



Essaie de répondre aux questions du tableau ci-dessous avant et après avoir visionné le documentaire intitulé "Fondus de chocolat !". Compare tes réponses à celles de tes camarades.

	Avant d'avoir vu le documentaire...			Après avoir vu le documentaire...				
	Je pense que c'est...	Dans la classe...		Je pense que c'est...	Dans la classe...			
① Des humains buvaient déjà des boissons au chocolat il y a 4 000 ans.	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> ?	vrai	faux	?	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> ?	vrai	faux	?
② La différence entre le "cacao" et le "chocolat", c'est l'ajout de sucre.	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> ?	vrai	faux	?	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> ?	vrai	faux	?
③ Le chocolat blanc est moins gras que les autres chocolats.	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> ?	vrai	faux	?	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> ?	vrai	faux	?

Complète le questionnaire suivant au fur et à mesure de ton visionnage. Les nombres cerclés indiquent le moment où la réponse est apportée.

- ② En moyenne, quelle quantité de chocolat un Français mange-t-il chaque année ?  
 700 g     1,7 kg     2,7 kg     7 kg
- ③ L'arbre qui fournit les fèves de cacao s'appelle...  
 .....
- ④ Ces arbres ne poussent qu'entre les deux tropiques, près de l'équateur.  
 vrai     faux, c'est près des pôles.
- ④ La **cabosse** de cacao pousse...  
 à l'extrémité des branches.  
 sous terre.  
 directement sur le tronc.
- ⑤ Relie chacune de ces étapes chronologiques de la préparation du chocolat à sa description.  
 +
- |                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| ① L'écabossage ●                     | ● Les levures transforment le sucre en alcool.           |
| ② La 1 <sup>ère</sup> fermentation ● | ● Ouverture des cabosses et extraction des fèves.        |
| ③ La 2 <sup>ème</sup> fermentation ● | ● Les bactéries transforment l'alcool en acide acétique. |
| ④ Le séchage des fèves ●             | ● Chauffage des fèves pour développer leurs arômes.      |
| ⑤ La torréfaction ●                  | ● Des enzymes décomposent protéines et sucres.           |
| ⑥ Le concassage ●                    | ● Séparation de la coque et obtention du grué.           |
| ⑦ Le broyage ●                       | ● Long mélange de la pâte pour la rendre onctueuse.      |
| ⑧ Le conchage ●                      | ● Transformation du grué en pâte fine et fondante.       |
| ⑨ Le tempérage ●                     | ● Obtention de la forme définitive (tablette, objet...)  |
| ⑩ Le moulage ●                       | ● Chauffages précis et refroidissements successifs.      |
- ⑥ Dans quel pays actuel vivaient les **Olmèques**, qui broyaient les fèves de cacao et les mélangeaient avec de l'eau en ajoutant des épices, du piment ou des herbes ?  
 Ouzbékistan     Mexique     Indonésie
- ⑥ Pour les **Mayas**, la fève de cacao était également une monnaie d'échange.     vrai     faux
- ⑥ Pour les Aztèques, les fèves de cacao étaient...  
 du poison.     sacrées.     inutiles.
- ⑥ En quelle année Hernán Cortés a-t-il rapporté les premières fèves de cacao en Espagne ? .....
- ⑫ Combien faut-il de fèves de cacao, environ, pour obtenir une tablette de 100 g de chocolat ?  
 4     10     40     100     400
- ⑬ Quel pays est le premier exportateur de fèves (avec 41 % de la production mondiale) ?  
 Madagascar     la Côte d'Ivoire     le Mexique
- ⑬ Le **grué** est le nom que l'on donne aux fèves torréfiées et concassées.     vrai     faux
- ⑰ Colorie les ingrédients correspondant à ces différentes tablettes (données indicatives : la composition peut varier).
- |   |     |     |  |  |  |     |  |  |  |     |  |  |  |  |  |   |  |     |  |  |  |  |  |     |  |  |  |  |     |     |  |  |  |     |  |  |  |  |  |  |     |  |  |  |  |  |     |
|---|-----|-----|--|--|--|-----|--|--|--|-----|--|--|--|--|--|---|--|-----|--|--|--|--|--|-----|--|--|--|--|-----|-----|--|--|--|-----|--|--|--|--|--|--|-----|--|--|--|--|--|-----|
