Pour être admis à l'exportation, le cacao d'origine Côte d'Ivoire doit remplir les conditions énoncées ci-dessous :

- être correctement fermenté ;

- être sec avec **un taux d'humidité** ne devant pas dépasser 8%;

- être propre et exempt de matières étrangères libres ou adhérentes (débris de cabosses, de bois, et de parties minérales diverses) ;

- ne présenter aucune odeur étrangère (moisi, fumée, pesticides, goudron) ;

- être classé Grade I ou Grade II pour bénéficier de l'appellation commerciale « Good fermented : GF ».

- en terme de grainage, il est prévu une tolérance allant jusqu'à 105 fèves/100 grammes

Classification par grade

Le cacao est classé en trois types commerciaux qui sont le **Grade I , le Grade II** et le **Sous grade**
.
Le cacao grades I et II est exporté sous l'appellation commerciale « Good fermented : GF ».

Le classement par grade est basé sur le pourcentage de **fèves défectueuses** . L'évaluation du pourcentage de fèves défectueuses est effectuée par l'épreuve à la coupe
. 300 fèves issues de l'échantillon sont coupées en deux pour mettre à l'œil nu la surface maximale de l'amande décortiquée. Cette analyse permet de connaître le pourcentage de **fèves moisies**

, de
fèves ardoisées
et de fèves défectueuses.

Classement des fèves par ordre de défectuosité

Lorsqu'une fève présente plusieurs défectuosités, la plus grave est retenue. Le classement des fèves par ordre de défectuosité décroissante est le suivant :

- Fèves moisies ;

- Fèves ardoisées ;

- Fèves autrement défectueuses.

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 défectuosités

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 défectuosités.

Sous grade

Le cacao sous grade est celui qui ne correspond pas aux caractéristiques du grade II. Il est destiné principalement à l’approvisionnement des usines locales de transformation qui doivent

l’acheter en priorité.

NORMES IVOIRIENNES

NORMES INTERNATIONALES

QUALITE

DEFAUTS

DEFAUTS

QUALITE

	GRADE 1	

(G 1)

MOISIES = 03%

ARDOISEES = 03%

DEFECTUEUSES = 03%

MOISIES+ MITEES

inférieures ou égal à 05%

ARDOISEES

inférieures ou égal à 05%

GOOD FERMENTED

	(GF)

	GRADE 2

(G2)

MOISIES = 04%

ARDOISEES = 08%

DEFECTUEUSES = 06%

MOISIES +MITEES

entre 05% et 10%max.

ARDOISEES

entre 05% et 10%max.

FAIR FERMENTED

(FF)

SOUS GRADE

(S/ G)

MOISIES = 4,1%

ARDOISEES = 8,1%

DEFECTUEUSES = 6,1%

MOISIES + MITEES

supérieures à 10%

ARDOISEES s

upérieures à 10%

FAIR AVARAGE QUALITY

(FAQ)

NB : FEVES DEFECTUEUSES = fèves plates + fèves mitées + fèves germées

Pour obtenir les taux exigés dans les normes internationales, on remplace les fèves plates et les fèves germées des normes ivoiriennes par des fèves entières et on fait le test de coupe.

Définition des défauts

Fèves moisies : ce sont les fèves montrant en coupe longitudinale, un développement de moisissures visibles à l'œil nu.

Fèves ardoisées : ce sont les fèves de texture compacte ou non, dont les cotylédons sont de couleur ardoisée sur la moitié ou plus de la surface de la coupe longitudinale.

Fèves autrement défectueuses :

a) les fèves mitées ou charançonnées dont l'intérieur renferme des insectes ou larves d'insectes, ou bien présentant des signes de dommages causés par des insectes.

b) Les fèves plates réduites au seul tégument de la graine c'est-à-dire dont les cotylédons sont absents ou fortement atrophiés.

c) Les fèves germées dont la radicule a percé le tégument ou présentant un orifice dû au passage, puis à la chute de la radicule.