



Fondation Odzala Kokoua Lossi

BP 62 Brazzaville, Congo

odzala@africanparks.org;

www.africanparks.org

Développement communautaire

Fiche technique : Produire localement du jus de cacao



Rédigé par le technicien « filières » PFNL du service DC

Landry NAMGANA

Sous la supervision de

Cindy SIMIONI (N+), C. VERMEULEN (Uliège/Gembloux)

Avril 2026



Titre

Fiche technique : produire localement du jus de cacao

Auteurs

Namgana Landry, Simioni Cindy, Vermeulen Cédric

Copyright photographie et graphisme

Ngakosso Claudel, Simioni Cindy

Cette fiche est produite dans le cadre des projets RIFoP et AGROVAL. Le projet Renforcement et Innovation en Foresterie Participative au bénéfice des communautés locales en périphérie des aires protégées du Bassin du Congo (en sigle RIFoP) est un projet initié et piloté par Nature+ ASBL, financé par le fonds français de l'environnement mondial. Le projet Agroécologie, Gestion Responsable, et Valorisation des Chaînes de Valeur Durables à Ouessou et Pokola (en sigle AGROVAL) est un projet initié et piloté par Nature+ ASBL, financé par l'Union Européenne.

Remerciements

Les auteurs remercient la Fondation Odzala Kokoua Lossi pour la collaboration et l'appui aux équipes de terrain. Les auteurs remercient également tous les partenaires du projet, et spécifiquement l'université de Gembloux Agro Bio Tech pour la co-rédaction. Les auteurs tiennent également à remercier spécialement les communautés riveraines au parc national d'Odzala Kokoua Lossi pour leur collaboration, leur motivation et le travail effectué.

Pour citer ce document :

Namgana, L., Simioni, C. & Vermeulen, C. (2026). *Fiche technique : Produire localement du jus de cacao (Service Développement Communautaire)*. pp 1-13, Nature+ ASBL et AfricanParks, République du Congo.

1. Présentation du produit

1.1. Brève description du produit

Les fèves de cacao fraîches, permettent d'obtenir du jus de cacao, naturel et sans additifs. Le jus de cacao est apprécié pour son goût fruité et son odeur typique de cacao. Cette boisson énergisante est riche en magnésium, potassium et vitamines (A, B, C). Elle se déguste le matin au petit déjeuner et après les repas car elle favorise l'hydratation, booste l'énergie, améliore la digestion et soutient le système immunitaire.

1.2. Origine du produit

Le cacaoyer (*Theobroma cacao L.*), de la famille des malvacées est une plante tropicale cultivée pour ses fèves. La variété utilisée pour la préparation de ce produit est la « *Forastero* » ; de couleur jaune et parfois rouge quand la cabosse est mûre, c'est la variété la plus cultivée en Afrique de l'ouest et centrale.

1.3. Temps de préparation

Le temps de préparation total pour 4 litres de jus, soit 13 bouteilles de 33 cl de jus de cacao est de 5 heures à partir de la phase d'écabossage. Ce temps est estimé avec une main d'œuvre de 3 personnes : la durée du processus d'écabossage dépend de la main d'œuvre disponible.

1.4. Grammage

Une bouteille de jus de cacao de 33cl pèse 650 grammes.

1.5. Perte éventuelle

La transformation du cacao en jus de cacao nécessite d'obtenir des fèves fraîches de qualité : la qualité du cacao entraîne des conséquences sur le goût du produit final. Lors de la production du jus de cacao, des pertes importantes sont induites, comme l'indique à titre d'exemple le **Tableau 1**.

Tableau 1. Résultats obtenus après transformation

Etapes	Qté initiale	Qté perdue	Qté totale
Ecabossage	95,2 kg	66,64 kg	28,56 kg
Triage des fèves	28,56kg	6,16 kg	22,40 kg
Jus de cacao	2l pur jus	-	4 litres

Voici quelques précisions d'après le tableau :

- L'écabossage qui consiste à enlever les cabosses des fèves de cacao amène une perte qui équivaut à 70% du poids total des cabosses. Dans notre cas, 119 cabosses pèsent 95,2kg, la perte de 70% est de 66,64kg.

