



Le cacao

Matière première du chocolat le cacao est de prime abord le fruit d'une plante... Amateurs de chocolat ou passionnés d'histoires botaniques, découvrez à travers la sélection documentaire ci-dessous toutes les réponses que vous vous posez sur les origines du cacao.

Articles disponibles dans les bibliothèques

Articles de périodiques pour adultes :

Le Chocolat veut redorer sa fève par Loïc Chauveau dans **Sciences et avenir** n°881-882, juillet 2020. pp. 88-90.

Comme pour le vin ou le café, les professionnels du chocolat souhaitent parvenir à distinguer les variétés et mettre en valeur les terroirs afin de répondre à une demande de plus en plus forte des consommateurs. Des systèmes de traçage du produit sont en développement.

Cote : P 136 NO. 881-882 JUL 2020

The chocolate issue = Le chocolat par Anna Broujean, Leïla Boutaam, Simran Alter, Marie Saraiva,... [et al.] dans **Club Sandwich** n°4, 2020. pp. 4 -169.

Numéro spécial consacré entièrement au chocolat.

Saviez-vous que la plupart des desserts chocolatés s'inspirent des paysages ? Que l'ancien président ukrainien est un machiavélique baron du chocolat ? Que le chocolat blanc est avant tout une affaire de classe sociale ? Que l'on peut déguster le chocolat en suivant les principes de l'œnologie ? Que beaucoup de soldats ont du chocolat dans leur ration de survie - mais pour des raisons différentes selon leur pays ? Qu'il existe au Japon des centaines d'étranges parfums de Kit Kat différents ? Que l'économie est depuis toujours étroitement liée au chocolat ?

Cote : P 534 NO. 04 2020

Opération de la dernière chance pour le cacao africain par Loïc Chauveau dans **Sciences et avenir** n°863, janvier 2019. pp. 62-64.

En Côte d'Ivoire et au Ghana, la culture du cacaoyer s'est développée au détriment de la forêt équatoriale. Sur ces sols appauvris, le désastre écologique et économique menace. Pourtant des solutions existent. Reportage au nord d'Abidjan.

Cote : P 136 NO. 863 JAN 2019

Les Divines métamorphoses du cacao par Henri Morel dans **Sciences et avenir. Hors-série** n°193, avril 2018. pp. 10-15.

Numéro spécial "Les aliments magiques, de la préhistoire à nos jours".

Boisson rituelle des Olmèques et des Mayas, il a envoûté l'Europe dès le XVIIe siècle. Toujours plus populaire, le chocolat est peu à peu devenu un véritable élixir de santé.

Cote : P 152 NO. 193 2018

Le cacao et l'homme : une vieille histoire d'amour par Christine Dabonneville dans **Espèces** n°31, mars-mai 2019. pp. 71-75.

Les sensations agréables apportées par la dégustation de chocolat sont le résultat à la fois de processus botaniques, biochimiques et physiologiques ayant comme point de départ le cacaoyer.

Cote : P 366 NO. 31 MAR 2020

Le chocolat, goûter divin à la cour des rois par Éric Birlouez dans **Reliefs** n°3, 2016. pp. 130-137.

Rapporté dans les cours européennes au XVIIe siècle par des navires négriers, le cacao est devenu chocolat, un produit consommé aujourd'hui par tous dans le monde entier. Pourtant, il y a 2 600 ans, les premières recettes à base de cacao servaient avant tout d'offrandes religieuses. Retour sur un produit à l'histoire complexe, dont la nature et l'usage n'ont cessé d'évoluer et qui représente un enjeu tant géopolitique pour les conquistadores d'hier, qu'économique pour les petits producteurs d'aujourd'hui.

Cote : P 517 NO. 03 2016

La Recherche au secours du cacao par Rachel Mulot dans **Sciences et avenir** n°815, janvier 2015. pp. 56-58.

Rendement insuffisant, maladies, réchauffement climatique... les plantations cacaoyères sont menacées. Une course à l'innovation est lancée dans le monde entier.

