

TP Fabrication Huile de Coco

15 -16 OCTOBRE 2026
LYCÉE HYACINTHE BASTARAUD



Jeudi 15 octobre

10h00-11h00

Préparation des COCOS

Décaler les cocos,
enlever la coque.

11h00 - 12h00

Préparation du lait

Laver les cocos et les
centrifuger. Les conserver
dans des bacs gastro au
congélateur.

Vendredi 16 octobre

8h00

Ensoleillement

Sortir le lait du
congélateur et le mettre
en exposition au soleil
sous une vitre.

13h00 - 14h00

Récolte de l'huile de coco

Récolte de l'huile de coco
et explication des
prochaines étapes.

Matériel

10 noix de coco
3 bocal en verre
de la même taille
1 centrifugeuse
1 bac gastro
2 vitres en verre
1 ou 2 billots
1 ou 2 marteaux
2 ou 3 couteaux
maniabiles, mais
solides

Matériel

1 ou 2 tire-bouchons
1 récipient pour
recupérer l'eau de
coco
1 entonnoir
1 passoire

PLUS D'INFORMATIONS : 0 690 80 65 57

www.baykokopousante.com