

**Chronologie et organisation
du PPCP
lycée Pierre Mendès France
à Ris Orangis**

HISTOIRE-GEOGRAPHIE

- Séquence : Le chocolat à travers le monde et les époques
- Objectifs :
 - connaître les enjeux géographiques et économiques du chocolat
 - découvrir l'histoire du chocolat
 - réaliser un dossier documentaire



Histoire du chocolat

Vers 600 après J.C : les **Mayas** aménagent les premières plantations de cacao au Mexique. Mais il est probable qu'ils cultivaient cet arbre bien avant.

- **En l'an 1000** : les peuples d'Amérique latine utilisent déjà les fèves de cacao comme **monnaie d'échange**.
- **Le 30 juillet 1502** : lors de son quatrième voyage, **Christophe Colomb** débarque au Nicaragua. Il est le premier Européen à voir des fèves de cacao et à goûter le breuvage qui en est tiré, le xocoatl.
- **En 1519** : **Hernando Cortez** célèbre navigateur, prend conscience de l'intérêt économique du cacao. Il installe une plantation.
- **En 1528** : Cortez livre la première cargaison de cacao à l'empereur **Charles Quint**, roi d'Espagne.
- **En 1615** : le chocolat gagne la France grâce à l'épouse de Louis XIII, **Anne d'Autriche**, qui en fait un breuvage à la mode.
- **En 1770** : la « Compagnie des Chocolats & Thés Pelletiers & Compagnie » crée la **première entreprise industrielle spécialisée** dans le chocolat.
- **En 1819** : François-Louis Cailler crée en **Suisse** la première fabrique de chocolat.
- **En 1824** : **Antoine Menier** fonde une chocolaterie à Noisiel-sur-Marne.
- **En 1918** : l'**Afrique équatoriale** est le **premier producteur mondial** (les premiers cacaoyers ayant été plantés en Afrique en 1822).

L'arbre : le cacaoyer



➤ L'arbre : Le Cacaoyer



➤ Le fruit : La cabosse et les graines



Séance 1 : De l'arbre au cacao (géographie)

Objectifs :

- connaître les différentes étapes de la culture du cacaoyer au chocolat

Activités :

- visionnage d'un reportage sur la culture du cacaoyer au Ghana
- écriture d'un article présentant les différentes étapes de la culture du cacao.

Séance 2 : Chocolat et mondialisation (géographie)

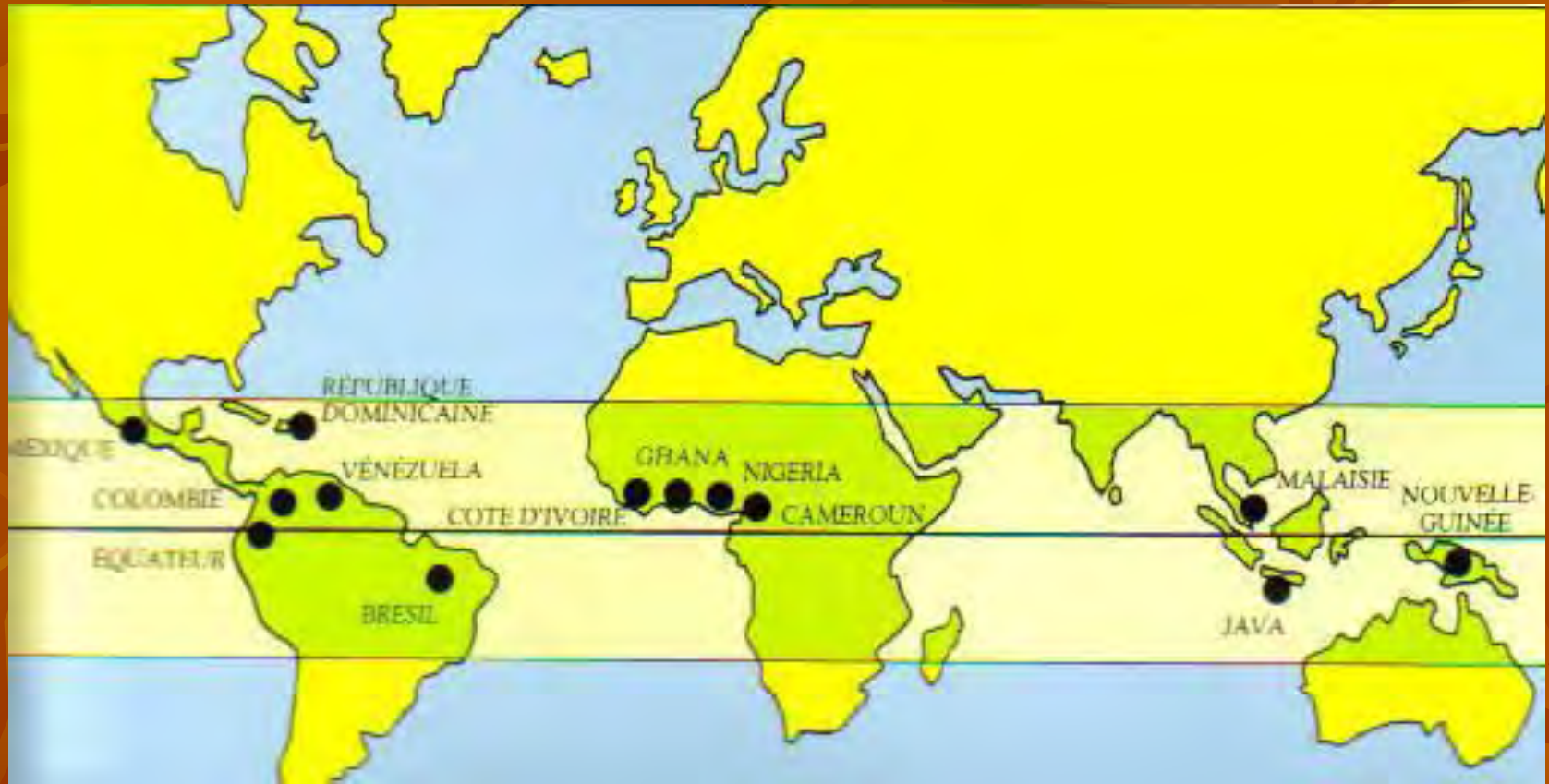
Objectifs :

