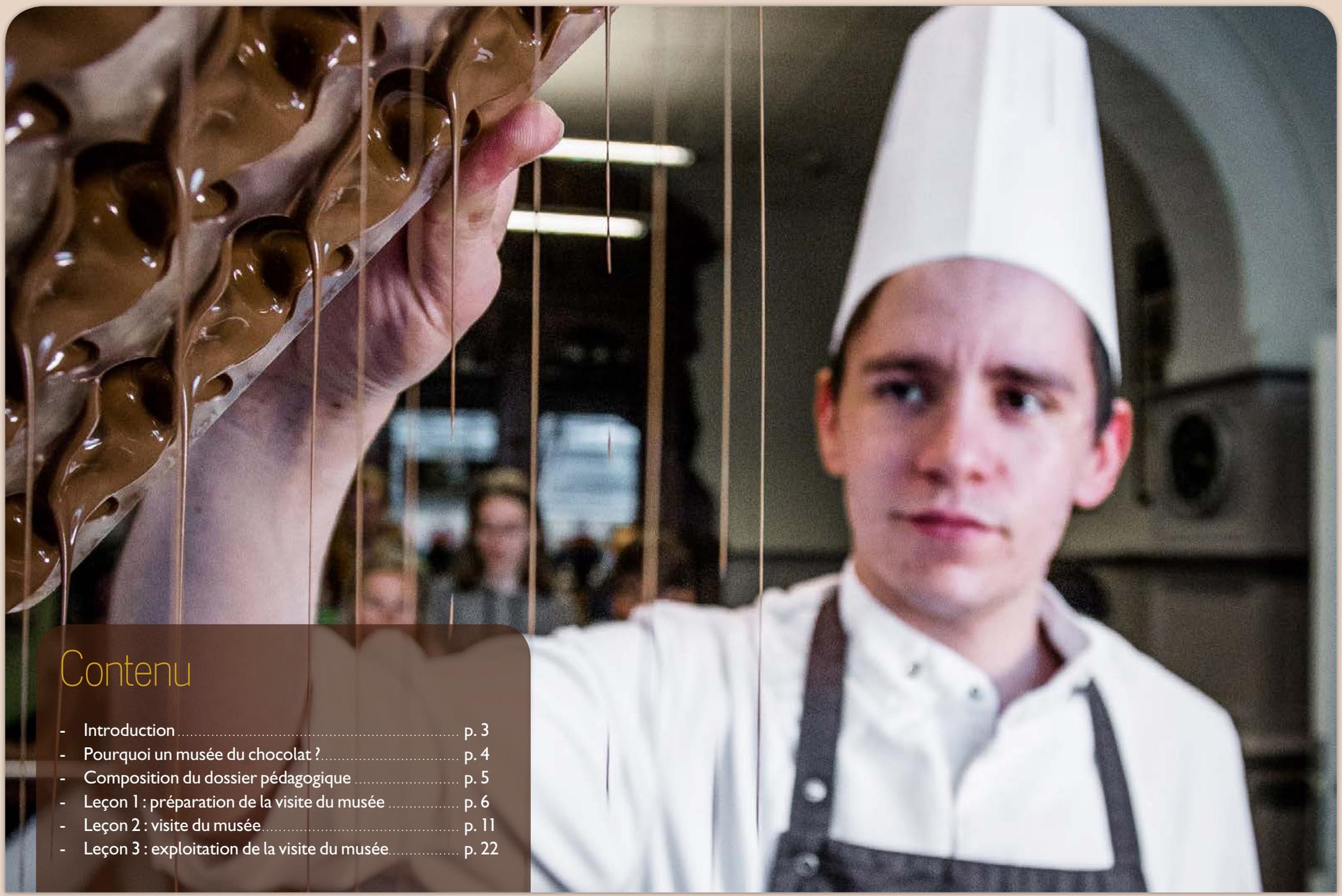


# CHOCO-STORY

À la découverte de l'histoire du chocolat

Dossier pédagogique pour visiter Choco-Story, le musée du chocolat de Bruges,  
avec des élèves de 5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup> primaires.





## Contenu

- Introduction ..... p. 3
- Pourquoi un musée du chocolat ? ..... p. 4
- Composition du dossier pédagogique ..... p. 5
- Leçon 1 : préparation de la visite du musée ..... p. 6
- Leçon 2 : visite du musée ..... p. 11
- Leçon 3 : exploitation de la visite du musée ..... p. 22

# Introduction

Chère enseignante, cher enseignant,

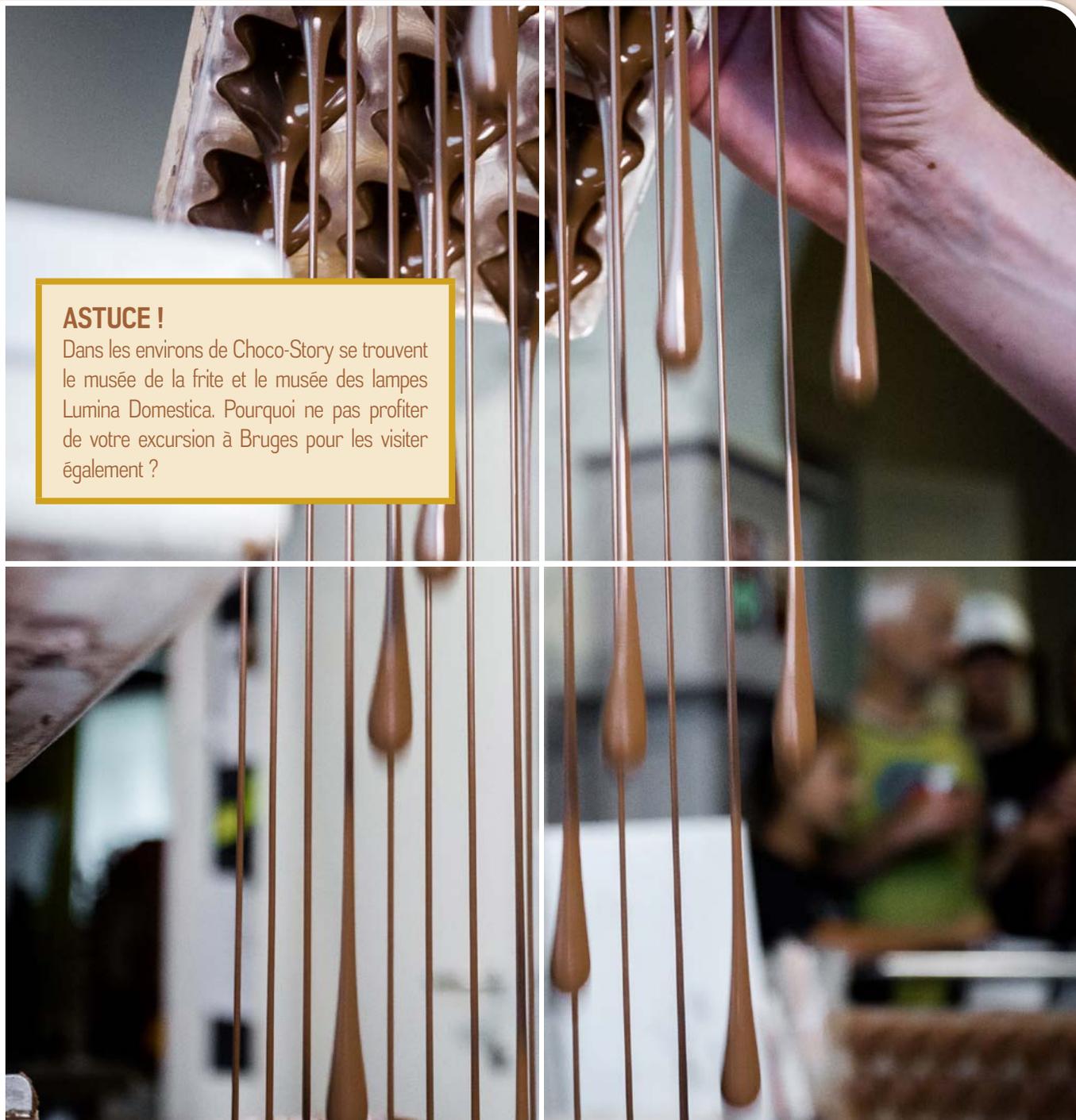
Nous vous remercions pour l'intérêt que vous portez à notre musée. D'ici peu, vous allez, avec vos élèves, découvrir le monde fantastique du chocolat grâce à notre musée Choco-Story. De nombreux enfants (petits et grands) adorent le chocolat. C'est donc un thème particulièrement attractif pour une classe. Le dossier sur le chocolat aborde les disciplines suivantes : éveil historique (histoire du chocolat), éveil scientifique (processus de production, expérimentation et santé) et français – langue maternelle (travailler sur un texte informatif).

