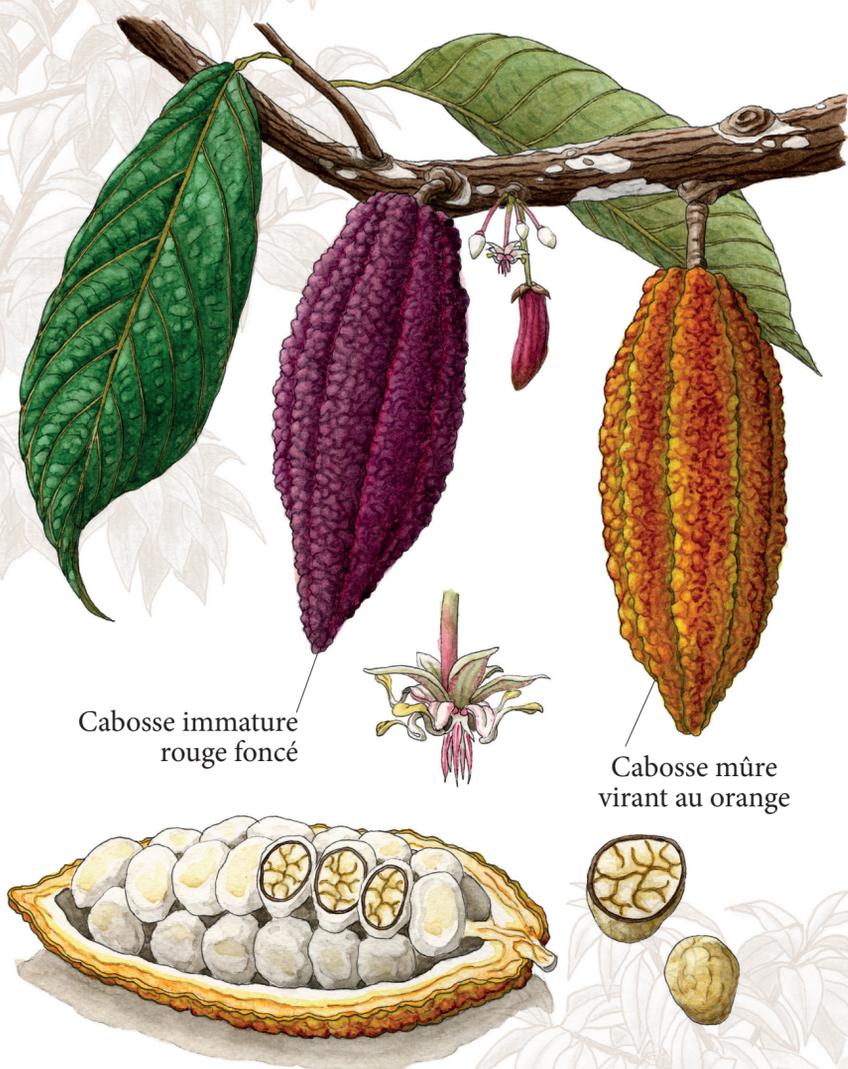


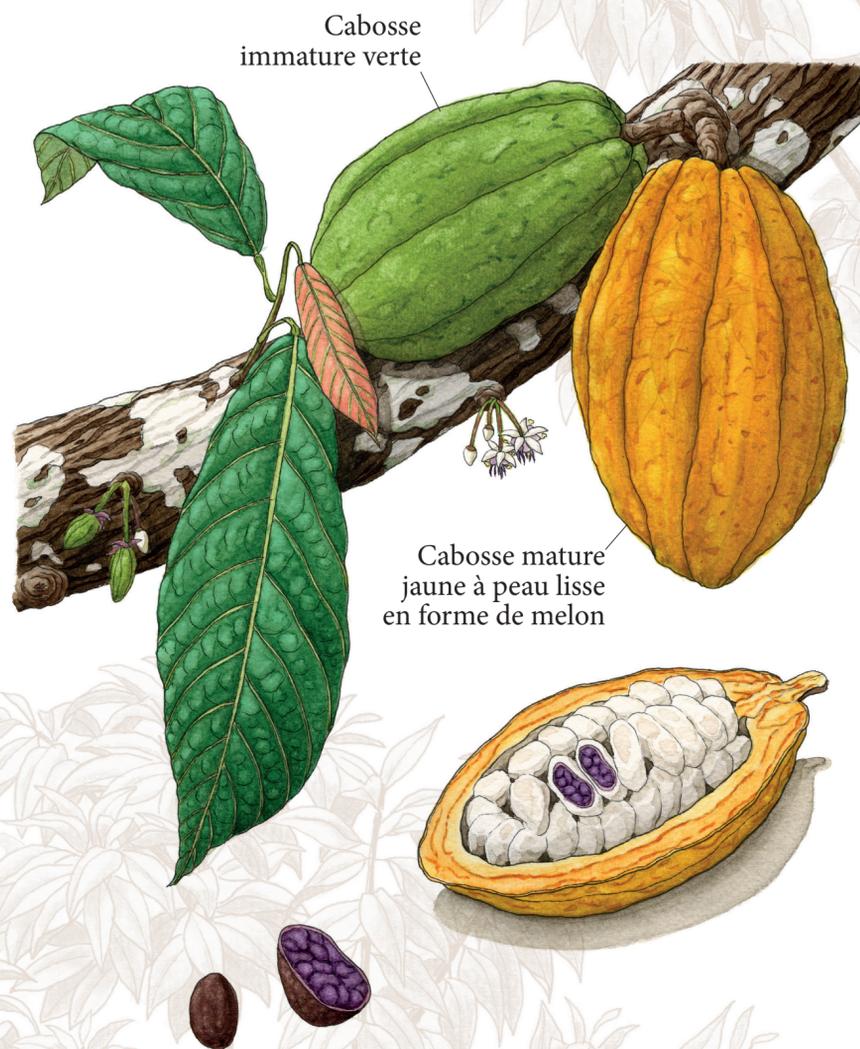
# Cacao de Nouvelle-Calédonie

Deux grandes variétés de cacao, le « rouge » (Criollo) et le « jaune » (Amelonado) sont présentes sur le territoire, aux côtés de variétés hybrides, plus rares.



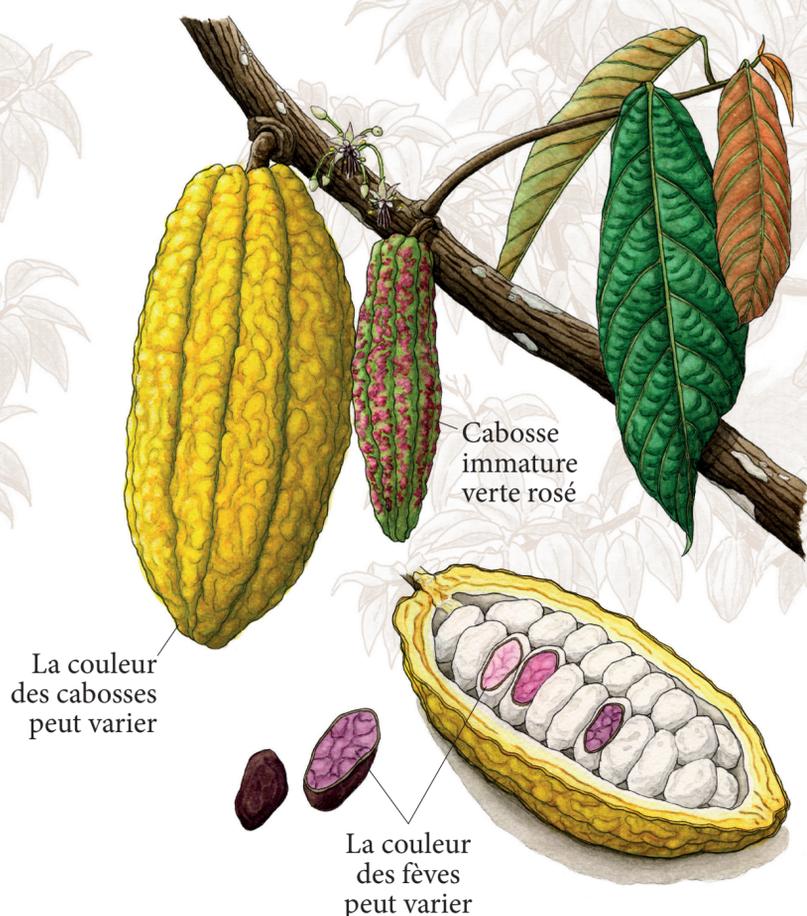
## Le « Criollo » rouge à fèves blanches

Rare dans le monde. Saveur recherchée. Haut niveau d'auto compatibilité (cabosses nombreuses). Une variété semblable nommée Porcelana existe au Venezuela.



## Le Forestero « Amelonado » jaune à fèves mauve foncé

Hybride, plutôt rustique. Fèves plus acides.



## Hybride Trinitario

Cabosses et fèves aux couleurs très diversifiées et hétérogènes. Moins fréquent en Nouvelle-Calédonie.