**Sujet : Savoir écouter, sujet libre.**

**1. Description du sujet :**

Année : 6ème primaire Nombre d’élèves : 15

|  |
| --- |
| * Objectif à poursuivre ou compétence à exercer au cours de l'activité (des activités) :   Répondre à différentes questions concernant le chocolat après le visionnement d’une vidéo   * Activité(s) conseillée(s) : Savoir écouter. * Contexte de l’activité : / * Ce qui a précédé : / * Ce qui devrait suivre (prolongement) : schéma sur le chocolat   Matériel didactique conseillé et/ou sources conseillées : vidéo  Signature du maître de stage : |

**2. Analyse de contenu :**

Voir annexe 1

**D) Synthèse du contenu :**

Il n’y a pas de synthèse pour ce savoir écouter, car il est suivi d’une leçon en éveil sur le chocolat

**3. Description des préacquis.**

Les élèves savent écrire et dégager des infos à partir d’un texte, d’une vidéo, …

**4. Choix des objectifs**

**1) Activité 1 :**

Activité de structuration.

Compétences d’intégration : savoir écouter.

Compétences spécifique :

ECO. 1. Orienter son écoute en tenant compte de la situation de communication.

ECO .2. Elaborer des significations

Eco 3 : Dégager l’organisation générale du message entendu.

Objectif opérationnel : au terme de ma leçon, l’élève sera capable de pouvoir donner des explications concernant la fabrication du chocolat (sur le cacaoyer, sur les étapes de la fabrication et les contraintes que cela exige …).

**5. L’organisation détaillée de la leçon**

Voir annexe 2

**6. La liste du matériel didactique**

1.Références des manuels utilisés / Bibliographie.

- Cours de madame Brandt 1NP

- La vidéo : « C’est pas sorcier, le chocolat ».

- <http://fr.wikipedia.org/wiki/C%27est_pas_sorcier>

- <http://cescole_savita.juniorwebaward.ch/histoire.htm>

- <http://fr.wikipedia.org/wiki/Chocolat>

- <http://c-est-pas-sorcier.france3.fr/>

2. Description du matériel.

-La vidéo : « C’est pas sorcier, le chocolat ».

-Le questionnaire pour les enfants

-Une télévision

-Un lecteur dvd

-Une cabosse

**7. Le projet d’organisation du tableau**

Il n’y en a pas pour cette leçon.

**8. Les documents**

Voir annexe 4

**9. L'analyse de l'activité**

**Annexe 1 : Analyse de contenu :**

**A) Les concepts**

**1) L’analyse « C’est pas sorcier » Le chocolat :**

**1) Type et genre de texte :**

**1.1 : Type de texte :** informatif. Il désigne un type de texte dont l'objectif dominant est celui d'apporter des connaissances. Le texte explicatif, cas particulier, est celui que l'on trouve dans les manuels, les polycopiés, les encyclopédies.

**1.2 : Genre de texte :** magazine scientifique ; on raconte l’histoire du chocolat, de la cabosse à la fabrication du chocolat.

**2) Caractéristiques**

**2.1 Générales**

Textes à dominante « informatif »

* Caractéristiques :
* Réponse à des questions ou problèmes énoncés au point de départ ;
* Présence d’annonces (qui font apparaitre » le plan de l’exposé), ainsi que les reprises ; et d’organisateurs textuels logiques (destiné à guider le lecteur ou l’auditeur).
  + - * + Genres :
    - La plupart des textes contenus dans les manuels scolaires et les encyclopédies, les comptes rendus d’expériences, les articles scientifiques,…
      * + Situation de communication :
    - L’auteur : Emission produite par France3
    - Le but : informer et apprendre aux enfants de façon amusante.

