



Le cacao

Matière première du chocolat le cacao est de prime abord le fruit d'une plante... Amateurs de chocolat ou passionnés d'histoires botaniques, découvrez à travers la sélection documentaire ci-dessous toutes les réponses que vous vous posez sur les origines du cacao.

Articles disponibles dans les bibliothèques

La fièvre mondiale de l'or brun par Sébastien Desurmont dans **Géo**, n°411 de mai 2013. pp. 50-61

Dossier comprenant 3 articles et dirigé par Christelle Pangrazzi.

Madagascar, Etats-Unis, Japon, Chine, Brésil, Russie... la divine sucrerie, fruit d'un travail d'orfèvre de bout en bout de la chaîne, n'a plus de frontières. Les convertis se comptent par millions. Et confirment le pouvoir de cette irrésistible drogue douce.

Le nouvel eldorado du cacao par Christelle Pangrazzi dans **Géo**, n°411 de mai 2013. pp. 62-77

Dossier comprenant 3 articles et dirigé par Christelle Pangrazzi.

A Madagascar poussent des cacaoyers d'exception. Depuis une dizaine d'années, leurs fèves parfumées s'arrachent à prix d'or. Elles ont fait prendre conscience aux Malgaches que leurs forêts sont une bénédiction qu'ils doivent préserver.

Bienvenue à Chocolate City par Sébastien Desurmont dans **Géo**, n°411 de mai 2013. pp. 78-85

Dossier comprenant 3 articles et dirigé par Christelle Pangrazzi.

Une usine, des rues, un campus... Le tout sous le signe du chocolat. Immersion à Hershey, la ville américaine devenue capitale du « sweet ».

Pourquoi le chocolat noir est-il bon pour le cœur ? de Marie-Noëlle Delaby dans **Sciences et avenir**, n°794 d'avril 2013. pp. 76-77

Aliment plaisir, le chocolat est plébiscité par les Français qui en consomment près de 7 kg par an et par personne. Bonne nouvelle pour les amateurs de cacao : il cumule les vertus médicinales. Il aiderait à prévenir les problèmes cardio-vasculaires, améliorerait notre moral et agirait même contre la toux...

Assurer l'avenir du chocolat d'Harold Schmitz dans **Pour la science**, n°415 de mai 2012. pp. 58-63

La demande de chocolat est de plus en plus grande et risque de dépasser l'offre. Le rendement des cultures est diminué par les insectes ravageurs, les maladies, les épisodes climatiques extrêmes et le manque de moyens et de formation des cultivateurs. Les chercheurs essaient d'accroître la résistance du cacaoyer par des croisements sélectifs. En parallèle, des formations sont mises en place, et de nouvelles techniques de plantation, d'irrigation et de lutte contre les nuisibles sont développées.

Histoire du chocolat dans **Géo Ado**, n°82 de décembre 2009. pp. 14-27

Dossier de 5 articles.

Le chocolat nous révèle sa vraie saveur, sa vraie histoire : souvent surprenante, parfois révoltante et toujours passionnante.

De la cabosse au chocolat : un numéro 100% chocolat dans **Découverte**, n°352-353 de novembre 2007. pp. 14-90

Dossier de 15 articles

Par ce numéro 100 % cacao, nous vous proposons un voyage, à la fois botanique, technologique, chimique, ludique, et bien entendu, gastronomique. Il y a, en effet, beaucoup à dire à propos du chocolat. Derrière un simple petit carré de cet aliment original se cachent de multiples savoirs et savoir-faire.

[A lire notamment :

Une histoire de chocolat par Kamil Fadel. pp. 18-22

Les origines du chocolat remontent aux Amérindiens. Dans le panthéon mythologique des civilisations maya et aztèque, les fèves contenues dans la cabosse – le fruit du cacaoyer – étaient employées pour la préparation d'une boisson destinée aux dieux.

Le cacaoyer, base d'un bon chocolat par Philippe Bastide. pp. 23-29

A l'origine du chocolat sucré et onctueux que l'on connaît, il y a un arbre. Cet arbre produit des fruits dont la pulpe entoure des graines appelées fèves. Ce sont elles qui donneront le cacao.

La fermentation du cacao par Michel Barel. pp. 30-35

Après la récolte et l'écabossage, les graines traversent l'étape technologique de la fermentation. C'est, avec la torréfaction, l'une des deux étapes essentielles pour la formation de l'arôme du chocolat.

Les secrets aromatiques du chocolat par Renaud Boulanger. pp. 36-39

Pourquoi consommons-nous du chocolat? Essentiellement pour se faire plaisir. Les caractéristiques hédoniques sont donc prépondérantes dans les critères de choix de ce produit.

