



L'histoire de la kération

Auteur: Daniel Méndez
Traduction: Lori Everad

Avant de parler de ce qu'était cet arbre majestueux, tant résistant à la sécheresse, et de ses merveilleux fruits et graines, je vais vous expliquer l'histoire du caroubier. Vous vous demandez peut-être quel est le rapport entre un carat et un caroubier ? Le mot carat vient du grec « keration » (petite corne) ce qui signifie caroube. Les Arabes l'ont appelé kirat et plus tard carat, étonnant n'est-ce pas ?

Les graines de caroube sont très résistantes et ont une longue durée de vie. Comme elles ont toutes le même poids (0,19 gramme). Les Grecs les utilisaient comme poids fins pour les substances légères, 5 graines équivalant à 1 gramme. Imaginez que vous achetiez du poivre en poudre sur un marché antique. Le marchand d'épices place une cuillerée de poivre sur un plateau de la balance et ajoute des graines de caroube sur l'autre plateau jusqu'à ce que les deux plateaux s'équilibrent. Combien de graines le marchand aura-t-il besoin pour peser 6 grammes de poivre ? Nous avons laissé un sac de graines et une balance sur la table devant vous, voulez-vous essayer ? Tu peux voir combien pèsent une clé, un briquet, de petites choses...

Les Arabes ont ensuite adopté la mesure et le nom, et les Romains l'ont également utilisé sous le nom de *siliqua graeca* ; une petite pièce de monnaie a ainsi été créée sous ce nom. Aujourd'hui, le carat est une unité de masse bien connue, équivalant à 0,2 gramme.

Revenons au présent... Le tronc sec de ce caroubier devant vous nous donne une idée de sa taille ; avec ses 10 mètres de haut, c'était le caroubier qui produisait le plus dans toute la région. Il produisait jusqu'à 20 quintaux de caroubes, soit plus de 800 kilos, alors qu'aujourd'hui la production moyenne d'un grand caroubier est d'environ 250 kilos par an. Il n'y a probablement pas d'arbre aujourd'hui qui puisse produire autant.

La caroube est utilisée pour tout. La graine est transformée en gomme de caroube, qui est utilisée dans l'industrie pharmaceutique, dans le secteur des cosmétiques, comme épaississant naturel pour l'industrie alimentaire et dans de nombreuses autres applications. La peau est utilisée pour produire de la farine, des aliments pour animaux, des sirops, des mélasses et de nombreux autres produits tels que des bonbons et des crèmes.

Avec le soutien de:



**Agència Catalana
de l'Aigua**

Développé par:



ecOtros
km

Supporté par:

