

Le chocolat

Matériel didactique



2^e cycle

Sciences de la nature / Science humaines et sociales

Le chocolat – 2^e cycle

Plan de cours



N°	Titre	Compétences / objectifs	Contenu	Forme sociale	Matériel	Durée indicative
1	Entrée en matière Taboo	Brise-glace / introduction motivante au thème	Chaque moitié de classe reçoit 20 petites cartes sur lesquelles elle écrit des termes en rapport avec le chocolat. Les cartes sont ensuite échangées et chaque élève doit décrire aux autres ce qu'est le terme, sans le mentionner.	Plénière	20 petites cartes par moitié de classe, 40 au total. Selon la variante de jeu, cartes déjà imposées. Tableau noir/craie	45'
2	Ingrédients du chocolat	Les élèves sont plus attentifs aux indications figurant sur les emballages. Ils apprennent qu'on peut y trouver des informations précieuses. Les élèves sont capables de nommer les ingrédients du chocolat.	Les élèves inspectent attentivement le chocolat, le tournent et le retournent et notent toutes les informations qu'ils peuvent découvrir sur la tablette de chocolat. Ils répondent à des questions et complètent un exercice de recherche de mots.	TG / TI	Différentes tablettes de chocolat (noir, blanc et au lait)	20'
3	Assortiment de chocolats	Les élèves apprennent que le chocolat est présent dans de très nombreux aliments. Ils savent à quelle occasion on offre du chocolat.	À l'aide des exercices, les élèves réfléchissent aux endroits où l'on trouve du chocolat, quand on en offre et sous quelle forme on le rencontre. Suivi d'une discussion commune en plénière.	TI, plénière	Produits alimentaires avec ou sans chocolat Feuilles d'exercices	30'
4	Interview sur le chocolat	Les élèves apprennent à mener une interview et à analyser les résultats. Ils peuvent noter le résultat et en tirer des affirmations.	Les élèves commencent par donner un indice sur le chocolat le plus populaire. Ensuite, ils mènent au moins une interview. Le classement des chocolats les plus appréciés est établi en plénière.	TI ou TB	Feuille d'interview Stylos	45'

Le chocolat – 2^e cycle

Plan de cours



N°	Titre	Compétences / objectifs	Contenu	Forme sociale	Matériel	Durée indicative
5	Fèves de cacao et commerce équitable	<p>Les élèves apprennent que des fèves de cacao sont cultivées au Cameroun.</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>Les élèves lisent un texte et répondent à des questions.</p> <p>Ils dessinent différentes situations tirées de l'histoire.</p>	TI/plénière	<p>Feuille d'exercices</p> <p>Exemple de solution</p> <p>Crayons de couleur</p> <p>Atlas scolaire</p>	45'
6	Pays producteurs de cacao et transport	<p>Les élèves apprennent dans quels pays les fèves de cacao sont cultivées.</p> <p>Ils en savent plus sur le fruit du cacaoyer, la culture et la récolte des fèves de cacao.</p> <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 dessinent les régions où l'on cultive des fèves de cacao.</p> <p>Ils découpent les images de la feuille d'images, les collent au bon endroit et complètent un texte à trous.</p>	TI	<p>Feuilles d'exercices</p> <p>Exemple de solution</p> <p>Crayons de couleur</p> <p>Colle/ciseaux</p> <p>Év. une grande carte du monde</p>	90'
7	Fabrication du chocolat	<p>Les élèves savent globalement comment on fabrique le chocolat et quels ingrédients entrent dans la composition d'une tablette de chocolat.</p>	<p>Les élèves classent les étapes de la fabrication du chocolat en découpant et en collant les images correspondantes au bon endroit.</p>	TI / TB	<p>Feuilles d'exercices</p> <p>Exemple de solution</p> <p>Colle/ciseaux</p>	45'

Le chocolat – 2^e cycle

Plan de cours



N°	Titre	Compétences / objectifs	Contenu	Forme sociale	Matériel	Durée indicative
8	Histoire du chocolat	<p>Les élèves en apprennent davantage sur l'histoire du chocolat.</p> <p>Ils réalisent que la fève de cacao était d'abord une monnaie d'échange en Amérique du Sud.</p> <p>Ils peuvent mener une discussion sur les raisons du succès du chocolat.</p>	<p>Les élèves en apprennent davantage sur l'histoire du chocolat.</p> <p>Ils remettent un texte découpé dans le bon ordre et le collent.</p> <p>Ils créent ensuite une carte mentale (mind map) et discutent d'une question en groupe.</p>	TI, TG et plénière	<p>Feuille d'exercices</p> <p>Bâtons de colle, feuilles blanches</p>	45'
9	Aspects sanitaires et conservation	<p>Les élèves réalisent qu'une consommation excessive de chocolat fait grossir et font le lien avec les calories.</p> <p>Les élèves savent que le chocolat et toutes les sucreries sont mauvais pour les dents et qu'il est donc indispensable de se brosser régulièrement les dents.</p> <p>Les élèves découvrent que le chocolat donne de l'énergie.</p> <p>Ils savent comment le chocolat est emballé, stocké et comment son emballage est éliminé.</p>	<p>Les élèves complètent des feuilles d'exercices sur la santé et à la conservation et dessinent leur propre emballage imaginaire.</p>	TI / plénière	<p>Feuilles d'exercices</p> <p>Exemple de solution</p> <p>Tablettes de chocolat et autres matériaux dans lesquels sont emballés des ingrédients</p> <p>Morceaux de papier et feuille d'aluminium</p>	45'

Le chocolat – 2^e cycle

Plan de cours



N°	Titre	Compétences / objectifs	Contenu	Forme sociale	Matériel	Durée indicative
10	Mathématiques et chocolat	<p>Les élèves apprennent à effectuer des calculs.</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	<p>Feuilles d'exercices</p> <p>Exemple de solution</p> <p>Év. aides au calcul (ou blocs de construction)</p>	45'
11	Excursion au Lindt Home of Chocolate	<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 notent les questions qu'ils souhaitent poser pendant la visite et réfléchissent aux domaines qui les intéressent le plus.</p> <p>Après la visite, les participants 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>	EA, TI, plénière	<p>Informations pour l'enseignant</p> <p>Préparation FE</p> <p>Correction FE</p>	2 x 45'

Symboles utilisés dans les documents et leur signification



Discussion



Exercice / mission de travail



Recherche

Le chocolat – 2^e cycle

Plan de cours



Sélection de références au programme scolaire (équivalent alémanique au Plan d'études romand)

Les élèves sont capables d'identifier et d'expliquer les liens entre l'alimentation et le bien-être. (NMG.1.3)

Ils peuvent examiner les aliments et les classer selon des critères (p. ex. selon l'odeur, le goût, l'aspect, le moment de la récolte, l'origine). (NMG.1.3a)

Ils peuvent étudier l'origine de certains aliments et réfléchir à leur utilisation (p. ex. produits locaux, de saison; utilisation économe/gaspillage des aliments). Gaspillage alimentaire, Footprint (NMG.1.3f)

Ils peuvent décrire les caractéristiques d'une manipulation correcte des aliments (p. ex. hygiène, durée de conservation, stockage, conservation). (NMG.1.3f)

Les élèves peuvent explorer différentes formes de travail et différents lieux de travail. (NMG.6.1)

Les élèves peuvent décrire la production et le trajet des marchandises. (NMG.6.3)

Les élèves sont capables de percevoir les conditions-cadres de la consommation et de réfléchir à l'utilisation des biens. (NMG.6.5)

Les élèves peuvent décrire, comparer et développer des idées sur les modes de vie des habitants de régions lointaines du globe. (NMG7.2)

Les élèves peuvent explorer les formes de déplacement des personnes, des biens et des messages, et évaluer leurs avantages et leurs conséquences pour les personnes et l'environnement. (NMG.7.3)

Les élèves sont capables de remettre en question des situations et des actions, de porter un jugement éthique et de défendre des points de vue de manière fondée. (NMG.11.4)

Lieux d'apprentissage extrascolaires: Établissements à vocation spécifiquement didactique ou proposant des activités pédagogiques (p. ex. musées, expositions, sentiers didactiques, entreprises de production). (Nature, être humain, société, indications didactiques)

Le chocolat – 2^e cycle

Plan de cours



Compléments/variantes

Légende	TI = travail individuel / Plénière = toute la classe / TG = travail en groupe / TB = travail en binôme
Informations	Le guide pour les enseignants sur le thème du chocolat, Lindt Home of Chocolate contient des informations passionnantes, des connaissances et des adresses/liens complémentaires. https://www.kiknet-lindthomeofchocolate.org/choco-%C3%A9cole/
Coordonnées	Lindt Home of Chocolate Schokoladenplatz 1 8802 Kilchberg Suisse
Projets	Excursion au Lindt Home of Chocolate Cuisiner, cuire, créer des recettes avec du chocolat Semaine de projet Chocolat / Aliments

Jeu Taboo

Info pour les enseignants



Informations pour les enseignants

Mission de travail	<p>Chaque moitié de classe reçoit 20 petites cartes sur lesquelles elle écrit des termes en rapport avec le chocolat.</p> <p>Les cartes sont ensuite échangées et chaque élève doit décrire aux autres ce qu'est le terme, sans le mentionner.</p> <p>Le but du jeu est de faire deviner le plus de termes possible en l'espace d'une minute, puis de changer de rôle. L'autre moitié de la classe explique des termes et doit deviner.</p>
Objectif	<ul style="list-style-type: none">• Pour briser la glace ou introduire le sujet
Matériel	<ul style="list-style-type: none">• 20 petites cartes par moitié de classe, 40 au total. Selon la variante de jeu, cartes déjà imposées.• Tableau noir/craie
Forme sociale	Plénière
Durée	45`

Variation:

Les termes sont illustrés par des mimes ou des dessins.



