



Lis les questions ci-dessous et essaie de répondre, au crayon à papier, 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. Lorsque tu auras terminé, compare ce que tu as noté avec ce qu'ont écrit tes camarades, puis rédige un **résumé** au dos de cette feuille qui expliquera les différentes étapes permettant de fabriquer du chocolat et définira les mots suivants : **fève**, **cacao**, **cacaoyer** et **torréfaction**.

1' Comment appelle-t-on le fruit du cacaoyer ?
.....

1' Quelle est la particularité de ce fruit ?
.....

2' Que contient-il ?
.....

2' Sur quel continent le cacao était-il cultivé et quand a-t-il été découvert par les Européens ?
.....

4' Aujourd'hui, combien de pays cultivent du cacao ?
.....

4' Les pays producteurs se trouvent entre les deux tropiques. vrai faux

5' Les pays producteurs sont les plus gros consommateurs de chocolat. vrai faux

5' Un cacaoyer est un arbre qui ne pousse qu'à l'ombre. vrai faux

6' Pourquoi les chocolats n'ont-ils pas tous le même goût ?
.....
.....

7' Quelle est la durée de vie d'un cacaoyer ?
.....



9' 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



17' Quel est l'objet de gauche et que fait-on avec ?
.....
.....

17' Qu'est-ce qui coule à droite ?
.....

17' Indique les composants entrant dans la fabrication des chocolats suivants :

Chocolat noir	Chocolat au lait	Chocolat blanc

19' Indique pour chacune des appellations suivantes le pourcentage de matière cacaotée minimale :

Chocolat de ménage	Chocolat à croquer	Chocolat supérieur

23' Pour qu'il ait un aspect brillant, comment faut-il refroidir le chocolat ?
.....