

Le cacaoyer en Guyane française

M. Bereau, P. Lachenaud, P. Planquette

Abstract

The Cocoa Tree in French Guiana. After a brief reminder of the conditions and circumstances under which cacao plantations in Guiana were founded, the authors give us an illustrated commentary regarding the manufacture by local craftsmen of the chocolate called "country chocolate" or "cocoa bar".

Résumé

Après un bref rappel des conditions et des circonstances de l'installation des plantations de cacaoyers en Guyane, les auteurs nous donnent un commentaire illustré de la fabrication artisanale du chocolat appelé "chocolat pays" ou "bâton caco".

Citer ce document / Cite this document :

Bereau M., Lachenaud P., Planquette P. Le cacaoyer en Guyane française. In: Cahiers d'outre-mer. N° 179-180 - 45e année, Juillet-décembre 1992. Les plantes américaines à la conquête du monde. pp. 349-356;

doi : <https://doi.org/10.3406/caoum.1992.3450>

https://www.persee.fr/doc/caoum_0373-5834_1992_num_45_179_3450

Fichier pdf généré le 23/04/2018

Le cacaoyer en Guyane française

Par M . BERAU *, P . LACHENAUD **,
P . PLANQUETTE***

Résumé - Après un bref rappel des conditions et des circonstances de l'installation des plantations de cacaoyers en Guyane, les auteurs nous donnent un commentaire illustré de la fabrication artisanale du chocolat appelé "chocolat pays" ou "bâton caco".

Summary - *The Cocoa Tree in French Guiana*. After a brief reminder of the conditions and circumstances under which cacao plantations in Guiana were founded, the authors give us an illustrated commentary regarding the manufacture by local craftsmen of the chocolate called "country chocolate" or "cocoa bar".

Mots clés- Cacaoyer, cabosse, chocolat, Guyane.

Le cacaoyer est originaire des forêts tropicales humides de l'Amérique Centrale et du Sud (très forte humidité atmosphérique, pluviométrie abondante et uniforme). On le trouve à l'état sauvage dans les forêts des bassins de l'Amazonie et de l'Orénoque . Les anciens mexicains utilisaient déjà les produits de cet arbre avant la venue des Européens . La fève de cacao était si recherchée qu' elle servait de monnaie en certains pays.

*INRA, BP 709, 97387 Kourou cedex

** CIRAD - IRCC, BP 701 97387 Kourou cedex

*** INRA, BP 709, 97387 Kourou cedex

Cahiers d'Outre-Mer, 45, (179-180), juillet-décembre 1992

En 1519, lors de la conquête par les Espagnols, Cortez et ses compagnons apprirent à utiliser les fèves pour la préparation d'un breuvage désigné sous le nom de «chocolat».

La seule espèce de cacaoyer cultivée commercialement est *Theobroma cacao* Linné, avec de nombreuses variétés réparties en trois groupes : les Criollo ; les Forastero amazoniens ; les Trinitario, hybrides des deux premiers groupes.

En Guyane Française, outre *T. cacao* on trouve trois autres espèces du genre : *T. subicanum*, *T. speciosum*, dans la strate inférieure de la forêt primaire *T. velutinum* essentiellement le long de la vallée du Maroni.

I - Botanique

Planté sous ombrage, *Theobroma cacao* devient un arbre vigoureux, à développement végétatif important, et peut atteindre jusqu'à 8-10 mètres de haut. L'entrée en production a lieu 5 à 6 ans après le semis, avec un plein développement vers l'âge de 8-10 ans.

Fleurs et fruits ou «cabosses» (photo 1 et 2) sont produits durant toute l'année sur bois âgé (tronc et branches), mais il y a deux périodes pendant lesquelles la production est plus importante : de février à avril (petit été de mars) et d'août à fin octobre (grande saison sèche) avec de légères variations en fonction des zones géographiques. Les cabosses, dont la maturité s'apprécie à leur couleur, peuvent peser de 200g à 1kg et contiennent en général 30 à 40 graines.

