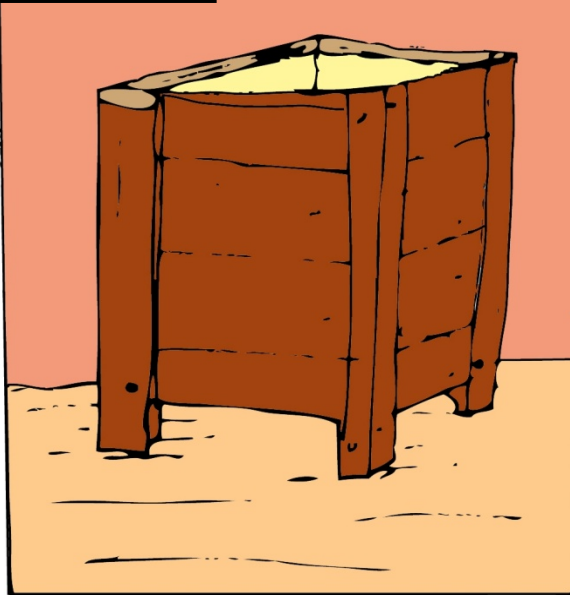
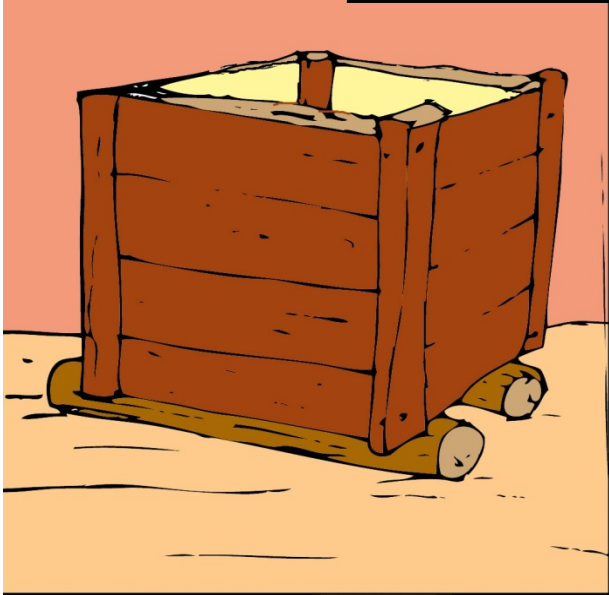


Ecabossage 48 heures après la récolte avec un gourdin en lieu et place d'un matériel qui peut blesser les fèves et la personne qui fait l'opération.





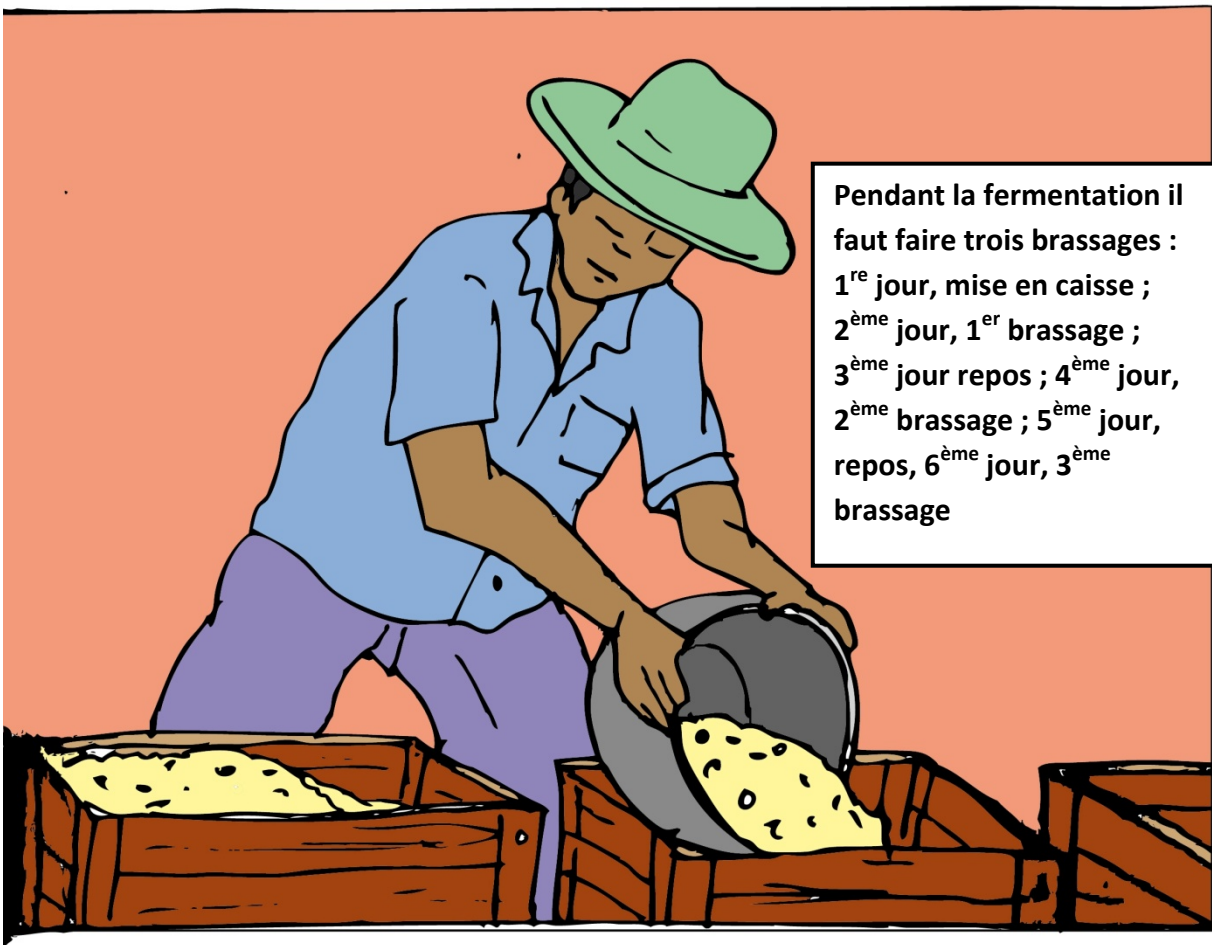
**Caisses de fermentation : posées sur des rondins ou avec pieds pour éviter le contact avec le sol, percer le fond des caisses pour permettre l'écoulement des jus**



