Dossier pédagogique écoles primaires

chocolate nation
THE BELGIAN CHOCOLATE EXPERIENCE

Cher enseignant, Chère enseignante,

Chocolate Nation est plus qu'un simple musée, c'est une expérience où les visiteurs peuvent vivre et découvrir l'histoire du chocolat belge en faisant appel à tous leurs sens. Le musée de l'expérience offre aux élèves et aux enseignants une sortie éducative et amusante dans le centre d'Anvers.

Pour vous aider, en tant qu'enseignant-e, à préparer une sortie scolaire à Chocolate Nation, nous avons élaboré un dossier pédagogique. Ce dossier pédagogique contient des informations générales sur les différentes parties de la visite du musée : la jungle, le transport, la production, les icônes belges, les faits sur le chocolat, les traditions et l'histoire du chocolat belge.

Ce dossier vous prépare parfaitement, vous et vos élèves, à une visite de Chocolate Nation. En outre les résultats d'apprentissage liés à la visite de l'expérience ont été ajoutés ici. Pour conclure quelques outils pédagogiques sont fournis, à utiliser avant et après la visite.

Il s'agit d'exercices pédagogiques amusants, allant d'un quiz - basé sur des faits relatifs au chocolat - à une feuille à remplir sur les différentes étapes du processus de fabrication du chocolat.

La visite elle-même est entièrement adaptée aux enfants (y compris les audioguides), et les enfants peuvent participer à la recherche du "petit Chocolatier", un talentueux chocolatier belge.

Nous espérons vous accueillir bientôt !

L'équipe de Chocolate Nation

Table des matières

Avant-propos

Accessibilité

Informations de base pour l'enseignant

Les faits sur le chocolat

Aides pédagogiques

Lien avec les objectifs d'apprentissage

Avant la visite

Pendant la visite

Après la visite

Sources

Accessibilité

Chocolate Nation is gelegen op het Koningin Astridplein 7, in Antwerpen en is makkelijk bereikbaar met het openbaar vervoer.

En train

Les trains arrivent à la gare centrale d'Anvers, Chocolate Nation se trouve juste en face de la gare, à 2 minutes à pied. La SNCB propose des tarifs particulièrement avantageux pour les enfants de l'enseignement primaire : 1 € par trajet ou 2 € par enfant pour un aller-retour.

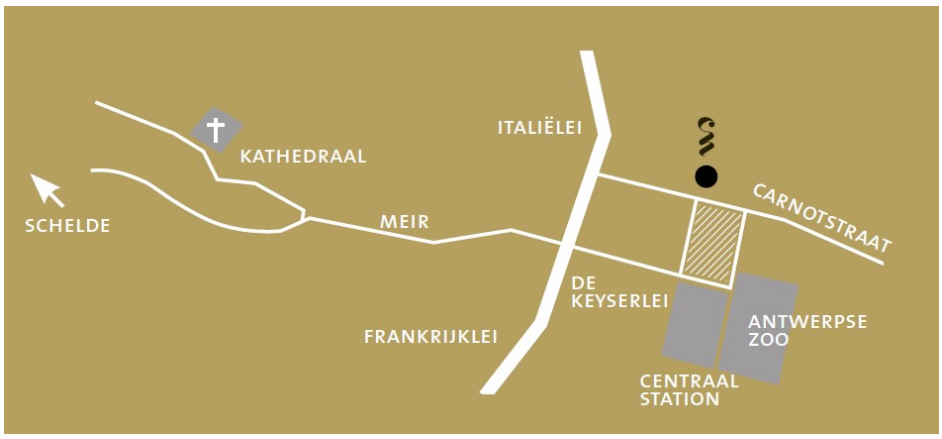
En bus ou en tram

Retrouvez Chocolate Nation comme destination culturelle sur le site web : www.cultuurkuur.be . Et venez en tant qu'école avec un maximum de 30 personnes (y compris les accompagnateurs) à notre destination gratuitement avec De Lijn ou en tram.

Plus d'informations sur le site web : https://www.cultuurkuur.be/subsidies/dynamo-op-weg.

A vélo

Il y a un grand abri à vélos sous la Place Reine Astrid, à 2 minutes à pied de Chocolate Nation.

