

Entrez au cœur
du *Chocolat*

FICHER PÉDAGOGIQUE

Proposé par

LES 
Chocolats
du cœur

FICHE 1 : D'OÙ VIENT LE CACAO ?

LECTURE DE DOCUMENTS

L'histoire du chocolat remonte à plus de 2000 ans. Les Mayas et les Aztèques en Amérique centrale utilisaient les fèves de cacao comme monnaie d'échange. Ils préparaient aussi une boisson amère à base de cacao.

Les Européens ont découvert le chocolat lorsqu'ils ont commencé à explorer le Nouveau Monde avec Christophe Colomb. C'est Herman Cortès qui a apporté le cacao en Europe où il a été transformé en une boisson sucrée.

Au 19^{ème} siècle, les machines ont permis de fabriquer du chocolat en grande quantité. Aujourd'hui, le chocolat est fabriqué dans des usines partout dans le monde.



Complète le texte avec les mots manquants :

Europe - monnaie - cacao - premiers- 19^{ème} siècle

1. L'histoire du chocolat

Les Mayas au 3^{ème} siècle et les Aztèques au 16^{ème} siècle ont été les _____

à fabriquer du chocolat. Les fèves de _____ servaient de _____.

C'est l'explorateur Herman Cortès qui a apporté le chocolat en _____

C'est seulement au _____ qu'on a fabriqué le chocolat en grande quantité.

FICHE 2 : "LA TASSE DE CHOCOLAT"

Lecture d'image

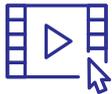


«La tasse de chocolat ou La Famille du duc de Penthièvre». Peint par l'artiste Jean-Baptiste Charpentier en 1768.

FICHE 3 : LA FABRICATION DU CHOCOLAT (1/2)

VISIONAGE DE DOCUMENTAIRES :

- 1) Lis les questions ci-dessous et essaie de répondre, *(au crayon à papier)*, à celles dont tu penses connaître les réponses.
- 2) Visionne ensuite le documentaire intitulé "Du cacao au chocolat, l'histoire d'une passion" et complète le questionnaire au fur et à mesure.
- 3) Compare ensuite tes réponses avec celles de tes camarades puis rédige un résumé qui expliquera les différentes étapes de la fabrication du chocolat.



Vidéo disponible ici :

<https://rebrand.ly/fabricationchocolat>

Les pays producteurs de cacao se trouvent entre les 2 tropiques

Vrai ou Faux

Cite 2 pays producteurs de cacao :

..... -

Un cacaoyer est un arbre qui ne pousse qu'à l'ombre

Vrai ou Faux

Combien de temps vit un cacaoyer ?

.....

Comment appelle-t-on les fruits du cacaoyer ?

.....

Sur 500 fleurs de cacaoyer, combien donneront un fruit ?

.....

Sur quelle partie du cacaoyer poussent ses fruits ?

sur la cime de l'arbre sur les branches du cacaoyer

sur le tronc du cacaoyer

Comment le pollen de la fleur du cacaoyer est-elle transportée ?

par le vent par les insectes volants (papillons, abeilles)

par les fourmis

Il faut combien de temps pour qu'une cabosse soit mûre

.....

FICHE 3 : LA FABRICATION DU CHOCOLAT (2/2)

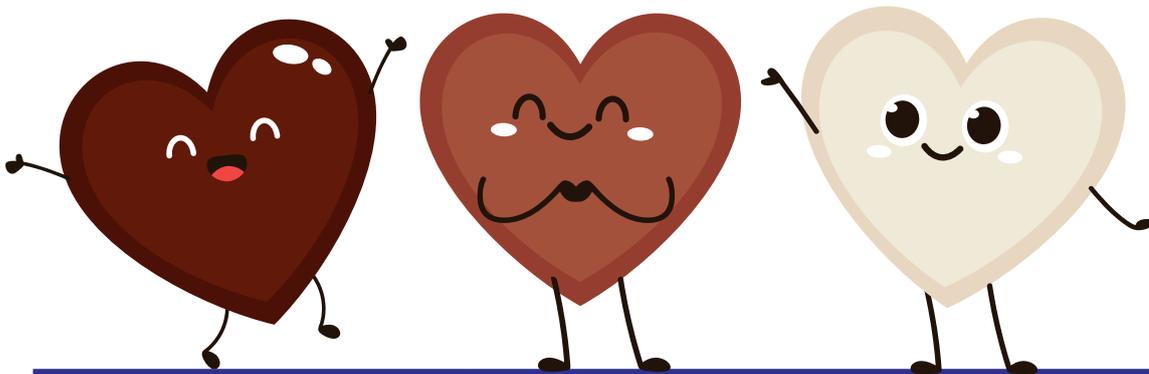
Numérote dans l'ordre chronologique les différentes étapes de traitement des fèves de cacao

