



Le chocolat Sa fabrication Ses bienfaits

Objectifs

- Expliquer le processus de production du cacao
- Expliquer le processus de transformation du cacao en chocolat
- Citer des pays producteurs de cacao
- Expliquer les bienfaits du chocolat sur la santé

Qu'est-ce que le chocolat?



Le chocolat est un mélange de cacao non dégraissé, sucre et lait (pas toujours) d'origine aztèque.

Il est très apprécié pour son goût mais il est aussi connu pour ses effets bénéfiques sur la santé.

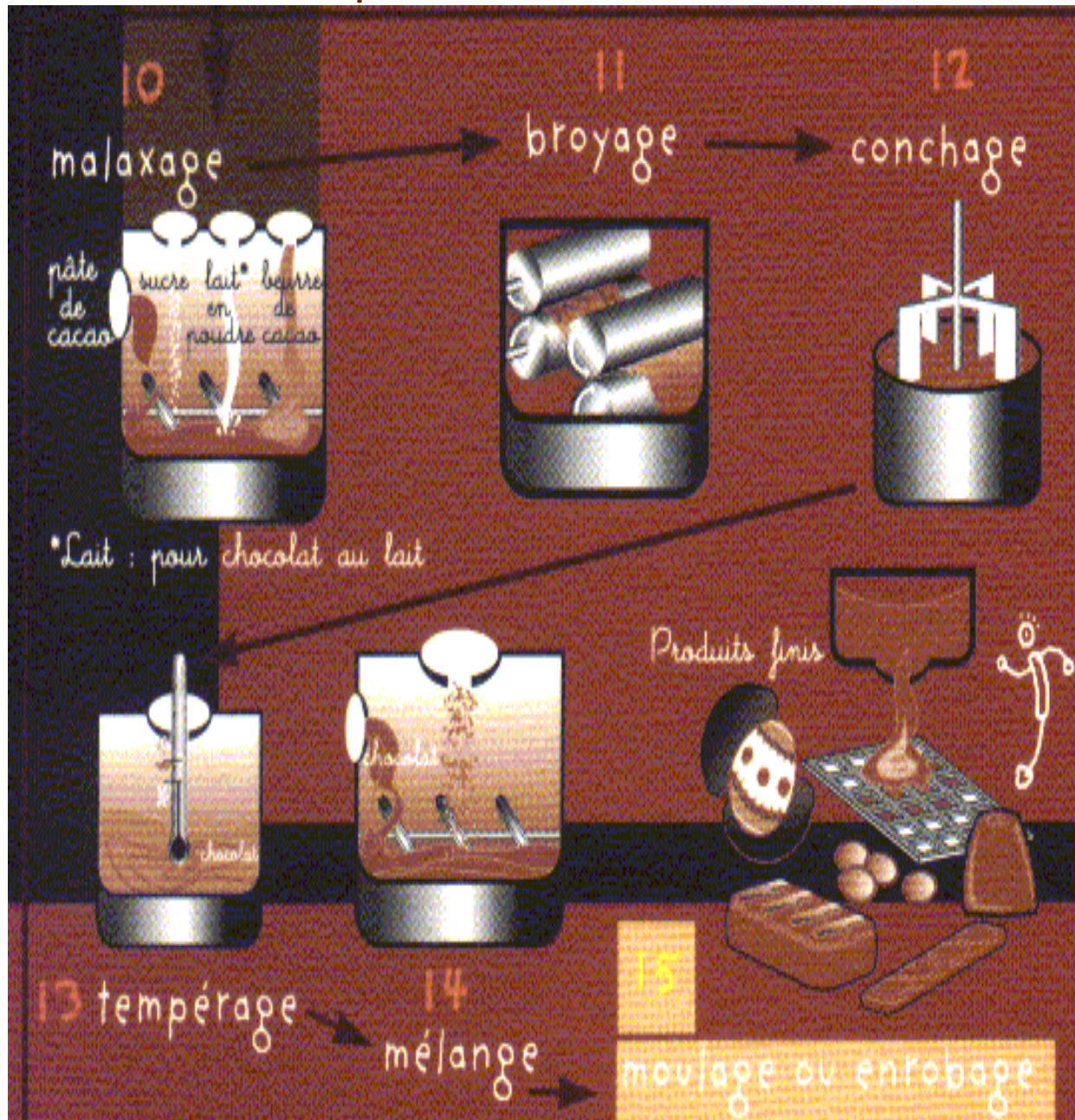
A condition de ne pas en abuser !!