Ce dossier pédagogique vous guide, vous et votre classe durant votre visite à Choco-Story. Avec ce pack prêt à l'emploi, vous êtes immédiatement dans le vif du sujet. Il contient des suggestions de leçons, tant pour la préparation et l'exploitation de votre visite que pour la visite elle-même.

Nous serions ravis d'apprendre comment vous et vos élèves avez vécu cette visite.

Nous vous souhaitons une magnifique découverte du monde du chocolat.

L'équipe de Choco-Story



## ASTUCE !

Dans les environs de Choco-Story se trouvent le musée de la frite et le musée des lampes Lumina Domestica. Pourquoi ne pas profiter de votre excursion à Bruges pour les visiter également ?

# Pourquoi un musée du chocolat ?

Beaucoup de gens adorent le chocolat. La ville de Bruges compte plus de 50 magasins de chocolat ! Le musée du chocolat est donc incontestablement un plus. Découvrir les origines et la fabrication du chocolat est fascinant pour les amateurs de la petite fève brune. Choco-Story raconte l'histoire du chocolat, des origines à aujourd'hui.



Choco-Story in Bruges

Cette histoire commence il y a 5500 ans. À cette époque, le chocolat ne ressemblait évidemment pas à celui que nous connaissons maintenant. Dans notre musée, vous découvrirez l'**origine** et l'**évolution du chocolat**. Choco-Story fait vivre 5500 ans d'histoire à travers des mots, des images et... des goûts, bien sûr ! De plus, vous découvrirez **comment est fabriqué le chocolat**. Il y a dans notre musée

un chocolatier qui propose des démonstrations et offre une dégustation de ses produits aux visiteurs. Choco-Story est une initiative privée inspirée par la famille Van Belle, amateurs passionnés de chocolat. Cette famille a reçu pour ce faire le soutien de Belcolade, le seul producteur de chocolat belge authentique encore aux mains d'une entreprise belge. Avec une collection privée comptant un millier d'objets, notre musée est unique en son genre.



# Composition du dossier pédagogique

Ce dossier pédagogique est centré sur une visite à Choco-Story, à Bruges.

Il contient trois leçons : la préparation de la visite, la visite elle-même et l'exploitation de la visite.



## 1. LEÇON 1 :

### Préparation de la visite du musée

75 minutes

Dans cette première leçon, **nous allons éveiller l'intérêt des élèves pour tout ce qui a trait au chocolat**. Ils vont découvrir, attentivement et avec tous leurs sens, différentes sortes de chocolat. Ensuite, ils feront connaissance avec le processus de production du chocolat. Puis, ils essaieront de réfléchir, à l'aide de termes donnés, pour reconstituer l'histoire du chocolat. Beaucoup d'éléments seront abordés pour la première fois. L'objectif n'est pas que les élèves sachent tout après cette première leçon, mais qu'ils aient un premier aperçu des informations qui seront approfondies lors des leçons suivantes.

## 2. LEÇON 2 :

### Visite du musée

une demi-journée

La deuxième leçon est la **visite du musée**. Les élèves reçoivent un cahier d'activités (voir pp. 18-21) qui les aidera à se concentrer sur leur visite. Il est important que durant celle-ci, les élèves ne se contentent pas de répondre aux questions du cahier d'activités, mais qu'ils accordent également beaucoup d'attention aux informations proposées dans le musée, ainsi qu'aux différents objets exposés. Les connaissances mises en place lors de la première leçon pourront les y aider.

## 3. LEÇON 3 :

### Exploitation de la visite du musée

100 minutes

**L'exploitation de l'information** reçue constitue la troisième leçon. Grâce à l'utilisation du contenu des leçons précédentes et à leur travail de recherche, les élèves pourront structurer leurs connaissances. Ils pourront ensuite présenter leur exposé au reste de la classe. Le thème s'achève par une chouette activité : le Choco-Quiz. Celui-ci constitue une façon ludique de stimuler les élèves pour exploiter de manière structurée la matière des leçons précédentes.

Avec ce dossier pédagogique, vous atteindrez les objectifs du programme dans différents domaines.

**L'histoire** du chocolat traverse pratiquement toutes les grandes périodes historiques. Il pourrait donc être intéressant de confronter cette évolution à la **ligne du temps** présente en classe. **L'éveil scientifique** est abordé à travers le processus de production et la **santé**. En structurant et résumant les informations pour les présenter à la classe, les élèves aborderont aussi les **compétences linguistiques**.

En vous rendant sur le site <http://choco-story-brugge.be/FR/tableaudescompetences.htm> vous trouverez l'ensemble des objectifs du programme abordés dans ce dossier pédagogique.



# Leçon 1 : préparation de la visite du musée

75 MINUTES

## OBJECTIFS

- Éveiller les connaissances et l'intérêt des élèves pour le chocolat.
- Apprendre aux élèves où le chocolat a été découvert et comment il est parvenu jusqu'à nous.
- Faire découvrir aux élèves le processus de production du chocolat.
- Permettre aux élèves d'établir des liens logiques entre les événements importants de l'histoire et l'évolution du chocolat.