Exercice



Écrivez vos termes sur le thème du chocolat!

Jeu Taboo

Cartes de vocabulaire avec suggestions



Suggestions de termes

sucré	brun	noir
blanc	raisins	yogourt au chocolat
amer	plaisir	lapin de Pâques
barre de chocolat	cacao	lait
sucre	cadeau	collant
biscuit	amandes	noix
travail des enfants	dents	grossir
tendre	praliné	Amérique du Sud

Ingrédients du chocolat

Info pour les enseignants



Informations pour les enseignants

Mission de travail	<p>Les élèves inspectent attentivement le chocolat, le tournent et le retournent et notent toutes les informations qu'ils peuvent découvrir sur la tablette de chocolat.</p> <p>Ils répondent à des questions et complètent un exercice de recherche de mots.</p>
Objectif	<ul style="list-style-type: none">• Les élèves sont plus attentifs aux indications figurant sur les emballages. Ils apprennent qu'on peut y trouver des informations précieuses.• Les élèves sont capables de nommer les ingrédients du chocolat.
Matériel	<ul style="list-style-type: none">• Différentes tablettes de chocolat (noir, blanc et au lait)
Forme sociale	TG, TI
Durée	25'

Ingrédients du chocolat

Documents de travail



Exercice



Élaborez les questions en groupe.

De quoi est composé le chocolat?

Lis sur l'emballage la composition du chocolat et note les 4 principaux ingrédients.

Chocolat au lait suisse extrafin avec noisettes entières grillées

Ingrédients: Sucre, noisettes (20%), lait entier en poudre, beurre de cacao, pâte de cacao, farine de soja, émulsifiant (E322), arôme (vanilline).

Teneur en cacao dans le chocolat: 30% minimum.

Info allergies: contient du lait, des noisettes, du soja.

Peut contenir des amandes.

Conserver au frais, au sec et à l'abri des odeurs.

Fabrication suisse

100 g contiennent:

- 2380 KJ (570 kcal)
- 9,3 g de protéines
- 49,6 g de glucides
- 38,6 g de graisse

Le chocolat est principalement composé des ingrédients suivants:

1.

2.

3.

4.

Ingrédients du chocolat

Documents de travail



Écris tout ce que tu peux lire d'autre au dos de l'emballage:

Selon vous, pourquoi ces informations sont-elles importantes?

Échangez maintenant les tablettes de chocolat entre vous et goûtez un carré de chaque. Concentrez-vous sur les différences en termes de goût.

Essaie de décrire le goût du...

Chocolat noir: _____

Chocolat au lait: _____

Chocolat blanc: _____

La composition des différentes sortes de chocolat

Chocolat noir: pâte de cacao + beurre de cacao + sucre

Chocolat au lait: pâte de cacao + beurre de cacao + sucre + lait en poudre (ou lait concentré liquide)

Chocolat blanc: beurre de cacao + sucre + lait

Ingrédients du chocolat

Documents de travail



Cherche les mots

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

Mots-clés

RAISIN
ORANGE

AMANDE
CERISE

FÈVE DE CACAO
LAIT

SUCRE

NOIX

Ingrédients du chocolat

Solution



Suggestion de solution

Le chocolat est principalement composé des ingrédients suivants:

1. sucre
2. lait
3. cacao
4. noisettes

Écris tout ce que tu peux lire d'autre au dos de l'emballage:

Outre les ingrédients, il y a également une indication pour les personnes allergiques. On peut également y lire le pays de production ainsi que les conditions de stockage. De plus, on y trouve des informations sur les calories et les proportions respectives de protéines, de glucides et de lipides pour 100 g de chocolat.

Selon vous, pourquoi ces informations sont-elles importantes?

L'information selon laquelle il y a des noix dans le chocolat, p. ex., est importante pour les personnes allergiques. Celles-ci doivent avoir des indications très précises pour savoir si elle peuvent ou non manger ce produit.

L'indication précisant que le chocolat doit être conservé au frais est liée au développement du goût. Le pays de production peut être utile si l'on veut acheter du chocolat produit localement. Toutefois, le pays de production ne dit pas d'où proviennent les différents ingrédients, p. ex. les fèves de cacao. Les informations sur les protéines, les glucides et les lipides indiquent à quel point un produit est sain. Le chocolat a une teneur relativement élevée en matières grasses et ne doit donc pas être consommé en excès.

Ingrédients du chocolat

Solution



Solution des mots croisés:

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

Assortiment de chocolats

Info pour les enseignants



Informations pour les enseignants

Mission de travail	<p>À l'aide des exercices, les élèves réfléchissent aux endroits où l'on trouve du chocolat, quand on en offre et sous quelle forme on le rencontre.</p> <p>Suivi d'une discussion commune en plénière.</p>
Objectif	<ul style="list-style-type: none">• Les élèves apprennent que le chocolat est présent dans de très nombreux aliments.• Ils savent à quelle occasion on offre du chocolat.
Matériel	<ul style="list-style-type: none">• Produits alimentaires avec ou sans chocolat• Feuilles d'exercices
Forme sociale	Plénière/TB
Durée	30'

Assortiment de chocolats

Documents de travail



Exercice



Note cinq aliments dans lesquels on trouve du chocolat.



Souligne tous les aliments qui peuvent contenir du chocolat.

gâteau, yogourt, soupe de légumes, spaghetti, Ovo Drink, Mars, croissant, bonbon, café, branche de chocolat, pudding, fromage, rôti, mayonnaise, snickers, glace, eau minérale, Nutella, chewing-gum, salade de cervelas, pizza, tablettes de chocolat, oursours gélifiés, Twix, ketchup, cornichons, viande, praliné, lapin de Pâques en chocolat, biscuits, beurre



Assortiment de chocolats

Documents de travail



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:

Quel est ton chocolat préféré? _____

Qu'est-ce que tu apprécies particulièrement dans ce chocolat? _____

À qui as-tu déjà offert du 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:

Quand

Quel chocolat

Assortiment de chocolats

Solution



Suggestion de solution

Exercice 1:

Réponses individuelles

Exercice 2:

gâteau, yogourt, soupe de légumes, spaghetti, Ovo Drink, Mars, croissant, bonbon, café, branche de chocolat, pudding, fromage, rôti, mayonnaise, snickers, glace, eau minérale, Nutella, chewing-gum, salade de cervelas, pizza, tablettes de chocolat, oursons gélifiés, Twix, ketchup, cornichons, viande, praliné, lapin de Pâques en chocolat, biscuits, beurre

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

Quand	Quel chocolat
Noël	Décorations de sapin, praliné
Saint-Nicolas	Saint-Nicolas
Pâques	Lapins, œufs en chocolat
Anniversaire/visite	Praliné
Porte-bonheur	Coccinelle en chocolat

Interview sur le chocolat

Info pour les enseignants



Informations pour les enseignants

Mission de travail	<p>Les élèves commencent par donner un indice sur le chocolat le plus populaire. Ensuite, ils mènent au moins une interview.</p> <p>Le classement des chocolats les plus appréciés est établi en plénière.</p>
Objectif	<ul style="list-style-type: none">• Les élèves apprennent à mener une interview et à l'évaluer.• Ils peuvent noter le résultat et en tirer des affirmations.
Matériel	<ul style="list-style-type: none">• Feuille d'interview• Stylos
Forme sociale	TI et plénière
Durée	45` (y c. devoirs)

Informations supplémentaires:

- Les interviews doivent être menées en guise de devoirs.
- Il est également possible de réaliser des interviews en fonction des différences d'âge: les parents aiment-ils p. ex. le même chocolat que les grands-parents?
- Les élèves peuvent imaginer eux-mêmes des questions d'interview et créer leur propre modèle.

Interview sur le chocolat

Documents de travail



Exercice



Réalise une interview avec différentes personnes.

Questions d'interview

Excusez-moi, nous faisons un sondage sur le chocolat.