- La quantité de cacao perdu lors du tri dépend fortement de la qualité du cacao obtenu : un cacao de grade 1 contient moins de fèves noires et défectueuses qu'il faut enlever lors de l'écabossage.
- Les fèves de cacao filtrées permettent d'obtenir du pur jus de cacao à 16,5°Bx (taux du sucre) qui est destiné à la fabrication du jus de cacao, vin de cacao et sirop de cacao. C'est ainsi qu'à partir de 2 litres de pur jus de cacao, on obtient 4 litres de jus de cacao (50% d'eau, sucre et acide citrique).

1.6. Conservation et consommation

Le jus de cacao se conserve à l'abri de l'humidité et de la chaleur. Lorsque la bouteille n'est pas ouverte, le jus bien pasteurisé peut se conserver pour une durée de 6 à 12 mois. Après ouverture, le jus se conserve au réfrigérateur et doit être consommé dans les jours suivants. Les consommateurs peuvent être de n'importe quel âge, même s'il n'est pas recommandé pour les enfants en bas-âge et les personnes diabétiques vu la teneur en sucre.

2. Ingrédients et quantités

- 100kg de cabosses de fèves de cacao de qualité, soit minimum 25kg de fèves fraîches
- 340g de sucre blanc
- 2L d'eau minérale
- 5 petits citrons jaune (Acide citrique)

Le matériel nécessaire est : 1 balance (portée minimale 30kg), 1 balance de précision (5kg de portée maximale), 1 marmite de pasteurisation (capacité minimale 50L), 1 tissu mousseline, 1 paire de gants, 1 entonnoir, 1 écapsuleuse manuelle, 1 spatule, 1 foyer à gaz ou plaque chauffante, 1 Cuve ou un autre récipient en plastique/acier inoxydable, 1 conditionnement en bouteille en verre, 1 PH-mètres, 1 refractomètre, 1 thermomètre alimentaire.

- Le PH-mètre permet de connaître le taux d'acidité dans le jus de cacao.
- Le refractomètre permet de mesurer le taux de sucre dans le jus.

Ces deux appareils sont nécessaires afin d'avoir un produit final de qualité et conforme aux normes d'hygiène.

3. Etapes de réalisation

3.1. Récolte des cabosses

La récolte intervient 5 à 7 mois après la floraison lorsque les cabosses ont changé de couleur. Les cabosses mûres deviennent de couleurs jaunâtres ou oranges selon la variété de cacao. La récolte des cabosses se fait à l'aide d'un matériel bien affûté, comme un émondoir ou une

machette pour ne pas endommager les coussinets floraux. Il est important d'éviter de blesser l'arbre, pour ne pas favoriser l'entrée des champignons parasites. Il ne faut jamais récolter à la main les cabosses sur le plant de cacao. Les cabosses peuvent être mises en tas puis placées dans des corbeilles ou sacs pour être déplacées du lieu de récolte vers le lieu de transformation.



Figure 1 : couleur de la cabosse mûre



Figure 2 : Récolte des cabosses avec machette

3.2. Pesage des cabosses

Peser les cabosses récoltées à la zone de production afin de déterminer la quantité totale de cabosses. La pesée des cabosses permet de connaître la quantité de fèves fraîches obtenues après écabossage : 70% du poids total équivaut aux cabosses.

3.3. Triage et sanitation des cabosses

Le triage des cabosses consiste à séparer les cabosses saines des cabosses pourries : cabosses avec des tâches de pourriture, infectées, vides et séchées (voir image ci-dessous). La « sanitation » des cabosses est une opération qui permet de nettoyer les cabosses saines. Plonger les cabosses saines dans 5 litres d'eau avec 15ml de javel et nettoyer les cabosses avec des gants (la javel peut bruler la peau). Les cabosses nettoyées sont ensuite placées dans un récipient pour égouttage. La « sanitation » des cabosses est une étape importante qui permet d'éviter les contaminations de microorganismes et les moisissures qui sécrètent des toxines, présentant des risques pour la santé du consommateur.



