

Des terroirs et des fèves



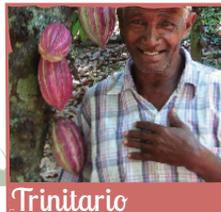
4 variétés
de cacao



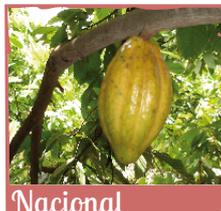
Criollo



Forestero



Trinitario



Nacional



Une cabosse de cacao
contient environ **42** fèves

270 fèves de cacao sont nécessaires
pour préparer **1 Kg** de chocolat

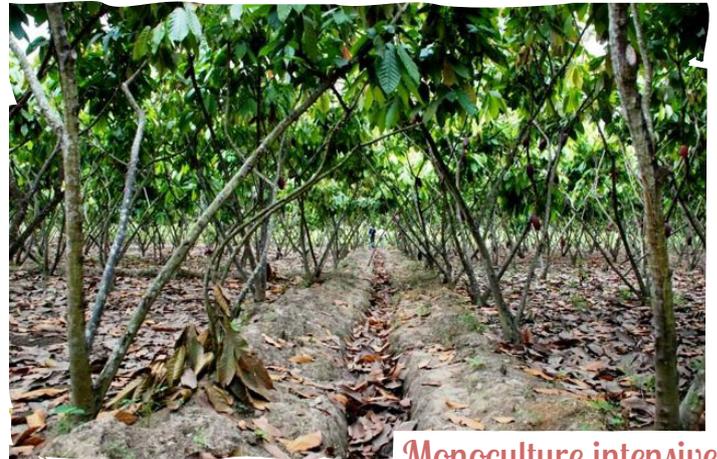
MARCHÉ
3 ÈME RANG
MONDIAL

APRÈS LE SUCRE ET LE CAFÉ

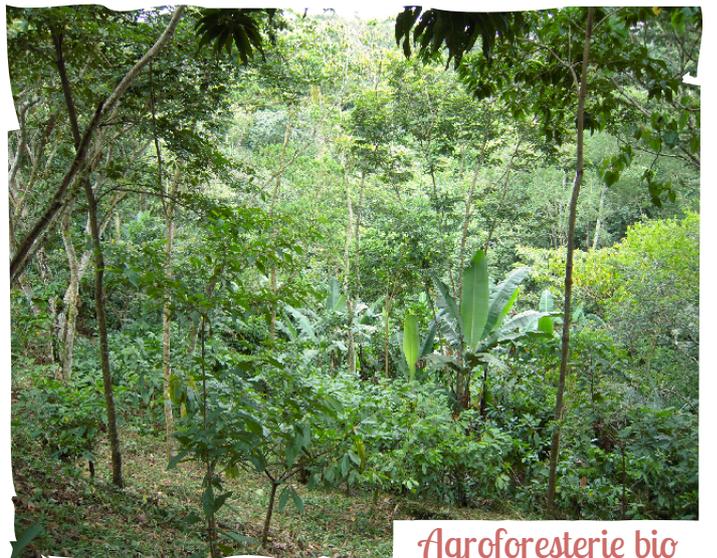
RÉCOLTE
4 MILLIONS
DE TONNE

DE FÈVES DE CACAO RÉCOLTÉES PAR AN

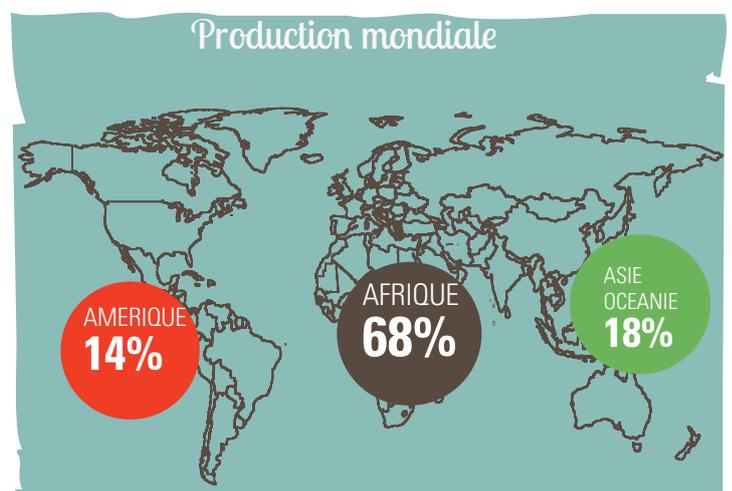
Monoculture contre agroforesterie



Monoculture intensive



Agroforesterie bio



ETHIQUABLE

Du chocolat et des chiffres

40 millions

personnes dépendent
du cacao pour vivre

Production mondiale
de cacao

90%

PAR DES PETITS PRODUCTEURS

Consommation
en France

7 kg

PAR HABITANT



83 %

au moins une fois
par semaine

35 %

tous les jours

seulement 1,3%

DU CACAO VENDU
AUX CONDITIONS
DU COMMERCE ÉQUITABLE

environ 1€

PAR JOUR ET PAR PERSONNE
POUR UNE FAMILLE DE
PRODUCTEUR



3 dates historiques

-400

les mayas buvaient
déjà du chocolat chaud

1524

la 1ère cargaison
de cacao arrive
à la cour de Charles
Quint, roi d'Espagne

1674

les premiers
chocolats à croquer
sont fabriqués
à Londres.

ETHIQUABLE

Plus de 500 arômes dans le chocolat

La richesse des arômes d'un cacao dépend de la variété, du terroir et du savoir-faire des producteurs et du chocolatier. Chaque cacao présente un profil aromatique spécifique.

