

Le chocolat

Matériel didactique



1^{er} cycle

Sciences de la nature / Science humaines et sociales

Le chocolat

Plan de cours



N°	Sujet	De quoi est-il question? / Objectifs	Contenu et action	Forme sociale	Matériel	Durée
1a	Où trouve-t-on du chocolat?	<p>Les élèves sont initiés au thème du chocolat et découvrent sa diversité.</p> <p>Ils peuvent discuter entre eux du chocolat qu'ils préfèrent.</p> <p>Les élèves apprennent que le chocolat est présent dans de nombreux aliments.</p> <p>À quelle occasion peut-on offrir du chocolat, quels sont les différents emballages?</p>	<p>L'enseignant montre différentes tablettes de chocolat. Les élèves peuvent goûter un carré de chaque!</p> <p>Les élèves discutent entre eux du chocolat qu'ils préfèrent.</p> <p>Ils cherchent des mots sur le thème du chocolat et imaginent d'autres produits en chocolat.</p>	Plénière/TG	<p>Différentes sortes de chocolat</p> <p>Év. des aliments avec ou sans chocolat</p> <p>Feuilles d'exercices</p> <p>Exemple de solution</p>	30`
2	L'assortiment de chocolats	<p>Les élèves savent qu'il existe du chocolat blanc, du chocolat noir et du chocolat au lait. Ils reconnaissent les 3 couleurs/sortes et savent pourquoi le chocolat blanc est blanc, etc.</p> <p>Première confrontation avec la composition du chocolat. Ils se familiarisent avec la forme «rectangulaire».</p> <p>Les élèves apprennent tout ce qu'il y a dans le chocolat.</p>	<p>L'enseignant explique pourquoi on obtient telle ou telle couleur.</p> <p>Les élèves dessinent les 3 couleurs avec de la peinture à l'eau, sous forme de rectangles. L'enseignant a préalablement mélangé les couleurs sous leurs yeux et leur a raconté leur histoire respective.</p> <p>Les élèves complètent ensuite une feuille d'exercices sur les propriétés du chocolat.</p>	Plénière/TI	<p>Différentes sortes de chocolat</p> <p>Histoire</p> <p>Feuille d'exercices</p> <p>Exemple de solution</p> <p>Peintures à l'eau: blanc, brun, noir</p> <p>Pinceaux, palettes, verre d'eau</p>	35`

Le chocolat

Plan de cours



N°	Sujet	De quoi est-il question? / Objectifs	Contenu et action	Forme sociale	Matériel	Durée
3	Origine et production	<p>Les élèves apprennent dans quels pays les fèves de cacao sont cultivées.</p> <p>Ils en savent plus sur la culture et la récolte des fèves de cacao.</p> <p>Ils en apprennent plus sur la situation des cultivateurs de cacao.</p> <p>Les élèves apprennent ce qu'est le commerce équitable et à quoi on peut le reconnaître.</p> <p>Ils apprennent qu'autrefois, les fèves de cacao faisaient l'objet de troc.</p>	<p>Les élèves dessinent les régions où l'on cultive des fèves de cacao, lisent une histoire et répondent à des questions.</p> <p>Les élèves regardent une vidéo sur le chocolat «Fair Trade».</p> <p>Ils complètent un texte à trous.</p>	Plénière/TG/TI	<p>Atlas</p> <p>Crayons de couleur</p> <p>Feuilles d'exercices</p> <p>Exemple de solution</p> <p>PC/ordinateur portable</p> <p>Év. une grande carte du monde</p>	90`
4	Le transport	<p>Les élèves savent comment le cacao passe de l'arbre à l'usine de chocolat.</p> <p>Ils se familiarisent avec les voies et les possibilités de transport (bateau, camion, train).</p>	<p>Les élèves lisent le texte, découpent les images de la feuille d'images, collent les images au bon endroit et complètent un texte à trous.</p>	TI	<p>Feuilles d'exercices</p> <p>Solution</p> <p>Colle/ciseaux</p>	20`
5	Mathématiques et chocolat	<p>Les élèves apprennent à effectuer des calculs simples.</p> <p>Les élèves reconnaissent différentes formes géométriques et peuvent les dessiner eux-mêmes.</p>	<p>Les élèves apprennent à calculer et à reconnaître les formes géométriques à partir du thème.</p> <p>Ils découvrent l'utilisation des mathématiques dans la vie quotidienne.</p> <p>L'enseignant peut ajouter des ingrédients à volonté et ainsi créer de nouveaux exercices.</p>	TI/TB	<p>Feuilles d'exercices</p> <p>Exemple de solution</p> <p>Év. aides au calcul (ou blocs de construction)</p>	25`

Le chocolat

Plan de cours



N°	Sujet	De quoi est-il question? / Objectifs	Contenu et action	Forme sociale	Matériel	Durée
6	Fabrication du chocolat	Les élèves savent globalement comment on fabrique le chocolat et quels ingrédients entrent dans la composition d'une tablette de chocolat.	Les élèves classent les étapes de la fabrication du chocolat en découpant et en collant les images correspondantes au bon endroit.	TI / TB	Feuilles d'exercices Exemple de solution Colle/ciseaux	35'
7	Chocolat et santé	Les élèves réalisent qu'une consommation excessive de chocolat fait grossir et font le lien avec les calories. Les élèves savent que le chocolat et les sucreries sont mauvais pour les dents et qu'il est donc indispensable de se brosser régulièrement les dents. Les élèves découvrent que le chocolat donne de l'énergie.	Les élèves complètent les feuilles d'exercices.	Plénière/TI	Différentes sortes de chocolat et morceaux de sucre Feuilles d'exercices	25'
8	Emballage et conservation	Les élèves apprennent que le chocolat peut être enveloppé dans différents matériaux. Les élèves savent combien de temps le chocolat peut encore être consommé.	Les élèves défont un emballage, le classent dans la catégorie alu ou papier et remplissent la feuille d'exercices.	Plénière/TG	Feuilles d'exercices Exemple de solution Tablette de chocolat et autres matériaux dans lesquels sont emballés des ingrédients. Morceaux de papier et feuille d'aluminium	20'

Le chocolat

Plan de cours



N°	Sujet	De quoi est-il question? / Objectifs	Contenu et action	Forme sociale	Matériel	Durée
9	Une histoire animalière chocolatée	<p>Les élèves écoutent l'enseignant ou lisent eux-mêmes une histoire.</p> <p>Les élèves dessinent leur propre chocolat imaginaire et réfléchissent à un slogan publicitaire.</p> <p>Les élèves apprennent des mots contenant le son «ch».</p>	<p>L'enseignant lit l'histoire à haute voix ou les élèves la lisent par eux-mêmes.</p> <p>Les élèves dessinent leur propre chocolat, y compris un slogan publicitaire.</p> <p>Les élèves cherchent le mot «chocolat» parmi différents mots contenant le son «ch».</p>	Plénière/TI	<p>Histoire</p> <p>Feuilles d'exercices</p> <p>Crayons de couleur</p>	35'
10	Visite de la Maison du chocolat	<p>Les élèves se préparent à la visite et possèdent les connaissances préalables nécessaires pour qu'elle leur soit profitable.</p> <p>Les élèves sont capables de prendre du recul par rapport à leur visite et de l'analyser.</p>	<p>Les élèves préparent la visite de la maison du chocolat Lindt Home of Chocolate et la passe en revue une fois terminée.</p> <p>Ils conçoivent leur propre musée et comparent leurs idées avec la maison du chocolat Lindt Home of Chocolate.</p> <p>Après la visite, les élèves passent en revue ce qu'ils ont vu et l'évaluent.</p> <p>Une discussion en plénière sur les découvertes des élèves renforce le travail de réflexion.</p>	TI, plénière	<p>Informations pour l'enseignant</p> <p>Préparation de la feuille d'exercices</p> <p>Correction de la feuille d'exercices</p>	2 x 45'

Les durées indiquées sont approximatives et peuvent varier en fonction de la classe, du niveau et de l'intensité de l'enseignement.

Le chocolat

Plan de cours



Référence à l'équivalent alémanique (LP21) au plan d'étude romand

- Les élèves peuvent suivre et décrire la transformation des matières premières en produits à l'aide d'exemples tirés du quotidien (NMG 6.3b).
- Les élèves peuvent expliquer les propriétés des moyens d'échange (p. ex. recherché, rare, portionnable, stable, authentique) et reconnaître la fonction de l'argent dans les opérations de troc (NMG 6.4b).
- Les élèves sont capables de nommer leurs souhaits et besoins individuels en matière de consommation, de les classer, de les comparer avec ceux des autres et de développer différentes idées pour les satisfaire (NMG 6.5a).
- Les élèves sont capables d'analyser, à l'aide d'exemples, l'évolution des habitudes de consommation et d'en montrer les effets sur la vie quotidienne (NMG 6.5d).
- À partir de rapports et de représentations de la vie quotidienne d'enfants dans des régions lointaines du monde, les élèves sont capables de percevoir, de décrire et de classer les caractéristiques des modes de vie (p. ex. habitat, travail, coexistence) et leur diversité (NMG 7.2b).
- Les élèves peuvent émettre des hypothèses sur la manière et les raisons pour lesquelles les biens de notre quotidien parviennent jusqu'à nous, p. ex. les moyens, les voies et les installations de transport (NMG 7.3b).

Compléments/variantes

Légende	TI = travail individuel / Plénière = toute la classe / TG = travail en groupe / TB = travail en binôme
Informations	Article (NZZ, 2017 – en allemand): https://www.nzz.ch/finanzen/kakao-wo-schokolade-an-den-baeumen-waechst-ld.137775 Film et matériel d'accompagnement (en allemand): «Zartbitter»; https://www.srf.ch/sendungen/myschool/zartbitter Livre (en allemand): «Kakao. Speise der Götter», de Andrea Durry et Thomas Schiffer (Munich 2012) Pièce audio (en allemand): «Kakao. Auf den Wegen zur Schokolade», de Michael Leyel
Coordonnées	Lindt Home of Chocolate Schokoladenplatz 1 8802 Kilchberg Suisse

Le chocolat

Info pour les enseignants



Informations pour les enseignants

Mission de travail	L'enseignant montre différentes tablettes de chocolat. Les élèves peuvent goûter un carré de chaque! Une dégustation à l'aveugle est également possible. Les élèves discutent entre eux du chocolat qu'ils préfèrent. Ils cherchent des mots sur le thème du chocolat et imaginent d'autres produits en chocolat. À quelle occasion offre-t-on du chocolat?
Objectif	<ul style="list-style-type: none">• Les élèves sont initiés au thème du chocolat et découvrent sa diversité.• Ils peuvent discuter entre eux du chocolat qu'ils préfèrent.• Les élèves apprennent que le chocolat est présent dans de nombreux aliments.• À quelle occasion peut-on offrir du chocolat, quels sont les différents emballages?
Matériel	<ul style="list-style-type: none">• Différentes sortes de chocolat• Év. des aliments avec ou sans chocolat• Feuilles d'exercices• Exemple de solution
Forme sociale	Plénière/TG
Durée	30'

Informations supplémentaires:

Il est également possible d'apporter des sortes de chocolat particulières, p. ex. chocolat noir avec d'autres ingrédients ou chocolat aux noix.