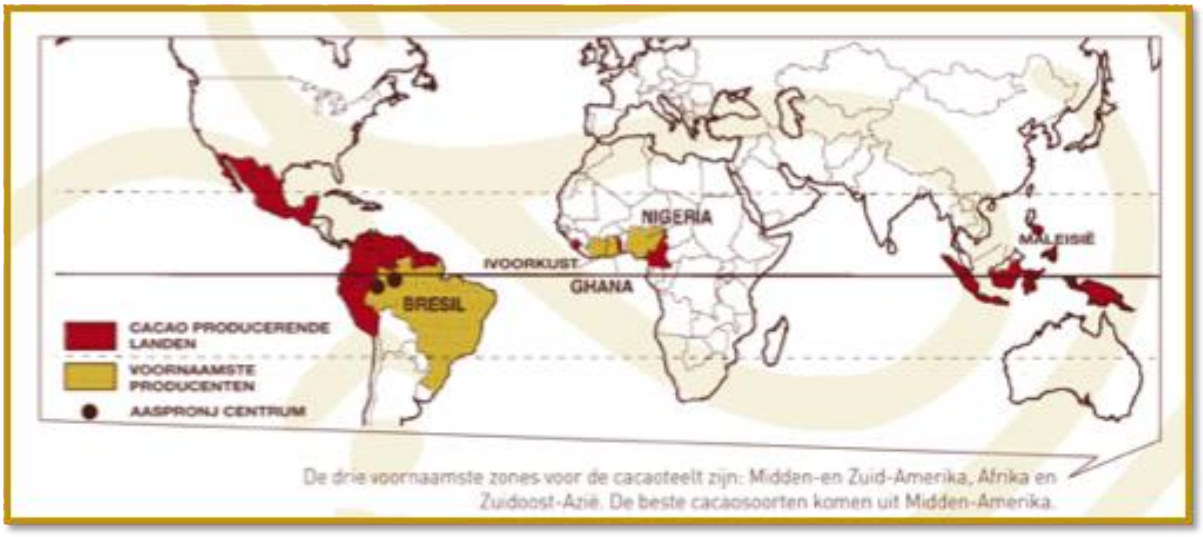


Informations de base pour l'enseignant

Le musée s'étend sur 4 000 m² et se compose de 14 salles thématiques. Dans les pages suivantes, vous trouverez des informations générales sur les salles les plus importantes.

La jungle

Les cacaoyers ne poussent que dans les plantations situées dans la ceinture de cacao autour de l'équateur. Ces arbres spéciaux peuvent atteindre jusqu'à 8 mètres de haut et ne peuvent pousser que dans de bonnes conditions. C'est-à-dire dans un climat chaud et humide, avec des températures qui ne descendent jamais en dessous de 15°C. Comme vous pouvez le voir ci-dessous, la ceinture de cacao s'étend de 15° de latitude nord à 15° de latitude sud autour de l'équateur.



Les cacaoyers doivent toujours être ombragés par d'autres arbres parasols, tels que le manoik, le bananier et le citronnier, afin d'être protégés du soleil tropical. Ces arbres sont appelés "madres del cacao" ou mères du cacao. À l'état sauvage, un cacaoyer peut atteindre une

hauteur de 13 à 15 mètres. Dans les plantations, les arbres sont taillés à une hauteur de 8 mètres, ce qui permet à la plante de rester forte et facilite la récolte.

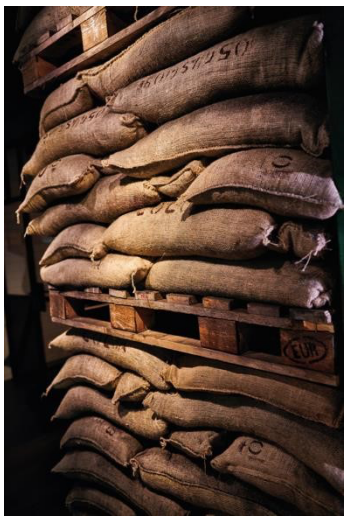
Si l'arbre pousse dans de bonnes conditions, il porte des fleurs toute l'année. Les fleurs sont d'abord très petites (1 cm) et ont des pétales jaunes et des sépales roses. En moyenne, 50 000 à 100 000 fleurs s'épanouissent sur un arbre adulte. Seule une petite partie des fleurs donne naissance à un fruit : la cabosse. Ce fruit allongé et multicolore ne pousse que sur les branches épaisses, directement sur le tronc.