Auriez-vous deux ou trois minutes à me consacrer pour me donner quelques renseignements sur ce sujet?

homme femme + de 10 ans + de 20 ans + de 50 ans + de 70 ans

1. Question: Combien de fois par semaine mangez-vous du chocolat?
2. Question: Quand mangez-vous du chocolat?
3. À quelles occasions mangez-vous du chocolat?
4. Quel est votre chocolat préféré?
5. Citez 3 aliments qui contiennent du chocolat:
6. Où achetez-vous votre chocolat?
7. Quel est le produit à base de chocolat que vous préférez manger ou boire?
8. Où gardez-vous vos réserves de chocolat?
9. Saviez-vous que le chocolat peut rendre heureux?
NON OUI
10. Offrez-vous de temps en temps du chocolat? Si oui, à quelles occasions?
NON OUI
11. Évaluez les phrases suivantes:
 - J'aime le chocolat par-dessus tout et je ne pourrais pas vivre sans.
 - Je mange du chocolat de temps en temps, mais parfois je n'en consomme pas pendant plusieurs jours.
 - Je ne suis vraiment pas fan de chocolat et je n'en ai jamais chez moi.

Je vous remercie chaleureusement pour votre participation et vous souhaite une bonne journée.

Au revoir!

Fèves de cacao et commerce équitable

Info pour les enseignants



Informations pour les enseignants

Mission de travail	<p>Les élèves lisent un texte et répondent à des questions.</p> <p>Ils dessinent différentes situations tirées de l'histoire.</p>
Objectif	<ul style="list-style-type: none">• Les élèves apprennent que des fèves de cacao sont cultivées au Cameroun.• 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.
Matériel	<ul style="list-style-type: none">• Feuille d'exercices• Exemple de solution• Crayons de couleur• Atlas scolaire
Forme sociale	TI/plénière
Durée	45'

Informations supplémentaires:

Fèves de cacao et commerce équitable

Documents de travail



Fèves de cacao et commerce équitable



Lis l'histoire et cherche le Cameroun sur l'atlas.



Une histoire de

Bikai et Célestine

Célestine est essoufflée. Elle a descendu la colline en courant. ... Elle doit marcher prudemment, car le sentier est humide et glissant, surtout pendant la saison des pluies ici au sud du Cameroun. Quand elle arrive à la maison des Baba, elle est encore haletante. Bikai et son père viennent de passer la porte. Ils veulent se mettre en route en direction de leur champ de cacao. «Je suis content de vous voir! Père m'a envoyée. Il m'a demandé de vous rappeler qu'aujourd'hui, nous allons aider l'oncle Julius dans les champs.»

Le père Baba regarde Célestine d'un air ennuyé. «Nous allons sur notre propre terrain. Je ne viens pas.»

«Mais l'oncle Julius s'est marié. Il doit donc défricher de nouvelles terres. Et si nous ne l'aidons pas tous à abattre les arbres, il ne pourra pas cultiver son champ à temps. Comment lui et sa femme pourront-ils alors cultiver des ignames et d'autres légumes?» «Arrête avec tes ignames! C'est ce que j'ai aussi dit à Julius.» Le père Baba rit. «Ma femme cultive suffisamment d'ignames dans notre jardin pour que notre famille n'ait pas à avoir faim. Mais dans notre grand champ, il y a du cacao. Lui, on peut le vendre. Il rapporte de l'argent et je peux m'offrir tout ce dont ma famille a besoin pour vivre.»...

Célestine regarde Bikai d'un air suppliant. Lui au moins doit comprendre l'importance d'obtenir leur aide. Car en général, Bikai la comprend bien. Il a deux ans de plus qu'elle et est comme un grand frère pour elle. Ça peut être utile quand on n'a que huit ans et qu'on a peur des serpents. Parfois, ils se baignent en bas de la rivière et Bikai lui montre comment attraper des écrevisses.

Bikai veut dire quelque chose, mais il remarque que son père est déjà en route pour le champ de cacao. Il se tait et le suit.

L'acheteur de cacao

Bikai voit une traînée de poussière de loin. Elle s'approche lentement, le long de la route. Ce doit être la voiture de l'acheteur de cacao. Bikai prévient ses parents et ses frères et sœurs. Puis ils portent tous les sacs de cacao devant la maison. Le père Baba est fier de sa récolte. Il s'assoit sur un sac et regarde la rue avec satisfaction. Le père Baba sort de la maison un récipient rempli de vin de palme. Il l'a préparé spécialement pour ce jour-là. En effet, le jour où les villageois vendent leur récolte de cacao est toujours un jour très spécial. On y reçoit de l'argent avec lequel on peut acheter de l'huile, du savon, des tissus et des chemises. Lorsque la voiture s'arrête sur la place du village, tout le monde entoure l'acheteur. Pour le saluer, la mère Baba lui tend le bol de vin de palme. L'homme en prend une gorgée et le fait passer. Puis il parle de la ville, des grandes maisons en pierre, des magasins et des cinémas. Il raconte que là-bas, les femmes ne doivent pas transporter péniblement l'eau du puits jusqu'à la maison. Il suffit d'ouvrir un robinet pour que l'eau coule. La mère Baba s'étonne et remplit

Fèves de cacao et commerce équitable

Documents de travail



encore une fois le bol du marchand. «Au lieu de la lumière terne des lampes à huile, il suffit d'appuyer sur un interrupteur en ville le soir pour que la lumière apparaisse», poursuit-il. L'acheteur est pressé de boucler les affaires. Il ouvre les sacs de cacao un par un. Puis il plonge la main dans la poche de sa veste, en sort quelques billets et les donne au père Baba. «C'est tout?», demande-t-il, abasourdi. «C'est du très bon cacao.» «Ainsi sont les prix aujourd'hui», rétorque l'acheteur. «En Europe, on paie désormais beaucoup moins cher pour cela.» Le gouvernement a donc dû fixer ce prix. On ne peut rien y faire, malheureusement.» L'acheteur hausse les épaules.

«Mais comment allons-nous vivre avec le peu d'argent que nous avons?» Le père Baba regarde les billets dans sa main. «Va donc en ville, Baba», conseille l'acheteur de cacao. «Tu y trouveras peut-être du travail et pourras gagner plus d'argent. Et toi, Bikai, tu pourras aller à l'école.» Bikai tend l'oreille. C'est ce dont il a toujours rêvé. Il paraît qu'il y a un cinéma dans la ville. Et sa mère n'aurait plus besoin de transporter de l'eau. «Et maintenant?», demande le marchand, interrompant les pensées de Bikai. «Voulez-vous vendre le cacao ou pas?» L'acheteur tapote nerveusement des doigts sur le hayon de sa voiture. Le père Baba fixe les sacs du regard. C'est une bonne récolte. Que lui reste-t-il d'autre à faire que de vendre le cacao? Que pourrait-il en faire d'autre? Bikai sait que la vie sera désormais plus difficile pour de nombreuses familles du village. L'argent que le père Baba a reçu pour le cacao ne suffit pas. C'est pourquoi il décide un jour de déménager en ville avec sa famille. Pour la première fois, Bikai est assis dans un bus. Il en a toujours rêvé. Le rêve devient désormais réalité, mais il ne peut pas vraiment se réjouir. Car ce n'est pas seulement son village qu'il laisse derrière lui, mais aussi Célestine. Il est très triste. La ville est à la fois excitante et déroutante. Le père Baba cherche du travail. Mais il n'est pas le seul à être venu du village à la ville pour trouver du travail. Partout où il demande, on secoue la tête. Parfois, il obtient un travail occasionnel. Pour une journée, voire deux. Mais le peu d'argent qu'il gagne ne suffit pas. Tout coûte de l'argent dans la ville: l'école, le logement et même l'eau. Son père ne sait plus quoi faire. Devrait-il retourner au village? Mais de quoi vont-ils vivre jusqu'à la prochaine récolte? Et Baba a peur de la moquerie des autres.

Le retour

Pourtant, un jour, il retourne dans son village avec sa famille. Bikai se réjouit de revoir Célestine. Mais il ne sait pas comment les choses vont évoluer. Bien que cela ne soit pas facile pour lui, le père Baba décide d'aller voir les anciens du village et de leur parler de ses soucis. Ces hommes plus âgés lui conseillent d'agrandir son champ d'igname afin de pouvoir bientôt nourrir à nouveau sa famille. Et si la récolte est bonne, il pourra même vendre une partie des légumes sur le marché de la ville.

Le père Baba commence à remettre de l'ordre dans ses champs. C'est un travail très dur, mais il est habitué aux travaux difficiles. Et Bikai peut aussi lui donner un coup de main. Malgré cela, ils ne progressent que lentement. Il faudra encore attendre longtemps avant que les premiers tubercules d'igname ne soient mûrs. De quoi vivront-ils d'ici là?

Bikai se réjouissait tellement de voir Célestine. Mais il n'a pas le temps de la voir. Chaque jour, il travaille dans les champs, du matin au soir. Et il sait que ça n'est pas prêt de changer. Un jour, Célestine vient le voir au champ. Bikai aimerait bien s'asseoir dans l'herbe avec elle. Mais il lui montre d'un air fatigué la terre encore pleine de racines et de broussailles, et ne lâche pas sa pioche. «Dis à tes parents d'aller chercher du vin de palme.» Célestine se met à rire.