**3 Analyse du texte**

**3.1 Situation de communication (Qui ?Pour qui ? Pour quoi ?)**

**1. Quelques mots sur l’auteur :**

L’émission : « C’est pas sorcier » :

C'est pas sorcier est un [magazine](http://fr.wikipedia.org/wiki/Magazine) [télévisuel](http://fr.wikipedia.org/wiki/T%C3%A9l%C3%A9vision) [français](http://fr.wikipedia.org/wiki/France) de [vulgarisation](http://fr.wikipedia.org/wiki/Vulgarisation) [scientifique](http://fr.wikipedia.org/wiki/Science).

Il est diffusé depuis [1993](http://fr.wikipedia.org/wiki/1993_%C3%A0_la_t%C3%A9l%C3%A9vision) sur la chaîne de télévision française [France 3](http://fr.wikipedia.org/wiki/France_3), ce qui en fait l'une des plus anciennes émissions du [paysage audiovisuel français](http://fr.wikipedia.org/wiki/Paysage_audiovisuel_fran%C3%A7ais) en cours de diffusion. En Belgique, il est diffusé sur [La Trois](http://fr.wikipedia.org/wiki/La_Trois).

[Frédéric Courant](http://fr.wikipedia.org/wiki/Fr%C3%A9d%C3%A9ric_Courant) « Fred » ou [Sabine Quindou](http://fr.wikipedia.org/wiki/Sabine_Quindou) (depuis 1999), sur le terrain, visitent des laboratoires, des mines, des monuments, interviewent des spécialistes et introduisent les questions auxquelles [Jamy Gourmaud](http://fr.wikipedia.org/wiki/Jamy_Gourmaud) devra répondre.

Jamy présente les explications théoriques à l'aide de [maquettes](http://fr.wikipedia.org/wiki/Maquette) et d'expériences à bord d'un camion-laboratoire de la marque américaine [Kenworth](http://fr.wikipedia.org/wiki/Kenworth), conduit par « Marcel » dont on ne connait pas le visage. Une maquette du camion au 1/10e est parfois utilisée pour les besoin de l'émission.

La petite voix est interprétée par la comédienne [Valérie Guerlain](http://fr.wikipedia.org/wiki/Val%C3%A9rie_Guerlain) qui distille ses commentaires sur des images de [documentaires](http://fr.wikipedia.org/wiki/Documentaire).

Depuis 1999, l'émission est présentée en alternance. De 1999 à 2004 les trois présentateurs sont sur le plateau, même s'ils ne sont que deux à présenter réellement l'émission. À partir de 2004, C'est pas sorcier fonctionne sur deux duos : Sabine Quindou et Jamy Gourmaud ou Fredéric Courant et Jamy Gourmaud. On ne retrouve les trois animateurs que pour quelques émissions comme celles sur les mystères de l'univers en 2004, le budget de l'État en 2006, la police en 2007 et 2009, l'agriculture biologique en 2008, Le tour de France géologique en 2009.

Deux mois de préparation en moyenne, quinze jours de tournage et de montage sont nécessaires à la réalisation d'une émission ; cinq ou six sont préparées en parallèle. Une émission coûte environ 110 000 € (chiffre 2008).

Depuis septembre 2008 l'émission est enregistrée à [Lyon](http://fr.wikipedia.org/wiki/Lyon) dans les locaux de [France 3 Rhône Alpes Auvergne](http://fr.wikipedia.org/wiki/France_3_Rh%C3%B4ne-Alpes).

À partir de septembre 2011, une nouvelle formule de l'émission est mise à l'antenne dans le but de rajeunir l'émission et de s'adresser à un public plus large qu'auparavant. Dans cette nouvelle formule, Jamy ne présentera plus ses expériences dans son camion-labo et les maquettes disparaîtront au profit de réalisation en 2 ou 3D, qualifiée de "C'est pas Sorcier 2.0", c'est un pari risqué pour cette émission qui souhaite s'adresser maintenant à un plus large public.