Les fruits du cacaoyer mesurent de 10 à 25 cm de long et de 6 à 12 cm de diamètre. La couleur de ces fruits varie du jaune-vert au rouge-orange. Cela dépend de l'espèce. Chaque année, entre 40 et 60 fruits poussent sur un cacaoyer. À l'intérieur de la cabosse (fruit) se trouvent 40 à 60 fèves de cacao. Elles se trouvent à l'intérieur d'une pulpe blanchâtre qui contient de la gélatine, du sucre et une très petite quantité d'acide. Une cabosse ou un fruit donne une tablette de chocolat noir. Il est donc très important de prendre soin des arbres.

Le cacao est l'un des nutriments les plus complexes. La saveur du cacao varie d'un pays à l'autre, d'une plantation à l'autre et même d'un arbre à l'autre. Ces différences peuvent être dues au sol dans lequel ils poussent, aux saisons et à l'attention que les arbres reçoivent. Cela donne des résultats phénoménaux : une seule fève de cacao peut contenir jusqu'à 400 composants aromatiques différents.

Le transport

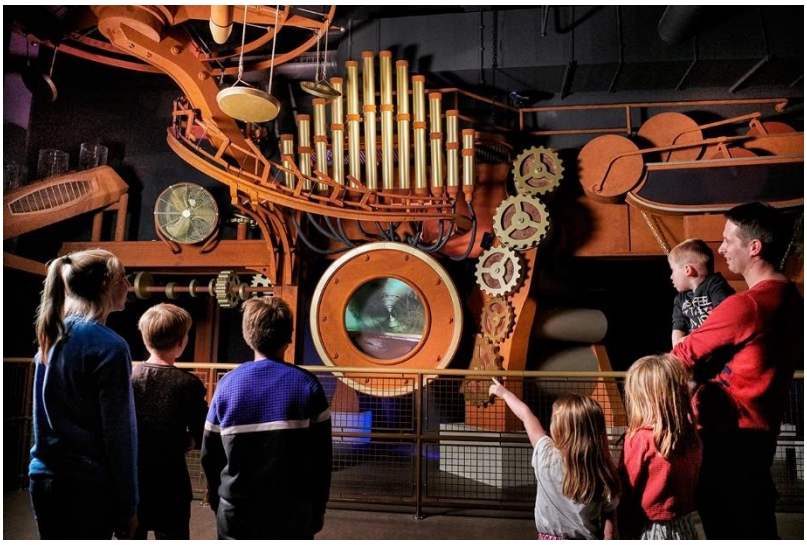
Avant d'arriver au port d'Anvers, les fèves de cacao ont déjà parcouru un long chemin. Lorsque les fruits sont mûrs, ils sont coupés un à un à l'aide de machettes, puis récoltés. Les fruits sont ensuite recueillis dans de grands bacs et les haricots sont débarrassés de leur épaisse coquille. Les haricots et la chair sont ensuite recouverts de feuilles de bananier pour qu'ils puissent fermenter. Les haricots tirent leur saveur et leur caractère du processus de fermentation. Après 6 jours, ils sont retirés des feuilles pour être étalés sur de grandes tables afin de sécher sous le soleil tropical. 2 jours plus tard, ils sont emballés dans de solides sacs en toile de jute qui leur permettent de respirer et sont acheminés vers un centre de collecte situé à proximité.



Les sacs en toile de jute de 60 kilos sont ensuite transférés sur un navire qui restera en mouvement pendant des semaines. Un navire peut transporter environ 7,6 milliards de fèves de cacao. Le navire arrive finalement au port d'Anvers, le plus grand port de stockage de cacao au monde. Lorsque le navire arrive, les ouvriers commencent à le décharger très tôt le matin. Il faut parfois plusieurs jours avant que le navire ne soit complètement vide.

Au port, les fèves de cacao sont nettoyées une dernière fois. Cela signifie que tous les composants autres que le cacao sont éliminés. Une fois nettoyées, les fèves sont contrôlées par un fèvologue, un expert qui regarde, sent et goûte pour sélectionner les meilleures fèves de la gamme. Car seules les meilleures fèves sont assez bonnes pour le chocolat belge.

Production



Après avoir quitté la jungle, les fèves de cacao arrivent en Belgique par le port, comme nous l'avons vu dans les deux premiers chapitres. Les fèves sont ensuite nettoyées et mélangées dans la chocolaterie. Ce mélange se fait selon la recette du fabricant de chocolat.

