



24

nom vernaculaire	français	Cacaoyer
	créole	Kako
	anglais	Cocoa tree
	espagnol	Cacao
	allemand	Kakobaum

Le nom scientifique du cacaoyer est « *Theobroma cacao* », de la famille des < Sterculiacées >. Les Mayas préparaient le < nectar des dieux > (tchocolatl) à partir de fèves de cacao, d'épices, de piment, poivre et bois d'inde et de roucou, tout comme le firent ensuite les Incas (xocoatl), puis les Aztèques (cacahualt). Les fèves de cacao furent utilisées aussi comme base d'un système monétaire.

fleur Janvier et juillet-août.

Les fleurs qui ont été suffisamment fécondées donnent de jeunes fruits appelés < chérelles >.



fructification: Mars-mai/octobre-décembre
Près de 90 % des < chérelles > peuvent disparaître avant l'âge de trois mois. Elles se dessèchent et noircissent tout en restant attachées à l'arbre.

Ce phénomène est appelé « cherelle wilt »: le dessèchement des jeunes fruits est un mécanisme induit par une régulation de la plante elle-même qui tend ainsi à limiter le nombre de fruits à un niveau physiologiquement supportable par l'arbre.

fruit cabosse (10 à 15 cm).

Sous sa peau épaisse et coriace se cachent 20 à 50 graines (fèves) entourées d'un mucilage blanchâtre à la saveur acidulée-sucrée. Cette pulpe se mange crue.



utilisations

Les graines de cacaoyer fermentées puis séchées sont ensuite rôties (torréfiées), dégermées et enfin broyées pour obtenir une pâte fluide, la pâte de cacao dont est extrait le beurre de cacao, base de fabrication du chocolat (pâte de cacao +beurre de cacao+sucre).

La poudre de cacao est réalisée avec les tourteaux résultant du dégraissage de la pâte de cacao.

Aux Antilles, le chocolat s'achète sous forme de < bâton caco > ou < gwo kako >: le bâton est râpé et la poudre obtenue est utilisée en pâtisserie, pour des boissons (chocolat de première communion), des punches et la liqueur de cacao.

Le chocolat est utilisé pour la réalisation de mousses, crèmes, glaces, gâteaux, tartes, biscuits, confiseries (oeufs de Pâques);

Il s'associe avec les agrumes, le café, la banane, la poire, la vanille, la cannelle et le gingembre. Il sert aussi d'épice pour les sauces (gibier).

origine	Les différentes espèces de cacaoyers sont natives des forêts humides équatoriales du nord de l'Amérique du Sud et de l'Amérique centrale.
habitat	Probablement introduit aux Antilles par les Amérindiens, sa culture connaîtra un réel essor en Guadeloupe et Martinique dès la fin du 17ème siècle et ce jusqu'en 1835 pour l'export. Aujourd'hui, les principaux pays producteurs sont : la Côte d'Ivoire, le Ghana, L'Indonésie et le Brésil.
type	Arbre persistant de 5 à 10 m. Le cacaoyer a la particularité de porter ses fleurs et donc ses fruits appelés cabosses sur son tronc (cauliflorie) et sur ses branches (ramiflorie). Au niveau mondial, les trois types de cacaoyers cultivés sont : Le Criollo (5%) à fruit vert ou rouge, mûrissant jaune ou rouge, Le Forastero (80%) à fruit peu côtelé, blanc ou vert mûrissant jaune et le Trinataro (15%), croisement des deux premiers.