



CHIC ! UN ATELIER DÉCOUVERTE !

De la Cabosse au Grué : la vie du cacao

Objectifs

- Identifier les spécificités botaniques du cacaoyer et de son fruit : la cabosse.
- Comprendre les différentes étapes du traitement des cabosses sur plantation.

Messages

- Le cacaoyer est un arbre très fragile ayant des spécificités botaniques singulières.
- Pour avoir du bon cacao, il faut apporter tout le soin nécessaire à sa culture et sa transformation.

Moyens et outils

- Présentation PowerPoint.
- Factices de cabosses pour visualiser les teintes possibles du fruit.
- Cabosse réelle pour appréhender son poids.
- Maillet en bois pour ouverture d'une cabosse.
- Fèves de cacao vertes pour sentir leur acidité.
- Fèves de cacao torréfiées pour concassage manuel et dégustation des éclats de fèves (grué).




Tout public

TARIF

1€* /pers.

*en plus du prix
« Visite Libre »

 Durée
25 mn

 Nombre de
personnes
maximum **45**