

LILOU

Le Cacao

The cocoa anglais



kakao

allemand



cacao

espagnol



cacao italien

GROUPE 2

DALLA LIBERA Lilou 2TH1

CHOMEL Mathieu 2TH2

SIMIAN Caroline 2TH2

HERNANDEZ Camille 2TH2

GERANTON Maéva 2TH2

JORGES Antoine 2TH2

DEFINITION DU CACAO

En français :

Dit le « cacao » (précédemment appelé « cacahuatl » ; désigne la fève du cacaotier.) C'est une poudre obtenue à partir de la torréfaction* et le broyage de l'amande des fèves du cacaotier fermentées.



primi anni del Novecento ed è firmato da Alphonse Mucha. Messo a confronto con l'oziosa dama di fine Settecento racconta tutto il cambiamento che il cioccolato ha subito nell'immaginario collettivo della società occidentale. Da prodotto simbolo di un'élite a bene di largo consumo, da bevanda rituale di un'aristocrazia dedita solo al piacere a

cinquante della società borghese dell'epoca industriale, il cioccolato diventa un prodotto per tutte le famiglie, simbolo dell'attivismo di una classe sociale impegnata più nell'affermazione di sé che nella ricerca del piacere. Una forma di attivismo ben incarnata di la diffusione della pratica sportiva, messa

Cioccolato, il gusto

dell'immaginario

cibo dell'attiva e nuova borghesia urbana, bambini compresi.
Che cosa è accaduto? Da un lato c'è stato il declino dell'aristocrazia

come con l'energetico cacao in un manifesto della casa inglese Cadbury del 1888 che ritrae un gruppo di giocatori di rugby amato

En anglais :

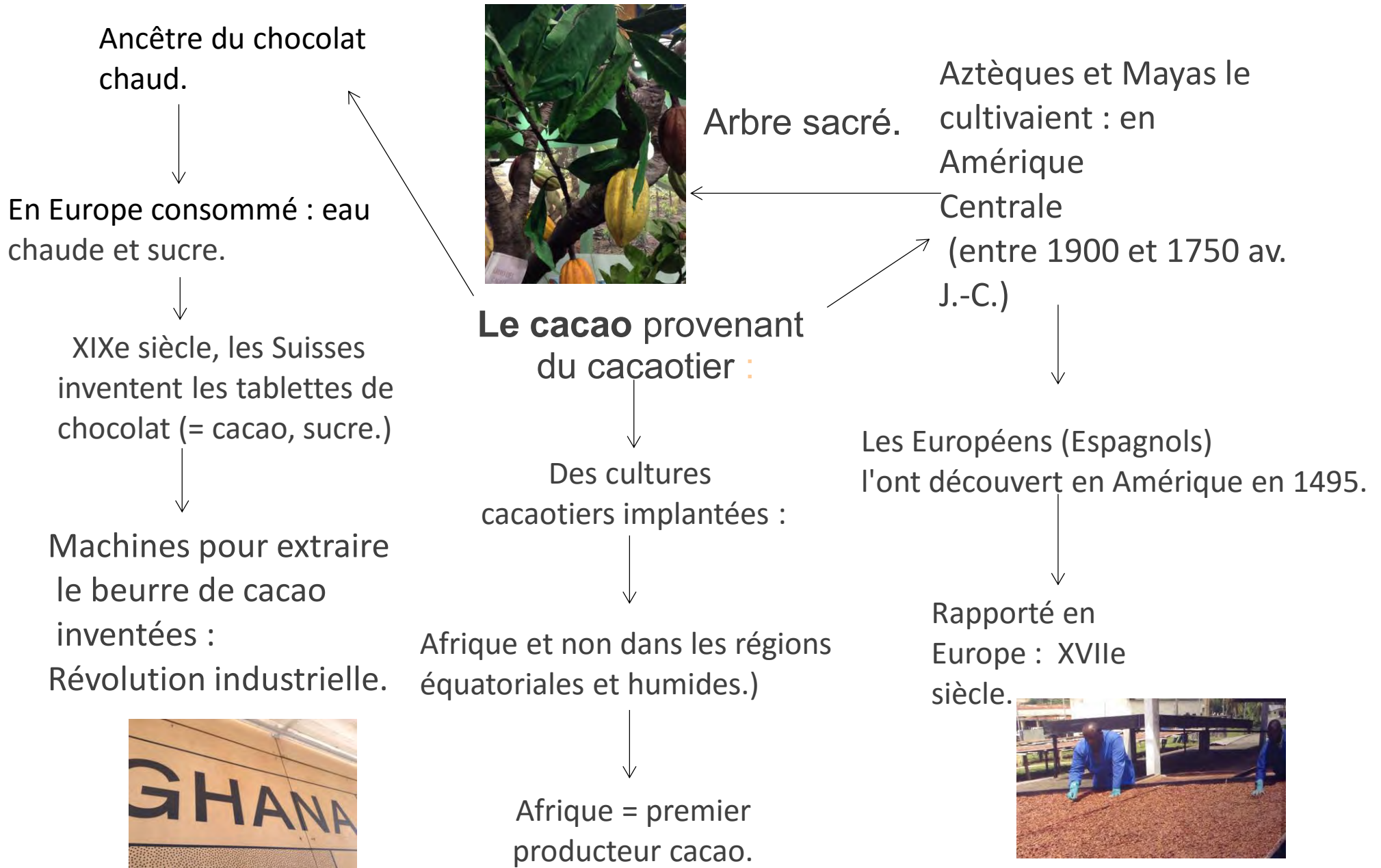
The cocoa is a powder from the bean of the cocoa tree ; It is obtained after roasting** and grinding fermented beans of cocoa tree.



