**Cacao**

**Un article de Wikipédia, l'encyclopédie libre.**

Le **cacao** (du [nahuatl](http://fr.wikipedia.org/wiki/Nahuatl) *cacahuatl* qui désigne les fèves du [cacaoyer](http://fr.wikipedia.org/wiki/Cacaoyer)[[1]](http://fr.wikipedia.org/wiki/Cacao#cite_note-HCDN-0)) est la poudre obtenue après [torréfaction](http://fr.wikipedia.org/wiki/Torr%C3%A9faction) et broyage de l'amande des [fèves de cacao](http://fr.wikipedia.org/wiki/F%C3%A8ve_de_cacao) fermentées produites par le cacaoyer.

Cette opération permet également d'extraire la graisse que l'on appelle [beurre de cacao](http://fr.wikipedia.org/wiki/Beurre_de_cacao).

Quatre-vingt quinze pour cent de la production mondiale de cacao provient d'une [agriculture familiale paysanne](http://fr.wikipedia.org/wiki/Paysan) vivant de un à trois hectares de plantation de cacaotier.

**Histoire**

Article détaillé : [Histoire de la culture du cacao](http://fr.wikipedia.org/wiki/Histoire_de_la_culture_du_cacao).

Le cacao était traditionnellement utilisé par les indigènes du Mexique et d'Amérique centrale, notamment les Aztèques et les Mayas. Des traces de cacao ont été retrouvées dans des récipients retrouvées en Amérique du Nord et datant du [XIe](http://fr.wikipedia.org/wiki/XIe_si%C3%A8cle) et [XIIe siècles](http://fr.wikipedia.org/wiki/XIIe_si%C3%A8cle)[[2]](http://fr.wikipedia.org/wiki/Cacao#cite_note-1). Réservé aux nobles indiens, il était consommé dans une boisson, le chocolat, dilué dans l'eau à laquelle on ajoutait du piment, du roucou (pour lui donner une couleur rouge) et battu énergiquement pour former une mousse épaisse à sa surface. Chez les Mayas, il était utilisé principalement lors de cérémonies religieuses[[3]](http://fr.wikipedia.org/wiki/Cacao#cite_note-Harwich_Vanellilla_2008-2). Les Aztèques, qui ne la consommaient pas dans un cadre rituel, diffusèrent la fève, au fil de leur expansion, dans d'autres régions du Mexique[[3]](http://fr.wikipedia.org/wiki/Cacao#cite_note-Harwich_Vanellilla_2008-2). En revanche, les deux civilisations l'utilisaient couramment en guise de monnaie.

Les Espagnols, qui rencontrèrent pour la première fois le cacao (appelé « *théobroma cacao* », theobroma signifiant nourriture des dieux) dans les Caraïbes en 1494, ne fixèrent leur attention sur la fève qu'à partir de la conquête du Mexique. La boisson tiède et amère qu'ils découvrirent ne faisait pas l'unanimité au sein des conquérants. Si son adoption connut un immense succès au sein de l'élite coloniale, c'est parce que les Espagnols transformèrent la recette de la boisson pour l'adapter à leurs goûts. Il y ajoutèrent du sucre (la canne à sucre fut rapidement acclimatée dans les régions littorales où le climat, chaud et humide, permettait sa culture à grande échelle), remplacèrent le piment par des épices qu'ils connaissaient dès le Moyen Âge (principalement la cannelle, importée d'Asie) et se mirent à la boire chaude.

Après la colonisation du Mexique, le cacao fut exporté vers la métropole (dans le cadre du [commerce triangulaire](http://fr.wikipedia.org/wiki/Commerce_triangulaire)) en [Europe](http://fr.wikipedia.org/wiki/Europe), et mélangé à du lait ; son succès sera immédiat à la cour d'Espagne. En France, Louis XIV ne l'aimait pas, ce qui contribua à retarder son adoption. En Europe, c'est d'abord principalement chez les élites européennes que le chocolat se diffusa, sous forme de boisson mais aussi de confiseries[[4]](http://fr.wikipedia.org/wiki/Cacao#cite_note-3), tandis qu'au Mexique sa consommation se généralisa rapidement à toute la population. Dans la colonie espagnole, les élites sociales consommaient la boisson métisse, chaude et sucrée, tandis que la grande majorité de la population continuait de le boire suivant l'usage préhispanique. L'utilisation de la fève comme monnaie, notamment parmi les indigènes, sur les marchés, ne disparut pas immédiatement. Néanmoins, le cacao utilisé au Mexique, à l'époque colonial, provenait avant tout de l'importation depuis le Venezuela, la Colombie et le Guatemala[[5]](http://fr.wikipedia.org/wiki/Cacao#cite_note-4). La boisson suscita rapidement la méfiance de l'Eglise. La vigilance de l'autorité ecclésiastique fut d'autant plus grande que le chocolat était connu pour être aphrodisiaque[[6]](http://fr.wikipedia.org/wiki/Cacao#cite_note-5).