**Bien remplir les caisses dans le délai d'une journée après l'écabossage**

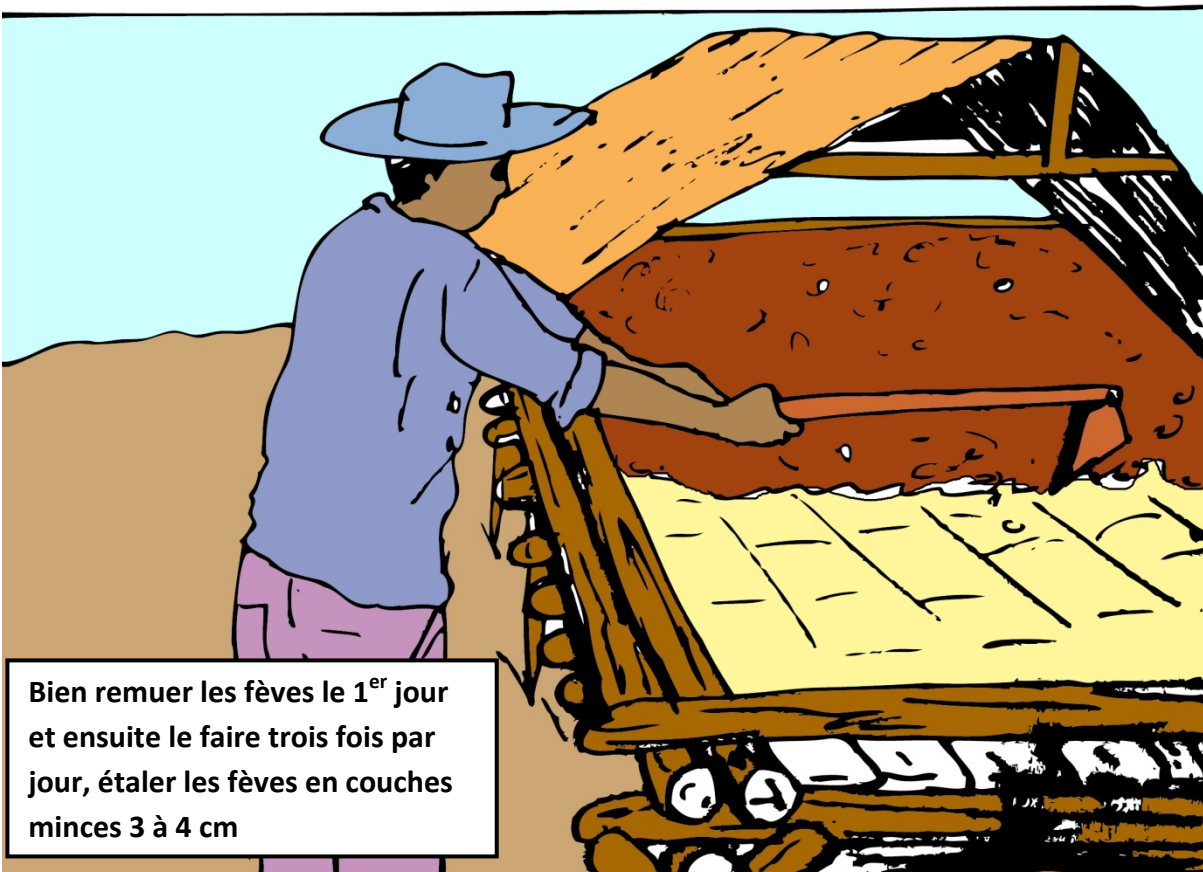


Bien couvrir les caisses remplies de fèves avec les feuilles de bananier ou de vieux sacs