**Torréfaction* : Griller directement l'aliment sur un feu vif.

***Roasting* : Grilling food directly on a bright fire.

HISTOIRE CULTURELLE DU CACAO



LILOU

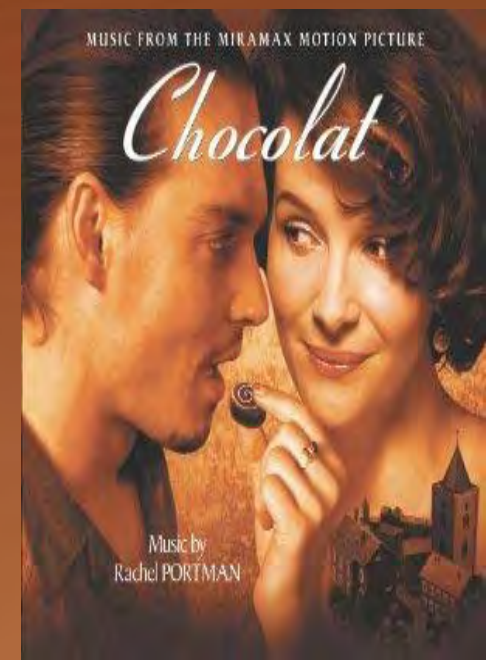
CITATIONS LITTERRAIRES ET FILMOGRAPHIE SE RAPPORTANT AU CACAO

Citations littéraires : La mafia du chocolat de Gabrielle Zevin

« *Le chocolat et le café sont illégaux. Anya Balanchine appartient à une famille de dealer de chocolat. Sa vie va être chamboulée à cause de ce trafic de cacao* »



Filmographie s'y rapportant : - Le chocolat de Lasse Hallström avec Juliette Binoche et Johnny Depp « *Vianne Rocher s'installe dans une petite ville et ouvre une confiserie. C'est une chocolatière hors norme. Elle arrive à offrir le bonheur aux villageois grâce à son chocolat mais certains sont contre son commerce et font tout pour l'arrêter.* »



- Charlie et la chocolaterie de Tim Burton avec Johnny Depp, Freddie Highmore, David Kelly et Helena Bonham Carter. « *Un jeune enfant issue d'une famille pauvre, visite par miracle la plus grande chocolaterie du monde grâce au concours lancé par son étrange créateur qui, étant enfant, a été privé de confiserie et a maintenant une obsession de créer le meilleur chocolat.* »

