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
CHOCOLATERIE
LE SÉCHAGE DU CACAO
BROYEUR
POUR LA PATE DE CHOCOLAT
CONFISERIE - PATISSERIE
CACAOYER
LE PETIT DÉJEUNER
IMP DE VAUGIRARD PARIS
GASTON PROST