



POEME

Project leading to an Exhibition for the incorporation of Migrant children into the European school frameworks

Structure/contenu d'une exposition mixte

ÉTAPE 1 : Planifier le thème, fixer les objectifs

Thème principal de l'exposition :	Présentation de l'histoire du chocolat belge. L'exposition couvrira les moments les plus importants de l'histoire du chocolat belge, la variété du chocolat (pralines, truffes), et encouragera une discussion critique sur la production du chocolat et les pratiques du commerce équitable.
Objectifs pédagogiques de l'exposition :	<ul style="list-style-type: none">➤ Développer et élargir les connaissances des élèves sur l'histoire du chocolat belge.➤ Enrichir le vocabulaire des élèves en lien avec le thème.➤ Renforcer les compétences des élèves en matière de recherche, de collaboration, de numérique et de présentation.➤ Soutenir et donner aux élèves les moyens de réfléchir de manière critique à la production de chocolat.



Cofinancé par le programme Erasmus+ de l'Union européenne

Le soutien de la Commission européenne à la production de cette publication ne constitue pas une approbation du contenu, qui reflète uniquement le point de vue des auteurs, et la Commission ne peut pas être tenue responsable de toute utilisation qui pourrait être faite des informations qu'elle contient.

ÉTAPE 2 : Développer des sous-thèmes

Sous-sections (3)	Sous-thèmes (2-3)
1. Histoire du chocolat belge	Comment le chocolat est-il arrivé en Belgique ? Personnages importants dans l'histoire du chocolat belge
2. Les variétés du chocolat belge	Pralines et truffes Comment faire des pralines
3. Exigences relatives au chocolat belge	Exigences Le commerce équitable



Cofinancé par le
programme Erasmus+
de l'Union européenne

Le soutien de la Commission européenne à la production de cette publication ne constitue pas une approbation du contenu, qui reflète uniquement le point de vue des auteurs, et la Commission ne peut pas être tenue responsable de toute utilisation qui pourrait être faite des informations qu'elle contient.

ÉTAPE 3 : Créer une liste d'objets

	Nom de l'objet	Type	Sous-section	Création
1.	Présentation interactive - Histoire du chocolat belge	Numérique	Histoire du chocolat belge	Oui
2.	Histoire du chocolat belge - affiche	Numérique (ou matériel)	Histoire du chocolat belge	Oui
3.	Personnages importants de l'histoire du chocolat belge - courte vidéo	Numérique	Histoire du chocolat belge	Oui
4.	Objet réel (praline, truffe, autre chocolat belge)	Matériel	Les variétés du chocolat belge	Non
5.	Activités de jeu de rôle (fabrication de pralines)	Immatériel	Les variétés du chocolat belge	Oui
6.	Galerie de photos	Numérique (ou matériel)	Les variétés du chocolat belge	Oui
7.	Que connaissez-vous sur le chocolat belge ? - quiz interactif	Numérique	Exigences relatives au chocolat belge	Oui
8.	Affiche	Numérique (ou matériel)	Exigences relatives au chocolat belge	Oui