**2. Logo de l’émission :**



Ancien logo de l'émission de septembre 1994 à septembre 2011

Logo de » C'est pas sorcier » à partir du 11 septembre 2011



**3. Le lecteur visé**

Cette émission est conseillée pour tout public.

**4. But poursuivi**

Expliquer la fabrication du chocolat à partir de son fruit : la cabosse.

**3.2  Contenu :**

* + - Thème abordé.

Le thème abordé ici est le chocolat. On va expliquer à l’auditeur comment le chocolat est fabriqué, d’où provient la fève de cacao, …

**3.3 L’organisation générale du texte**

Sabine, nous montre d’où provient le chocolat (de la cabosse). Elle est au Mexique lors du tournage de l’émission, et nous montre toutes les étapes jusqu'à la poudre de cacao.

Fred, lui, se trouve en Belgique. Il va nous montrer la finalisation du chocolat. C'est-à-dire de la poudre de cacao au chocolat finis.

Jamy, se trouve dans le camion, et nous donne, tout au long de l’histoire, des explications sur le chocolat.

**Résumé :**

Fred, Jamy et Sabine nous expliquent tout sur la fabrication du chocolat, depuis la récolte des graines de cacao jusqu'à la confection des bonbons que nous adorons tous.

Au moment où elles sont récoltées, les graines de cacao ne sentent pas du tout le chocolat et ont même un gout très amer.

Elles devront subir un long processus de transformation et être mélangées) d’autres ingrédients pour devenir cette pâte brune, onctueuse et sucrée.

Depuis le Mexique et la Belgique, nos trois compères ont suivi toutes les étapes de cette métamorphose ? Parti de la province mexicaine de Tabasco, le cacaoyer a mis presque 4oo ans pour faire le tour du monde. De quelle manière la production de cacao se répartit-elle aujourd’hui ? Quelle est la composition officielle du chocolat ?

**3.4. Unités lexicales et grammaticales**

* + - Vocabulaire à expliquer :

**Variole :** nom féminin. Maladie infectieuse très contagieuse, due à un virus, qui était caractérisé par une éruption de taches rouges qui deviennent de gros boutons blancs (pustules)

**Peste :** maladie infectieuse très contagieuse transmise du rat à l’homme par les piqûres de puces.

**Torréfaction :** griller, rôtir des grains, en particulier du café.

**Conchage :** est un procédé d'affinage du [chocolat](http://fr.wikipedia.org/wiki/Chocolat) par brassage à une température de 80 [degrés Celsius](http://fr.wikipedia.org/wiki/Degr%C3%A9_Celsius). Il permet d'uniformiser le produit et d'y incorporer le [beurre de cacao](http://fr.wikipedia.org/wiki/Beurre_de_cacao) additionnel, ainsi que le [sucre](http://fr.wikipedia.org/wiki/Sucre) et éventuellement le [lait](http://fr.wikipedia.org/wiki/Lait) et les épices ([vanille](http://fr.wikipedia.org/wiki/Vanille)). C'est au cours de cette étape que la pâte de cacao prend toute sa saveur chocolat, perd son acidité et obtient sa fluidité.

**Précurseur d’arôme :** qui annonce, qui précède.

**Affliger par de terrible maladie :** causer par une terrible maladie.

**Écabosser**: retirer les graines de la cabosse.

**Les Mayas :** la civilisation maya est une ancienne [civilisation](http://fr.wikipedia.org/wiki/Civilisation) de l’Amérique Moyenne ses origines remontent à la préhistoire et les premières constructions mayas ont été datées du [IIIe millénaire av. J.-C.](http://fr.wikipedia.org/wiki/IIIe_mill%C3%A9naire_av._J.-C.)).

Principalement connue pour ses avancées dans les domaines de l'écriture, de l'art, de l'architecture, des mathématiques et de l'astronomie.

C'est une des civilisations précolombiennes les plus étudiées avec celles des [Aztèques](http://fr.wikipedia.org/wiki/Azt%C3%A8ques) et des [Incas](http://fr.wikipedia.org/wiki/Incas).