| <table border="1"> <tr><td>26%</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>15%</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>59%</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <p><i>chocolat noir 85%</i></p> | 26% |     |  |  |  | 15% |  |  |  | 59% |  |  |  |  |  | <table border="1"> <tr><td></td><td>20%</td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>45%</td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>10%</td><td>25%</td><td></td></tr> </table> <p><i>chocolat au lait</i></p> |  | 20% |  |  |  |  |  | 45% |  |  |  |  | 10% | 25% |  | <table border="1"> <tr><td></td><td>25%</td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>45%</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>30%</td></tr> </table> <p><i>chocolat blanc</i></p> |  | 25% |  |  |  |  |  |  | 45% |  |  |  |  |  | 30% |
| 26%   |     |     |  |  |  |     |  |  |  |     |  |  |  |  |  |   |  |     |  |  |  |  |  |     |  |  |  |  |     |     |  |  |  |     |  |  |  |  |  |  |     |  |  |  |  |  |     |
|   |     | 15% |  |  |  |     |  |  |  |     |  |  |  |  |  |   |  |     |  |  |  |  |  |     |  |  |  |  |     |     |  |  |  |     |  |  |  |  |  |  |     |  |  |  |  |  |     |
|   |     |     |  |  |  |     |  |  |  |     |  |  |  |  |  |   |  |     |  |  |  |  |  |     |  |  |  |  |     |     |  |  |  |     |  |  |  |  |  |  |     |  |  |  |  |  |     |
| 59%   |     |     |  |  |  |     |  |  |  |     |  |  |  |  |  |   |  |     |  |  |  |  |  |     |  |  |  |  |     |     |  |  |  |     |  |  |  |  |  |  |     |  |  |  |  |  |     |
|   |     |     |  |  |  |     |  |  |  |     |  |  |  |  |  |   |  |     |  |  |  |  |  |     |  |  |  |  |     |     |  |  |  |     |  |  |  |  |  |  |     |  |  |  |  |  |     |
|   | 20% |     |  |  |  |     |  |  |  |     |  |  |  |  |  |   |  |     |  |  |  |  |  |     |  |  |  |  |     |     |  |  |  |     |  |  |  |  |  |  |     |  |  |  |  |  |     |
|   |     |     |  |  |  |     |  |  |  |     |  |  |  |  |  |   |  |     |  |  |  |  |  |     |  |  |  |  |     |     |  |  |  |     |  |  |  |  |  |  |     |  |  |  |  |  |     |
|   | 45% |     |  |  |  |     |  |  |  |     |  |  |  |  |  |   |  |     |  |  |  |  |  |     |  |  |  |  |     |     |  |  |  |     |  |  |  |  |  |  |     |  |  |  |  |  |     |
|   |     |     |  |  |  |     |  |  |  |     |  |  |  |  |  |   |  |     |  |  |  |  |  |     |  |  |  |  |     |     |  |  |  |     |  |  |  |  |  |  |     |  |  |  |  |  |     |
| 10%   | 25% |     |  |  |  |     |  |  |  |     |  |  |  |  |  |   |  |     |  |  |  |  |  |     |  |  |  |  |     |     |  |  |  |     |  |  |  |  |  |  |     |  |  |  |  |  |     |
|   | 25% |     |  |  |  |     |  |  |  |     |  |  |  |  |  |   |  |     |  |  |  |  |  |     |  |  |  |  |     |     |  |  |  |     |  |  |  |  |  |  |     |  |  |  |  |  |     |
|   |     |     |  |  |  |     |  |  |  |     |  |  |  |  |  |   |  |     |  |  |  |  |  |     |  |  |  |  |     |     |  |  |  |     |  |  |  |  |  |  |     |  |  |  |  |  |     |
|   |     | 45% |  |  |  |     |  |  |  |     |  |  |  |  |  |   |  |     |  |  |  |  |  |     |  |  |  |  |     |     |  |  |  |     |  |  |  |  |  |  |     |  |  |  |  |  |     |
|   |     |     |  |  |  |     |  |  |  |     |  |  |  |  |  |   |  |     |  |  |  |  |  |     |  |  |  |  |     |     |  |  |  |     |  |  |  |  |  |  |     |  |  |  |  |  |     |
|   |     | 30% |  |  |  |     |  |  |  |     |  |  |  |  |  |   |  |     |  |  |  |  |  |     |  |  |  |  |     |     |  |  |  |     |  |  |  |  |  |  |     |  |  |  |  |  |     |
- |                         |                                  |                           |                                 |
|-------------------------|----------------------------------|---------------------------|---------------------------------|
| cacao<br><i>(rouge)</i> | beurre de cacao<br><i>(vert)</i> | sucres<br><i>(violet)</i> | lait en poudre<br><i>(bleu)</i> |
|-------------------------|----------------------------------|---------------------------|---------------------------------|
- ⑲ Le **tempérage** du chocolat est un ensemble d'opérations de modification de sa température. Cela permet d'assurer une cristallisation le rendant solide, lisse et brillant.     vrai     faux
- ⑳ Le chocolat a la réputation d'être un stimulant et un antidépresseur.     vrai     faux
- ㉓ Quelle est la molécule présente dans le cacao qui bloque les hormones du sommeil ?  
 .....
- ㉔ Le chocolat est peu calorique et ne fait pas grossir.  
 vrai     faux, c'est l'inverse.



# Le chocolat

Essaie de répondre aux questions du tableau ci-dessous avant et après avoir visionné le documentaire intitulé "Fondus de chocolat !". Compare tes réponses à celles de tes camarades.