Torréfaction

Après le mélange et le nettoyage, les grains sont torréfiés. La durée de ce processus et la température sont très déterminantes à ce stade. Comme pour le café, il s'agit d'un travail de précision. Pendant 20 à 30 minutes, les grains sont placés dans une grille et torréfiés à une température de 120°C à 140°C. De cette manière, la majeure partie de l'humidité est éliminée et les arômes se développent. La torréfaction vise à développer un maximum d'arômes en chauffant les grains

Refroidissement

Après la torréfaction, les grains refroidissent. Nous les laissons généralement reposer toute la nuit pour qu'ils soient bien refroidis.

Vannage

Une fois la fève de cacao refroidie, nous commençons à la briser jusqu'à ce qu'il ne reste plus que deux parties : l'amande de cacao et l'enveloppe. L'amande de cacao est transformée en chocolat.

.

Broyage

La plume de cacao est finement broyée entre deux rouleaux. Ce procédé permet d'obtenir une belle masse de cacao liquide.

Mélange

À ce stade de la transformation, les autres matières premières sont mélangées à la pâte de cacao. Pour obtenir du chocolat noir, on ajoute à la pâte de cacao du beurre de cacao et du sucre. Si l'on veut du chocolat au lait, on ajoute également du lait en poudre.

Raffinage

Dans des rouleaux spéciaux, les composants de la masse de chocolat sont broyés et pulvérisés afin d'obtenir un chocolat fin et lisse dont les grains sont devenus des particules microscopiques (30 microns).

Conchage

Le conchage se faisait autrefois dans des récipients en forme de coquille (coquille se dit concha en espagnol, d'où le nom). Aujourd'hui, la masse de chocolat est chauffée et malaxée dans des malaxeurs pendant plusieurs heures. C'est souvent la façon de procéder qui fait la différence entre les différentes marques de chocolat. Le conchage permet d'éliminer toute trace d'humidité, d'acidité et d'amertume. Le conchage du chocolat belge peut durer jusqu'à 48 heures.

Le chocolat acquiert alors sa propriété crémeuse et son arôme. Le beurre de cacao et la lécithine de soja sont ensuite ajoutés à la masse. Ces substances assurent en effet une parfaite fluidité. Le mélange restant est stocké dans des cuves ou des tonneaux à une température de 50°C, jusqu'à la transformation finale en produit fini. Le chocolat chaud et liquide est alors prêt à être coulé dans un moule. Mais avant cela, la masse de chocolat doit être amenée très progressivement à la bonne température, c'est-à-dire entre 28°C et 31°C, selon le type de chocolat. Ce niveau de chaleur doit rester inchangé. La température peut varier de 0,5°C à 1°C au maximum. Cela permet de verser le chocolat dans les moules sans qu'il n'y adhère et sans qu'il ne perde sa brillance.

Icônes belges

Qu'est-ce qui rend le chocolat belge unique ? Au-delà de son goût raffiné, nous vous présentons un certain nombre d'icônes du chocolat que nous sommes fiers d'appeler belge.

La praline

En 1912, Jean Neuhaus Jr. est entré dans l'histoire et a créé une véritable icône : la praline. La praline est née dans les pharmacies. Dans la pharmacie du grand-père de Jean Neuhaus, les médicaments étaient vendus dans une coque de chocolat. Le médicament a été remplacé par un fourrage doux et sucré, et c'est ainsi qu'est née la praline

Le ballotin

La praline est une invention belge, mais aussi le ballotin : la boîte dans laquelle les pralines sont vendues. C'est l'épouse de Jean Neuhaus Jr, Louise Agostini, qui a inventé le ballotin en 1915. Il s'inspire des boîtes dans lesquelles on emballait les raisins.

La barre fourrée

Les tablettes de chocolat originales n'étaient pas fourrées ; Jaques a changé cela avec sa tablette fourrée. La barre fourrée à la ganache a un format pratique qui permet de l'emporter partout.

Le Magnum

Le Magnum est apparu sur le marché en 1989 à la suite d'une collaboration entre Ola et Callebaut. Ils ont mis au point un chocolat spécial qui peut résister à une température de -40°C. Cela permet d'obtenir une couche de chocolat épaisse et croustillante autour de la glace à la vanille. Chaque année, plus d'un milliard de magnums sont vendus dans le monde.

