

Objectifs de la séance



- Découvrir les origines du chocolat et son processus de fabrication
- Sensibiliser sur les conditions de travail des personnes qui produisent le chocolat

➤ **Nombre d'enfants** : 10 - 12

➤ **Nombre d'animateur·trice·s** : 2

➤ **Tranche d'âge** : 6 - 11 ans

➤ **Durée** : 1h

➤ **Matériel nécessaire** : Ordinateur et vidéoprojecteur, vidéo, fiches quiz, crayons



1 - Jeu brise glace

2 - Introduction de la séance

L'intervenant.e demande aux enfants s'ils aiment le chocolat et s'ils savent comment il est fabriqué ?

3 - De la fève à la tablette

- Visionnage de la vidéo “La fabrication du chocolat”
- Proposer un quizz aux enfants, en fonction de leur âge, proposer soit une simple question, soit un questionnaire à choix multiples :
 - 1) Comment s'appelle l'arbre qui produit les fèves de cacao ? (*cacoyer ou cacaotier*)
 - 2) Quels sont les 3 plus grands pays producteurs de cacao ? (*Côte d'Ivoire, Ghana et Indonésie*)
 - 3) Quel nom porte le fruit du cacaoyer ? (*Cabosse*)
 - 4) Qu'ajoute-t-on à la “masse de cacao” pour faire du chocolat noir ? (*Sucre et beurre de cacao*)
 - 5) Et pour faire du chocolat au lait ? (*De la poudre de lait*)
 - 6) Et du chocolat blanc ? (*Sucre + lait + beurre de cacao - il n'y a pas de Masse de cacao*)
 - 7) Replacer les étapes de fabrication du chocolat dans le bon ordre (schéma page suivante)
(*Récolte -> Fermentation -> Séchage -> Torréfaction -> Broyage -> Conchage -> Moulage -> Tablette*)

4 - Sensibilisation au commerce équitable

Visionnage de la vidéo “Pareil pas Pareil” ou “La famille Kiagi et le commerce équitable”

Echanges avec les enfants autour de ce qu'ils ont compris et ressenti (*Pistes de discussion : pays producteurs/pays consommateurs, notion d'équité, utilité de se regrouper en coopérative, Intérêts économiques, sociaux et environnementaux*)

De la fève à la tablette

