

COMPTE RENDU DU 2^{ème} ATELIER DE FORMATION

**PROJET: INSTALATIÓN DE 21,5 Ha DE CACAO EN
AGROFORESTERIE DANS LA VALLEE DE ASHCUYACU –
REGION SAN MARTIN**



BELLAVISTA 22 NOVEMBRE 2015

SAN MARTIN – PEROU

Compte rendu 2^{ème} Atelier de Formation

Projet: Installation de 21,5 ha de cacao en agroforesterie dans la vallée d'Ashcuyacu – Région San Martín

Cet atelier a eu lieu le 22 Novembre 2015, avec la présence de 34 bénéficiaires du projet de cacao, l'événement a eu lieu dans la communauté de Huinguyaco, cette fois, nous avons aussi la présence de l'ingénieur Eliseo Basan.

Conseils pour rendre notre ferme une grande entreprise.

Intervenant: Eliseo Basan

Ces derniers mois, des visites dans les parcelles ont également été réalisées. Il a été fait 2 réunions avec les bénéficiaires pour engager ceux qui n'ont pas encore semé, en fixant les délais de telle sorte que tout le monde est sur un pied d'égalité.

Au cours de cette réunion ils sont également restés très préoccupés par la livraison des débroussailleuses, en particulier les plus anciens cultivateurs qui ont déjà plus d'un hectare.

Soins et nettoyage des parcelles

Dès la plantation des plans de cacao la plantation devrait être exempte de mauvaises herbes, en particulier la couronne entourant la plante, de sorte qu'il se développe dans des conditions optimales et produise un cacao de bonne qualité à l'arôme délicat.

Il existe deux méthodes pour le contrôle des mauvaises herbes: mécanique et chimique.

Le contrôle mécanique: est l'utilisation de machettes pour effectuer un défrichage de la terre pour que les arbres bénéficient d'un pourcentage plus élevé de racelles vivantes, les mauvaises herbes doivent être laissées éparpillées sur le sol à se décomposer et en incorporation comme engrais organique.

Il faut également supprimer régulièrement les mauvaises herbes existantes dans les arbres, au moins une fois par an, en particulier l'herbe des oiseaux et la « piñuela », qui sont des parasites, et captent la lumière et les éléments nutritifs du cacao.

Lutte chimique: se fait uniquement dans des cas justifiés, quand il n'y a pas de disponibilité de la main-d'œuvre, ou en présence d'une espèce difficile à contrôler. Il est à indiquer que les herbicides tuent les micro-organismes du sol qui sont favorables à l'agriculture biologique.

Elagages des plantations

Qu'est-ce l'élagage dans la culture ?

La taille est la pratique de la coupe ou l'élimination de toutes les branches et drageons inutiles. Elle est faite dès huit mois. Il est également fait pour enlever les parties d'arbres malades ou mortes. Avec cette pratique on a des arbres sains avec une capacité productive et une facilité d'utilisation.

La taille sera différente en fonction de l'origine de la plante, selon que c'est une plante née d'une graine, ou une plante greffée réussie. La taille change aussi pour les différents stades de développement de la plante.

Que prendre en compte pour la taille dans le cacao?

Le cacaoyer est un être vivant, qui a la capacité de capter l'énergie solaire. Absorbe l'eau et les nutriments du sol et de l'air et traite des nutriments avec l'énergie qu'il capte du soleil pour produire des branches, des feuilles et des fruits.

L'énergie provenant du soleil est piégée par les feuilles pour produire des sucres, nécessaires à la croissance des plantes et la production de fruits. Alors, quand une plante de cacao a peu de feuilles par une taille très sévère ou parce qu'elles sont mal nourries, elle a peu de capacité à capter la lumière du soleil et à produire du sucre.

La pratique de la taille nécessite beaucoup de connaissances et de compétences; sinon il y a un risque d'endommagement de la plante et, par conséquent, elle ne donnera pas de récolte. Les tailles sont faites en conformité avec les états de développement de la plante. Pas la même taille pour le développement de la plante ou pour une plante en production d'âge mûr ou adulte.

La taille d'une plante en croissance est effectuée pour éliminer les gourmands et émonder les branches étalées. La taille dans le stade adulte de la plante, est faite pour préserver la forme naturelle de l'arbre, en gardant un seul tronc, une fourche simple et un état sain, exempt de branches et de fruits malades, les plantes parasites et les nids de termites.

Conseils pour rendre notre ferme une grande entreprise

Le Pérou est l'un des fournisseurs du meilleur cacao dans le monde. Ses caractéristiques est un arôme délicat et est utilisé par les grandes marques pour développer des chocolats de haute qualité. Cependant, la production péruvienne ne parvient même pas 1% de l'approvisionnement du cacao dans le monde, ce qui représente une réelle opportunité, compte tenu de sa qualité inégalée. Il en résulte que les entrepreneurs qui souhaitent entrer dans la culture du cacao, doivent procéder comme suit:

- Trouver une coopérative de producteurs de cacao biologique qui travaille dans le cadre du «commerce équitable», un modèle d'entreprise qui favorise une relation volontaire et équitable entre les producteurs et les consommateurs.
- Vous devez construire une alliance avec la coopérative pour travailler avec «un arôme de cacao fin », ce type d'entrée est très apprécié pour son profil de haute qualité.
- Trouver une entreprise industrielle pour traiter les fèves de cacao.

L'intervenant affirme qu'il ne faut pas seulement penser à exporter. Il a noté que de nombreux producteurs commencent à aborder les coûts d'exportation qui sont élevés : donc une bonne alternative est de viser à satisfaire le marché intérieur, alors que la demande pour le chocolat fini est de plus en plus grand sur le marché péruvien.

Les bénéficiaires ont été fortement encouragés par les conseils et la bonne expérience de l'intervenant.

L'équipe régionale.