II - Historique en Guyane

La Guyane constitue une zone d'origine de l'une des deux sous-espèces de cacaoyer, *Theobroma cacao sphaerocarpum*. En effet, des cacaoyers spontanés existent dans le cours supérieur du fleuve Oyapock et de certains de ses affluents, en particulier le Camopi, où ils forment parfois des «forêts» qui sont connues depuis le XVIII^e siècle (Lahaye, 1729).

Il semble que les premières plantations de cacaoyers établies en Guyane le furent dès 1734 dans l'île de Cayenne d'abord, puis le long des différents fleuves, Comté et Approuague notamment.

Vers 1750, Guisan entreprend l'aménagement des «terres basses» selon la technique des polders, en particulier dans la région Bas-Approuague (appelée «quartier Approuague») où fut planté le plus grand nombre de cacaoyers.



Photo1- Fleurs



Photo 2- Cabosse



Photo 3- Ecabossage

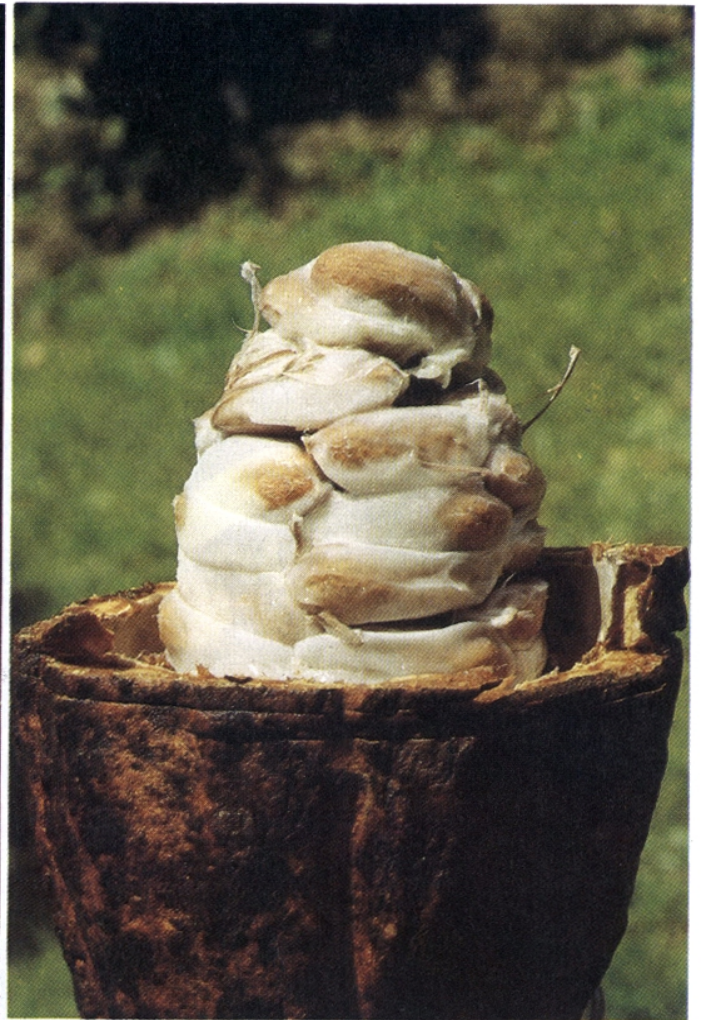


Photo 4- Graines dans la cabosse



Photo 5- Graines recouvertes de pulpe mucilagineuse



Photo 6- Passage des graines au feu



Photo 7- Graines «à point»



Photo 8- Elimination du tégument



Photo 9- Bâton de cacao et aromates

En 1788, Guisan attribue aux cacaoyers cultivés en Guyane une origine locale, le matériel utilisé provenant d'après lui du Camopi, contrairement aux cacaoyers cultivés au Surinam qui proviendraient de Caracas. En fait, une étude récente par électrophorèse (Lanaud, 1987) a montré que les cacaoyers spontanés de Guyane étaient bien distincts de ceux anciennement cultivés dans ce pays qui, en fait s'apparentent aux cacaoyers Forastero du Venezuela.

