



L'arbre de l'ombre

Le CHOCOLAT

Le cacaoyer

Le cacaoyer « THEOBROMA CACAO » est un arbre des tropiques de la famille des STERCULIACEES, du genre THEOBROMA. On le trouve surtout en Afrique, en Amérique du sud et en Asie, dans la zone équatoriale (entre 20° de latitude nord et 20° de latitude sud). Il est cultivé sur 5 millions d'hectares. Le genre regroupe une vingtaine d'espèces d'arbres, tous originaires de la forêt amazonienne et des autres zones tropicales humides de l'Amérique Centrale et de l'Amérique du Sud.

Le cacaoyer a besoin d'un climat chaud et humide et de l'ombre des grands arbres.

Il peut atteindre 15 m de haut mais il est taillé à 5-6 m pour faciliter la récolte ; il a une durée de vie d'une trentaine d'années.

Il existe différentes variétés de cacaoyers, les 3 principales étant :

- le **Forastero** qui donne les cacaos les plus courants, de saveur amère et aux arômes forts. Il représente près de 80 % de la production mondiale ;
- le **Criollo** qui donne les cacaos les plus fins, les plus aromatiques, de saveur douce malgré une légère amertume. Cette production est en déclin car le criollo est peu résistant aux maladies.
- le **Tritario** hybride, obtenu par croisement du forastero et du criollo, il est cultivé partout dans le monde et donne des cacaos fins.

Le marché du cacao se répartit en deux catégories :

- Le cacao ordinaire (95 % de la production totale) qui provient essentiellement des variétés Forastero.
- Le cacao fin ou aromatique (5% de la production) produit par les variétés plus anciennes telles que Tritario et celles provenant des fèves Arriba.



De la fleur au fruit

Ses fleurs blanches ou roses et petites (moins de 1 cm) poussent directement sur le tronc et les rameaux. Elles sont très nombreuses (jusqu'à 125 000 par an et par arbre) mais leur durée de vie est courte (48 h). Quelques unes d'entre elles se transforment rapidement en chérelles (fruit en croissance), qui se développent ensuite en cabosses (taille définitive). Une fleur sur 50 donne un fruit qui pend à même le tronc ou sur les branches.

La maturité - qui dure de 4 à 6 mois - se traduit par un changement de couleur : de vert ou rouge, la cabosse devient jaune ou orangé.

La cabosse pèse 300 à 500 g et a une forme oblongue de 15 à 20 cm de long et de 10 à 15 cm de diamètre.

Dans la cabosse, 30 à 60 fèves dont la coloration peut varier du blanc au violet baignent dans un liquide blanc sirupeux, le « mucilage ». Presque tout le volume de la graine est occupé par deux cotylédons (comme dans la graine de haricot) réunis à leur base au germe. Les cotylédons sont très riches en matières grasses qui représentent 50 à 55 % de la masse des fèves sèches.

Après fermentation, les fèves séchées sont mises en sacs de jute de 62,5 kg pour être expédiées vers les pays producteurs de chocolat.

