

l'Origine



LA FEVE DE CACAO ORIGINE DU

CHOCOLAT

Exercice de création et de gestion d'un document long
Extrait du site Internet www.choco-club.com

Réalisation Michel MATTI UZZI

Cet exercice nécessite l'utilisation des fichiers chocolat1.doc et images de chocolat.doc

Sommaire

1	<i>L'arbre et le fruit</i>	2
1.1	le cacaoyer	2
1.2	La cabosse :	3
2	<i>Les variétés de cacao</i>	3
2.1	Les Criollos	3
2.2	Les Forasteros	4
2.3	Les Trinitarios	4
2.4	La carte des crus de cacao	4
3	<i>La récolte des fèves de cacao</i>	5
3.1	La fermentation des fèves	6
3.2	Le séchage	6

Comment poussent les tablettes de chocolat, dans quelles conditions, dans quels pays, combien de temps mettent elles à grandir, pourquoi certaines naissent noires, d'autres au lait, d'autres à la noisettes ?

Voici enfin les réponses¹ à toutes ces questions que vous n'avez jamais osé posé à votre tablette favorite !

1 L'ARBRE ET LE FRUIT

1.1 le cacaoyer

Le cacaoyer est une plante des tropiques d'une rare beauté. Elle verdit, fleurit, et donne des fruits pendant toute l'année. Son pays d'origine est le Venezuela, le Mexique, mais aujourd'hui il pousse dans tous les pays chauds, et les cargos qui sillonnent toutes les mers du globe sont chargés de fèves de cacao.

Les plus gros producteurs actuels de cacao sont le Brésil et la côte d'Ivoire, puis le Ghana, le Nigeria, et le Cameroun. Le cacaoyer pousse de préférence à l'ombre, à l'abri des vents et dans un climat humide, chaud et régulier. Les jeunes plants de cacaoyer sont repiqués dans des corbeilles et mis en pleine terre à leur dixième mois.

Il produit à partir de 4 à 5 ans, et est en plein rendement entre 10 et 25 ans. Il porte des feuilles toute l'année, elles ressemblent à des feuilles de châtaigniers. La fleur est petite, blanche et présente sur l'arbre pratiquement toute l'année. On trouve en permanence, des fleurs, des feuilles et des fruits ensemble sur l'arbre.

On distingue deux récoltes par an. Les premiers fruits apparaissent vers la quatrième année et l'arbre atteint sa maturité à 12 ans. Sa capacité de production se maintient jusqu'à environ 30 ans parfois plus.

Si l'arbre n'est pas taillé, il peut atteindre jusqu'à 15 mètres, mais pour des raisons d'exploitation il est taillé à 8 mètres au maximum. Le diamètre du tronc est de l'ordre de 20 cm et son écorce ressemble un peu à celle de nos bouleaux, son bois est poreux. Les feuilles sont longues et pointues, d'abord d'un bleu violet, elle

¹ Ce rapport n'est qu'un court extrait du site

tourne plus tard au vert foncé. De très jolies fleurs blanches poussent sur le tronc et sur les rameaux.

Sur 1000 fleurs, une seule arrive à maturité. Et un arbre rapportant annuellement 25 fruits est considéré comme un bon producteur. Cette récolte correspond à environ 1 à 2 kilogrammes de fèves de cacao par arbre.

1.2 La cabosse :

La cabosse est le fruit du cacaoyer. De couleur jaune orangé, ce fruit mesure environ 25 cm de long, 15 cm de large et pèse 500 grs. Cette cabosse contient entre 20 et 50 graines (fèves).



Il arrive à maturité entre 5 et 7 mois après la floraison.

Elle pèse en moyenne de 400 à 500 grs, ce qui correspond à environ 110 grs d'amandes (fèves fraîches).

Le terme Fève de cacao est attribué au fruit commercialisé.

2 LES VARIÉTÉS DE CACAO

Il existe trois variétés de cacao : Les "**criollos**", les "**forasteros**" auxquels s'ajoutent les "**trinitarios**" issu du croisement des ces deux espèces.

2.1 Les Criollos

Cacao fin, chaleureux et long en bouche Ils sont originaires du Venezuela, on les trouve au Mexique, en Amérique Centrale, aux Antilles, en Colombie, Trinidad, Equateur, Cameroun.

La cabosse est peu épaisse, facile à fendre, les graines sont grasses, ils donnent un cacao fin et délicat mais ne représente plus que 5 à 18 % de la production mondiale.

2.2 Les Forasteros

Amertume forte et courte Ils sont originaires de l'Amazonie, on le trouve au Brésil, en Equateur, en Amérique centrale, dans le nord de l'Amérique du sud, dans l'ouest Africain.