**Formes de préparation**]

Le cacao est utilisé sous différentes formes en [Europe](http://fr.wikipedia.org/wiki/Europe) :

* chocolat : boisson cacao et eau, ou cacao et lait, auquel on ajoute généralement un élément sucré.
* plaques, pistoles ou confiseries de chocolat noir : (poudre de cacao, beurre de cacao, souvent sucres), auquel la [lécithine de soja](http://fr.wikipedia.org/wiki/L%C3%A9cithine_de_soja) est ajoutée dans les productions industrielles, principalement produits en [Suisse](http://fr.wikipedia.org/wiki/Suisse) et en [France](http://fr.wikipedia.org/wiki/France).
* plaques ou confiseries de chocolat au lait : (poudre de cacao, beurre de cacao, lait, sucres), auquel la [lécithine de soja](http://fr.wikipedia.org/wiki/L%C3%A9cithine_de_soja) ou plus récemment la [lécithine de colza](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=L%C3%A9cithine_de_colza&action=edit&redlink=1) est ajoutée dans les productions industrielles.
* plaques ou confiseries de chocolat blanc : (très peu de cacao, beurre de cacao, beaucoup de sucre et de lait).
* [ganache](http://fr.wikipedia.org/wiki/Ganache) : mélange de cacao et de crème utilisé dans des pâtisseries
* Confiseries fourrées à la crème, principalement produites en [Belgique](http://fr.wikipedia.org/wiki/Belgique) ([praline](http://fr.wikipedia.org/wiki/Praline)).

**Culture des fèves de cacao et variétés [**[**modifier**](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Cacao&action=edit&section=3)**]**

Article détaillé : [cacaoyer](http://fr.wikipedia.org/wiki/Cacaoyer).

[](http://fr.wikipedia.org/wiki/Fichier:Cacao_pods_-_Project_Gutenberg_eText_16035.jpg)

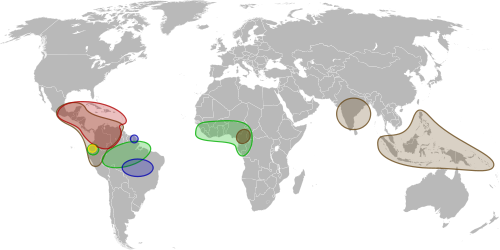
[http://bits.wikimedia.org/skins-1.5/common/images/magnify-clip.png](http://fr.wikipedia.org/wiki/Fichier:Cacao_pods_-_Project_Gutenberg_eText_16035.jpg)

Cabosses (fruits) de cacaoyer

Il existe plusieurs variétés de cacaoyers (forasteros, criollos, trinitarios) dont les fèves seront sélectionnées par les [chocolatiers](http://fr.wikipedia.org/wiki/Chocolatier) pour leurs qualités gustatives variables suivant la variété et le lieu de production.

* Le forastero (80-90 % de la production mondiale) originaire d'Amazonie mais principalement cultivé en Afrique, Brésil et Équateur, le plus rustique.
* Le criollo (1-5 % de la production mondiale), originaire du Vénézuéla, cultivé en Amérique latine (Caraïbes, Antilles, Mexique, Venezuela, Colombie), le plus fin et aromatique, doux et légèrement amer.
* Le trinitario (10-20 % de la production mondiale), issu du croisement des deux précédents, apparu au XVIIIe siècle sur l'île Trinitad pour pallier les pertes importantes causées par les ouragans dans les cultures de criollo, plus fragile. Cultivé en Amérique hispanophone, Trinidad, en Afrique principalement au Cameroun et en Asie, arômes fins mais moins intenses que le criollo.
* Le nacional, forastero produit en Équateur, réputé meilleur qu'un forastero courant avec des arômes plus fins.