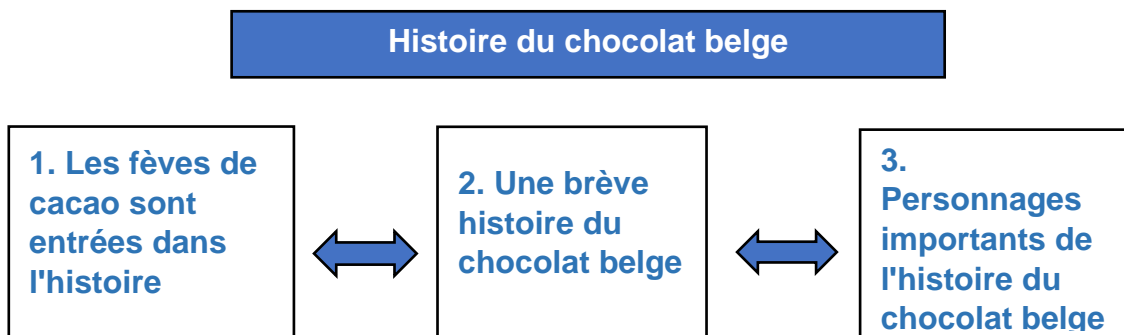
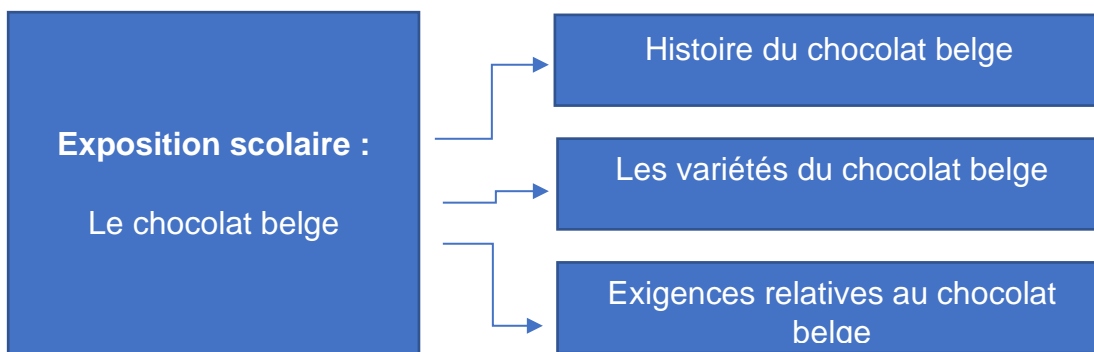
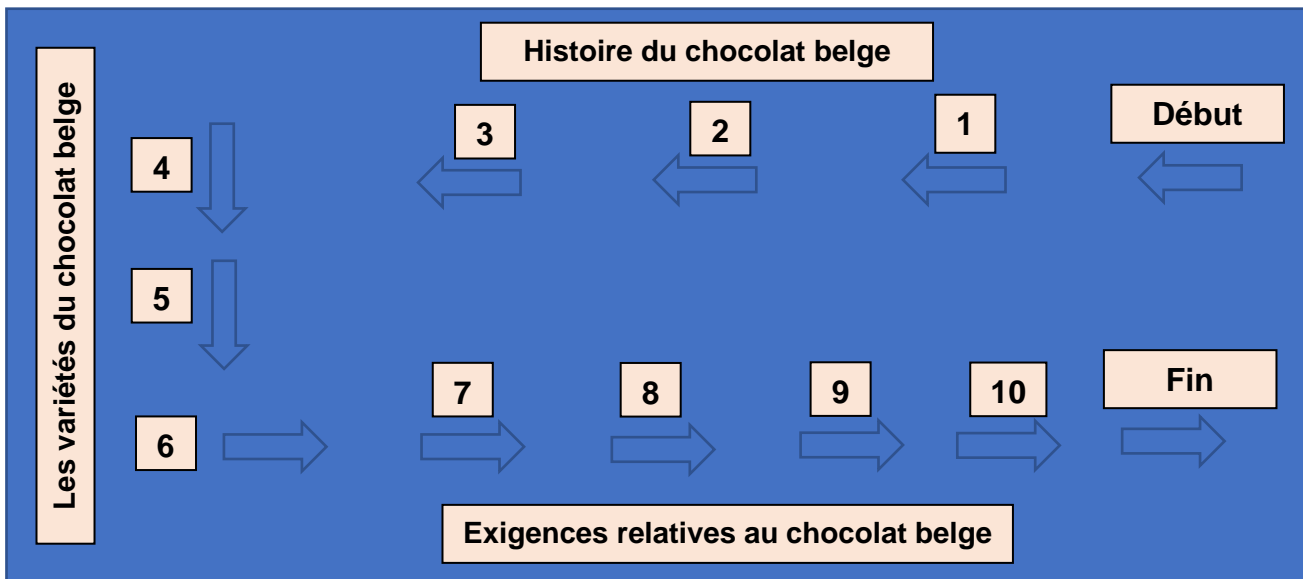
9.	Activités de jeu de rôle : discussion sur le chocolat équitable	Immatériel	Exigences relatives au chocolat belge	Oui
10	Qu'est-ce que le chocolat équitable ? Brève explication et considérations éthiques dans la production de chocolat - Carte conceptuelle ou explicative	Numérique (or matériel)	Exigences relatives au chocolat belge	Oui