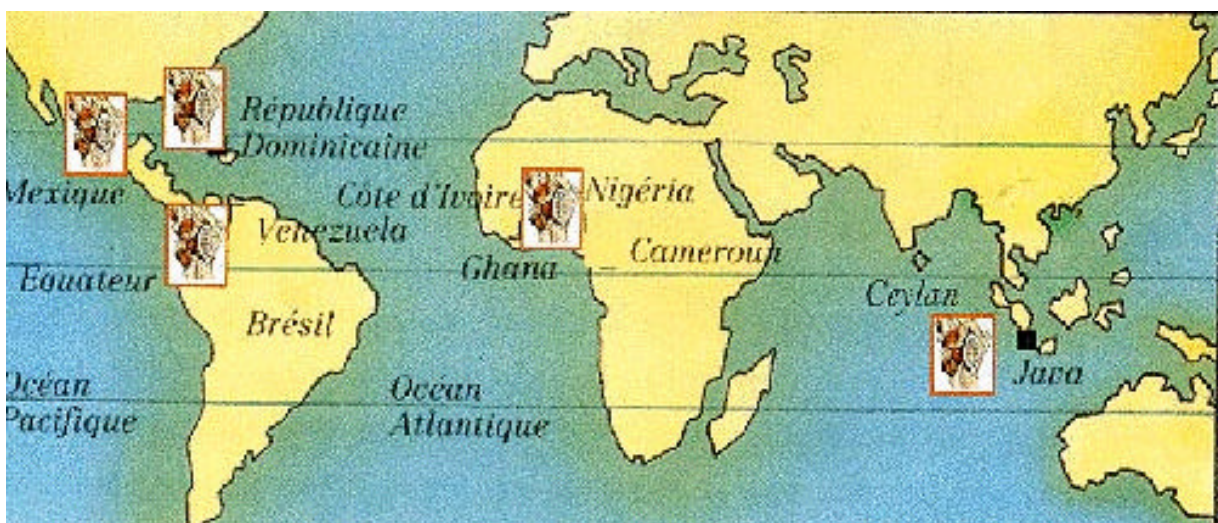
Les cabosses sont jaunes quand elles sont mures, à sillons peu profonds, lisses et arrondies, aux parois peu épaisses, peu faciles à ouvrir. Les graines sont aplaties et les amandes fraîches sont violettes ou brun rouge, presque noir. Ils représentent 70 à 75 % de la production mondiale.

2.3 Les Trinitarios

Cacao corsé et long en bouche Ils sont un groupe complexe qui semble résulter des mutations dans les cacaos plantés au XVI^e siècle par les Espagnols à Trinidad et les cacaos importés du Venezuela.

Hybrides naturels très hétérogènes, ils poussent sur les mêmes terres que le Criollo. Il a été largement implanté ensuite dans les pays d'Amérique centrale, à Ceylan et en Indonésie. Il représente environ 20% de la production mondiale. Il donne des cacaos fins et riches en matières grasses. Sa qualité est très appréciée.

2.4 La carte des crus de cacao



- Amérique centrale : Mexique, Costa Rica (récolte d'avril à juillet et de août à décembre)
- Indes occidentales : Jamaïque, Haïti, Grenade, Trinité
- Amérique du sud : Venezuela, Colombie, Equateur, Brésil (récolte de sept à décembre et de mars à mai)
- Afrique occidentale : Ghana, Nigeria, Côte d'Ivoire, Cameroun, San Thomé, Fernando PO, Congo (récolte de septembre à décembre et de mars à mai)
- Afrique orientale : Madagascar
- Asie : Ceylan, Java
- Océan Pacifique : Samoa.
- Antilles : récolte de janvier à avril.

3 LA RÉCOLTE DES FÈVES DE CACAO

Il y a deux récoltes par an. Les fruits mûrissent toute l'année mais la récolte n'a lieu que deux fois par an, au printemps et en automne. Chaque récolte dure des mois et exige un travail considérable. Lorsque le fruit du cacao devient orange et rend un son mat quand on tape dessus, il est mûr, la cueillette peut commencer.

La première opération consiste à tordre doucement le pédoncule à la main pour ceux qui sont accessibles, les autres sont coupés au moyen d'un couteau fixé à un long manche, opération très délicate si on ne veut pas abîmer les boutons et les fleurs de la prochaine récolte. Cette première manipulation de la fève doit s'effectuer avec le plus grand soin car elle peut avoir une influence sur la qualité du produit.

Les fruits détachés sont rassemblés puis ouverts sur place ou transportés vers un centre de traitement où va se produire la fermentation. La fermentation doit débuter au plus tard 24h après l'écabossage, elle dure de 3 à 7 jours selon les variétés de plants. L'ouverture des cabosses, appelée "écabossage" exige une main d'oeuvre abondante.

3.1 La fermentation des fèves

Cette opération qui tue la fève et la débarrasse de son mucilage, provoque le gonflement des cotylédons et amène des changements profonds dans la composition chimique. La fermentation réduit l'amertume et l'astringence et surtout entraîne le développement des précurseurs de l'arôme. La durée de la fermentation est de 1 à 7 jours.

3.2 Le séchage



Il a pour but de ramener le taux d'humidité des fèves fermentées de 60% à 6% environ, au-dessus de cette limite, le produit ne peut se conserver sans danger. Cette méthode de séchage solaire dure de 8 à 15 jours. C'est à partir de ce moment que la graine s'appelle fève de cacao. Nettoyées ensuite sommairement, les fèves sont mises dans des sacs de 60 à 90 kg et sont entreposées dans de vastes locaux où elles attendront leur expédition.

Les fèves séchées en pays producteurs, sont expédiées aux pays utilisateurs. Elles subissent différentes opérations afin d'être rendues propres à la fabrication du chocolat. Elles sont tout d'abord torréfiées, c'est à dire, grillées tout comme le café vert, afin de développer l'arôme du cacao.