



Le cacao : production et consommation



Septembre 2007

Histoire du cacao

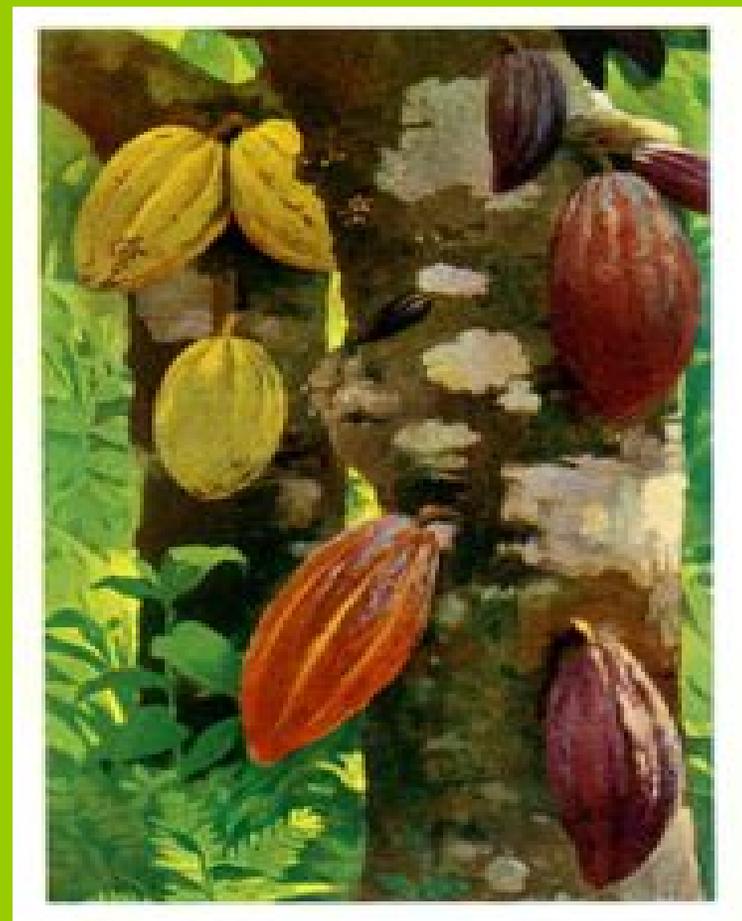
- Le terme **cacao** (de la langue indigène *cacahuaâtl*, « *boisson faite à partir de cacao* ») désigne la poudre obtenue après torréfaction et broyage de l'amande des fèves fermentées produites par le cacaoyer.
- Traditionnellement utilisé par les **Azèques**, au Mexique pour faire du **chocolat** (mélange de cacao, d'eau et d'épices), utilisé notamment lors de cérémonies religieuses.
- Après les invasions espagnoles : importé (grâce au **commerce triangulaire**) en **Europe**, et mélangé à du lait, pour donner une autre boisson : le chocolat ; son succès sera immédiat. Aujourd'hui, le mot chocolat désigne le cacao sous forme solide.

Culture des fèves de cacao et variétés

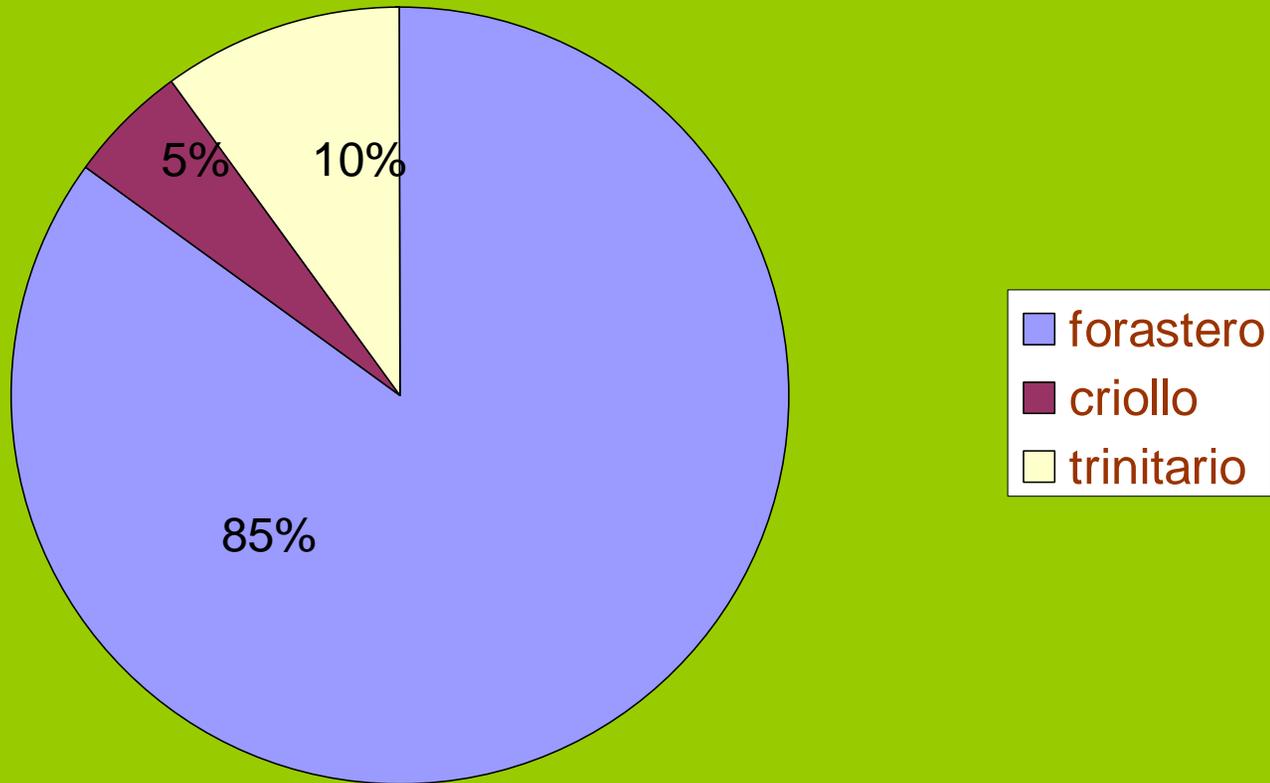
Quelques variétés de cacaoyers :

