

**La fabrication du chocolat**

**Lisez attentivement les questions avant d’écouter la chronique**



**Écoutez et faites les exercices**

## I. Cochez les idées qui sont réellement présentées par la chronique.

1. 🖵 Pour être cultivé, le cacaoyer doit avoir un climat chaud et sec.

🖵 Pour être cultivé, le cacaoyer doit avoir un climat chaud et humide.

2. 🖵 Pour être cultivé, le cacaoyer doit avoir une pluviométrie régulière.

🖵 Pour être cultivé, le cacaoyer doit avoir une pluviométrie abondante.

3. 🖵 Le cacaoyer a besoin d’un sol profond, fertile et bien drainé.

🖵 Le cacaoyer a besoin d’un sol profond, fertile et peu drainé.

4. 🖵 Le cacaoyer a besoin de peu d'ombre.

🖵 Le cacaoyer a besoin de beaucoup d'ombre.

5. 🖵 La culture du cacaoyer requière entre 400 et 600 mètres d'altitude.

🖵 La culture du cacaoyer requière entre 400 et 700 mètres d'altitude.

6. 🖵 En général, le cacaoyer peut produire entre 300 et 1000 kilos de cacao à l'hectare.

🖵 En général, le cacaoyer doit produire entre 300 et 1000 kilos de cacao à l'hectare.

7. 🖵 Le cacaoyer peut être récolté à partir des 3 ou 4 ans.

🖵 Le cacaoyer peut être récolté à partir des 4 ou 5 ans.

8. 🖵 Le cacaoyer est capable de produire du cacao pendant 30 ans.

🖵 Le cacaoyer est capable de produire du cacao pendant 50 ans.

9. 🖵 Le cacaoyer est adulte à partir de 6 ans.

🖵 Le cacaoyer est adulte à partir de 10 ans.

## II. Associez les pays à leurs pourcentages de production mondiale de cacao.

8,3%

10,3%

10,5%

10,9%

35,8%

1) Le Brésil

2) La Côte d’Ivoire

3) Le Ghana

4) L’Indonésie

5) La Malaisie

## III. Indiquez si les informations suivantes sont vraies (V), ou fausses (F).

1. 🖵 Chaque cabosse a entre 20 et 50 graines.
2. 🖵 À partir de 30 cabosses on extrait un kilogramme de fèves sèches.
3. 🖵 Le processus de fermentation dure de 4 à 6 jours.
4. 🖵 Les graines sont mises au soleil pendant une ou deux semaines.
5. 🖵 Après la diminution de l’humidité, on a trois types de fèves.
6. 🖵 Le grué, c’est la pâte de cacao sucré.
7. 🖵 On prend la pâte de cacao et on la met dans des presses pour produire du chocolat.
8. 🖵 Le beurre de cacao est solidifié après.
9. 🖵 Le tourteau est solidifié pour obtenir la poudre de cacao.
10. 🖵 Le conchage permet la qualité fondante du chocolat.
11. 🖵 Le conchage dure de 12 à 48 heures.
12. 🖵 Le chocolat blanc n’est pas accepté dans les dégustations des clubs de gourmets amateurs de chocolat.