**Tropique du cancer :**

Le tropique du Cancer est l'un des cinq [parallèles](http://fr.wikipedia.org/wiki/Parall%C3%A8le_%28g%C3%A9ographie%29) principaux indiqués sur les cartes terrestres.

Le tropique du Cancer coupe principalement des océans.

Les pays qu’il traverse :

 [Algérie](http://fr.wikipedia.org/wiki/Alg%C3%A9rie), jusqu'à 0° de longitude

 [Égypte](http://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89gypte)

 [Inde](http://fr.wikipedia.org/wiki/Inde)

 [Inde](http://fr.wikipedia.org/wiki/Inde) à nouveau

 [Chine](http://fr.wikipedia.org/wiki/R%C3%A9publique_populaire_de_Chine)

 [Mexique](http://fr.wikipedia.org/wiki/Mexique)

…

**Tropique du capricorne :**

Le tropique du Capricorne est l'un des cinq [parallèles](http://fr.wikipedia.org/wiki/Parall%C3%A8le_%28g%C3%A9ographie%29) principaux indiqués sur les cartes terrestres.

Le tropique du Capricorne coupe principalement des océans. Les pays qu'il traverse :

 [Afrique du Sud](http://fr.wikipedia.org/wiki/Afrique_du_Sud)

 [Madagascar](http://fr.wikipedia.org/wiki/Madagascar)

 [France](http://fr.wikipedia.org/wiki/France) (à partir de la [ZEE](http://fr.wikipedia.org/wiki/ZEE) de [La Réunion](http://fr.wikipedia.org/wiki/La_R%C3%A9union) par exemple)

 [Australie](http://fr.wikipedia.org/wiki/Australie) (y compris l'[île Curtis](http://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%8Ele_Curtis_%28Queensland%29), sur la côte au nord de [Gladstone](http://fr.wikipedia.org/wiki/Gladstone_%28Queensland%29))

 [Polynésie française](http://fr.wikipedia.org/wiki/Polyn%C3%A9sie_fran%C3%A7aise) (le tropique ne touche aucune terre, mais passe dans l'archipel des îles [Australes](http://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%8Eles_Australes) et [Gambier](http://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%8Eles_Gambier))

 [Chili](http://fr.wikipedia.org/wiki/Chili)

 [Argentine](http://fr.wikipedia.org/wiki/Argentine)

 [Brésil](http://fr.wikipedia.org/wiki/Br%C3%A9sil)

…

**Le chocolat :**

**L’histoire du chocolat :**

Christophe Colomb découvrit le chocolat au nouveau monde. En effet, les Aztèques consommaient le chocolat bien avant tout le monde sous la forme d'une boisson amère à base de graines de cacao grillées et d'épices. Rien à voir avec le chocolat que nous connaissons actuellement, à tel point que les conquistadores la trouvaient imbuvable. Malgré tout, chez les Aztèques cette boisson sacrée était tellement appréciée que seuls les gens riches en consommaient. Les graines de cacao étaient aussi utilisées comme monnaie par les indigènes. Aussi, les conquistadores ne virent initialement dans le cacao qu'un moyen d'échange pour obtenir de l'or.

**Le chocolat à la conquête du vieux continent.**

Grâce à l'ajout de sucre de canne, le cacao devint une boisson très appréciée par la noblesse européenne. A cette époque, les médecins prescrivaient le chocolat pour soigner certaines maladies. Le secret de fabrication du chocolat fut jalousement gardé par le milieu aristocratique espagnol. Malgré tout, le succès de cette boisson traversa les frontières d'Europe. Chaque pays allait l'apprécier et l'accommoder suivant son tempérament et ses affinités nationales.