## MATÉRIEL NÉCESSAIRE

- Un ordinateur ou un tableau interactif pour diffuser une vidéo et chercher les mots inconnus
- Différentes sortes de chocolat (voir préparation)
- Des feuilles de papier et les copies des fiches actives 1 et 2 (pp. 8-10)

## PRÉPARATION

- Apportez en classe différentes sortes de chocolat : noir, blanc et au lait, mais aussi du chocolat fourré (praliné) et du chocolat très noir, à forte teneur en cacao. Le chocolat sera cassé en petits morceaux afin de contrer la gourmandise des élèves.
- Photocopiez les fiches actives (1 ex. par élève).
- Assurez-vous que les élèves auront la possibilité de chercher sur Internet la signification des mots inconnus des fiches actives.

## INTRODUCTION

Les élèves prennent une feuille et un crayon. Ils tracent deux colonnes sur leur feuille : **j'adore** et **je n'aime pas**. Les colonnes doivent être limitées à une seule ligne, de sorte qu'il leur reste de la place pour les activités suivantes. Expliquez-leur que vous allez énumérer toutes sortes de préparations à base de chocolat et que pour chacune d'entre elles, ils devront faire un trait dans la colonne qui leur convient.

Quelles préparations les élèves préfèrent-ils ?  
Lesquelles n'aiment-ils pas ?

- Lait chocolaté
- Pralines
- Pudding au chocolat
- Œufs de Pâques en chocolat
- Glace au chocolat
- Granulés de chocolat
- Pâte à tartiner au chocolat
- Gâteau au chocolat
- Biscuits au chocolat
- Bâton de chocolat
- Sauce au chocolat
- Brownies
- Mousse au chocolat
- Truffles au chocolat
- Fondue au chocolat

Quels élèves ont mis beaucoup de tirets dans la colonne **j'adore** ? Ce sont les amateurs de chocolat ! Y a-t-il des élèves qui ont beaucoup de tirets dans la colonne **je n'aime pas** ? Ils ne sont pas portés sur le chocolat.

Certains élèves ont-ils mis tous les tirets dans la colonne **j'adore** ? Peut-être devriez-vous lui parler de son addiction au chocolat ? 😊



## SAVIEZ-VOUS QUE...

... il y a sans doute un caractère génétique qui prédispose qu'on soit fan de chocolat ou non ?



## AU CŒUR DU SUJET

### Expérimentation

Montrez les chocolats que vous avez apportés. Expliquez comment va se dérouler ce moment d'expérimentation. Partagez les élèves en autant de groupes qu'il y a de sortes de chocolat. Avec l'aide des élèves, installez autant de lieux d'expérimentation qu'il y a de groupes. Avant de se rendre à leur lieu d'expérimentation, les élèves prennent leur feuille. Ils y inscrivent quelle sorte de chocolat ils vont tester en premier. En dessous, ils écrivent les cinq sens : la vue, l'odorat, l'ouïe, le toucher, le goût. L'objectif est qu'ils expérimentent le chocolat avec leurs cinq sens :

- **la vue** : À quoi ressemble le chocolat ?  
Brille-t-il ? Quelle couleur a-t-il ?  
A-t-il l'air bon ?
- **l'odorat** : Que sent le chocolat ? Est-ce une odeur forte ?
- **l'ouïe** : Quel bruit fait le chocolat si je mords dedans ? Et si je le grignote ?
- **le toucher** : Comment est le chocolat dans la bouche ? Quelle est sa texture ? Fond-il vite ?
- **le goût** : Que goûte le chocolat ?  
Est-ce un goût puissant ?

Les élèves répètent ces étapes dans chaque lieu d'expérimentation.

#### Chocolat noir

La vue

L'odorat

L'ouïe

Le toucher

Le goût

#### Chocolat blanc

La vue

L'odorat

L'ouïe

Le toucher

Le goût

### La production et l'histoire du chocolat

Demandez aux élèves si l'un d'eux sait comment le chocolat est fabriqué.

N'hésitez pas à les laisser deviner et inventer.

Donnez aux élèves les copies des fiches actives 1 et 2 (pp. 8-10).

Visionnez ensemble la vidéo que vous trouverez sur <https://youtu.be/HHllqT0arcU>.

Les élèves complètent ensuite la première fiche à partir de ce qu'ils ont vu dans la vidéo.

La deuxième fiche servira de base pour une réflexion logique. Vous pouvez aider les élèves qui ont du mal à entamer cette réflexion de la manière suivante : conseillez-leur de commencer par indiquer les dates dans chaque case. Suivez ensuite avec eux les étapes de manière logique : la découverte, la marine marchande, la production à grande échelle. De cette manière, ce sera plus facile de faire le lien avec les conquistadors espagnols, l'ancienne culture Maya et la révolution industrielle. Les trois autres termes pourront ensuite être plus facilement classés.

# Fiche active 1 : comment fabrique-t-on le chocolat ?

Regarde les mots-clés. Utilise-les ensuite dans des phrases qui te permettront de décrire le processus de production du chocolat.



cabosses / orange-rouge :

.....

.....

.....

.....



trier / qualité :

.....

.....

.....

.....



pulpe blanche / fèves :

.....

.....

.....

.....



torréfaction / coque / graines :

.....

.....

.....

.....



fermenter / sécher :

.....

.....

.....

.....



nettoyer / emballer / expédier :

.....

.....

.....

.....



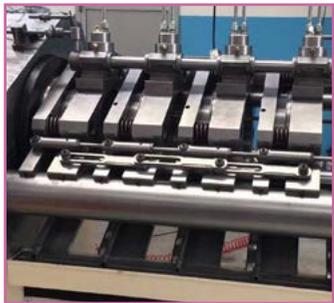
tamisage / broyer / masse de cacao :

.....  
.....  
.....  
.....  
.....



pressage / beurre de cacao / poudre de cacao :

.....  
.....  
.....  
.....  
.....



types de chocolat / composition :

.....  
.....  
.....  
.....  
.....



malaxer / chauffer / conchage :

.....  
.....  
.....  
.....  
.....



mélange liquide / tempérer :

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

# Fiche active 2 : d'où vient le chocolat ?

Lis les mots ci-dessous. Fais un schéma logique pour décrire l'évolution du chocolat.  
Cherche sur Internet la signification des mots que tu ne connais pas.

Vers 1500  
À partir de 2000 avant J.C.  
Le 19<sup>e</sup> siècle  
Les conquistadors espagnols  
La révolution industrielle  
L'ancienne culture Maya  
La découverte des fèves de cacao  
Xocoatl  
L'exportation vers l'Europe  
Un produit de luxe dans les cours  
royales européennes  
Une production à grande échelle  
et abordable pour tous  
Le premier chocolat solide



.....  
.....  
.....  
.....  
.....



.....  
.....  
.....  
.....  
.....



.....  
.....  
.....  
.....  
.....

# Leçon 2 : visite du musée

UNE DEMI-JOURNÉE

## OBJECTIFS

- Permettre aux élèves de trouver des réponses précises sur l'histoire du chocolat et sa production.
- Autonomiser les élèves dans leur visite du musée et leurs déplacements à travers les différentes salles de celui-ci.
- Apprendre aux élèves à se comporter correctement dans un musée.

