





Les fèves voyagent d'abord par camion.  
Elles sont stockées dans des sacs en toile  
de jute pour être le moins exposées à la  
lumière et à l'humidité pendant le  
transport

Les arbres à cacao (cacaoyers) sont  
cultivés avant d'être installés dans une  
plantation.  
Ces arbres poussent en Amérique du sud  
ou en Afrique.

- 1- Les cabosses sont récoltées.
- 2- Les graines (fèves) sont sorties des  
cabosses puis mis en tas pour la  
fermentation.
- 3- Les fèves sont séchées au soleil.

Les fruits des cacaoyers, les cabosses  
poussent et mûrissent



Les fèves sont transportées du bateau  
jusqu'à l'usine de transformation par  
camions.

Les tablettes de chocolat sont acheminés par  
camions jusqu'aux points de vente

Les fèves voyagent ensuite par bateau.

La pâte de cacao est transportée jusqu'à  
l'usine de fabrication de tablettes de  
chocolat





La pâte de cacao est utilisée pour faire des tablettes de chocolat.

- 1- Les fèves sont grillées.
- 2- Une fois grillées, les fèves sont broyées.
- 3- Les fèves broyées sont pressées pour en faire sortir la pâte de cacao

Les tablettes de chocolat sont vendues dans les magasins

Les tablettes de chocolat sont emballées.