



**Donner une plus value au cacao en le transformant sur place, tel est le pari tenu par le Collège Régional d'Agriculture d'Ebolowa, un établissement de formation sous-tutelle administrative du Minader et la Communauté Urbaine d'Ebolowa lesquels se sont investis depuis 2015 dans le projet impliquant la filère locale cacao" Keka Wangan " dans une démarche dite de " commerce équitable " en collaboration avec la ville de Bruges en Belgique pour un partage d'expérience.**

La semaine du commerce équitable qui s'est achevée vendredi, 12 novembre 2021 à Ebolowa a été l'occasion pour plusieurs responsables de coopératives de producteurs de cacao et plusieurs artisans de la contrée de se frotter et de se former à la transformation du cacao, l'extraction du beurre de cacao et la fabrication artisanale du chocolat à partir des fèves de cacao produites localement.

Une expérience unique qui repose sur l'affinage et la maîtrise du processus de fabrication des différents types de chocolat au campus Pascalet par les maîtres chocolatiers Camerounais formés avec le concours du Centre de Formation Agricole de NantesTerre Atlantique. Il a également été beaucoup question tout le long de ces sessions de former les coopératives à la production post-agricole entre autre la fermentation, le séchage et le stockage du cacao.

Le commerce équitable, un choix pour ces producteurs engagés dans une démarche militante

qui préserve l'environnement, le respect de la dignité humaine et la consommation des produits équitables jugés sains et sans danger pour l'organisme humain, des valeurs qui s'ouvrent sur un vaste marché avec des acheteurs prêts à débouser le juste prix lequel ira directement aux petits producteurs sans intermédiaires. Le clou de ses formations a été une exposition vente des produits équitables allant du chocolat aux huiles essentielles en passant le beurre de cacao mais également des échanges sur la formation, ce qu'il faille retenir sur les principes du commerce équitable bien avant la remise solennelle des parchemins de participation aux producteurs et artisans présents.