Cofinancé par le
programme Erasmus+
de l'Union européenne

Le soutien de la Commission européenne à la production de cette publication ne constitue pas une approbation du contenu, qui reflète uniquement le point de vue des auteurs, et la Commission ne peut pas être tenue responsable de toute utilisation qui pourrait être faite des informations qu'elle contient.

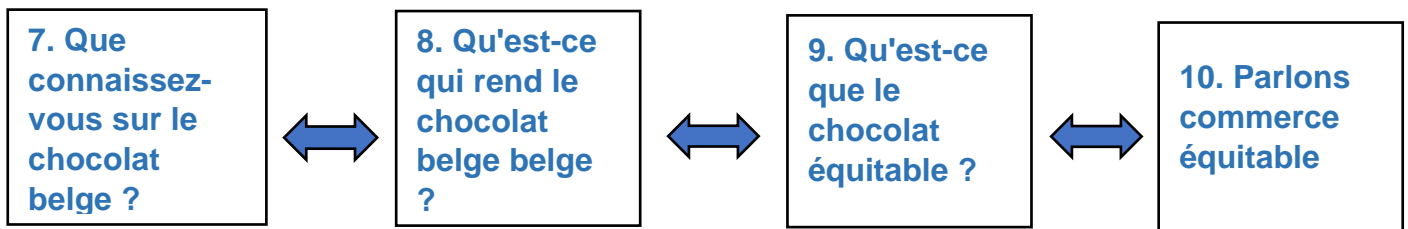
ÉTAPE 4 : Concevoir votre exposition



Les variétés du chocolat belge



Exigences relatives au chocolat belge



Regroupement, Agencement Et Présentation Des Objets

Sous-sections	Agencement des objets	Présentation des objets
1.	1. Les fèves de cacao sont entrées dans l'histoire	Présentation interactive (réalisée avec Genially, Canva ou PowerPoint).
	2. Une brève histoire du chocolat belge	Affiches numériques créées avec Canva (ou similaire) qui peuvent être montrées sur l'écran de l'ordinateur, de la tablette ou sur une affiche murale.
	3. Personnages importants de l'histoire du chocolat belge	Une courte vidéo à montrer sur l'écran de l'ordinateur ou à projeter sur un mur vide.
2.	1. Chocolats belges : Pralines	Elles peuvent être achetées dans le commerce ou faites maison, à présenter sur une table ou un stand près de la galerie de photos sur les variétés de chocolat et le petit espace où les pralines seront fabriquées.
	2. Comment faire une praline ?	Un coin de la salle sera consacré à la fabrication des pralines. La taille des tables et le nombre de sièges dépendant du nombre de participants (si l'activité est en ligne, une vidéo d'une personne fabriquant des pralines et expliquant toutes les étapes peut être diffusée).
	3. Découverte du chocolat belge	Exposition de photographies sur un mur ou dans un environnement numérique (par exemple, simplement dans

		PowerPoint, ou en utilisant l'outil VXDesigners ou similaire).
3.	1. Que connaissez-vous sur le chocolat belge ?	Quiz à réaliser dans Kahoot ! (ou outil similaire) et projeté sur le mur.
	2. Qu'est-ce qui rend le chocolat belge belge ?	Tableau de bord numérique (ou affiches sur le mur) sur les exigences du chocolat belge.
	3. Qu'est-ce que le chocolat équitable ??	Carte numérique explicative ou affiches sur le mur.
	4. Parlons commerce équitable	Sur une petite scène, 4 acteurs discutent du chocolat équitable, de l'importance de savoir d'où vient notre nourriture (dans ce cas, le chocolat) et d'y réfléchir de manière critique.