**Variétés de cacao [**[**modifier**](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Cacao&action=edit&section=4)**]**

[](http://fr.wikipedia.org/wiki/Fichier:Cacao_species_-_World_distribution_map_-blank.svg)

Il existe plusieurs variétés de cacaoyers dont les fèves seront sélectionnées par les [chocolatiers](http://fr.wikipedia.org/wiki/Chocolatier) pour leurs qualités gustatives variables suivant la variété et le lieu de production. Pendant longtemps, l'origine des cacaoyers est restée une énigme tellement les cacaoyers semblaient différents au sein même d'une espèce. Seule la recherche génétique a permis de résoudre le problème et de classifier les différentes variétés. Les principales variétés de cacaoyer sont :

**Les *forasteros***]

* 80-90 % de la production mondiale.
* Origine : [Amazonie](http://fr.wikipedia.org/wiki/Amazonie). Fruits à cabosse jaune et à amande pourpre-violette.
* Le plus répandu et le plus rustique, ses fèves donnent un goût amer et des notes acides.
* Cultivé en [Afrique occidentale](http://fr.wikipedia.org/wiki/Afrique_occidentale), [Brésil](http://fr.wikipedia.org/wiki/Br%C3%A9sil) et [Équateur](http://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89quateur_%28pays%29).

**Les *criollos***

* 1-5 % de la production mondiale.
* Origine : [Venezuela](http://fr.wikipedia.org/wiki/Venezuela). Fruits à cabosse verte ou rouge et amande blanche.
* Le plus fragile, il donne aussi les cacaos les plus fins et aromatiques, doux et légèrement amers.
* Cultivé en [Amérique latine](http://fr.wikipedia.org/wiki/Am%C3%A9rique_latine) ([Caraïbes](http://fr.wikipedia.org/wiki/Espace_Cara%C3%AFbe), [Mexique](http://fr.wikipedia.org/wiki/Mexique), [Venezuela](http://fr.wikipedia.org/wiki/Venezuela), [Colombie](http://fr.wikipedia.org/wiki/Colombie))

**Les *trinitarios***

* 10-20 % de la production mondiale
* c'est un hybride issu du croisement des deux variétés précédentes. Il est apparu au [XVIIIe siècle](http://fr.wikipedia.org/wiki/XVIIIe_si%C3%A8cle) sur l'île [Trinité](http://fr.wikipedia.org/wiki/Trinit%C3%A9_%28%C3%AEle%29).
* il combine la rusticité des premiers et des arômes fins mais moins intenses des seconds.
* Cultivé en Amérique hispanophone, Mexique, Amérique centrale, Trinidad, Colombie, Venezuela, Équateur, en Afrique surtout au Cameroun, en Asie.

**Le *nacional***]

En [Équateur](http://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89quateur_%28pays%29), un type local de forastero, le nacional, commence à être cultivé à grande échelle au début du [XIXe siècle](http://fr.wikipedia.org/wiki/XIXe_si%C3%A8cle). Réputé rivaliser en goût avec un criollo.

**Économie du cacao**

Le marché mondial représente 3 milliards de $ par an avec un prix du cacao très variable qui a pu monter jusqu'à 3000 $/tonne dans les années 1970 mais qui depuis évolue entre 1000 et 2000 $/T. Après un pic en [1977](http://fr.wikipedia.org/wiki/1977), le cours du cacao a baissé pour s'effondrer au cours des années 1990. Cela est dû à une production mondiale supérieure à la consommation de manière récurrente et à l'accumulation des surplus des années précédentes.

**Production**

La production de cacao était en 2006 selon FAOstat de 4,06 millions de tonnes, en hausse constante depuis 2003 après avoir stagné entre 3 et 2,2 millions de tonnes de 1995 à 2002. Elle est pour la plus grande part issue de [petits planteurs](http://fr.wikipedia.org/wiki/Paysan) (95 %) : en Afrique, ces planteurs représentent l'essentiel de la production (90 % des plantations font moins de 10 ha mais les sols [latéritiques](http://fr.wikipedia.org/wiki/Lat%C3%A9ritique) sont vite épuisés par les cultures), en Asie ils côtoient les grandes plantations, ces dernières dominent au Brésil. Les pays émergents (comme le Brésil et la Malaisie) délaissent peu à peu cette culture, jugée pas assez rentable.