Cote : P 136 NO. 815 JAN 2015

Assurer l'avenir du chocolat d'Harold Schmitz dans **Pour la science**, n°415 de mai 2012. pp. 58-63

La demande de chocolat est de plus en plus grande et risque de dépasser l'offre. Le rendement des cultures est diminué par les insectes ravageurs, les maladies, les épisodes climatiques extrêmes et le manque de moyens et de formation des cultivateurs. Les chercheurs essaient d'accroître la résistance du cacaoyer par des croisements sélectifs. En parallèle, des formations sont mises en place, et de nouvelles techniques de plantation, d'irrigation et de lutte contre les nuisibles sont développées.

Cote : P 116 NO. 415 MAY 2012

Destin de plantes par Yves Monnier dans **Hommes et plantes**, n°28, hiver 1998/1999. pp. 13-38.

« Thé », « café », « cacao », trois plantes, trois continents, trois breuvages exotiques, trois habitudes alimentaires, trois boissons non alcoolisées mystérieusement liées à des rituels dont certains, comme le premier repas de la journée, sont devenus quasiment universels.

Cote : P 70 NO. 28 1998

Articles de périodiques pour la jeunesse :

Cram Cram. 25 / [Dir. de publ. Valérie Flouriot]. - Querrien : Chrysalide Cram cram !, DL 2014. - 1 vol. (46 p.) : ill. ; 21 x 21 cm

Contient :

La recette écolo de Miss Foldingo : Tortues au chocolat (pp. 44-45)

Périodiques Magasin (monographies).

Cote : P 400 NO. 25 2014

Cram Cram. 27 / [Dir. de publ. Valérie Flouriot]

Contient :

La recette écolo de Miss Foldingo : Nems banane chocolat (pp. 44-45)

Périodiques Magasin (monographies).

Cote : P 400 NO. 27 2014

Cram Cram. 52 / [Dir. de publ. Valérie Flouriot]

Contient :

La recette écolo de Miss Foldingo : Crème au chocolat (pp. 46-47)

Périodiques Magasin (monographies).

Cote : P 400 NO. 52 2018

Georges. 44, Camaléon / [Dir. de publ. Anne-Bénédicte Schwebel]

Lyon : Éd. Grains de sel, DL 2020

1 vol. (58 p.) : ill. ; 24 cm

Contient :

Cuisine : Vrai-faux saucisson au chocolat (pp. 40-41)

Périodiques Médiathèque Pourquoi Pas (monographies)

Cote : P 516 NO. 44 2020

Webographie

Organisation Internationale du cacao

<http://www.icco.org/>

Portail du chocolat : guide complet sur le chocolat et les chocolatiers. Les salons du chocolat, l'histoire et la composition du chocolat, les meilleurs ...

<http://www.portail-du-chocolat.fr/>

L'origine du chocolat : L'homme vivant entre l'Orénoque et l'Amazone a connu un arbre au tronc gris et de gros fruit gros brun orangé, que les singes et les perroquets cueillent pour consommer. L'usage pour nourriture a appris à l'homme de les sécher et de déguster le bon goût âpre des fèves fermentées au soleil. Les civilisations de ces régions ont découvert que de ces fèves on pourrait extraire une pâte préparée avec certains épices présente des goûts spéciaux.

http://www.faisceau.com/cho_orig1.htm

Histoire de la culture du cacao : Le cacaoyer est un arbre dont les graines, qui sont appelées fèves de cacao, permettent de produire le cacao par torréfaction. Il est de nos jours cultivé dans plusieurs zones tropicales (situées entre le 15^e parallèle Nord et le 15^e parallèle Sud, ces zones étant surnommées la « ceinture du cacao »), sur plusieurs continents, mais il est originaire d'Amérique du Sud. La culture du cacao s'est d'abord développée en Mésoamérique, à partir du II^e millénaire av. J.-C., notamment dans les zones tropicales de l'isthme de Tehuantepec et de la péninsule du Yucatán. Après la conquête espagnole, et notamment à partir du XVII^e siècle, cette culture a été introduite dans de nouveaux territoires américains. Au début du XIX^e siècle, le Venezuela couvrait plus de la moitié de la demande mondiale de cacao. Sa culture s'est ensuite répandue en Asie et en Afrique à partir du XIX^e siècle, et la production mondiale a été multipliée par 25 entre 1900 et 1994. Au XXI^e siècle, c'est l'Afrique de l'Ouest, et en particulier la Côte d'Ivoire, qui produit la majeure partie du cacao mondial.