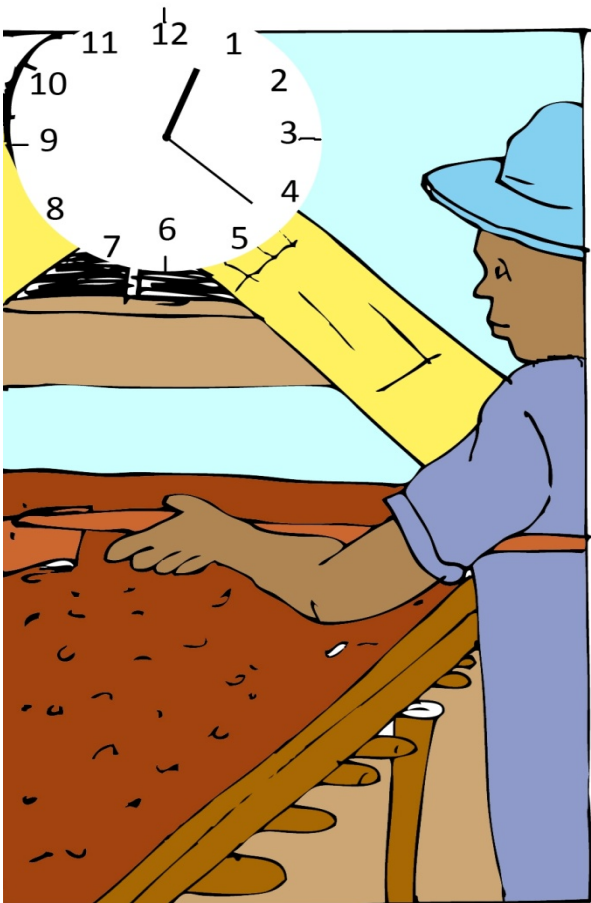
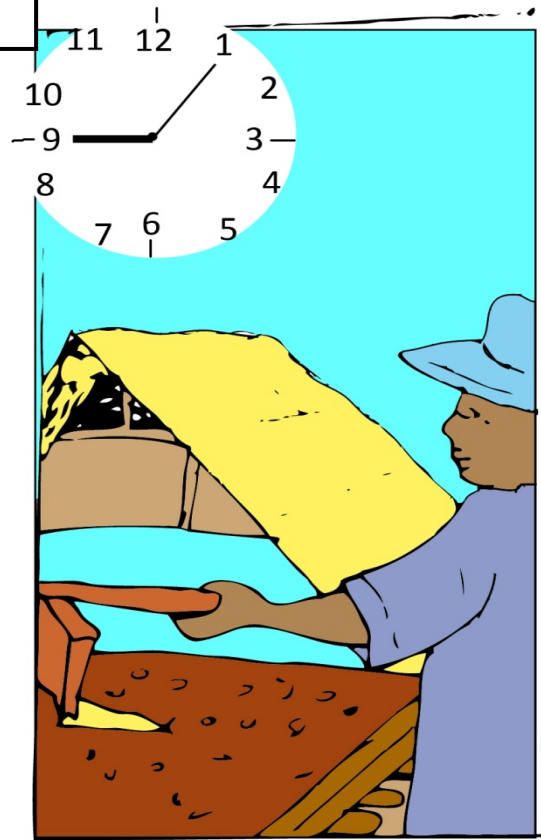
Pendant la fermentation il faut faire trois brassages :  
1<sup>re</sup> jour, mise en caisse ;  
2<sup>ème</sup> jour, 1<sup>er</sup> brassage ;  
3<sup>ème</sup> jour repos ; 4<sup>ème</sup> jour,  
2<sup>ème</sup> brassage ; 5<sup>ème</sup> jour,  
repos, 6<sup>ème</sup> jour, 3<sup>ème</sup>  
brassage

Préparation de la claie et de l'abri de séchage



Bien remuer les fèves le 1<sup>er</sup> jour et ensuite le faire trois fois par jour, étaler les fèves en couches minces 3 à 4 cm

Remuer les fèves à 9h, 13h et 17 h





Eviter le contact des sacs de cacao avec le sol, le mur et les insectes



**IL EST INTERDIT D'ENGAGER LES ENFANTS DE 14 ANS DANS :**

***LE PORT DE CHARGES LOURDES, LE BRULAGE DES CHAMPS, L'ABATTAGE DES ARBRES,  
L'EPANDAGE D'ENGRAIS, LE NETTOYAGE DES CHAMPS, et LE TRAITEMENT  
PHYTOSANITAIRE***















Programme international pour l'abolition du travail des enfants (IPEC) du BIT.

Copyright © Organisation internationale du Travail 2013.

Les publications du BIT jouissent de la protection du droit d'auteur en vertu du protocole n° 2, annexe à la Convention universelle pour la protection du droit d'auteur. Toutefois, de courts passages pourront être reproduits sans autorisation, à la condition que leur source soit dûment mentionnée. Toute demande d'autorisation de reproduction ou de traduction devra être envoyée à [pubdroit@ilo.org](mailto:pubdroit@ilo.org).