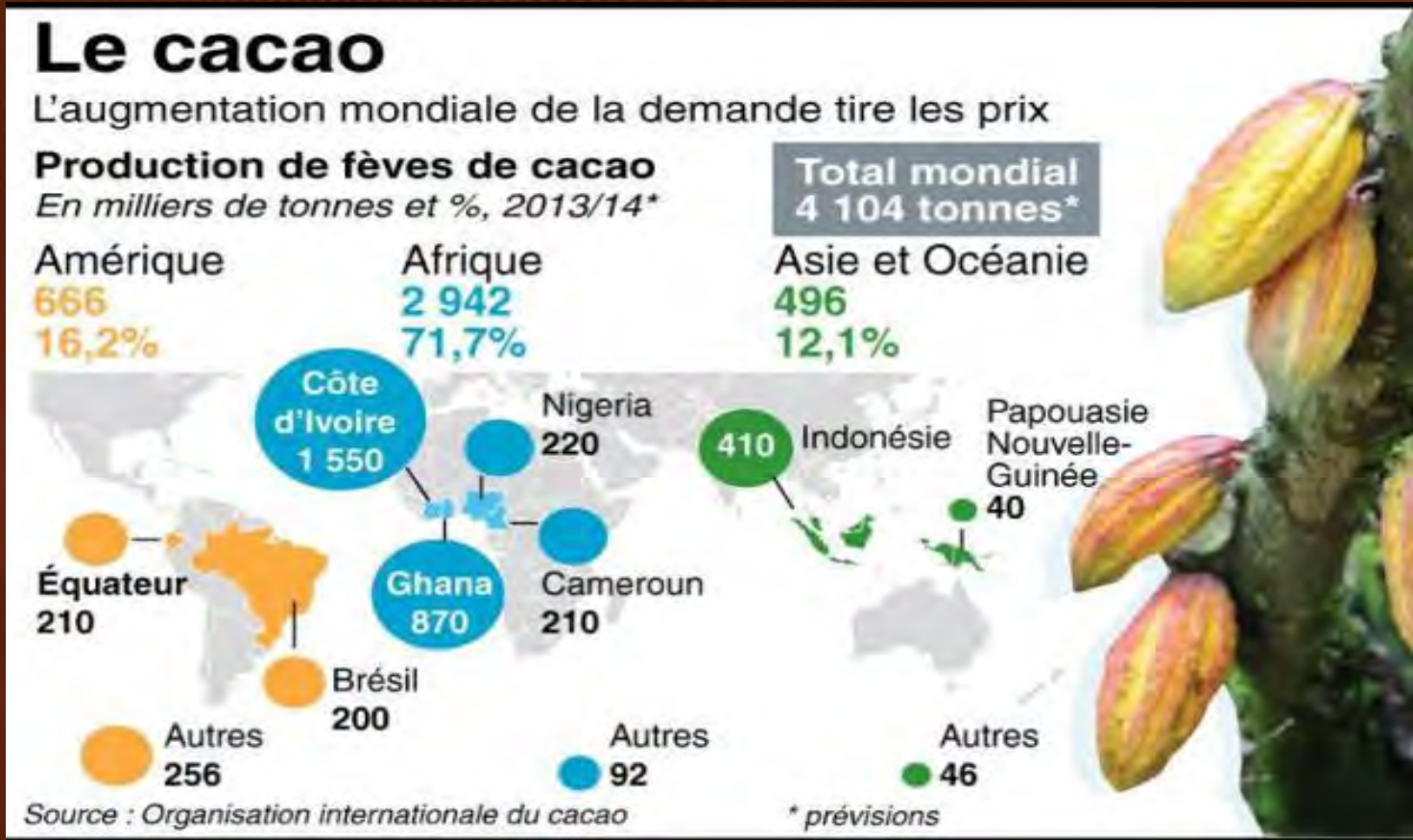


- Les émotifs anonymes de Jean Pierre Améris avec Benoit Poelvoorde et Isabelle Carré

« *Jean-René, patron d'une fabrique de chocolat, et Angélique, chocolatière de talent, sont deux grands émotifs. C'est leur passion commune pour le chocolat qui les rapproche. Ils tombent amoureux l'un de l'autre sans oser se l'avouer. Hélas, leur timidité maladive tend à les éloigner. Mais ils surmonteront leur manque de confiance en eux, au risque de dévoiler leurs sentiments.* »

Et pleins d'autres encore : Pain et chocolat et Fraise et chocolat

PAYS PRODUCTEURS DE CACAO



PAYS CONSOMMATEURS DE CACAO



PRODUCTION ET CONSOMMATION DU CACAO

La production de cacao= 2006 4,06 millions de tonnes, en hausse depuis 2003.
Issue de petits planteurs (95 %, soit 6,5 millions de producteurs) : en Afrique, ces planteurs représentent l'essentiel de la production (90 % des plantations font moins de 10 ha mais les sols latéritiques sont vite épuisés par les cultures), en Asie ils côtoient les grandes plantations, ces dernières dominant au Brésil.
Les pays émergents (comme le Brésil et la Malaisie) ou les pays grands producteurs traditionnels (Côte D'Ivoire, Ghana) .
Des initiatives comme la CocoaAction lancée en 2014 par la World Cocoa Foundation, ont pour objectif de former de nouveaux cacaoculteurs, de favoriser l'accès aux fertilisants, l'utilisation de variétés plus productives et de lutter contre le travail des enfants dans les cacaocultures.



