



haut - gauche

bas - gauche

1. Le cacaoyer aime l'humidité et la chaleur, mais craint le vent et le soleil

On le retrouve dans les régions chaudes (+25°C) et humides. Idéalement, il est cultivé entre le 22^e parallèle nord (à hauteur de Cuba) et le 21^e parallèle sud (à hauteur de l'île de la Réunion). De plus grands arbres doivent le protéger et lui procurer l'ombre dont il a besoin.



haut - droite

haut - droite

2. Il existe trois grandes variétés de fèves de cacao

Tout comme pour le café, il y a de bonnes et de moins bonnes fèves.

- **Criollo** : avec de belles fèves rondes et très aromatiques, c'est le plus fin des cacaos. Il entre dans la composition des chocolats de luxe. Cette fève provient du Mexique, de Madagascar, du Venezuela et de l'Equateur. Le Criollo représente environ 5% de la production mondiale de cacao.
- **Forastero** : une variété moins noble, mais robuste, qui donne un cacao plus amer et corsé. Il représente 80% de la production mondiale de cacao et provient principalement du Brésil, de la Malaisie et d'Afrique de l'ouest.
- **Trinitario** : un croisement entre le Criollo et le Forastero. On le retrouve partout dans la « zone cacao », mais il est originaire de Trinidad, d'où son nom. C'est un cacao fin qui combine les qualités des deux autres variétés.

3. Le cacaoyer

C'est un arbre qui peut atteindre 8 à 10 m de haut, mais on limite souvent sa hauteur à 3 ou 4 m pour faciliter la récolte.

Le cacaoyer donne ses premiers fruits à partir de sa 6^e année.

Il peut vivre de 25 à 50 ans.

4. La floraison

Près de 1000 fleurs, d'environ 0,5 cm, fleurissent deux fois par an sur le tronc et les branches principales. Seulement 1 à 3% de ces fleurs donnent un fruit après pollinisation par de petites mouches.

5. La cabosse

Le fruit, la cabosse, est une sorte de grande noix.

Pendant la maturation, la couleur vire du vert au jaune ou du rouge à l'orange. Celle-ci dure de 5 à 7 mois.

Chaque arbre porte 20 à 30 cabosses et chaque cabosse contient 20 à 40 fèves.

6. Les feuilles

Les feuilles sont grandes, 20 à 30 cm de long sur 7 à 12 cm de large.

Elles sont vertes. Les feuilles tombées sur le sol pourrissent, fournissant ainsi de la nourriture à l'arbre et un abri aux petites mouches.

7. Les animaux

Les singes et d'autres petits grimpeurs sont friands de la pulpe présente dans les cabosses.

Ils ne mangent pas les fèves amères elles-mêmes mais les jettent et aident ainsi à disséminer le cacaoyer dans la nature.



8. La Récolte

La récolte a lieu deux fois par an. D'avril à juillet et d'août à décembre. Les cabosses vertes virent du jaune au rouge clair, le temps de la récolte est arrivé. Les cabosses sont coupées à l'aide d'un couteau attaché à un long manche.

Immédiatement après la récolte, les cabosses sont tranchées en deux, pour retirer et entasser les fèves et la pulpe.

Elles sont recouvertes avec de grandes feuilles de bananier afin de les faire fermenter. Les fèves obtiennent ainsi un goût moins amer et un meilleur arôme.

Ensuite les fèves sont séchées au soleil et le taux d'humidité descend de 60 à 6%, ce qui permet une meilleure conservation.

Les fèves séchées sont alors emballées dans des sacs en jute.