Torréfier n'est pas brûler ! Par Pierre Cluizel. pp. 42-45

La torréfaction est la première étape de transformation pratiquée par le cacaofévier.

Les poudres de cacao : Une palette aux multiples nuances par Sylvie Schmitt. pp. 46-51

Comme le dit l'adage, « on mange d'abord avec les yeux » : l'influence de l'apparence d'un aliment sur son appréciation gustative n'est plus à démontrer.

La rhéologie du chocolat par Christophe Devaux. pp. 52-57

La conception d'un chocolat doit prendre en considération à la fois les exigences organoleptiques (goût, texture), le discours marketing (origine géographique et pourcentage final de cacao), mais aussi les domaines d'applications du chocolat.

Traitements de choc ! Par Christiane Tixier. pp. 58-63

Longtemps utilisé de façon empirique et par tradition, davantage pour ses propriétés médicinales que gustatives, le chocolat est l'un des rares produits pour lequel les scientifiques ont confirmé la présence de nombreuses substances actives.

Chimie et la chocolaterie par Jonathan Dodémont. pp. 64-73

Depuis novembre 2006, le Palais de la Découverte, en partenariat avec la chocolaterie Michel Cluizel, présente au public une animation intitulée : « Chimie et la chocolaterie ».]

Chocolat amer de Marie Lescroart dans **Terre sauvage**, n°212 de décembre 2005. p. 56

Symbole de l'âge d'or aztèque, le cacao devint du dernier chic dans les salons de la noblesse espagnole, au prix d'une dépossession et d'un asservissement.

Chocolat, cinq raisons d'en croquer : de la passion à la nutrition dans **Sciences et avenir**, n°683 de janvier 2004. pp. 36-47

Dossier de 5 articles.

Notre engouement pour le chocolat est-il raisonnable ? Oui, répondent les scientifiques. Les biologistes l'ont innocenté alors qu'il était soupçonné d'agir comme une drogue. Les nutritionnistes lui reconnaissent des vertus antioxydantes. Les généticiens, qui tentent de préserver la diversité des cacaoyers, ont besoin du soutien de consommateurs éclairés pour défendre une culture de qualité, menacée par l'industrialisation. Car l'on peut choisir un chocolat authentique et écologique. Une occasion de renouer avec une histoire du goût qui remonte à près de 2 600 ans.

Chocolat : la fin de la pureté par Marie Beuzard dans **Science & Vie**, n°1035 de décembre 2003. pp. 136-151

Dossier de 5 articles.

S'il en est un qui suscite les passions, c'est le chocolat ! D'autant qu'aujourd'hui, les industriels n'en finissent pas de dévoiler ses arômes ou de lui donner de nouvelles formes, tandis que la science lui reconnaît même de vraies vertus.

Destin de plantes par Yves Monnier dans **Hommes et plantes**, n°28, hiver 1998/1999. pp. 13-38

Webographie

Organisation Internationale du cacao

<http://www.icco.org/>

Portail du chocolat : guide complet sur le chocolat et les chocolatiers. Les salons du chocolat, l'histoire et la composition du chocolat, les meilleurs ...

<http://www.portail-du-chocolat.fr/>

Histoire du chocolat : L'histoire et la légende se confondent à l'origine du chocolat. Partis à la conquête de l'or, les navigateurs espagnols vont faire découvrir l'or brun à toute l'Europe.

http://fr.maieutapedia.org/wiki/Histoire_du_chocolat

Le chocolat : histoire, saveurs et dégustation : Le chocolat est une gourmandise courante, mais il n'en a pas toujours été ainsi et depuis son Amérique d'origine, le cacao a une longue histoire.

<http://www.futura-sciences.com/magazines/nature/infos/dossiers/d/botanique-chocolat-histoire-saveurs-degustation-753/>

L'origine du chocolat : L'homme vivant entre l'Orénoque et l'Amazone a connu un arbre au tronc gris et de gros fruit gros brun orangé, que les singes et les perroquets cueillent pour consommer. L'usage pour nourriture a appris à l'homme de les sécher et de déguster le bon goût âpre des fèves fermentées au soleil. Les civilisations de ces régions ont découvert que de ces fèves on pourrait extraire une pâte préparée avec certains épices présente des goûts spéciaux.

http://www.faisceau.com/cho_orig1.htm

Chocolatiers et confiseurs de France : la Confédération des Chocolatiers Confiseurs de France représente les artisans et les détaillants. Du cacao au chocolat, un monde de passions et de créations ...

