

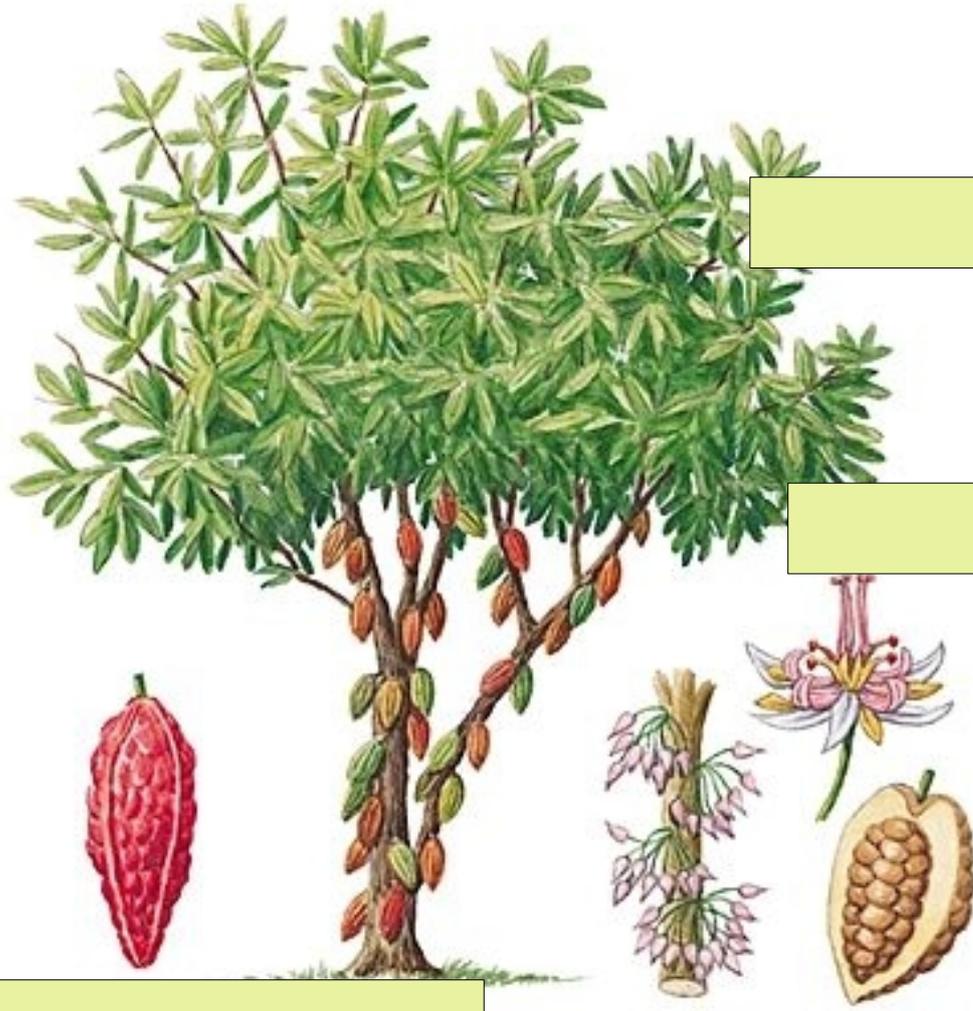
Partir des
représentations et
connaissances des
élèves : d'où vient
le chocolat ?
Comment est-il
fabriqué ? Ont-ils
tous le même
goût ...

?



?

1. Complétez le dessin du cacaoyer



2. Justifiez l'affirmation suivante : « la culture du cacao est très ancienne. »



3 dates historiques

-400

les mayas buvaient
déjà du chocolat chaud

1524

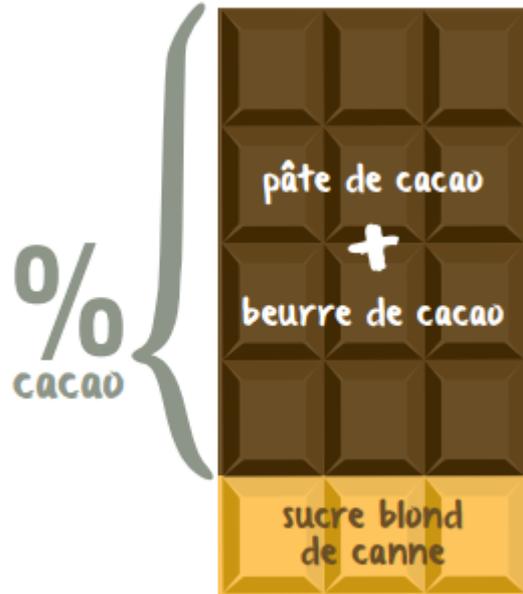
la 1ère cargaison
de cacao arrive
à la cour de Charles
Quint, roi d'Espagne

1674

les premiers
chocolats à croquer
sont fabriqués
à Londres.