- écabossage
- séchage des fèves
- récolte des cabosses
- fermentation
- lavage des fèves
- récolte

Numérote les différentes étapes de la transformation des fèves de cacao en chocolat

- Conchage pendant 12 à 48H
- Torréfaction pendant 20-30 mn
- Concassage-broyage
- Pressage pour obtenir la masse liquide

Indique les ingrédients pour fabriquer les chocolats suivants :



CHOCOLAT NOIR	CHOCOLAT AU LAIT	CHOCOLAT BLANC

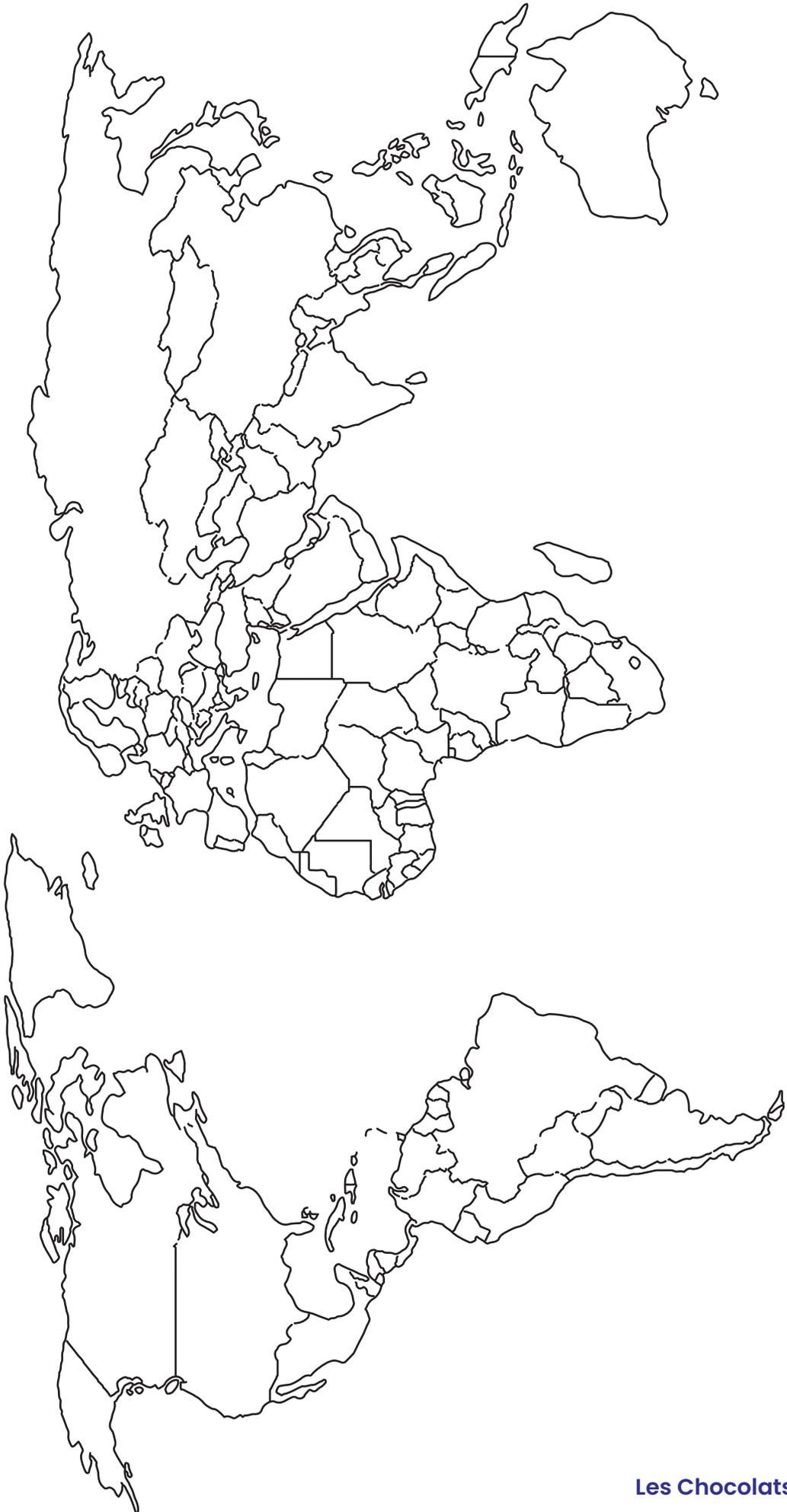
FICHE 4 : DANS QUELS PAYS LE CACAO EST-IL CULTIVÉ ? (1/2)

