

L'exemple du cacao équitable

La Fabrication du Chocolat.

Le cacao provient de la cabosse, un fruit qui pousse à même le tronc d'un arbre, le cacaoyer. Une fois récoltée, le producteur ouvre cette cabosse d'un coup de machette. Il découvre

ainsi, au centre, les fèves qui serviront à préparer le chocolat. Ensuite, on les fait fermenter pour leur donner du goût, on les sèche et on les broie. La graisse fera le beurre de cacao.