Cofinancé par le programme Erasmus+ de l'Union européenne

Le soutien de la Commission européenne à la production de cette publication ne constitue pas une approbation du contenu, qui reflète uniquement le point de vue des auteurs, et la Commission ne peut pas être tenue responsable de toute utilisation qui pourrait être faite des informations qu'elle contient.

ÉTAPE 5 : Élaborer les textes

Introduction

Découverte du chocolat belge

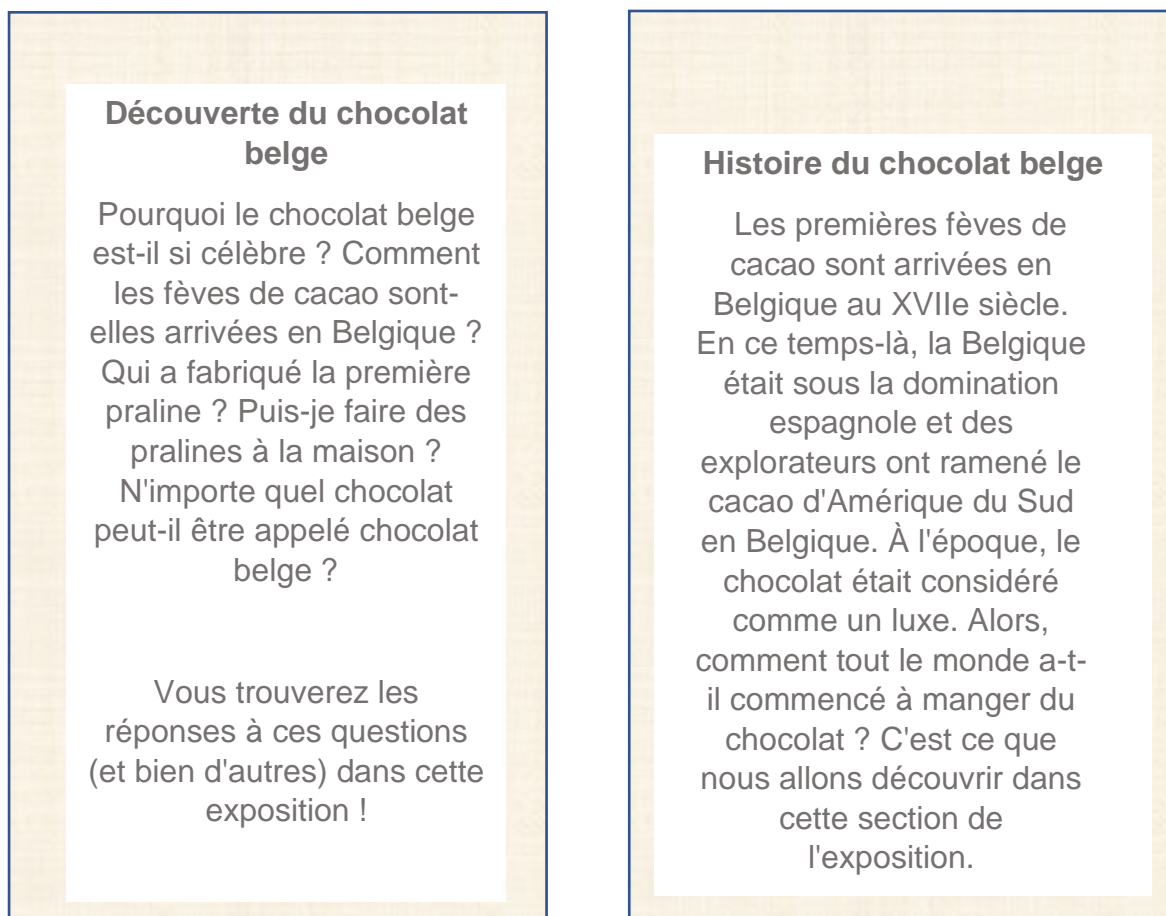
Pourquoi le chocolat belge est-il si célèbre ? Comment les fèves de cacao sont-elles arrivées en Belgique ? Qui a fabriqué la première praline ? Puis-je faire des pralines à la maison ? N'importe quel chocolat peut-il être appelé chocolat belge ? Vous trouverez les réponses à ces questions (et bien d'autres) dans cette exposition !