«Elle peut bien rigoler», pense Bikai. Puis il dit à haute voix: «Nous n'avons vraiment aucune raison de faire la fête.» «Lorsque les voisins se regroupent, c'est la famille dont le champ est travaillé qui doit fournir le vin de palme. Tu le sais bien.» Les yeux de Célestine sont radieux. «Oui, mais ...» Bikai commence à comprendre. «Les gens du village veulent nous aider à remettre les champs en état?», demande-t-il, incrédule. Tout le monde doit venir à l'assemblée du village, c'est là que tout est discuté: Comment répartir le travail, quelle est la meilleure façon de planter, et comment nous pouvons

Fèves de cacao et commerce équitable

Documents de travail



vous aider jusqu'à la prochaine récolte. Tu viens aussi?» Et comment qu'il va venir! Bikai empoigne sa pioche plus fermement et, fou de joie, hache encore plus vite. Il sait que si beaucoup participent, il aura bientôt le temps de pêcher des écrevisses avec Célestine.

Tiré de: H.-M. Grosse-Oetringhaus: United Kids. Spiel-Aktionsbuch Dritte Welt. Berlin, Elefanten Press `91



Cacaoyer avec ses fruits



Le tubercule de l'igname, qui est consommé au Cameroun.

Fèves de cacao et commerce équitable

Documents de travail



Dessine ici une histoire en 6 images sur le texte de Bikai et Célestine, en faisant apparaître ce qui se passe dans l'histoire. Complète ensuite les exercices proposés.

Suggestion de répartition des images:

Image 1: Célestine fait venir la famille pour la récolte

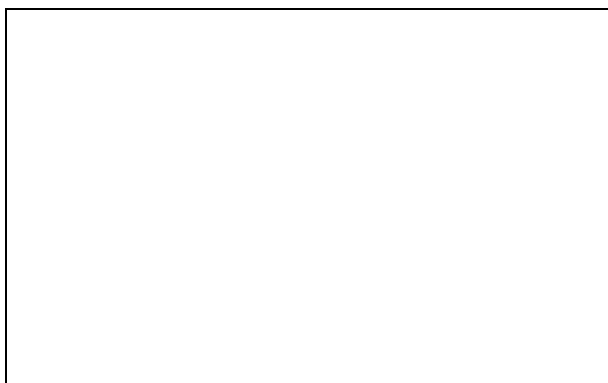
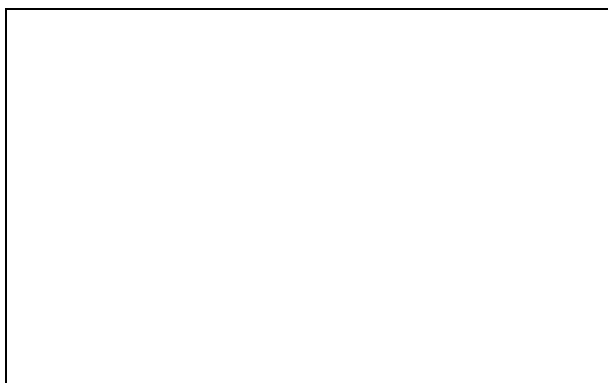
Image 2: Champ de cacao dans les champs

Image 3: Acheteurs de cacao et paysans avec des sacs le champ de Bikai

Image 4: Bikai en ville

Image 5: Bikai de retour au village,

Image 6: Tout le monde aide sur le champ de Bikai



Fèves de cacao et commerce équitable

Documents de travail



Cite 3 avantages de la ville:

Cite 3 avantages du village:

Cite 3 inconvénients de la ville:

Cite 3 inconvénients du village:

Le cacao et ses produits dérivés sont pour nous des aliments de plaisir évidents. Or, le cacao est synonyme de travail pénible et de conditions de vie indignes pour de nombreuses personnes dans les pays les plus pauvres du monde. Le chocolat, la plupart d'entre eux ne le connaissent pas.

De quoi les gens ont-ils besoin pour survivre au Cameroun?

Le prix

Le prix du cacao résulte de l'interaction entre l'offre et la demande. S'il y a beaucoup de cacao, le prix est bas, s'il y a peu de cacao, les paysans peuvent demander plus, car les usines de chocolat ont besoin de cacao et sont prêtes à payer beaucoup pour cela.

À votre avis, comment était le marché du cacao lorsque la famille de Bikai voulait vendre les fèves? Y avait-il trop ou trop peu de cacao sur le marché?

En 2001, un kilo de cacao coûtait entre Fr. 2.50 et Fr. 3.20. En 1993, le prix était exactement la moitié. Combien coûtait-il? _____

Mais n'oublie pas que le paysan ne reçoit jamais autant pour un kilo. Ce prix comprend aussi les frais de livraison et le supplément commercial.

Aujourd'hui, il est possible d'acheter des produits issus du commerce équitable.

Les produits qui en sont issus garantissent qu'aucun enfant n'a travaillé à l'extraction des matières premières. En outre, de l'argent est investi dans des projets sociaux et la construction d'écoles. Souvent, les produits sont un peu plus chers en magasin.

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.

Fèves de cacao et commerce équitable

Solution



Suggestion de solution

Cite 3 avantages de la ville:

eau courante/robinet d'eau ____
courant électrique / lumière
infrastructure et possibilités ____
pour le plaisir p. ex. cinéma

Cite 3 avantages du village:

on peut cultiver pour ses propres besoins
la communauté aide / on s'aide mutuellement
la vie coûte moins cher qu'en ville

Cite 3 inconvénients de la ville: Cite 3 inconvénients du village:

la vie est très chère, mais le
salaire n'est pas bon
pas assez de travail pour tous
souvent seulement un travail occasionnel
pas de communauté pour aider

il n'y a pas de travail, sauf dans l'agriculture
pauvreté, surtout si la récolte a été mauvaise
qualité de vie difficile / pas d'eau
courante ni d'électricité

De quoi les gens ont-ils besoin pour survivre au Cameroun?

Comme nous en Europe, ils ont besoin d'un travail et d'un salaire décent. La différence entre la vie à la campagne et la vie en ville est très grande. Dans les campagnes, les gens dépendent d'une bonne récolte et du fait qu'on leur paie un prix juste.

Il faudrait plus d'emplois fixes en ville pour pouvoir financer la vie chère.

Mais le plus important est que les enfants puissent aller à l'école afin d'avoir une bonne éducation.

À votre avis, comment était le marché du cacao lorsque la famille de Bikai voulait vendre les fèves? Y avait-il trop ou trop peu de cacao sur le marché?

Il y a trop de cacao sur le marché. Les prix sont donc bas, parce que l'offre est supérieure à la demande.

En 2001, un kilo de cacao coûtait entre Fr. 2.50 et Fr. 3.20. En 1993, le prix était exactement la moitié. Combien coûtait-il?

Entre Fr. 1.25 et Fr. 1.60.

Remarque: à l'automne 2017, le prix d'un kilo de cacao était d'environ 2 francs.

Pays producteurs de cacao et transport

Info pour les enseignants



Informations pour les enseignants

Mission de travail	<p>Les élèves dessinent les régions où l'on cultive des fèves de cacao.</p> <p>Ils découpent les images de la feuille d'images, les collent au bon endroit et complètent un texte à trous.</p>
Objectif	<ul style="list-style-type: none">• Les élèves apprennent dans quels pays les fèves de cacao sont cultivées.• Ils en savent plus sur le fruit du cacaoyer, la culture et la récolte des fèves de cacao.• 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• Exemple de solution• Crayons de couleur• Solution• Colle/ciseaux• Év. une grande carte du monde
Forme sociale	TI
Durée	90`

Informations supplémentaires:

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

Pays producteurs de cacao et transport

Documents de travail



Pays producteurs de cacao et transport



Prends un atlas de géographie, va à ta place et dessine sur les différents continents les pays où le cacao est cultivé.

ASIE (colorie en **vert**):
rouge):

Sri Lanka (peu)
Malaisie (peu)
Indonésie (peu)
Philippines (peu)
Papouasie-Nouvelle-Guinée (beaucoup)
(énormément)

AFRIQUE (colorie en **bleu**):

Ghana (énormément)
Côte d'Ivoire (énormément)
Cameroun (beaucoup)
Nigeria (énormément)

AMÉRIQUE DU SUD (colorie en

Brésil (le plus)
Venezuela (beaucoup)
République dominicaine (beaucoup)
Mexique (beaucoup)
Togo (beaucoup) Équateur
Colombie (beaucoup)



Maintenant, essaie de colorier l'équateur en **orange**.

Dessine également une bande de 1 cm de large au-dessus et en dessous de l'équateur en **jaune** (1 cm correspond ici à environ 15° degrés sur le quadrillage de la Terre).

Que constates-tu?

Pays producteurs de cacao et transport

Documents de travail



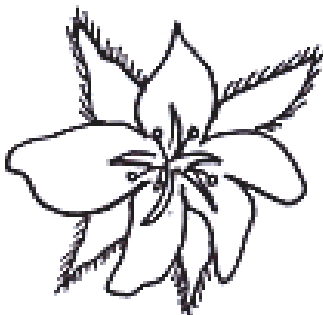
Complète les textes à trous. Colorie aussi toutes les images et complète le dessin s'il manque quelque chose.

