

# Le Chocolat

## Sommaire :

- Fabrication
- Marques connues
- Différentes variétés

### 1/ La Fabrication

La culture du cacao n'est possible que dans certaines conditions climatiques. Il pousse dans une étroite bande de 20 ° au nord et au sud de l'Equateur et a besoin de sols de qualité et d'une quantité d'eau suffisante. Il ne supporte en outre pas les températures inférieures à 16 °C. Les principales régions de culture ont progressivement migré de l'Amérique latine vers l'Afrique occidentale et l'Asie du Sud-Est. Environ 70 % du cacao transformé provient aujourd'hui d'Afrique occidentale.



## 2/ Les marques de chocolat.

Industriel :



Haut de gamme :



Daskalidès

Jeff de Bruges

### 3/ Les différentes sortes de chocolat



Chocolat noir

Le chocolat noir, fait à partir de cacao brut.



Chocolat au  
lait

Le chocolat au lait, cacao crème légère et lait .



Chocolat blanc

Le chocolat blanc , beurre végétal et poudre de lait et sucre.

Camille F. Léa P. 4°1