## MATÉRIEL

- Photocopies recto verso du cahier d'activités (pp. 18-21)

## PRÉPARATION

- Photocopiez le cahier d'activités en recto verso pour tous les élèves. Pour éviter que les élèves se déplacent en groupe dans le musée, vous pouvez inscrire sur chaque cahier le numéro de la question par laquelle ils commenceront, numéro qui sera différent pour chacun (voir couverture du cahier).

## INTRODUCTION

Donnez des instructions claires aux élèves. Dans un musée, on ne court pas et on ne crie pas. Ils ne peuvent toucher à rien, sauf s'il est indiqué que c'est autorisé. Les élèves reçoivent leur cahier d'activités pour que la visite se déroule dans le calme, mais ils sont bien sûr invités à regarder également tout ce qui se trouve dans les salles, même s'il n'y a aucune question qui s'y rapporte. Expliquez-leur qu'il y aura ensuite un choco-quiz grâce auquel ceux qui ont le plus de réponses justes recevront du chocolat. N'est-ce pas une motivation suffisante pour observer attentivement tout ce qui se trouve autour d'eux ?

## AU CŒUR DU SUJET

Commencez par lire le texte suivant. Ainsi vous ferez connaissance avec le contenu du musée et pourrez mieux accompagner les élèves dans leur visite.

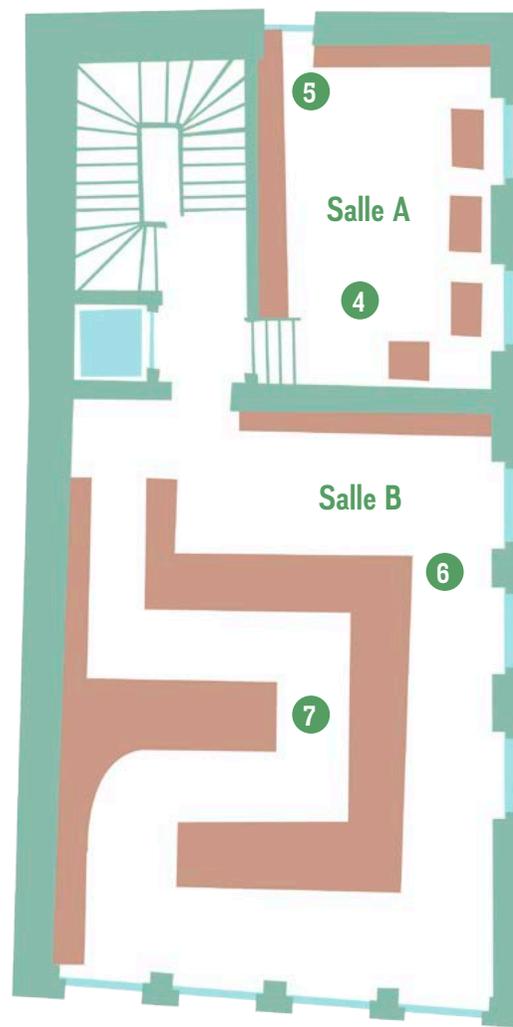
À votre arrivée au musée, arrêtez-vous un instant avec vos élèves pour examiner le beau bâtiment. Le musée du chocolat est situé dans la « Maison De Croon », sur la place Saint-Jean, à un jet de pierre de la Grand-Place de Bruges. Ce bâtiment de la fin du Moyen-Age construit en 1500 fut d'abord une taverne à vin puis un logement pour des pâtisseries, une imprimerie...



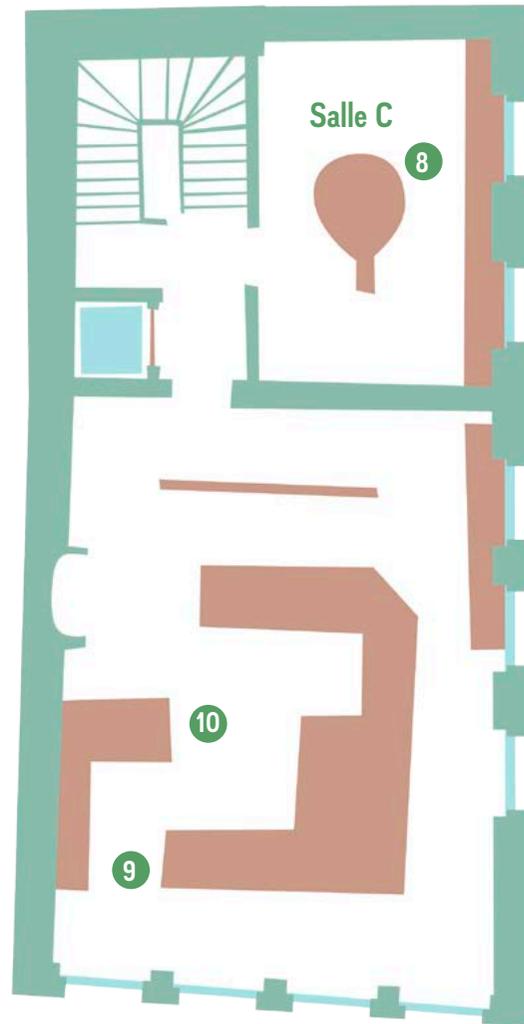
## REZ-DE-CHAUSSÉE



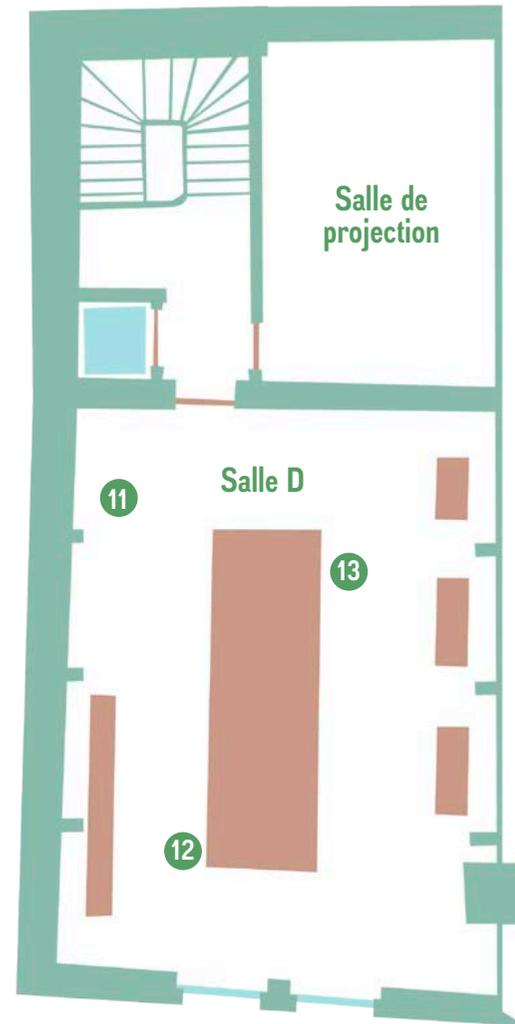
## PREMIER ÉTAGE



DEUXIÈME ÉTAGE



TROISIÈME ÉTAGE



## REZ-DE-CHAUSSÉE

### BIENVENUE !

En entrant dans le bâtiment **1**, vous trouverez à droite l'accueil et à gauche le vestiaire. Vos élèves pourront y déposer leurs vestes et leurs sacs. Dans le couloir, après l'accueil, se trouve la plus grande fontaine de chocolat d'Europe **2**, haute de 5,4 mètres. Plus loin, vous verrez quelques sculptures en chocolat, œuvres de nos chocolatiers. Sur le mur se trouve un résumé de l'histoire du chocolat à Bruges. Ensuite, vous arriverez à notre œuf en chocolat géant **3**, qui pèse 120 kg. À côté de l'œuf se trouve l'escalier pour monter à l'étage.