Le cacaoyer

Le cacaoyer pousse toujours là où il fait _____ et _____. Mais il doit aussi être protégé de l'excès de _____ et de _____. C'est pourquoi le _____ pousse dans la _____ parmi d'autres grands _____.

Il existe des cacaoyers _____ pouvant atteindre _____ de haut. Pour pouvoir récolter les fruits avec une _____, on cultive des arbres de _____ de haut. Les fleurs et les fruits sont sur l'arbre toute l'_____. Pour produire 20 tablettes de chocolat, il faut la récolte d'un arbre entier!

Le cacaoyer est un arbre à feuilles persistantes. Il ne perd jamais complètement ses feuilles. Ses feuilles sont aussi grandes que la feuille sur laquelle tu es en train de dessiner. Elles sont vertes et brillantes. Les fruits sont jaunes.



La fleur du cacaoyer est de couleur rose. Elle deviendra plus tard le fruit.

Pays producteurs de cacao et transport

Documents de travail



Le fruit du cacaoyer (également appelé cabosse)

Un arbre donne environ ____ fruits par an. Les fruits du cacao sont récoltés à la _____.

Les humains ne sont pas les seuls à apprécier le _____.

Les _____ aussi aiment le cacao:



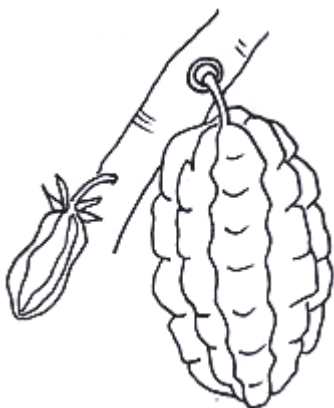
le _____



le _____

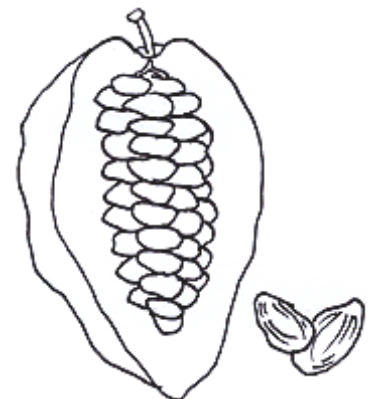


le _____



Les fruits poussent directement sur le tronc. Le fruit a une forme similaire à celle d'un melon, il mesure 10 à 20 cm de long. Lorsque les fruits du cacaoyer sont mûrs, ils deviennent jaune-rouge.

Le fruit est divisé à l'aide d'un grand couteau. Chaque fruit contient entre 30 et 60 graines de cacao. Les graines de cacao fraîches n'ont pas encore le goût du chocolat, elles sont plutôt amères. Les graines ressemblent à des amandes et sont violettes. On n'utilise que les graines, la coque du fruit est utilisée comme fourrage pour le bétail, comme engrais ou pour le chauffage. La pulpe est sucrée, on en fait de l'alcool ou du vinaigre.

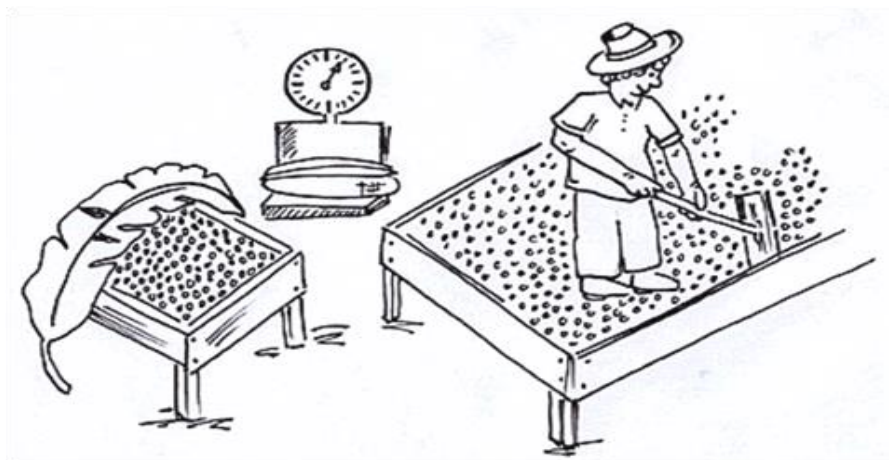


Pays producteurs de cacao et transport

Documents de travail



**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 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 fèves 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 laisse sécher les fèves au soleil sur des supports en bois jusqu'à ce qu'elles craquent lorsqu'on les écrase dans la main.
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

Pays producteurs de cacao et transport

Documents de travail



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 chargé dans le _____. Il est conduit jusqu'en _____.



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



Solutions

Carte du monde

15° au nord et au sud de l'équateur, les conditions climatiques sont idéales pour la culture du cacaoyer. Ici, il y a suffisamment de chaleur, beaucoup de pluie et un taux d'humidité élevé. Les saisons, comme on les connaît sous nos latitudes, n'existent pas ici.

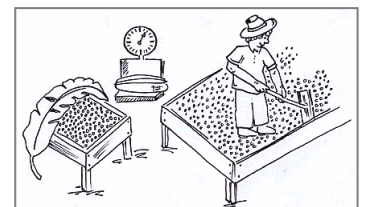
La récolte

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 fèves 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 ...

Pays producteurs de cacao et transport

Solution



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**.

Le cacaoyer

Le cacaoyer pousse toujours là où il fait **chaud** et **humide** (dans la «ceinture du cacao», une bande située à environ 15 degrés au sud et 15 degrés au nord de l'équateur). Mais il doit aussi être protégé de l'excès de soleil (dessiner le soleil) et de vent. C'est pourquoi le cacaoyer pousse dans la forêt vierge parmi d'autres grands arbres (**faire dessiner de nombreux arbres les uns à côté des autres**)!

Il existe des cacaoyers sauvages pouvant atteindre 15 mètres de haut. Pour pouvoir récolter les fruits avec une échelle (dessiner l'échelle), on cultive des arbres de 4-5 m de haut. Les fleurs et les fruits sont sur l'arbre toute l'**année**. Un arbre porte entre 70 et 100 000 fleurs par an, mais seules 300 à 400 d'entre elles se transforment en fruits, le reste tombe.

Le cacaoyer est un arbre à feuilles persistantes. Il ne perd jamais complètement ses feuilles. Ses feuilles sont aussi grandes que la feuille sur laquelle tu es en train de dessiner. Elles sont vertes et brillantes. Les fruits sont jaunes. La fleur du cacaoyer est de couleur rose. Elle deviendra plus tard le fruit.

Le fruit du cacaoyer (également appelé cabosse)

Un arbre donne environ **300-400** fruits par an. Les fruits du cacaoyer sont récoltés à la **main**. Les humains ne sont pas les seuls à apprécier le **fruit du cacaoyer**.

Les **animaux** aussi aiment le cacao:

Le singe le perroquet le rat

Les fruits poussent directement sur le tronc. Le fruit a une forme similaire à celle d'un melon, il mesure 10 à 20 cm de long. Lorsque les fruits du cacaoyer sont mûrs, ils deviennent verts à jaune-rouge.

Le fruit est divisé à l'aide d'un grand couteau. Chaque fruit contient entre 30 et 60 graines de cacao. Les graines de cacao fraîches n'ont pas encore le goût du chocolat, elles sont plutôt amères. Les graines ressemblent à des amandes et sont violettes. On n'utilise que

Pays producteurs de cacao et transport

Solution



les graines, la coque du fruit est utilisée comme fourrage pour le bétail, comme engrais ou pour le chauffage. La pulpe est sucrée.

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	45'

Informations supplémentaires:

L'excursion à la maison du chocolat Lindt Home of Chocolate peut être planifiée ici. La fabrication du chocolat y est présentée de manière claire et compréhensible et les élèves peuvent la découvrir de près.

Vous trouverez de plus amples informations sur

<https://www.kiknet-lindthomeofchocolate.org/choco-%C3%A9cole/> .