L'augmentation de la consommation de cacao dans les pays émergents entraîne des tensions sur le cours de cette matière première qui pourrait devenir une denrée rare, au point que l'on parle de pénurie de cacao à l'horizon 2020.

CAROLINE

IMPORTATION ET EXPORTATION DU CACAO

Les exportations de fèves de cacao se sont élevées en 2008 et 2009 à plus de 2 millions de tonnes; c'est presque 65 % de la production mondiale de fèves qui est exportée.

Les principaux exportateurs de cacao sont quasiment les mêmes que les producteurs à l'exception du Brésil et de la Malaisie qui font une transformation local .

Les principaux importateurs de cacao sont principalement les pays du nord qui concentrent plus de 80% de la consommation mondiale des produits issue des fèves de cacao .

Il existe deux marchés pour l'achat de cacao : l' es bourse de Londres et celle de New York.



COMPOSITION NUTRITIVE DU CACAO

Le cacao présente de nombreux aspects nutritifs excellents :

Des minéraux (cuivre, potassium, fer, phosphore) et des vitamines du groupe B, mais aussi des polyphénols (famille d'antioxydants retrouvée dans d'autres aliments : fruits, thé...).

Il est donc bon de manger du chocolat, mais attention, de préférence du noir et à portion raisonnable (à peu près 2 carrés par jour).

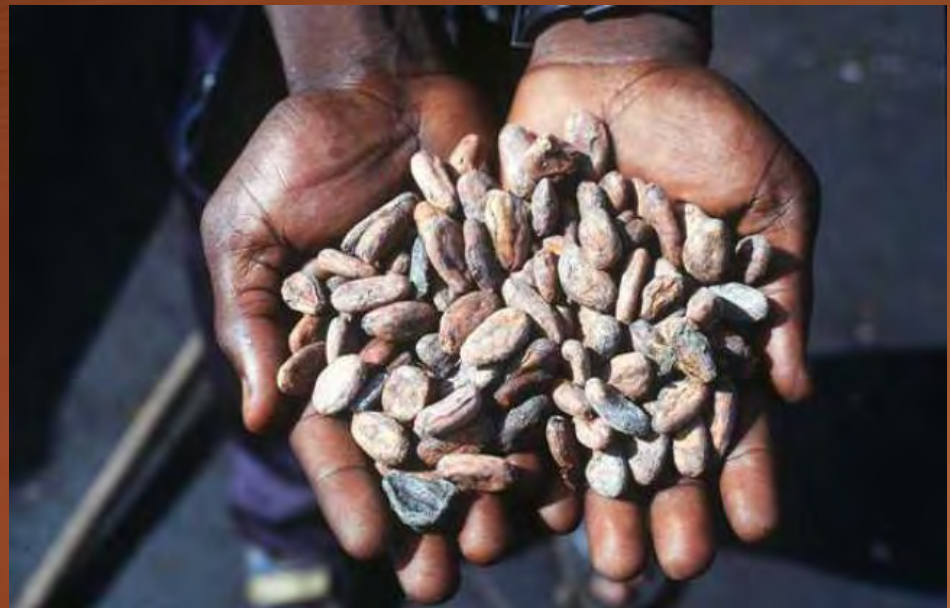
Ces antioxydants aideraient à protéger contre les maladies cardiovasculaires, et certaines formes du cancer.

Le chocolat contient aussi de la caféine mais en très petite dose ;
il a donc un effet stimulant.

BILAN CARBONE DE LA PRODUCTION A LA DISTRIBUTION DU CACAO

Le cacao est par ailleurs importé d'Afrique, d'Asie et d'Amérique du Sud.

Ainsi, il y a tout un processus pour fabriquer le chocolat : le transport du cacao, l'emballage du chocolat et l'exportation. Toutes ces étapes génèrent la production en grande quantité de CO₂. La mise sur le marché d'une tablette de chocolat noir de 100 grammes équivaut à 180 grammes de CO₂, contre 280 grammes pour une tablette de chocolat au lait. Face à l'augmentation du commerce équitable et aux nombreuses initiatives écologiques, a été mis en place un fonctionnement pour réduire le bilan de carbone.