PAYS	Production fèves de cacao en 2020 (en tonnes)
Côte d'Ivoire	2 200 000
Ghana	800 000
Indonésie	739 483
Nigéria	340 163
Equateur	327 903
Cameroun	290 000
Brésil	269 731
Pérou	160 289
Mexique	29 429
Inde	26 000

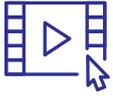
- Cherche où se trouvent les pays cités dans le tableau et colorie-les en jaune sur la carte.
- Inscris aussi leurs noms sur la carte.
- Coloris les océans en bleu
- Trace la ligne de l'Equateur et les 2 tropiques sur la carte.
- Où sont situés les pays producteurs de cacao par rapport à l'équateur ?

- Sais-tu pourquoi ?

FICHE 4 : DANS QUELS PAYS LE CACAO EST-IL CULTIVÉ ? (2/2)



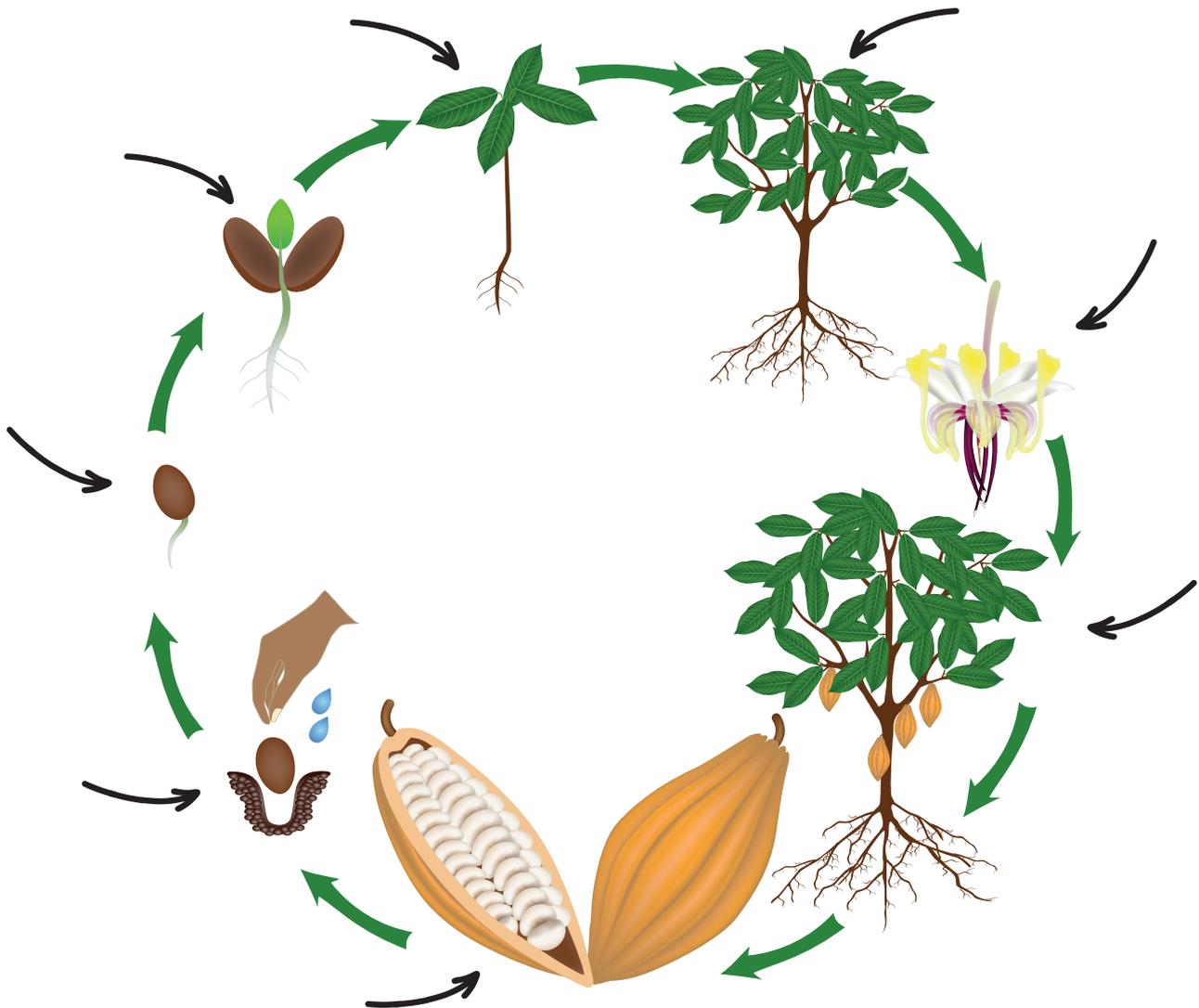
FICHE 5 : LE CYCLE DU CACAOYER



Vidéo disponible ici : <https://rebrand.ly/fabricationchocolat>

Après avoir regardé la vidéo, colle les étiquettes au bon endroit

CACAOYER	CABOSSE	SEMI
GERME	FLEUR	GERMINATION
GRAINES	ARBRISSEAU	



FICHE 6 : LE VOYAGE D'UNE FÈVE DE CACAO

Mets ces images dans le bon ordre



Les Chocolats du Cœur

FICHE 7 : QUI CONSOMME LE CHOCOLAT ?

Selon toi quels sont les produits à base de cacao les plus consommés en France ?

