

Tree to Bean – du 4 au 7 juin – Formateur : Régis Bouet

Public concerné

Artisan chocolatier ayant des acquis et des connaissances dans le travail du chocolat.

Objectif du stage

Pour pouvoir s'impliquer dans la vie de la filière, le chocolatier-confiseur a l'opportunité de rejoindre l'amont de la filière chocolat, en réalisant une partie du travail des planteurs, au sein d'une ferme coopérative. Cette formation a pour objectif de permettre aux participants de pouvoir mieux connaître, discerner et choisir ses fèves de cacao en pleine connaissance de la qualité visée.

Méthode pédagogique

Formation alternant théorie et pratique.

Durée

4 jours, 7 heures/jour

Date et Lieu

Du 4 au 7 juin au Nicaragua

Programme

Mardi

9.00 à 9.30

Tour de table de présentation

Retour sur les objectifs Présentation du programme

9.30 à 12.30

Cours théorique : comment construire et entretenir une pépinière de cacao

13.30 à 17.00

Cours pratique: semis de fèves en voie de germination, repotage, protection de jeunes plants, greffe de matériel végétal

Mercredi

9.00 à 9.45

Retour sur la journée passée

9.45 à 12.00

Visite des différents vergers de cacaoyers, découverte du matériel végétal. Visite d'une jeune ferme et d'une ferme endémique

13.00 à 17.00

Récolte à la main et partage avec les fermiers planteurs-récolteurs



Jeudi

9.00 à 9.45

Retour sur la journée passée

9.45 à 12.30

Théorie et pratique sur l'écabossage , l'approche de la post récolte

13.30 à 17.00

Théorie et pratique : dégustation de cacao et de chocolat. Comment appréhender la qualité de différents cacao et chocolat avec un regard d'acheteur

Vendredi

9.00 à 9.45

Retour sur la journée passée

9.45 à 12.00

Théorie : les fermentations, quels sont leurs rôles, que se passe t il dans la masse. Etude succincte de la microbiologie et de son apport.

13.30 à 17.00

Théorie et pratique sur le contrôle qualité des fèves et poursuite des observations de l'après récolte

Tarif

1300€ HT