CLASSIFICATION DU CACAO

Le cacao doit être bien fermenté (6 à 7 jours) et bien séché

Taux d'humidité = 8% maximum / Grainage = 100 fèves pour 100 g

On distingue et on trie :

- Les fèves mitées : sont des fèves dont l'intérieur renferme des insectes ou laves d'insectes.
- Les fèves plates : sont des fèves réduites au seul tégument de la graine. On note une absence de cotylédon ou un cotylédon fortement atrophié.
- Les fèves germées : sont des fèves dont la radicule a percé le tégument ou ayant un orifice causé par le passage et la chute de la radicule

Un cacao est classé en sous-grade quand il ne répond pas à l'une des caractéristiques du grade deux (G II) ; c'est-à-dire :



- moisissure < à 4%,
- ardoisées < à 8%,
- déféctuosité < à 6%

LES PRINCIPALES VARIETES

Les criollos fournissent un cacao très aromatique, même si sa production n'exécède pas 8% de la production mondiale, cette variété est donc très peu utilisée par les industries. En opposition, les plus utilisés sont les forasteros qui quant à eux, représentent 70% de la production mondiale. Ces cacao dégagent une saveur acide et corsée. La troisième variété, les trinitarios se situe à mi-chemin entre les deux autres, avec un goût fin et une forte teneur en matières grasses

VALORISATION DU CACAO PAR SA TRANSFORMATION CULINAIRE

Au départ, le cacao est amer et pas très savoureux, mais par le biais de sa transformation, il a une texture et un goût totalement différent :

Il est récolté à maturité (gousses jaunes). Elles sont alors ouvertes, et des graines (cacao) sont mises à fermenter pendant 6 à 7 jours.

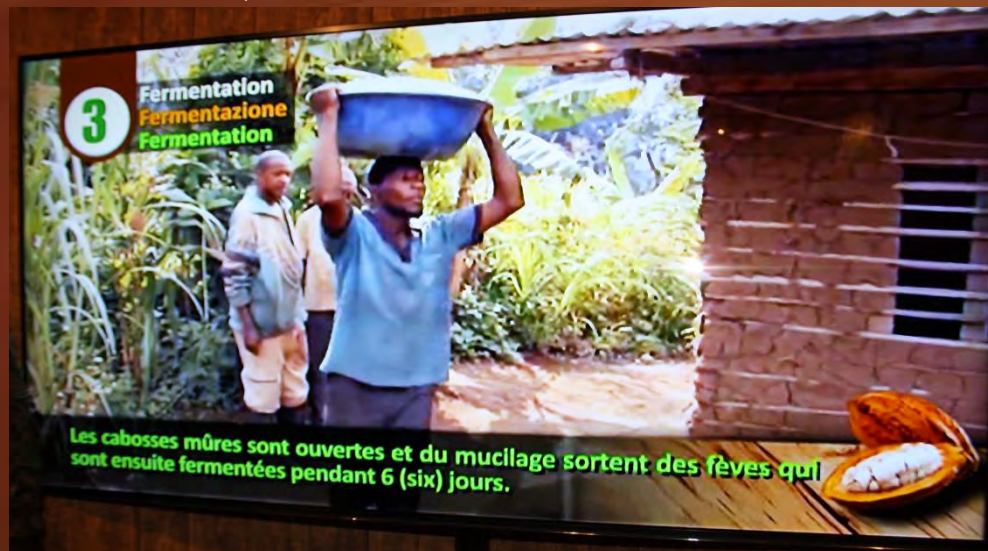
Les graines sont ensuite torréfiées, décortiquées, traitées et broyées.

Interviennent ensuite des ingrédients clés comme le lait et le sucre pour donner au chocolat son goût connu.

Une autre étape survient : le conchage : la pâte de cacao obtenue est alors tenue à une agitation constante à chaud pour obtenir l'onctuosité.

Ensuite, le mélange est amené à une température précise pour la cristallisation du beurre de cacao, ce qui entraînera le brillant et le cassant du chocolat.

La pâte obtenue est alors versée dans des moules ou mélangée avec d'autres ingrédients comme des noisettes, des amandes, des raisins secs, etc...



LA VALORISATION DU CACAO PAR LE SERVICE ET PAR SES MODES DE CONSOMMATION

La France est le 7ème pays consommateur de la fève de cacao en Europe
(avec 6,7kg par an et par habitant)

389 000 tonnes de chocolat avait été consommé en 2009 par les Français

On retrouve le cacao sous plusieurs modes de consommation comme la
poudre de cacao (pur, sucrée), graine (fève de cacao), beurre de cacao

Pour finir on retrouve le cacao sous la forme du chocolat, avec des utilisations
indéfinies

CAMILLE

La **Qualité** prône au dessus.