Les principaux producteurs sont :

* en Afrique de l'Ouest : [Côte d'Ivoire](http://fr.wikipedia.org/wiki/C%C3%B4te_d%27Ivoire) 34,5 % (stable absolument, en baisse relativement depuis 2000), [Ghana](http://fr.wikipedia.org/wiki/Ghana) 18 % (doublement du tonnage depuis 2002), [Nigeria](http://fr.wikipedia.org/wiki/Nigeria) 12 % (45% de hausse depuis 2002), [Cameroun](http://fr.wikipedia.org/wiki/Cameroun) 4 % (35% de hausse).
* en Asie du Sud-Est : [Indonésie](http://fr.wikipedia.org/wiki/Indon%C3%A9sie) 14 % (tonnage stable depuis 2002)
* en Amérique latine : [Brésil](http://fr.wikipedia.org/wiki/Br%C3%A9sil) 5 %, [Équateur](http://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89quateur_%28pays%29) 2 % (stables depuis 2000).

A côté de ces grands pays producteurs, il existe des origines - Venezuela, Trinidad et Tobago, Équateur et Tanzanie dont la production est peu importante mais reconnue pour sa qualité et la finesse des arômes. Très appréciées des connaisseurs, ces productions connaissent un renouveau depuis le milieu des années 1990.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Production en tonnes de fèves de cacao. Chiffres 2006** Données de FAOSTAT ([FAO](http://fr.wikipedia.org/wiki/Organisation_des_Nations_unies_pour_l%27alimentation_et_l%27agriculture)) [↓](http://fr.wikipedia.org/wiki/Cacao) | | | | |
| [Côte d'Ivoire](http://fr.wikipedia.org/wiki/C%C3%B4te_d%27Ivoire) | 1 400 000 | 34,5 % |  |  |
| [Ghana](http://fr.wikipedia.org/wiki/Ghana) | 734 000 | 18,1 % |  |  |
| [Indonésie](http://fr.wikipedia.org/wiki/Indon%C3%A9sie) | 580 000 | 14,3 % |  |  |
| [Nigéria](http://fr.wikipedia.org/wiki/Nig%C3%A9ria) | 485 000 | 12,0 % |  |  |
| [Brésil](http://fr.wikipedia.org/wiki/Br%C3%A9sil) | 199 412 | 4,9 % |  |  |
| [Cameroun](http://fr.wikipedia.org/wiki/Cameroun) | 164 553 | 4,1 % |  |  |
| Equateur[Équateur](http://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89quateur_%28pays%29) | 93 659 | 2,3 % |  |  |
| [Togo](http://fr.wikipedia.org/wiki/Togo) | 73 000 | 1,8 % |  |  |
| [Papouasie-Nouvelle-Guinée](http://fr.wikipedia.org/wiki/Papouasie-Nouvelle-Guin%C3%A9e) | 42 500 | 1,1 % |  |  |
| [Mexique](http://fr.wikipedia.org/wiki/Mexique) | 38 153 | 0,9 % |  |  |
| Autres pays | 252 960 | 6,2% |  |  |
| **Total** | **4 063 237** | 100% |  |  |

**Exportations, importations et transformations**

Les exportations de fèves de cacao se sont élevées en 2005 à 2,97 millions de tonnes ; c'est ainsi près de 80% de la production qui est exportée. Les principaux exportateurs de cacao sont les mêmes que les producteurs à l'exception notable du Brésil et la Malaisie qui transforme une part non négligeable localement. Grâce à des implantations locales, le Pays-Bas (5,4 %) et la Belgique (4,8 %) sont des acteurs importants.

Les principaux importateurs de fèves cacao sont les pays industrialisés du Nord qui concentrent 90% de la consommation de produits issus des fèves de cacao. Les transactions (le plus souvent sous forme de fèves fermentées et séchées) se font principalement des pays du sud vers les pays du nord (Europe, États-Unis, Japon où se réalisent l'essentiel des broyages). Il existe deux marchés pour l'achat de cacao : la Bourse de Londres et celle de New York. La filière de cacao est supervisée mondialement par l’ICCO (International CoCoa Organization) et le texte faisant référence est «l’Accord international de 2001 sur la cacao ».