Attention: penser aux éventuelles allergies.



Où trouve-t-on du chocolat?



Quel est ton chocolat préféré?



Note cinq aliments dans lesquels on trouve du chocolat.



Cherche les mots sur le thème du chocolat.

E	I	P	U	D	D	I	N	G	K	B
X	V	B	I	T	D	G	U	L	U	O
Y	O	G	O	U	R	T	D	A	C	N
A	B	O	P	K	W	W	D	C	H	B
R	A	E	G	E	G	A	T	E	A	U
B	R	Q	Y	K	M	K	N	O	N	N
C	R	U	B	I	S	C	U	I	T	D
S	E	H	O	K	B	O	N	B	O	N

Les mots suivants sont cachés ici:

GLACE, YOGOURT, GÂTEAU, BISCUIT, PUDDING, BARRE, BON-BON



Quand offre-t-on du chocolat? Essaie de répondre aux questions.

Quand offrir quel chocolat?

Tout le monde ou presque aime le chocolat, c'est pourquoi on se l'offre à différentes occasions. Note les occasions où tu as reçu du chocolat!

Qu'est-ce que tu as particulièrement apprécié dans ce chocolat?

Quelle était la raison pour laquelle tu lui as apporté du chocolat?

En Suisse, on offre des produits en chocolat à l'occasion de ces fêtes:

Nom de la fête



Nom du chocolat

À



Le chocolat

Documents de travail



À



À



Comme





Exemple de solution

E	I	P	U	D	D	I	N	G	K	B
X	V	B	I	T	D	G	U	L	U	O
Y	O	G	O	U	R	T	D	A	C	N
A	B	O	P	K	W	W	D	C	H	B
R	A	E	G	E	G	A	T	E	A	U
B	R	Q	Y	K	M	K	N	O	N	N
C	R	U	B	I	S	C	U	I	T	D
S	E	H	O	K	B	O	N	B	O	N

Nom de la fête



Nom du chocolat

À Noël



Chocolat de Noël,
calendrier de l'Avent ou déco-
ration de sapin en chocolat



Le chocolat

Solution



À Pâques



Œufs en chocolat,
lapin de Pâques en chocolat

À un anniversaire/une visite

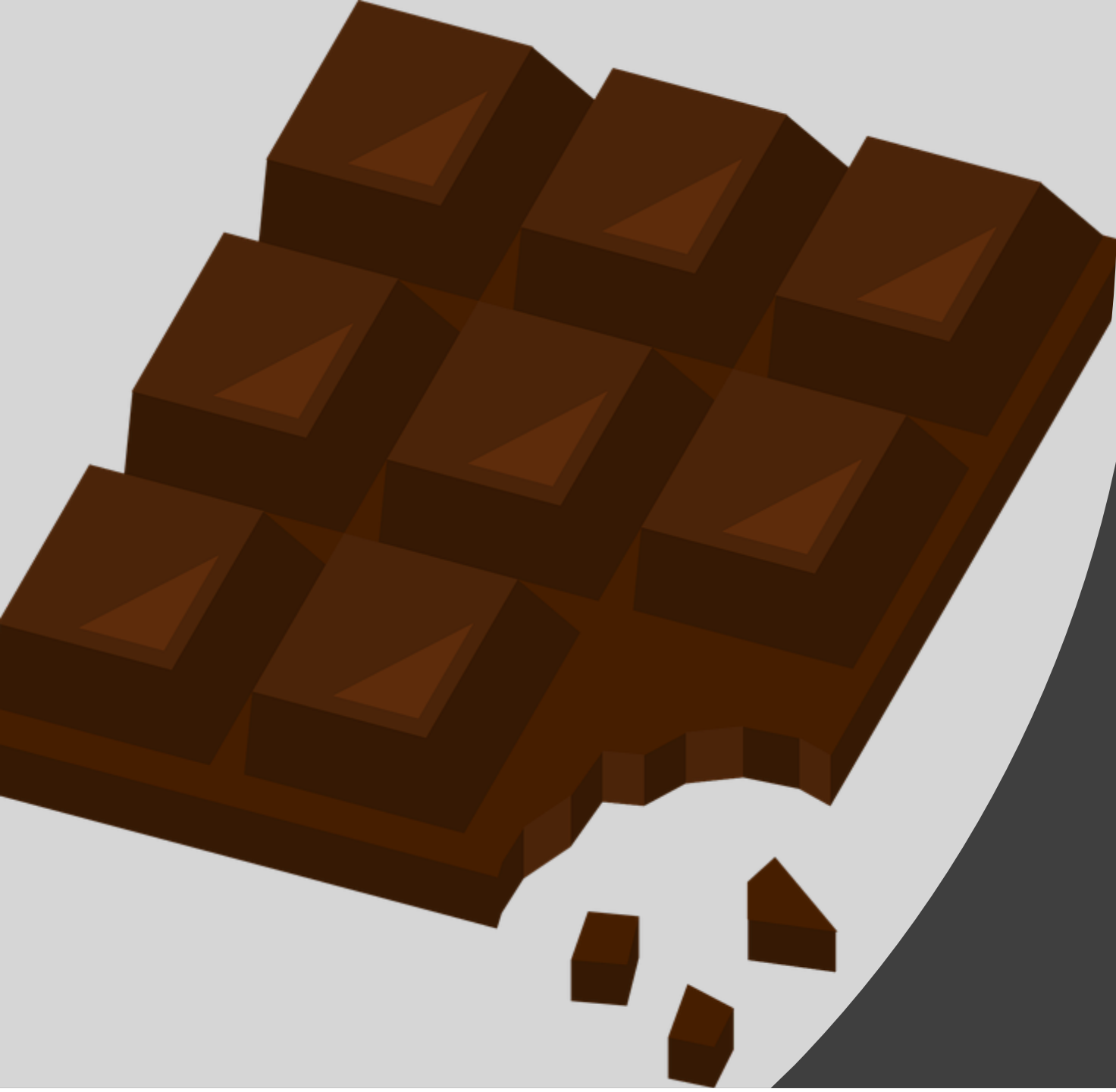


Praliné

Comme porte-bonheur



Coccinelle en chocolat, coc-
cinelle porte-bonheur en cho-
colat



Le chocolat

Exemples



Sources des images:

Macarons, <https://pixabay.com/de/makronen-kuchen-schokolade-v%C3%BCllerei-2380725/>

Smarties, <https://pixabay.com/de/candy-sweet-schokolade-farbe-2473690/>

Glace au chocolat, <https://pixabay.com/de/eis-dessert-schokolade-gefroren-159744/>

Gâteau au chocolat, <https://pixabay.com/de/kuchen-schokolade-s%C3%BC%C3%9F-suiten-486874/>

Muffin au chocolat, <https://pixabay.com/de/schokolade-kuchen-brown-creme-94784/>

Barre de chocolat, <https://pixabay.com/de/schokolade-s%C3%BC%C3%9Figkeiten-zucker-s%C3%BC%C3%9F-2202144/>

Chocolat chaud, <https://pixabay.com/de/hei%C3%9Fe-schokolade-trinken-molkerei-1058197/>

Mousse au chocolat, <https://pixabay.com/de/schokoladenmousse-lebensmittel-2003019/>

Têtes au choco, <https://pixabay.com/de/mohrenk%C3%B6pfe-schokoglasur-glasur-1194489/>

Lapin en chocolat, <http://www.confiserie.ch/lucky-solo-dunkel-gross>

Assortiment de chocolats

Info pour les enseignants



Informations pour les enseignants

Mission de travail	L'enseignant explique pourquoi on obtient telle ou telle couleur. Les élèves dessinent les 3 couleurs avec de la peinture à l'eau, sous forme de rectangles. L'enseignant a préalablement mélangé les couleurs sous leurs yeux et leur a raconté leur histoire respective. Les élèves complètent ensuite une feuille d'exercices sur les propriétés du chocolat.
Objectif	<ul style="list-style-type: none">• Les élèves savent qu'il existe du chocolat blanc, du chocolat noir et du chocolat au lait. Ils reconnaissent les 3 couleurs/sortes et savent pourquoi le chocolat blanc est blanc, etc.• Première confrontation avec la composition du chocolat. Ils se familiarisent avec la forme «rectangulaire».• Les élèves apprennent tout ce qu'il y a dans le chocolat.
Matériel	<ul style="list-style-type: none">• Différentes sortes de chocolat• Histoire• Feuille d'exercices• Exemple de solution• Peintures à l'eau: blanc, brun, noir• Pinceaux, palettes, verre d'eau
Forme sociale	Plénière/TI
Durée	35'

Informations supplémentaires:

- Préparation: Préparer toutes les couleurs, chaque enfant se munit du matériel nécessaire.
- Variation: Si l'on estime que les élèves en sont capables, on peut déjà les laisser mélanger eux-mêmes les couleurs. Préparer beaucoup de couleur blanche, ajouter un peu de couleur brune (pour le cacao) et un peu de noir pour le rendre encore plus foncé.
- Dessin: Dessiner d'abord une forme correspondant à la saison, que les enfants colorient ensuite: p. ex. forme de lapin de Pâques (Pâques), gâteau (anniversaire), clochettes, père Noël (Noël), etc.

Assortiment de chocolats

Info pour les enseignants



Histoire

Nous commençons par la fabrication du chocolat blanc. Que peut-il y avoir dedans?

Bonnes réponses: Lait, sucre et cacao. Mais dans le chocolat blanc, il y a du beurre de cacao, et pas de pâte de cacao brune.

De quelle couleur est le beurre?

Blanc! De quelle couleur est le lait? Blanc!

De quelle couleur est le sucre? Blanc! Toute la tablette de chocolat est donc blanche!

Nous prenons par conséquent de la peinture blanche et y ajoutons un tout petit peu de jaune, afin que la couleur soit également reconnaissable sur le papier de vos tablettes de chocolat.

- Tous les enfants vont à leur place et colorient leur tablette de chocolat en blanc.

Quelle autre couleur de chocolat peut-on trouver?

Bonnes réponses: Brun (au lait)! À quoi ressemble votre lait le matin quand vous y ajoutez du cacao?

Brun.

Comment s'appelle la poudre que vous mélangez? Cacao! Le cacao provient d'une plante, il est de couleur brun foncé. Notre chocolat au lait contient beaucoup de cacao, mais aussi du lait et du sucre.

Quelle est la différence entre le chocolat blanc et le chocolat au lait?

Il contient simplement de la pâte de cacao brune au lieu du beurre de cacao. Cette pâte a la couleur du cacao que vous mettez dans le lait.

