

Le chocolat, un thème pour l'enseignement

CYCLE 1 | (1-4 HarmoS)

Le long voyage d'une fève



Kit EDD – Pistes pédagogiques
pour l'éducation en vue d'un développement durable

Impressum

Auteurs : Marie-Françoise Pitteloud

Rédaction : Dorothee Lanz, Pierre Gigon, Urs Fankhauser

Crédits photographiques : Couverture: CC-BY: Irene Scott, AusAID | Page 3: PD/CC0 |
Miniatures 1-7: CC-BY: Irene Scott, AusAID; CC-BY-SA_ICCFO; CC-BY-SA_Fletcher6; CC-BY_
Falk Lademann; CC-BY-SA_Sanjay Acharya; CC-BY-SA_Adiel lo; CC-BY_Richard Faulder.

CC-BY-NC-ND éducation21, octobre 2016

éducation21 | Avenue de Cour 1 | 1007 Lausanne

Tel. +41 21 343 00 21 | info_fr@education21.ch | www.education21.ch



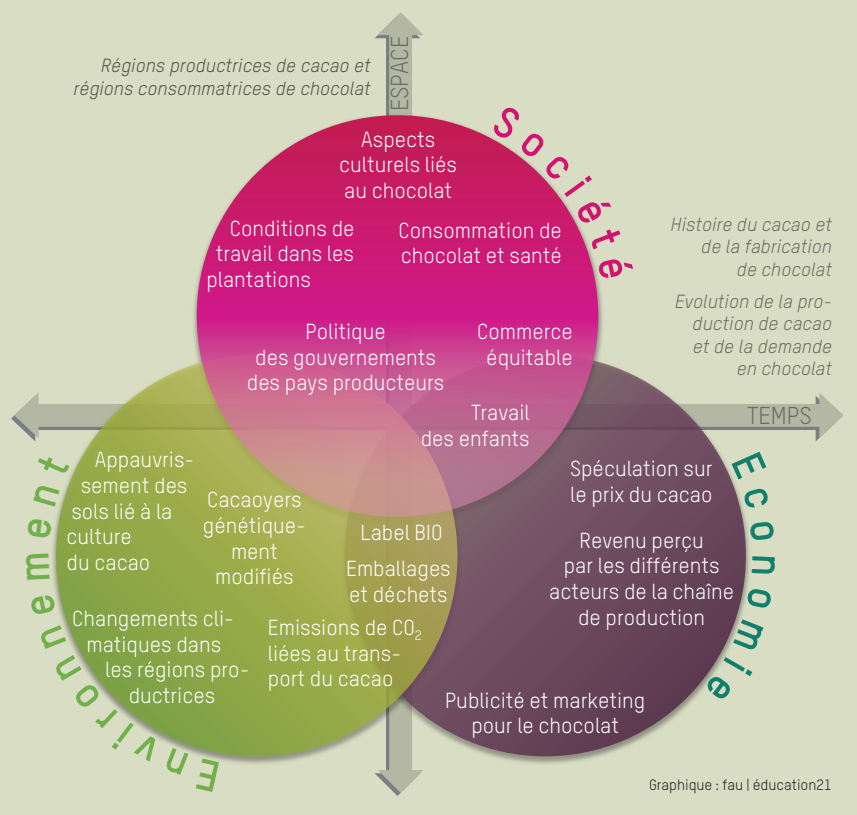
CACAO ET CHOCOLAT : FAITS ET CHIFFRES

Cacao, Chocolat et EDD

Le chocolat, c'est trop bon ! Mais qui participe à sa fabrication ? D'où vient le cacao ? Et dans quelles conditions est-il cultivé ?

De par son caractère multi-dimensionnel et son ancrage dans la réalité des élèves, le chocolat offre une entrée idéale pour faire de l'EDD.

Les activités proposées permettent de découvrir certains aspects cachés de la thématique et d'exercer la réflexion critique des élèves, afin de favoriser une consommation plus consciente de ce produit dont les Suisses raffolent.



La culture du cacao

Le cacaoyer produit un fruit, appelé « cabosse », qui contient des graines ou « fèves » de cacao. Au moment de la récolte, on cueille les cabosses, puis on les ouvre pour en extraire les fèves. Il faut ensuite les faire fermenter puis sécher, avant de les emballer pour les transporter. Dans des usines, les fèves sont nettoyées et torréfiées avant d'être broyées pour devenir la pâte de cacao. C'est à partir de cette pâte que l'on obtient le beurre et la poudre de cacao, qui servent de base à la fabrication du chocolat.

