

## La cueillette des cabosses



Les récoltes se font généralement entre le mois d'octobre et celui de mars.

Cette cueillette doit se réaliser à la main à l'aide d'outils très tranchants et en prenant de nombreuses précautions. Car il faut absolument éviter de blesser le tronc des cacaoyers ou d'endommager les fleurs et cabosses qui ne sont pas encore mûres.

## L'écabossage



Très vite, le producteur se sert d'un couteau pour ouvrir les cabosses ; ce qui lui permet de séparer à la main et avec délicatesse les graines de la pulpe blanche et humide. De chaque cabosse, on peut sortir de 16 à 60 graines.

## La fermentation



Les graines sont placées dans une caisse. Elles vont se mettre à transpirer sous l'action des rayons du soleil ; ce qui enclenche le processus de fermentation. La pulpe blanche et humide se transformera en alcool, puis en acide acétique. Les graines vont prendre leur teinte chocolat.

## Le séchage



Une fois les fèves de cacao fermentées, il faut les sécher rapidement ; pour éviter qu'elles moisissent. On les dispose sur de grandes bâches ou sur des claies en plein soleil, sur une période d'une à quatre semaines et on les remue régulièrement.

## La conservation



Une fois séchées, les fèves de cacao sont enfermées dans de grands sacs en toile de jute et mises dans des entrepôts climatisés.

## Le transport



Les fèves de cacao sont vendues aux entreprises agro-alimentaires des pays riches qui fabriqueront le chocolat. Commerce équitable ou pas ?