**La praline et le ballotin ou le chocolat belge.**

Dès le début de son histoire en Belgique, le chocolat a eu la vocation de se faire offrir. C'est en 1912 que la confiserie belge inventa la "praline" tel que nous la connaissons aujourd'hui, une bouchée de chocolat fourrée qui répondait parfaitement à cette vocation. Pour préserver la délicatesse des ces fines pralines, un emballage spécial fût breveté sous le nom de "ballotin". Depuis lors, orné de ses plus beaux attributs, le ballotin de pralines devint le cadeau idéal à offrir en toute circonstance.

**Les variétés de chocolat :**



#### Le chocolat au lait:

Il renferme du sucre, de la pâte de cacao, de la poudre de lait, du beurre de cacao, de la lécithine et de la vanille. S'il est plus clair, c'est parce qu'il comporte moins de pâte de cacao et plus de sucre. Il doit contenir 25% de cacao, et au moins 12% de lait.

#### Le chocolat blanc:

Il ne contient pas de pâte de cacao responsable de la traditionnelle couleur brune. Mais que contient-il alors qui lui confère le droit de s'appeler chocolat? Du beurre de cacao, du sucre, de la poudre de lait et de la lécithine. Il doit contenir au moins 20% de beurre de cacao et 14% de lait.

#### Le chocolat noir:

Il s'obtient à partir de pâte de cacao, de beurre de cacao, de sucre, de lécithine - la lécithine est un émulsifiant servant à lier les diverses composantes, à base de soya dans 95% des cas- et de vanille (naturelle ou artificielle). Au Canada, le chocolat noir est aussi appelé mi-amer ou mi-sucré. Il doit contenir au moins 35% de cacao, il peut renfermer au plus 5% de lait.

#### Les chocolats à l'acool:

Il y a beaucoup de sortes de chocolat à l'alcool, mais souvent sous forme de truffes.

#### Le chocolat amer, semi-amer et doux-amer:

#### Le chocolat amer (ou chocolat à cuire) est de la liqueur de chocolat pure et durcie. Ce chocolat contient près de 50% de beurre de cacao durci et 45% de cacao solide.

Le chocolat semi-amer est un chocolat amer auquel on a ajouté de la vanille, du sucre ou des émulsifiants. Le chocolat semi-amer et le chocolat doux-amer sont très semblables et s'interchangent dans les recettes de cuisine. Il contient un minimum de 35% de liqueur de chocolat mais peut en contenir plus.

Les Criollos:

Ils sont composés de cacao fin, chaleureux et long en bouche. Ils sont originaires du Venezuela, on les trouve au Mexique, en Amérique Centrale, aux Antilles, en Colombie, Trinidad, Equateur, Cameroun. La cabosse est peu épaisse, facile à fendre, les graines sont grasses, ils donnent un cacao fin et délicat.

#### Les Forasteros:

Ils ont une certaine amertume. Ils sont originaires de l'Amazone, on le trouve au Brésil, en Equateur, en Amérique centrale, dans le nord de l'Amérique du sud, dans l'ouest Africain. Les cabosses sont jaunes quand elles sont mures, à sillons peu profonds, lisses et arrondies, aux parois peu épaisses, peu faciles à ouvrir. Les graines sont aplaties et les amandes fraîches sont violettes ou brun rouge, presque noir.

#### Les Trinitarios:

Ils sont composés de cacao assez fort et le goût reste longtemps dans la bouche. Ils poussent sur les mêmes terres que le Criollo. Il donne des cacaos fins et riches en matières grasses. Sa qualité est très appréciée.

**La fabrication :**

**la cueillette des cabosses:**

les cabosses sont délicatement décrochées des cacaoyers à l'aide de lames fixées à de longues perches.

**L'écabossage:**

A l'aide d'une manchette ou d'un bout de bois, les cabosses sont ouvertes et les fèves, qui sont enrobées de leurs pulpes, sont déposées dans un grand panier.

