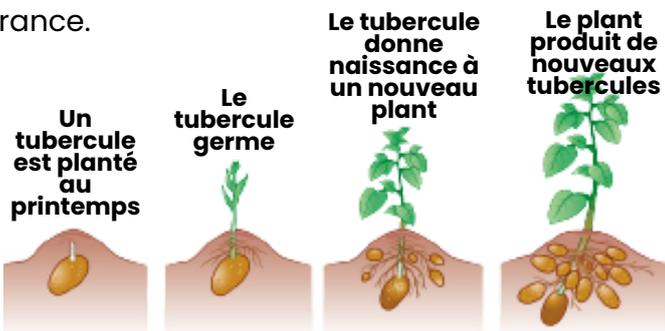


## LE CACAO

Les fèves de cacao proviennent d'un arbre nommé "le cacaoyer". On le rencontre à l'état naturel dans les forêts humides d'Amérique tropicale. Le cacao utilisé pour l'alimentation Européenne provient majoritairement de Côte d'Ivoire. La récolte a lieu en décembre et en juillet.

## LA CULTURE DE LA POMME DE TERRE

La pomme de terre est à l'origine de nombreux aliments, de la purée aux chips en passant par les frites. En France, la pomme de terre est majoritairement produite dans le Nord de la France.



## LES VACHES LAITIÈRES

On compte environ 250 millions de vaches laitières sur la planète. Lorsqu'une vache fait un veau, elle commence à produire du lait qui est récupéré par les éleveurs lors de la traite.

Les vaches peuvent consommer des fourrages et céréales produits sur leur élevage, ou achetés à d'autres agriculteurs. Il existe différents types d'élevages. Les élevages biologiques par exemple basent leur alimentation sur l'herbe et encouragent les animaux à être en plein air. Les élevages industriels rassemblent plus d'animaux en un même lieu et peuvent utiliser des produits chimiques pour les soigner ou sur les cultures qui serviront à les nourrir.

## DU CACAO AU CHOCOLAT

Une fois arrivées en Europe, les fèves de cacao vont subir plusieurs transformations afin d'obtenir du beurre de cacao.

C'est ce beurre, associé à de la pâte de cacao et du sucre qui permet l'obtention du chocolat noir. Les chocolatiers chauffent le mélange et effectuent ce qu'on appelle "le tempérage". Le chocolat est ensuite placé dans des moules et refroidi, afin de prendre la forme d'une tablette.

Graine de cacao torréfiées



Les fèves sont écrasées

Pâte de cacao



La pâte est pressée

Beurre de cacao en surface



## LA POUDRE DE PURÉE, UN ALIMENT TRANSFORMÉ

Une fois récoltées, les pommes de terre sont envoyées en usine agroalimentaire. Une fois arrivées, elles sont triées, lavées, épluchées, coupées et cuites. Elles passent ensuite dans un presse-purée géant. La dernière étape consiste à sécher cette purée, afin qu'elle se vide de ses molécules d'eau et se transforme en poudre. C'est cette poudre qui est ensuite achetée par le consommateur qui y rajoute de l'eau et du lait pour obtenir une délicieuse purée.

## LE TRAVAIL DES LAITIÈRES

Les éleveurs qui ne pratiquent pas la vente directe de leur lait, le vendent en général à des laiteries locales ou à des groupes industriels (Danone...). En usine, le lait passe par plusieurs étapes avant d'être mis en bouteille comme : la pasteurisation (pour éliminer les micro-organismes indésirables), l'écémage (pour séparer la crème du lait), la stérilisation (pour permettre sa conservation dans le temps), la filtration, le séchage (pour obtenir de la poudre)... C'est le choix de ses étapes qui déterminera l'obtention de lait entier, écrémé, en poudre, concentré...

## LE MILDIOU, UNE MENACE POUR LA POMME DE TERRE



Le mildiou est un micro-organisme qui attaque la pomme de terre. En agriculture "industrielle", on pulvérise des produits chimiques (pesticides) sur les feuilles pour protéger les plants. On utilise aussi des engrais chimiques pour augmenter leur croissance.

En agriculture "biologique", on ne peut pas utiliser de produits de l'industrie chimique, afin de protéger l'environnement, l'agriculteur et le consommateur. Pour lutter contre les nuisibles, les agriculteurs cherchent d'autres solutions, comme d'augmenter la rotation des cultures, choisir des variétés plus résistantes, utiliser des produits naturels...

