
Le cacao des colonies françaises

Numéro d'inventaire : 1978.06441

Auteur(s) : Gaston Prost

Type de document : planche didactique

Éditeur : Ministère des Colonies

Imprimeur : Vaugirard

Période de création : 1er quart 20e siècle

Date de création : 1920 (vers)

Inscriptions :

- lieu d'impression inscrit : Paris

Matériau(x) et technique(s) : papier

Description : Papier épais illustré en couleurs.

Mesures : hauteur : 80 cm ; largeur : 59,4 cm

Mots-clés : Leçons de choses et de sciences (élémentaire)

Filière : École primaire élémentaire

Utilisation / destination : enseignement

Représentations : représentation végétale : cueillette / Dessins sur le cacao, de sa récolte à sa consommation : le cacaoyer, la fleur, le fruit , la récolte, la chocolaterie, séchage, le broyeur pour la pâte de chocolat, la confiserie-pâtisserie, le petit déjeuner.

Autres descriptions : Langue : Français

ill. en coul.

Objets associés : 2016.18.157

MINISTÈRE DES COLONIES

LE CACAO DES COLONIES FRANÇAISES

Le cacao est un des principaux produits des Colonies Françaises.

Il se récolte à toutes les saisons de l'année sur un arbre appelé *cacaoyer* qui pousse surtout en

Afrique (Côte-d'Ivoire, Togo, Cameroun), aux Antilles, à Madagascar et aux Nouvelles-Hébrides.

Les fèves de cacao, extraites des « cabosses », sont séchées, torréfiées, pulvérisées et entrent ainsi dans la fabrication des chocolats et du cacao en poudre.

En mangeant du chocolat, mais en en mangeant modérément, vous absorberez un puissant reconstituant et vous contribuerez en même temps à la mise en valeur du

MAGNIFIQUE EMPIRE COLONIAL DE LA FRANCE



LA FLEUR

AGRANDIE 3 FOIS



LE FRUIT

1/2 GRANDEUR



LA RÉCOLTE DU CACAO



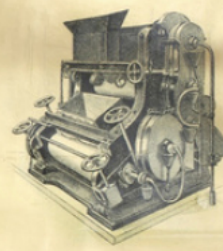
LE SÉCHAGE DU CACAO



CACAOYER



CHOCOLATERIE



BROYEUR
POUR LA PÂTE DE CHOCOLAT



CONFISERIE - PATISSERIE



LE PETIT DÉJEUNER