**La fermentation:**

Les fèves fermentent pendant 2à 8 jours dans des trous, des boîtes ou des paniers recouverts de feuilles de bananiers. La pulpe se dissoue. Pendant cette période, il se passe le développement de l'arôme caractéristique du cacao.

**Le séchage :**

Les fèves sèchent au soleil ou à l'air chaud pendant 5 à 15 jours pour perdre leurs humidité.

**Le calibrage :**

Les fèves passent à travers des tamis troués qui les séparent en fonction de leur grosseur. Elles sont ensuite séchées.

**Le contrôle de qualité :**

Le contrôle de la qualité est très strict. Les fèves doivent avoir des odeurs et des saveurs indésirables, et des impuretés.

**Le nettoyage :**

Les fèves sont nettoyées avec des tamis, des aspirateurs des brosses et des aimants pour éliminer les bouts de bois, les clous, les cailloux, etc.

**La torréfaction :**

Les fèves sont rôties, elles développent leurs arômes et perdent leur humidité.

**Le décorticage :**

Après le refroidissement, les fèves sont concassées, ce qui libère l'amande de sa coque. Les fèves débarrassées de leur pelure s'appellent "grué".

**Le broyage :**

Le "grué" est finement broyé par des cylindres jusqu'à ce que se forme une pâte liquide (pâte ou liqueur de cacao)

**Fabrication de la poudre de cacao :**

En chauffant la pâte, pendant le broyage, une partie du beurre de cacao se liquéfie et se sépare de la pâte qui formera un pain. Le pain de pâte de cacao allégé de son beurre s'appelle: "tourteau". Le tourteau est concassé, broyé et tamisé pour devenir une fine poudre: la poudre de cacao.

**La fabrication du chocolat :**

Après un étuvage d'environ 24 heures servant à ramollir la pâte de cacao pas dégraissée, elle est pétrie. C'est à ce moment qu'on ajoute les ingrédients qui composent le chocolat : du beurre de cacao, du sucre, de la poudre de lait (pour le chocolat au lait), de la lécicithine de soya comme émulsifiant et un arôme (par exemple la vanille). La sélection du cacao et les proportions des ingrédients détermineront la qualité, le goût et l'amertume du chocolat.

#### Le raffinage :

La pâte de chocolat, encore granuleuse, sera passé dans des broyeuses-rafineuses aux cylindres de plus en plus sérés afin de produire une mince pellicule solide.

#### Le conchage :

Le conchage est un malaxage supplémentaire dans de grandes cuves chauffées, appelées conche. IL élimine toute trace d'humidité et toutes odeurs désagréables. Il donne au chocolat sa douceur et son velouté. La durée et la qualité de l'opération détermine le prix finale. Un chocolat de basse qualité n'est conché que quelques heures, alors qu'un grand chocolat le sera pendant plusieurs jours.

#### La température et le moulage :

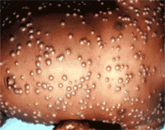
Une fois le conchage fini, le chocolat refroidi jusqu'au point de cristalisé. Puis il est légèrement réchauffé et versé dans des moules de grandes tablettes ou refroidi en pastilles.

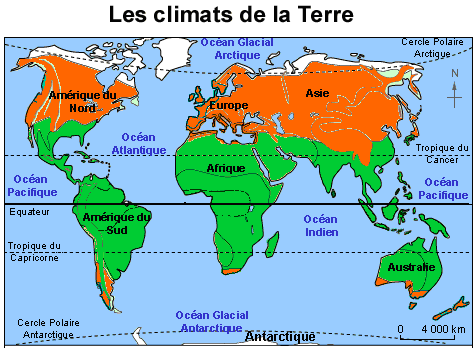
#### Le travail du chocolatier artisan :

La plupart des chocolatiers artisans travaillent à partir de chocolat en tablettes ou en pastilles. Le chocolatier fond le chocolat, le tempère, le transforme, y incorpore des arômes et le moule dans ce qu'il veut, selon sa créativité.