Panneaux de section

Idéalement, les panneaux devraient avoir une disposition verticale, 70 cm de large et 1,5 mètre de haut. Si les ressources sont limitées pour la création de l'exposition, les panneaux peuvent simplement être réalisés dans un format plus petit. Les panneaux doivent comporter un texte d'introduction court et simple (200 mots maximum). La taille de caractères recommandée est de 150 pour le titre et de 72 pour le texte, mais cela dépend de l'espace où l'exposition sera présentée. Pour l'exposition numérique, les panneaux peuvent être présentés en format jpg ou png (ceux-ci peuvent être créés dans Canva, par exemple).

Panneaux

Panneau d'introduction et panneaux de section



Cofinancé par le programme Erasmus+ de l'Union européenne

Le soutien de la Commission européenne à la production de cette publication ne constitue pas une approbation du contenu, qui reflète uniquement le point de vue des auteurs, et la Commission ne peut pas être tenue responsable de toute utilisation qui pourrait être faite des informations qu'elle contient.

Variétés de chocolat belge

La praline est un chocolat fourré d'une garniture moelleuse. La première praline a été inventée en 1912. Aujourd'hui, il existe de nombreuses sortes de pralines, de sorte que chacun peut trouver quelque chose à son goût. Si les pralines sont le type de chocolat belge le plus célèbre, elles ne sont pas les seules. Dans cette partie de l'exposition, vous en saurez plus sur l'invention de la praline, les variétés de chocolat belge et comment en fabriquer vous-même.

Exigences relatives au chocolat belge

Le chocolat belge contient 100 % de beurre de cacao et est fabriqué à partir de fèves de cacao de haute qualité.

Pour qu'il soit appelé « chocolat belge », le processus complet de production du chocolat doit se dérouler en Belgique. En 2007, le « Code du chocolat belge » a été élaboré. Mais la production de chocolat est-elle durable ? Faut-il réfléchir à l'origine des fèves de cacao ? Qu'est-ce que le chocolat équitable ? Vous trouverez la réponse dans cette section de l'exposition.



Cofinancé par le
programme Erasmus+
de l'Union européenne

Le soutien de la Commission européenne à la production de cette publication ne constitue pas une approbation du contenu, qui reflète uniquement le point de vue des auteurs, et la Commission ne peut pas être tenue responsable de toute utilisation qui pourrait être faite des informations qu'elle contient.

Étiquettes

Étiquette Pièce 1

Les fèves de cacao sont entrées dans l'histoire

Le chocolat belge date du XVIIe siècle et il est célèbre dans le monde entier. Dans cette présentation interactive, vous découvrirez comment tout a commencé et comment le chocolat belge est devenu si célèbre.

Étiquette Pièce 2

Une brève histoire du chocolat belge

Grâce aux affiches, vous trouverez en un seul endroit des informations essentielles sur le chocolat belge. Les différentes affiches offrent des interprétations artistiques différentes de l'histoire du chocolat belge.

Étiquette Pièce 3

Personnages importants de l'histoire du chocolat belge

Qui a obtenu la première licence pour fabriquer du chocolat ? Qui est l'inventeur de la praline ? Qui a inventé la praline Manon ? Qui a lancé la première tablette de chocolat fourrée ? Les réponses à toutes ces questions se trouvent dans cette courte vidéo sur les personnages les plus importants de l'histoire du chocolat belge.



