



Informations pour les enseignants

Mission de travail	Les élèves lisent le texte, découpent les images de la feuille d'images, collent les images au bon endroit et complètent un texte à trous.
Objectif	Les élèves savent comment le cacao passe de l'arbre à l'usine de chocolat. Ils se familiarisent avec les voies et les possibilités de transport (bateau, camion, train).
Matériel	<ul style="list-style-type: none">• Feuilles d'exercices• Solution• Colle/ciseaux
Forme sociale	TI
Durée	20'

Informations supplémentaires:

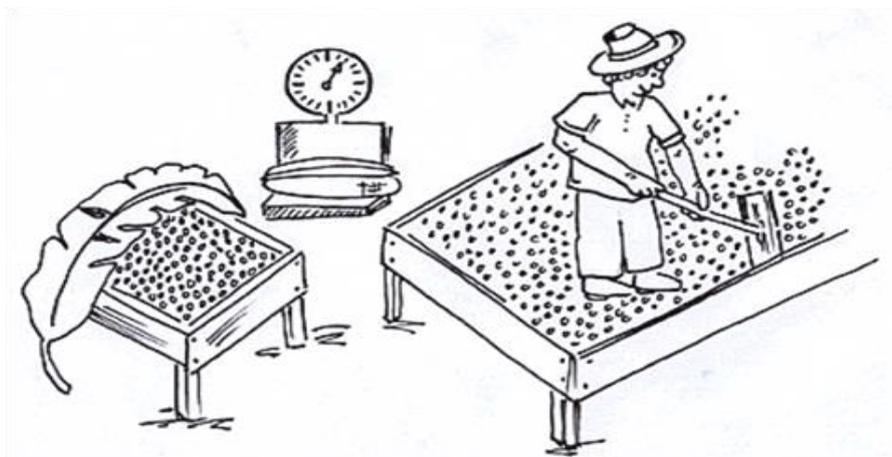
Les voies de transport peuvent être indiquées sur une grande carte du monde.



Comment le chocolat arrive-t-il jusqu'à nous?



Colorie les images, découpe-les et colle-les au bon endroit.
Complète ensuite le texte à trous.





La récolte

1. En mai/juin et de septembre à décembre, les hommes décrochent les fruits mûrs des cacaoyers (appelés cabosses), de couleur jaune-rougeâtre.
2. Les fruits sont ramassés, placés dans des paniers et ramenés à la maison.
3. Une fois à la maison, les fruits sont coupés en deux à l'aide d'un grand couteau.
4. Les graines blanchâtres et violettes sont retirées.



Image



Le stockage

1. Les graines sont fermentées par la méthode simple du tas: elles sont placées avec leur pulpe sur des feuilles de bananier et recouvertes. La fermentation entraîne la mort des graines. Celles-ci ne peuvent plus germer, deviennent brunes et acquièrent leur goût typique. Cela prend environ six jours. Parlons maintenant des fèves de cacao.
2. On place les fèves au soleil sur des supports en bois jusqu'à ce qu'elles soient sèches et deux fois moins lourdes que lorsqu'elles étaient encore humides. Ce processus dure environ 6 jours.
3. De nombreux ouvriers retournent en permanence les fèves à l'aide d'un râteau. Lorsqu'il pleut, il suffit de mettre le support à l'abri sous un toit.
4. Les fèves sont ensuite placées dans de grands sacs de toile, pesées et préparées pour le long voyage vers l'Europe ou l'Amérique du Nord.



Image



Le transport

⇒ Place les mots au bon endroit:

**train / usines de chocolat / bateau / Suisse /
mer / camion**

Après avoir été cueilli et emballé dans les champs
d'Afrique, d'Amérique du Sud ou d'Asie, ...



le cacao traverse la _____ en
_____ jusqu'à un pays européen.



Une fois arrivé, le cacao est déchargé et mis dans le
_____. Il est conduit jusqu'en
_____.



Une fois à la gare, le cacao est transbordé sur le
_____, qui part ensuite vers les
_____.

Le transport

Solution



Exemple de solution

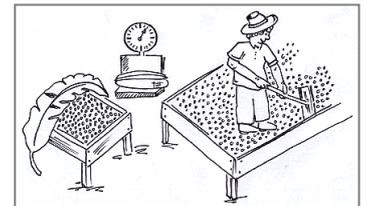
La récolte

1. En mai/juin et de septembre à décembre, les hommes coupent les cacaoyers mûrs, de couleur jaune-rougeâtre, des arbres.
2. Les fruits sont ramassés, placés dans des paniers et ramenés à la maison.
3. Une fois à la maison, les fruits sont coupés en deux à l'aide d'un grand couteau.
4. Les graines blanchâtres et violettes sont retirées.



Le stockage

1. Les graines sont fermentées par la méthode simple du tas: elles sont placées avec leur pulpe sur des feuilles de bananier et recouvertes. La fermentation entraîne la mort des graines. Celles-ci ne peuvent plus germer, deviennent brunes et acquièrent leur goût typique. Cela prend environ six jours. Parlons maintenant des fèves de cacao.
2. On place les fèves au soleil sur des supports en bois jusqu'à ce qu'elles soient sèches et deux fois moins lourdes que lorsqu'elles étaient encore humides. Ce processus dure environ 6 jours.
3. De nombreux ouvriers retournent en permanence les fèves à l'aide d'un râteau. Lorsqu'il pleut, il suffit de mettre le support à l'abri sous un toit.
4. Les fèves sont ensuite placées dans de grands sacs de toile, pesées et préparées pour le long voyage vers l'Europe ou l'Amérique du Nord.



Le transport

Après avoir été cueilli et emballé dans les champs d'Afrique, d'Amérique du Sud ou d'Asie, le cacao ...

traverse la **mer** en **bateau** jusqu'à un pays européen. Une fois arrivé, le cacao est déchargé et mis dans le **train**. Il est conduit jusqu'en **Suisse**.

Une fois à la gare, le cacao est transbordé sur le **camion** qui part ensuite vers les **usines de chocolat**.