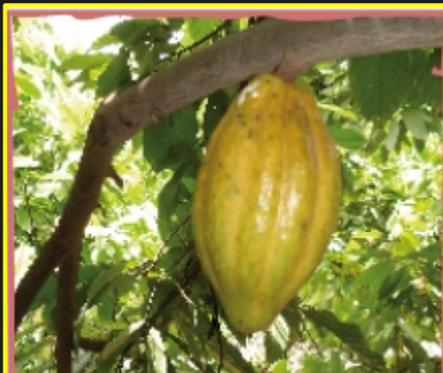
:

3) De quoi le chocolat est-il composé ?



Pour obtenir le % de cacao d'une tablette, il faut additionner la pâte de cacao et le beurre de cacao

ETHIQUABLE



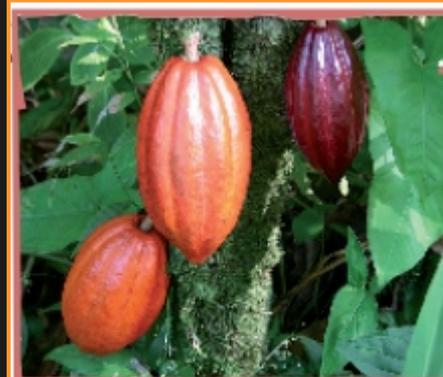
Nacional



Criollo

4) Pourquoi tous les chocolats noirs n'ont-ils pas le même goût ?

