**Un nouveau chocolat**

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



**Écoutez et faites les exercices**

##

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

1. 🖵 Au moment de faire le chocolat, on emploie la totalité du fruit du cacao.
2. 🖵 Barry Callebaut est le patron d’une entreprise suisse dédiée à la fabrication du chocolat.
3. 🖵 L’entreprise suisse veut créer du chocolat en employant tout le fruit du cacaoyer.
4. 🖵 Pour profiter de la totalité du fruit, il faut faire une transformation importante quelque temps après la récolte du fruit.
5. 🖵 Cette nouvelle transformation donne un chocolat avec 90% de fibres de moins que le chocolat traditionnel.
6. 🖵 Par rapport au chocolat traditionnel, la nouvelle variante apporte 25% de protéines de plus.
7. 🖵 Le contenu du sucre de ce nouveau chocolat « entier et écolo » est le même que celui du chocolat traditionnel.

## **II.** **Repérez les mots de la chronique ci-dessous et complétez le texte.**

CACAO

NUTRIMENTS

PÂTISSERIE

CHANCES

UNILEVER

CONSOMMATEURS

SUISSE

SUCRÉ

PROFESSIONNELS

PUBLIC

PLAIRE

RICHESSE

L’entreprise \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ fournit du \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ à de grandes entreprises mondiales tels que Nestlé, Hershey’s, Mondelez ou \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, et aux \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de la \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Le \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ visé est les jeunes adultes qui cherchent un produit avec un goût honnête et respectueux de l’environnement. Dans le cas des \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ américains, réputés d’avoir un palais plus \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ et cherchant des produits enrichis en protéines et en \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, ce nouveau chocolat « entier » a de bonnes \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, vu la \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ dans sa composition.

**III. Indiquez l’ordre de mention des informations dans la chronique.**

Nouvelle variation du chocolat plus chère

Sortie des chocolats le mois de mai 2020

Capture des éléments au moment de la récolte

Innovation avec du chocolat rose

Présentation du chocolat en 2 versions

Questionnement de la couleur brune du chocolat

Transformation importante dans la logistique

Possibilité d’essai du chocolat par 30 chefs