

## CCC – NORMES

### Grade I

Le cacao Grade I doit être composé de lots de fèves uniformes de couleur et de dimension. 10% au maximum des fèves pourront avoir un poids s'écartant de plus de 1/3 en plus ou en moins du poids moyen des fèves.

Il ne doit pas renfermer plus de :

- 3% de fèves moisies
- 3% de fèves ardoisées
- 3% de fèves présentant d'autres défauts

### Grade II

Le cacao Grade II doit être composé de lots d'aspect général homogène de couleur.

Il ne doit pas renfermer plus de :

- 4% de fèves moisies
- 8% de fèves ardoisées
- 6% de fèves présentant d'autres défauts.

## FÈVES DE BONNE QUALITÉ



Fève brune, aspect fissuré

100% de la catégorie acceptée

Bonne fermentation  
Bon séchage  
Bon stockage  
Bon transport

## FÈVES VIOLETTES



Fève de couleur violette  
(sur + de 50% de la surface), non fissurée

40% de la catégorie acceptée

Fermentation trop courte ou inexistante  
Cabosses immatures  
Mauvaise séparation des fèves lors de l'écabossage

## FÈVES ARDOISÉES



Cotylédons de couleur ardoisée  
(gris-bleu à +50% surface) peu fissuré

Grade 1 : < 3 % de la catégorie acceptée  
Grade 2 : < 8 % de la catégorie acceptée

Fèves non fermentées

## FÈVES MOISIES



Présence de moisissures dans les parties internes, visibles à l'oeil nu (orange, vert, blanc)

Grade 1 : < 3 % de la catégorie acceptée  
Grade 2 : 4% de la catégorie acceptée

Mauvais séchage (court ou lent)  
Mauvais stockage (à l'humidité)

## FÈVES BEURRÉES (White Spot)



Présence de taches blanches  
(à ne pas confondre avec la moisissure)

Grade 1 : < 3 % de la catégorie acceptée  
(cumulées avec les autres fèves défectueuses)  
Grade 2 : < 6 % de la catégorie acceptée  
(cumulées avec les autres fèves défectueuses)

Mauvais stockage

## FÈVES MITÉES



Présence d'insectes

Grade 1 : < 3 % de la catégorie acceptée  
(cumulées avec les autres fèves défectueuses)  
Grade 2 : < 6 % de la catégorie acceptée  
(cumulées avec les autres fèves défectueuses)

Traitement au champ non adéquat  
Mauvaise protection  
Mauvais stockage en présence d'insectes

## FÈVES GERMÉES



Orifice à l'arrière de la fève provenant de la percée, chute de la radicule

Grade 1 : < 3 % de la catégorie acceptée  
(cumulées avec les autres fèves défectueuses)  
Grade 2 : < 6 % de la catégorie acceptée  
(cumulées avec les autres fèves défectueuses)

Récolte trop tardive  
Cabosses surmatures



## CORPS ÉTRANGERS & RÉSIDUS DE CACAO : PERTE DE QUALITÉ DES FÈVES DE CACAO

### AMÉLIORATION EFFICACE DE LA QUALITÉ PAR LE TRIS DES SACS DE CACAO À L'AIDE DE TAMIS

#### FÈVES PLATES



La fève est aplatie  
Cotylédons atrophiés  
Impossibilité d'avoir une coupe longitudinale

Récolte trop tardive  
Cabosses surmatures

#### FÈVES AGGLOMÉRÉES CRABOTS



Ensemble de plusieurs fèves collées les unes aux autres et qu'on ne peut séparer avec deux doigts

Mauvaise séparation des fèves lors de l'écabossage  
Mauvaise homogénéisation de la fermentation

#### FÈVES BRISÉES



Fèves dont 20% ou moins se sont séparés

Mauvais stockage (empilement de sac excessif)  
Mauvais transport  
Déversement trop haut

#### BRISURES



Moins de 20% de la fève

Mauvais stockage (empilement de sac excessif)  
Mauvais transport  
Déversement trop haut

#### COQUES



Enveloppe protégeant les cotylédons (entre 1 et 2% du poids de la fève)

Mauvais stockage (empilement de sac excessif)  
Mauvais transport  
Déversement trop haut

#### MATIÈRE ÉTRANGÈRE



Cailloux, tiges, pierres, etc (hors cacao)  
Placenta, morceaux de cabosses, etc

Mauvais tri des fèves lors de l'écabossage  
Mauvais tri des fèves lors de la fermentation  
Mauvais contrôle des fèves lors du séchage  
Mauvais stockage, sacs poussiéreux, usés

#### DÉBRIS TAMISAGE (5 MM)



Cailloux, tiges, pierres, poussière etc (hors cacao)  
Placenta, morceaux de cabosses, fèves plates, brisures (cacao)

Mauvais tri des fèves lors de l'écabossage  
Mauvais tri des fèves lors de la fermentation  
Mauvais contrôle des fèves lors du séchage  
Mauvais stockage, sacs poussiéreux, usés