Des slogans (publicités) vendeurs :



LA VALORISATION DU CACAO PAR LES MOTS EN HOTELLERIE - RESTAURATION

Les marques valorisent le produit :

- Van Houten
- Benco
- Banania
- Nestlé
- Poulain

Appellation spécifique :

- Les chocolats d'origines.
- Les chocolats de crus.
- Les chocolats de grands crus.

Recettes :

- Streusel cacao.
- Pâte sucrée au cacao.
- Crème d'amande cacao.
-

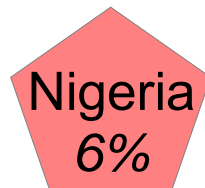
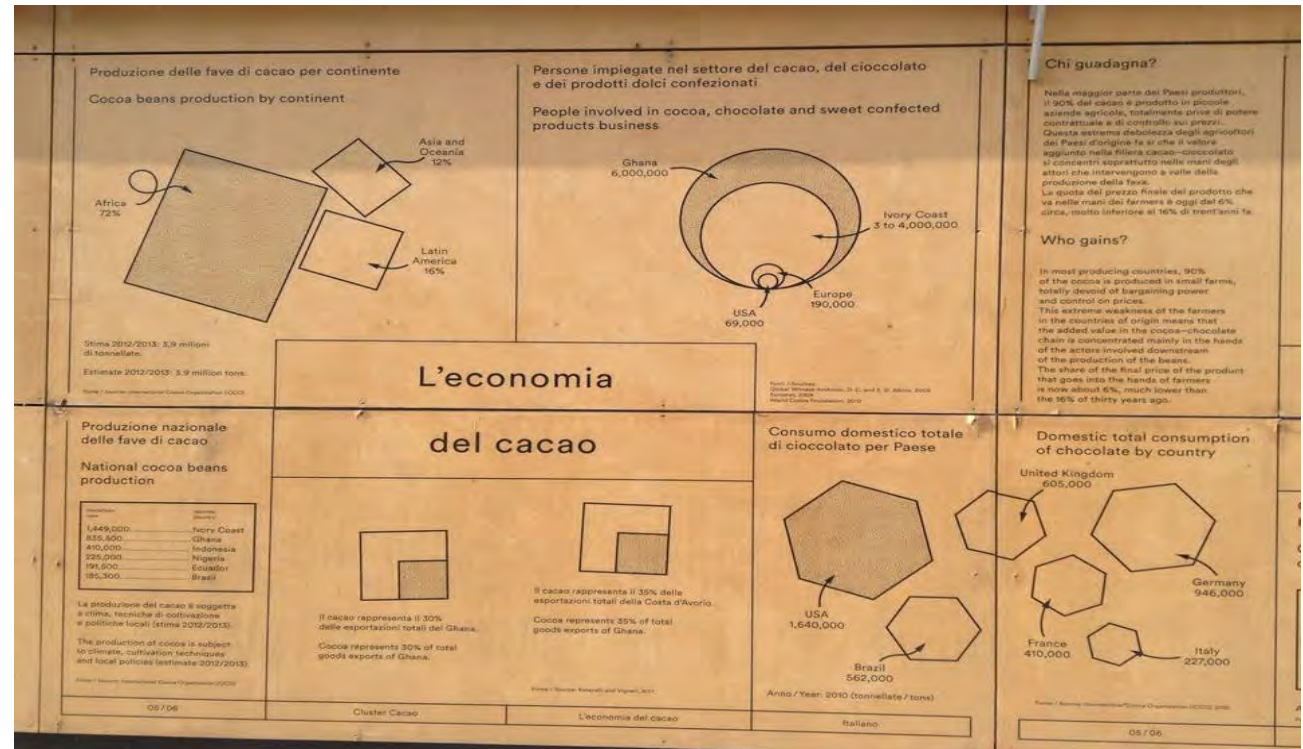
**FONDANT, CROQUANT, AMER, ONCTUEUX,
DOUCEATRE, CRAQUANT, BRILLANT, COULANT.....**



LA VALORISATION DU CACAO PAR SON CÔUT MATIERE :

Le coût matière du cacao ne cesse d'augmenter, ce qui fait de lui un marché économique très attractif.

Les principaux pays concernés par l'offre du cacao : (2011/2012)



Reste du monde : 20%

LA COMMERCIALISATION DU CACAO EN HOTELLERIE-RESTAURATION / LES DIFFERENTES CONCEPTS



boissons



Petit déjeuner



Cadeau bienvenue hôtel



dessert



Faim