Classe les produits ci-dessous du plus au moins consommé

1 : 36% 2 : 24,6% 3 : 15,6% 5 : 10,4% 4 : 13,5%



..... **BARRES**



..... **PÂTE À TARTINER**



..... **CONFISERIE**



..... **TABLETTE DE CHOCOLAT**

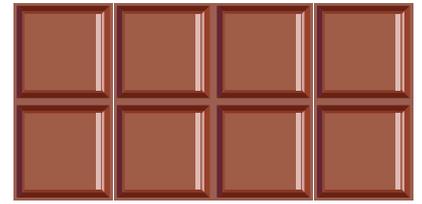
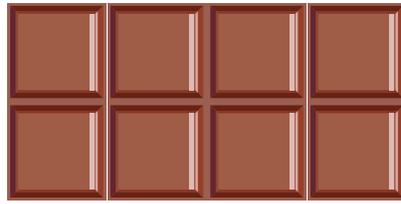


..... **CACAO EN POUDRE**

Quel est celui que tu préfères ?

FICHE 8 : CHOCO-MATH (1/2)

Découpe les carrés de chocolat et partage-les équitablement selon les consignes. Chaque personne doit avoir le même nombre de chocolat.



1 Partage 4 chocolats entre 2



2 Partage 9 chocolats entre 3 personnes



3 Partage 8 chocolats entre 3 personnes, que constates-tu ?



FICHE 8 : CHOCO-MATH (2/2)

PROBLÈMES :

Pour Noël, un chocolatier prépare des boîtes avec des Cœurs caramel et des Rochers. Un Cœur caramel coûte 1,50€ et un Rocher coûte 0,75€. **Il doit y avoir 15 chocolats par boîte et le prix de la boîte ne doit pas dépasser 15€.**

1) Le chocolatier peut-il mettre dans chaque boîte :

a. 8 Cœurs caramel et 4 rochers ?

Ton opération :

Ta phrase réponse :

b. 5 Cœurs caramel et 10 rochers ?

Ton opération :

Ta phrase réponse :

c. 8 Cœurs caramel et 7 rochers ?

