

# Histoire du chocolat

Info pour les enseignants



## Informations pour les enseignants

<b>Mission de travail</b>	<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 font ensuite des recherches en groupe sur une question plus approfondie.</p>
<b>Objectif</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les élèves en apprennent davantage sur l'histoire du chocolat.</li><li>• Ils réalisent que la fève de cacao était d'abord une monnaie d'échange en Amérique du Sud.</li><li>• Ils peuvent mener une discussion sur les raisons du succès du chocolat.</li></ul>
<b>Matériel</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Feuille d'exercices</li><li>• Bâtons de colle, feuilles blanches</li><li>• Ordinateur portable, tablette, PC pour la recherche</li></ul>
<b>Forme sociale</b>	TI/TG et plénière
<b>Durée</b>	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.
- Article utile (en allemand) sur le thème de la colonisation et du chocolat:  
*Die koloniale Geschichte der Schokolade*, Endlich-Wachstum.de  
[https://www.endlich-wachstum.de/wp-content/uploads/2016/02/Kap2-Das-koloniale-Buffet\\_Material\\_Text-Schokolade.pdf](https://www.endlich-wachstum.de/wp-content/uploads/2016/02/Kap2-Das-koloniale-Buffet_Material_Text-Schokolade.pdf)

# 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.

---

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

# Histoire du chocolat

*Documents de travail*



buvaient plus que cette boisson. L'Espagne était le seul pays à pouvoir importer les fèves d'Amérique du Sud, interdisant à tous les autres pays d'en faire le commerce et gagnant 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 tablette de chocolat industrielle fut inventée en 1847 dans une manufacture de chocolat anglaise. C'est là que quelqu'un 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



**Faites des recherches sur Internet, dans votre livre d'histoire ou dans d'autres sources pour répondre à la question suivante:**

**Comment et quand le cacao est-il arrivé d'Amérique du Sud en Afrique, où il est toujours cultivé aujourd'hui?**

*Mots-clés utiles: colonisation, plantations de cacao, esclavage, expropriation*

Voici ce que nous avons découvert:

.....

.....

.....

.....

.....

Nos opinions et nos idées sur le sujet:

.....

.....

.....

.....

.....

Coller ici une image appropriée que vous avez trouvée sur Internet à ce sujet: