

Le cacao : ce produit des dieux bien implanté au Panama

Dernière mise à jour le 15/09/2023

Produit précieux du Panama, en boisson, en poudre ou en plaquette : découvrez sa culture et ses facettes. Depuis le temps des Mayas jusqu'au XXI^e siècle !

En bref : On connaît ses bienfaits mais moins sa culture. Découvrez auprès des Ngöbe-Buglé sur Bocas del Toro sa transformation et appréciez-en la saveur.

Comme le bon vin, le bon cacao dévoile à qui sait son arôme et ses saveurs. Il y a des grands crus, des goûts moelleux ou profonds, il peut être amer, délicat ou aromatique.

Détenteurs d'un savoir ancestral, les petits producteurs panaméens renouent avec une cabosse pure origine, une matière première de qualité pour reprendre leur place dans la filière du cacao mondiale.

Un médicament maya

Le cacaoyer est originaire d'Amérique centrale. Sa culture est clairement attestée dans le Yucatán il y a près de 4 000 ans. Un liquide extrait de la fève, nommé « kakaw » par les Mayas, était un remède pour nombre de maladies. Les Mayas lui consacraient des rites importants dans la vie des hommes.

La civilisation suivante, les Aztèques, vouaient la même adoration au cacaoyer et ses fèves dont ils tiraient une boisson : le « xocolat ».

Aujourd'hui encore, ses qualités nutritionnelles, antioxydantes, ses vitamines et son magnésium font de cette confiserie **un des aliments les plus vertueux** de notre diététique.



Traversée de l'océan et développement industriel

Christophe Colomb a semble-t-il peu apprécié le breuvage. Au contraire des conquistadors espagnols 30 ans plus tard, qui se sentaient revigorés pour une longue journée de bataille, et qui l'ont rapporté en Espagne. On y ajouta du sucre ou du miel pour l'adapter aux goûts des nobles et riches Espagnols et en faire une boisson récréative de grand luxe. La variété la plus prisée de l'époque vient du [Darién](#), région au sud-est du Panama.

Aux XVI^e et XVII^e siècles, au gré des mariages royaux entre les cours d'Europe, ou encore les expulsions de sujets espagnols déchus et les périodes d'inquisition, le chocolat passe les frontières et se répand sur tout le continent. Chaque Couronne envoie des cabosses et des planteurs dans ses colonies. Le chocolat est devenu **une douceur mondiale**.

Au XVIII^e siècle, le cacao du Darien ainsi que de [la province Guna Yala](#) au nord-est du Panama est considéré comme le meilleur. Plus fragile et difficile à travailler mais avec le goût le plus agréable. Actuellement chez les indiens Guna il est toujours produit et utilisé en boisson avec les fruits frais et les fèves torréfiées pour des **cérémonies traditionnelles** !

Il faudra attendre la fin du XVIII^e et le début du XIX^e siècle pour que les innovations permettent une production moins compliquée et plus rentable.

Jusqu'au début du XX^e siècle, **l'Amérique latine fournit 95 % de la production mondiale**. Les plantations de cacaoyer importées par les colons en Afrique de l'Ouest, leur volent alors plus de 60 % du marché mondial.

A la fin du XX^e siècle, l'Afrique est le premier producteur avec 70 % du cacao mondial. Néanmoins, cela pourrait changer bientôt. Largement menacée par les changements climatiques, l'Amérique centrale pourrait voir son trésor revenir sur ses terres.