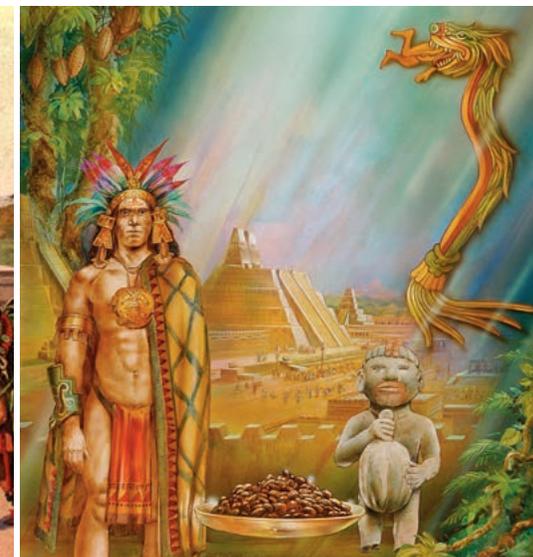


Quetzalcoatl

Mayas



Aztèques



## PREMIER ÉTAGE

### LE CHOCOLAT, UN CADEAU DES DIEUX AUX MAYAS ET AUX AZTÈQUES SUCCÈS DU CHOCOLAT EN EUROPE

#### SALLE A

La salle des Mayas **4** raconte la vie spirituelle des Mayas et des Aztèques grâce à de magnifiques objets authentiques.

Les Mayas, qui avaient une civilisation très développée et beaucoup de connaissances dans les domaines de l'architecture, l'astronomie et les mathématiques, se lancèrent dans la culture du cacao.

Après les Mayas, les Toltèques, et plus tard les Aztèques continuèrent à cultiver le cacao. Leur adoration pour le cacao était immense. Ils appelaient le cacaoyer « l'arbre du paradis ». À cette époque, le cacao était uniquement consommé sous forme de boisson composée de cacao, d'eau et d'épices. Cet aliment amer était considéré comme une « boisson divine », une nourriture des dieux et pour les dieux. Le dieu Quetzalcoatl **5**, un serpent à plumes, joue un rôle important dans l'histoire du cacao. Selon la croyance des Mayas, c'était le grand maître du cacao, grâce à qui les gens apprirent à préparer le « Tchocoatl » (Xocoatl). Pour satisfaire les dieux, des offrandes de cacao étaient souvent organisées.

## SALLE B

Le cacao avait pour les Mayas et les Aztèques une valeur inestimable. Cela devint donc une monnaie d'échange pour le commerce d'autres marchandises. Un lapin valait par exemple 10 fèves de cacao, et un esclave était vendu pour 100 fèves.

Vers 1500, les conquistadors espagnols arrivèrent chez les Aztèques. En 1519, Hernando Cortés rencontra l'empereur Aztèque Moctezuma **6**. Cette rencontre avait pour but l'exportation du cacao vers l'Europe. En effet, même si Christophe Colomb fut, en 1502, le premier Européen à boire du Tchocoatl, il ne prit aucune initiative dans ce sens, tout simplement parce qu'il ne trouvait pas ça bon. Les Espagnols n'étaient pas non plus fous de cette

boisson cacaotée, mais en y ajoutant du sucre, ils constatèrent que le goût était déjà meilleur.

En 1528, Cortés ramena en Espagne les précieuses fèves de cacao. Assez vite, le « chocolat » devint la boisson préférée de la cour d'Espagne.

Au 17<sup>e</sup> siècle, la boisson fut exportée vers d'autres pays d'Europe tels que la France, l'Italie, l'Allemagne et le Royaume-Uni. Vous pourrez observer au musée un service à chocolat de la reine Marie-Antoinette (France) **7**.

Au 17<sup>e</sup> siècle, à côté des auberges qui servaient du vin et de la bière, on trouvait des établissements où l'on pouvait consommer du café et du chocolat. La boisson devint de plus en plus populaire en Europe.

C'est ce que vous constaterez en admirant la prestigieuse collection de tasses et de cruches à chocolat en cuivre, argent et autres matériaux. Jusqu'à la fin du 18<sup>e</sup> siècle, cette boisson était exclusivement réservée aux riches. À ce moment, le chocolat était encore uniquement consommé sous forme de boisson. On trouvait parfois du cacao sous forme solide, mais qui ne servait qu'à être dissous dans de l'eau, pour adoucir le goût de médicaments ou assaisonner des plats cuisinés.

Grâce à un distributeur, les élèves pourront goûter du chocolat fondant amer. Ils pourront également découvrir les plus anciennes recettes aztèque et espagnoles connues.

Cortés, conquistadors espagnols



Service à chocolat de Marie-Antoinette (France)



Fabrique de chocolat, 18<sup>e</sup> siècle



## DEUXIÈME ÉTAGE

### LES INGRÉDIENTS DU CHOCOLAT

#### L'ARRIVÉE DE LA PRODUCTION INDUSTRIELLE

Nous démarrons avec le cacaoyer. Le cacaoyer pousse à l'origine dans les forêts tropicales humides d'Amazonie, mais de nos jours, il est également planté dans d'autres régions tropicales.

C'est un arbre qui aime les températures élevées (de 25 à 28°C) et un sol et un air humides. Il existe différents types de fèves de cacao : Criollo, Forastero, et des mélanges de ces deux sortes, tels que Trinitario.

La récolte des fèves s'effectue deux fois par an : une fois entre octobre et février et une fois entre mai et juillet.

Le fruit du cacaoyer, la cabosse **8** est une coque dure qui contient entre 20 et 50 fèves de cacao. Après la récolte, les fèves doivent fermenter, puis sont séchées et stockées.

Jusqu'au 18<sup>e</sup> siècle, le chocolat fut fabriqué de manière artisanale. Mais grâce à la révolution industrielle, le processus de production fut amélioré. On vit apparaître de grosses fabriques de chocolat partout en Europe, et donc également en Belgique. Le chocolat devint à ce moment accessible à pratiquement tout le monde.

Une fois la méthode de production améliorée, la sélection des fèves de cacao et la culture des cacaoyers furent également optimisées. Le chocolat se modifia pour devenir celui que nous

connaissons aujourd'hui. De nouvelles « formes » de chocolat apparurent : en bâtons et en tablettes, le chocolat au lait, le chocolat creux moulé, les pralines... On vit apparaître également plus de variétés dans les ingrédients utilisés **9** : lavande, menthe, fleur d'oranger...