<http://www.chocolatiers.fr/>

Histoire du cacao : L'histoire du chocolat commence à l'époque de la découverte de l'Amérique. Jusqu'en 1492 en effet, le Vieux Monde ne savait rien de ce goût exquis et stimulant comptant parmi les saveurs préférées de millions de personnes.

http://www.chocolat-lescygnes.com/pdf/HISTOIRE_DU_CACAO.pdf

Le chocolat meilleur pour la santé que les fruits ? : le chocolat, en plus d'être bon, est naturellement source de bienfaits. Selon une étude (menée par des chercheurs proches des industriels du chocolat...), 40 grammes de chocolat noir apporterait même plus d'antioxydants qu'un verre de jus de fruit... mais bien plus de calories !

<http://www.futura-sciences.com/magazines/sante/infos/actu/d/medecine-chocolat-meilleur-sante-fruits-28066/>

Le chocolat un plaisir abordable : Depuis 2010, selon les chiffres du syndicat, les ventes ont progressé d'une année sur l'autre, de 378 000 tonnes en 2010 à 383 700 l'année suivante et 392 300 en 2012. Les Français, qui y consacrent un budget moyen de 110 euros par an, aiment surtout le chocolat noir et le croquant de préférence en tablettes (plus de 30 % des ventes) et en bouchées et rochers, selon les chiffres du Syndicat.

http://www.lemonde.fr/vous/article/2013/04/01/le-chocolat-un-plaisir-abordable_3151297_3238.html

Les vraies fausses vertus du chocolat : Au rayon des nombreux aliments qui revendiquent des vertus pour la santé, le chocolat vient de se faire, en partie, recaler.

http://www.lepoint.fr/sante/les-vraies-fausses-vertus-du-chocolat-26-11-2010-1267418_40.php

Voyage gourmand dans l'histoire du chocolat : du chocolat chez les Aztèques, du mythe à la réalité, à la conquête de la réalité, une boisson royale, de la boisson élitaires à la tablette populaire, la naissance de l'industrie chocolatière...

http://www.planetemuseeduchocolat.com/iso_album/voyage_gourmand_dans_l1.pdf

Le chocolat dans quelques ouvrages français de pharmacie et de médecine des XVIIe, XVIIIe et XIXe siècles. Ses effets fastes et néfastes avérés ou supposés :

Peu de temps après son introduction en France, le chocolat apparut doué de propriétés remarquables qui le firent utiliser, bien sûr le plus souvent à tort, dans de nombreuses maladies gastro-intestinales, pulmonaires, nerveuses, voire infectieuses, et pour son pouvoir nourrissant et aphrodisiaque. Mais déjà, il était accusé de provoquer insomnie, irritabilité, vapeurs, palpitations ou constipation... À partir du XIXe siècle, le chocolat est surtout considéré comme un aliment et comme un excipient pour véhiculer des principes actifs. Les chocolats médicinaux se différencient alors en chocolats pectoraux et analeptiques, stomachiques, purgatifs, fébrifuges, vermifuges. Plusieurs éditions du Codex en accueillent quelques variétés. De nos jours, les chocolats médicamenteux ont disparu mais l'intérêt pharmacologique du chocolat demeure comme le prouvent les travaux récents qui attribuent à ses constituants une capacité dynamisante et antidépressive, même si ses effets secondaires supposés, comme le risque de constipation ou de migraine, de crise de foie ou d'acné, sont toujours évoqués...

http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/pharm_0035-2349_2003_num_91_338_5513?luceneQuery=%28%2B%28content%3Achocolat+title%3Achocolat

Le marché du cacao dans les pays de la Communauté Européenne (1969)

http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/geo_0003-4010_1969_num_78_430_15951?luceneQuery=%28%2B%28content%3Achocolat+title%3Achocolat

Le marché mondial du cacao : régulation mécanique ou stratégique ? (1995) : La régulation des échanges mondiaux de cacao procède-t-elle d'une simple mécanique de formation du prix en fonction de l'offre et de la demande ? Ou bien existe-t-il des acteurs dominants manipulant les paramètres du marché ? Par une interprétation composant plusieurs paradigmes économiques, il est possible de rendre compte de la complexité des processus à l'oeuvre : les choix d'acteurs se combinent avec l'inertie des paramètres structurels pour modeler dans le temps et dans l'espace la dynamique des échanges de cacao dans le monde.

http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/ecoru_0013-0559_1995_num_228_1_4742?luceneQuery=%28%2B%28content%3Achocolat+title%3Achocolat

La fabrication du chocolat : de la cabosse au chocolat : une première partie explique l'apparition du chocolat, c'est à dire son histoire, mais aussi la fabrication du chocolat : de la cabosse à la commercialisation en prenant en compte tout ce qui intervient dans sa fabrication. Une deuxième partie expose un exemple de projet qui pourrait être mené dans le cycle des apprentissages fondamentaux : réaliser une exposition sur le chocolat...