Qui produit le cacao ?

Le cacaoyer pousse uniquement dans des régions chaudes et humides (climat tropical) situées autour de l'équateur. Ainsi, les principales régions productrices se trouvent en Afrique de l'ouest (Côte d'Ivoire, Ghana, Nigéria), en Asie du sud-est (Indonésie) et en Amérique latine (Brésil, Equateur). Le premier producteur de cacao est la Côte d'Ivoire avec 37 % de la production mondiale.

Problèmes des cultivateurs et cultivatrices

Le marché mondial du cacao est dominé par une poignée d'entreprises et le prix de la fève est fixé par les lois du marché. Ainsi, les cultivateurs touchent une partie extrêmement faible (env. 6%) des bénéfices de la vente de chocolat. Pour diminuer les coûts, le travail est souvent confié aux enfants : en Afrique de l'ouest, plus de 1,5 million d'enfants travaillent dans les plantations de cacao, dont un tiers d'entre eux dans des conditions qui mettent en péril leur santé et leur développement. Enfermés dans le cercle vicieux de la pauvreté, les cultivateurs de cacao sont confrontés à d'énormes difficultés de production. Ils n'ont pas les moyens nécessaires pour investir dans les infrastructures des plantations, ce qui entraîne une chute de rendement des récoltes. En conséquence, beaucoup d'entre eux abandonnent cette activité ou émigrent. Pour toutes ces raisons, la production mondiale de cacao a tendance à baisser – alors que la demande est en forte augmentation – et une pénurie est à craindre pour les années à venir.

Qui consomme le chocolat?

Les Suisses figurent parmi les premiers consommateurs de chocolat au monde: env. 12kg par habitant et par année – à noter qu'une partie de ce chiffre est liée au tourisme. Les autres plus grands mangeurs de chocolat se trouvent en Europe du nord (Allemagne, Angleterre, Irlande, pays scandinaves) et en Amérique du nord (USA et Canada): tous consomment plus de 5kg par année et par habitant. Quant aux pays africains producteurs de cacao, ils se trouvent tout au bas de la liste avec moins d'une tablette par année et par habitant. En parallèle, le chocolat séduit de plus en plus de consommateurs dans le monde et la demande augmente fortement dans les pays émergents comme la Chine ou l'Inde.

Les principes de base du commerce équitable

- Des relations commerciales stables basées sur la durée et le partenariat avec les producteurs du Sud.
- Des prix équitables et transparents, ainsi que des salaires décents pour les travailleurs.
- Des conditions de travail protégeant la santé des personnes et l'interdiction du travail des enfants.
- Une culture respectueuse de l'environnement et qui préserve les ressources naturelles.
- Des contrôles réguliers tout au long de la chaîne de production afin de garantir le respect des principes du commerce équitable.

Quelques sites pour aller plus loin:

Dossier chocolat de la Déclaration de Berne, présentant les principales problématiques liées au commerce mondial du cacao: www.ladb.ch/themes-et-contexte/consommation/chocolat/

Campagne européenne pour un chocolat équitable:
<https://fr.makechocolatefair.org/>

World cocoa foundation: www.worldcocoafoundation.org

International cocoa initiative (ICI): www.cocoainitiative.org

Informations générales sur le chocolat : www.chococlic.com

Swiss fairtrade, l'association faîtière des acteurs du commerce équitable en Suisse: www.swissfairtrade.ch

Max Havelaar, attribuant le label Fairtrade en Suisse:
www.maxhavelaar.ch

Guide du WWF sur les labels alimentaires suisses:
www.wwf.ch/fr/agir/vivre_mieux/guide_en_ligne/labels_alimentaires/

La face cachée des marques: un site d'OXFAM permettant de recueillir des informations sur les pratiques de certaines grandes marques alimentaires et de les interpellier pour demander des changements: www.behindthebrands.org/fr

Pourcentage du revenu des acteurs de la chaîne de production du chocolat. Schémas disponibles sur cette page:
<https://fr.makechocolatefair.org/problemes-cles/les-prix-du-cacao-et-les-revenus-des-producteurs>

Les liens ci-dessus ont été vérifiés actifs en octobre 2016.



LE LONG VOYAGE D'UNE FÈVE

Liens au PER :

SHS 11	Se situer dans son contexte spatial et social (2,3).
FG 16-17	Reconnaître l'incidence des comportements humains sur l'environnement (2,3).
CM 15	Détecter le caractère sensitif des aliments et utiliser un vocabulaire spécifique (3,5).

