

# Production de cacao

Info pour les enseignants



## Informations pour les enseignants

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>Mission de travail</b>         | Les élèves s'informent de manière autonome sur Internet au sujet de la culture du cacao et répondent aux questions et aux exercices.  |
| <b>Objectif</b>                   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Les élèves effectuent des recherches en autonomie et acquièrent des connaissances sur le thème de la culture du cacao.</li><li>• Les élèves analysent un graphique, en discutent et transfèrent les connaissances du graphique dans la vie quotidienne.</li></ul> |
| <b>Référence au plan d'études</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Les élèves sont capables de décrire l'interaction entre la production et le commerce à l'aide d'exemples de biens (WHA.2.2b).</li></ul>   |
| <b>Matériel</b>                   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Informations pour l'enseignant</li><li>• PC (1 appareil pour 2 personnes minimum)</li><li>• Feuille d'exercices</li></ul>   |
| <b>Forme sociale</b>              | TI ou TB  |
| <b>Durée</b>                      | 45'   |

### Informations supplémentaires:

#### Département fédéral des affaires étrangères : Chocolat

<https://www.eda.admin.ch/aboutswitzerland/fr/home/gesellschaft/schweizer-kueche/schokolade.html>

#### Swissinfo.ch: Les pionniers du chocolat suisse

[https://www.swissinfo.ch/fre/economie/r%C3%A9volution-industrielle\\_les-pionniers-du-chocolat-suisse/43737554](https://www.swissinfo.ch/fre/economie/r%C3%A9volution-industrielle_les-pionniers-du-chocolat-suisse/43737554)

# Production de cacao

Info pour les enseignants



## Films

- RTS : Le chocolat au lait, une invention 100% suisse (6:28 minutes)  
<https://youtu.be/dZCIfqo0Ejw?si=xMmvKfKAOoVqb74E>
- Max Havelaar Suisse: Mon aventure Fairtrade – 1ère partie : D'où proviennent nos aliments ?  
<https://youtu.be/GiPdgaxAFtc?si=jLBuaYO6PCwChNjH>  
(7:43 minutes, il existe aussi une partie 2 et 3 de ce documentaire)
- Initiatives.fr: La fabrication du chocolat (7:47 minutes)  
<https://youtu.be/M0XWLDxqo2E?si=qElpEBWPdxgZzMJw>
- RTI Officiel : Société/Cacao: Un fruit à multiples vertus (3:05 minutes)  
[https://youtu.be/0rk-h-R\\_xiU?si=3PbsRHCFmifQ6QDb](https://youtu.be/0rk-h-R_xiU?si=3PbsRHCFmifQ6QDb)

## Films en allemand

- Galileo: *Der lange Weg der Schokolade*, reportage du 22.01.2016  
<https://youtu.be/nu0KvZuDeBM>  
(15 minutes; reportage plutôt critique, aborde l'exportation et le travail des enfants)
- Film de la manufacture de chocolat Zotter: *Kakao – die Speise der Götter*, produit en 2007, montre un cultivateur de cacao Fairtrade et le processus de production des fèves de cacao:  
[https://youtu.be/zJx\\_tHIN2KE](https://youtu.be/zJx_tHIN2KE)  
(10 minutes; montre le cas de la production de grains de café issus du commerce équitable)
- SRF MySchool: Documentation du film «Zartbitter» sur un Suisse-Ghanéen qui veut promouvoir le cacao bio au Ghana:  
<https://www.srf.ch/sendungen/myschool/zartbitter>  
(53 minutes; peut être visionné en partie ou réparti sur deux leçons)
- Max Havelaar Suisse: Mon aventure Fairtrade – 1ère partie : D'où proviennent nos aliments ?  
<https://youtu.be/GiPdgaxAFtc?si=jLBuaYO6PCwChNjH>  
(7:43 minutes, il existe aussi une partie 2 et 3 de ce documentaire)