Il suffit donc d'ajouter de la pâte de cacao brune à la couleur blanche du chocolat blanc pour obtenir du chocolat au lait.

- Tous les enfants vont à leur place et colorient leur deuxième tablette en brun.

Maintenant, il ne nous reste plus qu'une seule couleur de chocolat. Laquelle? Noir!

De quoi y a-t-il probablement très peu dans le chocolat noir? Du lait!

Qu'est-ce qu'il contient en grande quantité? De la pâte de cacao!

Nous mélangeons alors beaucoup plus de couleur brune dans le chocolat au lait, et même un peu de couleur noire pour obtenir la couleur foncée du chocolat noir.

Le chocolat noir est-il vraiment noir? Non, il est brun foncé.

- Tous les enfants vont à leur place et colorient leur dernière tablette en noir.

Les enfants dessinent des ingrédients dans les différents tableaux, p. ex. des noix, des raisins secs, des amandes, des morceaux d'orange, etc. et écrivent à côté ce qu'ils ont dessiné.

Assortiment de chocolats

Documents de travail



Mes tablettes de chocolat



Écoutez l'histoire de l'enseignant et dessinez les couleurs sous forme de rectangles sur la feuille d'exercices.

Le chocolat blanc avec ...

Le chocolat au lait avec ...

Le chocolat noir avec ...

Assortiment de chocolats

Documents de travail



Vous pouvez maintenant facilement compléter la feuille d'exercices.

1. Quel goût a le chocolat? _____

2. Dessine la forme d'une tablette de chocolat! Elle est

3. Les trois principaux ingrédients du chocolat sont:



Le _____, qui vient de nos
_____.



Le _____ de nos
_____.



Le _____ issu des
_____. Ils poussent en
_____/ _____,



et _____.

Assortiment de chocolats

Solution



Exemple de solution

1. Quel goût a le chocolat? **Sucré, mais aussi amer.**
2. Dessine la forme d'une tablette de chocolat! Elle est **rectangulaire.**



3. Les trois principaux ingrédients du chocolat sont:



Le lait, qui vient de nos **vaches**.



Le sucre de nos **betteraves sucrières**.



Le cacao issu des **fèves de cacao**. Ils poussent en **Amérique du Sud, en Asie et en Afrique**.



Origine et production du cacao

Info pour les enseignants



Informations pour les enseignants

Mission de travail	Les élèves dessinent les régions où l'on cultive des fèves de cacao, lisent une histoire et répondent à des questions. Les élèves regardent une vidéo sur le chocolat «Fair Trade». Ils complètent un texte à trous.
Objectif	<ul style="list-style-type: none">• Les élèves apprennent dans quels pays les fèves de cacao sont cultivées.• Ils en savent plus sur la culture et la récolte des fèves de cacao.• Ils en apprennent plus sur la situation des cultivateurs de cacao.• Les élèves apprennent ce qu'est le commerce équitable et à quoi on peut le reconnaître.• Ils apprennent qu'autrefois, les fèves de cacao faisaient l'objet de troc.
Matériel	<ul style="list-style-type: none">• Atlas• Crayons de couleur• Feuilles d'exercices• Exemple de solution• PC/ordinateur portable• Év. une grande carte du monde
Forme sociale	Plénière/TG/TI
Durée	90'

Origine et production du cacao

Documents de travail



Exercice



Regarde la carte du monde, puis fais ce qui suit:

Colorie la Suisse avec un crayon **rouge**!

Dessine l'équateur avec un crayon **orange**!

Colorie en **bleu** tout ce qui représente la mer!

Colorie les pays producteurs de cacao:

→ d'Afrique: **brun**

→ d'Amérique du Sud: **vert**

→ d'Asie: **jaune**



Où vivent ces enfants? Lis l'histoire sur la feuille suivante, puis trace une ligne vers son pays!



Origine et production du cacao

Documents de travail



Onito du Ghana



«Je m'appelle Onito et je vis au Ghana. Ma famille comprend mes quatre frères et sœurs, deux oncles et tantes, mes cousins et mes grands-parents. Nous sommes 30 personnes au total. Nous travaillons tous au champ de cacao, qui est aussi grand que quatre terrains de football. Nous avons beaucoup à faire, mais l'argent que nous gagnons suffit à peine à payer le loyer, l'école, les factures médicales et la nourriture. J'ai déjà entendu parler du chocolat, mais je n'y ai jamais goûté. Tout ce qui compte pour notre famille, c'est de recevoir beaucoup d'argent pour notre cacao.»

Suno d'Indonésie



«Je m'appelle Suno et je vis en Indonésie avec mes six frères et sœurs. C'est une île en Asie. Nous avons obtenu un terrain grand comme cinq terrains de football, mais il ne nous appartient pas, il appartient à l'État. Nous y travaillons tous les jours, du matin très tôt jusqu'à tard dans la soirée. Lorsque quelqu'un est malade et que nous travaillons moins, nous avons moins d'argent et moins à manger. Quand on se fait licencier, on n'a plus de maison où habiter. Chez nous, les enfants vont à l'école, mais seulement jusqu'à l'âge de 12 ans, après quoi ils doivent eux aussi travailler toute la journée dans les champs. Ici, les femmes travaillent particulièrement dur. Elles doivent porter des sacs de fèves de cacao aussi lourds que moi, soit 40 kg. Elles portent les sacs jusqu'à la route. Ma tante a souvent mal au dos et j'aurais encore un petit frère ou une petite sœur si le bébé dans le ventre de ma maman n'était pas mort à cause des poids qu'elle a dû porter. Des serpents se cachent souvent entre les arbres. La semaine dernière, j'ai été mordu par un serpent venimeux. Le médecin a pu me sauver, mais j'ai été très malade.»

Josefina du Venezuela



«Je m'appelle Josefina. Je vis au Venezuela avec mes huit frères et sœurs. Chez nous, on parle espagnol. Dans notre maison en bois, nous avons trois pièces. Les enfants se partagent l'unique lit. Nous n'avons pas d'électricité ni d'eau dans notre maison. Nous allons chercher l'eau au puits et nous l'utilisons pour préparer notre nourriture, avec de la farine. Ce n'est pas beaucoup, mais ça rassasie. Mon père ne travaille que pendant la période de récolte principale. Nous, les enfants, participons tous à l'effort, car sans cela, notre famille ne pourrait pas survivre. Lorsque l'un d'entre nous est malade, il ne rapporte pas d'argent et nous avons

Origine et production du cacao

Documents de travail



alors moins à manger. Chaque jour, j'apporte les cabosses de cacao à un endroit où les hommes les ouvrent avec de grands couteaux pour en extraire les fèves.»



Comment vis-tu chez toi? Réponds aux questions te concernant.

Comment est-ce que moi, _____, je vis chez moi? (insérer le nom)

Qui vit avec toi? _____

Combien de frères et sœurs as-tu? _____

Combien de temps iras-tu à l'école? _____

Que fais-tu le soir après l'école?

Que se passe-t-il si tes parents sont malades et ne peuvent pas se rendre au travail?

À quoi dois-tu participer à la maison?

Peux-tu deviner pourquoi le chocolat n'est pas fabriqué dans les pays d'où provient le cacao?

Origine et production du cacao

Documents de travail



Certains chocolats portent les labels «Fair Trade» ou «Farming Program». Qu'est-ce que cela signifie? Pourquoi est-ce important pour les cultivateurs de cacao?

Regarde la vidéo et réponds aux questions.



KIKA au sujet du label SchokoFair et du chocolat équitable
Lien / vidéo (en allemand):

<https://www.youtube.com/watch?v=VUahasevPx4HxDI>

1. Pourquoi les enfants doivent-ils travailler dans les plantations de cacao? Cite plusieurs raisons.

2. Pourquoi le travail des enfants dans les plantations de cacao est-il si difficile à combattre?

3. Comment lutter contre le travail des enfants?

4. Que sont les labels de qualité du chocolat? Quelle est leur signification?

Origine et production du cacao

Documents de travail



5. Pourquoi l'achat d'un chocolat issu du «commerce équitable» pourrait-il être meilleur que celui d'un chocolat normal?



Lis le texte et insère correctement les termes ci-dessous dans les espaces vides!

choses ; nature ; argent ; moyen de paiement

Le cacao, l'argent des Mayas

Autrefois, il n'y avait pas encore d'_____. On échangeait les marchandises contre d'autres choses que l'on n'avait pas, mais dont on avait besoin. Puis l'argent a été inventé, mais pas tel que nous le connaissons aujourd'hui. De nombreuses _____ de la nature étaient précieuses et rares. On utilisait des coquillages, des plumes et des pierres précieuses comme_____. Aujourd'hui encore, les choses rares provenant de la _____ sont toujours précieuses.

Écris ce que cela pourrait être:

Autrefois, le cacao se récoltait difficilement et le transport était difficile, c'est pourquoi il était très précieux et on l'utilisait à la place de l'argent. Une tomate coûtait une fève de cacao, un lapin coûtait 30 fèves.

Lorsque Christophe Colomb est arrivé en Amérique du Sud, il était ravi de voir que l'argent y poussait sur les arbres. Plus tard, lorsque les champs de cacao sont devenus plus grands, le cacao a alors perdu de sa valeur et on a inventé la monnaie métallique.



Exemple de solution

1. Pourquoi les enfants doivent-ils travailler dans les plantations de cacao? Cite plusieurs raisons.

Ils constituent une main-d'œuvre bon marché, les paysans n'ont pas beaucoup d'argent car le prix est bas et les coûts (p. ex. pour les produits de pulvérisation) sont élevés. En Afrique, il y a beaucoup de familles nombreuses, tous les membres de la famille doivent aussi avoir de quoi manger.

2. Pourquoi le travail des enfants dans les plantations de cacao est-il si difficile à combattre?

Le contrôle est difficile parce que l'infrastructure est mauvaise et qu'il existe de nombreuses petites plantations. Il est difficile pour les grands producteurs de cacao de parvenir jusqu'aux petits cultivateurs individuels, car les fèves sont généralement achetées en gros par des négociants. Les petits producteurs peuvent mieux contrôler l'origine de leurs fèves.

3. Comment lutter contre le travail des enfants?

En payant un prix équitable pour les matières premières, p. ex. pour les fèves de cacao. Les prix devraient être stables afin que le cultivateur de matières premières sache également combien d'argent il reçoit pour ses produits (pas un prix différent chaque jour). Lorsque les paysans gagnent suffisamment d'argent avec leur travail, les enfants n'ont pas besoin de les aider. Ils peuvent alors aller à l'école et bénéficier d'une éducation.

4. Que sont les labels de qualité du chocolat? Quelle est leur signification?

Il existe différents labels de qualité des fabricants de chocolat, qui promettent que les matières premières proviennent d'une production durable ou du commerce équitable. Ceux-ci visent à garantir que les ingrédients du chocolat ne sont pas issus du travail des enfants. En outre, de l'argent est investi dans des projets sociaux et la construction d'écoles. Souvent, les tablettes de chocolat sont un peu plus chères en magasin.