Chocolat La Santé

Fiche pédagogique

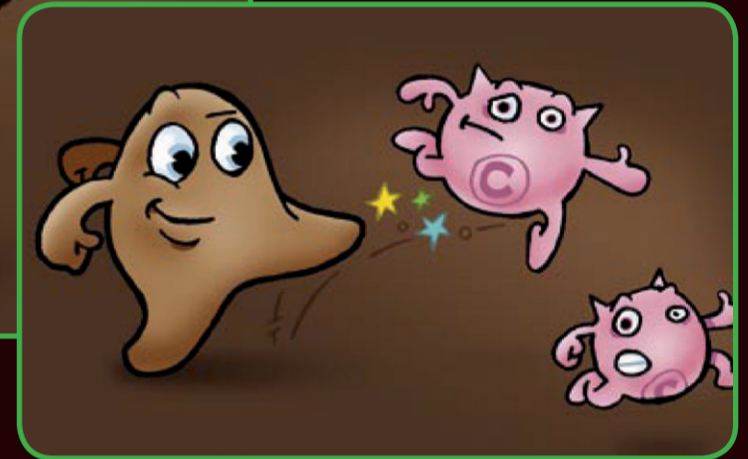
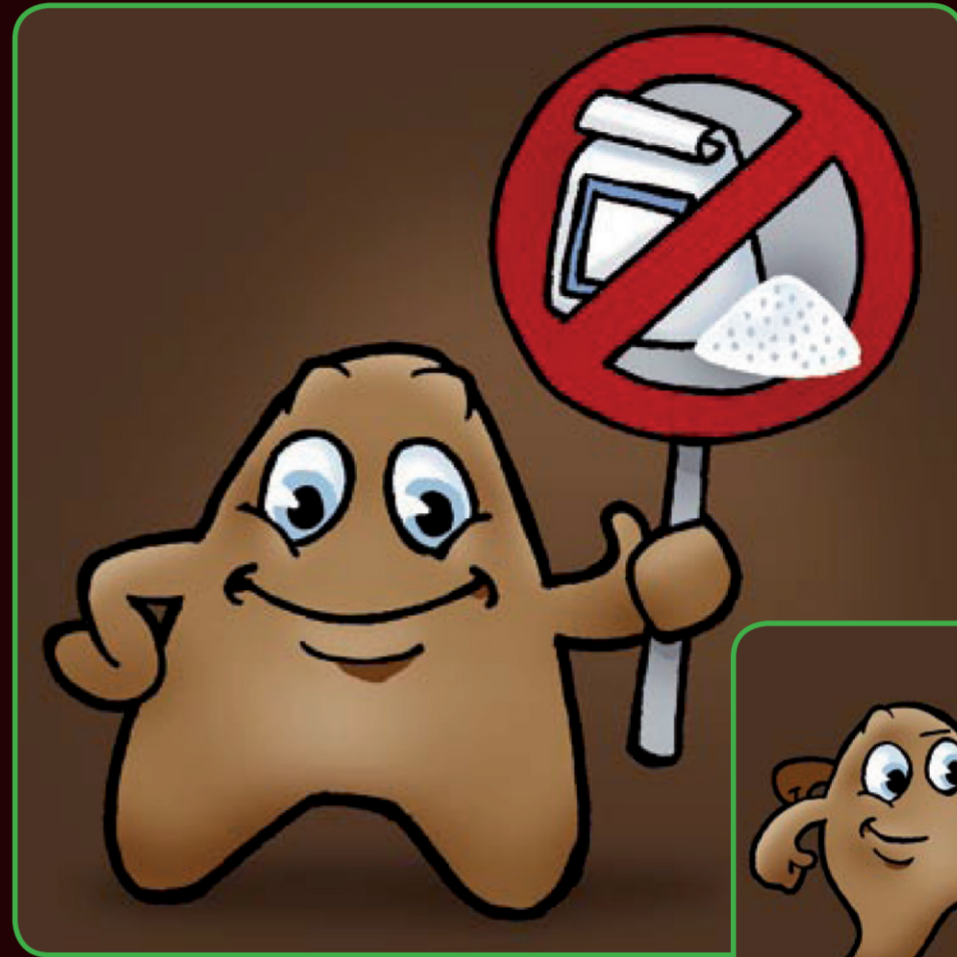


haut - gauche

bas - gauche

Le chocolat fait-il grossir?