## Recherche sur la production de cacao



**Cherche sur Internet des informations sur la culture du cacao et réponds aux questions.**

### Questions:

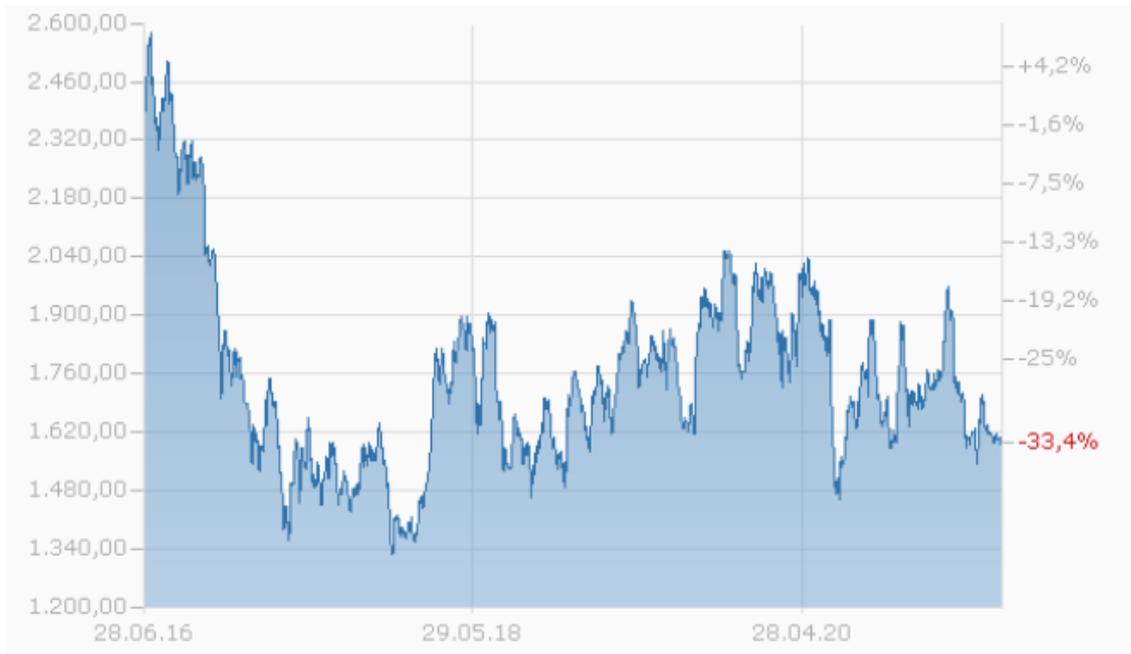
1. Comment le cacao est-il cultivé? Quelles sont les conditions nécessaires à la culture des fèves de cacao?
2. À quelle fréquence peut-on récolter le cacao? Comment les fèves de cacao sont-elles récoltées?
3. Quelles sont les étapes de production des fèves de cacao, de la récolte à l'exportation?
4. Quels sont les pays leaders dans la production de cacao? Qu'est-ce que ces pays ont en commun?
5. Quels problèmes liés au changement climatique en rapport avec la culture du cacao peux-tu trouver sur Internet?
6. La culture du cacao peut se faire en monoculture (une seule espèce végétale est cultivée) ou en culture mixte. Quels sont les avantages et les inconvénients de ces deux méthodes de culture?
7. Que peux-tu trouver sur le système agroforestier utilisé pour la culture du cacao?
8. Écris d'autres informations sur la culture du cacao que tu trouves intéressantes.
9. Collecte des informations sur le commerce équitable dans le commerce du cacao et présente-les de manière claire (p. ex. affiche A4).
10. Quelles organisations fournissent des informations sur le cacao? Quelles informations trouves-tu? Ces informations sont-elles fiables? Si oui, pourquoi? Si non, pourquoi?

# Production de cacao

Documents de travail



**Tu vois ici l'évolution du prix des fèves de cacao sur cinq ans. Comment juges-tu cette évolution? Qu'est-ce que cela signifie pour les producteurs de cacao?**



Source (en allemand): <http://www.finanzen.ch/rohstoffe/kakaopreis>. Les données se réfèrent à une tonne de fèves de cacao.