https://fr.wikipedia.org/wiki/Histoire_de_la_culture_du_cacao

Cacaoyer : Aussi appelé cacao ou cacaotier, le cacaoyer (*Theobroma cacao*) est un petit arbre à feuilles persistantes du genre *Theobroma* de la famille des Sterculiacées, selon la classification classique, ou des Malvacées, selon la classification phylogénétique. Il produit des fèves comestibles aux saveurs différentes suivant les variétés de cacaoyer, à partir desquelles est fabriqué le cacao, le produit de base du chocolat.

<https://fr.wikipedia.org/wiki/Cacaoyer>

Chocolat : Le chocolat, terme d'origine mésoaméricaine, est un aliment plus ou moins sucré produit à partir de la fève de cacao. Celle-ci est fermentée, torréfiée, broyée jusqu'à former une pâte de cacao liquide dont est extraite la matière grasse appelée beurre de cacao. Le chocolat est constitué du mélange, dans des proportions variables, de pâte de cacao, de beurre de cacao et de sucre ; auxquels sont ajoutées éventuellement des épices, comme la vanille, ou des matières grasses végétales. Consommé initialement sous forme de xocoatl (boisson épicée) au Mexique et en Amérique centrale, le chocolat se démocratise avec la révolution industrielle. Au XVI^e siècle, il est consommé sous forme solide (chocolat noir ou au lait) ou liquide (chocolat chaud). Le chocolat se retrouve dans de nombreux desserts tels que les confiseries, biscuits, gâteaux, crèmes glacées, tartes, boissons.

<https://fr.wikipedia.org/wiki/Chocolat>

Le chocolat : histoire, saveurs et dégustation : Le chocolat est une gourmandise courante, mais il n'en a pas toujours été ainsi et depuis son Amérique d'origine, le cacao a une longue histoire.

<http://www.futura-sciences.com/magazines/nature/infos/dossiers/d/botanique-chocolat-histoire-saveurs-degustation-753/>

Origine du cacao : les Mayas et les premiers chocolats : De la culture du cacaoyer aux étapes de transformation des fèves de cacao, vous saurez tout sur le chocolat, y compris sa composition et ses vertus. Un dossier délicieux à consommer sans modération pour le plus grand bonheur de vos papilles.

<https://www.futura-sciences.com/planete/dossiers/botanique-cacao-chocolat-epopee-gourmandise-1516/page/3/>

Cacaoyer : fruits de l'arbre et variétés : C'est dans un large méandre de l'Amazone, au cœur chaud et humide de la grande forêt équatoriale d'Amérique du Sud, qu'il apparut, lui le cacaoyer, l'arbre des dieux.

<https://www.futura-sciences.com/planete/dossiers/botanique-cacao-chocolat-epopee-gourmandise-1516/page/2/>

Le cacaoyer et les cabosses de cacao (fleurs, couleurs...) : À quoi les cabosses de cacao ressemblent-elles ? Découvrez-en plus sur le cacaoyer, ses fleurs et ses fruits.

<https://www.futura-sciences.com/planete/dossiers/botanique-cacao-chocolat-epopee-gourmandise-1516/page/4/>

Graines : les fèves de cacao : Une fois extraites des cabosses, les graines de cacao (les fèves) subissent, sur les lieux mêmes de la production, toute une série de transformations, qui va les conduire au cacao marchand. Les principales sont la fermentation, puis le séchage.

<https://www.futura-sciences.com/planete/dossiers/botanique-cacao-chocolat-epopee-gourmandise-1516/page/5/>

Chocolat et santé : bienfaits et méfaits du chocolat : Aujourd'hui, chacun est convaincu que prêter attention à l'équilibre de son alimentation est un gage de bonne santé et de longévité. Dans cette préoccupation, le chocolat n'est pas une nourriture comme les autres. Il associe une connotation affective certaine avec des effets sur la santé. Effets essentiellement dus au cacao. Alors, quels sont les bienfaits et méfaits du chocolat ?