Ton opération :

Ta phrase réponse :

2) Le nombre de Cœurs caramel contenus dans une boîte peut-il dépasser 10 ?

Ton opération :

Ta phrase réponse :

3) Donner toutes les façons de préparer ces boîtes.

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-



FICHE 9 : LE CHOCOLAT ÉQUITABLE (1/2)

Revenu quotidien des cultivateurs de cacao en Côte d'Ivoire

0,5€

Revenu quotidien des cultivateurs de cacao au Ghana

0,76€



Il y a 5 à 6 millions de producteurs de cacao dans le monde entier.

Presque tous les fermiers de cacao en Côte d'Ivoire et au Ghana vivent en dessous du seuil de pauvreté.

Pratique intensive



Pratique durable et équitable



FICHE 9 : LE CHOCOLAT ÉQUITABLE (2/2)

Es-tu devenu un as du commerce équitable ?

Relève 3 arguments en faveur du commerce équitable

.....

1) Le commerce équitable, c'est mieux pour :

- Les producteurs La planète Les deux

2) Le but du commerce équitable, c'est de donner aux producteurs :

- Plus de chocolat Plus de jouets De meilleures conditions de vie

3) Comment sait-on si c'est équitable ?

- On peut voir le label C'est tout vert C'est tout doux

4) Que peuvent faire les producteurs avec l'argent qu'ils ont en plus ?

- Partir à la plage Construire un hôpital pour le village Acheter des bonbons

5) Avec quoi fabrique-t-on le chocolat ?

- Avec les fèves de cacao Avec les fèves de la galette Avec les fèves du marché

Quel consommateur es-tu ?

A) Quand je fais mes courses et que je me trouve au rayon chocolat :

1. Je compare les prix, et je me dis que les produits issus du commerce équitable ne sont pas si chers !
2. Je choisis systématiquement un chocolat portant le label équitable.
3. je choisis le chocolat moins cher

B) Et si je ne trouve pas de chocolat équitable ?

1. Je me dis que ce magasin a un train de retard, j'irai en face la prochaine fois.
2. Soit ils sont en rupture de stock, soit ce sont des ignorants. Je vais de ce pas parler au gérant.
3. Cette fois-ci, je prends un chocolat sans la mention équitable

C) A l'école :

1. Je crâne avec mon dernier tee-shirt en coton équitable.
2. Je raconte à mes ami.e.s l'histoire des producteurs de cacao à Haïti.
3. Je pense : « vivement ce week-end ! »

D) À la maison :

1. Toute la famille adore le chocolat... équitable, bien sûr.
2. On utilise des ampoules basse consommation, on fait attention à l'eau et on a des produits équitables dans le placard
3. Plateau télé : foot, pizza mais... glace équitable, bien sûr !

FICHE 10 : JEUX

Colorise ce dessin d'un plat maya représentant la fabrication de cacao sur une métate



Trouves les mots mêlés :

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

CHOCOLAT
FÈVE
CACAO
ASSORTIMENT
PRALINE
FOURRAGE
BONBON
GANACHE
LAIT
PAQUES
NOEL
BLANC

La recette :

Découpe les différentes étiquettes et remet la recette dans le bon ordre.

Bon appétit !

- 
- Chemiser l'intérieur d'un moule en pyrex avec du papier sulfurisé et verser la préparation.
 - Cuire 5 à 6 minutes au four à micro-ondes (puissance maximale) puis vérifier la cuisson (la pointe d'un couteau doit ressortir sèche, même si le gâteau paraît humide).
 - Démouler et laisser refroidir sur une grille. Déguster !

- un bol
- un saladier
- une cuillère à soupe
- une cuillère à café
- une balance
- un fouet
- un four à micro-ondes

- 125 g de chocolat noir
- 100 g de beurre
- 3 œufs
- 100 g de sucre
- 50 g de farine
- 2 cuillères à café de levure
- 2 cuillères à soupe de crème

- Dans un bol, faire fondre le chocolat 1 minute au four à micro-ondes (puissance maximale).
- Ajouter le beurre en morceaux et remettre 1 minute au four à micro-ondes. Bien mélanger.
- Mélanger les œufs avec le sucre dans un saladier, ajouter le chocolat et le beurre, puis la farine, la levure et la crème.