Les Pays-Bas (20,6%), les États-Unis d'Amérique (18,5%), la Malaisie (10,8%), l'Allemagne (8,3%), la Belgique (6,0%), la France (4,7%), le Royaume-Uni (4,2%) et l'Espagne (2,4%) sont les plus grands importateurs de fèves de cacao.

Il y a également une forte concentration de la transformation cinq sociétés transforment à elles seules 65%[[7]](http://fr.wikipedia.org/wiki/Cacao#cite_note-6) du cacao.

En 1988, la société Nestlé rachète Rowntree Mackintosh et devient le plus gros fabricant de chocolat et de confiserie au chocolat du monde.

**Propriétés du cacao**

Elles sont liées à la composition du cacao, notamment de sa partie grasse, le [beurre de cacao](http://fr.wikipedia.org/wiki/Beurre_de_cacao)

* Le [beurre de cacao](http://fr.wikipedia.org/wiki/Beurre_de_cacao) apporte de la [vitamine E](http://fr.wikipedia.org/wiki/Vitamine_E) et des [polyphénols](http://fr.wikipedia.org/wiki/Polyph%C3%A9nol), qui possèdent des effets [antioxydants](http://fr.wikipedia.org/wiki/Antioxydant). Les fèves du cacao contiennent naturellement des quantités importantes de [polyphénols](http://fr.wikipedia.org/wiki/Polyph%C3%A9nol). Les molécules antioxydantes s'opposent aux substances oxydantes, agressives pour les cellules, parmi lesquelles on trouve les radicaux libres : polluants, rayonnements (soleil), alcool, fumée du tabac... Parmi les antioxydants du cacao on distingue l'acide férulique à l'origine de l'arôme suave et sauvage du cacao et les [flavonoïdes](http://fr.wikipedia.org/wiki/Flavono%C3%AFde) (catéchine et épicatéchine). Ces derniers sont de puissants antioxydants qui permettant de lutter contre le vieillissement cutané causé par les agressions extérieures. De plus, le [beurre de cacao](http://fr.wikipedia.org/wiki/Beurre_de_cacao) nourrit la peau et stimule la synthèse du collagène, redonnant élasticité et tonus à la peau.
* Le café, le thé et le cacao contiennent des substances appartenant à la même famille d'alcaloïdes, les méthylxanthines. Ce sont, respectivement, la [caféine](http://fr.wikipedia.org/wiki/Caf%C3%A9ine), la [théophylline](http://fr.wikipedia.org/wiki/Th%C3%A9ophylline) et la [théobromine](http://fr.wikipedia.org/wiki/Th%C3%A9obromine). La [théobromine](http://fr.wikipedia.org/wiki/Th%C3%A9obromine) est présente à la concentration de 1,5 à 3% dans la fève de cacao [[8]](http://fr.wikipedia.org/wiki/Cacao#cite_note-merck-7). Elle possède un effet lipolytique reconnu, et, plus modestement, des effets antitussif, vasodilatateur, diurétique, broncho-relaxant et stimulant. Ce dernier effet pouvant être également attribué à la faible quantité de [caféine](http://fr.wikipedia.org/wiki/Caf%C3%A9ine) que contient aussi le cacao.
* L’[anandamide](http://fr.wikipedia.org/wiki/Anandamide), substance agissant sur les mêmes récepteurs que le [cannabis](http://fr.wikipedia.org/wiki/Cannabis), est présente en quantité très faible. Il est discutable qu'elle puisse entrainer ici les effets euphorisants et tranquillisants dont elle est responsable à des concentrations plus importantes.
* Le cacao est toxique pour les [chiens](http://fr.wikipedia.org/wiki/Chien) et de nombreux animaux : il peut provoquer un empoisonnement à la [théobromine](http://fr.wikipedia.org/wiki/Th%C3%A9obromine) [[9]](http://fr.wikipedia.org/wiki/Cacao#cite_note-8).