<https://www.futura-sciences.com/planete/dossiers/botanique-cacao-chocolat-epopee-gourmandise-1516/page/9/>

Chocolaterie et industrie chocolatière : de la fève à la tablette : La plupart des fèves de cacao marchand arrivent dans de grandes entreprises multinationales, peu connues du grand public car elles ne vendent pas de produits finis. Ce sont les broyeurs. Les principaux sont le Franco-Belgo-Suisse Barry-Callebaut, les Américains Gargill, ADM-Cocoa (ADM pour Archer Daniels Midland) et Blommer. À eux quatre, ils achètent plus de 45 % des fèves produites dans le monde. Découvrons les secrets de la chocolaterie.

<https://www.futura-sciences.com/planete/dossiers/botanique-cacao-chocolat-epopee-gourmandise-1516/page/7/>

Marchés et production du cacao : Le cacao est un produit spéculatif, comme beaucoup de matières premières, du pétrole à la banane. Or, le prix des matières premières n'est pas entre les mains des producteurs mais dans celles du commerce international.

<https://www.futura-sciences.com/planete/dossiers/botanique-cacao-chocolat-epopee-gourmandise-1516/page/6/>

Chocolatiers et confiseurs de France : la Confédération des Chocolatiers Confiseurs de France représente les artisans et les détaillants. Du cacao au chocolat, un monde de passions et de créations ...

<http://www.chocolatiers.fr/>

Le chocolat meilleur pour la santé que les fruits ? : le chocolat, en plus d'être bon, est naturellement source de bienfaits. Selon une étude (menée par des chercheurs proches des industriels du chocolat...), 40 grammes de chocolat noir apporterait même plus d'antioxydants qu'un verre de jus de fruit... mais bien plus de calories !

<http://www.futura-sciences.com/magazines/sante/infos/actu/d/medecine-chocolat-meilleur-sante-fruits-28066/>

Le chocolat un plaisir abordable : Depuis 2010, selon les chiffres du syndicat, les ventes ont progressé d'une année sur l'autre, de 378 000 tonnes en 2010 à 383 700 l'année suivante et 392 300 en 2012. Les Français, qui y consacrent un budget moyen de 110 euros par an, aiment surtout le chocolat noir et le croquant de préférence en tablettes (plus de 30 % des ventes) et en bouchées et rochers, selon les chiffres du Syndicat.

http://www.lemonde.fr/vous/article/2013/04/01/le-chocolat-un-plaisir-abordable_3151297_3238.html

Les vraies fausses vertus du chocolat : Au rayon des nombreux aliments qui revendiquent des vertus pour la santé, le chocolat vient de se faire, en partie, recalcr.

http://www.lepoint.fr/sante/les-vraies-fausses-vertus-du-chocolat-26-11-2010-1267418_40.php

Le chocolat dans quelques ouvrages français de pharmacie et de médecine des XVII^e, XVIII^e et XIX^e siècles. Ses effets fastes et néfastes avérés ou supposés :

Peu de temps après son introduction en France, le chocolat apparut doué de propriétés remarquables qui le firent utiliser, bien sûr le plus souvent à tort, dans de nombreuses maladies gastro-intestinales, pulmonaires, nerveuses, voire infectieuses, et pour son pouvoir nourrissant et aphrodisiaque. Mais déjà, il était accusé de provoquer insomnie, irritabilité, vapeurs, palpitations ou constipation... À partir du XIX^e siècle, le chocolat est surtout considéré comme un aliment et comme un excipient pour véhiculer des principes actifs. Les chocolats médicinaux se différencient alors en chocolats pectoraux et analeptiques, stomachiques, purgatifs, fébrifuges, vermifuges. Plusieurs éditions du Codex en accueillent quelques variétés. De nos jours, les chocolats médicamenteux ont disparu mais l'intérêt pharmacologique du chocolat demeure comme le prouvent les travaux récents qui attribuent à ses constituants une capacité dynamisante et antidépressive, même si ses effets secondaires supposés, comme le risque de constipation ou de migraine, de crise de foie ou d'acné, sont toujours évoqués...

