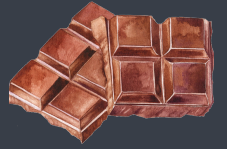




# Comment les fèves de cacao deviennent du chocolat



## I. Complète les mots manquants dans le texte.

Tu trouveras ici les mots manquants :

*moisir, sacs de jute, lait, fermentation, fèves, pulpe, sachets, sucre, torréfié, pâte de cacao, conchage, emballé*

Le chocolat est un aliment délicieux que beaucoup de gens adorent. Mais savais-tu comment il est fabriqué ? Tout commence avec les \_\_\_\_\_, qui sont les graines du cacaoyer. Ces graines sont entourées d'une \_\_\_\_\_ blanche et sucrée. Après la récolte, les fèves sont mises à fermenter pendant plusieurs jours. Cette étape, appelée \_\_\_\_\_, permet de développer les arômes du cacao. Ensuite, les fèves sont séchées pour éviter qu'elles ne \_\_\_\_\_. Elles sont ensuite transportées dans des \_\_\_\_\_ jusqu'aux usines. Là, elles sont nettoyées et \_\_\_\_\_ pour renforcer leur goût. Après la torréfaction, les fèves sont broyées pour former une \_\_\_\_\_. Pour obtenir du chocolat, on ajoute du \_\_\_\_\_ et parfois du \_\_\_\_\_ à la pâte de cacao. Le mélange est ensuite malaxé pendant plusieurs heures dans une machine spéciale. Cette étape, le \_\_\_\_\_, donne au chocolat sa texture lisse et onctueuse. Enfin, le chocolat est \_\_\_\_\_ dans des \_\_\_\_\_ pour être vendu. Et voilà, tu sais maintenant comment le chocolat arrive dans les magasins !



## 2. Associations

Relie les termes avec les explications correspondantes.



Fermentation

Remuer longuement la masse de chocolat, pour qu'elle devienne crémeuse.

Conchage

Certificat garantissant de meilleures conditions de travail dans les plantations.

Beurre de cacao

Procédé au cours duquel les fèves développent leur goût.

Fairtrade

Graisse extraite des fèves de cacao, également utilisée en cosmétique.

Label UTZ

Label pour le cacao produit de manière durable et responsable.

## 3. Salade de lettres

Remets les lettres dans le bon ordre et trouve ainsi les termes :

La lettre en gras t'indique à chaque fois la première lettre.

1. **T**EMAFRENITON : \_\_\_\_\_

2. GA**C**ONCHE : \_\_\_\_\_

3. YER**A**CACO : \_\_\_\_\_

4. QUIT**A**BLE**E** : \_\_\_\_\_

5. **F**ARTIDRAE : \_\_\_\_\_





## I. 4. Vrai ou faux ?



Les cultivateurs de cacao vendent des fèves de cacao entières.

Les fèves doivent être vendues immédiatement après la fermentation.

La Suisse et la Belgique sont célèbres pour leur chocolat.

Le chocolat blanc est fabriqué à partir de fèves de cacao.

Lors du conchage, le chocolat est brassé pour le rendre crémeux.

Le chocolat contient naturellement du sucre.

Le chocolat noir a une teneur en cacao plus élevée que le chocolat au lait.

Les fèves de cacao ne sont pas transformées directement après la récolte.

Le commerce équitable garantit de meilleures conditions de travail.

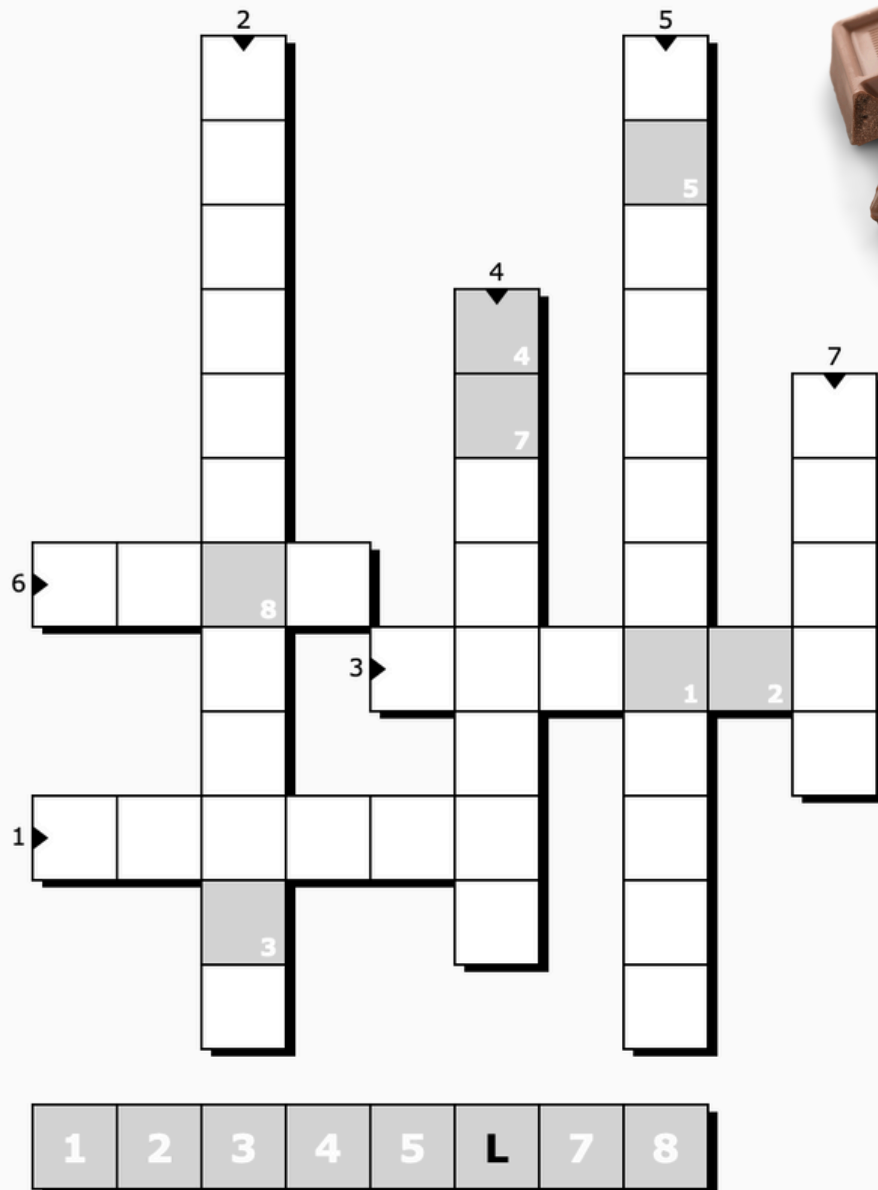
### 4.1. Corrige les faux énoncés

## 5. Exercice d'écriture

1. Écris un court texte (7-8 phrases) sur la manière dont le chocolat est fabriqué dans l'usine. Utilise les mots suivants : fèves de cacao, torrifier, lait en poudre, sucre, amer, chocolat, conchage.

## 6. Mots croisés

1. Résous les mots croisés suivants et trouve le mot solution.



1. Pays connu pour son chocolat.
2. Processus après la récolte pour développer les arômes.
3. Machine pour rendre le chocolat lisse.
4. Arbre tropical producteur de cacao.
5. Étape de chauffage des fèves.
6. Pâte obtenue après broyage.
7. Graines du cacaoyer.

