



La fabrication du chocolat



Corrigé

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.

- | | | |
|---------------------|---|-------|
| 1) Le Brésil | 5 | 8,3% |
| 2) La Côte d'Ivoire | 3 | 10,3% |
| | 4 | 10,5% |
| 3) Le Ghana | 1 | 10,9% |
| 4) L'Indonésie | 2 | 35,8% |
| 5) La Malaisie | | |

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

1. **V** Chaque cabosse a entre 20 et 50 graines.
2. **F** À partir de 30 cabosses on extrait un kilogramme de fèves sèches.

3. V Le processus de fermentation dure de 4 à 6 jours.
4. V Les graines sont mises au soleil pendant une ou deux semaines.
5. F Après la diminution de l'humidité, on a trois types de fèves.
6. F Le grué, c'est la pâte de cacao sucré.
7. V On prend la pâte de cacao et on la met dans des presses pour produire du chocolat.
8. V Le beurre de cacao est solidifié après.
9. F Le tourteau est solidifié pour obtenir la poudre de cacao.
10. V Le conchage permet la qualité fondante du chocolat.
11. V Le conchage dure de 12 à 48 heures.
12. V Le chocolat blanc n'est pas accepté dans les dégustations des clubs de gourmets amateurs de chocolat.