

MATRICE INTERDISCIPLINAIRE- CHOCOLAT LIRED, 2018

- Géographie
- Histoire
- Citoyenneté
- Economie
- Français
- Sciences naturelles (et technologie)
- Corps et mouvement (éducation nutritionnelle)

1. Analyse du fondement des arguments publicitaires pour la consommation du chocolat.

L1 31

2. Analyse des visées argumentatives (publicité)

L1 31

1. Le chocolat devrait-il être labellisé (écologique, commerce équitable, etc.)?

2. Les ingrédients du chocolat devraient-ils être mentionnés explicitement sur les étiquetages (selon les normes)?

LOIS, RÉGLEMENTATIONS

1. Quel est le prix du chocolat?

Comment se compose le prix du chocolat?

VALEUR

2. Comment sont présentés et emballés les aliments comportant du chocolat ? (packaging)

MARKETING

3. Comment les caractéristiques du chocolat sont-elles présentées dans les publicités ? (magazines, TV, internet)

MARKETING

1. Comment caractériser l'origine et l'état du chocolat ?

ORIGINE (ANIMALE OU VÉGÉTALE) ET ÉTAT (BRUT OU TRANSFORMÉ)

2. Quelle est la valeur nutritionnelle du chocolat mentionnée explicitement sur son étiquetage ?

VALEUR NUTRITIONNELLE

1. Quels sont les ingrédients de base qui entrent dans la fabrication du chocolat ?

MATIÈRE

2. Quels sont les produits que l'on peut obtenir à partir de la cabosse du cacaoyer ?

MATIÈRE

3. Comment caractériser par les sens le chocolat ou ses ingrédients qui entrent dans sa fabrication ?

ORGANES DES SENS

1. Les ingrédients associés à la fabrication du chocolat ont-ils changé au cours du temps ?

2. Les usages du chocolat se sont-ils modifiés à travers le temps ?

3. Les couleurs et formes du chocolat ont-elles toujours été les mêmes ?

PERMANENCE ET CHANGEMENT

1. Quelles similitudes et différences dans la fabrication du chocolat en fonction du contexte culturel et des lieux ?

LOCALISATION

1. Quelles sont les étapes nécessaires pour fabriquer du chocolat ?

PRODUCTION

2. Quels sont les facteurs de production et les consommations intermédiaires nécessaires à la production du chocolat ?

CHAÎNE DE PRODUCTION

3. Quelle est la chaîne de valeur ajoutée globale du chocolat ?

VALEUR

4. Quelles sont les externalités positives et négatives de la production du chocolat ?

ÉTHIQUE/COÛT

5. Devons-nous produire que du chocolat bio?

Que signifie "chocolat bio" ?

1. Quel est le mode de culture utilisé pour obtenir la fève de cacao ?

ACTEURS, ESPACE PRODUIT

2. Qui fabrique du chocolat ?

3. Quels sont les métiers liés à sa fabrication ?

4. Comment les gens vivent-ils de la production du cacao ?

ACTEURS, REPRÉSENTATIONS

5. Où produit-on les ingrédients nécessaires au chocolat (cacao, lait, amandes, etc.) ?

6. Où fabrique-t-on du chocolat, seulement en Suisse ?

ACTEURS, LOCALISATION, ECHELLE, DIFFUSION

Comment amène-t-on ces ingrédients chez nous ?

