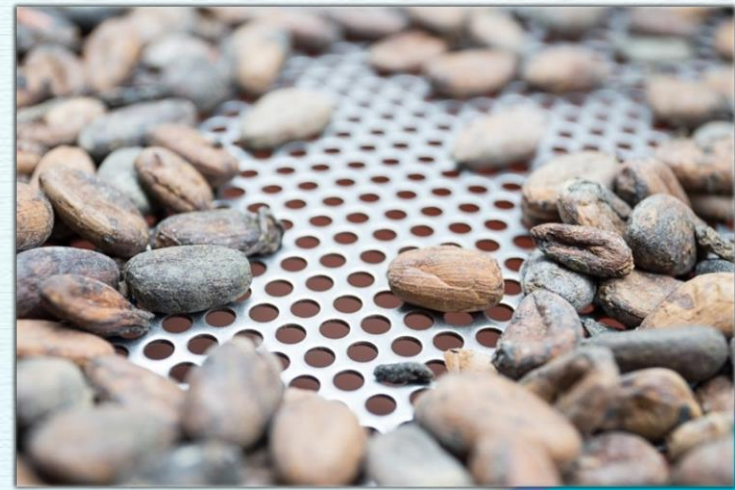


Les contrôles et les analyses de la qualité du cacao avant exportation



Historique et caractéristique des contrôles et des analyses actuels

Les contrôles actuels ont été initiés à partir de 2010 en relation avec la mise en place du partenariat JLB/CTHT et la création de JLB Madagascar (bureau situé à Tamatave).

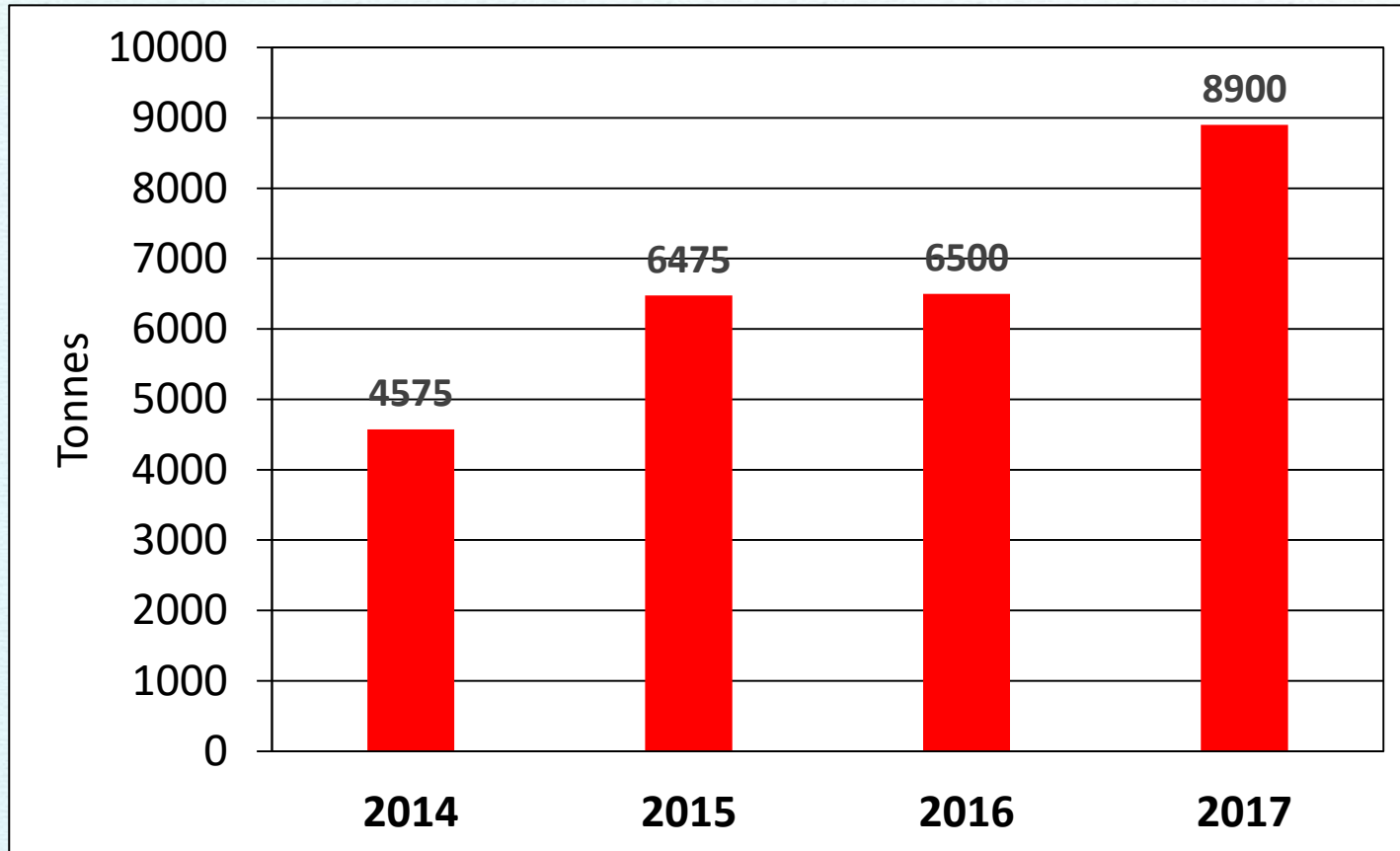
Les contrôles et les analyses sont actuellement demandés par :

