

Classe+gr :	La fabrication du chocolat.
Nom :	
Prénom :	

Noir, au lait ou blanc, le chocolat plait énormément. Mais comment est-il fabriqué ?

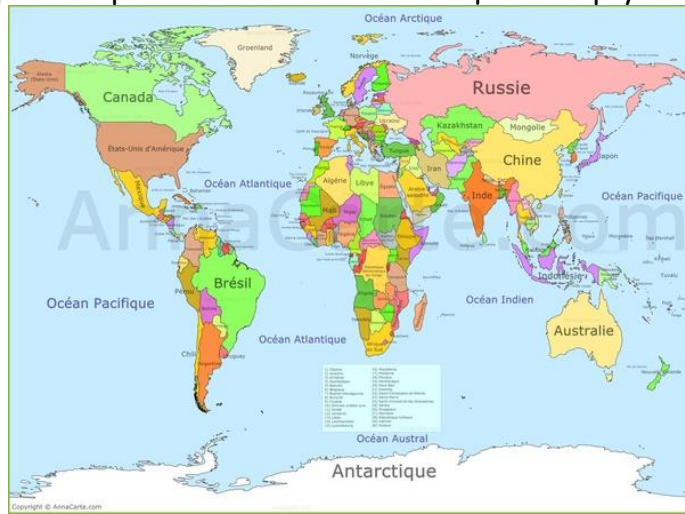
A partir de cette vidéo <https://www.dailymotion.com/video/x23ev18>, de Fred et Jamy, répondez aux questions suivantes.

Au fait, savez-vous que Fred a fait ses études au lycée Chevrollier, comme vous ?

1. L'histoire du cacao et du chocolat

1.1 Quelle est la matière première pour faire du chocolat ?

1.2 Le cacao pousse au Mexique mais également Madagascar, Venezuela et en Equateur et la côte d'ivoire qui est devenu le premier producteur mondial.... Indiquez ces pays sur la carte du monde.



Mexique

Equateur

Madagascar

Vénézuela

Côte d'ivoire

1.3. Nommez ces photos.



L'arbre se nomme : le fruit se nomme :

1.4. Mais, où est le cacao ?

1.5 Quelle est la consommation mondiale ?

.....

1.6 Pourquoi les européens ont exportés des plants ?

.....

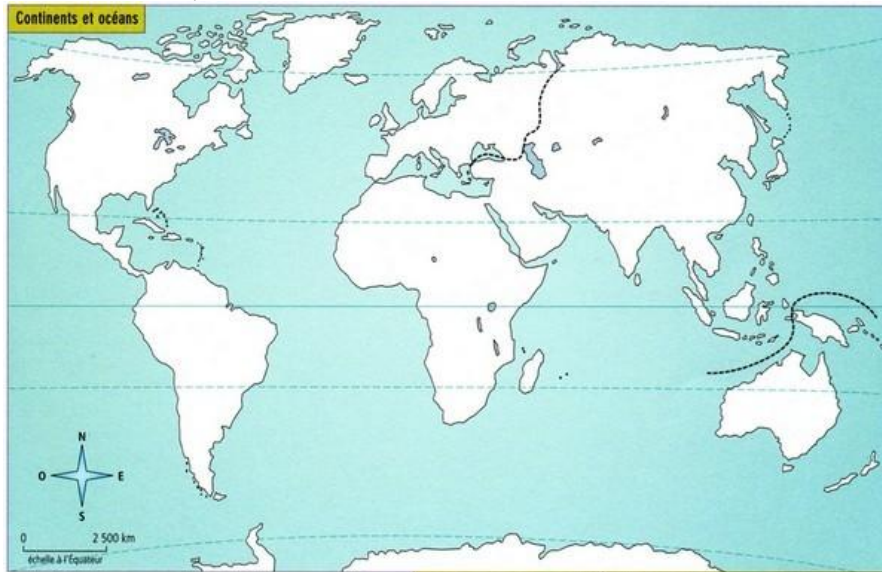
1.7 Aujourd'hui, combien de pays produisent du cacao ?

.....

1.8 La production est située entre deux tropiques.

a) Notez les noms de ces deux tropiques

b) Coloriez/hachurez la zone de production de cacao.



1.9 Qui consomment le plus de chocolat ?

.....

1.10 La France fait-elle partie des pays qui en consomment beaucoup ?

1.11 Quelles sont les deux conditions (climatiques) pour faire pousser un cacaoyer ?

.....

1.12 Pourquoi le chocolat n'a pas toujours le même gout ?

.....

1.13 Le cacaoyer est un arbre fragile ou résistant ?

1.14 Le cacaoyer donne t-il beaucoup de fruit ?

2. L'entreprise

2.1 Où se situe l'entreprise ? (revoir le début du reportage)

.....

2.2 Quelle est l'étape importante avant l'exportation ?

.....

2.3 Comment fait-on pour garantir une qualité constante du chocolat ?

.....

2.3 Dans l'entreprise, quels sont les trois premières étapes du process ?

.....

.....

.....

2.4 Lorsque l'on met une partie du cacao dans la presse, qu'obtient-on ?

.....

.....

2.5 Comment fait-on ensuite pour obtenir du chocolat ?

.....

2.6 Comment fait-on du chocolat au lait ?

.....

2.7 Et enfin, comment obtient-on du chocolat blanc ?

.....

2.8. Après le mélangeur, dans quel système passe le mélange pour passer à l'état de poudre (on dit qu'il est affiné)?

.....

2.9 A l'aide de ce site : <https://www.larousse.fr/> donnez la définition du mot « conchage ».

.....

2.10 Quelle est l'étape essentielle pour avoir un chocolat lisse et brillant ?

.....

On vous rappelle que, plus le taux de cacao est fort, meilleur il est pour la santé.