Chocolat Ruby

En 2017, Callebaut lance un nouveau type de chocolat : Finest Belgian Ruby Chocolate RB1. Ce chocolat a un goût et une couleur totalement nouveaux. Le chocolat est naturellement rouge-rose et a un goût fruité et acidulé.

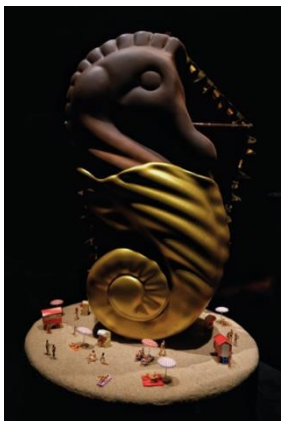
Le transport du chocolat liquide

Le transport du chocolat chaud et liquide a été inventé par Octaaf Callebaut en 1925. Cette invention a rendu la fabrication de produits chocolatés plus facile et moins coûteuse.

Chokotoff

En 1934, un an avant l'exposition universelle de Bruxelles, Côte d'or lance le déjà célèbre Chokotoff.

L'hippocampe



La marque Guylian a été fondée par Guy Foubert et son épouse Liliane. Elle est la fusion de leurs deux prénoms. L'hippocampe a été mis au point à la fin des années 1950. Liliane a eu l'idée de fabriquer des chocolats en forme de fruits de mer. Comme le tourisme côtier était en plein essor à l'époque, ils se sont rendus sur la côte avec leurs coquillages et leurs hippocampes. Bien entendu, le succès fut au rendez-vous.

Anvers et le chocolat

La Belgique en général, mais aussi la ville d'Anvers en particulier, ont un lien étroit avec le chocolat et son histoire.

Anvers est la seule ville de Belgique où tout l'écosystème du chocolat est présent depuis le 19e siècle. Approvisionnement, stockage, distribution, fabrication, commerce de gros et de détail, fabricants de machines et de moules, formation et... un musée d'expérience autour du chocolat belge.

L'histoire d'Anvers en tant que ville du chocolat commence en 1845. Cette année-là, la toute première chocolaterie (industrielle) de Belgique a été créée par Meurisse dans la Hoveniersstraat d'Anvers. Plus tard, l'usine a déménagé à la place du Dam. Cinquante ans plus tard, Anvers accueille l'Exposition universelle de 1894. Cette exposition est l'occasion idéale de présenter le chocolat belge et anversois au monde entier.

Chocolaterie Modèle, la chocolaterie Martougin a eu des ateliers à l'angle de la Helmstraat et de la Schapenstraat à Borgerhout de 1907 à 1966. C'est dans ces ateliers qu'était fabriqué le célèbre chocolat Martougin.

Le PIVA (Provinciaal Instituut Voedingsbedrijven Antwerpen), une école hôtelière à Anvers assure la formation des chocolatiers. Ainsi, 27 élèves et 2 professeurs de PIVA ont travaillé 170 heures pour créer un château de 300 kilos de chocolat. Entre-temps, 5 jeunes chocolatiers ayant bénéficié de la formation du PIVA travaillent déjà chez Chocolate Nation.

Faits divers sur le chocolat

Pour captiver et surprendre les élèves (et les enseignants), des anecdotes sur le chocolat peuvent également être intégrées aux cours. Dans le musée de l'expérience lui-même, il y a également un mur de questions-réponses où les élèves peuvent découvrir toutes sortes d'informations amusantes sur le chocolat à l'aide de leur audioguide.

Wij sommen een aantal interessante weetjes op:

Voici quelques faits intéressants :

- La plus grande chocolaterie du monde se trouve à Wieze et appartient à Callebaut. La famille Callebaut est un acteur très important dans toute l'histoire du chocolat belge. Octaaf Callebaut a réalisé sa première recette de chocolat en 1911.

