



fleurs ouvertes et fleurs en boutons



Gemmule et cotylédons de trinitario



Coupe d'une cabosse de trinitario fraîche



Cabosse de Criollo



Cabosse de Forastero



Cabosse de Trinitario

LE CACAO *Theobroma cacao*

Theobroma vient du grec *theo* : dieu et *broma* : nourriture. Selon une légende aztèque, les fèves de cacao auraient été offertes aux hommes par les Dieux.

Il existe trois variétés de cacao :

Criollo (*créole en espagnol*) c'est un cacao peu productif mais de grande qualité gustative réservé à la chocolaterie haut de gamme.

Forastero (*étranger en espagnol*), cette variété cultivée exclusivement en Afrique de l'Ouest constitue la majeure partie de la production mondiale (80%), sert à élaborer le chocolat de l'industrie alimentaire.

Trinitario (*Trinidad en espagnol*), il contient plus de beurre de cacao que les autres variétés, il peut être de bonne qualité gustative. Il représente 15% de la production mondiale.

LA FABRICATION DU CHOCOLAT

La fermentation : les fèves fraîches sont mises à fermenter à l'ombre dans des paniers.

Cette opération permet de retirer l'amertume des graines.

Le séchage : séchées au soleil, les fèves deviennent brunes, leur goût est moins acide que les fèves séchées au four.

La torréfaction : permet de retirer l'enveloppe amère des graines et de développer les arômes.

Le conchage : cette opération de malaxage permet d'obtenir la pâte de chocolat brute à laquelle seront ajoutés différents produits (lécithine, sucre, vanille, etc...).

En marge de la culture intensive de cacao, il existe des labels comme *Rainforest* qui garantissent le respect des hommes et de la nature.



Séchage des fèves de cacao



Couvert forestier d'une cacaoraie