

A LA RECHERCHE D'UN « MENTOR » POUR LA MINI-ENTREPRISE

VISITE D'UN PRODUCTEUR DE CACAO



Les 5 mini-entrepreneurs SEGPA ERE : Maelly GOYETE, Ylan SIDOINE, Kenai CHELIM, Leevan GALIM, James AMUSAN et leur « Mentor », monsieur LOURY

Lundi 23 janvier 2023, c'est sur le Morne La- Haut de Rivière Salée que les classes de 3 -ème SEGPA ont rencontré **Monsieur LOURY, producteur de cacao** . Celui-ci est à l'origine avec Kora BERNABE de la relance de la filière cacao au sein de VALCACO créée en 2015 et qui comprend une quarantaine de producteurs/trices sur toute l'île . En effet, la production de cacao se redéploie à la Martinique pour tendre à revenir à son niveau de qualité de premier mondial en terme gustatif.



Les étapes de transformation : de la fève au chocolat.



Cabosses et jeunes cacaoyers

Il y a quelques années, le chocolat martiniquais est arrivé 15 -ème au rang mondial.



A travers la visite, Monsieur LOURY souhaite transmettre un message fort à la jeunesse martiniquaise : découvrir leur patrimoine, développer la curiosité et participer au développement de productions nouvelles comme par exemple le smoothie de mangues (souvent laissées à terre et pourrissant), être créateur d'entreprises.



Le chocolat sort du moulin



Pâte de cacao

C'est tout naturellement que le groupe de mini-entrepreneurs -à l'origine de cette visite- composé de Maelly GOYETE, Ylan SIDOINE, Kenaï CHELIM, Leevan GALIM et James AMUSAN ont trouvé en monsieur LOURY, leur « Mentor ».

La culture de cacaoyers se pratique sur un sol humifère et frais, ombragée par le feuillage de grands arbres notamment par des arbres fruitiers plantés tous les 6 mètres tandis les cacaoyers sont espacés d'environ 2.50 mètres . C'est cette culture associée appelée agroforesterie qui procure la saveur exceptionnelle du cacao martiniquais comparée aux cacaoyères conduites en monoculture en Côte d'Ivoire.



James brasse les fèves en cours de fermentation (44°C)

Les cacaoyers produisent au bout de 18 mois et portent environ 150 cabosses par arbre par an .Il existe 7 variétés de cacao à la Martinique dont l' espèce créole « l' Amelonado » .

Monsieur LOURY a planté 1200 cacaoyers , il souligne que cela constitue un revenu très rentable. La graine germe dans l'eau au bout de 8 jours. On place une feuille de fruit à pain dans le fond du pot du jeune plant de cacaoyer, la feuille apporte naturellement de l'azote.



Avec le cacao, bien sûr on fabrique le chocolat (à partir de fèves séchées et torréfiées puis écrasées dans un moulin dont sort la pâte de chocolat) mais on peut aussi produire du vinaigre , du savon, et même du thé anti-stress avec les cosse de fèves. Ce type de thé n'est pas encore exploité à la Martinique.



Cosses de fèves

Nos 5 mini entrepreneurs de rimed razié , qui ont déjà trouvé leur nom d'entreprise

« Les JAPANAS » , leur logo et leur slogan « *Té peyi-a eski i ka fè moun souri* » ont d'ores et déjà recueilli les cosses gracieusement offerts par leur mentor. Ils se chargeront de leur ensachage en respect des normes d'hygiène et les proposeront à la vente dès le mois de mars .

Ils seront également présents au Salon du chocolat sur la Savane qui aura lieu le vendredi 31 mars et bien sûr au Festival des mini- entrepreneurs en Avril ... Mais ça c'est une autre histoire et un grand challenge qu'ils vivront et vous relateront !

