A large pile of cocoa beans, showing their characteristic brown, wrinkled texture, is spread across a dark, possibly black, surface. The beans are densely packed in the foreground and middle ground, with some scattered in the background. The lighting highlights the individual shapes and colors of the beans, ranging from light brown to dark chocolate brown.

La culture du cacao : le travail du paysan depuis la culture jusqu'à l'exportation

Une vidéo <https://www.femmeactuelle.fr/actu/dossiers-d-actualite/commerce-equitable-cacao-perou-1588357>

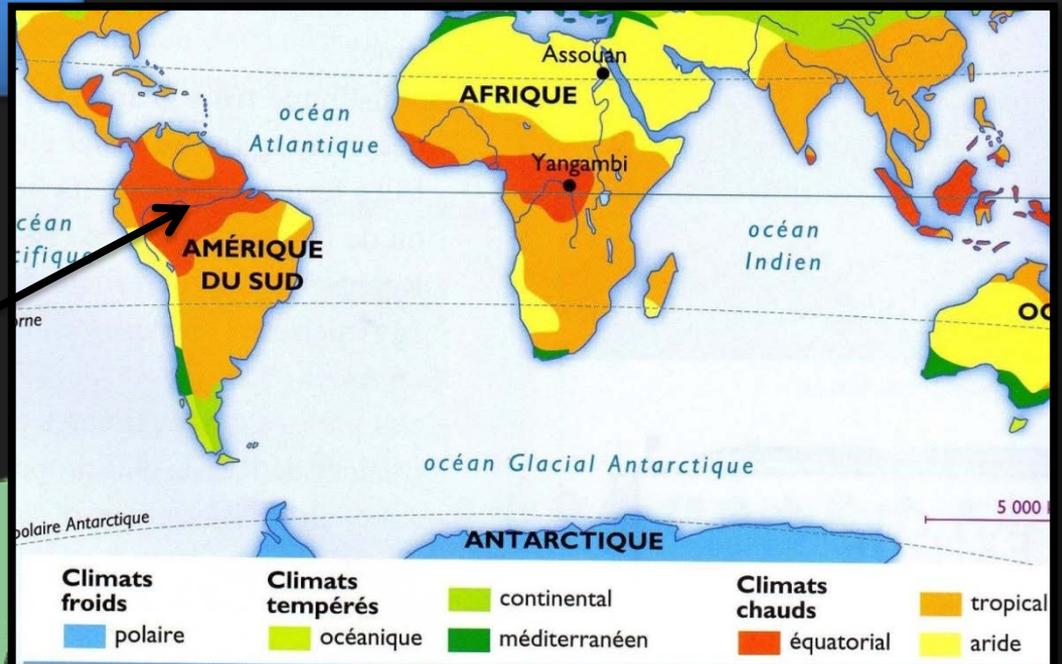
Les sortes de chocolat et leur composition

Utilisation du carnet de dégustation d'Ethiquable

La culture du cacao au Pérou



Où est situé le Pérou ?



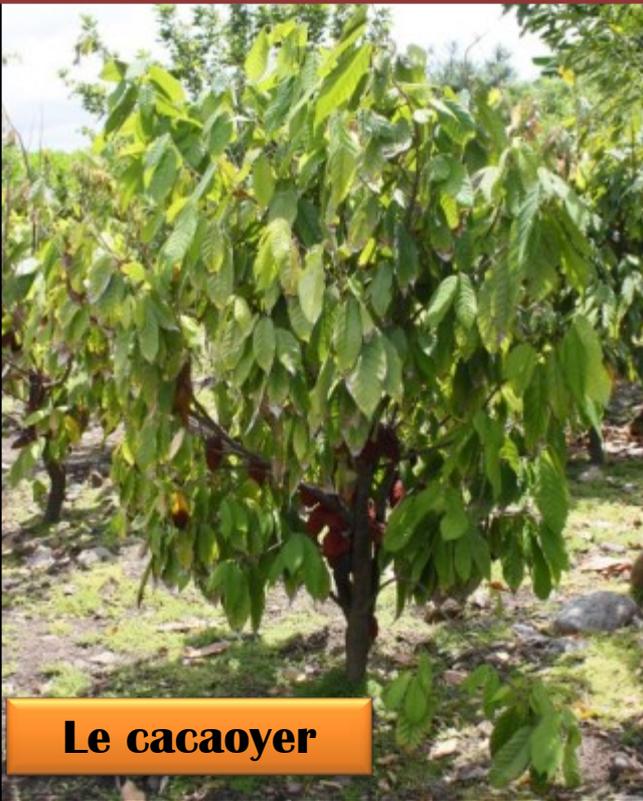
Chaud toute l'année

Une longue saison des pluies

Quelle langue parle t-on?