Cofinancé par le
programme Erasmus+
de l'Union européenne

Le soutien de la Commission européenne à la production de cette publication ne constitue pas une approbation du contenu, qui reflète uniquement le point de vue des auteurs, et la Commission ne peut pas être tenue responsable de toute utilisation qui pourrait être faite des informations qu'elle contient.

Étiquette Pièce 4

Chocolats belges : Pralines

Le terme « praline » est d'origine belge. Il existe de nombreuses définitions des pralines et de nombreuses façons de les préparer. Mais elles ont toutes un point commun : la praline est un chocolat fourré d'une pâte moelleuse. Vous pouvez voir ici un exemple de praline.

Étiquette Pièce 5

Comment faire une praline ?

Cette activité peut être votre premier pas pour devenir un véritable chocolatier ! Il existe de nombreuses recettes pour faire des pralines (et certaines sont encore un secret bien gardé !) et elles peuvent être fourrées avec différents ingrédients (amandes, noisettes, mais aussi tomates et basilic). Dans cette activité, vous apprendrez une façon de faire des pralines, que vous pourrez déguster confortablement chez vous.

Étiquette Pièce 6

Découverte du chocolat belge

La galerie de photos présente différentes pralines que les élèves choisissent de montrer. Pouvez-vous deviner le goût de chacune d'entre elles ?



Cofinancé par le
programme Erasmus+
de l'Union européenne

Le soutien de la Commission européenne à la production de cette publication ne constitue pas une approbation du contenu, qui reflète uniquement le point de vue des auteurs, et la Commission ne peut pas être tenue responsable de toute utilisation qui pourrait être faite des informations qu'elle contient.

Étiquette Pièce 7

Que connaissez-vous sur le chocolat belge ?

N'importe quel chocolat peut-il être qualifié de « belge » ? Si oui, comment ? Si non, pourquoi ? Quelles sont les conditions requises pour que le chocolat soit appelé « chocolat belge » ? Qui a inventé la praline ? Comment ont-ils eu l'idée de créer une praline ? Quand le chocolat belge a-t-il été réglementé par la loi ? Quelle quantité de chocolat est produite en Belgique chaque année ? Quel endroit vend le plus de chocolat belge ? Vous pensez connaître toutes les réponses ? Participez au quiz et découvrez-le !

Étiquette Pièce 8

Qu'est-ce qui rend le chocolat belge belge ?

Dès 1884, le décret sur le chocolat belge a été créé, et il sert de base à la législation européenne sur le chocolat. Mais quelles sont les conditions requises pour qu'un chocolat soit considéré comme du « chocolat belge » ? Cette affiche fournit des informations sur ces exigences et explique le Code du chocolat belge.

Étiquette Pièce 9

Qu'est-ce que le chocolat équitable ?

De nos jours, une grande attention a été accordée au chocolat équitable produit dans des conditions humaines et respectueuses de l'environnement. Pourquoi est-il important de penser et de parler de durabilité lorsqu'on déguste un morceau de chocolat ? Cette carte explicative apporte la réponse à cette question.



Cofinancé par le
programme Erasmus+
de l'Union européenne

Le soutien de la Commission européenne à la production de cette publication ne constitue pas une approbation du contenu, qui reflète uniquement le point de vue des auteurs, et la Commission ne peut pas être tenue responsable de toute utilisation qui pourrait être faite des informations qu'elle contient.

Parlons commerce équitable

Dans cette courte discussion, les élèves parleront du chocolat équitable et de l'importance de savoir d'où vient notre nourriture (dans ce cas, le chocolat) et d'encourager une réflexion critique à ce sujet.



Cofinancé par le
programme Erasmus+
de l'Union européenne

Le soutien de la Commission européenne à la production de cette publication ne constitue pas une approbation du contenu, qui reflète uniquement le point de vue des auteurs, et la Commission ne peut pas être tenue responsable de toute utilisation qui pourrait être faite des informations qu'elle contient.