Figure 3 : cabosses à retirer car pourries



Figure 4 : sanitation des cabosses avec le mélange eau – javel

3.4. Ecabossage

L'écabossage est réalisé au plus tard 3 jours maximum après la récolte et consiste à ouvrir les cabosses. Pour réaliser l'écabossage, il est souhaitable d'utiliser un gourdin en bois ou prendre deux cabosses. Il faut prendre deux cabosses en main, mettre une pression forte entre les deux pour permettre la cassure d'une des cabosses, laquelle va faciliter l'extraction des fèves qui s'y trouvent. Il n'est pas recommandé d'utiliser la machette lors de cette pratique car elle peut être à l'origine de la contamination des fèves. Les fèves obtenues sont mises dans une cuve afin de subir la prochaine étape de transformation. Lors de l'écabossage, il est important d'éliminer les fèves défectueuses, les rachis et les débris de cortex. Les fèves fraîches de qualité sont placées dans une cuve propre.



Figure 5 : écabossage avec deux cabosses et tri des fèves

3.5. Filtrage des fèves pour obtenir le pur jus de cacao

Les fèves fraîches sont placées dans un fût en plastique ou une cuve en inoxydable avec des petits trous perforés en dessous afin de faire passer le liquide sucré qui va couler des fèves. Placer le fût sur un support stable, capable de contenir le poids des fèves. Les fèves doivent être filtrées durant une durée de 4 heures afin de récupérer tout le jus disponible.



Figure 6 : Fèves placées dans un fût en plastique.
Sceau bleu : fèves fraîches / Sceau vert : jus de cacao filtré

3.6. Filtrage et désaération du pur jus de cacao

Le « pur jus de cacao » obtenu dans le sceau après 4 heures est filtré. Renverser le pur jus de cacao à travers un tissu mousseline ou un passoir dans un récipient propre pour avoir un

jus clair sans aucun débris, exempt de dépôt de résidus. Selon nos estimations, 22,4 kg de fèves fraîches de qualité permettent d'obtenir 2 litres de pur jus de cacao.

Le « pur jus de cacao » filtré doit être désaérer. Utiliser une spatule pour tourner le pur jus de cacao dans le sens d'une aiguille d'une montre afin de chasser l'air entré pendant les 4h de filtration. Cette étape permet également d'empêcher la fermentation rapide du pur jus.

3.7. Stockage du pur jus

Après désaération, placer le pur jus dans des bouteilles en verre, sceaux plastiques ou bidon propre et désinfectés.

3.8. Préparation des ingrédients

Les ingrédients doivent être mesurés selon la formule ci-dessous :

- Eau 50% ;
- Sucre 14 - 17%
- Acide citrique 0,8% ;
- PH de 3 à 4.

Dans le cas de cette transformation, il faut 2 litres d'eau, 340 grammes de sucre et 16 ml de jus de citron pour 2 litres de pur jus. Les citrons doivent être préalablement pressés afin d'obtenir le jus de citron. La formule est valable pour une production à la fois, uniquement de 4 litres de jus de cacao.

3.9. Pasteurisation du jus de cacao

Placer la grosse marmite (50l de préférence) sur un feu de gaz, ajouter les 2 litres d'eau et laisser chauffer jusqu'à une température de **75°C** (utiliser le thermomètre). Ensuite, ajouter les 2 litres du pur jus de cacao préalablement placés dans le récipient en verre ou plastique. Laisser chauffer le mélange eau et pur jus de cacao jusqu'à une température de **77°C**. Utiliser le pH-mètre pour mesurer le taux d'acidité qui doit être équivalent à 3. Ajouter 440 grammes de sucre dans le mélange et mélanger jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout. Ensuite, ajouter 40ml de jus de citron et laisser chauffer pendant 5 minutes. Le mélange doit atteindre une température de **72°C** pour s'assurer que tous les champignons et bactéries soient mortes. Mesurer à nouveau le taux d'acidité à l'aide du pH-mètre afin de vérifier que le mélange soit toujours équivalent à 3.