- repérer les principaux pays producteurs de cacao
- localiser les circuits et les flux commerciaux du cacao
- un exemple des relations Nord/Sud.

Activités :

- réalisation d'une carte représentant les pays producteurs, les pays consommateurs et les flux de cacao.

Les principaux pays producteurs



Séance 3 : Le chocolat au cœur du commerce équitable (géographie)

Objectifs :

- définir le commerce équitable
- comprendre le fonctionnement du commerce équitable

Activités :

- animations effectuées par un intervenant de l'association Maison du monde d'Evry.

- *Le brassage des fèves de cacao.*



- *L'ensachage des fèves avant l'exportation.*



Séance 4 : Il était une fois le chocolat... (Histoire)

Objectifs :

- connaître d'où vient le chocolat
- comprendre comment le chocolat est arrivé dans les habitudes alimentaires françaises
- effectuer une recherche Internet.

Activités :

- recherche d'informations sur des sites Internet afin de répondre à un questionnaire.
- rédaction d'un article présentant l'Histoire du chocolat

■ La consommation de chocolat dans 10 pays Européens

La consommation de chocolat dans 10 pays européens

En kg/an par habitant en 2007

PAYS	KG
Suisse	12,3
Autriche	9,4
Norvège	8,5
Grande-Bretagne	10,2
Belgique/Luxembourg	11
Allemagne	11,1
Irlande	6,8
Pays-Bas	4,7
France	6,8
Espagne	3,1

Source : ICCO

Les catégories de chocolat

A chaque type de chocolat correspond une dénomination, basée sur sa teneur en cacao et en matières premières.

Différentes catégories de chocolat sont ainsi répertoriées : supérieur ou noir, à croquer, de ménage, au lait, extra fin...

CHOCOLAT NOIR		CHOCOLAT AU LAIT	
Cacao sec (mini)	14 %	Lait	18 %
Beurre de cacao	26 %	Cacao	30 %
Cacao	43 %	Sucre	50 %

Nos derniers conseils

➤ Le goût du chocolat s'associe à merveille avec des vins comme le malaga, le porto ou un vieux banyuls.

➤ Le chocolat se conserve longtemps dans son emballage. Evitez de l'exposer à l'humidité et placez-le à l'abri de la lumière, entre 15 et 18 °C. Une tablette de chocolat noir se conserve plus d'un an.

➤ On reconnaît souvent un bon chocolat en le rompant : la cassure est nette, sans bord friable.

Sources : L'alliance 7, Chambre syndicale nationale des Chocolatiers, Club des Croqueurs de Chocolat, Event International, Kraft Jacobs Suchard, Lindt, Nestlé, Organisation professionnelle du Monde rural de Côte-d'Ivoire, VFC, WWF.

Français (lettres)

- Approche de la poésie contemporaine : Etude du Slam (à partir du texte « sixième sens » de Grand Corps Malade)
 - L'historique,
 - Les règles, les formes de la poésie,
 - L'étude des rimes, métaphores et comparaisons.

Comptabilité - initiation économique et juridique

Objectifs : (travail par groupe de 2/3 élèves)

- Présenter l'AFM et la loi de 1901,
- Analyser un bilan de l'AFM,
- Reconnaître les domaines d'intervention des associations,
- S'investir dans une action : Le bénévolat.

L'élève doit être capable de :

- Travailler en autonomie,
- Effectuer des recherches documentaires et trier les informations,
- Utiliser ses connaissances pluri-disciplinaires,
- Exposer le PPCP en respectant la chronologie des différentes étapes (communication orale).