http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/pharm_0035-2349_2003_num_91_338_5513?luceneQuery=%28%2B%28content%3Achocolat+title%3Achocolat

Crise cacaoyère et stratégies des producteurs de la sous-préfecture de Meadji au sud-ouest ivoirien :

La crise cacaoyère de la fin de la décennie 1970 a profondément bouleversé les stratégies de survie des producteurs. Elle s'est manifestée par la rareté des facteurs de production (la terre et le travail), la diminution de la production et du revenu, la transformation du milieu écologique et la baisse de la pluviométrie. Pour faire face à l'ensemble de ces contraintes, les producteurs ont adopté diverses stratégies dont l'objectif était, soit de diversifier les sources de revenu, soit de réduire les charges familiales. Le résultat principal de cette recherche est d'avoir constaté que les stratégies les plus efficaces sont celles qui ont été modelées en tenant compte des rapports sociaux. Il s'agit des stratégies de diversification des revenus, de crédit, de mobilisation du facteur travail, le respect des règles du tutorat, etc. La diversification des revenus qui a reposé sur des valeurs de solidarité et d'entraide a constitué un élément important des stratégies de survie des producteurs parce qu'elles ont offert un filet de sécurité de premier plan dans un contexte de crise cacaoyère.

<https://tel.archives-ouvertes.fr/tel-00713662/document>

Le génome du cacaoyer : du décodage de sa séquence jusqu'à l'étude des gènes impliqués dans des caractères agronomiques d'intérêt (thèse):

Depuis plusieurs années, les programmes de recherche chez le cacaoyer ont mis l'accent sur l'étude des bases génétiques des caractères agronomiques d'intérêt, notamment concernant la résistance aux maladies et la qualité des fèves de cacao, qui représentent deux attributs importants pour la cacaoculture et la production de chocolat. Ce travail présente, par l'exploration du transcriptome et du génome du cacaoyer, la constitution de ressources moléculaires et l'analyse des voies de biosynthèse impliquées dans plusieurs de ces caractères agronomiques d'intérêt. L'étude du transcriptome a permis l'identification de plusieurs dizaines de milliers de gènes exprimés dans divers organes et pour différentes conditions environnementales et ont fourni de nombreux marqueurs moléculaires qui ont été utilisés pour réaliser des cartes génétiques haute densité. Les informations apportées par ce travail ont permis d'engager le séquençage du génome de la variété Criollo du cacaoyer. Son analyse et son annotation ont apporté un ensemble d'informations biologiques cruciales, depuis le catalogue des gènes et éléments mobiles jusqu'aux aspects évolutifs qui a révélé une structure du génome peu remanié par rapport à l'ancêtre commun aux dicotylédones. Par la suite, les travaux que nous avons menés pour améliorer la séquence complète ont conduit à une réduction considérable de la fragmentation chromosomique observée dans la première version.

https://www.supagro.fr/theses/extranet/17-0006_Argout.pdf

Le chocolat dans tous ses états : Depuis les Mayas jusqu'à nos jours, en passant par les hautes sociétés du XV^e et XVI^e siècle, le chocolat a été paré de toutes les vertus: boisson sacrée, aliment fortifiant, remède aux multiples propriétés

thérapeutiques ou inversement accusé de tous les maux: migraine, constipation, crise de foie, acné, cholestérol... Du statut de produit médicamenteux, il est passé à celui de gourmandise consommée avec un profond sentiment de culpabilité. Par ce travail nous allons tenter de démêler le vrai du faux, de justifier les vertus et d'apprécier les reproches à leur juste valeur. Ce travail se décompose en quatre parties. En premier lieu, nous aborderons l'origine du chocolat et les premières utilisations de la graine du cacao en Amérique centrale. Puis, nous ferons la description botanique de *Theobroma cacao* L. Dans une troisième partie, nous décrirons les différentes étapes de la transformation de la graine en chocolat. Quant aux éventuels effets sur la santé, ils feront l'objet d'une quatrième partie.