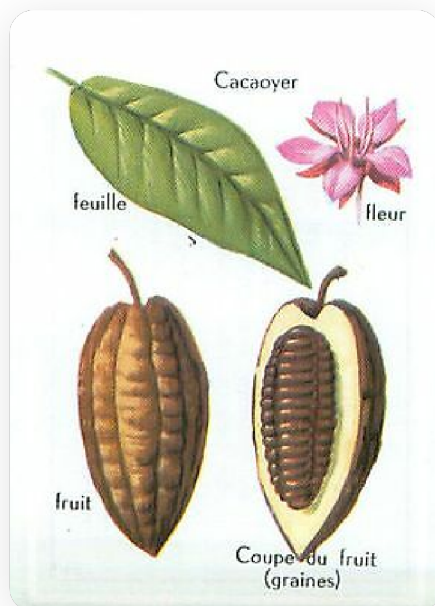


La culture du cacao au Panama

Connue depuis des siècles, la culture du cacao au Panama s'est endormie durant la seconde moitié du XX^e siècle face à des multinationales surpuissantes. Bien que la culture du sucre de canne et du [café](#) soient plus importantes dans l'économie du pays, le XXI^e siècle voit le retour de petites entreprises panaméennes sous forme plutôt familiale que coopérative.

Bon à savoir

Les communautés indigènes (notamment les [Ngöbe-Buglé](#)) qui n'ont pas oublié l'art de cultiver le cacao, pratiquent une agriculture biologique responsable afin de produire des fèves de cacao de qualité dans un esprit durable et de commerce équitable.



Sites d'exploitation

Les principales forêts de cacaoyers se trouvent sur la partie continentale de la côte Pacifique. La communauté Ngöbe, du côté de [Bocas del Toro](#) au nord-ouest de l'isthme incluant l'Isla Colón (l'île principale), et la communauté Guna Yala en face des [îles San Blas](#) au nord-est du pays, protègent et développent leurs plantations.

Le climat humide et tropical de la région et la terre volcanique fertile forment un berceau idéal aux exploitations biologiques de cacaoyers. La production de cacao du Panama s'élève à environ **1 000 tonnes par an**. En progression constante.



La transformation

Après avoir récupéré les cabosses, les graines sont séparées pour la fermentation.

Le séchage se fait au soleil pendant quelques jours, puis vient la torréfaction au feu de bois. Les producteurs de cacao panaméens mettent un point d'honneur à promouvoir le respect de la terre au travers du développement durable et du respect environnemental.

Les produits proposés sont pur beurre de cacao, à plus ou moins forte teneur en chocolat pour convenir à toutes les papilles.

Panama répond à la demande croissante du monde

Depuis les années 2010, la demande en chocolat à travers le monde ne cesse d'augmenter. La part de chocolat à faible pourcentage de cacao diminue au profit d'un meilleur chocolat de qualité issu d'une agroforesterie responsable.



Tout voir pendant votre séjour

Profitez de votre [séjour au Panama](#) pour **découvrir la culture du cacao** et la production de bon chocolat. Laissez-vous emporter par les arômes en volutes gourmandes d'un chocolat bio de haute qualité comme vous vous laisseriez séduire par un grand vin de Bordeaux. Dans la capitale, des chocolatiers commencent à utiliser le cacao et le transforment en tablettes de chocolat ou bien en petits chocolats fourrés au café, au rhum ou bien au fruit de la passion ou autre fruits exotiques ! Dégustation possible regardez la [liste de nos affiliés](#) !

Une visite à la source

Il est aussi possible d'aller à la source par le biais d'affiliés au Réseau Solidaire ToutPanama, vous pourrez facilement organiser un **tour de chocolat inoubliable** dans les plantations de Bocas del Toro.

Demandez à l'équipe ToutPanama lors du [briefing](#) ! Nous vous y partagerons nos conseils et contacts « secrets » pour vous, les voyageurs, afin de découvrir par vous-mêmes des plantations et comprendre la fabrication du chocolat à l'ancienne au sein d'une

communauté indigène.



Le Panama est déjà un pont entre l'Amérique du Sud et l'Amérique du Nord, un canal entre l'Asie et l'Europe. Il n'est pas étonnant que ce soit une grande nation du chocolat. Quel que soit le type de chocolat (chocolat au lait, chocolat noir, praliné, en gâteau ou en pâte à tartiner), son plaisir subtil rassemble les gourmands de tous les horizons, toutes les religions, toutes les générations.