

## LE CACAOYER : L'ARBRE A CHOCOLAT



Le chocolat ne pousse pas sur des arbres. Mais les matières premières indispensables à sa fabrication proviennent du cacaoyer, un arbre. Ces matières premières sont ses graines appelées fèves de cacao (*beans*). Ces fèves se trouvent dans les fruits du cacaoyer appelés cabosses (*pod*). Les cabosses poussent sur le tronc de l'arbre ou sur les branches principales.

source du dessin: [The Learning Channel](#).

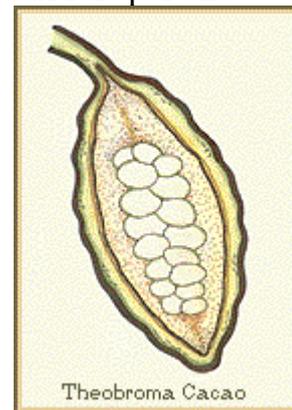
[autre dossier](#)

[cahier d'activites d'evail](#)

Le cacaoyer ..



Le cacaoyer est un arbre dont la hauteur varie de 3m à 8m. Cette arbre n'aime pas le soleil. Il produit à partir de 4 à 5 ans. Il porte des feuilles tout l'année et la récolte des fruits, les cabosses se fait deux fois par an.



Le fruit du cacaoyer s'appelle la cabosse. Elle ressemble à un ballon de rugby. Elle pèse environ 500g. Chaque cabosse contient entre 20 et 50 fèves. Ces

graines sont rangés dans une masse gélatineuse blanche.

**de la graine au fruit:**



## où pousse le cacaoyer ?



En jaune les pays producteurs de cacao. Il existe 3 variétés de cacaoyer. Le Criollo est cultivé en Amérique centrale. Les fèves récoltées à partir du criollo sont les plus fines et aromatiques (5 et 18% de la production). Le Forastéro est cultivé en Afrique, au Brésil et en équateur. Il représente

70 à 75% de la production mondiale. Le Trinitario est cultivé partout dans le monde. Il donne des fèves riches en matières grasses et fins. Cette variété est un croisement des deux variétés précédentes.

## Préparation des fèves du cacaoyer



Les fèves sont récoltées; On les laisse fermenter pendant 2 à 7 jours puis elles sont séchées. Une fois arrivées dans les chocolateries elles sont grillées: c'est la torréfaction. Cette opération élimine l'eau des fèves et développe

leur arôme. Elles sont ensuite concassées et débarrassées de leur coque. On obtient de la pâte de cacao.

## La poudre de cacao



A partir de la pâte de cacao on extrait du beurre de cacao et de la poudre de cacao appelée tourteau. C'est à partir de cette poudre que le chocolat est fabriqué. Cette poudre doit contenir moins de 20% de matière grasse. Cette poudre est concassée à nouveau, refroidie et tamisée. Cette poudre est ensuite mélangée à d'autre ingrédient avant d'obtenir le produit fini. (source de l'image: site de Nestle)

dessin: cabosse du cacaoyer



Pour en savoir plus, bientôt des liens.

[site en anglais](#)

site en français

© [haplosciences 2000- 2001](#) ressources pour parents, enfants, instituteurs  
- dossiers de sciences: nature, espace, corps humain ...(collège)  
- travaux manuels, coloriage, activités d'éveil (maternelle - primaire)