Pour maigrir, il faut manger de façon saine et équilibrée. Si vous êtes maigre, vous pouvez par exemple manger du chocolat noir et vous ne grossirez pas. Si vous êtes en surpoids, maigrissez d'abord, puis vous pourrez réintroduire le chocolat dans votre alimentation. Si vous le consommez avec modération, vous ne grossirez pas.



haut - droite

haut - droite

Le chocolat provoque-t-il des caries?

L'apparition d'une carie dépend de quatre facteurs :

- la présence de bactéries
- la présence de sucre
- la qualité de l'émail
- la durée du contact du sucre avec l'émail.



Le cacao contient trois types de substances contre les caries :

- les tanins qui inhibent le développement des microbes
- le fluor qui renforce l'émail
- les phosphates qui limitent l'acidité

Le chocolat prévient donc les caries.

Le chocolat provoque-t-il des crises de foie?

Consommé en quantités normales, le chocolat ne fait apparaître aucun effet d'intolérance pour le foie.

Le chocolat favorise-t-il l'acné?

L'acné chez les jeunes est due à la sécrétion excessive de sébum de la peau, qui bouche les pores. Aucune étude médicale à ce jour ne fait le lien avec le chocolat.



Le chocolat rend-il heureux ?

Le plaisir donné par le goût du chocolat libère dans notre cerveau les endorphines. Celles-ci nous rendent plus apaisés, plus détendus et plus heureux. En réalité, ce ne sont pas les composants du chocolat mais bien son goût qui donne ce plaisir.



Chocolat L'histoire

Fiche pédagogique



2000 av. J-C :

Les indiens Mokayas mélangeaient déjà du cacao dans de l'eau.

600 av. J-C :

Les Mayas et les Aztèques mélangent le cacao à divers ingrédients (eau, farine de maïs, piments, miel...) en proportions variables selon la boisson voulue. Ils la buvaient avec beaucoup de mousse.

1527 :

Hernan Cortés rentre de l'actuel Mexique en Espagne et rapporte le chocolat.

1615 :

Anne d'Autriche, infante d'Espagne, épouse Louis XIII et fait rapidement partager sa passion du chocolat chaud à la cour de France.

1660 :

Le mariage de Louis XIV avec Marie Thérèse d'Autriche augmente l'engouement des courtisans pour le chocolat.

1725 :

Louis XV épouse Marie Leszcynska. Elle raffole du chocolat chaud, de même que les favorites qui en usent pour ses vertus aphrodisiaques.

1828 :

Van Houten sépare le beurre de cacao de la masse et produit sa célèbre poudre de cacao.

1830 :

Mise au point des techniques de moulage. Charles-Amédée Kohler mêle pour la première fois des noisettes au chocolat.

Retraçons ensemble les 4 000 ans d'histoire du cacao et du chocolat.

1847 :

Le moulage de la première tablette en Angleterre fait naître le chocolat à croquer.

1875 :

Grâce à l'invention du lait concentré, le suisse Daniel Peter met au point la recette du chocolat au lait.

1879 :

Le suisse Rodolphe Lindt met au point le chocolat de couverture grâce au conchage.

Fin XIX^e siècle :

Menier diffuse en des millions d'exemplaires le petit bâton de chocolat noir à enfoncer dans un morceau de pain.

1904 :

Poulain lance sa célèbre boîte orange de chocolat pulvérisé.

1914 :

Lancement en France de la farine de banane chocolatée Banania qui réchauffera les poilus dans les tranchées.

1961 :

Lancement en France, après les Etats Unis, de Nesquik de Nestlé, parfumé à la cannelle, aujourd'hui la préparation pour boisson cacaotée la plus vendue au monde.