La culture du cacao, bien que d'un rang toujours inférieur à celle des épices (girofle, roucou) et de la canne à sucre connut son plus grand développement entre 1830 et 1848. La production annuelle ne dépassa jamais 50 tonnes, la production mondiale de 1830 étant de 10 000 tonnes. Dès 1897, la production chuta rapidement (environ 3 tonnes par an).

La majeure partie des exploitations fut abandonnée, suite à l'abolition de l'esclavage et à la découverte de l'or qui provoqua une véritable ruée vers les placers de l'intérieur du pays.

Au début du XXe siècle la production est nulle. De nos jours les plantations sont des répliques abandonnées où les rares cabosses ne sont qu'exceptionnellement récoltées. De très petites quantités de chocolat artisanal communément appelé «*chocolat pays*», «*bâton caco*», sont fabriquées à partir de cabosses récoltées sur des arbres plantés à proximité des habitations ou en abattis.

III - Transformation artisanale du cacao

Les cabosses mûres sont récoltées et ouvertes manuellement afin d'en extraire les graines, c'est «*l'écabossage*» (photo 3 et 4). Ces graines ont la forme d'une fève de 2 à 3 cm de long, recouverte d'une pulpe mucilagineuse blanche (photo 5) de saveur sucrée et acidulée. Tout le volume de la graine est occupé par les deux cotylédons de l'embryon.

En fabrication artisanale guyanaise, l'écabossage n'est pas suivi de fermentation. Les graines sont débarrassées de leur pulpe et soumises à un séchage naturel au soleil sur une seule couche (durée variable selon le degré hygrométrique de l'air). Les graines sont ensuite grillées dans une poêle en tournant avec une palette en bois (photo 6).

Elles sont cuites «à point» quand le tégument se détache (photo 7). Les graines initialement violacées prennent une teinte brune à l'intérieur (opération délicate, car il ne faut pas «*bruler*» le produit !). Après avoir éliminé l'enveloppe (photo 8), les graines sont mises dans un mortier en bois, broyées avec un pilon en tapant verticalement jusqu'à obtention d'une pâte homogène, lisse, brillante, sans grumeaux. Cette pâte est divisée en plusieurs portions. Chacune est roulée

à la main, façonnée en «*pain*» (longueur et diamètre variables) et enroulée dans une feuille, souvent de bananier, préalablement ramollie par passage au feu.

Les «*bâtons*» de chocolat sèchent en durcissant en 24 heures et sont prêts à l'usage. On en râpe de petites quantités que l'on délaye dans de l'eau ou du lait chaud sucré, aromatisé de vanille, de cannelle, de muscade et d'un zeste de citron (photo 9).

Les auteurs remercient Madame Hélène Chaplain, agricultrice, membre de la Chambre d'Agriculture de Guyane, ainsi que Mesdames Genay et Atticot de la bibliothèque francophone de Cayenne.

BIBLIOGRAPHIE

- BRULEAUX, A.M. ; CALMONT, R. & MAM-LAM-FOUCK, S., 1986. - Deux siècles d'esclavage en Guyane Française 1652-1848. *Etudes et documents* CEGER n°1 (publié par L'Harmattan).
- CLEMENT, D. , 1986. -Cacaoyers de Guyane. Prospections. *Café, Cacao, Thé*, vol 30, n° 1, pp 11-36.
- GUISAN, 1788-Traité sur les terres noyées de Guyane. Imprimerie du Roy, 2ème édition, 1825.
- JARRY, FLOCH, 1956 - Manuel d'Agriculture Tropicale. Aperçu sur l'élevage. Cayenne.
- LAHAYE, 1729-Voyage du sergent LAHAYE à l'intérieur de la Guyane, du 1er Décembre 1728 à Mars 1729. Paris Bibliothèque nationale. 1K 12 1452.
- LANAUD, C. , 1987. Nouvelles données sur la biologie du cacaoyer (*Theobroma cacao* L.) Paris- Orsay : Université de Paris-Sud (Thèse de l'Université).