

Sciences

Andrée Otte

Le cacaoyer, l'arbre à chocolat



Le chocolat ne pousse pas sur les arbres. On obtient du chocolat grâce au cacaoyer, qui est un arbre.

Les matières premières sont des fèves de cacao

Ces fèves sont dans les fruits du cacaoyer appelés cabosses.

Les cabosses poussent sur le tronc de l'arbre.

La récolte se fait deux fois par an.

Une cabosse ressemble à un ballon de rugby.

Elle pèse environ 500g et contient entre 20 et 50 fèves.

Dès que les fèves sont récoltées, on les laisse fermenter puis sécher.

Dans les chocolateries, elles sont grillées : c'est la torréfaction.

On les torréfie pour éliminer l'eau et pour augmenter leur arôme.

Elles sont ensuite concassées puis on enlève leur coque.

On obtient alors de la pâte de cacao.



On cultive le cacaoyer en Afrique, en Amérique du Sud, au Brésil et en Equateur principalement. La Belgique est un grand producteur de chocolat, de pralines et de cacao.