

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*, seule espèce cultivée pour la production du cacao.

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 caboche

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