Dans le musée, vous vous promènerez à travers le 20<sup>e</sup> siècle. Vous découvrirez la préparation du chocolat au tournant du siècle et pourrez observer une chocolaterie des années 1950 **10**.

Le musée présente une étuve, un bac de tempérage. Les moules, d'abord en métal puis en bakélite, furent ensuite fabriqués en plastique. Vous pourrez également observer les outils d'un chocolatier contemporain et goûter du chocolat blanc et au lait.

Cacaoyer, cabosses



Chocolaterie 1950



Chocolaterie 1950



## TROISIÈME ÉTAGE

### LE CHOCOLAT ET LA SANTÉ L'HISTOIRE DU CHOCOLAT BELGE ET BELCOLADE

Au troisième étage, le lien entre le chocolat et la santé est expliqué **11**. Le chocolat a la réputation d'être un aliment mauvais pour la santé, ce qui n'est pourtant pas tout à fait vrai. Le chocolat contient des protéines et des minéraux, tels que le calcium, le potassium, le phosphore, le fer et le magnésium, qui contribuent à la construction et au renouvellement de nos cellules. Dans le chocolat, on trouve aussi des fibres et les vitamines B1, B2, PP et E. Les graisses et les hydrates de carbone procurent de l'énergie. Enfin, le chocolat contient également de

la théobromine, qui non seulement stimule le système nerveux, mais a aussi un effet tonique sur le cœur et des propriétés antidépressives. Naturellement, la règle s'applique ici aussi : l'excès nuit en tout. Et un dernier conseil : plus il est foncé (ou pour être plus exact : plus il est pur), plus le chocolat est sain !

Dans notre musée, une attention particulière est aussi donnée au chocolat belge et au secret de son goût délicieux. L'excellence du chocolat belge est due à son artisanat, à son processus de production traditionnel et à la sélection de matières premières de haute qualité. Vous ferez également connaissance avec les différents produits issus du chocolat belge et leurs emballages d'hier et d'aujourd'hui **12**. Si nous décrivons l'histoire du chocolat en Belgique,

nous ne pouvons évidemment pas ignorer la famille royale belge. Dans notre musée, vous trouverez une exposition originale de boîtes de chocolats et de biscuits décorées de photos de notre famille royale.

Au distributeur, les élèves pourront comparer le goût de chocolats fabriqués à partir de matières premières de deux pays différents **13**. Car même si le pourcentage de cacao est le même, le goût est différent. Avant de quitter le musée, n'oubliez pas de passer par la salle de démonstration (salle H). Ici, vous découvrirez de manière accessible comment est fabriqué le chocolat et comment faire pour lui donner son aspect lisse et brillant. Vous pourrez également goûter les produits qui sont fabriqués sur place spécialement pour vous.

Boîtes de chocolats et de biscuits décorées



Emballages belges d'hier et d'aujourd'hui



Salle de démonstration



Inscris les lettres données à chaque question à la bonne place sur le plan. Que lis-tu de gauche à droite et de haut en bas ? Recopie ce mot afin de compléter cette question :

Quelle est ta        préférée ?

Réponse : .....



H

Tu démarres par la question

Prénom : .....

# CHOCO-STORY

As-tu visité le musée ? Tu peux à présent répondre aux questions. Écris les lettres que tu trouves dans les questions à l'arrière du cahier, à l'endroit du plan où tu as trouvé la réponse. Tu pourras lire le nom d'une invention belge délicieuse.



## SAVAIS-TU QUE...

... le beau bâtiment dans lequel tu te trouves s'appelle la « Maison De Croon » ? Autrefois c'était une taverne à vin. Puis il fut utilisé par des boulangers, un imprimeur...

A

## QUESTION 1

La recette de la préparation du cacao a changé plusieurs fois au fil du temps.

Qui (quel peuple) a le premier ajouté du sucre dans la boisson au cacao ?

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Où as-tu trouvé la réponse ?  
Regarde sur le plan au dos de ton cahier.  
Écris un **R** dans le cercle de l'endroit où tu te trouves.



### SAVAIS-TU QUE...

... la composition du chocolat est toujours la même aujourd'hui ?



**B**

## QUESTION 7

Lorsque les graines de cacao sont broyées, elles forment une pâte. Comment s'appelle cette pâte ?

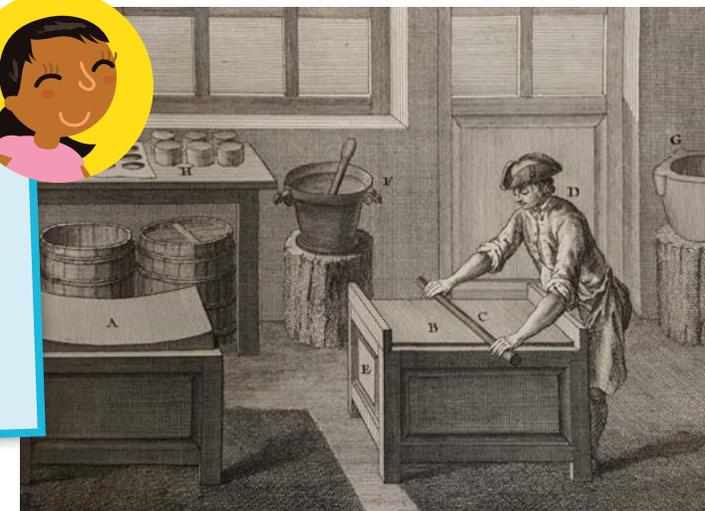
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Où as-tu trouvé la réponse ?  
Regarde sur le plan au dos de ton cahier.  
Écris un **I** dans le cercle de l'endroit où tu te trouves.



### SAVAIS-TU QUE...

... jusqu'au 18<sup>e</sup> siècle, le chocolat était fabriqué de manière artisanale ? Jusque-là, il n'y avait donc pas d'usines avec des machines pour accélérer ni améliorer le processus.



Dans chaque réponse se trouve une lettre dans un cadre gris. Recopie-les ci-dessous et tu découvriras le nom de l'inventeur d'une friandise délicieuse. Laquelle ? Regarde au dos de ton carnet.

1	2	3	4	5	6	7

**G**

## QUESTION 5

Il y a plusieurs sortes de cacaoyers. Comment s'appelle la variété qui est un mélange entre Criollo et Forastero, et a été découverte sur l'île de Trinidad ?

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Où as-tu trouvé la réponse ?  
Regarde sur le plan au dos de ton cahier.  
Écris un **L** dans le cercle de l'endroit où tu te trouves.



### SAVAIS-TU QUE...

... les Mayas étaient fous de cacao ?  
Ils appelaient le cacaoyer « l'arbre du paradis ».

## QUESTION 6

Dans le musée, il y a une fontaine de chocolat.  
C'est la plus grande fontaine d'...

--	--	--	--	--	--

Où as-tu trouvé la réponse ?  
Regarde sur le plan au dos de ton cahier.  
Écris un **P** dans le cercle de l'endroit où tu te trouves.



### SAVAIS-TU QUE...

... l'œuf en chocolat  
du rez-de-chaussée  
pèse 120 kg ?

