



« La culture du cacao »

Cycle : 3 **Niveau :** CM1 – CM2 – 6e

Nombre d'élèves : Classe entière (30 élèves maximum)

Durée : 45 min

Domaine : Systèmes naturels et Systèmes techniques

Discipline : Découverte du vivant / Découverte du monde de la matière

Compétences transversales :

- S'exprimer à l'oral comme à l'écrit dans un vocabulaire approprié et précis
- Prendre la parole en respectant le niveau de langue adapté
- Comprendre des nouveaux mots et les utiliser à bon escient
- Répondre à une question par une phrase complète à l'oral comme à l'écrit
- Prendre part à un dialogue : prendre la parole devant les autres, écouter autrui, formuler et justifier un point de vue
- Coopérer avec un ou plusieurs camarades
- Respecter des consignes simples en autonomie
- S'impliquer dans un projet individuel ou collectif
- Se respecter en respectant les principales règles d'hygiène de vie.

Compétences du socle commun :

- Pratiquer une démarche d'investigation : savoir observer, questionner
- Maîtriser des connaissances dans divers domaines scientifiques et les mobiliser dans des contextes scientifiques différents (le fonctionnement du vivant)

Compétences disciplinaires :

- Comprendre le monde de la nature
- Les stades de développement d'un être végétal
- Les conditions de développement des végétaux

Objectifs :

- Identifier les spécificités botaniques du cacaoyer et de son fruit : la cabosse
- Comprendre les différentes étapes du traitement des cabosses sur plantation

Les Messages :

- Le cacaoyer est un arbre très fragile ayant des spécificités botaniques singulières.
- Pour avoir du bon cacao, il faut apporter tout le soin nécessaire à sa culture et sa transformation.

Moyens et outils :

- Présentation PowerPoint + Films vidéos
- Fiches à compléter sur les pays producteurs
- Jeux de cartes sur la croissance du cacaoyer
- Factices de cabosses pour visualiser les teintes possibles du fruit
- Cabosse réelle pour appréhender son poids
- Maillet en bois pour ouverture d'une cabosse
- Fèves de cacao vertes et fèves de cacao torréfiées pour sentir et comparer leurs arômes
- Dégustation de 2 chocolats au lait