<https://hal.univ-lorraine.fr/hal-01731888/document>

La fabrication du chocolat : de la cabosse au chocolat : une première partie explique l'apparition du chocolat, c'est à dire son histoire, mais aussi la fabrication du chocolat : de la cabosse à la commercialisation en prenant en compte tout ce qui intervient dans sa fabrication. Une deuxième partie expose un exemple de projet qui pourrait être mené dans le cycle des apprentissages fondamentaux : réaliser une exposition sur le chocolat...

<http://vietech2.free.fr/choco1.pdf>

Le chocolat noir, au lait et blanc et leurs effets sur la santé: Le chocolat est un aliment consommé par tous, principalement dans les fêtes comme Noël ou pâques, ce sont des périodes de forte consommation. Le chocolat est même souvent associé au luxe, ou encore à la volupté. Et selon le professeur Bernard Guy-Grand, du service de nutrition de l'hôpital de l'Hôtel-Dieu, à Paris « Le chocolat a dans notre culture une image de douceur, de récompense. C'est un aliment festif : ce n'est pas pour rien que Noël et Pâques sont les périodes de sa plus grande consommation »

<http://lechocolattpe.unblog.fr/page-d-exemple/>

Que contient le chocolat ? : Dynamisant et euphorisant, le chocolat doit ses multiples vertus à ses composants. Chocolat au lait, chocolat noir, chocolat blanc, la composition n'est pas la même. Décryptage.

<http://chocolat.confort-domicile.com/chocolat/dossier/910/que-contient-le-chocolat.html>

Chocolat et santé : les vertus cachées d'un véritable produit bien-être : Consommé avec modération, le chocolat est doté de qualités nutritionnelles intéressantes pour l'organisme. 500 substances, pas moins, entrent dans sa composition : le chocolat noir, le plus intéressant car le plus pur en cacao, contient des oligo-éléments, des fibres, des vitamines et des sels minéraux précieux pour l'organisme.

<http://chocolat.confort-domicile.com/chocolat/dossier/911/chocolat-et-sante-les-vertus-cachees-d-un-veritable-produit-bien-etre.html>

C'est pas sorcier : Cacao et chocolat : Fred, Jamy et Sabine nous expliquent tout sur la fabrication du chocolat, depuis la récolte des graines de cacao jusqu'à la confection des bonbons dont nous raffolons tous. Au moment où elles sont récoltées, les graines de cacao ne sentent pas du tout le chocolat et ont même un goût très amer. Elles devront subir un long processus de transformation et être mélangées à d'autres ingrédients pour devenir cette pâte brune, onctueuse et sucrée que vous connaissez bien. Depuis le Mexique et la Belgique, nos trois compères ont suivi toutes les étapes de cette métamorphose.

<https://www.youtube.com/watch?v=jWTtmChsBn0>

Bibliographie : Bibliothèque Émile Cartailhac et fonds ancien

Voyage sur la planète chocolat ; suivi de Les animaux sauvages reviennent : Europe / dossier dirigé par Christelle Pangrazzi ; par Sylvie Buy. - Paris : Prisma media, impr. 2013. - 1 fasc. ([37] p. ; [12] p.) : ill. ; 27 cm. Extraits de "Géo", (ISSN 0220-8245), no 411. 2013.

Magasin Bibliothèque Cartailhac. - Cote : **B 5438**

Schall, Serge

Plantes à boire / textes de Serge Schall ; photographies de Yannick Fourié. - Toulouse : Plume de carotte, 2013. - 1 vol. (185 p.) : ill. en coul. ; 35 cm.

ISBN 978-2-915810-97-4

Toutes les boissons, sauf le lait, du café du petit déjeuner à la tisane du soir proviennent des plantes. A travers 70 portraits, des histoires et des anecdotes relatives à tous ces végétaux qui sont la base des breuvages, comme la gentiane ou le houblon. Avec une évocation des batailles économiques qui se jouent autour d'elles.

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **342.000 SCH**

Conesa, Alfred

Du cacao & des hommes : voyage dans le monde du chocolat / Alfred Conesa ; préface de François Jeantet. - Sète: Nouvelles Presses du Languedoc, 2012. - 1 vol. (286 p.) : ill. en coul. ; 25 x 29 cm.

