

Le cacaoyer, l'arbre aux fruits magiques

Résumé

Une animation pour découvrir l'origine du chocolat, de la cabosse à la tablette, suivie d'une dégustation.

Niveau

Cycle 2 à cycle 3

Durée

45 minutes

Thèmes

Agricultures et
paysans
Aliments du monde

Objectifs

- Découvrir l'origine du chocolat, de la cabosse à la tablette, les conditions de récolte du cacao et la fabrication du chocolat ;
- Suivre les différentes étapes de la récolte à la transformation ;
- S'exprimer sur les sensations gustatives autour du chocolat.

Matériel

Boite de fèves /cabosses
Planche image (cabosses, cacaoyer)
Cacaoyer (arbre)
Cabosses
Cadres séchages
Sac cacao
Étiquettes bateau /capitaine
Maquette « usine » + planche images
Bol éclats fèves, poudre cacao, tablettes
Sacs cacao pleins
Planche image usine
Plateau chocolat : tablette / poudre / pâte à tartiner
Bols dégustation : poudre cacao / chocolat noir / chocolat lait riz
Vidéo « A la découverte du Cacao », Réalisation : B. Théau, C. Auxéméry - Production Orcades, CRDP Poitou-Charentes 1997

Consommables

Poudre cacao/ chocolat noir/ chocolat lait riz / yogi tea au chocolat

Le cacaoyer, l'arbre aux fruits magiques

Déroulement

Séquence 1 : Questionnement

Travail sur les représentations des enfants sur l'origine et la transformation du cacao.

Séquence 2 : Apports de connaissances

On montre une fève / la cabosse / l'arbre et l'on explique la botanique du cacaoyer :

Arbre : cacaoyer

Cabosse : fruits

Fèves : graines

On montre le cacaoyer et on le décompose ensemble (tronc, branches,...), on place les fruits.

Cet arbre a besoin de beaucoup de chaleur et de beaucoup d'humidité toute l'année. On va donc le trouver dans les forêts tropicales.

On demande aux enfants de situer sur la carte les zones tropicales ... Pour les plus grands, on peut localiser le pays d'origine du cacao (Mexique : boisson des dieux).

Séquence 3 : Extrait de la vidéo « A la découverte du Cacao »

Présentation de la vidéo (la récolte du cacao en Afrique).

Consigne : Être attentif puisque après nous allons nous aussi faire une récolte !

Évaluation.

Séquence 4 : Mise en scène des enfants avec commentaire sur les différentes étapes

A partir des maquettes et objets, on demande aux enfants de « simuler » :

cueillette des fruits , « écabossage », séchage, mise en sac, transport bateau / capitaine, transformation en usine.

Séquence 5 : Dégustation

Présentation de la langue en tant qu'organe du goût , des saveurs.

Dégustations dans l'ordre :

a/ poudre de cacao

b/ chocolat noir

c/ chocolat lait riz

Les enfants s'expriment sur leurs ressentis.

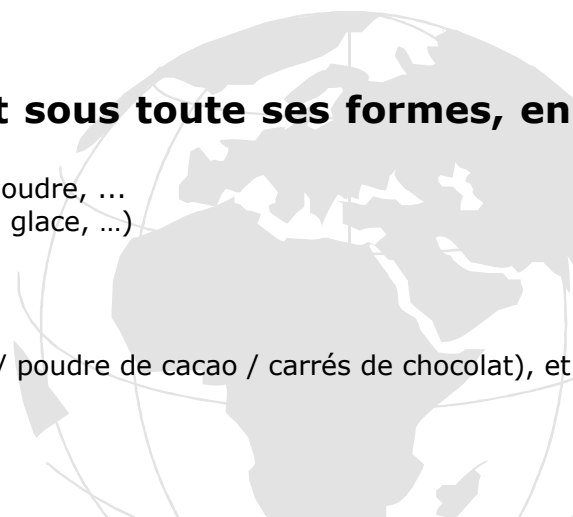
Séquence 6 : Présentation du chocolat sous toute ses formes, en les nommant

La tablette du pâtissier, la pâte à tartiner, le chocolat en poudre, ...

Et qu'est ce que l'on peut faire avec du chocolat (gâteaux, glace, ...)

Séquence 7 : Évaluation

Présenter les 3 étapes de transformation du cacao (fèves / poudre de cacao / carrés de chocolat), et demander aux enfants de les mettre dans l'ordre.



Le cacaoyer, l'arbre aux fruits magiques

En savoir plus

Exposition d'Agropolis Museum

« Gaston Bivina, planteur de cacao dans le sud du Cameroun »
<http://www.museum.agropolis.fr/pages/expos/agriculteurs/gaston.htm>

Les mondes du cacao

Réalisée à l'occasion du Salon international de l'agriculture 1999, cette brochure, très illustrée, est disponible sous les formats de lecture Pdf et Flash. Parmi les chapitres : L'arbre de l'ombre | La nourriture des dieux | Des cabosses et des hommes | Le mystère des arômes | Un monde de cacao | Le cacao, tout un programme | Avis aux amateurs

Langue : Français

CIRAD, Nestlé - France

http://www.cirad.fr/fr/web_savoir/curieux/brochures/cacao/index.php

Saveurs du Monde - Le cacao

La saga du chocolat, de la machine à moudre au plaisir croqué, culture et transformation, la griffe des grands chocolatiers, information sur pays producteurs et consommateurs, fiches culinaires, recettes,...

Langue : Français

MS COMM - Canada

http://saveurs.sympatico.ca/ency_8/cacao/cacao.htm

« **Cacao et chocolat** », éd. Orcades.

Vidéo « A la découvert du Cacao »

Réalisation : B. Théau, C. Auxéméry - Production Orcades, CRDP Poitou-Charentes 1997