Fabrication du chocolat

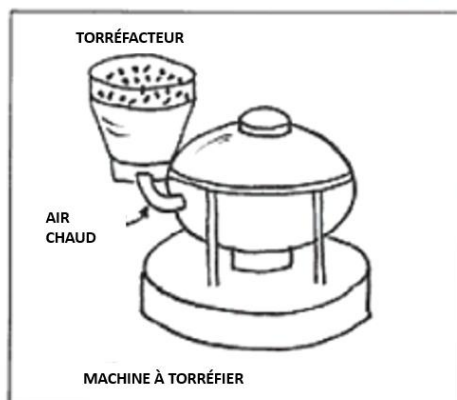
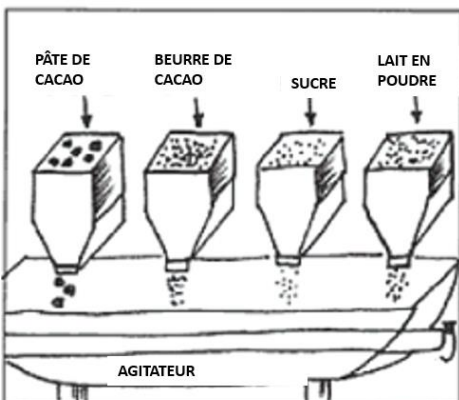
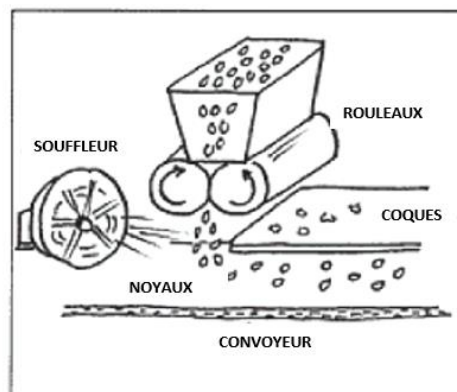
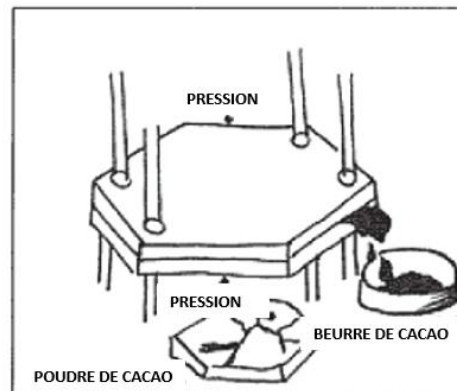
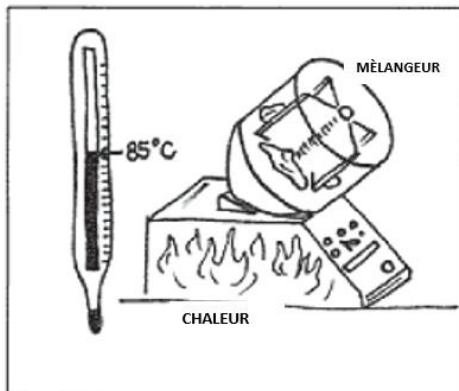
Documents de travail



Fabrication du chocolat



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



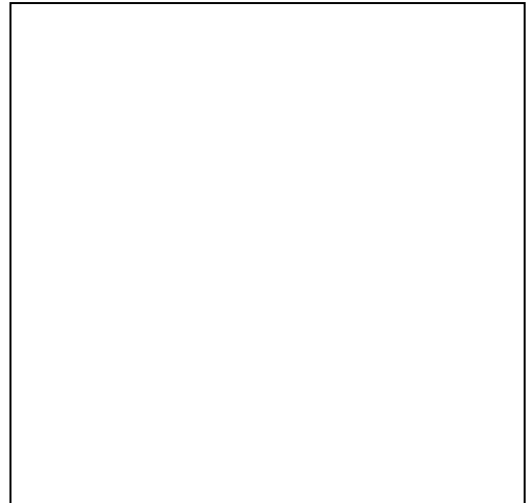
Fabrication du chocolat

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.



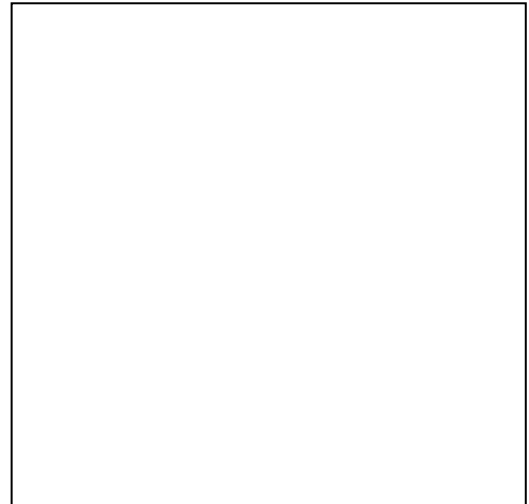
Fabrication du chocolat

Documents de travail



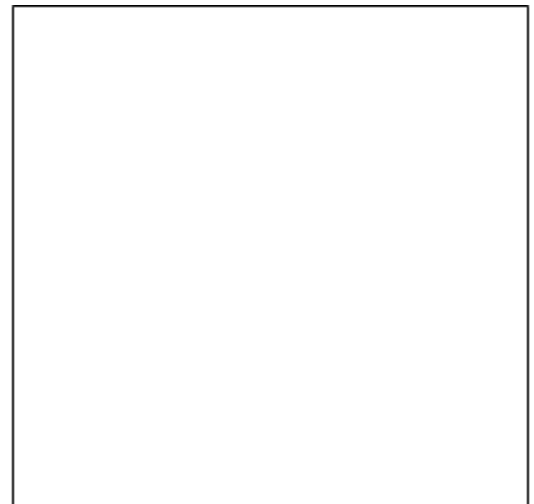
3. Le cacao est pressé

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.



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

Le chocolat est fabriqué dans une machine à mélanger. Selon la recette, on 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.



Fabrication du chocolat

Documents de travail



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/>



6. Mouler le chocolat

Pour que le chocolat puisse être moulé, il doit d'abord être refroidi 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!

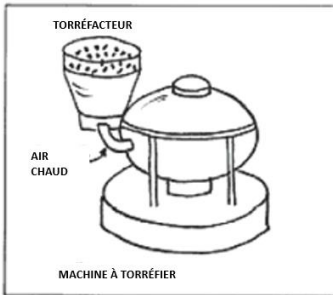
Fabrication du chocolat

Solution

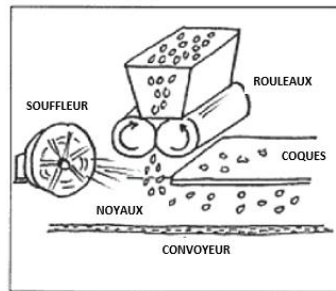


Solution

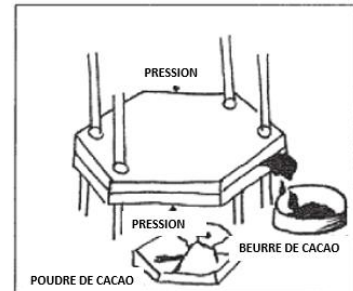
1



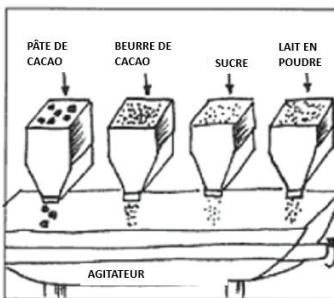
2



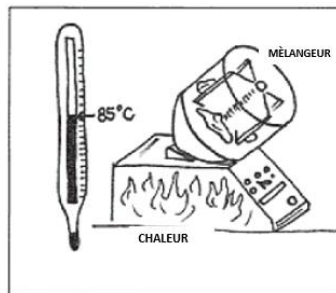
3



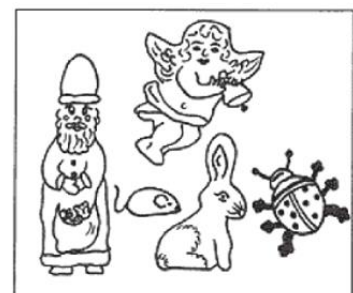
4



5



6



Histoire du chocolat

Info pour les enseignants



Informations pour les enseignants

Mission de travail	<p>Les élèves en apprennent davantage sur l'histoire du chocolat. Ils remettent un texte découpé dans le bon ordre et le collent.</p> <p>Ils créent ensuite une carte mentale (mind map) et discutent d'une question en groupe.</p>
Objectif	<ul style="list-style-type: none">• Les élèves en apprennent davantage sur l'histoire du chocolat.• Ils réalisent que la fève de cacao était d'abord une monnaie d'échange en Amérique du Sud.• Ils peuvent mener une discussion sur les raisons du succès du chocolat.
Matériel	<ul style="list-style-type: none">• Feuille d'exercices• Bâtons de colle, feuilles blanches
Forme sociale	TI/TG et plénière
Durée	45'

Informations supplémentaires:

- Le texte «Histoire du chocolat» doit être préalablement découpé en suivant les lignes. Les élèves peuvent le faire eux-mêmes ou l'enseignant peut effectuer les coupes à l'aide d'une machine à découper.

Histoire du chocolat

Documents de travail



Histoire du chocolat



Remets les parties de texte ci-dessous dans le bon ordre et colle-les ensuite sur une feuille blanche.

Histoire du chocolat

Les Mayas et les Aztèques étaient des peuples d'Amérique du Sud. Les Mayas découvrirent les fèves de cacao et les cultivèrent dès 2000 avant Jésus-Christ. Ils en préparaient une boisson nutritive qu'ils appelaient «xocoatl». Ils mélangeaient la pâte de cacao avec du poivre, de la vanille et du miel, puis ils la buvaient. Le beurre de cacao, en tant que matière grasse, servait surtout à des fins médicales.

