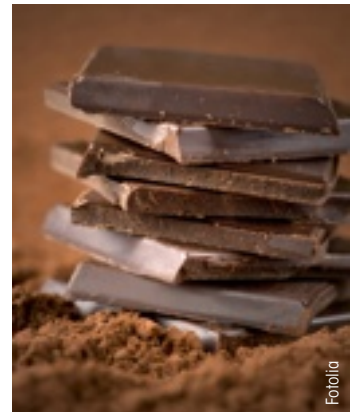


## NOTRE EXPERTE : ALICE VOISIN

Alice Voisin organise des ateliers de dégustation de chocolat et d'accords avec le vin, le café ou la bière et est importatrice directe de chocolats.

Elle est goûteuse de chocolat professionnelle. Elle a étudié l'analyse sensorielle au CIRAD de Montpellier, comme le chocolatier Pierre Marcolini. Mais aussi auprès du Britannique Martin Christy, expert en dégustation et organisateur des International Chocolate Awards. Et elle se forme aussi à l'œnologie dans laquelle on retrouve bien des points communs. Elle se rend chaque année chez les producteurs avec lesquels elle travaille : l'an dernier, elle était au Vietnam (photo). [www.facebook.com/beantobarbelgium](http://www.facebook.com/beantobarbelgium)



Fotolia

## BIODIVERSITÉ

À part la chaleur et l'humidité, les cacaoyers ont besoin d'ombre. Ils poussent donc à l'ombre d'autres arbres comme les cocotiers. Et ça, c'est bon pour la biodiversité puisqu'ils engendrent des polycultures. Malheureusement, de plus en plus de producteurs plantent des hybrides ou des variétés très productives qui donnent leurs premières fèves en un an et demi contre quatre ans pour le criollo, par exemple.



Alice Voisin