	Avant d'avoir vu le documentaire...			Après avoir vu le documentaire...				
	Je pense que c'est...	Dans la classe...		Je pense que c'est...	Dans la classe...			
Vrai ① Des humains buvaient déjà des boissons au chocolat il y a 4 000 ans.	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> ?	vrai	faux	?	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> ?	vrai	faux	?
Vrai ② La différence entre le "cacao" et le "chocolat", c'est l'ajout de sucre.	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> ?	vrai	faux	?	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> ?	vrai	faux	?
Faux ③ Le chocolat blanc est moins gras que les autres chocolats.	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> ?	vrai	faux	?	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> ?	vrai	faux	?

Complète le questionnaire suivant au fur et à mesure de ton visionnage. Les nombres circlés indiquent le moment où la réponse est apportée.

② En moyenne, quelle quantité de chocolat un Français mange-t-il chaque année ?  
 700 g     1,7 kg     2,7 kg     7 kg

③ L'arbre qui fournit les fèves de cacao s'appelle...  
*Le cacaoyer*

④ Ces arbres ne poussent qu'entre les deux tropiques, près de l'équateur.  
 vrai     faux, c'est près des pôles.

④ La **cabosse** de cacao pousse...  
 à l'extrémité des branches.  
 sous terre.  
 directement sur le tronc.

⑤ Relie chacune de ces étapes chronologiques de la préparation du chocolat à sa description.

- |                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| ① L'écabossage ●                     | ● Les levures transforment le sucre en alcool.           |
| ② La 1 <sup>ère</sup> fermentation ● | ● Ouverture des cabosses et extraction des fèves.        |
| ③ La 2 <sup>ème</sup> fermentation ● | ● Les bactéries transforment l'alcool en acide acétique. |
| ④ Le séchage des fèves ●             | ● Chauffage des fèves pour développer leurs arômes.      |
| ⑤ La torréfaction ●                  | ● Des enzymes décomposent protéines et sucres.           |
| ⑥ Le concassage ●                    | ● Séparation de la coque et obtention du gruë.           |
| ⑦ Le broyage ●                       | ● Long mélange de la pâte pour la rendre onctueuse.      |
| ⑧ Le conchage ●                      | ● Transformation du gruë en pâte fine et fondante.       |
| ⑨ Le tempérage ●                     | ● Obtention de la forme définitive (tablette, objet...)  |
| ⑩ Le moulage ●                       | ● Chauffages précis et refroidissements successifs.      |

⑥ Dans quel pays actuel vivaient les **Olmèques**, qui broyaient les fèves de cacao et les mélangeaient avec de l'eau en ajoutant des épices, du piment ou des herbes ?  
 Ouzbékistan     Mexique     Indonésie

⑥ Pour les **Mayas**, la fève de cacao était également une monnaie d'échange.     vrai     faux

⑥ Pour les Aztèques, les fèves de cacao étaient...  
 du poison.     sacrées.     inutiles.

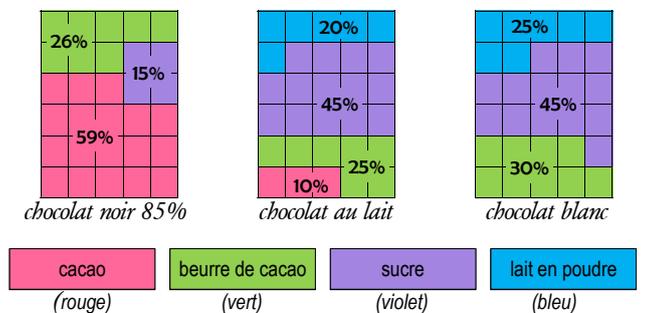
⑥ En quelle année Hernán Cortés a-t-il rapporté les premières fèves de cacao en Espagne ? **1528**

⑫ Combien faut-il de fèves de cacao, environ, pour obtenir une tablette de 100 g de chocolat ?  
 4     10     40     100     400

⑬ Quel pays est le premier exportateur de fèves (avec 41 % de la production mondiale) ?  
 Madagascar     la Côte d'Ivoire     le Mexique

⑬ Le **gruë** est le nom que l'on donne aux fèves torréfiées et concassées.     vrai     faux

⑰ Colorie les ingrédients correspondant à ces différentes tablettes (données indicatives : la composition peut varier).



⑲ Le **tempérage** du chocolat est un ensemble d'opérations de modification de sa température. Cela permet d'assurer une cristallisation le rendant solide, lisse et brillant.     vrai     faux

⑳ Le chocolat a la réputation d'être un stimulant et un antidépresseur.     vrai     faux

㉓ Quelle est la molécule présente dans le cacao qui bloque les hormones du sommeil ?

*La théobromine*    **Précision :** C'est cette molécule qui fait du chocolat un poison pour de nombreux animaux, en particulier les chiens, les chats et les chevaux.

㉔ Le chocolat est peu calorique et ne fait pas grossir.  
 vrai     faux, c'est l'inverse.

