

# CABOSSE



Photo : F. Le Bellec, CIRAD

## APPORTS ET VERTUS

La fève de cacao est riche en nutriments : potassium, magnésium, calcium, phosphore. Elle contient en outre des vitamines A, B, et E, qui agissent contre le vieillissement.

Antifatigue et dynamisant, le chocolat noir apporte aussi du fer.

## Descriptif du fruit

La cabosse est le fruit du cacaoyer. Elle est oblong ou presque globuleuse. D'abord verte ou blanchâtre, elle vire à l'orangé puis au brun à maturité. On peut manger sa chair blanche, un peu farineuse, sucrée et acidulée qui renferme de nombreuses graines : les fèves.

## Historique

Le cacaoyer est originaire du versant oriental des Andes équatoriales. Il a été introduit aux Antilles au tout début du 16ème siècle.

## Le savais-tu ?

Le chocolat est fait à partir des fèves de cacaoyer (graine des cabosses). Sélection, séchage, torréfaction ... il faut compter pas moins de 15 étapes entre la récolte des cabosses et la dégustation d'un bon chocolat.

**Floraison :** janvier et juillet à août    **Fructification :** mars, mai, octobre et décembre

**Au jardin :** le fruit pousse directement sur le tronc de l'arbre.

**Mots décousus :**  
TESOABCSI



# C abosse