En Suisse, c'est surtout le label Max Havelaar qui est connu en matière de commerce équitable. L'abréviation UTZ figure souvent sur les chocolats.

Origine et production du cacao

Solution



5. Pourquoi l'achat d'un chocolat issu du commerce équitable pourrait-il être meilleur que celui d'un chocolat normal?

Plus les gens achètent du chocolat issu du commerce équitable, plus les fabricants sont motivés à ne produire que ce type de chocolat. Tu aides ainsi directement les paysans et surtout les enfants dans les régions où sont cultivées les matières premières.

Exercice: Le cacao, l'argent des Mayas

Autrefois, il n'y avait pas encore d'argent. On échangeait les marchandises contre d'autres choses que l'on n'avait pas, mais dont on avait besoin. Puis l'argent a été inventé, mais pas tel que nous le connaissons aujourd'hui. De nombreuses choses de la nature étaient précieuses et rares. On utilisait des coquillages, des plumes et des pierres précieuses comme moyen de paiement. Aujourd'hui encore, les choses rares provenant de la nature sont toujours précieuses.

Écris ce que cela pourrait être: or, argent, diamants.

Autrefois, le cacao se récoltait difficilement et le transport était difficile, c'est pourquoi il était très précieux et on l'utilisait à la place de l'argent. Une tomate coûtait une fève de cacao, un lapin coûtait 30 fèves. Lorsque Christophe Colomb est arrivé en Amérique du Sud, il était ravi de voir que l'argent y poussait sur les arbres. Plus tard, lorsque les champs de cacao sont devenus plus grands, le cacao a alors perdu de sa valeur et on a inventé la monnaie métallique.



Informations pour les enseignants

Mission de travail	Les élèves lisent le texte, découpent les images de la feuille d'images, collent les images au bon endroit et complètent un texte à trous.
Objectif	Les élèves savent comment le cacao passe de l'arbre à l'usine de chocolat. Ils se familiarisent avec les voies et les possibilités de transport (bateau, camion, train).
Matériel	<ul style="list-style-type: none">• Feuilles d'exercices• Solution• Colle/ciseaux
Forme sociale	TI
Durée	20'

Informations supplémentaires:

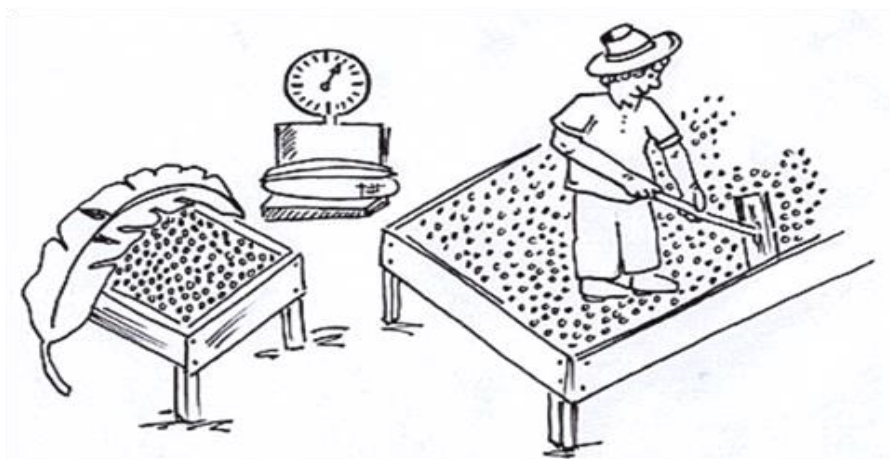
Les voies de transport peuvent être indiquées sur une grande carte du monde.



Comment le chocolat arrive-t-il jusqu'à nous?



Colorie les images, découpe-les et colle-les au bon endroit.
Complète ensuite le texte à trous.





La récolte

1. En mai/juin et de septembre à décembre, les hommes décrochent les fruits mûrs des cacaoyers (appelés cabosses), de couleur jaune-rougeâtre.
2. Les fruits sont ramassés, placés dans des paniers et ramenés à la maison.
3. Une fois à la maison, les fruits sont coupés en deux à l'aide d'un grand couteau.
4. Les graines blanchâtres et violettes sont retirées.



Image



Le stockage

1. Les graines sont fermentées par la méthode simple du tas: elles sont placées avec leur pulpe sur des feuilles de bananier et recouvertes. La fermentation entraîne la mort des graines. Celles-ci ne peuvent plus germer, deviennent brunes et acquièrent leur goût typique. Cela prend environ six jours. Parlons maintenant des fèves de cacao.
2. On place les fèves au soleil sur des supports en bois jusqu'à ce qu'elles soient sèches et deux fois moins lourdes que lorsqu'elles étaient encore humides. Ce processus dure environ 6 jours.
3. De nombreux ouvriers retournent en permanence les fèves à l'aide d'un râteau. Lorsqu'il pleut, il suffit de mettre le support à l'abri sous un toit.
4. Les fèves sont ensuite placées dans de grands sacs de toile, pesées et préparées pour le long voyage vers l'Europe ou l'Amérique du Nord.



Image



Le transport

⇒ Place les mots au bon endroit:

**train / usines de chocolat / bateau / Suisse /
mer / camion**

Après avoir été cueilli et emballé dans les champs
d'Afrique, d'Amérique du Sud ou d'Asie, ...



le cacao traverse la _____ en
_____ jusqu'à un pays européen.



Une fois arrivé, le cacao est déchargé et mis dans le
_____. Il est conduit jusqu'en
_____.



Une fois à la gare, le cacao est transbordé sur le
_____, qui part ensuite vers les
_____.

Le transport

Solution



Exemple de solution

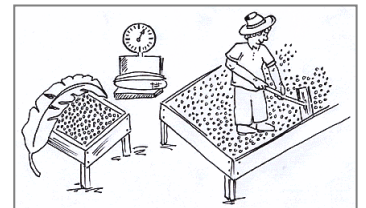
La récolte

1. En mai/juin et de septembre à décembre, les hommes coupent les cacaoyers mûrs, de couleur jaune-rougeâtre, des arbres.
2. Les fruits sont ramassés, placés dans des paniers et ramenés à la maison.
3. Une fois à la maison, les fruits sont coupés en deux à l'aide d'un grand couteau.
4. Les graines blanchâtres et violettes sont retirées.



Le stockage

1. Les graines sont fermentées par la méthode simple du tas: elles sont placées avec leur pulpe sur des feuilles de bananier et recouvertes. La fermentation entraîne la mort des graines. Celles-ci ne peuvent plus germer, deviennent brunes et acquièrent leur goût typique. Cela prend environ six jours. Parlons maintenant des fèves de cacao.
2. On place les fèves au soleil sur des supports en bois jusqu'à ce qu'elles soient sèches et deux fois moins lourdes que lorsqu'elles étaient encore humides. Ce processus dure environ 6 jours.
3. De nombreux ouvriers retournent en permanence les fèves à l'aide d'un râteau. Lorsqu'il pleut, il suffit de mettre le support à l'abri sous un toit.
4. Les fèves sont ensuite placées dans de grands sacs de toile, pesées et préparées pour le long voyage vers l'Europe ou l'Amérique du Nord.



Le transport

Après avoir été cueilli et emballé dans les champs d'Afrique, d'Amérique du Sud ou d'Asie, le cacao ...

traverse la **mer** en **bateau** jusqu'à un pays européen. Une fois arrivé, le cacao est déchargé et mis dans le **train**. Il est conduit jusqu'en **Suisse**.

Une fois à la gare, le cacao est transbordé sur le **camion** qui part ensuite vers les **usines de chocolat**.

Mathématiques et chocolat

Info pour les enseignants



Informations pour les enseignants

Mission de travail	<p>Les élèves apprennent à calculer et à reconnaître les formes géométriques à partir du thème. Ils découvrent l'utilisation des mathématiques dans la vie quotidienne.</p> <p>L'enseignant peut ajouter des ingrédients à volonté et ainsi créer de nouveaux exercices.</p>
Objectif	<ul style="list-style-type: none">• Les élèves apprennent à effectuer des calculs simples.• Les élèves reconnaissent différentes formes géométriques et peuvent les dessiner eux-mêmes.
Matériel	<ul style="list-style-type: none">• Feuilles d'exercices• Exemple de solution• Év. aides au calcul (ou blocs de construction)
Forme sociale	TI
Durée	25'



Calculer avec du chocolat



Essaie de résoudre le problème de calcul suivant.

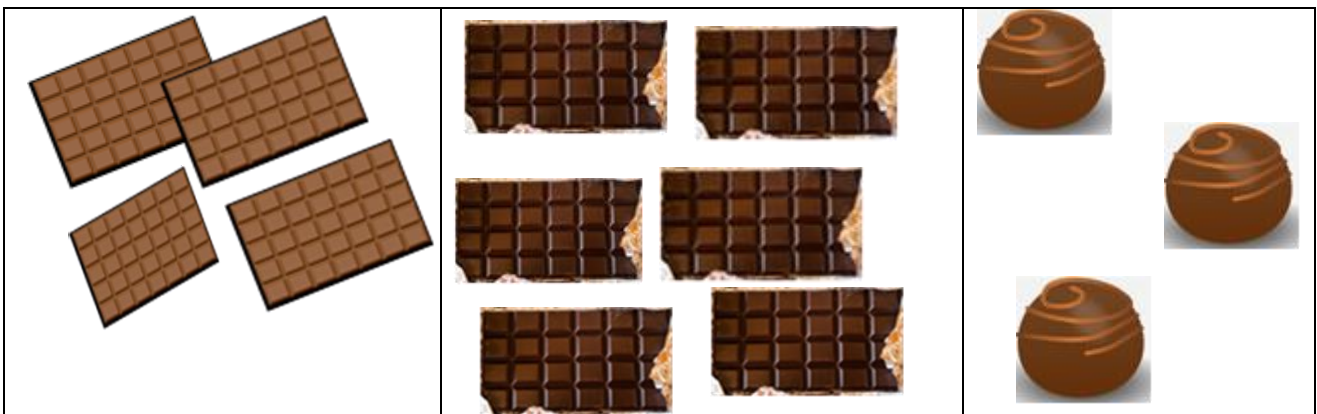
Utilise correctement les caractères suivants: $>$ $=$ $<$