<http://vietech2.free.fr/choco1.pdf>

La fabrication et la conservation du chocolat : la graine de cacao, la fermentation, le séchage, la torréfaction, le refroidissement et le concassage, le mélanger et le raffinage, le conchage, le tempérage, le moulage...

http://www.decouverte-industries-alimentaires.com/process_la+fabrication+du+chocolat_7-64.html

Le chocolat noir, au lait et blanc et leurs effets sur la santé: Le chocolat est un aliment consommé par tous, principalement dans les fêtes comme Noël ou pâques, ce sont des périodes de forte consommation. Le chocolat est même souvent associé au luxe, ou encore à la volupté. Et selon le professeur Bernard Guy-Grand, du service de nutrition de l'hôpital de l'Hôtel-Dieu, à Paris « Le chocolat a dans notre culture une image de douceur, de récompense. C'est un aliment festif : ce n'est pas pour rien que Noël et Pâques sont les périodes de sa plus grande consommation »

<http://lechocolattpe.unblog.fr/page-d-exemple/>

Que contient le chocolat ? : Dynamisant et euphorisant, le chocolat doit ses multiples vertus à ses composants. Chocolat au lait, chocolat noir, chocolat blanc, la composition n'est pas la même. Décryptage.

<http://chocolat.confort-domicile.com/chocolat/dossier/910/que-contient-le-chocolat.html>

Chocolat et santé : les vertus cachées d'un véritable produit bien-être : Consommé avec modération, le chocolat est doté de qualités nutritionnelles intéressantes pour l'organisme. 500 substances, pas moins, entrent dans sa composition : le chocolat noir, le plus intéressant car le plus pur en cacao, contient des oligo-éléments, des fibres, des vitamines et des sels minéraux précieux pour l'organisme.

<http://chocolat.confort-domicile.com/chocolat/dossier/911/chocolat-et-sante-les-vertus-cachees-d-un-veritable-produit-bien-etre.html>

Le chocolat, ami ou ennemi ? Pour en finir avec les idées reçues : On l'accuse de tous les maux : « persona non grata » des régimes, source de constipation, d'allergies, de crises de foie... Au-delà de ses multiples vertus, le chocolat n'est pas votre ennemi ! Accros de la tablette, déculpabilisez en toute bonne conscience. Explications
<http://chocolat.confort-domicile.com/chocolat/dossier/913/le-chocolat-ami-ou-ennemi-pour-en-finir-avec-les-idees-recues.html>

C'est pas sorcier : Cacao et chocolat : Fred, Jamy et Sabine nous expliquent tout sur la fabrication du chocolat, depuis la récolte des graines de cacao jusqu'à la confection des bonbons dont nous raffolons tous. Au moment où elles sont récoltées, les graines de cacao ne sentent pas du tout le chocolat et ont même un goût très amer. Elles devront subir un long processus de transformation et être mélangées à d'autres ingrédients pour devenir cette pâte brune, onctueuse et sucrée que vous connaissez bien. Depuis le Mexique et la Belgique, nos trois compères ont suivi toutes les étapes de cette métamorphose.
<http://www.youtube.com/watch?v=xBsfQaGNxTQ>

Bibliographie : Bibliothèque Emile Cartailhac

Cacao et chocolat / Bernard Gonner, Idée orig. ; Frédéric Courant, Jamy Gourmaud, Idée orig, Présent. ; Catherine Breton, Réal. ; Sabine Quindou, Présent. ; Valérie Guerlain, Voix. - Paris : Riff international production [prod.] : France Télévisions Distribution [prod., éd.] : Warner home video [distrib.], cop. 2003. - 1 DVD ; (26 min). - (C'est pas sorcier : le magazine de la découverte et de la science).
Magasin Bibliothèque Cartailhac (multimédia). - Cote : **E 244**

Gaspard-David, Elise

L'homme et le chocolat / Élise Gaspard-David ; [préf. d'Antoine Dodet]. - [Paris] : Le Léopard d'or ; Lyon : Muséum de Lyon, 1991. - 1 vol. (88 p.) : ill. ; 24 cm. - (L'Homme et... 6).
Bibliogr. p. 86. - ISBN 2-902913-07-9
Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **654.000 GAS**