- Le **forastero**, originaire d'Amazonie
- Le **criollo**, originaire du Vénézuéla
- Le **trinitario**, issu du croisement des deux précédents.

dont les fèves sont sélectionnées par les chocolatiers pour leurs qualités gustatives variables suivant le lieu de production.



Production mondiale des trois variétés de cacao



Économie du cacao

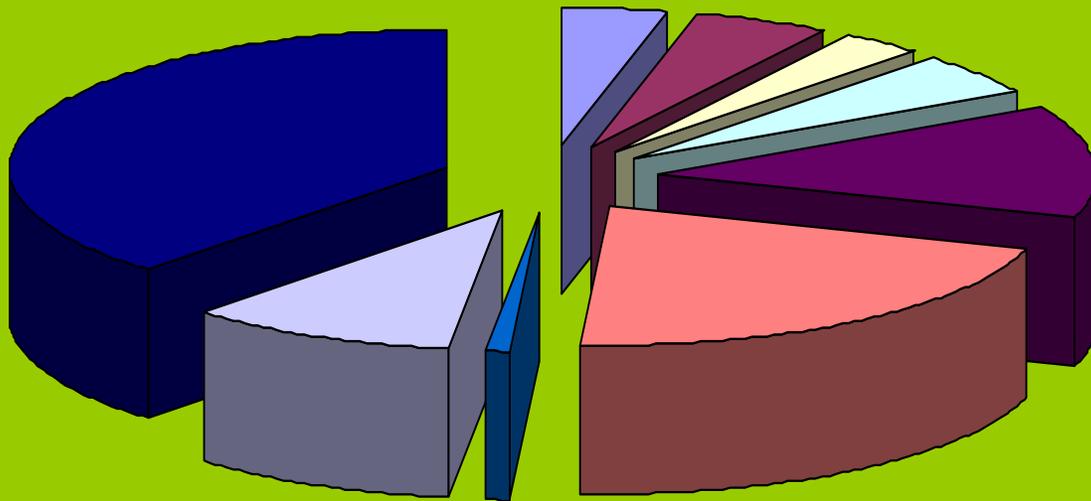
- Marché mondial : 3 milliards de \$ par an
- Prix du cacao : 1000 à 2000 \$/tonne

production

Stagne depuis une dizaine d'années aux environs des 3 millions de tonnes de fèves de cacao (soit 2 fois moins de tonnage que le café).

principaux pays producteurs de fèves de cacao

Le cacao est cultivé principalement en Afrique de l'Ouest, en Amérique Latine et en Asie. Les huit plus grands pays producteurs de cacao sont à présent, la Côte d'Ivoire, le Ghana, l'Indonésie,