1. De quel côté y a-t-il plus de tablettes de chocolat?



Combien y en a-t-il en tout? _____

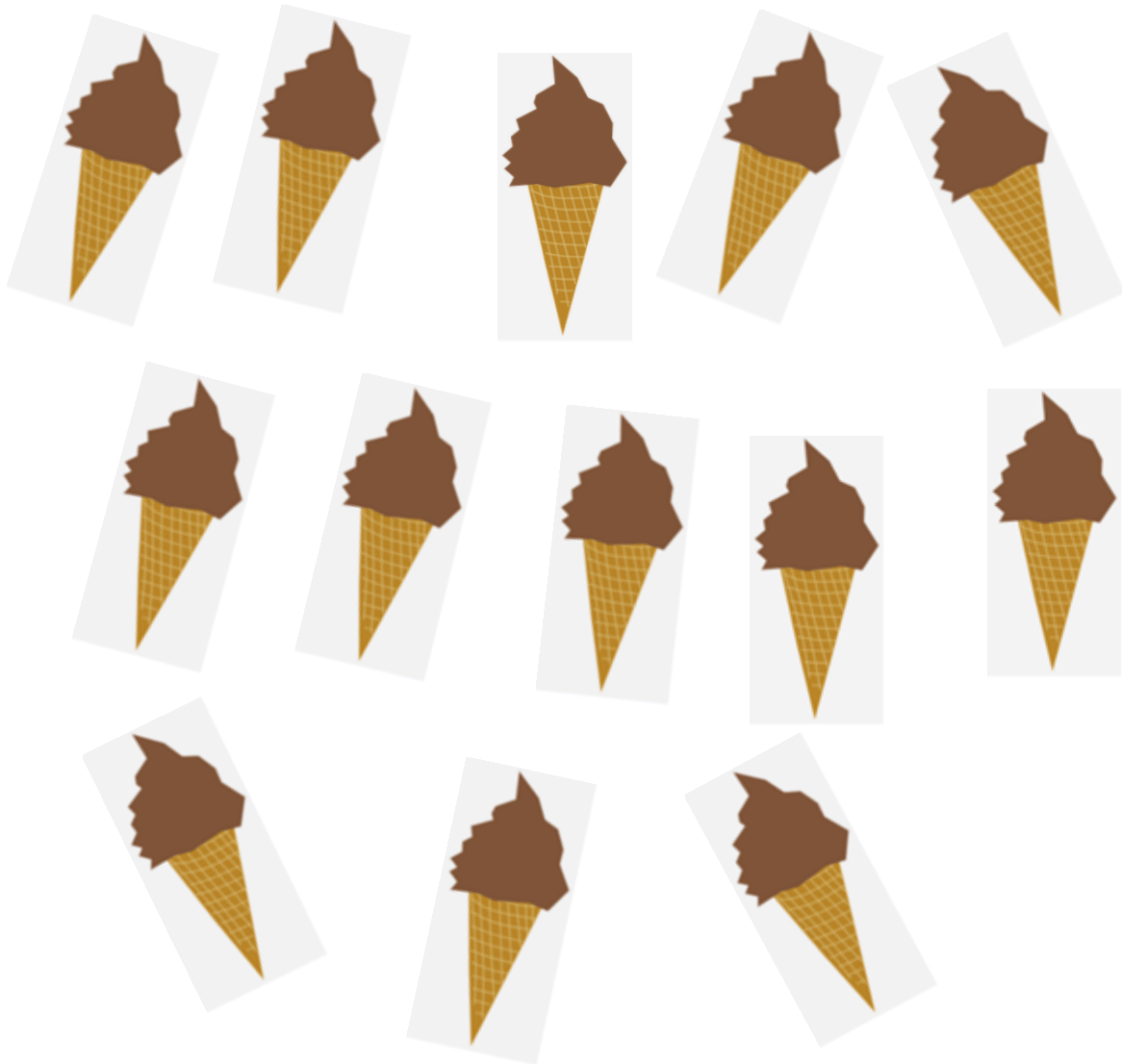
2. Quelle sorte de chocolat apparaît le plus?



Combien de morceaux de chocolat y a-t-il en tout? _____



3. Si chaque glace coûte 1 Fr., combien coûte l'ensemble des glaces?



4. Dessine autant de parts de gâteau au chocolat pour en avoir cinq!





5. Les Mayas étaient très bons en calcul. Ils avaient leurs propres chiffres, voici les chiffres des Mayas de 1 à 19.

Imagine que chaque trait représente une main, chaque point représente un doigt.

0	1	2	3	4
5	6	7	8	9
10	11	12	13	14
15	16	17	18	19

Calcule maintenant les exercices suivants:

a. + =

b. + =

c. - =

d. - =

e. : =

f. x =

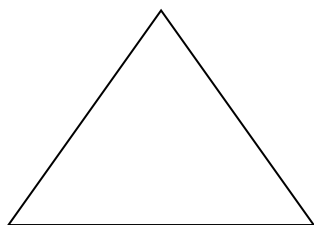


6. Complète l'exercice ci-dessous.

Quelle est la forme de la pâtisserie?



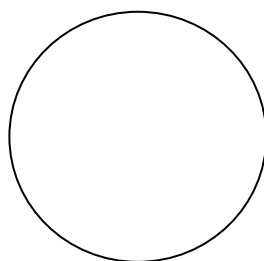
Trace d'abord cette forme trois fois, puis dessine-la toi-même à côté.



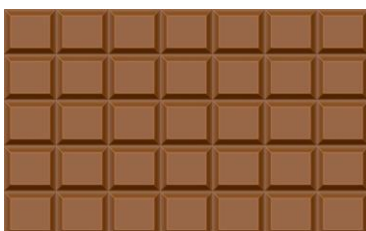
Quelle est la forme de ce pudding au chocolat?



Trace trois fois la forme et redessine-la ensuite toi-même à côté!



Il existe deux formes différentes et similaires de cette forme: Comment pourraient-elles s'appeler?



Dessine les deux et essaie de les dessiner toi-même ici en dessous!



Exemple de solution

Exercice 1

$6 > 4$, soit 10 tablettes au total

Exercice 2

Du chocolat noir au milieu. Il y a en tout 13 morceaux de chocolat.

Exercice 3

Il y a 13 glaces, qui toutes ensemble coûtent 13 francs.

Exercice 4

Il faut encore dessiner 2 autres parts.

Exercice 5

a. $\overline{\overline{\bullet\bullet}} + \overline{\overline{\bullet\bullet}} = 19$ b. $\overline{\overline{\bullet\bullet}} + \overline{\overline{\overline{\bullet\bullet\bullet}}} = 31$

c. $\overline{\overline{\overline{\bullet\bullet\bullet}}} - \overline{\overline{\bullet\bullet}} = 12$ d. $\overline{\overline{\bullet\bullet}} - \bullet = 11$

e. $\overline{\overline{\overline{\bullet\bullet\bullet}}} : \overline{\bullet\bullet} = 2$ f. $\overline{\overline{\bullet\bullet}} \times \overline{\bullet\bullet\bullet} = 35$

Fabrication du chocolat

Info pour les enseignants



Informations pour les enseignants

Mission de travail	Les élèves classent les étapes de la fabrication du chocolat en découpant et en collant les images correspondantes au bon endroit.
Objectif	<ul style="list-style-type: none">• Les élèves savent globalement comment on fabrique le chocolat et quels ingrédients entrent dans la composition d'une tablette de chocolat.
Matériel	<ul style="list-style-type: none">• Feuilles d'exercices• Exemple de solution• Colle/ciseaux
Forme sociale	TI ou TB
Durée	35'

Informations supplémentaires:

La visite de la maison du chocolat Lindt Home of Chocolate peut être planifiée ici.

<https://www.lindt-home-of-chocolate.com/fr/>

Sous «Tour de chocolat», vous trouverez toutes les informations nécessaires pour la visite de classes scolaires.

Vous trouverez également des informations sur le thème du chocolat sous:

<https://www.chocosuisse.ch/fr/>

Fabrication du chocolat

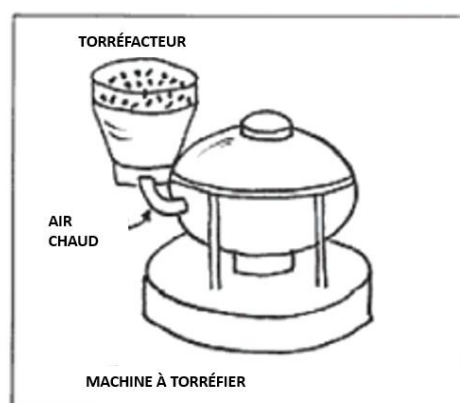
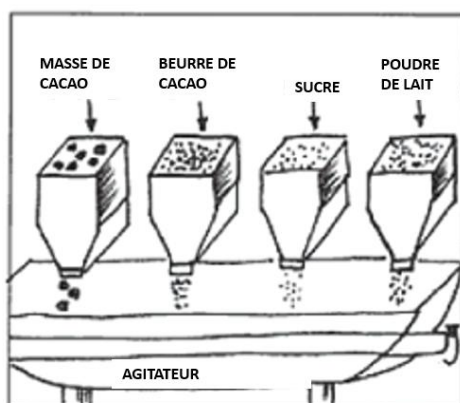
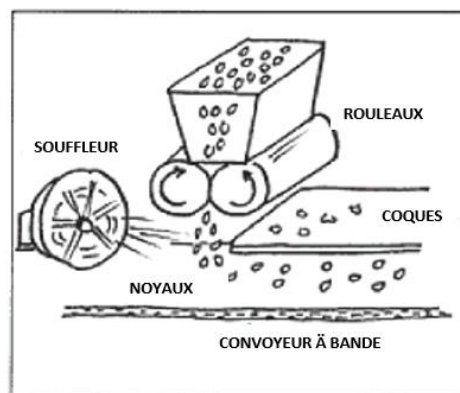
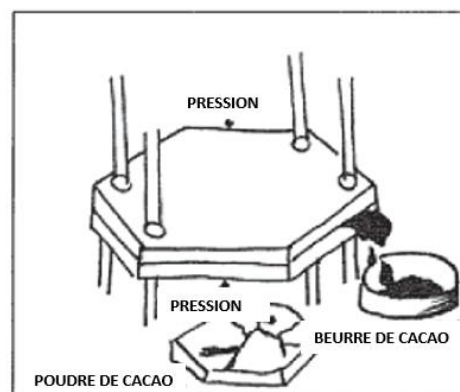
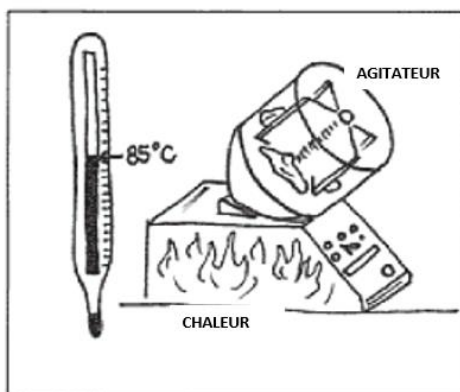
Documents de travail



Exercice



Découpe les images et colle-les à côté du bon texte.
Une fois que tu as terminé, tu peux colorier les images.



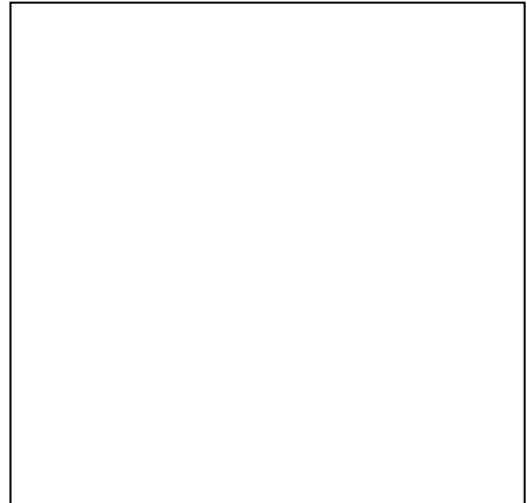
Fabrication du chocolat

Documents de travail



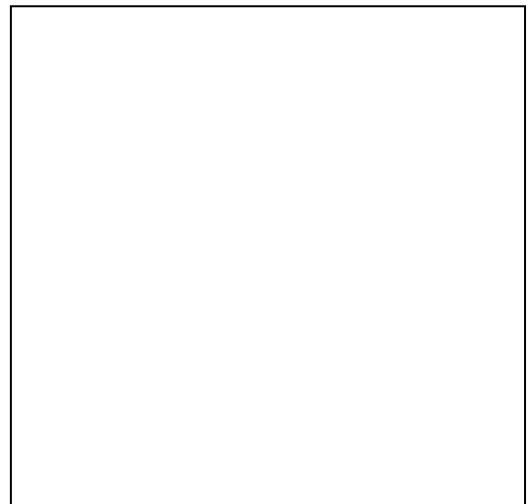
1. Torréfaction des fèves de cacao

Les fèves de cacao sont triées puis nettoyées. Les fèves de cacao séchées sont ensuite torréfiées à une température de 120 à 145 degrés Celsius pendant 20 à 60 minutes. La torréfaction est importante et confère l'arôme particulier. Une fève de cacao torréfiée libère plus de 400 substances aromatiques.



2. Écosser et ouvrir les fèves de cacao

Les fèves torréfiées arrivent finalement dans l'installation où elles sont broyées. C'est là qu'elles doivent être écosées. Cela se fait dans les grands cylindres que tu vois sur la photo: ils brisent les fèves en petits morceaux. Comme les coques sont plus légères que les fèves, elles sont éloignées en soufflant dans un tube. Les grumeaux ou «nibs» de cacao (petits morceaux) tombent et sont transportés plus loin sur un tapis roulant.



Fabrication du chocolat

Documents de travail

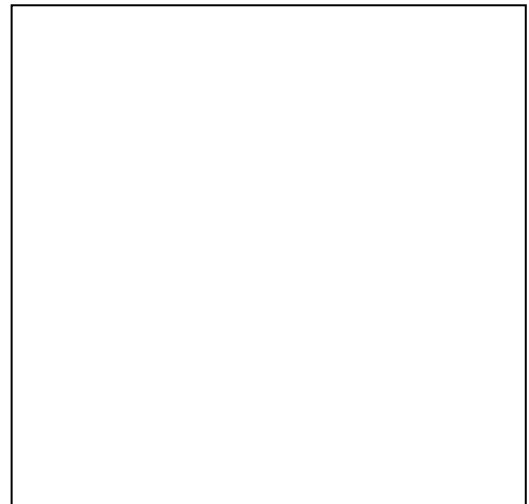


3. Le cacao est pressé

Les nibs de cacao sont finement broyés dans un moulin. Le frottement produit de la chaleur (frotte tes mains pour en faire l'expérience), ce qui fluidifie la matière grasse, à savoir le beurre de cacao.

Il en résulte une pâte de cacao intensément parfumée, d'une couleur brune brillante.

Les personnes qui ont découvert le cacao broyaient les fèves entre deux pierres. Aujourd'hui, cela se fait dans des presses modernes.



Fabrication du chocolat

Documents de travail



4. / 5. Mélanger les ingrédients / remuer / création du chocolat liquide

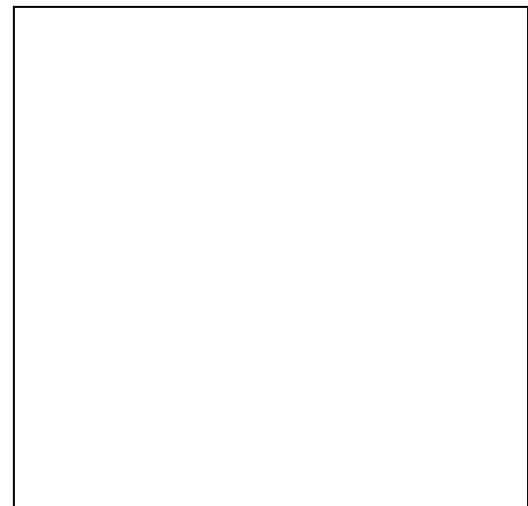
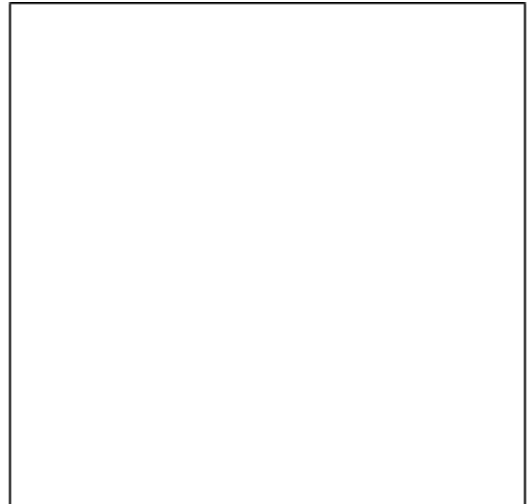
Le chocolat est fabriqué dans une machine à mélanger. Selon la recette, on y ajoute à la pâte de cacao du beurre de cacao, du sucre, du lait en poudre, des épices, des noix ou d'autres arômes. Il en résulte un mélange solide et malléable, mais trop amer et pas très bon, car les différents composants ne se sont pas encore liés entre eux au niveau du goût.



Lors du conchage, le chocolat est déplacé dans un mouvement de va-et-vient dans ce que l'on appelle une conche et chauffé jusqu'à environ 80 degrés Celsius.

Le chocolat est chauffé et conché pendant des heures pour obtenir une masse liquide et délicate qui donne au chocolat son goût parfait que nous connaissons tous.

Source: <https://www.chocosuisse.ch/fr/>



Fabrication du chocolat

Documents de travail



6. Mouler le chocolat

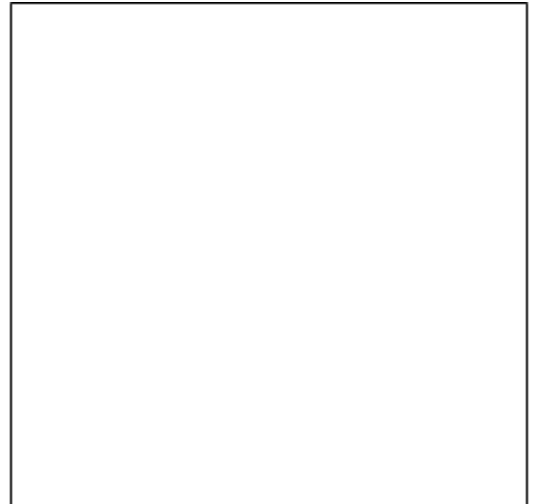
Pour que la masse de chocolat puisse être moulée, elle doit d'abord être refroidie à environ 28 degrés.

Le chocolat peut ensuite être coulé dans les formes souhaitées. Pour les moules creux: le chocolat est versé dans une moitié, les moules sont ensuite refermés et retournés continuellement jusqu'à ce que le chocolat se répartisse



sur les parois et refroidisse.

Miam, le chocolat est prêt!



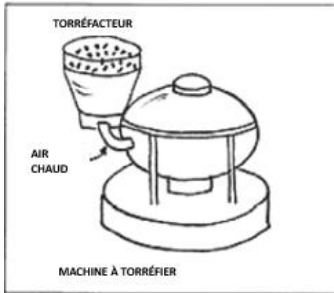
Fabrication du chocolat

Solution

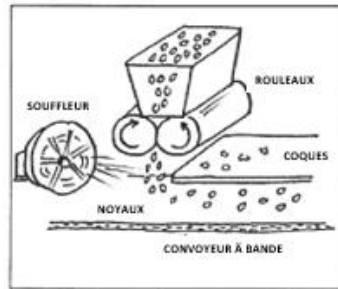


Exemple de solution

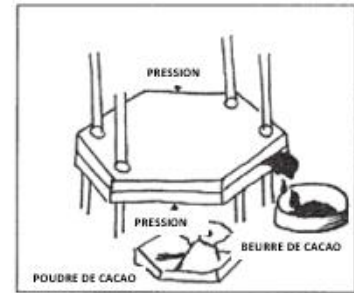
1



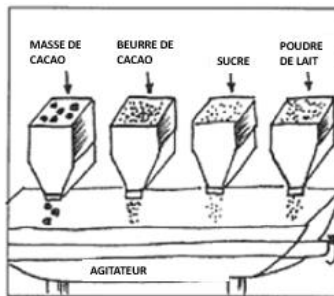
2



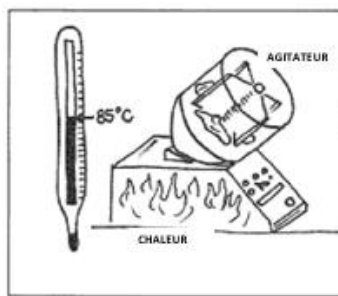
3



4



5



6





Informations pour les enseignants

Mission de travail	Les élèves complètent les feuilles d'exercices.
Objectif	<ul style="list-style-type: none">• Les élèves réalisent qu'une consommation excessive de chocolat fait grossir et font le lien avec les calories.• Les élèves savent que le chocolat et les sucreries sont mauvais pour les dents et qu'il est donc indispensable de se brosser régulièrement les dents.• Les élèves découvrent que le chocolat donne de l'énergie.
Matériel	<ul style="list-style-type: none">• Différentes sortes de chocolat et morceaux de sucre• Feuilles d'exercices
Forme sociale	Plénière/TI
Durée	25'

Informations supplémentaires:

- Faire des jeux à l'extérieur et donner un morceau de chocolat comme carburant aux enfants lorsqu'ils sont fatigués. Les jeux peuvent être en rapport avec le chocolat. P. ex. transporter 12 fois 1 kg de pierres, etc. pour voir combien cela représente si nous mangeons 12 kg de chocolat.
- Aborder la problématique des collations avec les enfants.



Exercice



Complète les feuilles d'exercices

Qui mange quelle quantité de chocolat?

Quand as-tu mangé du chocolat pour la dernière fois?

Quelle quantité? _____ Pourquoi? _____

Les gens ne mangent pas du chocolat de la même façon selon les pays!

Les Suisses aiment beaucoup manger du chocolat.