- Le transport du chocolat liquide par camion a été inventé par Callebaut en 1925. Lorsqu'un accident survient, il montre à quel point il est difficile d'enlever le chocolat :

Un camion rempli de chocolat se renverse en Pologne - YouTube

- Même l'huile est plus facile à enlever que le chocolat. Seul un nettoyeur à haute pression d'eau chaude peut l'enlever.
- Le cacaoyer doit pousser pendant quatre ans avant de donner les premiers fruits, après quoi l'arbre fructifie continuellement. Pourtant, l'arbre ne produit que 30 à 40 fruits par an.
- Le chocolat ne supporte pas la chaleur. Le chocolat affecté par les changements de température devient blanc. Le chocolat peut avoir un aspect étrange mais il reste tout aussi savoureux. La température idéale pour conserver le chocolat se situe entre 15°C et 18°C.

- Le chocolat est sujet à de fortes odeurs parce qu'il contient du beurre de cacao. Le beurre de cacao est une matière grasse et toutes les substances grasses absorbent facilement les odeurs de l'environnement. Ne conservez donc pas le chocolat avec des produits à forte odeur (savon, produits d'entretien, fromage, etc.).

- Le chocolat n'aime pas vieillir. Le chocolat qui vieillit prend une couleur terne. Avec le temps, il perd également une grande partie de sa saveur, raison pour laquelle une date de fraîcheur est toujours mentionnée sur l'emballage. Le chocolat au lait, par exemple, se conserve environ un an sans se décolorer ni perdre sa saveur.

La dégustation du chocolat - un métier à part entière

La dégustation du chocolat se fait en plusieurs étapes :

1. Regarder d'abord le chocolat

Le simple fait de regarder le chocolat donne faim. D'ailleurs, ne dit-on pas qu'un être humain mange d'abord avec ses yeux et ensuite seulement avec sa bouche ? Nous allons donc commencer par regarder la couleur du chocolat. Le chocolat a une belle brillance et sa couleur va du marron clair au marron foncé avec des nuances d'ocre.

2. Renifler les arômes du chocolat

Prenez un morceau de chocolat et humez ses arômes prometteurs. Le chocolat dégage de nombreux arômes subtils. Ceux-ci sont très importants lors de la dégustation ! Essayez donc de goûter un morceau de chocolat en fermant le nez. Vous apprendrez à apprécier encore plus les saveurs raffinées.

3. Écouter le chocolat

Le simple fait d'ouvrir l'emballage du chocolat vous donne envie de grignoter. Si le chocolat a été traité de manière optimale, vous devez entendre un "craquement" lorsque vous en cassez un morceau.

4. Déguster le chocolat

Le grand moment est arrivé ! Nous allons maintenant goûter le chocolat ! Mais attention, le chocolat ne doit pas être avalé comme ça. Placez un morceau de chocolat sur votre langue et laissez-le fondre lentement. Mâchez quelques fois, puis frottez votre langue contre votre palais pour apprécier la texture du chocolat. Un chocolat fin sera très doux au goût, alors qu'un chocolat de qualité inférieure sera plutôt rugueux. La texture du chocolat est déterminée au cours du processus de broyage et de conchage.

Soyez attentif à l'arrière-goût que le chocolat laisse dans votre bouche. Pour apprécier la palette de saveurs extrêmement variée du chocolat, il faut faire appel à ses cinq sens. Pour apprendre à apprécier les saveurs les plus sophistiquées du chocolat, vous pouvez suivre les conseils du "guide de dégustation" suivant. Lorsque nous regardons notre langue dans un miroir, nous constatons qu'elle est parsemée de petites bosses. Ces bosses sont appelées papilles gustatives. Les papilles gustatives permettent de distinguer les goûts sucré, acide, salé et amer. Chaque bourgeon gustatif de la langue ne peut reconnaître qu'une seule de ces saveurs. Les papilles situées sur le devant de la langue, par exemple, ne reconnaissent que les saveurs sucrées. Lorsque vous mangez du chocolat noir, ce sont principalement les papilles gustatives situées à l'arrière de votre langue qui sont activées, car le chocolat noir contient plus de poudre de cacao que le chocolat au lait, par exemple.

Aides pédagogiques
Lien avec les objectifs d'apprentissage

L'homme et la société
Phénomènes socio-économiques

▪ Les élèves peuvent illustrer le fait que les différentes formes de travail sont accessibles et valorisées différemment pour les hommes et les femmes.
▪ Les élèves peuvent illustrer le fait que les richesses sont inégalement réparties entre les pays du monde et en Belgique.

Le temps
Temps historique

▪ Les élèves connaissent les grandes périodes de l'histoire et sont capables de situer les éléments historiques évidents de leur environnement et les personnages et événements historiques importants qu'ils rencontrent dans la bonne période en utilisant une fourchette temporelle.

