

RÉGION POINTOISE

LES ABYMES

De l'arbre au gobelet : le cacao dans tous ses états à Aurélie Lambourde

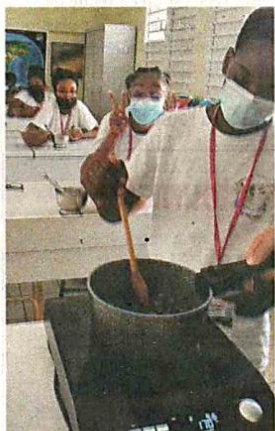
Huit classes de 6^e ont découvert l'univers du cacao au sein de leur collège au lieu de le faire comme prévu initialement à la Maison dédiée à Pointe-Noire.

Au collège Aurélie Lambourde, les professeurs de SVT avaient prévu de longue date pour les huit classes de 6^e une journée de sortie en Basse-Terre afin de visiter la Maison du Cacao puis de déjeuner à la maison de la forêt avant de randonner sur le sentier en présence d'un guide du Parc national. Crise sanitaire oblige, ce projet a dû être revisité pour ne pas être complètement abandonné et c'est ainsi qu'en définitive, c'est la Maison du Cacao en association avec Gwakako qui s'est déplacée aux

Abymes à la rencontre des élèves. Dans le projet pédagogique de l'établissement, les équipes enseignantes ont pointé du doigt la méconnaissance de l'environnement proche de nombreux élèves. Aussi, plusieurs projets tentent de pallier ce point en organisant rencontres et sorties un peu partout dans l'archipel et ses dépendances. Mais les protocoles sanitaires qui se succèdent depuis bientôt deux ans ralentissent beaucoup cette dynamique. Alors, pour ne pas délaisser complètement cet aspect essentiel que représente l'ouverture vers l'extérieur dans la formation des jeunes, les professeurs et les prestataires s'adaptent, les projets sont remaniés. Voilà comment et pourquoi les huit classes de 6^e du collège, qui devaient au départ profiter d'une journée en Basse-Terre, ont finalement accueilli au sein de leurs locaux Gallien et Pierrette, prestataires de la Maison du Cacao en association avec Gwakako (une plantation installée à Pointe-Noire depuis 7 ans et qui propose aussi des ateliers « de la fève à la tablette »), venus leur faire découvrir la culture du cacao, ses différentes transformations et son histoire, de manière ludique et participative.



Pour obtenir du cacao, il faut écabosser le fruit. (S1)



La torréfaction, qui consiste à faire griller les graines, émuouillille les graines. (S1)

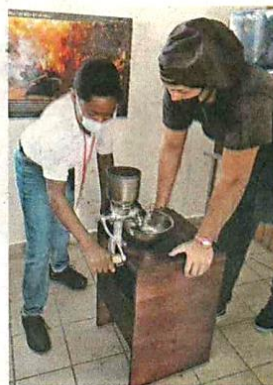
Les particularités du cacaoyer

Classe par classe, les deux intervenants ont expliqué durant toute une journée aux enfants que le chocolat à boire fait partie intégrante du patrimoine de Guadeloupe depuis plusieurs générations. Pour commencer cet atelier d'une heure, Gallien a présenté le cacaoyer, ses particularités (arbre qui pousse en zone tropicale, c'est-à-dire dans un environnement chaud et humide, mais aussi ombragé), l'aspect de ses feuilles et de ses fruits (les cabosses qui, souvent poussent directement sur le tronc de l'arbre et ne tombent jamais seules), et leur contenu



La dégustation, le meilleur moment de la journée. (S1)

(graines et mucilage, la matière blanche sucrée qui les entourent). « Pour obtenir du cacao, il faut écabosser le fruit, c'est-à-dire vider la cabosse de son contenu », explique l'animateur devant un public d'emblée enthousiaste à l'idée de fabriquer son propre chocolat. « Les graines sont ensuite installées dans des caisses en bois et recouvertes de feuilles de bananier pendant environ 6 jours. Cette étape s'appelle la fermentation. C'est elle qui permet de retirer l'amertume contenue dans les graines. Mais attention, c'est une opération délicate qui doit être effectuée sous haute surveillance ! Ensuite, les graines sont étalées au soleil pour les faire sécher. Ce n'est



Il faut tourner pour préparer la pâte. (S1)

qu'à ce stade que l'on peut commencer à parler de fèves de cacao ». Ce produit, expliquent les animateurs, se conserve très bien.

C'est d'ailleurs sous cette forme qu'il est exporté vers les pays qui en font la demande.

Stéphanie TOLLET

Vers la dégustation

À partir de là, les élèves sont invités à réaliser les étapes suivantes. La torréfaction, qui consiste à faire griller les graines, émuouillille leurs sens : en plus de contribuer à répandre dans la salle de classe l'agréable odeur caractéristique de cacao, elle fait participer l'ouïe (crépitements et explosions des graines), et la vue (ces dernières sautent dans le réchaud). Une fois refroidies, il faut enlever la fine peau qui les entoure, l'occasion de toucher le précieux aliment. « Ça sent comme les bonbons au chocolat ! », s'exclame un garçon ici. « Je peux goûter ? », demande une jeune fille là. Mais il est temps d'écraser le contenu du kwi avec un pilon. Les grains obtenus, une fois en bouche, suscitent des réactions partagées de la part des jeunes, habitués pour la plupart à des produits chocolatés commerciaux très sucrés. Certains trouvent le goût trop amer, d'autres adorent. Enfin, les collégiens viennent broyer le tout dans un moulin pour obtenir une pâte collante avec laquelle on fabrique du beurre de cacao.

« Quand on la laisse sécher, on obtient des bâtons kako », explique Gallien. L'heure de la dégustation du chocolat chaud approche enfin. Reste encore à ajouter du sucre (la moitié du poids de la pâte), de l'eau (1 litre pour 200 g. de pâte), et des épices. « Pas besoin de lait dans le chocolat traditionnel puisqu'il contient du beurre végétal. De plus, contrairement aux produits commerciaux qui sont fabriqués avec 70 % de sucre pour 30 % de pâte, dans le chocolat traditionnel, les proportions s'inversent : 1/3 de sucre pour 2/3 de pâte ». Les élèves sont maintenant prêts à goûter, gobelet en main. Pourtant, dans chaque groupe, et malgré leur participation active à la réalisation de la boisson, environ la moitié trouve le breuvage amer, tandis que l'autre partie le juge excellent. Une preuve supplémentaire, s'il en faut encore, pour rappeler l'importance d'être locavore afin de se détacher des habitudes que nous ont données les industriels qui fabriquent des produits de grande consommation.