

Table des matières

Pourquoi ce livre ?	V
Préface	VII
Introduction	1
1. Définition de la qualité du cacao	3
<i>Les acteurs de la filière</i>	3
<i>Les qualités du cacao selon les acteurs</i>	4
<i>La demande de qualité</i>	5
La signalisation de la qualité.....	7
Le contrôle de la qualité	7
Visibilité des attributs	8
<i>Les types commerciaux du cacao</i>	9
Cacaos courants (<i>Bulk cocoa</i>)	9
Cacaos spéciaux	10
<i>Analyse de la qualité</i>	12
2. Comment les caractéristiques d'un cacao dépendent-elles du producteur ?	15
<i>La récolte : un moment clé pour la qualité</i>	17
Récolte de cabosses immatures	20
Récolte de cabosses trop mûres	20
Recommandations pour la récolte.....	20
<i>Le traitement post-récolte du cacao : c'est là que tout se joue !</i>	21
<i>L'écabossage : plus que la simple ouverture des cabosses</i>	22
Temps entre récolte et écabossage	22
Écabossage à la machette	22
Séparation des graines	25
Tri des graines	26
Quantité de pulpe	26
<i>La fermentation : l'étape cruciale</i>	27
Les buts de la fermentation	28
Mise en fermentation.....	29
Sites des réactions de la fermentation	29
Dans la pulpe	30
<i>Phase alcoolique</i>	30
<i>Phase acétique</i>	32
<i>Fermentations lactiques et autres</i>	32
<i>Température</i>	34
<i>Accidents de fermentation</i>	36
Dans les cotylédons de la graine.....	37
Durée de la fermentation	39
Comment réaliser une bonne fermentation ?	41
<i>Les équipements</i>	41

<i>Les pratiques</i>	43
<i>Le lavage : avec ou sans ?</i>	46
Matériel de lavage	46
Conséquences du lavage	47
<i>Le séchage : une opération délicate</i>	48
Séchage solaire.....	49
<i>Moyens de séchage solaire</i>	49
<i>Précautions</i>	54
<i>Avantages et inconvénients du séchage solaire</i>	54
<i>Conduite du séchage solaire</i>	55
Séchage artificiel ou mécanique.....	56
<i>Avantages et inconvénients du séchage artificiel</i>	56
<i>Séchage fractionné</i>	60
Principales conséquences des mauvaises pratiques de séchage	60
<i>Le stockage : en attendant l'acheteur</i>	61
Conditions pour un bon stockage.....	61
<i>Les reprises d'humidité</i>	62
<i>Conséquences d'un mauvais stockage</i>	63
Recommandations pour le stockage	63
<i>Les normes du cacao</i>	64
Les défauts du cacao	64
<i>La qualité de la fermentation</i>	64
<i>Les défauts de préparation</i>	65
<i>Les transmissions olfactives</i>	65
Les prescriptions du cacao.....	67
Composition chimique des fèves de cacao marchand.....	67
<i>Risques sanitaires : les ochratoxines dans le cacao</i>	68
Définition et origine des ochratoxines	68
Menaces liées à l'OTA et produits à risques	68
Prévention	69
Aspects pratiques.....	70
3. Résumé et recommandations	71
<i>Comment produire un cacao sans défaut ?</i>	71
D'où viennent les défauts du cacao ?.....	71
D'où viennent les défauts du chocolat ?.....	73
<i>Recommandations</i>	74
Écabossage et transport à la fermentation.....	74
Réception pour la fermentation.....	75
Fermentation.....	76
<i>Local de fermentation</i>	76
<i>Séquences de brassages</i>	76
<i>Durée de la fermentation</i>	76
Séchage solaire.....	77
Questions à se poser pour faire un bon traitement post-récolte.....	79
Conclusion.....	81
Bibliographie.....	83
Glossaire.....	89