



# LES EFFETS SUR LA SANTÉ DES CACAOS DE GUYANE

+ BIOTECHNOLOGIE ET AGROALIMENTAIRE



**ÉLODIE JEAN-MARIE** est une jeune chercheuse en alimentation. Depuis son enfance, elle s'intéresse à ce que l'on mange, à l'origine des aliments et à nos choix quand il s'agit de passer à table. C'est donc tout naturellement qu'elle a choisi de travailler sur le cacao qui est synonyme de gourmandise et de bonnes odeurs de la cuisine. Mais pour Élodie, un bon aliment n'est pas uniquement bon en bouche, mais aussi bon pour la santé

*«La nature est pleine de surprises. Elle nous a donné la chance de nous soigner parfois même sans le savoir. En Guyane, notre forêt est notre plus belle pharmacie.»*

**Elodie Jean-Marie**

Durant 3 ans, Elodie travaille sur le cacao. Mais pas n'importe lequel. Celui de la Guyane ! Un cacao qui est né ici et nulle-part ailleurs : le Guiana. Notre jeune chercheuse va donc le mettre en compétition avec le cacao le plus utilisé au monde : Le Forastéro, et montrer que le nôtre aussi est très fort.

Le cacao est un fruit qui a beaucoup d'avantage pour la santé. Il a des effets positifs contre les maux de tête ou encore pour lutter contre des maladies du cœur, des poumons et même des caries. On a tout de suite envie de manger des

tonnes de chocolat, non ? Oui, mais attention le cacao doit être transformé pour donner du chocolat. Il faut le cuire, le sécher...

Toutes ces étapes vont diminuer les effets du fruit sur la santé parce qu'on va « griller » tout ce qui fonctionnait dedans ! Elodie, va donc étudier précisément l'effet des différentes étapes qui font perdre au cacao ses super-pouvoirs. Sa thèse va donc être importante pour aider le petit cacao guyanais à trouver sa place à la même table que les plus grands.

---

## LES OBJECTIFS

- + Déterminer et évaluer les effets anti-oxydants et anti-inflammatoires du Guiana.
- + Déterminer l'effet de la transformation du Guiana sur ces effets santé.
- + Comparer ces effets avec un cacao référence : le Forastéro.