Conesa, Alfred

Du cacao & des hommes : voyage dans le monde du chocolat / Alfred Conesa ; préface de François Jeantet. - Sète: Nouvelles Presses du Languedoc, 2012. - 1 vol. (286 p.) : ill. en coul. ; 25 x 29 cm.
Bibliogr. p. 281-283 - ISBN 978-2-35414-085-4
Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **342.000 CON**

Schall, Serge

Plantes à boire / textes de Serge Schall ; photographies de Yannick Fourié. - Toulouse : Plume de carotte, 2013. - 1 vol. (185 p.) : ill. en coul. ; 35 cm.
ISBN 978-2-915810-97-4
Toutes les boissons, sauf le lait, du café du petit déjeuner à la tisane du soir proviennent des plantes. A travers 70 portraits, des histoires et des anecdotes relatives à tous ces végétaux qui sont la base des breuvages, comme la gentiane ou le houblon. Avec une évocation des batailles économiques qui se jouent autour d'elles.
Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **342.000 SCH**

Bibliographie : Médiathèque Jeunesse Pourquoi pas ?

Comptines en chocolat / Corinne Albaut ; illustrées par Marie Gard. - Arles : Actes Sud junior, impr. 1997. - 1 vol. (61 p.) : ill. ; 19 cm. - (Les petits bonheurs). - ISBN 2-7427-1331-X

Comptines sur le chocolat sous toutes ses formes.

Médiathèque jeunesse *Pourquoi Pas ?* - **Cote : 146.P A**

Le sucre à petits pas / Claude Combet, Thierry Lefèvre ; illustrations de Eric Héliot. - Arles : Actes Sud junior, impr. 2003. - 1 vol. (69 p.) : ill. ; 25 cm. - (A petits pas). - ISBN 2-7427-4542-4

Tout l'univers du sucre : son histoire, la canne à sucre et la betterave, le sucre dans tous ses éclats, les mots du sucre, des conseils diététiques, des recettes faciles à réaliser et de nombreuses anecdotes savoureuses. Un quiz et une bibliographie complètent utilement ce documentaire.

Médiathèque jeunesse *Pourquoi Pas ?* - **Cote : 146.000 COM**

Le sucre des gourmands / Catherine de Sairigné ; Illustrations de Pierre-Marie Valat. - Paris : Gallimard-Jeunesse, 2006. - ISBN 2-07-057446-6

Répond aux questions sur la découverte du sucre, les plantations de canne à sucre et de betterave sucrière, sans oublier l'érable et la transformation du jus de ces plantes en sirop, poudre ou morceaux. Recettes et poésies concluent ce documentaire.

Médiathèque jeunesse *Pourquoi Pas ?* - **Cote : 342.000 SAI**

Comment ça pousse ? : les fruits, les légumes, les céréales / Anne-Sophie Baumann ; illustrations de Charles Dutertre. - Paris : Tourbillon, 2007. - 1 vol. (44 p.) : ill. ; 25 cm. - (Exploradoc). - ISBN 978-2-84801-186-8

Au fil des pages de ce documentaire, les lutins mènent l'enquête au coeur de la nature pour découvrir comment poussent fruits, légumes et céréales : ils sont au menu de tous nos repas, et l'on en oublierait presque de se poser ces questions toutes simples à savoir d'où viennent-ils ? Par quels chemins sont-ils arrivés dans mon assiette ? Qui les a cultivés et comment ont-ils poussés ?

Médiathèque jeunesse *Pourquoi Pas ?* - **Cote : 341.000 BAU**

Douceurs d'ici, saveurs d'ailleurs / Corinne Albaut ; illustrées par Aurélie Guillerey - Arles : Actes Sud junior, DL 2003. - 1 vol. (95 p.) : ill. ; 25 cm. - (A table). - ISBN 2-7427-4341-3

Présente les recettes de plus de trente desserts européens, du pain de Noël allemand à la tresse des elfes nordiques.

Médiathèque jeunesse *Pourquoi Pas ?* - **Cote : 146.201 ALB**

Bibliothèque Emile Cartailhac

Horaires d'ouverture : mardi, mercredi et vendredi 10 h-12 h, du mardi au dimanche 14 h-18 h

Médiathèque Jeunesse « Pourquoi pas ? »

Horaires d'ouverture : mercredi, samedi et dimanche : 14 h-18 h.

Accès gratuit - Consultation sur place - Catalogue accessible via le site Web.

Muséum de Toulouse - 35 Allées Jules Guesde - 31 000 - TOULOUSE - 05 67 73 84 84 -

<http://www.museum.toulouse.fr/>