**3.5. Dimension non verbale**

Utiliser des petites photos pour montrer aux élèves les mots plus compliqués.

 Variole  Peuple Mayas

 Tropique du cancer et du capricorne

**B) Champs d’application :**

L’élève sera capable de titrer des informations importantes lors d’une écoute active.

Pour lire et écrire, il faut savoir décrypter les sons, les analyser, les reproduire.

Le savoir écouter permet à l’élève d’entendre une quantité importante d’information, et de s’entrainer à pouvoir en dégager l’essentiel par le questionnaire.

Il pourra s’en servir dans la vie de tous les jours, afin de mémoriser les meilleurs informations ( que ce soit culturel, informatifs, sociales,… ) pour pouvoir, plus tard, les réexpliquer.

Exemples :

pour la mémoire auditive, dans les cours, pour écouter une consigne , écouter une journal parlé et ainsi informer de ce qui se passe autour de nous, dans le monde, quand on prend le train, l’avion, …

**C) Pistes méthodologiques**

A la fin d’un exposé ou d’une lecture orale, repérer dans une liste d’information données (explicites ou inférées), celle qui correspondent effectivement au contenu de l’exposé.

Au cycle 4 :

Après avoir écouté un message, repérer des éléments importants explicites ou implicites ;

Ecouter le même énoncé avec des intentions d’écoute différentes.

Stratégie :

Comprendre un message en écoutant une émission radiophonique ou télévisé ;

Au cycle 4 :

Écouter une émission avec l’intention de rechercher des informations spécifiques et confronter les réponses en s’appuyant sur les supports visuels ou audio proposés.

**D) Synthèse**

Voir feuille 1.

Annexe 2 : déroulement détaillé de la leçon

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Durée | Plan – Etapes  Action de l’enseignant – Matériel et  documents utilisés | Consignes et questions orales et écrites  Contenus adaptés aux élèves – Réponses possibles et attendues  Aide – relances… |
| 5 min  25 min  20 min | **Matériel :**  -Le dvd : « C’est pas sorcier »,  Le chocolat  -Une télévision  -Un lecteur dvd  - Le questionnaire destiné aux élèves  -Les images pour illustrer le vocabulaire  - Une cabosse  -Différents chocolats  **1. Mise en situation**  Montrer la cabosse au Es. La faire passer !  Sortir les différentes sortes de chocolat. Les faire goûter aux Es.  Noter les questions des élèves au TN.  Distribuer le questionnaire  Lire le questionnaire avec les enfants  Je mets le dvd, les Es écoutent.  **2. Evaluation de la compréhension de l’audition**  Si oui, répondre aux questions des élèves.  Montrer les images compliquées au ES.  Pour ceux qui auraient terminé plus tôt, distribuer les lettres sur la production de chocolat.  Celles-ci introduisent la leçon suivante (éveil : le chocolat ). | **Stagiaire :**  Bonjour les enfants.  Hier, en allant chez ma cousine, j’ai trouvé quelque chose d’étrange dans son armoire …  **S :** Avez-vous des idées sur cette « chose »?    **R :**  Je ne sais pas ce que c’est, c’est une coquille, un gros ballon, un haricot, du bois, …  **S :**  Je vais vous donner un petit indice …  Avez-vous plus d’idées sur ce que ça pourrait être ?  **R :**  Du chocolat, le fruit du chocolat, la plante du chocolat …  **S :**  Super les enfants ☺ .  Je vais vous dire le nom de cette « chose ».  C’est une cabosse ! C’est grâce à elle que nous pouvons manger ce si bon chocolat. La cabosse est donc le fruit du cacaoyer !  Maintenant que nous avons trouvé ce que c’était, je vais vous demander quelles questions pourrions-nous nous poser autour de cette cabosse, du chocolat.  **R :**  D’où ça vient ? Il y a quoi dedans ? Comment fait-on le chocolat? Avec quoi fait-on du chocolat ?  **S :**  Bien ! Je me doutais un petit peu de vos questions … Alors pour y répondre, nous allons visionner un dvd sur le chocolat. Pour cela, vous allez recevoir un questionnaire.  Nous allons le lire ensemble.  (dire le nom de l’élève) veux-tu bien commencer la lecture ?  **R :**  Oui !  **S:**  Avez-vous bien compris ce qu’il fallait faire pour chaque question ?  **R:**  Oui.  **Réponses attendues :**  Est-ce que c’est pour des points ?  **R :**  Oui ! Mais si vous avez des questions auxquels vous ne vous souvenez plus, nous pourrons remettre les passages. Donc, pas de panique☺.  **S :** Je vais vous laissez 2 minutes pour bien relire toutes les questions. Ensuite, vous viendrez visionner le dvd. Vous pouvez prendre une feuille, pour y noter vos réponses, des mots clés, … lors du visionnage !  **S :**  Très bien les enfants, vous pouvez-venir vous installer en silence !  **S:**  Les enfants, avez-vous des mots que vous n’avez pas compris lors du visionnage ?  **Réponses :**  Oui / Non  **Stagiaire :**  Super ! / Qui peut me dire ce que c’est :  La variole ; la peste ; les Mayas ; le tropique du cancer ; le tropique du capricorne ?  **Stagiaire :**  Très bien, vous pouvez retournez à votre place et répondre au questionnaire !  Bon travail les enfants ! |

