Informations pour les enseignants

Mission de travail	Les élèves dessinent les régions où l'on cultive des fèves de cacao. Ils découpent les images de la feuille d'images, les collent au bon endroit et complètent un texte à trous.
Objectif	• Les élèves apprennent dans quels pays les fèves de cacao sont cultivées. • Ils en savent plus sur le fruit du cacaoyer, la culture et la récolte des fèves de cacao. • 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	• Feuilles d'exercices • Exemple de solution • Crayons de couleur • Solution • Colle/ciseaux • Év. une grande carte du monde
Forme sociale	TI
Durée	90`

Informations supplémentaires :

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

Pays producteurs de cacao et transport

Prends un atlas de géographie, va à ta place et dessine sur les différents continents les pays où le cacao est cultivé.

ASIE
(colorie en vert) :
Sri Lanka (peu)
Malaisie (peu)
Indonésie (peu)
Philippines (peu)
Papouasie-Nouvelle-Guinée (beaucoup)

AFRIQUE
(colorie en bleu) :
Ghana (énormément)
Côte d'Ivoire (énormément)
Cameroun (beaucoup)
Nigeria (énormément)
Togo (beaucoup)

AMÉRIQUE DU SUD
(colorie en rouge) :
Brésil (le plus)
Venezuela (beaucoup)
Colombie (beaucoup)
Mexique (beaucoup)
Équateur (énormément)

République dominicaine (beaucoup)

Maintenant, essaie de colorier l'équateur en **orange**.
Dessine également une bande de 1 cm de large au-dessus et en dessous de l'équateur en **jaune** (1 cm correspond ici à environ 15° degrés sur le quadrillage de la Terre).
Que constates-tu ?

Complète les textes à trous. Colorie aussi toutes les images et complète le dessin s'il manque quelque chose.

Le cacaoyer

Le cacaoyer pousse toujours là où il fait _____ et _____. Mais il doit aussi être protégé de l'excès de _____ et de _____ C'est pourquoi le _____pousse dans la_____ parmi d'autres grands _____.

Il existe des cacaoyers _____pouvant atteindre _____ de haut. Pour pouvoir récolter les fruits avec une _____, on cultive des arbres de _____ de haut. Les fleurs et les fruits sont sur l'arbre toute l'_____. Pour produire 20 tablettes de chocolat, il faut la récolte d'un arbre entier.

Le cacaoyer est un arbre à feuilles persistantes. Il ne perd jamais complètement ses feuilles. Ses feuilles sont aussi grandes que la feuille sur laquelle tu es en train de dessiner. Elles sont vertes et brillantes. Les fruits sont jaunes.

La fleur du cacaoyer est de couleur rose. Elle deviendra plus tard le fruit.

Le fruit du cacaoyer (également appelé cabosse)

Un arbre donne environ ____ fruits par an. Les fruits du cacao sont récoltés à la _____.

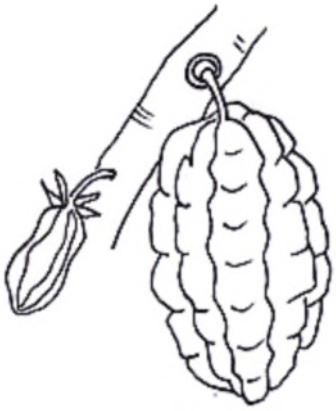
Les humains ne sont pas les seuls à apprécier le _____.

Les _____ aussi aiment le cacao :