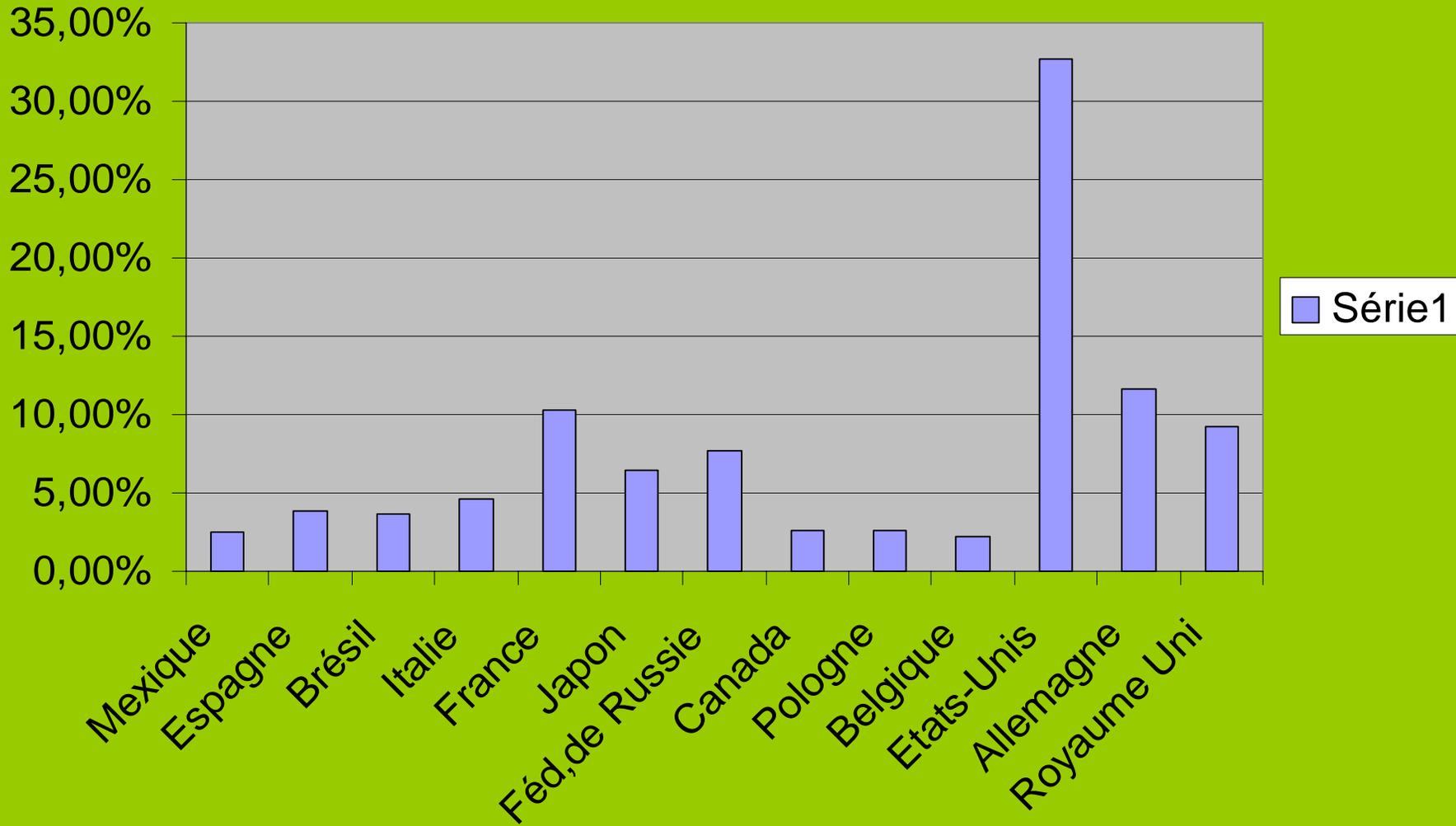


le Nigeria, le Cameroun, le Brésil, l'Equateur et la Malaisie. Ensemble, ils représentent 90% de la production mondiale.

- Brésil
- Cameroun
- Equateur
- Nigéria
- Indonésie
- Ghana
- Malaisie
- Autres
- Côte d'Ivoire

- début des années 1970 : la production de fèves était concentrée au Ghana, au Nigeria, en Côte d'Ivoire et au Brésil.
- La fièvre cacaoyère a maintenant gagné des régions telles que les îles du pacifique ou l'Indonésie qui ont enregistré un taux de croissance spectaculaire de leur production.
- Résultats : sur une période de 30 ans, le secteur cacaoyer a régulièrement été en excédent de production.

Les principaux pays consommateurs



- Si le cacao est très largement produit dans les pays en développement, les produits dérivés sont principalement consommés dans les pays industrialisés.

Pour les fèves, les acheteurs de ces pays sont essentiellement l'industrie chocolatière de transformation et de confection.



- Principales sociétés produisant du chocolat alimentaire :

Nestlé (27%), Mars, Hershey Foods, Kraft Jacobs Suchard et Cadburys.

conclusion

Les fèves de cacao sont :

une source de recette d'exportation

(sous forme de fèves, liqueur, pâte, beurre...) pour nombre de pays.

En particulier, la poudre de cacao est utilisée pour

- les pâtisseries, la confiserie et la préparation de boissons lactées.
- mais aussi pour la fabrication de tabac, de savon et de cosmétiques.
- et au niveau thérapeutique, elle est connue comme un remède soignant les brûlures, refroidissements, lèvres sèches, fièvres, malaria, rhumatismes ou morsures de serpents.

->Salon du chocolat du 19 au 22 octobre 2007

Sites utilisés :

fr.wikipedia.org/wiki/Cacao

www.unctad.org/infocomm/francais/cacao/marche.htm

www.cirad.fr/fr/web_savoir/curieux/brochures/cacao/pdf/p1011.pdf