



En partenariat avec les maîtres chocolatiers français, les responsables de l'interprofession cacao-café, qui implémentent le projet «cacao d'excellence», annoncent pour 2021, trois nouvelles infrastructures de même type.

Selon l'information contenue dans les colonnes de *La République Presse*, dans son numéro du vendredi 23 octobre, il s'agit des centres d'excellence de Ngoro, Nkondjock et Minkama, tous situés dans la région du Centre, devenue, le plus important bassin de production de Cacao au Cameroun, depuis le déclenchement de la crise dans les régions anglophones du pays en 2016. Les centres d'excellence de traitement post-récolte du cacao, apprend-on, sont des structures dotées d'équipements de fermentation, de séchage et de stockage spécifique, auxquels il faut ajouter un itinéraire de contrôle strict de la qualité des fèves, qui permet au final d'obtenir du cacao de qualité supérieure, encore appelé cacao d'excellence. « *Le produit issu de ces centres, qui ont livré leurs premières 150 tonnes de fèves lors de la dernière campagne cacaoyère, est vendu avec des primes substantielles aux producteurs. Par exemple, apprend-on officiellement, ces fèves ont été cédées aux maîtres chocolatiers français au prix de 1650 FCFA le kilogramme au cours de la dernière campagne, contre une moyenne de 1300 FCFA pour les fèves ordinaires* », rapporte le journal de Thimothée ESSOMBA ABENA.

Et pour la campagne 2020-2021 courante, notre source note que le «Club des chocolatiers engagés», qui ne compte plus seulement des maîtres français, mais également des partenaires

belges et bientôt suisses, a d'ores et déjà garanti un prix minimum de 1640 FCFA aux producteurs de fèves d'excellence.