ÉTAPE 6 : Construire votre exposition

Sous-section :	Histoire du chocolat belge
Numéro de la pièce :	1
Nom de la pièce :	Les fèves de cacao sont entrées dans l'histoire
Type de pièce :	Numérique
Temps de préparation recommandé :	2 heures
Nombre d'étudiants requis :	2 étudiants (en binôme)
Brève description :	Présentation interactive réalisée avec Genially, Canva ou PowerPoint (ou similaire) pour présenter l'histoire du chocolat belge - comment les fèves de cacao sont arrivées en Belgique, etc. Pour vous aider, vous pouvez utiliser la feuille de travail électronique et le livre électronique POEME.
Matériaux et/ou outils nécessaires :	Un ordinateur avec une connexion Internet, des images pour illustrer les concepts mentionnés. Si vous utilisez Genially ou Canva, vous devrez créer un compte (version gratuite).
Dimensions :	Format numérique - la présentation ne doit pas être trop longue et ne doit contenir que les informations clés (10 à 15 diapositives).
Instructions de construction étape par étape :	Étape 1 : Recherche du sujet de la présentation <ul style="list-style-type: none">• Quelques ressources utiles :<ul style="list-style-type: none">○ Belgian Chocolate Village: https://www.belgianchocolatevillage.be/



Cofinancé par le programme Erasmus+ de l'Union européenne

Le soutien de la Commission européenne à la production de cette publication ne constitue pas une approbation du contenu, qui reflète uniquement le point de vue des auteurs, et la Commission ne peut pas être tenue responsable de toute utilisation qui pourrait être faite des informations qu'elle contient.

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Bravo, G. (n.d.) Bravo Discovery Blog [Blog] 'L'histoire du chocolat belge'. Disponible sur : https://www.bravodiscovery.com/fr/bruxelles/histoire-du-chocolat-belge/ ○ Cassidy, L., (2012). The secrets of Belgian chocolate. <i>Inform</i>, 23(5), pp.282-313. ○ Hunt, D. (November, 30th, 2016) A Brief History Of Belgian Chocolate. Disponible sur : https://theculturetrip.com/europe/belgium/articles/a-brief-history-of-belgian-chocolate/ ○ Rivera, R. (February 28th, 2018) 7 facts about Belgian Chocolate. Disponible sur : https://brussels-express.eu/7-facts-about-belgian-chocolate/ <p>Étape 2 : Trouvez les informations (texte et images) que vous voulez inclure dans la présentation.</p> <p>Étape 3 : Choisissez l'outil à utiliser</p> <p>Étape 4 : Créez la présentation</p> <p>Étape 5 : La présentation sera disponible pour les visiteurs de l'exposition afin qu'ils puissent l'explorer par eux-mêmes.</p>
--	--

Sous-section :	Histoire du chocolat belge
Numéro de la pièce :	2
Nom de la pièce :	Une brève histoire du chocolat belge
Type de pièce :	Matériel (ou numérique)
Temps de préparation recommandé :	1-2 heures



Cofinancé par le programme Erasmus+ de l'Union européenne

Le soutien de la Commission européenne à la production de cette publication ne constitue pas une approbation du contenu, qui reflète uniquement le point de vue des auteurs, et la Commission ne peut pas être tenue responsable de toute utilisation qui pourrait être faite des informations qu'elle contient.