Espace
Compétences cartographiques et d'orientation

▪ Dans une situation d'application pratique, les élèves peuvent lever les yeux et indiquer les pôles, les océans, les pays de l'Union européenne et les continents sur une carte appropriée et sur l'équateur du globe.

Science et technologie
Composantes essentielles de l'ingénierie

▪ Les élèves peuvent illustrer comment les systèmes techniques sont basés, entre autres, sur la connaissance des propriétés des matériaux ou des phénomènes naturels.
▪ Les élèves peuvent illustrer le fait que les systèmes techniques évoluent et s'améliorent.

Avant la visite

Sondez ce que les enfants savent déjà sur le sujet. Début de la leçon : écrivez le mot « chocolat » au tableau et demandez aux enfants de dire/écrire ce qui leur vient à l'esprit lorsqu'ils pensent au mot « chocolat ». Les enfants sont les directeurs de la chocolaterie.

En tant que directeurs et directrices, ils doivent se poser les questions suivantes :

- Que fait-on dans la chocolaterie ?
- Que contiennent les tablettes de chocolat ?
- À quoi devrait ressembler le chocolat ?
- Combien coûte une tablette de chocolat ?
- Quels sont les ingrédients que l'on peut ajouter ?
- Combien de tablettes peut-on fabriquer par jour ?
- Quels sont les arômes que l'on peut ajouter ?

Partie active : laissez les enfants concevoir leur propre emballage pour le chocolat qui sort de leur usine. Vous pouvez réaliser cette tâche en partie comme un atelier de bricolage, mais avec les enfants plus âgés, vous pouvez également vous attarder sur ce qui est obligatoire sur un tel emballage. Au début, demandez-leur ce qu'ils pensent que l'on trouve toujours sur les emballages dans les magasins (contenu du produit, origine des fèves, poids du produit, ...).

Idées de leçons liées aux objectifs

Temps - Temps historique
Présentez aux enfants les inventions belges et les étapes importantes de l'histoire du chocolat belge. Vous trouverez ci-dessous une frise chronologique. Apprenez aux enfants à classer ces développements dans l'ordre chronologique. Pour ce faire, imprimez les icônes et affichez-les au tableau dans le bon ordre.
Les enseignants ont également la possibilité de remonter plus loin, jusqu'à l'histoire des Mayas, etc. Chocolate Nation se concentre sur l'histoire du chocolat belge.

1912 : Invention de la praline par Jean Neuhaus jr.
1915 : Le ballotin est inventé par Louise Agostini
1925 : Callebaut invente le transport du chocolat liquide
1934 : Lancement du Chocotoff par Côte d'Or
1936 : Jacques lance la barre fourrée
1967 : Création des coquillages par la chocolaterie Guylian
1989 : Lancement du célèbre Magnum
2017 : Lancement du chocolat Ruby par Barry Callebaut

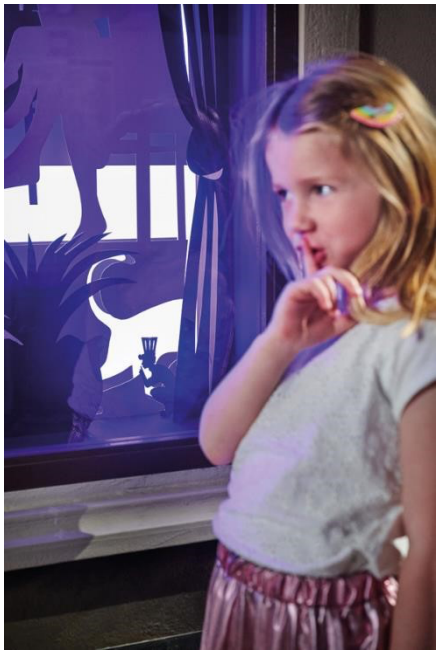
Espace - Compétences en matière d'orientation/de carte
Comme le montre la carte de la page 5, les cacaoyers ne peuvent produire des fruits que dans la zone située autour de l'équateur. Présentez aux enfants la ceinture de cacao, en leur demandant de la colorier sur une carte à l'aveugle. Le voyage complet des fèves de cacao peut également être abordé dans le cadre de cette composante de la leçon. Après avoir vu où poussent les cacaoyers, les enfants peuvent réfléchir à la manière dont le cacao atteint ensuite la Belgique et plus particulièrement le port d'Anvers. L'itinéraire géographique, mais aussi l'itinéraire de transport : camion, bateau, ...