Le chocolat

- Produit à partir de la fève du cacaoyer
- Originaire d'Amérique centrale et du Sud
- Arbre tropical
- Plusieurs variétés
- Fruit = cabosse
- Récolte = 2 fois / an ou toute l'année



Préparation du cacao



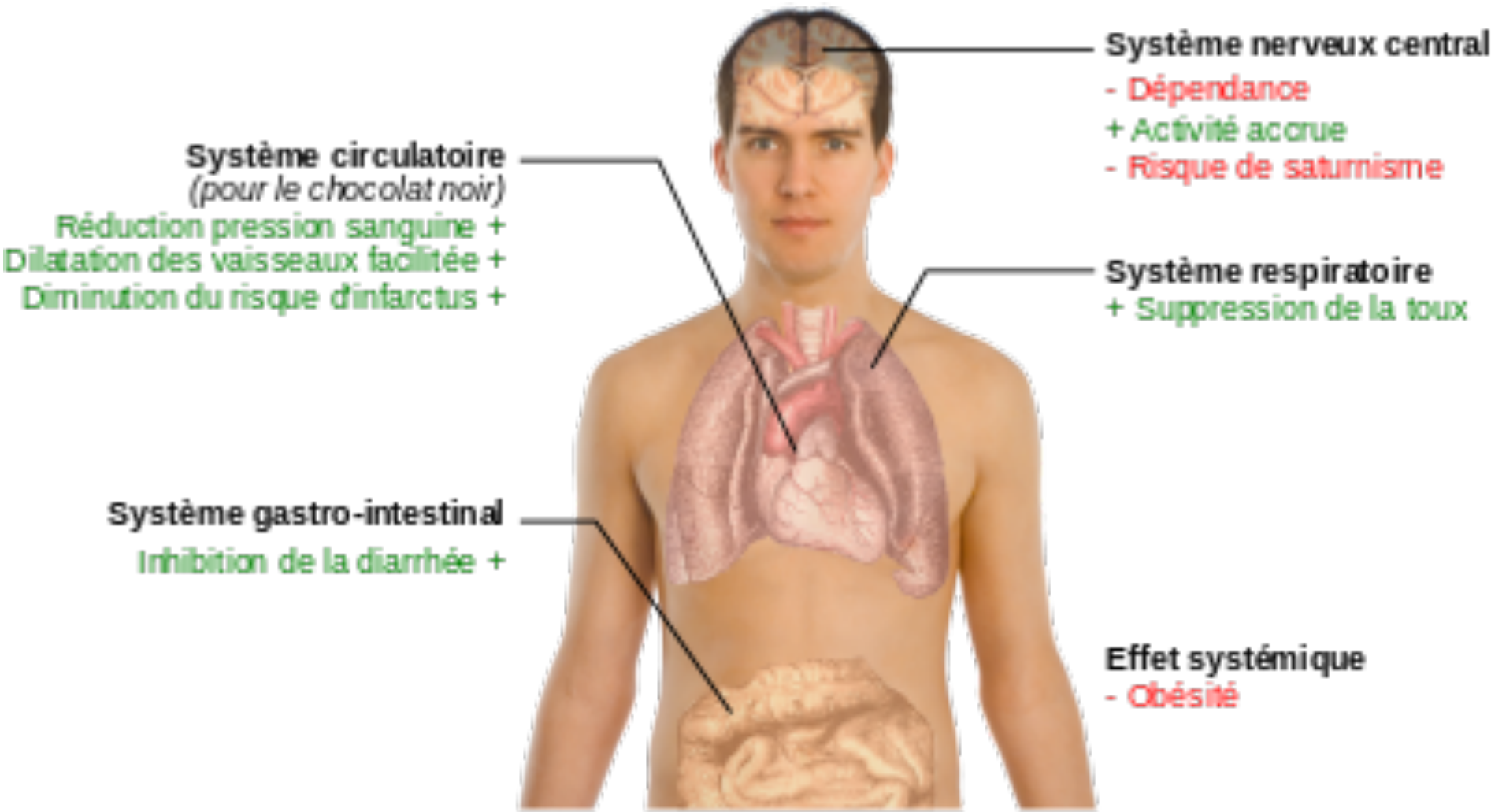
La fabrication du chocolat

- Mélange de masse de cacao, de sucre, de beurre de cacao et éventuellement de lait
- Pourcentage de chaque élément dépend de la variété et du type de chocolat à obtenir

Pays producteurs de cacao

- **Cote d'Ivoire = 1^{er} pays producteur**
- **Ghana**
- **Indonésie**
- **Nigéria**
- **Cameroun**

Le chocolat, un partenaire pour la santé



Principaux effets du chocolat sur la santé
En vert : effet positif - En rouge : effet négatif