Savoir écouter

Date :

**Savoir écouter : Le chocolat**

***1. Vrai ou faux : corrige si c’est faux :***

1. Le Mexique n’est pas le premier pays à avoir cultivé les premiers plants de cacao .
2. La cabosse ne pousse pas directement sur l’arbre.
3. La Côte d’Ivoire est le premier producteur mondial de chocolat.
4. Il existe trois types de cabosses différentes : les criollos, les forastéros, les Nutella
5. La culture de cacao s’appelle la cacaoculture.
6. Dans les pays chauds, les fruits du cacaoyer murissent toute l’année.
7. Plus le chocolat est fort en cacao, meilleur il est pour la santé.

***2. Réponds aux questions :***

1. Dans quel pays se trouve Sabine ?
2. Que retrouve-t-on dans la cabosse ?
3. Le chocolat est fait à base de quoi ?
4. Pourquoi les chocolats ont tous des goûts différents ?
5. Comment fait-on sécher les fèves de cacao ?

f) Comment appelle-t-on le grillage de la fève de cacao lorsqu’elle arrive à l’usine ?

g) Qu’il y a –t- il dans le chocolat blanc ?

***3. Entoure la bonne réponse.***

1. Qui découvre le cacao vers le 16ème siècle ?

Les espagnols-Les belges-Les mexicains.

1. Les mexicaines ajoutent :

Du sel – du sucre- du beurre dans le cacao

1. Combien de pays produisent du chocolat ?

45 pays au monde –30 pays au monde-10 pays au monde.

1. Quel pays consomme le plus de chocolat:

Les pays du sud – les pays du nord – les pays de l’ouest.

1. Pourquoi la fleur du cacaoyer n’attire-t-elle pas les guêpes ?

Car elle est terne et sans arôme- car la fleur est toxique-car il n’y a pas de fleur

***4. Relie le bon mot à la bonne image ;***

Le chocolat blanc Masse de cacao + sucre

Le chocolat noir Masse de cacao+ sucre+ lait

Le chocolat au lait Beurre de cacao + lait + sucre

***5. Dessine une cabosse et fais son schéma intérieur.***

***6. Donne ton avis  :***

Es-tu un grand mangeur de chocolat ? Si oui, dis-moi quel est ton chocolat préféré.

Qu’as-tu appris de nouveau sur le chocolat ?

** Bon travail !**