On dit que les fèves de cacao ont une origine divine: Le dieu serpent plumé des Aztèques, Quetzalcoatl, avait apparemment volé les fèves de cacao aux petits dieux de la pluie. Un jour, alors qu'il se trouvait dans la ville de Tula, il enseigna aux hommes de la ville comment cultiver le cacao, transmettant ainsi à l'humanité le savoir de cette plante volée. Puis le cacao continua à voyager et enterra toutes les monnaies de l'époque: coquillages, plumes et pierres précieuses. Désormais, le cacao était la monnaie d'échange. La valeur du cacao était très élevée en raison des problèmes de transport et parce que l'on ne pouvait pas en récolter de grandes quantités. Un tissu sur lequel on avait travaillé 450 heures valait 100 fèves de cacao. Un lapin coûtait 30 fèves.

Les premières nouvelles n'arrivèrent en Europe que vers 1500 après Jésus-Christ. Christophe Colomb découvrit les fèves lors d'un de ses voyages en Amérique, mais c'est Hernando Cortez qui ramena les fèves en Espagne pour les cultiver afin de les utiliser comme monnaie. On pouvait en effet acheter un esclave pour 100 fèves. Cortez n'aimait pas la boisson que les Aztèques en faisaient. L'empereur d'Espagne fut toutefois ravi de voir que l'argent poussait désormais sur les arbres. On planta alors de plus en plus de cacao, il y eut de plus en plus de fèves, et il perdit de sa valeur. On n'utilisait plus le cacao que pour fabriquer des boissons.

Histoire du chocolat

Documents de travail



À l'époque, on connaissait déjà le sucre, que l'on ramenait d'Inde par bateau, car en Europe, on ne trouvait que du miel. Un serviteur essaya un jour de mélanger du sucre dans la boisson au cacao, et à sa surprise, c'était excellent! Dès lors, toutes les dames, les rois et les empereurs ne buvaient plus que cette boisson. L'Espagne était le seul pays à pouvoir importer les fèves d'Amérique du Sud. Les Espagnols avaient interdit à tous les autres pays d'en faire le commerce et gagnaient ainsi beaucoup d'argent. Cela prit toutefois fin au moment où l'interdiction fut levée et où de nombreux pays introduisirent clandestinement des fèves de cacao. Le chocolat devint alors une boisson à la mode en Europe. Par la suite, on essaya de fabriquer beaucoup de choses avec du chocolat.

Après des siècles de consommation du chocolat principalement sous forme de boisson, la première tablette de chocolat industrielle fut inventée en 1847 dans une manufacture de chocolat anglaise. C'est là que la société Fry & Sons eut l'idée de mélanger la nouvelle poudre de cacao non pas avec de l'eau chaude, mais avec du beurre de cacao fondu. Il en résulta une masse collante qui fut versée dans un moule et refroidie. La tablette de chocolat solide était née. Comme à cette époque, de plus en plus de choses étaient fabriquées dans de grandes usines équipées de machines, le nouveau chocolat put bientôt être produit en grande quantité et à un prix avantageux, et de nombreuses personnes purent manger du chocolat. Malheureusement, le chocolat était très dur et amer et n'avait pas le même goût que le chocolat d'aujourd'hui. Le chocolat au lait ne fut créé qu'en 1875 par Daniel Peter, un Suisse qui expérimentait avec le lait condensé de son voisin Nestlé.

De nos jours, les consommateurs aiment aussi déguster des chocolats avec moins de sucre ou sans lait, ou encore des chocolats spéciaux, par exemple avec du poivre, du piment ou des herbes.

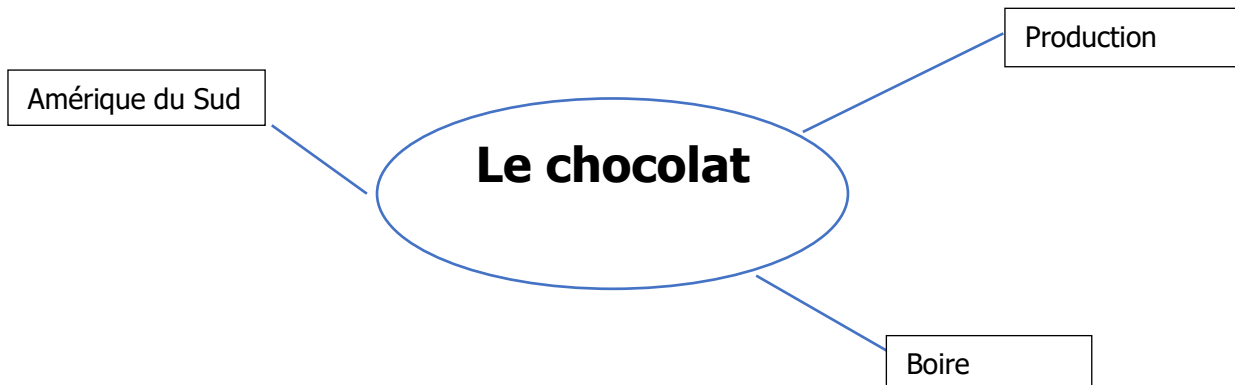
Histoire du chocolat

Documents de travail



Complète le champ lexical avec d'autres termes.

Champ lexical du chocolat:



Pourquoi le chocolat a-t-il autant de succès?

Notez vos idées et vos points de vue sous forme de mots-clés.

Nos opinions et nos idées:

.....

.....

.....

.....

.....

Aspects sanitaires et conservation

Info pour les enseignants



Informations pour les enseignants

Mission de travail	Les élèves complètent des feuilles d'exercices sur la santé et à la conservation et dessinent leur propre emballage imaginaire.
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 toutes 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.• Ils savent comment le chocolat est emballé, stocké et comment son emballage est éliminé.
Matériel	<ul style="list-style-type: none">• Feuilles d'exercices• Exemple de solution• Tablettes de chocolat et autres matériaux dans lesquels sont emballés des ingrédients• Morceaux de papier et feuille d'aluminium
Forme sociale	TI/plénière
Durée	45'

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.



Chocolat et santé



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: _____

Aspects sanitaires et conservation

Documents de travail



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?

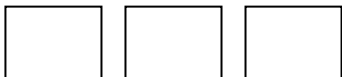
Le chocolat est certes bon pour la santé, mais seulement si l'on n'en mange pas trop.

Trop de chocolat, c'est mauvais!

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

Chaque tablette de chocolat contient 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 peu 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!

Aspects sanitaires et conservation

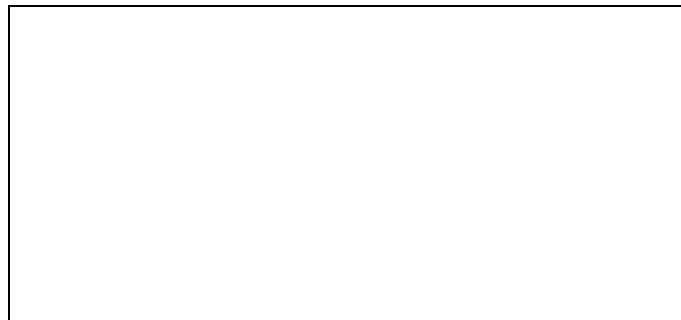
Documents de travail



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!



Aspects sanitaires et conservation

Documents de travail



**Résous le problème sur la conservation du chocolat.
Dessine ensuite ton propre emballage fantaisie pour ton chocolat.**

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

de _____

de _____

de _____

de _____

Le chocolat ne devrait pas être conservé au réfrigérateur, car cela altère son goût. 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. L'aluminium ne laisse pas passer l'humidité, la lumière et protège un peu de la chaleur. De plus, l'aluminium est un matériau léger et inoffensif pour la santé.



L'aluminium est une matière valorisable et peut être recyclé. C'est pourquoi l'aluminium ne doit pas être jeté dans les déchets ordinaires, mais dans la collecte séparée.





Concours d'emballage de chocolat

Dessine ici un emballage de chocolat qui a l'air si délicieux et appétissant, que tu achèterais immédiatement ce chocolat rien qu'à cause de son emballage. Veille à ce que l'emballage contienne toutes les indications nécessaires!



Suggestion 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.

Le chocolat doit être conservé dans un endroit bien protégé

de l'humidité

de la lumière

de la chaleur

des odeurs

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

dans du papier d'aluminium ou du film plastique, puis dans un emballage en papier coloré

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.• 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	45'



Calculer avec du chocolat



Colorie les diagrammes circulaires en suivant les instructions.

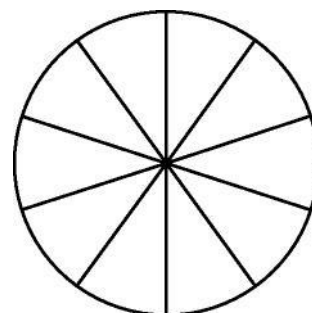
Chocolat noir

4 cases brunes = 60% de pâte de cacao

1 case jaune = 10% de beurre de cacao

5 cases grises = 30% de sucre

En Suisse, le chocolat militaire est très riche en cacao, et contient un peu de caféine afin de renforcer les soldats et de les maintenir éveillés.



