

# LA TRANSFORMATION DU CHOCOLAT EN CACAO

## DE LA RÉCOLTE À LA TORRÉFACTION



### LA RÉCOLTE DES CABOSSES

La cueillette des cabosses a lieu deux fois par an, elle est effectuée par les producteurs avec des émondoirs\* et des sécateurs.



### L'ÉCABOSSAGE

L'écabossage est une action faite avec une machette qui consiste à fendre la cabosse pour en extraire les fèves entourées d'une pulpe blanche mucilagineuse\* (visqueuse)



### LA FERMENTATION

Elle consiste à faire chauffer les fèves grâce à l'action du soleil dans des bacs pendant environ une semaine. Pendant ce processus les fèves sont séparées de la pulpe sous l'effet d'enzymes\* produites par des bactéries. Cela donnera le futur arôme du chocolat. (protéines accélérant les réactions chimiques)



### LE SÉCHAGE

Pour stopper le processus de fermentation, les fèves sont ensuite étalées au soleil durant une semaine. L'humidité finit ainsi de s'évaporer pour permettre le stockage des fèves.



### LE CALIBRAGE

Les fèves sont triées selon leur qualité et mises en sac de 60 kg puis expédiées vers les usines.



### LA TORRÉFACTION

La torréfaction expose les fèves à la chaleur du feu, ce qui développe ses saveurs spécifiques.