Quatre variétés de cacao



Forestero



Trinitario

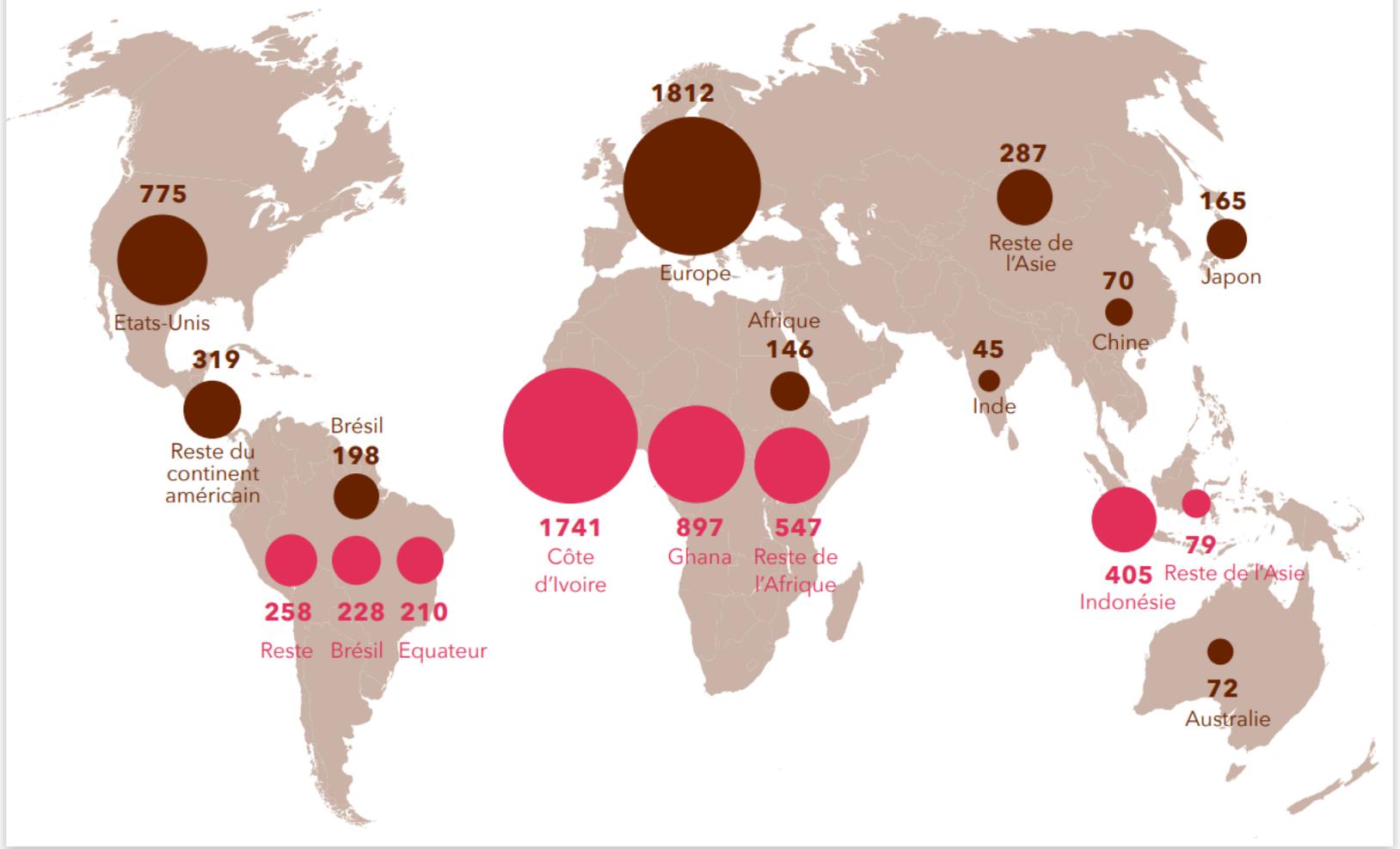


5. Entourez :

- En vert, les étapes réalisées par les paysans.
- En bleu, les étapes réalisées par l'industrie agro-alimentaire.

B) La production et la consommation de chocolat dans le monde.