Objectifs :

- Reconnaître le cacao comme principal ingrédient du chocolat et expliquer brièvement sa culture
- Identifier et ordonner les principales étapes de la chaîne de production du chocolat

Durée : 1 à 2 périodes

Matériel : poster et cartes du kit « 365 Perspectives EDD » - en particulier celles représentées ci-dessous-, carte du monde, 1 ou 2 tablettes de chocolat (par souci de cohérence, choisir du chocolat issu du commerce équitable)

[Si possible, se procurer des fèves de cacao dans une chocolaterie]

Partie I : le chocolat, entièrement suisse ?

- Exposer aux élèves la situation fictive suivante : « Vous vous préparez à rendre visite à un-e ami-e qui vit dans un pays lointain et souhaitez lui amener un cadeau typiquement suisse. Qu'est-ce que vous choisissez ? ». Chaque élève note sa réponse (ou la représente par un dessin) sur un bout de papier et vient ensuite la coller au tableau.
- Grouper les réponses par catégories et s'arrêter sur le chocolat, qui aura probablement été nommé. Poser la question suivante : « Le chocolat est-il un produit entièrement suisse ? ». Les élèves discutent par 2.
- Récolter les réponses en plénière, puis interroger les élèves sur les principaux ingrédients du chocolat. Par petits groupes, ils se déplacent devant le poster pour identifier ces ingrédients.
- Récolter les réponses des différents groupes, puis centrer la discussion sur le cacao. Souligner que ce produit ne vient pas de Suisse et donner quelques explications sur sa culture (cf. « Faits et chiffres »).
- Sur une carte du monde, situer la Suisse et les principales régions productrices de cacao : Afrique de l'ouest (Côte d'Ivoire, Ghana, Nigéria), Asie du sud-est (Indonésie) et Amérique latine (Brésil, Equateur).

Partie II : un long voyage

- Présenter aux élèves une tablette de chocolat et annoncer qu'une petite dégustation sera organisée en fin de leçon. Proposer de s'intéresser d'abord au long voyage effectué par les fèves ayant servi à la fabrication de cette tablette. (Si possible, montrer de vraies fèves de cacao aux élèves, les faire toucher et sentir.)
- Lire les 7 étapes du voyage (ci-dessous). Pour chaque étape présentée, donner la carte correspondante à un-e élève qui vient se placer devant la classe, par ordre chronologique de gauche à droite. Pour la dernière étape, donner une tablette de chocolat plutôt qu'une carte.

- Les fèves proviennent de la plantation de Fatou, qui habite en Côte d'Ivoire. C'est Fatou qui a récolté les fruits du cacaoyer (cabosses) pour en sortir les fèves.



- Une fois fermentées et séchées, les fèves ont été enfermées dans de gros sacs et transportées en camion vers le port le plus proche.



- Les fèves ont ensuite fait un long voyage en bateau, enfermées dans des containers. A côté d'elles, dans d'autres containers, il y avait aussi des bananes et du café.



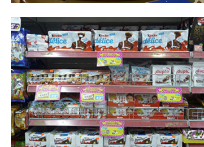
- Arrivées en Europe, les fèves ont été amenées en train jusqu'à une usine. Là, elles ont été grillées et broyées pour devenir de la pâte de cacao.



- La pâte a été chauffée et brassée, puis mélangée à d'autres ingrédients pour devenir cette tablette de chocolat.



- La tablette a ensuite voyagé à nouveau en camion pour arriver au rayon chocolat du supermarché près de chez moi.



- Finalement, elle a été transportée dans mon caddie, puis dans ma voiture/mon vélo/mon sac pour arriver jusqu'ici.



8. Demander ensuite aux 7 élèves de vous rendre les cartes et la tablette, et redistribuer ces éléments à 7 autres élèves qui viennent à leur tour se placer devant la classe, dans le désordre. Le reste de la classe doit ensuite remettre les étapes du voyage dans le bon ordre, en suivant les règles suivantes :
 - La suite de l'exercice se fait en silence.
 - Un élève après l'autre se lève et vient déplacer une seule « étape ».
 - Les élèves qui tiennent les cartes ne peuvent pas faire de gestes, ils se laissent déplacer.
9. Lorsque les étapes sont dans le bon ordre, demander aux élèves ce qui les a marqués dans cette histoire et ce qu'ils ont appris de nouveau sur le chocolat.
10. Distribuer 2 carrés de chocolat à chacun-e et proposer une dégustation en 2 temps :
 - Déguster le 1er carré les yeux ouverts, en décrivant les saveurs identifiées.
 - Déguster le 2^{ème} carré les yeux fermés, en repensant au long voyage des fèves de cacao et aux personnes qui ont travaillé pour fabriquer ce chocolat.