- Les importateurs (80% des demandes)
- Les exportateurs (18% des demandes)
- Les transformateurs (2% des demandes)

Les agents de prélèvements et de contrôles sont basés à Ambanja et à Diégo et le traitement des données est effectué à Tamatave

Les normes prises en considération lors de ces contrôles et analyses sont celles de la FCC (ISO 2451)

Evolution des tonnages contrôlés ou analysés



Critères qualitatifs pris en compte dans les contrôles actuels



Origine des défauts ou des variations		Responsable			
Paramètre	Etape critique	Producteur	Sous collecteur	Collecteur	Exportateur
Humidité	Séchage ou stockage	X	X	X	X
Grainage	Conditions culturales ou âge de l'arbre	X			
Déchet de tamis	Triage après séchage	X	X	X	X
Matières étrangères	Triage après séchage	X	X	X	X
Fèves brisées	Séchage et triage après séchage	X	X	X	X
Brisures	Séchage et triage après séchage	X	X	X	X
Fragments de coques	Triage après séchage et transport	X	X	X	X
Fèves plates	Triage à la récolte	X			
Crabots	Triage après séchage	X			
Fèves moisies (FCC)	Séchage ou stockage	X	X	X	X
Fèves mitées (FCC)	Stockage			X	X
Fèves ardoisées (FCC)	Fermentation	X	X	X	X
Fèves germées	Récolte et fermentation	X	X	X	X
Fèves violettes	Fermentation	X	X	X	X
White spot	Stockage				X

Evolution du système de contrôle et d'analyse de la qualité (2018)

- Mise en place d'un laboratoire d'analyse dans la ville d'Ambanja dans les locaux du CNC.
- Réalisation de l'ensemble des analyses qualités des fèves de cacao par un laboratoire indépendant sélectionné par appel d'offre.
- Analyses qualitatives obligatoires de tous les lots avant exportation.
- Mise en place d'une nouvelle classification qualitative de la fève du Cacaoyer destinée à l'exportation (Décret en projet).
- Obtention de statistique d'exportation fiable basée sur l'analyse des certificats délivrés par le laboratoire.

Proposition de classification qualitative dans le futur décret fixant le Règlement technique de la fève du Cacaoyer destinée à l'exportation



Classification	Standard	Supérieure
Calibre (nombre de fèves par 100g de fèves)	≤ 105	≤ 95
Particules étrangères	$\leq 0,1\%$	$\leq 0,1\%$
Brisures	$\leq 3\%$	$\leq 1\%$
Fèves plates	$\leq 3\%$	$\leq 1\%$
Fèves violettes	$\leq 18\%$	$\leq 10\%$
Fèves ardoisées	$\leq 6\%$	$\leq 2\%$
Fèves germées	$\leq 4\%$	$\leq 1\%$
Fèves moisies internes	$\leq 3\%$	$\leq 1\%$
Fèves mitées	$\leq 0,1\%$	$\leq 0,1\%$

