

# De la récolte au bateau

Avant d'arriver chez nos chocolatiers, les fèves de cacao subissent des manipulations dans le pays producteur.

Voici les différentes étapes.

*Après les avoir lues, associe-les aux photos en les numérotant..*



## 1 La récolte des cabosses

Généralement, la récolte se fait sur 2 périodes : de novembre à mars et de mai à juillet. Elle se fait à l'aide d'une machette ou d'une lame montée sur un manche.

## 2 L'écabossage

Le fruit est fendu en deux avec une machette. Ensuite, on enlève sa pulpe et ses fèves.

## 3 La fermentation

Les fèves de cacao, enveloppées dans leur pulpe sucrée, sont disposées dans des bacs de fermentation pendant environ 5 à 6 jours. Les caisses sont le plus souvent remplies de feuilles de bananier. Ce processus transforme les saveurs brutes et amères des fèves de cacao en arômes complexes et riches qui caractérisent le chocolat.

## 4 Le séchage

Les fèves de cacao sont étalées sur des claies ou des nattes pour sécher au soleil. Le séchage peut durer jusqu'à deux semaines et est essentiel pour empêcher la formation de moisissures et préserver la saveur des fèves de cacao.

## 5 Le nettoyage et la sélection

Une fois nettoyées, les fèves sont classées selon leur qualité. Elles sont pesées et emballées dans des sacs en toile de jute.

## 6 Le transport

Les fèves sont transportées jusqu'aux bateaux qui les livreront aux pays acheteurs. En Belgique, les sacs sont déchargés dans le port d'Anvers, puis acheminés vers les chocolateries.