Bureautique secrétariat communication

-1-

**Visite de l' AFM
(Association Française
contre les Myopathies)**

le 12 octobre 2007

L'AFM Généthon Evry



Objectifs de la visite :

- Présenter l'association et les objectifs de l' AFM et du Généthon ;
- Sensibiliser les élèves sur les maladies neuromusculaires, l'importance de la recherche et le rôle de l'ADN (extraction de l'ADN) ;
- Motiver le groupe classe sur une action de solidarité pour le Téléthon 2007 ;
- Objectifs pédagogiques : Rédiger un compte-rendu de visite.

- 2 -

Étude de documents sur les maladies neuromusculaires

Exemples de travaux réalisés avec l'outil informatique

Objectifs :

- sensibiliser les élèves sur ces maladies et sur le handicap,
- prendre conscience de l'importance de l'événement pour développer la recherche, aider les handicapés et leur famille.

LES MALADIES GENETIQUES

Les anomalies de gènes ou de chromosomes sont responsables des maladies génétiques. Elles sont héréditaires. La plupart apparaissent dès la naissance, d'autres se développent plus tard. Ce sont des gènes qui deviennent anormaux au hasard de l'hérédité. Il existe 8 000 à 10 000 maladies génétiques. Ce sont des maladies graves que l'on ne peut toujours pas guérir.

Les chiffres en France

Plusieurs millions de personnes sont atteintes en France par une des 8 000 à 10 000 maladies génétiques.

Nom de maladie	Nombre de malades en France	Nombre de naissance par an
Myopathie de Duchenne	2 000	1 nouveau-né sur 4 000 garçons
Amyotrophie spinale	1 500	1 nouveau-né sur 6000 à 10 000
Maladie de Steinert	3 000	1 nouveau-né sur 8 000
Mucoviscidose	4 500	1 nouveau-né sur 4 000
Hémophilie	5 000	1 nouveau-né sur 10 000 garçons
Déficits immunitaires génétiques	5 000	1 nouveau-né sur 5 000
Maladies d'Alzheimer	Environ 800 000 personnes de plus de 75 ans seraient atteintes (source : étude Insem Bordeaux 2003)	

L'extrait de «génétique » n° 20

Teste tes connaissances

N°	Questions	Réponses
1	Combien notre corps possède-t-il de cellules ?	70 000 milliards.
2	Comment appelle-t-on le cœur de la cellule ?	Le noyau.
3	Toutes les cellules possèdent-elles un noyau ?	Non, pas les globules rouges.
4	Combien chaque cellule humaine a-t-elle de chromosomes ?	46 chromosomes (23 paires).
5	Que contient l'ADN de chaque être humain ?	Les informations nécessaires au fonctionnement de son corps.
6	Quelles sont les quatre lettres de l'alphabet génétique ?	A, T, C et G.
7	Que trouve-t-on à l'intérieur de la molécule d'ADN ?	Les gènes.
8	A quoi servent les gènes ?	A produire des protéines.
9	Comment appelle-t-on les usines à protéines d'un gène ?	Les ribosomes.
10	Qu'est-ce que l'hémoglobine ?	Une protéine.
11	A quoi sert l'hémoglobine ?	A transporter l'oxygène dans le sang.
12	Comment appelle-t-on les caractères transmis d'une génération à une autre ?	L'hérédité.
13	Qu'est-ce qui détermine ce qui vient du père et ce qui vient de la mère ?	Le hasard.
14	De quelle maladie parle-t-on lorsqu'un gène est défectueux ?	D'une maladie génétique.
15	Combien de maladies génétiques existe-t-il dans le monde ?	8 000 à 10 000.
16	Que touchent les maladies neuromusculaires ?	Le système nerveux et les muscles.
17	Qu'est-ce que Gregor Mendel a découvert ?	Les lois de l'hérédité.
18	Comment appelle-t-on l'ensemble des gènes du corps humain ?	Le génome.
19	Comment appelle-t-on la thérapie qui utilise des gènes pour guérir les maladies ?	La thérapie génique.
20	Quelle méthode permet de reproduire un organisme identique à un autre ?	Le clonage.

- 3 -

**Visite et déjeuner au
Lycée Hôtelier
d'Etiolles**

Le 25 octobre 2007

Lycée Hôtelier Etiolles





Organisation de la journée

Matin :

- Visite commentée des laboratoires de fabrication ;
- Présentation des différents cursus enseignés dans le Lycée Hôtelier ;
- Déjeuner au restaurant pédagogique, servi par les élèves de 1^{ère} année BEP service ;

Après-midi

- Projection d'un film documentaire de la récolte du cacao, à la fabrication du chocolat et son exportation en Europe ;
- Animation d'un atelier du goût sur les différentes qualités de chocolat en fonction de son origine géographique ;
- Objectifs pédagogiques : Recenser les renseignements et compléter le questionnaire

Objectifs de la visite :

- Associer 2 filières distinctes géographiquement et professionnellement à un même projet et s'intégrer dans une équipe de travail ;
- Apporter sa contribution au projet par une aide matérielle ;
- Faire naître des notions de solidarité et d'entraide pour aboutir à une même finalité ;
- Développer des savoir être.