

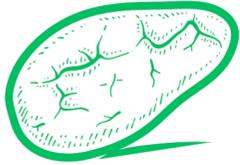
ATELIER 3 : Exposition autour du chocolat

Prénom :

1) Entoure les 3 principaux pays producteurs de cacao :

Côte d'Ivoire Madagascar Venezuela Indonésie Vietnam Haïti
République dominicaine Mexique Equateur Ghana Brésil

2) Dessine une fève de cacao :



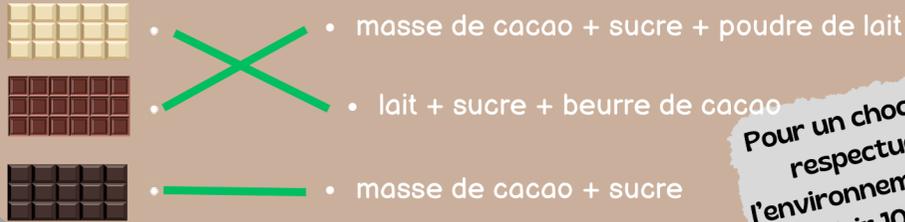
Les fibres blanches qui entourent les graines s'appellent :
La pupe ou le mucilage

Est-ce comestible ?
oui

3) VRAI / FAUX :

- 1 foyer consomme en moyenne 13kg de chocolat par an V / F
- Avec le chocolat, on fait des choses inédites comme des robes V / F
- On rase des forêts pour cultiver des cacaoyers V / F
- La culture du cacaoyer demande 31.5 L d'eau par jour V / F
- Il existe une Organisation Internationale du Cacao (OIC) V / F

4) Relie les tablettes à leurs ingrédients principaux :



Pour un chocolat plus respectueux de l'environnement, il faut le choisir 100 % beurre de cacao !

5) Sais-tu reconnaître les labels qui garantissent une juste rémunération des producteurs de cacao et le respect de l'environnement ?



Ne pas jeter sur la voie publique

Le chocolat, merveille des tropiques ?

ATELIER 1 : De la fève à la tablette

Complète les différentes étapes à partir des mots suivants :

CONCHAGE ECABOSSAGE BROYAGE
CONCASSAGE (= réduire en petits morceaux) RECOLTE
SECHAGE NETTOYAGE



1) **RECOLTE** des cabosses



2) **ECABOSSAGE** à la machette : briser la cabosse pour en extraire les graines



3) **NETTOYAGE** et **SECHAGE** des fèves au soleil

Transport en Europe afin de transformer les fèves !



4) **TORREFACTION** des Fèves entre 120 et 150°C pendant 20 à 35 min



5) **CONCASSAGE** et **BROYAGE**
On obtient la « masse de cacao »

6) **PRESSAGE** de la masse : on obtient le beurre de cacao (huileux) séparé de la poudre de cacao

7) Dernière étape : le **CONCHAGE** : mélanger et aérer du chocolat liquide chauffé pour en éliminer l'acidité et l'amertume

--> Le chocolat peut alors être moulé en tablette.



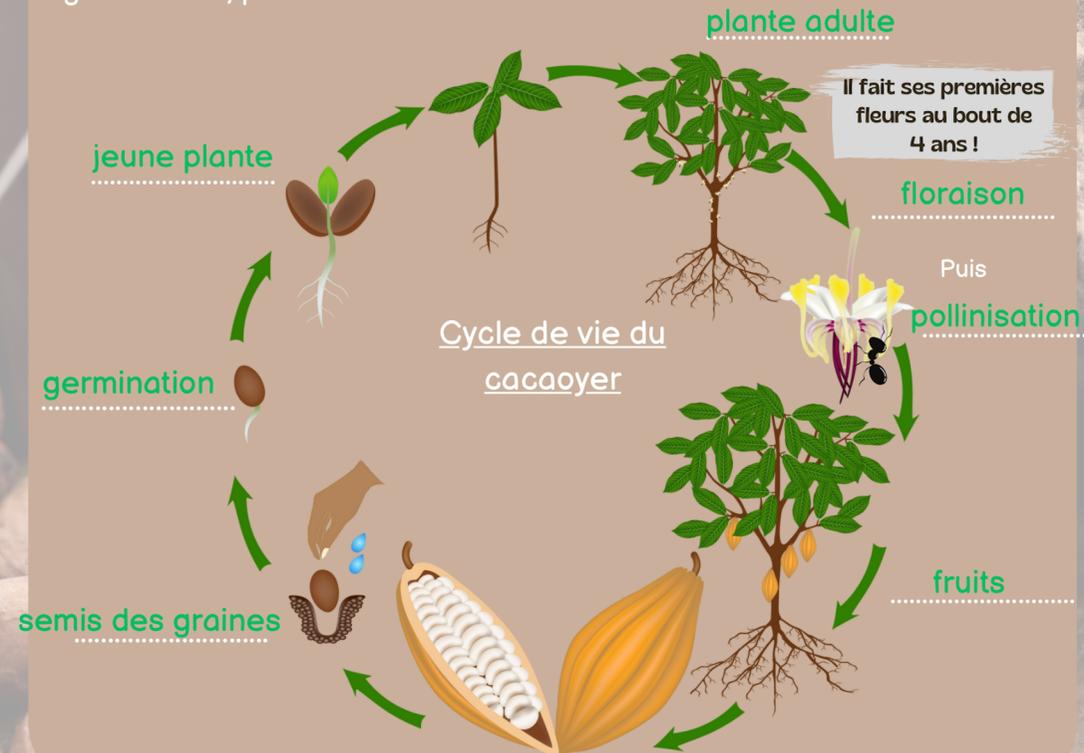
ATELIER 2 : Découverte de la biologie du cacaoyer

1) Entoure les réponses exactes :

- Le cacaoyer est : une herbe / un arbuste / **un arbre**
- Le fruit du cacaoyer s'appelle : carabosse / **cabosse** / carrosse
- L'environnement idéal pour le cacaoyer est :
 - > un milieu : **ombragé** / ensoleillé
 - > un climat : désertique / tropical / **équatorial** / polaire

C'est pour cette raison qu'il se situe entre les tropiques du cancer et du capricorne

2) Complète le cycle de vie du cacaoyer en replaçant les mots suivants : fruits, jeune plante, semis des graines, floraison, pollinisation, germination, plante adulte



3) Sauras tu répondre :

Qu'est-ce que la cauliflorie ?

C'est la floraison sur le tronc.

Qu'est ce qui permet la pollinisation du cacaoyer ?

Il est pollinisé par des insectes comme les fourmis.