Bibliogr. p. 281-283 - ISBN 978-2-35414-085-4

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **342.000 CON**

Volper, Serge

Une histoire des plantes coloniales : du cacao à la vanille / Serge Volper ; préface Gérard Matheron.- Versailles : Éd. Quae, DL 2011. - 1 vol. (141 p.) : ill. ; 25 cm.

Ce parcours couvre la période de la fin du XIXe siècle aux indépendances des États africains, à la fin des années 1950. La constitution du domaine colonial français est liée à la découverte et aux échanges des plantes tropicales, puis à leur exploitation. Le commerce prend son essor au XXe siècle. Chacune des productions est racontée à travers ses réussites et son développement.

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **342.000-1 VOL**

Bilimoff, Michèle

Histoire des plantes qui ont changé le monde / Michèle, Bilimoff. - Paris : Albin Michel, 2011. - 1 vol. (191 p.) : ill. en coul. ; 29 cm.

Enquête sur les plantes qui ont modifié, provoqué, contrarié le cours du monde parce qu'elles étaient étroitement mêlées aux religions, aux progrès, aux découvertes, aux guerres, aux destructions... De la religion et ses symboles : l'olivier, le lotus, la vigne, aux plantes "voyageuses" et exotiques (thé, café, cacao) en passant par les "fleurs du mal" (tabac, chanvre, pavot...).

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **663.000 BIL**

Cacao et chocolat / Bernard Gonner, Idée orig. ; Frédéric Courant, Jamy Gourmaud, Idée orig, Présent. ; Catherine Breton, Réal. ; Sabine Quindou, Présent. ; Valérie Guerlain, Voix. - Paris : Riff international production [prod.] : France Télévisions Distribution [prod., éd.] : Warner home video [distrib.], cop. 2003. - 1 DVD ; (26 min). - (C'est pas sorcier : le magazine de la découverte et de la science).

Magasin Bibliothèque Cartailhac (multimédia). - Cote : **E 244**

Gaspard-David, Elise

L'homme et le chocolat / Élise Gaspard-David ; [préf. d'Antoine Dodet]. - [Paris] : Le Léopard d'or ; Lyon : Muséum de Lyon, 1991. - 1 vol. (88 p.) : ill. ; 24 cm. - (L'Homme et... 6). - Bibliogr. p. 86. - ISBN 2-902913-07-9

Magasin Bibliothèque Cartailhac. - Cote : **C 4476**

Lavabre, Émile Maurice

Protection des cultures de caféiers, cacaoyers et autres plantes pérennes tropicales / par Émile Maurice Lavabre ; préface de P. Vayssière. - Paris : Institut français du café et du cacao, DL 1961. - 1 vol. (268 p.-[8] f. de pl.) : ill. ; 24 cm. - Bibliogr. p. 255-260. Index.

Magasin Bibliothèque Cartailhac. - Cote : **C 5423**

Boëry, Pascal

Les plantes oléagineuses et leurs produits, huiles et tourteaux : les plantes alimentaires des régions intertropicales : cacao, café, canne à sucre, etc., culture, préparation, usages / par Pascal Boëry. - Paris : J.-B. Baillière et fils, 1888. - 1 vol. (160 p.) : ill. ; 18 cm.

Magasin Bibliothèque Cartailhac. Fonds ancien. - Cote : **D 266**

Bibliographie : Médiathèque Jeunesse Pourquoi pas ?

L'arbre à chocolat / Lluís Garay ; photographies de l'auteur ; traduit de l'espagnol par Tessa Brisac. - Paris : Archimède-l'école des loisirs, 1999. - 1 vol. (48 p.) : illustrations en couleur ; 26 x 20 cm. - ISBN 2-211-03967-7

Pour découvrir l'histoire du chocolat, de la cabosse à la tasse, de Moctezuma -empereur aztèque du 16^e siècle- à Lucia, fille de planteurs au Mexique et aux prises avec l'Ek-chuah, le dieu du cacao... Une fiction aux allures de documentaire, largement illustrée de photos couleurs.