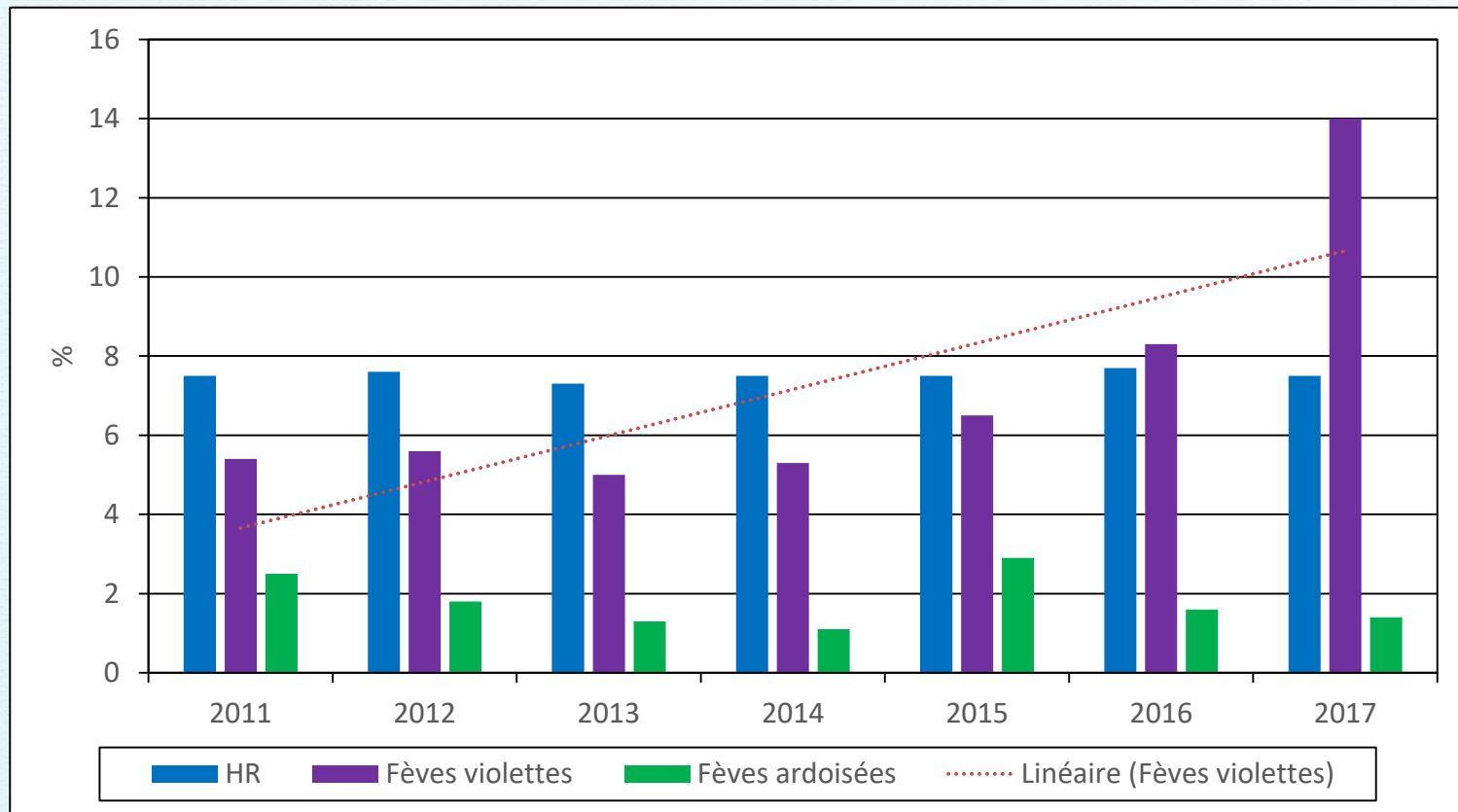
Comparaison entre la norme FCC et la classification Malgache en cours de ratification

Qualité selon norme FCC	Bonne fermentation (Good fermented)	Fermentation acceptable (Fair fermented)	Qualité limite (Fair average quality)
% moisies + mitées	< 5%	>5% et < 10%	>10% et < 12%
% ardoisées	< 5%	>5% et < 10%	>10% et < 12%
Qualité selon classification Malgache	Bonne fermentation (Qualité supérieure)	Fermentation acceptable (Qualité standard)	Qualité limite (Fair average quality)
% moisies + mitées	< 1,1%	< 3,1%	
% ardoisées	< 2%	< 6%	

Exemple permettant d'illustrer les besoins d'harmonisation entre les textes et la réalité



Analyse de résultats des contrôles effectués depuis 2011



La tendance à Madagascar

Proportion de lots analysés en relation avec le % de fèves violettes comptabilisées			
	<10%	> 10% et < 18%	> 18%
2011	100%	0%	0%
2012	100%	0%	0%
2013	100%	0%	0%
2014	100%	0%	0%
2015	100%	0%	0%
2016	78%	22%	0%
2017	16%	63%	21%

Donc en 2017 si on applique la classification malgache :

- * 16% des lots analysés seraient classés en qualité supérieure
- * 63% des lots analysés en 2017 seraient classés en qualité standard
- * 21% des lots analysés en 2017 seraient non conformes car non classables

Merci de votre attention

Pour toutes autres informations veuillez nous contacter
par e-mail au :

ctht@moov.mg

olga@jlbmadagascar.com

Visitez le site web :

www.ctht.org