Utiliser le réfractomètre pour connaître le taux de sucre du mélange final. Le taux de sucre doit se trouver entre 08 et 15°Bx, pour obtenir un jus équilibré et facile à digérer dans l'organisme.



Figure 7 : Mesure de la température du mélange chauffé

3.10. Stérilisation des bouteilles

Pour stériliser les bouteilles, placer les bouteilles dans une marmite (capacité minimale 50L) qui contient de l'eau. Mettre la marmite au feu et laisser chauffer jusqu'à la température de **80°C à 90°C**.



Figure 8 : Stérilisation des bouteilles en verre

3.11. Conditionnement des bouteilles

Lorsque l'eau a atteint cette température, charger les bouteilles en verre avec le jus de cacao et fermer automatiquement les bouteilles grâce à l'écapsuleuse manuelle. Mettre les bouteilles fermées avec le jus de cacao dans la marmite d'eau chaud et transvaser de l'eau froide jusqu'à atteindre une température de **30°C**. Lorsque l'eau est refroidie, les bouteilles de jus de cacao hermétiquement fermées sont placées sur une surface plane. Laisser le jus au repos pendant une durée de 24h avant la consommation.



Figure 9 : Conditionnement du jus de cacao dans le récipient en verre



Figure 10 : refroidissement des bouteilles de jus remplies

3.12. Packaging

Le packaging idéal est une bouteille en verre avec une fermeture hermétique. Les éléments suivants doivent apparaître sur les étiquettes du packaging pour la commercialisation : dénomination de vente, liste des ingrédients, allergènes éventuels, quantité nette, date de durabilité minimale ou date limite de consommation, conditions de conservation et d'utilisation, coordonnées de l'exploitant, pays d'origine ou lieu de provenance, mode d'emploi si nécessaire, déclaration nutritionnelle. Si une commercialisation vers l'union européenne est envisagée, les 12 mentions obligatoires du règlement (UE) n°1169/2011 doivent être « inscrites à un endroit apparent de manière à être facilement visibles, clairement lisibles et indélébiles » en respectant la taille de caractère minimale de 1,2mm pour tous les emballages dont la face la plus grande du packaging est supérieure à 80 cm² et de 0,9 mm pour les emballages inférieurs à 80 cm².

4. Indicateurs financiers

4.1. Coût de production

Le coût de production a été estimé pour une quantité de 4 litres de jus de cacao, qui a permis d'obtenir environ 13 bouteilles de 33 cl ¹ (voir **Tableau 2**).

¹ Les prix sont indiqués en franc CFA car la production a lieu en République du Congo (Brazzaville) et en euros selon le taux de change 1 EUR = 655.957 XAF (voir InforEuro).

Pour convertir les kilos de fèves fraîches vers les kilos de fèves de cacao séchées, on a utilisé l'unité de conversion d'EtcWood² de 0,43% : 28,56 kg (fèves fraîches) x 0,43% (taux conversion) = 12,28kg de fèves séchées³.

Tableau 2. Estimation des coûts de production du jus de cacao.

13 bouteilles, soit 4 litres de jus de cacao					
Libellé	Quantité	Unité	Prix unitaire (FCFA)	Prix total (FCFA)	Prix total (Euros)
Achats					
Kilos de cacao frais	12,28	kg	3.000	36840	56,16
Sucre blanc	340	g	1.000	1.000	1,52
Eau minérale	2	l	1.000	1.000	1,52
Citrons	5	unité	40	200	0,30
Eau de javel	0,15	L	2.000	300	0,46
Matériel de conditionnement					
Bocal en verre	13	bouteilles	150	1950	2,97
Capsules	13	capsules	10	130	0,20
Etiquettes	13	etiquettes	400	5200	7,93
			TOTAL	46620	71,07

