

## 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



LA FLEUR  
AGRANDIE 3 FOIS

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



LE FRUIT  
1/2 GRANDEUR



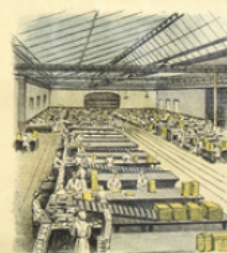
LA RÉCOLTE DU CACAO



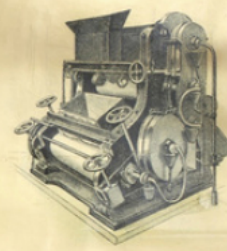
LE SÉCHAGE DU CACAO



CACAOYER



CHOCOLATERIE



BROYEUR  
POUR LA PÂTE DE CHOCOLAT



CONFISERIE - PATISSERIE



LE PETIT DÉJEUNER