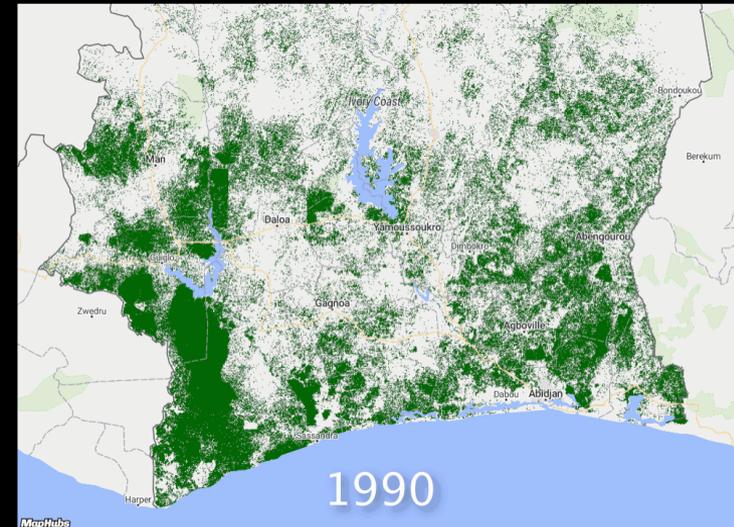
Production / Consommation



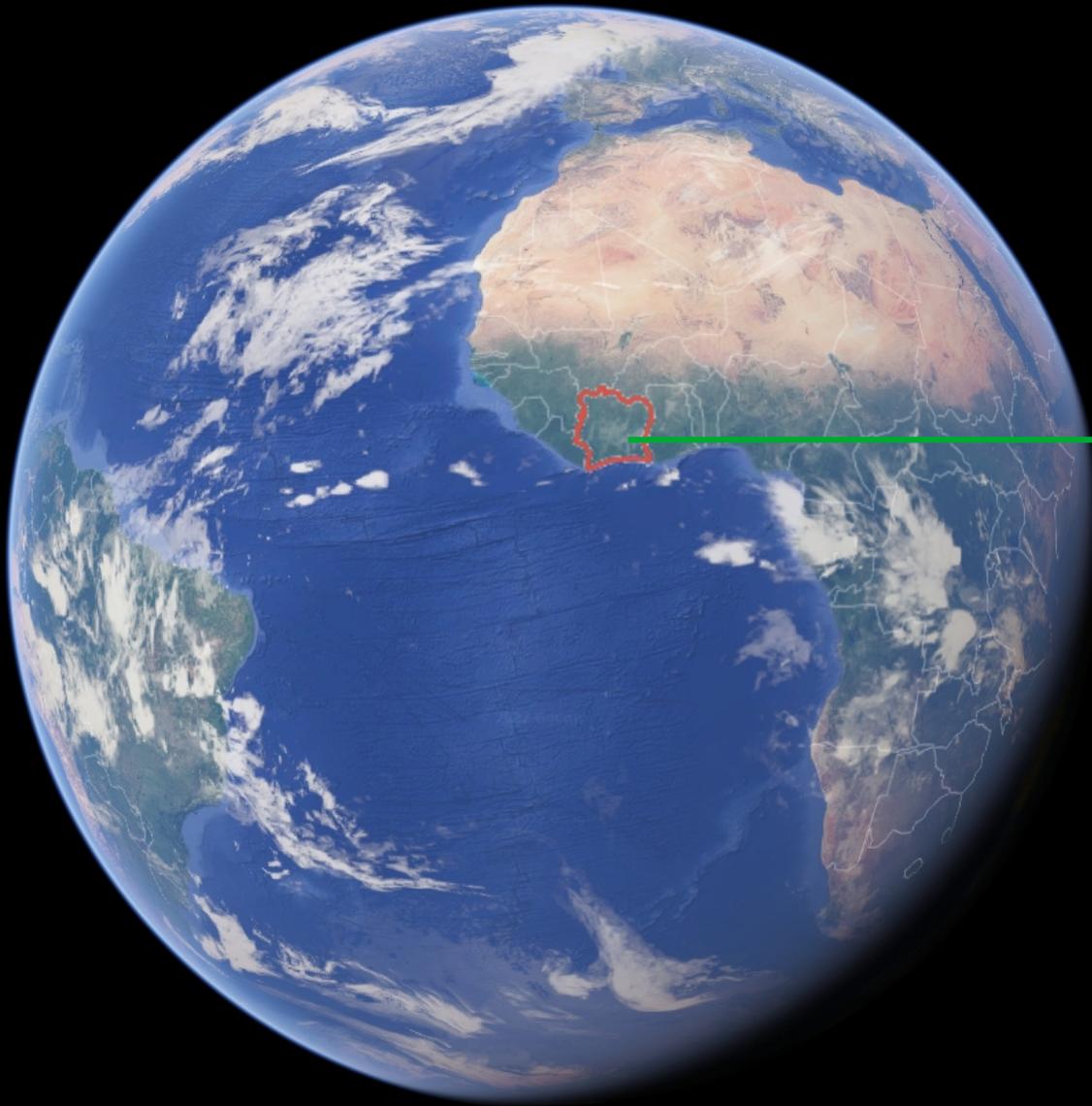
Le commerce de cacao en Côte d'Ivoire



2) Soulignez dans le texte introductif les éléments qui montrent que l'essentiel de la production cacaoyère n'est pas durable en Côte d'Ivoire.







3) Document 6. Complétez les informations de l'emballage.

ETHIQUABLE

X



ETHIQUABLE

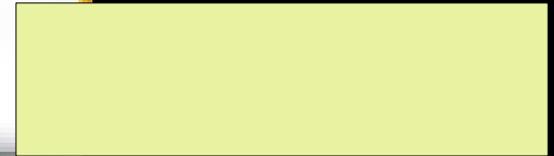
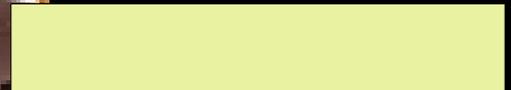
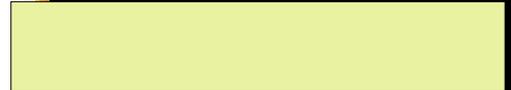
CE QUE JE CROQUE

CÔTE D'IVOIRE
 GRAND CRU M'BRIMBO
74%
 CHOCOLATÉ
 INTENSE



CE QUE JE DÉFENDS

UNE ALTERNATIVE de Côte d'Ivoire
PAYSANNE comme une production intensive, un petit groupe de producteurs
EN CÔTE D'IVOIRE avec un nouveau modèle de culture bio et d'organisation sociale autour du cacao.



A M'Brimbo, Les producteurs sont mieux rémunérés.



Fèves de cacao de qualité supérieure.



Agroforesterie bio

Sans intrant chimique, sans pesticide ni insecticide.

Respect de la biodiversité (insectes, arbres) et des sols.

Dégustation

ETHIQUABLE

CE QUE JE CROQUE

CÔTE D'IVOIRE

GRAND CRU M'BRIMBO

74%

CHOCOLATÉ
INTENSE



CE QUE JE DÉFENDS

UNE ALTERNATIVE PAYSANNE EN CÔTE D'IVOIRE En Côte d'Ivoire où domine une production intensive, un petit groupe de producteurs invente un nouveau modèle de culture bio et d'organisation sociale autour du cacao.



CHOCOLAT NOIR CÔTE D'IVOIRE 74%

ETHIQUABLE

CE QUE JE CROQUE

MADAGASCAR

GRAND CRU SAMBIRANO

85%

FIN ET
ACIDULÉ



CE QUE JE DÉFENDS

DES LIENS DIRECTS AVEC LES PRODUCTEURS Au nord de Madagascar, une coopérative de petits producteurs exporte directement et sans intermédiaire sa récolte. Une première pour ce cacao malgache aux notes d'agrumes. Une autonomie gagnée pour la coopérative.



CHOCOLAT NOIR MADAGASCAR 85%

