

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.