FLORAL



FRUITÉ



ÉPICÉ



GRILLÉ



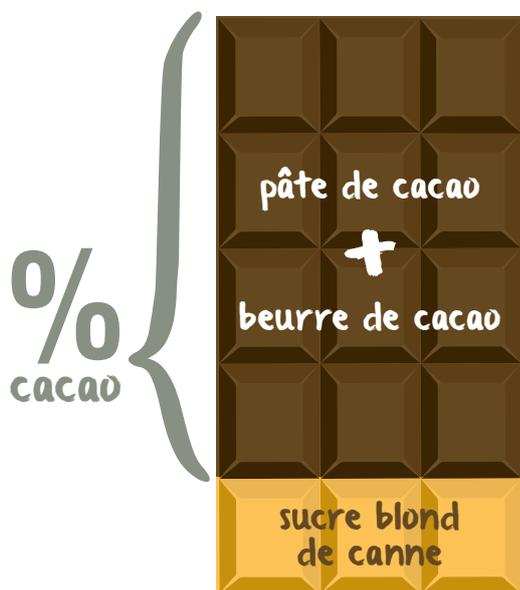
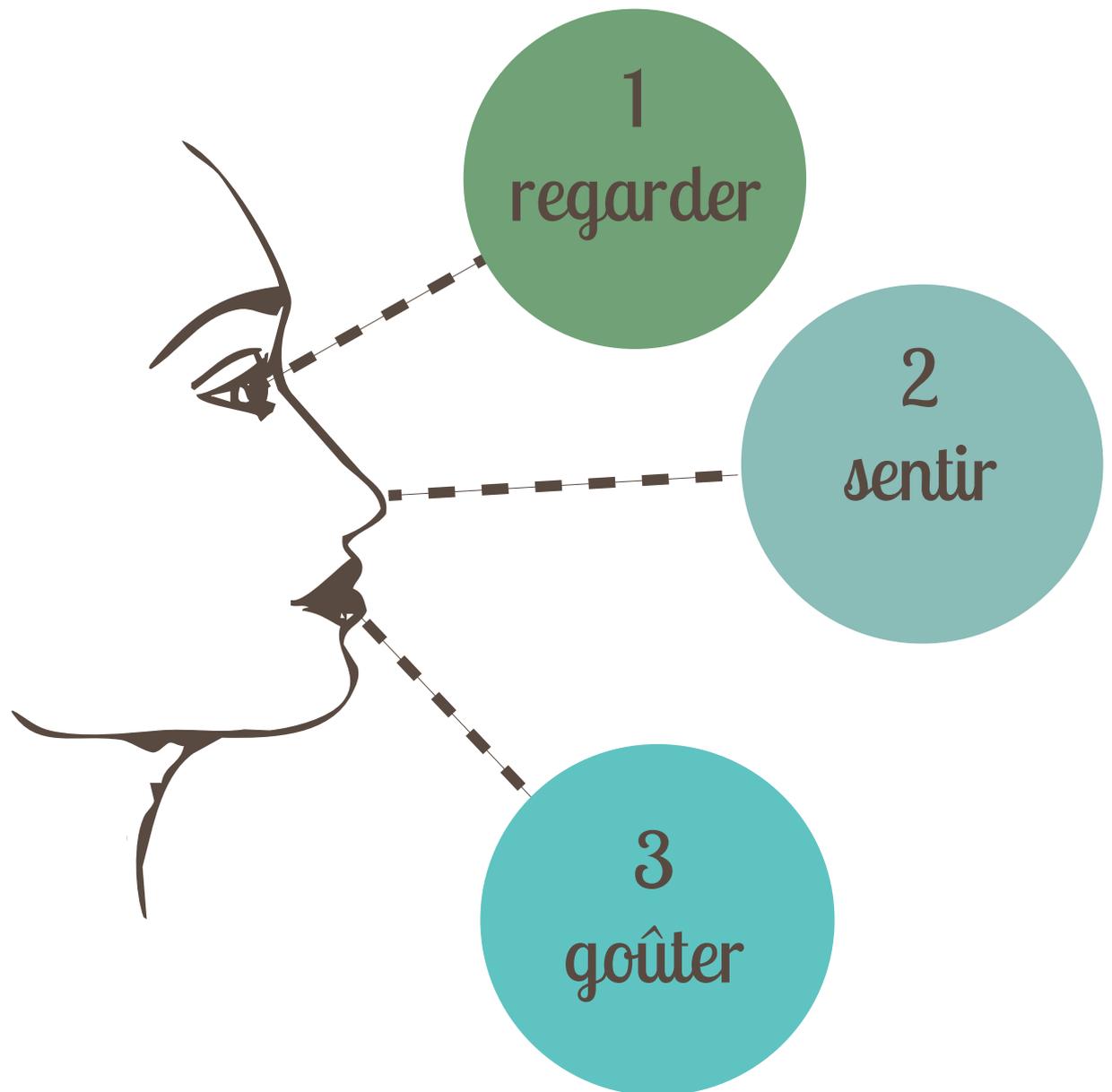
BEURRE



TERREUX



Déguster le chocolat



Pour obtenir le % de cacao d'une tablette, il faut additionner la pâte de cacao et le beurre de cacao

De l'arbre à la tablette



Récolte



Écabossage



Fermentation



Calibrage



Séchage



Expédition

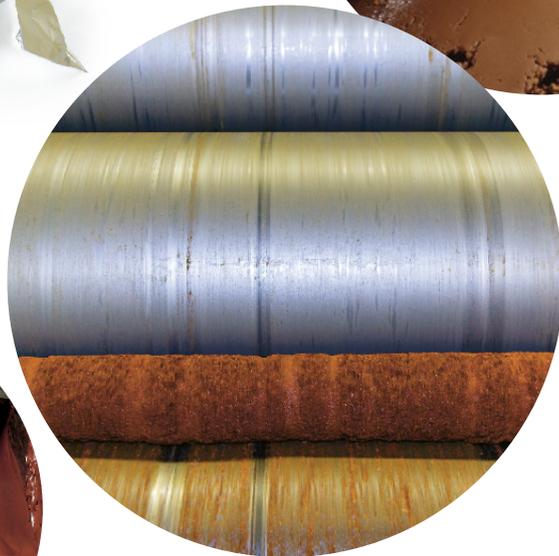
Torréfaction



Concassage
Broyage



Moulage



Conchage