En Suisse, nous mangeons 11 kg ou 110 tablettes de chocolat par an.

Dessine ici 110 traits, un pour chaque chocolat:



Classe les autres pays en fonction de leur consommation:

France 5 kg, Norvège 8 kg, Finlande 3 kg, Amérique 5 kg, Irlande 6 kg, Angleterre 7 kg, Allemagne 11 kg.

1^{re} place: _____ 5^e place _____

2^e place: _____ 6^e place: _____
3^e place: _____ 7^e place: _____
4^e place: _____

Mais le chocolat te donne aussi de l'énergie pour courir et jouer: Pour consommer toute l'énergie que te donne un aliment, il te faut faire les activités suivantes pendant le temps indiqué:

1 tablette de chocolat	1 heure et 10 minutes	Monter les escaliers
1 saucisse à griller	1 heure et 10 minutes	Jouer au ping-pong
1 part de gâteau	1 heure et 25 minutes	Nettoyer les vitres
1 pomme	45 minutes	Faire du vélo
1 orange	40 minutes	Faire la vaisselle
1 morceau de sucre	40 minutes	Écrire



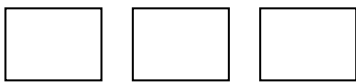
Le chocolat est-il bon ou mauvais pour la santé?

Le chocolat est certes bon pour la santé, mais seulement si l'on n'en mange pas trop.

Trop de chocolat, c'est mauvais!

Chaque chocolat est composé pour moitié de sucre. Le sucre est mauvais pour les dents!

Les tablettes de chocolat au lait, blanc ou noir contiennent environ 12 morceaux de sucre. Dessine ces 12 morceaux ici, j'en ai déjà dessiné 3 pour toi:



Attention: Avec autant de sucre, il faut toujours bien se brosser les dents immédiatement après avoir mangé du chocolat!

Le sucre et la graisse contenus dans le chocolat font également grossir, veille donc à ne manger que de petites quantités de chocolat.

Attention: Ne mange jamais de chocolat par ennui ou lorsque tu as faim!

Mais le chocolat est aussi bon pour la santé!

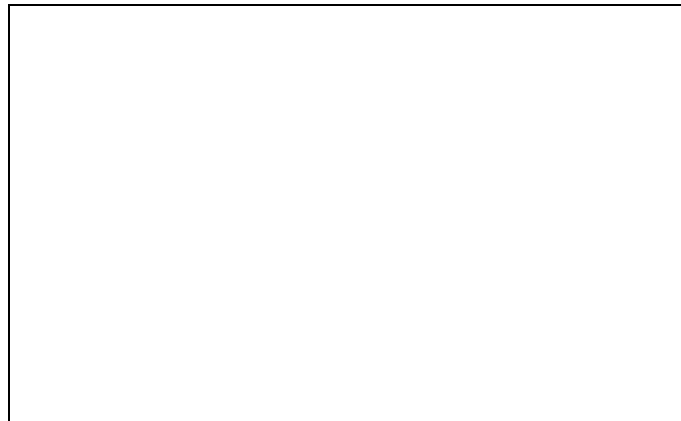
Le chocolat te donne de l'énergie et de la force pour jouer et courir!



Mange du chocolat, ...

- si tu te sens faible et fatigué!
- en dessert après le repas!
- comme récompense lorsque tu as réussi quelque chose!
- les jours de fête, quand il y a des lapins et des pères Noël en chocolat. Mais là aussi, pas tout en même temps!
- Répartis-le, tu en profiteras plus longtemps!

C'est vrai: Le chocolat est source de plaisir! Dessine ici un visage souriant!



Conservation et emballage

Info pour les enseignants



Informations pour les enseignants

Mission de travail	Les élèves défont un emballage, le classent dans la catégorie alu ou papier et remplissent la feuille d'exercices.
Objectif	<ul style="list-style-type: none">• Les élèves apprennent que le chocolat peut être enveloppé dans différents matériaux.• Les élèves savent combien de temps le chocolat peut encore être consommé.
Matériel	<ul style="list-style-type: none">• Feuilles d'exercices• Exemple de solution• Tablette de chocolat et autres matériaux dans lesquels sont emballés des ingrédients.• Morceaux de papier et feuille d'aluminium
Forme sociale	Plénière/TG
Durée	10'

Conservation et emballage

Documents de travail



Exercice



Lis le texte et essaie de compléter les trous!

Conservation du chocolat

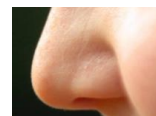
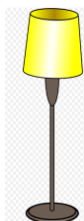
Le chocolat se conserve très longtemps

Le **chocolat** _____ peut être conservé jusqu'à 2 ans!

Le **chocolat** _____ et ceux qui contiennent des additifs doivent être consommés dans un délai d'un an.

Le chocolat doit être conservé dans un endroit bien protégé:

Protégé de:



Le chocolat ne devrait pas être conservé au réfrigérateur, car cela altère son goût.

Emballage du chocolat

Il ne faut ouvrir le chocolat que si l'on a vraiment envie de le manger. Le chocolat est très bien emballé pour qu'il se conserve longtemps. Ouvre une tablette de chocolat et observe la manière dont elle est emballée:

Conservation et emballage

Documents de travail



Aujourd'hui encore, le chocolat est souvent emballé dans de l'aluminium, car: l'aluminium ne laisse pas passer l'humidité, la lumière et protège un peu de la chaleur et c'est un matériau léger et inoffensif pour la santé.

Attention L'aluminium ne doit pas être jeté avec les déchets ordinaires! Sépare l'emballage en aluminium et jette-le dans les déchets spéciaux portant ce sigle:



Conservation et emballage

Solution



Exemple de solution

Conservation du chocolat

Le chocolat se conserve très longtemps

Le **chocolat noir** peut être conservé jusqu'à 2 ans!

Le **chocolat au lait** et ceux qui contiennent des additifs doivent être consommés dans un délai d'un an.

De manière générale, plus la teneur en cacao est élevée, plus la durée de conservation est longue.

Le chocolat doit être conservé dans un endroit bien protégé:

Protégé de:

l'humidité

la lumière

la chaleur

des odeurs

Le chocolat ne devrait pas être conservé au réfrigérateur, car cela altère son goût. Emballage du chocolat Il ne faut ouvrir le chocolat que si l'on a vraiment envie de le manger. Le chocolat est très bien emballé pour qu'il se conserve longtemps. Ouvre une tablette de chocolat et observe la manière dont elle est emballée:

Aujourd'hui encore, le chocolat est souvent emballé dans de l'aluminium, car: l'aluminium ne laisse pas passer l'humidité, la lumière et protège un peu de la chaleur et c'est un matériau léger et inoffensif pour la santé. **Attention:** L'aluminium ne doit pas être jeté avec les déchets ordinaires! Sépare l'emballage en aluminium et jette-le dans les déchets spéciaux portant ce sigle:



Une histoire animalière chocolatée

Info pour les enseignants



Informations pour les enseignants

Mission de travail	<p>L'enseignant lit l'histoire à haute voix ou les élèves la lisent par eux-mêmes.</p> <p>Les élèves dessinent leur propre chocolat, y compris le slogan publicitaire.</p> <p>Les élèves cherchent le mot «chocolat» parmi différents mots contenant le son «ch».</p>
Objectif	<ul style="list-style-type: none">• Les élèves écoutent l'enseignant ou lisent eux-mêmes une histoire.• Les élèves dessinent leur propre chocolat imaginaire et réfléchissent à un slogan publicitaire.• Les élèves apprennent des mots contenant le son «ch».
Matériel	<ul style="list-style-type: none">• Histoire• Feuilles d'exercices• Crayons de couleur
Forme sociale	Plénière/TI
Durée	35' selon si l'histoire est lue par l'enseignant ou par les élèves.

Informations supplémentaires:

- Apprendre une partie de l'histoire sous forme de dictée.
- Pour finir, réaliser des interviews auprès des parents et leur demander quel est leur chocolat préféré.

Une histoire animalière chocolatée

Documents de travail



Exercice



Lis l'histoire, puis dessine Timi et Choco et leur maison!

Timi et Choco

Timi est assis à côté de son arbre préféré. L'été est bientôt terminé, mais le soleil brille plus fort et plus chaud que jamais. Aujourd'hui doit être une bonne journée pour tout le monde. Mais pas pour Timi.

Cet été a été très particulier. Timi est tombé amoureux, et pas qu'un peu, complètement! Il se sent désormais très triste. Tu te demandes pourquoi Timi est triste alors qu'il est si amoureux? Je vais te l'expliquer ...

Un beau jour, alors que Timi se promène pour collecter quelques feuilles pour l'hiver à venir, il aperçoit une demoiselle hérisson. Elle est plus belle que toutes les demoiselles hérissons qu'il a vues jusqu'à présent. Il s'approche d'elle et lui parle timidement. Timi ne sait pas quoi dire au début, mais il finit par lui demander son nom. Elle rit timidement, penche la tête sur le côté et regarde par terre. Elle a un nom que Timi n'oubliera jamais. Elle s'appelle Choco! «C'est un très joli nom», dit Timi. «Qui te l'a donné?», demande-t-il. La demoiselle hérisson répond: «J'aime tellement manger du chocolat et toutes les autres friandises que tout le monde m'appelle Choco.» Elle sourit à nouveau et rougit!

Une histoire animalière chocolatée

Documents de travail



Timi lui dit alors son nom et ils se rendent ensemble boire près d'un petit cours d'eau. Choco a l'air très triste, car elle est amie avec un copain taupe qui ne cherche que l'aventure, disparaît longtemps sous terre et la laisse souvent seule dans son tas de feuilles. Cela étonne beaucoup Timi. Tout le monde doit vouloir une jolie demoiselle hérisson comme petite amie. Il se serait volontiers blotti contre elle dans son trou d'arbre. Ils discutent très, très longtemps, jusqu'à ce que le soir tombe et que chacun doive rentrer chez soi.

Quand la nuit tombe, Timi est seul et pense à Choco. C'est la demoiselle hérisson la plus adorable au monde. Oh, comme il l'aime! Tout au long de l'été, Timi se met en route pour trouver des petits cadeaux pour Choco. Il cherche surtout du chocolat, le chocolat aux noix étant son préféré. Il fait tout ce qu'il peut juste pour voir Choco heureuse. Elle aussi est très heureuse et aime beaucoup Timi.

Mais un jour, elle veut retourner voir son copain taupe. Elle pense qu'il peut mieux la protéger des dangers de la vie parce qu'il est plus rapide et qu'il sait se cacher. Peut-être qu'elle a raison! Après tout, Timi n'est son nouvel ami que depuis quelques jours et elle connaît son copain taupe depuis si longtemps...

Timi est à présent assis sous son arbre, il pense à Choco et est heureux de l'avoir rencontrée. Il veut bien sûr la revoir.

