



PLANTATION DE CACAOYERS

Le cacaoyer pousse uniquement dans des régions chaudes et humides (climat tropical) situées autour de l'équateur : Afrique de l'ouest (Côte d'Ivoire, Ghana, Nigéria), Asie du Sud-Est (Indonésie) et Amérique latine (Brésil, Équateur).

Le cacaoyer est un arbre fragile : il ne lui faut ni trop de vent, ni trop de soleil. Il produit un fruit, appelé « cabosse », qui contient des graines ou « fèves » de cacao. Il ne produit ces cabosses qu'au bout de 3 ans.

Source : plantation de cacaoyer au Ghana- Trade for Development Center, 2017

RÉCOLTE DES FÈVES DE CACAO

Au moment de la récolte, on cueille les cabosses, puis on les ouvre pour en prendre les fèves (à la main). Une cabosse contient 30 à 40 fèves. 3,5 millions de fèves de cacao sont récoltées chaque année. Il faut la récolte de toute une année d'un cacaoyer pour produire ½ kg de cacao.

Source : champ de cacao, Côte d'Ivoire, Trade for Development Center, 2017



FERMENTATION

Il faut ensuite les faire fermenter, en plaçant pendant plusieurs jours les graines recouvertes de feuilles dans des caisses. À intervalles réguliers, il faut les remuer.

Source : champ de cacao, Côte d'Ivoire, Trade for Development Center, 2017

SÈCHAGE ET VENTE

Les graines sont mises à sécher, elles deviennent alors brunes avant d'être emballées pour les vendre. Un-e acheteur-euse vient alors chez les cultivateur-riche-s pour les acheter.

Source : champ de cacao, Côte d'Ivoire, Trade for Development Center, 2017



EXPORTATION DES FÈVES VIA DES INTERMÉDIAIRES ET EXPORTATEURS

Les petit-e-s producteur-riche-s de cacao ne s'occupent pas de l'exportation des fèves. Elles-ils vendent généralement leur récolte à des grossistes locaux ou à des coopératives, qui les revendent à leur tour, ou à d'autres intermédiaires du commerce international. Ceux-ci transportent le cacao en masse vers les ports et organisent son exportation.

TRANSPORT MARITIME

Les fèves sont transportées depuis les régions productrices jusqu'aux lieux où elles seront transformées (généralement au Nord). Le transport se fait en camion, en bateau et en train sur de longues distances. Par exemple : 7000 km de l'Afrique de l'Ouest jusqu'en Europe.



TORRÉFACTION DES FÈVES

Les fèves de cacao sont transformées dans des usines, qui se chargent de les nettoyer et de les torréfier.

DE LA FÈVE À LA PÂTE DE CACAO

On concasse ensuite les fèves avant de les broyer pour obtenir de la pâte de cacao. C'est en pressant la pâte de cacao que l'on obtient le beurre et la poudre de cacao. Cette opération est effectuée par des usines de transformation.



FABRICATION DU CHOCOLAT

Les fabriques de chocolat achètent le beurre et la poudre de cacao, ainsi que les autres ingrédients nécessaires à la fabrication du chocolat : sucre, lait, noisettes, etc. D'autres étapes sont nécessaires avant d'obtenir le chocolat, dont le le conchage (illustré sur l'image) : la pâte de cacao est chauffée et brassée pendant plusieurs heures par une machine (la conche), ce qui la rend fluide et onctueuse.

EMBALLAGE DU CHOCOLAT

Une fois terminé, le chocolat est emballé, parfois dans des ballotins de pralines. Il est ensuite acheminé vers des magasins spécialisés, des grandes surfaces ou tout type de commerce.



COMMERCE DE DÉTAIL

Le chocolat est vendu aux consommateurs par le biais des grandes surfaces ou dans d'autres points de vente (kiosques, distributeurs, chocolateries, etc.).

CONSOMMATION DU CHOCOLAT

On estime la consommation annuelle d'un-e adulte à un peu plus de 8 kilos (les Belges arrivent en 5^e position derrière les Suisses, les Irlandais, les Anglais et les Autrichiens).