Médiathèque jeunesse *Pourquoi pas ?* **Cote 313.F G**

Le chocolat / texte de Stéphanie Ledu ; illustrations de Didier Balicevic. - Toulouse : Milan jeunesse, 2010. - 1 vol. (29 p.) : illustrations en couleur ; 19 x 19 cm. - (Mes p'tits docs, 1776-6729). - ISBN 978-2-7459-4525-9

Ce documentaire sur papier indéchirable aborde tous les aspects du chocolat : plantation des cacaoyers, récolte des cabosses, séchage des fèves de cacao, acheminement d'un pays à un autre, torréfaction des fèves, extraction du beurre de cacao, fabrication du chocolat tel qu'on le mange, et son histoire, des Aztèques au monde contemporain.

Médiathèque jeunesse *Pourquoi Pas ?* (bac). **Cote 342.000 LED**

Comptines en chocolat / Corinne Albaut ; illustrées par Marie Gard. - Arles : Actes Sud junior, impr. 1997. - 1 vol. (61 p.) : ill. ; 19 cm. - (Les petits bonheurs). - ISBN 2-7427-1331-X

Comptines sur le chocolat sous toutes ses formes.

Médiathèque jeunesse *Pourquoi Pas ?* - **Cote : 146.P A**

Une cuisine tout en chocolat : recettes autour du monde et du chocolat / texte Alain Serres ; images Nathalie Novi. - Paris : Rue du Monde, 2007. - 1 vol. (59 p.) : illustrations en couleur ; 36 x 29 cm. - (Cuisine, cuisines). - ISBN 2-915569-70-3

Un album grand format pour une invitation à un voyage imaginaire au pays du chocolat. Recettes, petites informations documentaires et extraits littéraires trouvent leur écho dans les magnifiques illustrations de Nathalie Novi, pleines pages, éclatantes de couleurs et de poésie. Pour grands et petits, à savourer sans modération....

Médiathèque jeunesse *Pourquoi pas ?* **Cote 146.200 SER**

Douceurs d'ici, saveurs d'ailleurs / Corinne Albaut ; illustrées par Aurélie Guillerey
Arles : Actes Sud junior, DL 2003. - 1 vol. (95 p.) : ill. ; 25 cm. - (A table). - ISBN 2-7427-4341-3

Présente les recettes de plus de trente desserts européens, du pain de Noël allemand à la tresse des elfes nordiques.

Médiathèque jeunesse *Pourquoi Pas ?* - **Cote : 146.201 ALB**

Les voyages du goût : l'histoire des fruits et des épices venus d'ailleurs / Dimitri Delmas ; illustrations Guillaume Reynard. - Arles (Bouches-du-Rhône) : Actes Sud junior, 2014. - 1 vol. (58 p.) : illustrations en couleur ; 28 x 21 cm. - ISBN 978-2-330-03656-0
Route des épices -- Poivre -- Piment -- Ananas -- Cacao -- Vanille -- Pomme de terre -- Muscade -- Café -- Arbre à pain -- Thé -- Banane. Ce documentaire est aussi un voyage à la découverte du goût, à la découverte de l'autre. Il relate onze aventures (de 1492 à 1870) où explorateurs, voyageurs, botanistes, marins, marchands, soldats, missionnaires ou espions ont bravé les océans et ont rapporté de leur périple des aliments, alors inconnus, dont nous ne pourrions plus nous passer aujourd'hui. Avec, en arrière plan, les prémices de la colonisation d'hier et celles de la mondialisation d'aujourd'hui. Glossaire et sites web complètent ce documentaire.

Médiathèque jeunesse *Pourquoi pas ?* **Cote 920.000 DEL**

Bibliothèque Émile Cartailhac

Horaires d'ouverture : du mardi au samedi 14h-18h

Médiathèque Jeunesse « Pourquoi pas ? »

Horaires d'ouverture : mercredi et samedi 14h-18h

Pendant les vacances scolaires : du mardi au samedi 14h-18h

Accès gratuit - Consultation sur place – Catalogue accessible via le site Web.

Muséum de Toulouse - 35 Allées Jules Guesde - 31 000 – TOULOUSE - 05 67 73 84 84

<http://www.museum.toulouse.fr/>



toulouse
métropole