Il fait alors quelque chose de très spécial: il rend visite au perroquet, celui qui sait précisément comment fabriquer du chocolat, car il a déjà volé plusieurs fois en ca-

Une histoire animalière chocolatée

Documents de travail



chette dans le village, vers l'usine de chocolat, pour voir ce que les humains fabriquent avec ses chères fèves de cacao. Le perroquet raconte exactement à Timi le hérisson comment fabriquer du chocolat et ce dont il a besoin pour cela.

Le petit hérisson se met au travail. Timi se procure du sucre et des fèves de cacao. Il va chercher le lait auprès de la vache, il allume un feu et fait cuire le chocolat. Il verse le chocolat encore liquide sur tous ses meubles. La maison en chocolat est prête. Choco n'a plus qu'à emménager avec lui! Peu de temps après, il reçoit la visite de Choco. Elle est ravie de son nouvel appartement brun et tout mignon. Elle lèche un peu par-ci, un peu par-là et décide de ne même pas retourner dans les trous profonds et sombres de son copain taupe.

Si le soleil n'a pas encore fait fondre le chocolat, Chocolat et Timi vivent encore heureux aujourd'hui dans leur maison en chocolat.

Une histoire animalière chocolatée

Documents de travail



Dessine ton propre chocolat.

Donne-lui son propre nom et dessine un emballage spécial pour que tout le monde ait envie d'en acheter. Écris ensuite un slogan publicitaire comme tu le verrais à la radio ou à la télévision pour promouvoir ton chocolat.

Mon propre chocolat

Mon slogan publicitaire:

Une histoire animalière chocolatée

Documents de travail



Une énigme chocolatée

Qui dort au bord de l'eau, est sucrée et mord?



Où se cache le chocolat?

CheminChimèreChocolatCharadeChatonChérieChocolat

ChamoisChâtaigneChocolatChapardeurChavirerChocolat

ChapitreChocolatChaparderChinoisChocolatChouxChérif

ChocolatChicChevalChaussureChérubinChocolatCher

ChaussetteChèqueChaloupeChocolatChapeauCharrue

ChasseChiffonChocolatChroniqueChocolatChouchouChameau

ChambreChoristeChuterChèvreChocolatChienChêne

Une histoire animalière chocolatée

Solution



Exemple de solution

Une énigme chocolatée

Le chocodil!

Où se cache le chocolat?

CheminChimère**Chocolat**CharadeChatonChérie**Chocolat**

ChamoisChâtaigne**Chocolat**ChapardeurChavirer**Chocolat**

Chapitre**Chocolat**ChaparderChinois**Chocolat**ChouxChérif

ChocolatChicChevalChaussureChérubin**Chocolat**Cher

ChaussetteChèqueChaloupe**Chocolat**ChapeauCharrue

ChasseChiffon**Chocolat**Chronique**Chocolat**ChouchouChameau

ChambreChoristeChuterChèvre**Chocolat**ChienChêne

Visite du Lindt Home of Chocolate

Info pour les enseignants



Informations pour les enseignants

Mission de travail	<p>Les élèves préparent la visite de la maison du chocolat Lindt Home of Chocolate et la passent en revue une fois terminée.</p> <p>Ils conçoivent leur propre musée et comparent leurs idées avec la maison du chocolat Lindt Home of Chocolate.</p> <p>Après la visite, les élèves passent en revue ce qu'ils ont vu et l'évaluent. Une discussion en plénière sur les découvertes des élèves renforce le travail de réflexion.</p>
Objectif	<ul style="list-style-type: none">• Les élèves se préparent à la visite et possèdent les connaissances préalables nécessaires pour qu'elle leur soit profitable.• Les élèves sont capables de prendre du recul par rapport à leur visite et de l'analyser.
Matériel	<ul style="list-style-type: none">• Informations pour l'enseignant• Préparation de la feuille d'exercices• Correction de la feuille d'exercices
Forme sociale	TI et TB
Durée	2 x 45`

Informations supplémentaires:

- Vous trouverez des informations importantes sur la visite et les offres du Lindt Home of Chocolate sous: <https://www.lindt-home-of-chocolate.com/fr/tour-autour-du-chocolat/>

Visite du Lindt Home of Chocolate

Info pour les enseignants



Réflexions didactiques et méthodologiques sur la visite de la maison du chocolat Lindt Home of Chocolate

Une sortie scolaire représente toujours une rupture avec le quotidien scolaire. La structure organisationnelle quotidienne de l'école est rompue et de nouvelles perspectives et expériences deviennent possibles.

L'exposition de la maison du chocolat Lindt Home of Chocolate ne s'adresse pas seulement à l'intellect, mais à l'être dans son ensemble. Des expériences visuelles, auditives, tactiles et même olfactives et gustatives sont vécues durant l'exposition.

Non seulement les élèves quittent l'exposition avec de nouvelles connaissances, mais ils vivent une expérience riche en émotions.

Toutefois, la visite d'un musée dépend toujours des connaissances préalables des visiteurs. Elle doit donc faire partie intégrante de l'enseignement, être bien préparée en amont et passée en revue après.

La visite du musée peut avoir différentes fonctions, selon l'endroit où elle est placée dans la série de cours. Une visite au musée au début d'une série de cours favorise la motivation par rapport au sujet, des impressions sont collectées, un premier échange a lieu et les contenus reçoivent une structure. Si la visite a lieu au milieu d'une série de cours, elle permet de travailler plus intensément sur le thème, de vérifier les questions et d'encourager le travail autonome sur le sujet.

À la fin d'une série de cours, les résultats peuvent être comparés avec les déclarations du musée et consolidés.

L'exposition

La maison du chocolat Lindt Home of Chocolate aborde près de 5000 ans d'histoire et le présent du chocolat, le tout sur une surface d'exposition d'environ 1500 m². L'exposition s'étend au total sur sept thèmes:

- **Cultivation**
Le cacaoyer, le fruit du cacaoyer (cabosse), la culture et la récolte, la fermentation, le séchage, le transport
- **Chocolate History**
Panorama de la Mésoamérique, explorateurs espagnols, boisson de luxe pour la noblesse, bourgeoisie européenne et plaisir abordable.
- **Swiss Pioneers**
Comment la Suisse est-elle devenue la patrie du chocolat? Les esprits pionniers Cailler – Nestlé – Peter – Suchard – Lindt
Et d'autres inventions passionnantes de cette époque.
- **Production**
Tunnel temporel: Comment le chocolat a-t-il conquis le monde?
Les étapes de transformation de la fève à la pâte de cacao, jusqu'au chocolat liquide et à la tablette de chocolat parfaite.

Visite du Lindt Home of Chocolate

Info pour les enseignants



- **Chocolate Cosmos (Facts and Figures)**
Faits, tendances et traditions, défis mondiaux, approvisionnement durable, vie des paysans.
- **Chocolate Heaven (Tasting and Photo Booth)**
Les Maîtres chocolatiers proposent les pralinés les plus divers et les élèves peuvent prendre de belles photos souvenirs au Photo Booth.
- **Innovation Lab**
Innovation Gallery – Installation de recherche Production de démonstration «Pilot Plant» – Product Gallery.

Offre pédagogique du musée

«Sur la piste du secret du chocolat»

Un voyage passionnant à la découverte de l'histoire du chocolat, de ses origines à nos jours et de la culture du cacao à la production moderne. Nous nous penchons sur différentes questions centrales qui constituent le fil rouge de l'exposition.

Visite guidée – CHOCO-ÉCOLE

Le chocolat pousse-t-il sur les arbres? Partez à la recherche du cacao avec vos élèves et découvrez ensemble où il pousse, comment il est cultivé et ce qu'il faut pour le récolter.

Cette visite dure 60 minutes et est gratuite pour les élèves à partir de la 1^{ère} classe (recommandée à partir de la 3^e classe) jusqu'à la maturité. Les billets d'entrée sont obligatoires pour tous les participants.

Visite guidée – CHOCO-ÉCOLE II «Un plaisir pour tous?» (à partir de 2022)

Sans cacao, pas de chocolat. Mais qui cultive le cacao? À quoi ressemble le quotidien des cultivateurs de cacao dans les pays producteurs? Dans cette visite guidée, nous présentons les conditions de travail et de vie dans les principales régions de culture.

Cette visite dure 60 minutes et est adaptée aux classes du secondaire.

La visite guidée est gratuite, mais les billets d'entrée sont obligatoires pour tous les participants.

Visite du Lindt Home of Chocolate

Info pour les enseignants



Informations complémentaires pour les enseignants

Vous trouverez de plus amples informations dans le guide pour les enseignants, disponible sur la page d'accueil du Lindt Home of Chocolate (<https://www.lindt-home-of-chocolate.com/fr/tour-autour-du-chocolat/>) ou sur le sous-site kiknet (www.kiknet-lindthomeofchocolate.org/choco-%C3%A9cole/).



DIE FÜHRUNG FÜR SCHULKLASSEN

«CHOCO-SCHULE»

Wächst Schokolade auf Bäumen? Gab es schon immer Schokolade? Machen Sie sich mit Ihren Schülerinnen und Schülern auf die Suche und entdecken gemeinsam, wo Kakao wächst, wie er angebaut wird und was es für die Ernte braucht. Wir verraten, wieso es 5 000 Jahre gedauert hat, bis es Schokolade für alle gab, und wieso die Schweiz zum Schokoladenland wurde. Zudem dürfen echte Kakao-Nibs und feinste Schokolade probiert werden. Die einstündige Führung eignet sich für Schülerinnen und Schüler von der 1. bis zur 12. Klasse und ist kostenlos (Eintrittstickets sind jedoch für alle Teilnehmenden obligatorisch). Ein Guide führt die ganze Schulklasse bis 30 Personen durch die Ausstellung, die Lehrperson begleitet und beaufsichtigt die Klasse.



FÜHRUNG JETZT BUCHEN



LEITFADEN FÜR LEHRPERSONEN

Visite du Lindt Home of Chocolate

Documents de travail



Lindt Home of Chocolate – Qu'est-ce que c'est?



Imagine que tu doives concevoir une exposition ou même un musée entier sur le chocolat.

Que montrerais-tu dans cette exposition? Que voudraient voir et apprendre les visiteurs?

Dessine un plan du musée et décide de tout ce qui y sera exposé, montré et fait.



Après la visite de la maison du chocolat Lindt Home of Chocolate



Reprends le plan que tu as rempli avant la visite.

Coche:

- Ce que tu as vu (**coche verte**)
- Ce que tu aurais voulu voir (**croix rouge**)
- Ce que tu ajouterais dans ton plan (**dessiner en bleu**)

Complète également les phrases ci-dessous avec tes propres réflexions.

Ce qui m'a plu dans l'exposition, ...

.....

Ce qui ne m'a déplu dans l'exposition, ...

.....

J'ai appris...

.....

.....

Ce que j'ai préféré, ...

.....

.....

Ce que je changerais, ...

.....

.....

Ce que je voudrais encore dire au musée: ...

.....

.....