

la cabosse du cacaoyer

publié le 01.03.10 | par [gilles camus](#), [michel delarue](#)

cette brève présente l'aspect et la structure de la cabosse du cacaoyer, *theobroma cacao* (du grec *theo* = dieu et *broma* = breuvage et du nom aztèque *cacahuatl* ; famille des sterculiacées), qui est la seule espèce cultivée et utilisée commercialement.

le fruit présenté ci-dessous est une cabosse de cacaoyer, *theobroma cacao* (du grec *theo* = dieu et *broma* = breuvage et du nom aztèque *cacahuatl* ; famille des sterculiacées), qui est la seule espèce cultivée et utilisée commercialement.

c'est un fruit charnu indéhiscent à paroi épaisse, pesant 300 à 500 g et parfois jusqu'à 1 kg, d'une longueur de 15 à 30 cm.



figure 1 - cabosse de cacaoyer

auteur(s)/autrice(s) : michel delarue
licence : [pas de licence spécifique \(droits par défaut\)](#)

la couleur de la coque de la cabosse varie suivant les espèces, du jaune au rouge-orangé jusqu'au pourpre-violet, comme on peut le voir sur les différentes cabosses présentées ci-dessous.



figure 2 - variété de couleur des cabosses

auteur(s)/autrice(s) : michel delarue
licence : [pas de licence spécifique \(droits par défaut\)](#)

sur l'image ci-dessous on découvre la structure interne de la cabosse.

le fruit est un ovaire supère à 5 loges, les cloisons carpellaires se transformant à maturité en une pulpe mucilagineuse généralement blanche dans laquelle sont alignées de 20 à 50 graines comestibles, les fèves (ou amandes) de cacao.



**figure 3 - coupe transversale
d'une cabosse**

**auteur(s)/autrice(s) : michel
delarue licence : [pas de licence
spécifique \(droits par défaut\)](#)**

CRÉDITS

AUTEUR(S)/AUTRICE(S)

[michel delarue](#)

directeur du service biomédia de l'upmc.

AUTEUR(S)/AUTRICE(S) ET MISE EN LIGNE

[gilles camus](#)

**professeur agrégé de svt. il a été le responsable éditorial du site planet-vie de
2004 à 2016.**

LICENCE DU TEXTE DE L'ARTICLE