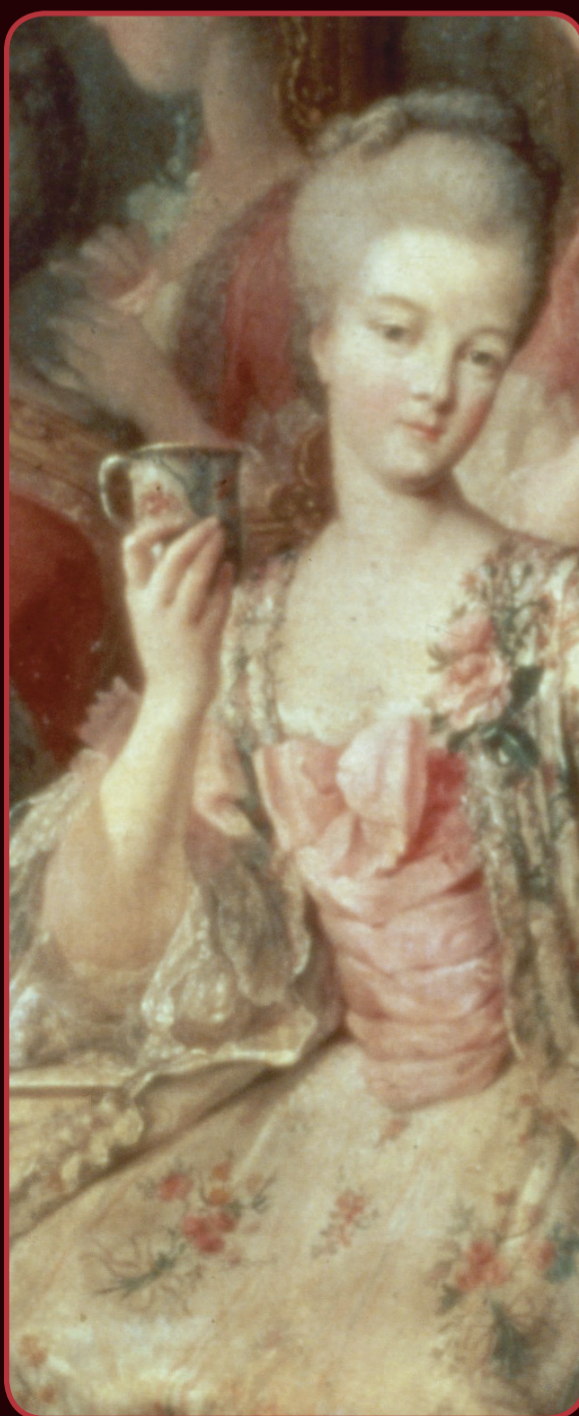
Fin du XX^e siècle :

Le chocolat chaud « à l'ancienne » est à nouveau à la mode : il est préparé à partir de chocolat de couverture fondu.



haut - gauche

bas - gauche



© Choco-Story - Le musée gourmand du Chocolat



haut - droite

haut - droite



© Choco-Story - Le musée gourmand du Chocolat

Chocolat La fabrication

Fiche pédagogique



Pour en faire du chocolat, les fèves de cacao doivent suivre plusieurs étapes de transformation.



haut - gauche

bas - gauche

haut - droite

haut - droite

1. L'émondage

Après la torréfaction, les fèves de cacao transitent par une machine qui les pèle.

2. Le broyage

Les fèves sont alors broyées jusqu'à obtention d'une pâte appelée aussi masse de cacao.

3. Le pressage

En pressant la masse de cacao, le beurre de cacao peut être séparé de la matière sèche, la poudre de cacao.

4. Le mélange

En fonction du type de chocolat désiré, la pâte de cacao est mélangée avec du sucre, du lait en poudre et du beurre de cacao dans les proportions voulues.

5. L'affinage

Ce mélange est alors affiné sur des cylindres spéciaux. Plus l'affinage dure longtemps, plus le chocolat sera fin et agréable à déguster.



6. Le conchage

Le mélange affiné est versé dans une conche où il est chauffé et malaxé, éliminant ainsi des arômes encore indésirables.

7. La bonne viscosité

En fonction de l'application qui en sera faite, le chocolat doit être plus au moins fluide. En ajoutant un peu de beurre de cacao et de la lécithine de soja, on obtient le délicieux chocolat prêt à être utilisé par les chocolatiers.