**Constituant**

|  |  |
| --- | --- |
| Constituants du cacao en poudre non sucré pour 100g[[10]](http://fr.wikipedia.org/wiki/Cacao#cite_note-9) | |
| **Composant** | **Quantité** |
| Eau | 3g |
| [Protides](http://fr.wikipedia.org/wiki/Protides) | 18-22g |
| [Lipides](http://fr.wikipedia.org/wiki/Lipides) | 25-30 g |
| [Glucides](http://fr.wikipedia.org/wiki/Glucides) | 40g |
| Glucides assimilables | 11g |
| K cal | 500 |
| [Minéraux](http://fr.wikipedia.org/wiki/Min%C3%A9raux) | 6.5 g |
| \*[Calcium](http://fr.wikipedia.org/wiki/Calcium) | 100-120 mg |
| \*[Magnésium](http://fr.wikipedia.org/wiki/Magn%C3%A9sium) | 400-500 mg |
| \*[Potassium](http://fr.wikipedia.org/wiki/Potassium) | 1500 mg |
| \*[Phosphore](http://fr.wikipedia.org/wiki/Phosphore) | 650 mg |
| \*[Zinc](http://fr.wikipedia.org/wiki/Zinc) | 3.5 mg |
| \*[Fer](http://fr.wikipedia.org/wiki/Fer) | 10–12 mg |
| [Acide Oxalique](http://fr.wikipedia.org/wiki/Acide_Oxalique) | 470 mg |
| [Théobromine](http://fr.wikipedia.org/wiki/Th%C3%A9obromine) | 2300 mg |
| [Caféine](http://fr.wikipedia.org/wiki/Caf%C3%A9ine) | 68 mg |
| [Vitamine B1](http://fr.wikipedia.org/wiki/Vitamine_B1) | 0.13 mg |
| [Vitamine B2](http://fr.wikipedia.org/wiki/Vitamine_B2) | 0.40 mg |
| [Vitamine B3](http://fr.wikipedia.org/wiki/Vitamine_B3) | 2.70 mg |
| [Vitamine B6](http://fr.wikipedia.org/wiki/Vitamine_B6) | 0.14 mg |
| [Vitamine B9](http://fr.wikipedia.org/wiki/Vitamine_B9) | 0.038 mg |

**(Véro dit : les touristes seront intéressés par ces détails)**

**Autre idée : pour rapporter encore plus, faire visiter la culture de cacao aux touristes étranger (ceux qui dépensent sans compter), faire payer 3 à 5 € la visite par personne (on voie ça en France pour les producteurs de miel et sa a du succès).**

**Y ajouter une petite boutique souvenir en fin de visite ou on pourrait vendre les cabosses souvenir, des pleines et des vides (récupérer les cabosses que l’on jetterait en temps normal) qu’on pourrait transformer en cadeau souvenir (tirelire, carillon, comme on trouve avec les noix de coco) moi je dis que rien ne se perd !**

**Pendant la visite, il faudrait leurs raconter l’histoire du cacao + une brève explication sur la culture.**

**Seul effort a faire pour sa : la publicité : se rapprocher d’un office du tourisme (1er reflexe du tourisme moyen ;)**

**Mais aussi en France…. Se rapprocher des agences de voyage aussi. Voir si c payant aussi ! si non, trouver une autre astuce pour se faire connaitre internet peut être.**

**Il faut jouer sur tous les plans possibles…**

**Liens externe**

* [Informations de marché sur le site de la Conférence des Nations unies pour le commerce et le développement](http://r0.unctad.org/infocomm/francais/cacao/plan.htm) : [description](http://r0.unctad.org/infocomm/francais/cacao/descript.htm), [culture](http://r0.unctad.org/infocomm/francais/cacao/culture.htm), [qualité](http://r0.unctad.org/infocomm/francais/cacao/qualite.htm), [secteurs d'utilisation](http://r0.unctad.org/infocomm/francais/cacao/utilisat.htm), [marché](http://r0.unctad.org/infocomm/francais/cacao/marche.htm), [filière](http://r0.unctad.org/infocomm/francais/cacao/filiere.htm), [sociétés](http://r0.unctad.org/infocomm/francais/cacao/societes.htm), [techniques](http://r0.unctad.org/infocomm/francais/cacao/technologie.htm), [prix](http://r0.unctad.org/infocomm/francais/cacao/prix.htm), [politiques économiques](http://r0.unctad.org/infocomm/francais/cacao/ecopol.htm)

Ce document provient de « <http://fr.wikipedia.org/wiki/Cacao> ».