le _____

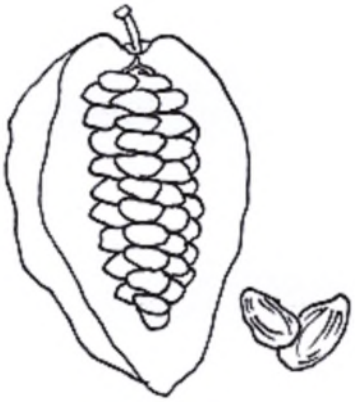
le _____

le _____

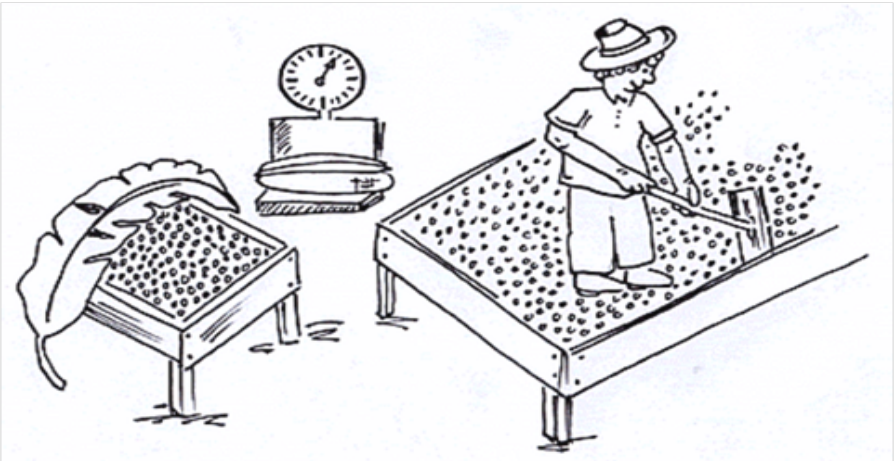


Les fruits poussent directement sur le tronc. Le fruit a une forme similaire à celle d'un melon, il mesure 10 à 20 cm de long. Lorsque les fruits du cacaoyer sont mûrs, ils deviennent jaune-rouge.

Le fruit est divisé à l'aide d'un grand couteau. Chaque fruit contient entre 30 et 60 graines de cacao. Les graines de cacao fraîches n'ont pas encore le goût du chocolat, elles sont plutôt amères. Les graines ressemblent à des amandes et sont violettes. On n'utilise que les graines, la coque du fruit est utilisée comme fourrage pour le bétail, comme engrais ou pour le chauffage. La pulpe est sucrée, on en fait de l'alcool ou du vinaigre.



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 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 fèves 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 laisse sécher les fèves au soleil sur des supports en bois jusqu'à ce qu'elles craquent lorsqu'on les écrase dans la main.
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 chargé dans le _____. Il est conduit jusqu'en _____.

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

Solutions

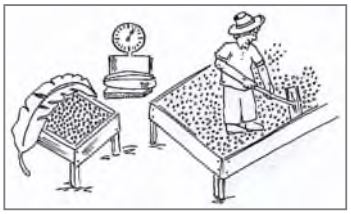
Carte du monde

15° au nord et au sud de l'équateur, les conditions climatiques sont idéales pour la culture du cacaoyer. Ici, il y a suffisamment de chaleur, beaucoup de pluie et un taux d'humidité élevé. Les saisons, comme on les connaît sous nos latitudes, n'existent pas ici.

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 fèves 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**.

Le cacaoyer

Le cacaoyer pousse toujours là où il fait **chaud** et **humide** (dans la «ceinture du cacao», une bande située à environ 15 degrés au sud et 15 degrés au nord de l'équateur). Mais il doit aussi être protégé de l'excès de soleil (dessiner le soleil) et de vent. C'est pourquoi le cacaoyer pousse dans la forêt vierge parmi d'autres grands arbres (**faire dessiner de nombreux arbres les uns à côté des autres**)!

Il existe des cacaoyers sauvages pouvant atteindre 15 mètres de haut. Pour pouvoir récolter les fruits avec une échelle (dessiner l'échelle), on cultive des arbres de 4-5 m de haut. Les fleurs et les fruits sont sur l'arbre toute l'**année**. Un arbre porte entre 70 et 100 000 fleurs par an, mais seules 300 à 400 d'entre elles se transforment en fruits, le reste tombe.

Le cacaoyer est un arbre à feuilles persistantes. Il ne perd jamais complètement ses feuilles. Ses feuilles sont aussi grandes que la feuille sur laquelle tu es en train de dessiner. Elles sont vertes et brillantes. Les fruits sont jaunes. La fleur du cacaoyer est de couleur rose. Elle deviendra plus tard le fruit.

Le fruit du cacaoyer (également appelé cabosse)

Un arbre donne environ **300-400** fruits par an. Les fruits du cacaoyer sont récoltés à la **main**. Les humains ne sont pas les seuls à apprécier le **fruit du cacaoyer**.
Les **animaux** aussi aiment le cacao :

Le singe le perroquet le rat

Les fruits poussent directement sur le tronc. Le fruit a une forme similaire à celle d'un melon, il mesure 10 à 20 cm de long. Lorsque les fruits du cacaoyer sont mûrs, ils deviennent verts à jaune-rouge.

Le fruit est divisé à l'aide d'un grand couteau. Chaque fruit contient entre 30 et 60 graines de cacao. Les graines de cacao fraîches n'ont pas encore le goût du chocolat, elles sont plutôt amères. Les graines ressemblent à des amandes et sont violettes. On n'utilise que

les graines, la coque du fruit est utilisée comme fourrage pour le bétail, comme engrais ou pour le chauffage. La pulpe est sucrée.