

LEADER

Réalisation d'une unité de fermentation expérimentale

Association des cacaoculteurs de La Réunion

ACR

La culture du cacao criollo cultivé dans l'Est de La Réunion se caractérise par un cacao peu amer et en faible teneur en théobromine et en caféine. Le potentiel de ce cacao se distingue par sa douceur et une palette aromatique unique qui lui confère un succès auprès des grands chocolatiers.

L'association des cacaoculteurs de La Réunion (ACR) compte actuellement une dizaine de producteurs de cacao, pour une surface totale de 8,7 hectares. L'objectif de l'association est de produire et maîtriser le process de l'entretien des cacaoyers au séchage en passant par l'écabossage et la fermentation. C'est pourquoi une unité d'expérimentation est aménagée pour produire 5 tonnes de fèves.

Le **FEADER** au titre des crédits LEADER est donc intervenu pour la réalisation d'une unité de fermentation expérimentale.

Quelques indicateurs :

- Dizaine de producteurs
- 8,7 ha
- 5 tonnes de fèves

Coût total de l'opération : 10 306,17 €

Financement éligible :

UE FEADER : 5 797,20 €

État : 1 932,40 €

Maître d'ouvrage : 2 576,57 €



Source photo : ACR



Source photo : ACR



*Ce projet est cofinancé
par le Fonds européen agricole de développement
rural*