Personnes et société
Dans le cadre de cette composante de la leçon, les enseignants peuvent réfléchir à la différence entre les cultures et le travail. L'histoire du développement durable peut également être abordée avec les enfants plus âgés.

Science et technologie
Pour la composante science et technologie, l'enseignant peut s'inspirer des étapes écrites pour la composante production qui sont également reflétées dans l'expérience.

Pendant la visite
Audioguide adapté aux enfants

L'ensemble de la visite est guidé par un audioguide. Les informations fournies par l'audioguide sont faciles à comprendre pour les enfants.



Trouver Le Petit Chocolatier

Le Petit Chocolatier s'est caché !
Peux-tu le trouver ? Et pouvez-vous placer son ombre avec lui ?
Le Petit Chocolatier est présent dans les différentes salles de l'expérience. Il s'agit d'un petit personnage qui se cache dans différentes positions tout au long de l'expérience.
Les enfants peuvent chercher Le Petit Chocolatier et placer la bonne ombre avec le personnage dans la pièce.

Après la visite

Les suggestions suivantes sont utiles pour s'assurer que les informations sont mieux assimilées par les élèves et pour tester ce qu'ils ont appris sur le chocolat au cours de la visite.

Matériel pédagogique suggéré après la visite

- Quiz : quelle est l'invention du chocolat belge et laquelle ne l'est pas ?
- Classement chronologique des icônes belges
- Conception d'un sac de cacao
- Remettre dans l'ordre les étapes de la fabrication du chocolat

Fan de chocolat ou pas ?
Pour le savoir, vous pouvez remplir le test ci-dessous.

La réponse est oui ? Alors entourez Si la réponse est non, entourez
Puis vérifiez votre score à la fin de ce dossier.

Tu connais la différence entre le chocolat noir, le chocolat au lait et le chocolat blanc.		
Le chocolat chaud est votre boisson préférée		
Le chocolat est toxique pour les chiens		
Les cacaoyers poussent notamment au		
Votre dessert préféré est celui qui contient du chocolat.		
Vous connaissez les étapes que suit le chocolat avant d'arriver dans le magasin		
Tu ne peux vraiment pas te passer de chocolat		
Le chocolat noir ne contient pas de lait		
Le Chocotoff est une invention belge		
Le plus grand musée du chocolat de Belgique se trouve à Anvers		

Tu as obtenu moins de 5 : Ne manque pas de revenir pour parfaire tes connaissances en matière de chocolat....et, entre-temps, tu peux déguster le délicieux chocolat.

Tu as obtenu 10 : Félicitations, tu es un/une vrai-e connaisseur-se. Peut-être que tu rêves secrètement de devenir un chocolatier plus tard.

Sources

https://www.google.be/search?q=juten+zak+cacao&rlz=1C1SQJL_nl-BE808BE808&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwjw6fz7tf7dAhWHblAKHbyJAvgQ_AUIDigB&biw=1280&bih=646#imgrc=gdXrnBIfNmxPOM:

https://www.callebaut.com/nl-BE/ruby
https://www.portofantwerp.com/sites/portofantwerp/_les/haven- magazine_ed5_lores.pdf

https://www.chocojacques.be/nl/geschiedenis
https://www.neuhauschocolates.com/nl/originele-belgische-chocolade/ geschiedenis/

https://www.kennisplatformeconomie.be/downloads/WestVlaanderenWerkt/2017-1/W-VL_Werkt_2017_1-Een%20(cacao)boontje%20voor%20c hocolade.pdf

http://www.standaard.be/cnt/dmf20160128_02096113

https://www.magnumicecream.com/be/nl/inside-magnum/the-history- of-chocolate1.html

https://markmagazine.be/de-geschiedenis-van-cote-dor/

Fotografie

Foto's museum Chocolate Nation ©Chocolate Nation
Foto rekensom met chocolade ©moonjansenfotografie
Foto perforator en chocoladesnipper ©moonjansenfotografie
Foto Antwerps handje en mondje ©moonjansenfotografie
Foto kindjes en ruby chocoladefontein ©buitengewoonanders