La culture du cacao



Le cacaoyer



Les fleurs



Les cabosses



Les fèves



travail du paysan.avi







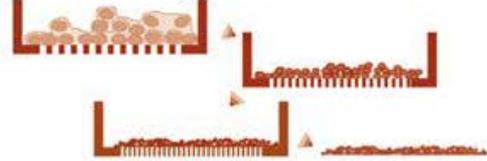
culture

cueillette

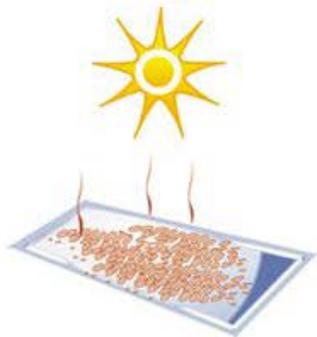


Ouverture
des cabosses

fèves de cacao
avec le mucilage



Fermentation
Des fèves



Séchage des
fèves



Quel est le travail du paysan ?

Et après ?



Perú: Exportaciones de Cacao Orgánico Según países de destino 2008 (d) (e)

| Países | % |
|----------------|--------|
| Bélgica | 37,61% |
| Holanda | 25,42% |
| Estados Unidos | 14,43% |
| Italia | 9,89% |
| Alemania | 3,48% |
| Otros | 9,17% |

(d) Incluye los derivados

(e) Estimados

Fuente: ADUANAS

Elaboración: PROMPERU

Nota: Las exportaciones de Cacao Orgánico a Bélgica ingresan temporalmente, el destino final del producto es Suiza.



Et après ?



Le travail du paysan

RÉCOLTE
cabosse de cacao

FERMENTATION
des fèves de cacao

SÉCHAGE
des fèves

exportation

TORRÉFACTION
des fèves



TABLETTE



MOULAGE



CONCHAGE



BROYAGE

Le reste est fait en usine dans les pays du nord

Une cabosse de cacao
contient environ 42 fèves

270 fèves de cacao sont nécessaires
pour préparer 1 Kg de chocolat



À partir de la fève de cacao, on extrait :

Le BEURRE DE CACAO

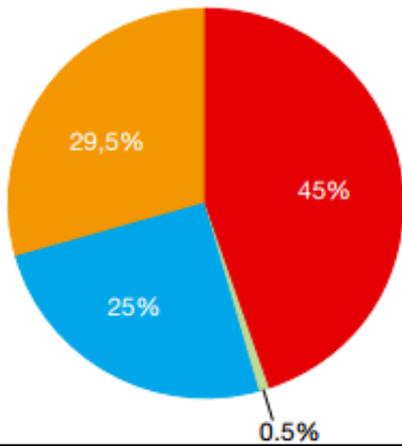


La POUDRE DE CACAO (20 % de beurre de cacao)

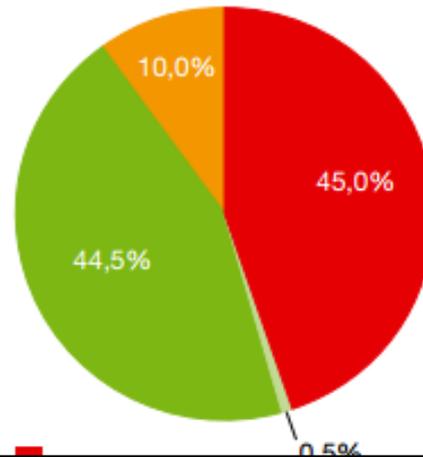




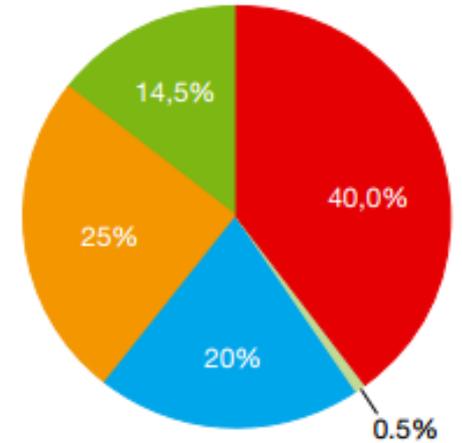
Chocolat blanc



Chocolat Noir



Chocolat au lait



- sucre
- beurre de cacao
- poudre de lait
- masse de cacao
- autres ingrédients

Quel est le chocolat le plus gras et le plus sucré ?



Quel est le chocolat qui contient le plus de cacao ?

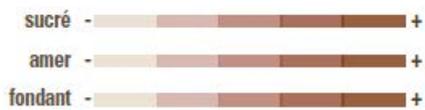


DEGUSTATION

Prénom

Dégustation n°

ETHIQUABLE



FLORAL



FRUITÉ



EPICÉ



GRILLÉ



BEURRE



TERREUX

%
CACAO

