

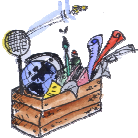




# La composition du chocolat

Information aux enseignants



1/3

<p>Ordre de travail</p> 	<p>L'enseignant(e) remet à chaque groupe 4–6 tablettes de chocolat différentes, ou bien seulement leurs emballages.          Examinez ces emballages ensemble et cherchez des raisons pour les grandes différences de prix des chocolats.          Répondez aussi précisément que possible aux questions proposées par la fiche de travail «Une question de prix».          Lorsque vous avez terminé, cherchez un autre groupe qui a fini lui aussi. Comparez vos résultats mutuellement et complétez-les.          Ensuite, allez prendre une fiche informative auprès de votre enseignant(e) et vérifiez si vous avez trouvé les points essentiels.</p>
<p>Objectif</p> 	<p>Les élèves réalisent les facteurs déterminants pour les différences de prix. Ils apprennent à lire et à comprendre la composition sur l'emballage.</p>
<p>Matériel</p> 	<p>4-6 emballages de tablette de chocolat par groupe avec les prix          Fiche de travail</p>
<p>Forme sociale</p> 	<p>Groupes de trois env.</p>
<p>Durée</p> 	<p>15'</p>

# La composition du chocolat

Fiche de travail «Une question de prix»

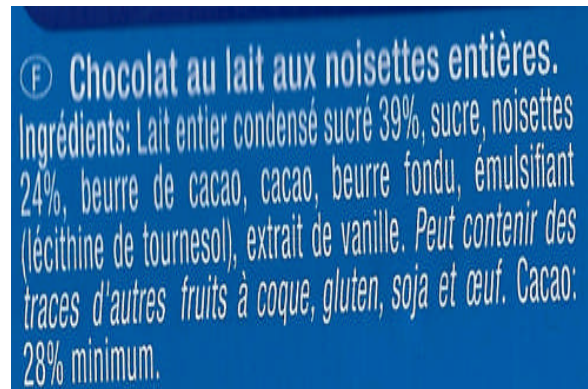


2/3

## Devoir:

Analyse les différents chocolats en ce qui concerne leur composition, aspect, emballage et prix, en te servant de l'exemple Cailler Lait Noisettes.

## Quelles sont les différences entre les divers chocolats?



Quels chocolats as-tu analysés?

---

Quels ingrédients sont contenus dans les différents chocolats?

---



---

Les ingrédients contenus dans le chocolat sont énumérés dans l'ordre décroissant. La teneur maximum est celle de la composante mentionnée en premier. Quel ingrédient est contenu en quantité maximale dans le chocolat Cailler Lait Noisettes, de quel ingrédient y en a-t-il le moins?

---

Pourquoi y a-t-il des différences de prix aussi grandes? Note 4 raisons.

---



---



---



---

Lorsque tu achètes du chocolat, quels sont les critères importants pour toi?

---



---

# La composition du chocolat

Solution de la fiche de travail



3/3

## Solution:

Quelles sont les différences entre les divers chocolats?



Ⓢ Chocolat au lait aux noisettes entières.  
 Ingrédients: Lait entier condensé sucré 39%, sucre, noisettes 24%, beurre de cacao, cacao, beurre fondu, émulsifiant (lécithine de tournesol), extrait de vanille. Peut contenir des traces d'autres fruits à coque, gluten, soja et œuf. Cacao: 28% minimum.

Quels chocolats as-tu analysés?

Nom du chocolat en question

Quels ingrédients sont contenus dans les différents chocolats?

---



---



---

Les ingrédients contenus dans le chocolat sont énumérés dans l'ordre décroissant. La teneur maximum est celle de la composante mentionnée en premier. Quel ingrédient est contenu en quantité maximale dans le chocolat Caille's Lait Noisettes, de quel ingrédient y en a-t-il le moins?

Quantité maximale: lait condensé sucré; quantité minimale: extrait vanillé

Pourquoi y a-t-il des différences de prix aussi grandes? Note 4 raisons.

Qualité des ingrédients

Marque

Emballage

Durée du conchage (brassage spécial durant la fabrication du chocolat)

Lorsque tu achètes du chocolat, quels sont les critères importants pour toi?

Opinion personnelle

Chocolat au lait aux noisettes entières.

Ingrédients: lait entier condensé sucré 39%, sucre, noisettes 24%, beurre de cacao, cacao, beurre fondu, émulsifiant (lécithine de tournesol), extrait de vanille. Peut contenir des traces d'autres fruits à coque, gluten, soja et œuf. Cacao: 28% minimum.