

Comment fabrique t-on le chocolat ?



CC BY-SA 2.5,
<https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=640549>

On fabrique le chocolat avec des graines qui s'appellent des fèves de cacao.



By Loicebode - Own work, CC BY-SA 4.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=52220077>



On trouve les fèves de cacao dans un fruit qui s'appelle une cabosse..

By Ji-Elle - Own work, CC BY-SA 4.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=76385518>

Audrey Brihaye (DSDEN de l'Yonne – Chargée de mission maternelle)



Les
cabosses
poussent sur
un arbre qui
s'appelle le
cacaoyer.

By Hiobson - Own work, CC BY-SA 4.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=64447759>

Pour fabriquer du chocolat, il faut cueillir les cabosses, retirer les fèves et les mettre à sécher.



By CAMILLE COYE - Own work, CC BY-SA 4.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=36807895>



Quand les fèves sont sèches, on les transporte dans une usine où on les transforme, grâce à des machines, en pâte de cacao. On ajoute du sucre, parfois du lait, on verse dans des moules. Ça durcit. C'est devenu du chocolat.

By SuperManu - Own work, CC BY-SA 3.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=4075018>