F



## QUESTION 2

La récolte des fruits des cacaoyers se fait à l'aide d'un couteau muni d'un long manche qui permet de couper les cabosses. Combien de fois par an a lieu la récolte ?

--	--	--	--

Où as-tu trouvé la réponse ?  
Regarde sur le plan au dos de ton cahier.  
Écris un **A** dans le cercle de l'endroit où tu te trouves.



### SAVAIS-TU QUE...

... le cacaoyer pousse sur des terres tropicales ? C'est un arbre qui aime les températures élevées (de 25 à 28°C), un air et un sol humides. Dans une cabosse, on trouve entre 20 et 50 fèves de cacao.



### SAVAIS-TU QUE...

... il y a des singes qui mangent la pulpe des cabosses et jettent les fèves ? Juste l'inverse de ce que font les hommes !



C

### QUESTION 3

Après la révolution industrielle, on cherche de plus en plus d'utilisations pour le cacao. Quel Néerlandais inventa le cacao en poudre en 1828 ?

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Où as-tu trouvé la réponse ?  
Regarde sur le plan au dos de ton cahier.  
Écris un **E** dans le cercle de l'endroit où tu te trouves.



#### SAVAIS-TU QUE...

... le cacao était autrefois consommé uniquement sous forme de boisson ? Les premiers morceaux de chocolat étaient destinés à être dissous dans de l'eau chaude. On en achetait chez les pharmaciens pour contrer le mauvais goût des médicaments.

D

### QUESTION 4

À un certain moment du processus de production, le chocolat est chauffé et malaxé. Grâce à cela, les arômes indésirables s'évaporent et seuls les vrais arômes du chocolat restent. Comment s'appelle cette étape ?

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Où as-tu trouvé la réponse ?  
Regarde sur le plan au dos de ton cahier.  
Écris un **N** dans le cercle de l'endroit où tu te trouves.



#### SAVAIS-TU QUE...

... après la révolution industrielle, on commença à expérimenter dans la fabrication du chocolat de nouveaux ingrédients, tels que la lavande, la menthe, la fleur d'oranger... ?

E

# Leçon 3 : exploitation de la visite du musée

100 MINUTES

## OBJECTIFS

- Permettre aux élèves de chercher, structurer et exploiter des informations.
- Apprendre aux élèves à développer un thème sous forme de schéma clair.
- Permettre aux élèves de travailler ensemble de manière constructive.
- Procurer du plaisir aux élèves grâce à un quiz.

## MATÉRIEL

- Au moins trois ordinateurs ou tablettes avec une connexion Internet (Vous pouvez éventuellement demander à des parents si leur enfant peut apporter un appareil de la maison pour la recherche.)
- De grands panneaux blancs et des feutres de couleurs différentes
- Un exemplaire imprimé des annexes photographiques et des cartes-mots, de préférence en couleur (voir pp. 24-26)
- Des morceaux de chocolat de différentes sortes
- Éventuellement, pour chaque élève, une praline et/ou un lait chocolaté

## INTRODUCTION

Rappelez aux élèves votre excursion au musée. Comment l'ont-ils vécue ? Quelles sont les choses qu'ils ont aimées ? Y a-t-il eu des surprises ? Avaient-ils des attentes que cette visite n'a pas rencontrées ? Vous pouvez les laisser consulter leur cahier d'activités pour réveiller leurs souvenirs.

## AU CŒUR DU SUJET

Partagez les élèves en 6 groupes. Chaque groupe reçoit un thème à exploiter.

- groupe 1 : l'histoire du chocolat la culture Maya
- groupe 2 : l'histoire du chocolat les conquistadors espagnols et la révolution industrielle
- groupe 3 : le processus de production du chocolat du cacaoyer à la fève de cacao séchée
- groupe 3 : le processus de production du chocolat de la fève de cacao au chocolat
- groupe 5 : le chocolat aujourd'hui les produits en chocolat et dérivés, les spécialités locales et les chocolateries
- groupe 6 : le chocolat aujourd'hui les ingrédients des différentes sortes de chocolat et notre santé

## ASTUCE !

Prévoyez de mettre des élèves plus autonomes dans les groupes 5 et 6, dont les sujets n'ont pas encore été abordés, ou alors de manière secondaire.



Tout d'abord, les élèves se rassemblent en groupes : les groupes 1 et 2 pour l'histoire du chocolat ; les groupes 3 et 4 pour le processus de production du chocolat ; les groupes 5 et 6 pour le chocolat aujourd'hui. Donnez à chaque paire de groupes ses photos et ses cartes-mots. Les élèves les découpent et les répartissent entre les deux groupes. Ils voient ainsi immédiatement quels sujets sont pour leur groupe et lesquels sont pour l'autre groupe. Cela permet d'éviter que deux groupes n'abordent le même sujet.

Mettez ensuite les élèves au travail. Demandez-leur de positionner leurs cartes-mots et leurs images sur un ou deux panneaux, à la manière d'une carte mentale. Encouragez les groupes 1 à 4 à réaliser une ligne du temps qui permettra de visualiser immédiatement la chronologie de leur sujet. Demandez aux groupes 1 et 2 de baser leur ligne du temps sur les périodes historiques, comme ils les ont apprises en classe. Lorsqu'ils sont satisfaits de la façon dont ils ont disposé leur documentation, ils peuvent tout coller sur les panneaux. Ensuite, ils peuvent compléter en écrivant des explications. Ils peuvent utiliser des couleurs et illustrer à l'aide de dessins.

Pour les inspirer, vous pouvez donner aux groupes :

- leurs fiches actives de la leçon 1 (pp. 9-10)
- leur cahier d'activités de la visite du musée (pp. 18-21)
- la possibilité de revoir la vidéo de la leçon 1
- un ordinateur muni d'une connexion Internet pour effectuer des recherches

Laissez chaque groupe présenter son travail au reste de la classe.

### DÉVELOPPEMENT

C'est le moment du quiz ! Répartissez les élèves en équipes et laissez-les noter leurs réponses sur une feuille séparée. Pour chaque bonne réponse, chaque membre de l'équipe reçoit un petit morceau de chocolat. Après le quiz, vous pouvez aussi donner à chaque élève une praline et/ou un verre de lait chocolaté pour récompenser sa participation.



