

## Fèves de cacao fermentées et séchées

Fèves de cacao fermentées et séchées

© Stéphanie CARRIERE / IRD / APFT



Cette photo prise au Cameroun montre des fèves de cacao, fermentées et séchées, prêtes à la vente.

Le chocolat est fabriqué à partir de fèves de cacao, graines que les Mayas utilisaient déjà au <sup>vii</sup><sup>e</sup> siècle avant notre ère. Ils baptisèrent le fruit de l'arbre aux cabosses *cacau*, d'où dérive le mot « cacao ». Ils en firent un breuvage rituel qu'ils appelèrent *chacau haa* et du beurre dont les vertus thérapeutiques étaient largement reconnues.

Les fèves de cacao sont très riches en matières grasses (50 %). Le restant est constitué de tannins, caféines, glucides, protéines, fibres, etc.

© 2000-2024, rue des écoles