

## L'actu du jour

### Bientôt la fin du chocolat ?

**Noir, blanc, au lait, aux noisettes ou aux amandes, le chocolat fait partie des ingrédients préférés des petits et des grands. Mais, attention, ce produit si convoité est menacé de disparition. Le coupable de ce danger, c'est son ingrédient principal : la fève de cacao. On t'explique pourquoi.**

#### Pourquoi en parle-t-on ?

Parce que cette semaine, à Abidjan, en Côte d'Ivoire, des chercheurs ont annoncé, que la production de cacao était menacée. Le chocolat pourrait disparaître d'ici 50 ou 100 ans.

#### L'actu du jour :

Le sais-tu ? Pour fabriquer du chocolat, il faut deux ingrédients essentiels : du **sucre** et surtout, surtout plein de **cacao**. La production mondiale de cette matière première est de 4 millions de tonnes par an. C'est énorme. Les principaux pays producteurs sont situés en Afrique (Côte d'Ivoire, Ghana, Nigeria, Cameroun...), mais aussi en Asie (Indonésie) et en Amérique du Sud (Brésil, Équateur...).

#### Qu'est-ce qui menace le cacao ?

Plusieurs dangers. D'abord, le cacaoyer est victime de certaines **plantes parasites**, notamment du gui. Cette plante grimpe sur l'arbre, absorbe l'humidité et les sels minéraux, ce qui affaiblit ou fait mourir le cacaoyer. Ce n'est pas tout... Le cacaoyer est aussi **victime de vieillesse**. En Afrique, notamment, les agriculteurs pauvres ont tendance à cultiver de vieux cacaoyers car ils n'ont pas assez d'argent pour en planter de plus jeunes. Le souci, c'est que ces vieux plants ne donnent plus beaucoup de graines. La production est donc de moins en moins bonne, au fil des années.

Enfin, les cacaoyers risquent également d'être victimes du **réchauffement climatique**. Cette modification du climat risque de rendre la pousse des graines encore plus difficiles.

#### Pourquoi est-ce grave ?

Parce que d'après Naga Coulibaly, secrétaire général du Copal (un regroupement de pays producteurs de cacao), **il est possible qu'il n'y ait plus de cacao dans le monde dans 50 ou 100 ans, si rien n'est fait !** C'est évidemment dommage pour tous ceux qui raffolent des bonbons, glaces, mousse au chocolat. Mais, ce n'est pas le plus grave. Cette disparition sera surtout difficile pour les plus de 20 millions d'agriculteurs dans le monde qui vivent de la culture du cacao.

#### Comment sauver le chocolat ?

D'après les spécialistes, il faudrait **beaucoup d'argent** et lancer de grands programmes de recherches pour développer et cultiver de nouvelles espèces de cacaoyers. Ces espèces seraient plus résistantes à la chaleur et à toutes sortes de parasites. Avis, donc, si plus tard l'agronomie et la végétation te passionnent et si tu veux sauver le chocolat... le cacao aura besoin de chercheurs spécialisés, pour lui venir en aide dans les prochaines années !

#### Le quiz du jour :

[EM]ATU003##21##VGT\_ATU003\_21/VGT\_ATU003\_21B.jpg##Le quiz 1jour1actu####0##Lancer la démo##0##0[/EM]

[Consulter cet article sur le site 1jour1actu.com](http://www.1jour1actu.com)