



## La fabrication du chocolat



Lis les questions ci-dessous et essaye de répondre, au crayon, à celles dont tu penses connaître les réponses. Compare tes réponses avec celles de tes camarades. Visionne ensuite le documentaire intitulé « **Cacao et chocolat** » et complète le questionnaire au fur et à mesure.

- 1) Comment s'appelle le fruit du cacaoyer ?  
\_\_\_\_\_
- 2) Quelle est la particularité de ce fruit ?  
\_\_\_\_\_
- 3) Que contient-il ?  
\_\_\_\_\_
- 4) Sur quel continent le cacao était-il cultivé et quand a-t-il été découvert par les Européens ?  
\_\_\_\_\_
- 5) Aujourd'hui, combien de pays cultivent du cacao ?  
\_\_\_\_\_
- 6) Les pays producteurs se trouvent entre les 2 tropiques.  
Vrai Faux
- 7) Les pays producteurs sont les plus gros consommateurs de chocolat. Vrai Faux
- 8) Un cacaoyer est un arbre qui ne pousse qu'à l'ombre.  
Vrai Faux
- 9) Pourquoi les chocolats n'ont-ils pas tous le même goût ?  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- 10) Quelle est la durée de vie d'un cacaoyer ?  
\_\_\_\_\_



©O.Stalport

- 11) Quelle est la production moyenne de cacao par arbre et par an ?  
\_\_\_\_\_
- 12) Numérote les différentes étapes de traitement du cacao :  

___ torréfaction	___ broyage
___ écabossage	___ fermentation
___ tri des fèves	___ récolte des cabosses
___ séchage des fèves	___ décorticage des fèves



- 13) Quel est l'objet de gauche et que fait-on avec ?  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- 14) Qu'est-ce qui coule à droite ?  
\_\_\_\_\_
- 15) Indique les composants entrant dans la fabrication des chocolats suivants :

<u>Chocolat noir</u>	<u>Chocolat au lait</u>	<u>Chocolat blanc</u>

- 16) Indique pour chacune des appellations suivantes le pourcentage de matière cacaotée minimale :

<u>Chocolat de ménage</u>	<u>Chocolat à croquer</u>	<u>Chocolat supérieur</u>

- 17) Pour qu'il ait un aspect brillant, comment faut-il refroidir le chocolat ?  
\_\_\_\_\_