7. Quels sont les impacts du chocolat sur l'environnement ?

ACTEURS, ÉCHELLE, LOCALISATION

8. Quels impacts du changement climatique sur la production de cacao (Afrique)?

ACTEURS, ESPACE PRODUIT

9. Aura-t-on assez de cacao à l'avenir pour produire de plus en plus de chocolat (augmentation de la demande) ?

ACTEURS, ESPACE PRODUIT

1. Comment le chocolat passe-t-il de l'aliment aux nutriments dans le corps humain ?

2. Le chocolat suisse est-il vraiment le meilleur ?

3. Quels sont mes chocolats préférés ?

SYSTÈMES DIGESTIF ET CIRCULATOIRE SANGUIN, VIVANT, CYCLE, ÉNERGIE, MATIÈRE

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

1. La production des ingrédients nécessaires à la fabrication du chocolat a-t-elle toujours été la même ?

2. La fabrication du chocolat a-t-elle évolué ?

3. Les outils et machines pour fabriquer le chocolat ont-ils évolué ?

4. Le travail du chocolat a-t-il évolué ?

PERMANENCE ET CHANGEMENT

5. Le chocolat de luxe est-il fabriqué artisanalement ?

MYTHES ET RÉALITÉ

FILIÈRES DE PRODUCTION

CONSOMMATION

1. Observation et description des critères sensitifs qui influencent le choix d'aliments

2. Fonctions de l'alimentation dans l'organisme : protection, croissance, énergie, réparation, élimination

ÉNERGIE

3. Interaction entre ses activités et la digestion (moments propices pour fournir un effort physique,...)

ÉNERGIE

4. Classification des aliments et des boissons selon leurs fonctions dans l'organisme

ÉNERGIE

5. Découverte et analyse des équivalences alimentaires (applique les équivalences alimentaires), pyramide alimentaire

ÉNERGIE, ÉQUILIBRE

6. En quoi le chocolat peut-il être utilisé dans un régime alimentaire équilibré ?

ÉQUILIBRE

REPRÉSENTATIONS SOCIALES

SANTÉ

1. Pour qui fabrique-t-on du chocolat ?

2. Qui consomme ce chocolat ?

3. Quelles sont les classes sociales ayant accès au chocolat (populations générale en Amérique vs aristocratie, bourgeoisie en Europe [au début de sa diffusion en Europe] / produit de consommation courante aujourd'hui / chocolat industriel / artisanal de luxe)?

4. Comment sont répartis les bénéfices de la vente du chocolat ?

ACTEURS, LOCALISATION (POLARISATION)

5. Le chocolat suisse est-il vraiment le meilleur ?

ACTEURS, REPRÉSENTATION

6. A quelles occasions mange-t-on du chocolat ?

7. Pourquoi offre-t-on du chocolat ?

8. Comment le chocolat est-il consommé ?

ACTEURS, REPRÉSENTATIONS

1. Quelles sont les origines du chocolat (population mésoaméricaine : olmèques, mayas, aztèques, etc.), dans quels contextes (quotidien, religieux, médical, économique, achat d'esclaves, etc.) a-t-il été découvert et à quelles fins (nutrition, plaisir, cérémonies rituelles, thérapeutiques, paiement des impôts, etc.)?

PERMANENCE ET CHANGEMENT

2. A quelles fins (nutrition, plaisir, cérémonies rituelles, thérapeutiques, paiement des impôts, etc.) le chocolat est-il consommé ?

PERMANENCE ET CHANGEMENT

1. Quelles sont les vertus attribuées au chocolat (aphrodisiaque, antidépresseur, ...) ?

ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE

1. Quelles sont les valeurs associées au chocolat?

2. Le chocolat suisse est-il vraiment le meilleur ?

ACTEURS, REPRÉSENTATION

1. Quel est le champ lexical autour du chocolat ?

L1 31

1. Le chocolat est-il un aphrodisiaque ?

MYTHE ET RÉALITÉ

1. En quoi le chocolat est-il bon pour ma santé ?

ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE

2. A quels besoins personnels le chocolat peut-il répondre ?

BESOINS PHYSIOLOGIQUES

1. Quels sont les effets bénéfiques et néfastes liés à la consommation du chocolat ?

VIVANT, ÉQUILIBRE

1. Produit industriel / artisanal / de luxe

MARCHÉ

2. Demain, la consommation du chocolat sera, à nouveau, une consommation de luxe ?

3. Comment choisir un chocolat en consommateur averti (quels critères) ?

CONSOMMATION RESPONSABLE

1. Comment vérifier la validité des informations dans les publicités pour le chocolat ?

L1 31

2. Quels moyens pour le consommateur de comparer les différents canaux d'information sur le chocolat (médias, sources) ?

L1 31, ANALYSE DE L'INFORMATION