1 bouteille, soit 33cl de jus de cacao					
Libellé	Quantité	Unité	Prix unitaire (FCFA)	Prix total (FCFA)	Prix total (Euros)
Achats					
Kilos de cacao frais	0,944	kg	3.000	2832	4,32
Sucre blanc	0,026	g	1.000	26	0,04
Eau minérale	0,15	l	1.000	150	0,23
Citrons	0,26	unité	40	10,4	0,02
Eau de javel	0,01	L	2.000	20	0,03
Matériel de conditionnement					
Bocal en verre	1	bouteille	150	150	0,23
Capsules	1	capsule	10	10	0,02
Etiquettes	1	etiquette	400	400	0,61
			TOTAL	3598,4	5,49

Le coût de production pour une bouteille de jus de cacao de 33 cl est de 3598 FCFA. Ce cout de production peut être arrondi à 3.600 FCFA (5,49 euros) afin de compenser les éventuelles erreurs de calcul à la virgule près.

² Heymans, R., Laporte J. et Philippart J. (2022). *Guide pour le montage et l'opérationnalisation d'un centre de traitement post-récolte de cacao* (Rapport pour l'AFD). EtcWood.

³ Le prix d'achat du cacao sec à 3.000 FCFA est le prix fixé dans le département de la Sangha lors de la grande campagne cacao 2025 (aout à décembre) en République du Congo.

4.2. Prix de vente

Selon un cout de production de 3.600 FCFA, la bouteille de jus de cacao (33cl) peut être vendue à 4.000 FCFA/unité, voire à 5.000 FCFA/unité. Le **Tableau 3** présente une estimation grossière des bénéfices espérés sur la vente d'une bouteille de cacao.

Tableau 3. Estimation du bénéfice sur une bouteille de jus de cacao.

Libellé	Prix de vente 1	Prix de vente 2
Revenu total après-vente (FCFA)	4 000 FCFA	5 000 FCFA
Cout de production (FCFA)	3.600 FCFA	3.600 FCFA
Revenu total après-vente (Euro)	6,09 EUROS	7,62 EUROS
Cout de production (Euro)	5,49 EUROS	5,49 EUROS
Bénéfice total (FCFA)	400 FCFA	1400 FCFA
Bénéfice total (Euro)	0,60 euros	2,13 euros

5. Conclusion

Le jus de cacao est donc un produit rentable et intéressant de la production cacaoyère. Il permet de valoriser autrement le cacao, notamment au profit de personnes plus marginalisées dans le partage classique de la rente. Vendu localement, il présente déjà une certaine rentabilité ; mais vendu vers des marchés de niche (supermarchés, sites touristiques, export...) il constitue potentiellement un produit à haute valeur ajoutée. Une attention particulière doit cependant être portée sur le respect processus, car une fermentation trop longue ou une stérilisation non aboutie, peut produire des risques sanitaires non négligeables.

Pour aller plus loin

Bibliographie exhaustive relative à la production du jus de cacao, et plus :

- Heymans, R., Laporte J. et Philippart J. (2022). *Guide pour le montage et l'opérationnalisation d'un centre de traitement post-récolte de cacao* (Rapport pour l'AFD). EticWood.
- EtcWood. *Bonnes pratiques post-récolte du cacao. Memento pour la variété Forastero, applicable au Bassin du Congo*. Pp1-4.
- Kokou Edoh, A., Lionelle Ngo-Samnick, E. et al. (2014). *Un modèle de développement du cacao en harmonie avec l'écosystème. Production et transformation*. Pp1-42. TRIDOM-Cameroun.
- Ndinga, E., Etoa Abana, P. et al. (2025). *Manuel du producteur : conduite des bonnes pratiques de récolte post récolte*. Pp1-21. Projet d'Appui à la Relance du Secteur Agricole au Congo (PARSA).



Annexes

1. Fiche graphique sur le procédé de fabrication du jus de cacao

