

## Questionnaire

1/ Quel peuple a été le premier à consommer du cacao ?

.....

2/ Comment le consommaient-ils ?

.....

3/ Quel nom donnaient les mayas au cacaoyer ?

.....

4/ Comment le cacao est-il arrivé en Europe ?

.....

5/ Numérote dans l'ordre les étapes de la fabrication du chocolat.

Les fèves sont broyées pour obtenir de la pâte de cacao

Les graines de cacao sont fermentées puis séchées au soleil

Les fèves de cacao sont nettoyées, concassées et torréfiées

En malaxant cette pâte de cacao à laquelle on ajoute divers ingrédients, on obtient du chocolat

Le fruit (la cabosse) est fendu avec une machette et vidé de ses fèves et de sa pulpe

6/ Que peut-on faire avec de la pâte de cacao ?

.....

7/ Que signifie le terme « torréfier » ?

.....

8/ Peut-on trouver des cacaoyers en Afrique ? Pourquoi ?

.....

9/ Pourquoi les cacaoyers sont-ils taillés à 6 mètres dans les plantations ?

.....

10/ Quel climat convient le mieux au cacaoyer ?

.....