# ANNEXE 1 L'HISTOIRE DU CHOCOLAT

CACAOYER



MAYAS



QUETZALCOATL



POTERIE



AZTÈQUES



CORTÈS



Fèves de cacao comme moyen de paiement

Découverte du cacao

Arbre du Paradis

Sucre

Cortés, conquistadors espagnols

Partout en Europe

Friandise couteuse

La révolution industrielle



BAR À CHOCOLAT



BOISSON AU CACAO



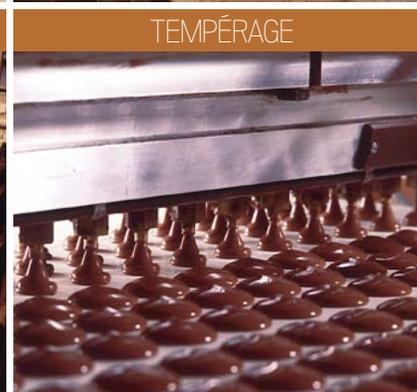
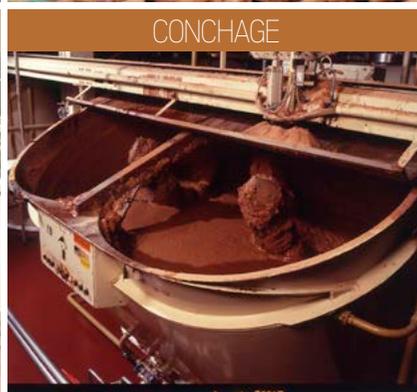
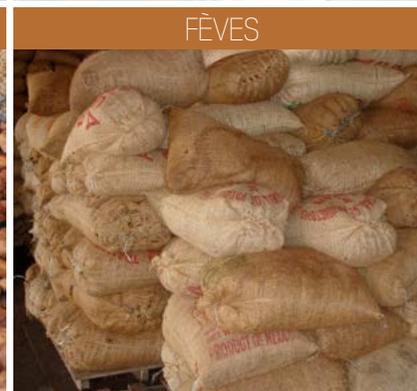
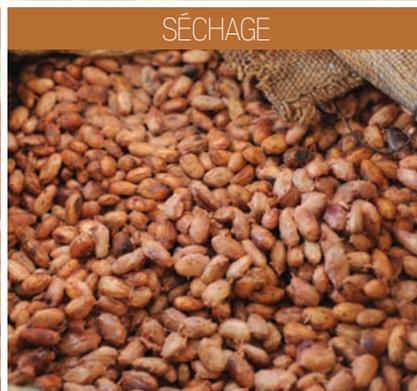
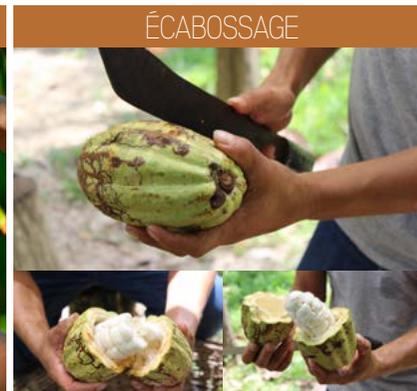
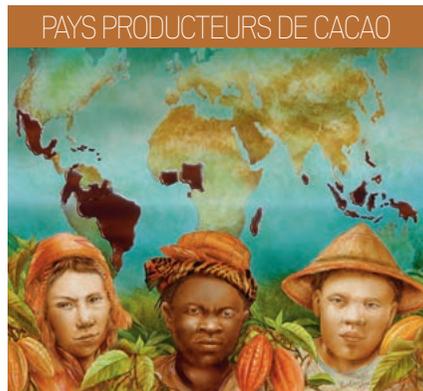
FABRIQUE DE CHOCOLAT



SERVICE DE MARIE-ANTOINETTE

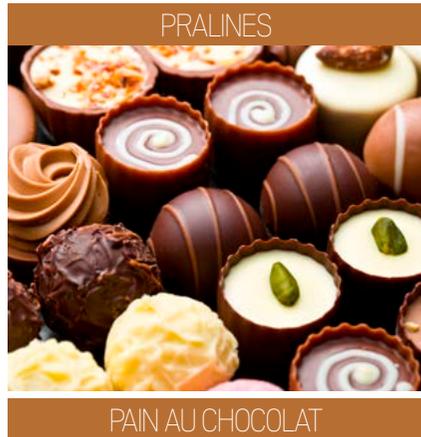


## ANNEXE 2 PROCESSUS DE PRODUCTION



Forêt amazonienne
Couleur orange-rouge
Sélectionner
Emballer
Masse de cacao
Sucre et/ou poudre de lait
Callets de chocolat

## ANNEXE 3 LE CHOCOLAT AUJOURD'HUI



Belcolade
Callebaut
Côte d'Or
Neuhaus
Poudre, solide, liquide, tartenable
Chocolat fourré et chocolat de fourrage
Figurines et sculptures
Chocolat noir
Chocolat blanc et au lait
Cacao
Sucre et poudre de lait
Garniture : praliné, caramel, liqueur
Protéines et minéraux
Sain ?

## ANNEXE 4 LE CHOCO-QUIZ

**Quel explorateur espagnol rapporta le chocolat en Europe ?**

- A) Christophe Colomb
- B) Vasco da Gama
- C) Hernando Cortés

**Comment s'appelait le dieu que les Mayas considéraient comme le grand maître du cacao ?**

- A) Quetzalcoatl
- B) Tchocoatl
- C) Forastero

**À quel siècle commença la production du chocolat à grande échelle en Europe ?**

- A) Au 16<sup>e</sup> siècle
- B) Au 19<sup>e</sup> siècle
- C) Au 20<sup>e</sup> siècle

**Où le cacao fut-il découvert ?**

- A) En Amérique
- B) En Afrique
- C) En Asie

**Sous quelle forme le cacao était-il utilisé au départ ?**

- A) Sous forme de pastille
- B) Sous forme de boisson
- C) Sous forme de chewing-gum

**Qui inventa la praline ?**

- A) Leonidas
- B) Nestlé
- C) Neuhaus

**Les fèves de cacao doivent-elles germer ?**

- A) Oui
- B) Non
- C) Ça dépend des sortes

**La masse de cacao est séparée en...**

- A) Jus de cacao et beurre de cacao
- B) Poudre de cacao et jus de cacao
- C) Beurre de cacao et poudre de cacao

**Autrefois, combien coûtait un lapin en fèves de cacao ?**

- A) 2
- B) 5
- C) 10

**En quelle année les Espagnols ramenèrent-ils le cacao dans leur pays ?**

- A) 853
- B) 1527
- C) 1998

**Que ne contient pas le chocolat blanc ?**

- A) De la poudre de cacao
- B) Du beurre de cacao
- C) Du sucre

**Comment dit-on chocolat en espagnol ?**

- A) Chocolate
- B) Chocolatos
- C) Chocolao

## MERCI DE VOTRE VISITE !

### **Choco-Story Brugge**

Wijnzakstraat 2 (Sint-Jansplein)

8000 Bruges

Tel : 050 61 22 37

info@choco-story-brugge.be

www.choco-story-brugge.be

## OUVERT

**Tous les jours de 10h à 17h**

(en juillet et en août jusque 18h)

Réservation via le site [www.choco-story.be](http://www.choco-story.be).

La réservation est obligatoire pour les visites de groupes  
(à partir de 15 personnes) et pour les ateliers.

Ce dossier pédagogique a été réalisé par les Éditions Averbode,  
en collaboration avec et à la demande de Choco-Story.

**Auteurs :** Sien Trekker, Geneviève Rousseau (adaptation)

**Illustrations :** Nancy Kers, Hans Boeykens (plans)

**Mise en pages :** Leen Remans

**Assistants éditoriales :** Céline Ruysen et Lore Van Brabant

**Photos :** Choco-Story Brugge, Antoine Brynaert,

Shutterstock (p. 8, 25, 26)