Prolongements possibles :

- Coller les cartes sur un panneau et le décorer avec les élèves pour représenter le voyage des fèves de cacao.
- Lister les différents moyens de transport utilisés pour acheminer les fèves de cacao, puis le chocolat. Repérer ces moyens de transport sur le poster.
- Fabriquer du chocolat (à l'aide de la mallette d'éducation²¹).

UN SEUL CARRÉ DE CHOCOLAT

Objectifs :

- Mener une réflexion sur sa propre consommation de chocolat et la valeur accordée à ce produit
- Prendre conscience qu'il existe des différences au niveau mondial par rapport à la disponibilité et la consommation du chocolat

Durée : env. 1 période

Matériel : poster « 365 Perspectives EDD », carte du monde, un carré de chocolat par élève (par souci de cohérence, choisir du chocolat issu du commerce équitable)

Partie I : notre consommation de chocolat

1. Par 2 ou 3, les élèves recherchent sur le poster les différents produits contenant du cacao ou du chocolat. Ils complètent avec d'autres produits qu'ils consomment régulièrement (biscuits au chocolat, cacao en poudre, mousse au chocolat, etc.).
2. Lister ou dessiner au tableau les principales réponses.
3. Interroger les élèves sur la fréquence et les occasions auxquelles ils consomment ces différents produits au chocolat.
4. Recueillir leurs réponses, puis expliquer que la Suisse est le pays qui consomme le plus de chocolat au monde (cf. « Faits et chiffres »).
5. Situer sur une carte du monde les régions qui consomment le plus de chocolat (cf. « Faits et chiffres »). Relever que dans les autres régions, la consommation de chocolat est beaucoup plus basse et que c'est notamment le cas des pays qui produisent le cacao, ingrédient de base du chocolat. Situer les principaux pays producteurs (cf. « Faits et chiffres ») sur la carte. Enfin, souligner que la demande en chocolat augmente partout dans le monde.

Partie II : un seul carré chacun

6. Exposer la situation fictive suivante :
« Les habitants de la planète veulent manger toujours plus de chocolat. En même temps, il y a de moins en moins de cacao pour fabriquer du chocolat. Le chocolat devient donc un produit très précieux et difficile à trouver. Pour notre classe, nous n'avons pu trouver qu'un seul carré par élève pour toute l'année scolaire. Vous devez décider quand, où et comment vous allez manger votre carré de chocolat. »
7. Les élèves réfléchissent tout d'abord individuellement, en silence, puis discutent par groupes de 2. (Autre possibilité : représenter la situation imaginée par un dessin ou quelques phrases.)

8. Mise en commun, puis débriefing sur la base des questions suivantes :

Comment vous sentiriez-vous en dégustant ce carré ? Au contraire, avez-vous déjà mangé trop de chocolat ? Si oui, que ressent-on dans ces cas-là ? Le chocolat devient-il plus précieux à nos yeux quand il est plus rare ? Avez-vous des exemples d'autres choses qui sont rares et précieuses ? Serait-il difficile pour vous de manger moins de chocolat ? Et si le chocolat disparaissait ?

9. Conclusion : *Même si nous en mangeons très souvent, il ne faut pas oublier que le chocolat est un produit précieux, fabriqué avec soin, et dont l'ingrédient de base vient de très loin. Pour certaines personnes (et à certaines époques), il est (ou a été) un produit rare, voire inaccessible. Aujourd'hui, en Suisse, tout le monde peut s'acheter du chocolat facilement, avec peu d'argent. Il est important de réaliser notre chance et de donner de la valeur au chocolat.*
10. Terminer la leçon par une dégustation de chocolat : chaque élève reçoit un carré et le déguste en silence, en imaginant qu'il s'agit du seul carré à disposition pour l'année. Echanger ensuite avec les élèves sur ce qu'ils ont pu ressentir ou penser pendant cette dégustation.

Prolongements possibles :

- Interroger des personnes âgées sur leur représentation du chocolat dans leur enfance.
- Aborder les liens entre le chocolat et la santé (valeur nutritive, risques liés à une consommation excessive, etc.).
- Inventer un conte fantastique sur le thème « un trésor chocolaté » ou « le dernier carré de chocolat ».