Chocolat au lait

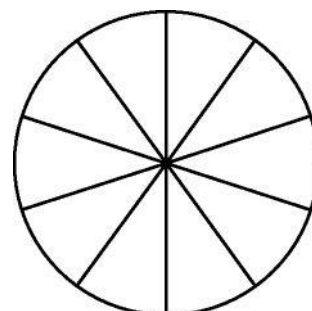
2 cases brunes = 20% de pâte de cacao

1 case jaune = 10% de beurre de cacao

5 cases grises = 50% ou moitié de sucre

2 cases blanches = 20% de lait

Le chocolat au lait a été inventé par un Suisse.



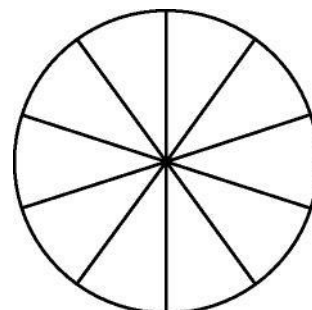
Chocolat blanc

2 cases jaunes = 20% de beurre de cacao

6 cases grises = 60% ou moitié de sucre

2 cases blanches = 20% de lait

Le chocolat blanc ne contient pas du tout de pâte de cacao, seulement de la graisse, c'est pourquoi il n'est pas brun.





Résous les problèmes suivants.

1. Il y a 5 amis dans la cour de récréation. Chacun a 3 tablettes de chocolat sur lui. Combien de tablettes ont-ils tous en commun? _____
2. Karla reçoit 32 barres de chocolat pour son anniversaire. Elle ne veut pas toutes les manger et les répartit entre ses huit amies invitées. Combien de barres chaque amie reçoit-elle? _____
3. 1 tablette de chocolat coûte 1 Fr. 50 c. Combien coûtent 7 tablettes de chocolat? _____

4. Transforme ces unités en francs:

450 c. = _____
255 centimes = _____
890 c. = _____
1200 c. = _____
2500 c. = _____
5670 c. = _____

5. Transforme ces francs en centimes:

5 Fr. = _____
7 Fr. 10 c. = _____
8 Fr. 65 c. = _____
13 Fr. = _____
17 Fr. 60 c. = _____
89 Fr. 45 c. = _____

Te souviens-tu? 1 kg de chocolat équivaut à 1000 g de chocolat.

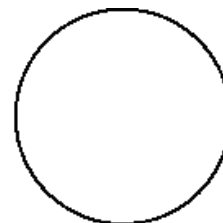
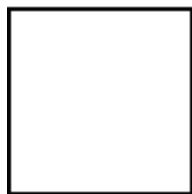
6. Transforme en g:

1kg 300g = _____
2kg 400g = _____
5kg 700g = _____
12kg = _____
16kg 100g = _____
36kg 900g = _____

7. Transforme en kg:

1500g = _____
2400g = _____
4700g = _____
6900g = _____
15 800g = _____
700g = _____

8. Nomme ces formes:



Mathématiques et chocolat

Documents de travail

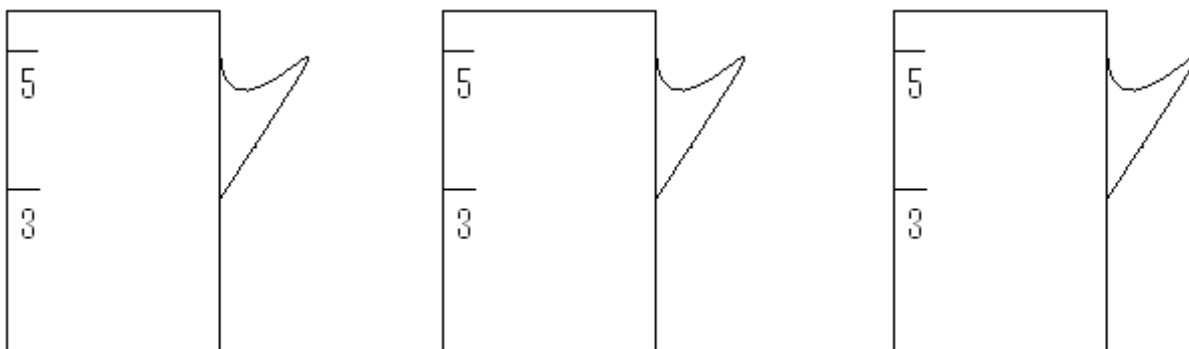


9. Dessine ici toi-même des formes géométriques, comme celles de l'exercice 8.

--	--	--	--

10. Voici un problème difficile, essaie de trouver la solution!

Pierre, apprenti d'une usine de chocolat, est confronté à un problème: Son patron lui a demandé de confectionner un chocolat au lait spécial. Pour cela, il a notamment besoin de 4 litres de lait. Près de la grande réserve de lait, il trouve deux pichets gradués. L'un de 3 litres et l'autre de 5 litres. Comment parvient-il à obtenir exactement 4 litres?



--	--	--

Ta réponse:

Mathématiques et chocolat

Solution



Exemple de solution

N° 2 4 barres de chocolat

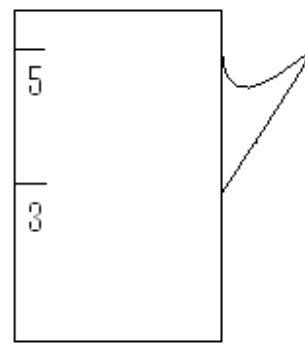
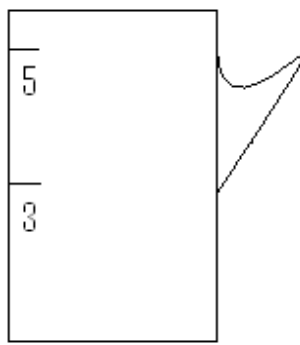
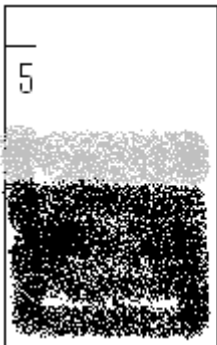
N° 3 10.50 Fr.

N° 4	4 Fr. 50 c.	N° 5	500 c.
	2 Fr. 55 c.		710 c.
	8 Fr. 90 c.		865 c.
	12 Fr.		1300 c.
	25 Fr.		1760 c.
	56 Fr. 70 c.		8945 c.

N° 6	1300 g	N° 7	1 kg 500 g
	2400 g		2 kg 400 g
	5700 g		4 kg 700 g
	12000 g		6 kg 900 g
	16100 g		15 kg 800 g
	36900 g		0 kg 700 g

N° 8 Carré Rectangle Triangle Cercle

N° 10



<p>1. Remplir deux pichets de 3 litres de lait.</p> <p>2. On déverse le contenu d'un pichet dans l'autre jusqu'à ce que la marque des «5l» soit atteinte dans ce dernier. (Il reste alors 1l dans l'autre)</p> <p>3. On vide le pichet rempli de 5l de lait jusqu'à ce qu'il contienne à nouveau 3l.</p> <p>4. Le lait du pichet d'un litre est versé dans celui de trois.</p> <p>Et voilà, ça fait 4 litres</p>		
--	--	--

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 notent les questions qu'ils souhaitent poser pendant la visite et réfléchissent aux domaines qui les intéressent le plus.</p> <p>Après la visite, les participants 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 alors 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.

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 de 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



Qu'attends-tu de la maison du chocolat Lindt Home of Chocolate?



Tu en sais désormais beaucoup sur le chocolat. Dans la maison du chocolat Lindt Home of Chocolate, tu trouveras, on te racontera et tu découvriras encore plus d'informations à ce sujet.

Ci-dessous figure une liste des thèmes qui seront abordés. Coche ceux qui t'intéressent et note à chaque fois une ou deux questions.

- Fabrication du chocolat – De la fève à la tablette de chocolat
- L'histoire du chocolat – Comment le cacao est arrivé en Europe
- La Suisse, patrie du chocolat
- Célèbres pionniers du chocolat en Suisse (Cailler, Nestlé, Peter, Suchard, Tobler, Lindt, Sprüngli)
- Le chocolat à la conquête du monde
- La durabilité dans la production de chocolat
- Vie et conditions de vie des cultivateurs de cacao
- Commerce équitable du cacao
- Développement et recherche de nouvelles variétés de chocolat



Bien entendu, il est également possible de poser des questions sur d'autres thèmes liés au chocolat et au cacao. La créativité n'a pas de limites.



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



Remplis le questionnaire ci-dessous concernant ta visite à la maison du chocolat Lindt Home of Chocolate et écris ton opinion.

	très bien 😊😊	bien 😊	neutre	pas bien 😞	pas bien du tout 😞😞
J'ai trouvé l'exposition ...					
Justification:				
La visite était ...					
Justification:				
Grâce à l'exposition, mon apprentissage a été ...					
Justification:				
Ce que j'ai le plus aimé,				
Ce que je changerais				
Autres remarques, souhaits, éloges et critiques				