Les ingrédients

Le déroulement

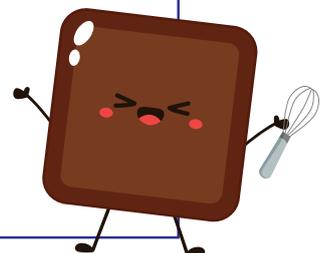
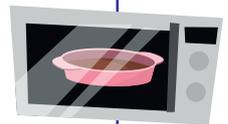
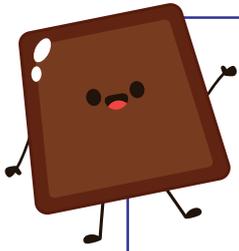
Les ustensiles

Le gâteau au chocolat vite fait

FICHE 11 : RECETTE DE CUISINE (2/3)

La recette :

Reconstitue la recette

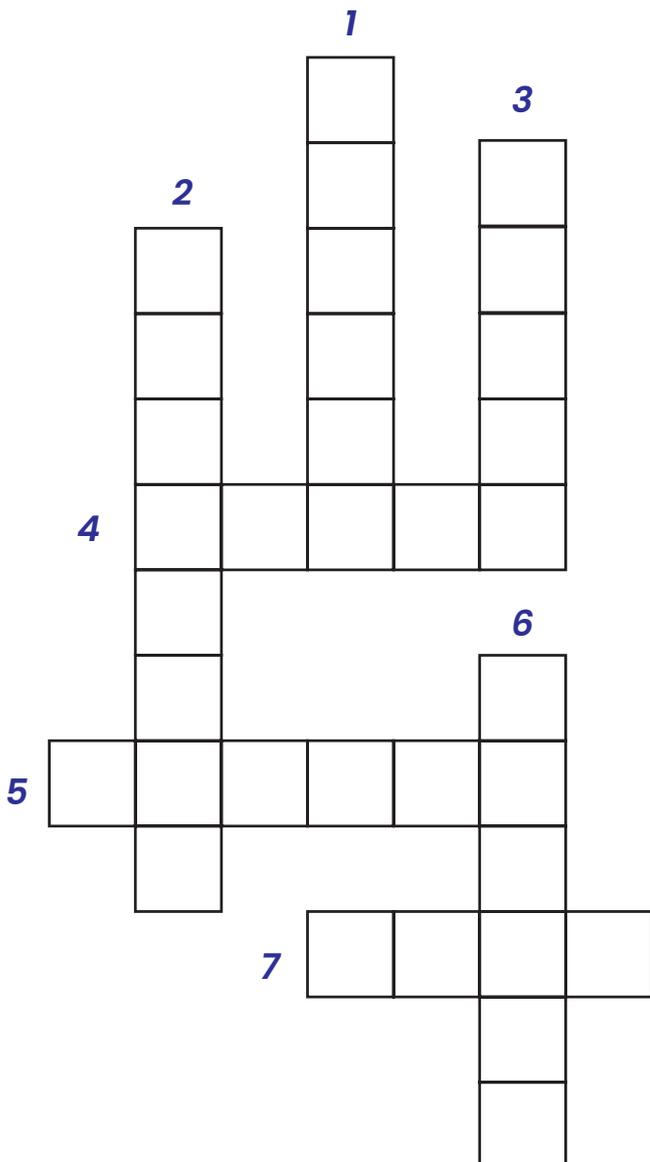


Questions sur la recette :

- 1) Quel est le nom de cette recette ?
- 2) Combien d'œufs faut-il ?
- 3) Quelle quantité de chocolat faut-il pour cette recette ?
- 4) Donne le nom de 2 ustensiles utilisés :
- 5) Où fait-on cuire le gâteau ?

Mots fléchés :

Lis les définitions et retrouve les ingrédients de la recette.



- 1- *Faite à partir du lait, je peux me transformer en chantilly.*
- 2- *Fondu ou croquant ; noir, au lait ou blanc, je fais le bonheur des enfants et des grands*
- 3- *On me saupoudre sur les crêpes.*
- 4- *Faite à partir du lait, je peux me transformer en chantilly.*
- 5- *Poudre blanche, fabriquée à partir du blé.*
- 6- *Grâce à moi les gâteaux gonflent.*
- 7- *On me mange au plat, dur ou à la coque.*