Nombre d'étudiants requis :	2 - 4 élèves (la création pourrait également être organisée sous forme de travail en petits groupes, puis toutes les affiches créées pourraient faire partie de l'exposition. Si les informations que les élèves trouvent sont similaires, leur expression artistique sera différente).
Brève description :	Affiche donnant un aperçu de l'histoire du chocolat belge et créée sur du papier grand format ou en format numérique.
Matériaux et/ou outils nécessaires :	Papier de format A2 (ou plus grand), imprimante, images et texte imprimés, colle. Si numérique : appareil électronique, outil pour créer l'affiche (par exemple Canva), images et texte à ajouter à l'affiche.
Dimensions :	Affiche sur papier (au moins format A2) ou format numérique (fichier jpg ou png).
Instructions de construction étape par étape :	<p>Étape 1 : Recherche sur le sujet</p> <p>Étape 2 : Décidez des informations à inclure</p> <p>Étape 3 : Trouvez les images illustrant les informations qui figureront sur le poster.</p> <p>Étape 4 (si matérielle) : Imprimez le matériel et collez-le sur l'affiche.</p> <p>Étape 5 (si matérielle) : Fixez l'affiche au mur à l'aide de ruban adhésif ou autre, ou sur un tableau magnétique.</p> <p>Étape 4 (si numérique) : Combinez tous les éléments textuels et visuels sur l'affiche (ex. Canva).</p> <p>Étape 5 (si numérique) : Sauvegardez l'affiche et téléchargez-la sur l'espace d'exposition virtuel (par exemple, l'outil VXDesigners).</p>

Sous-section :	Histoire du chocolat belge
Numéro de la pièce :	3
Nom de la pièce :	Personnages importants de l'histoire du chocolat belge
Type de pièce :	Numérique
Temps de préparation recommandé :	2 heures
Nombre d'étudiants requis :	2 élèves
Brève description :	Une courte vidéo sur les personnages importants de l'histoire du chocolat belge.
Matériaux et/ou outils nécessaires :	Un ordinateur avec une connexion Internet, un outil de création vidéo (par exemple Lumen5, mais cela peut aussi être fait avec Canva ou PowerPoint).
Dimensions :	Une courte vidéo (environ 2 minutes), mp4 (ou autres formats vidéo).
Instructions de construction étape par étape :	<p>Étape 1 : Recherche sur le sujet.</p> <p>Étape 2 : Décidez des informations à inclure .</p> <p>Étape 3 : Trouvez les images illustrant les informations qui seront présentées dans la vidéo.</p> <p>Étape 4 : Trouvez la musique de fond qui accompagnera la vidéo.</p> <p>Étape 5 : Enregistrez la vidéo.</p> <p>Étape 6 : Téléchargez-la sur YouTube ou directement sur l'espace d'exposition virtuel.</p>



Cofinancé par le programme Erasmus+ de l'Union européenne

Le soutien de la Commission européenne à la production de cette publication ne constitue pas une approbation du contenu, qui reflète uniquement le point de vue des auteurs, et la Commission ne peut pas être tenue responsable de toute utilisation qui pourrait être faite des informations qu'elle contient.

	Étape 7 (si présente) : Montrez la vidéo sur l'écran d'un ordinateur portable ou d'une tablette, ou projetez-la sur le mur.
--	---

Sous-section :	Les variétés du chocolat belge
Numéro de la pièce :	4
Nom de la pièce :	Chocolats belges : Pralines, truffes, caraques
Type de pièce :	Matériel
Temps de préparation recommandé :	Tout dépend si ça sera faite maison ou achetée en magasin.
Nombre d'étudiants requis :	Discutez avec les élèves de la meilleure façon d'organiser le travail concernant cette exposition.
Brève description :	Les pralines achetées ou fabriquées à la maison sont exposées près de la galerie de photos sur les variétés de chocolat et l'endroit où les pralines sont fabriquées.
Matériaux et/ou outils nécessaires :	Si les pralines sont faites maison, elles doivent être préparées à l'avance. Les ingrédients nécessaires à la fabrication des pralines : chocolat noir, beurre, crème fouettée, chocolat noir, cacao en poudre, chocolat blanc. Les outils nécessaires : bol, plateau, mixeur manuel, papier sulfurisé, réfrigérateur, assiette. Ces recettes sont tirées de cette vidéo mais d'autres recettes peuvent être utilisées.
Dimensions :	Objet réel (praline, truffe, ou autres sortes de chocolat belge)
Instructions de construction étape par étape :	Étape 1 : Trouvez la recette à utiliser (gardez à l'esprit d'utiliser une recette simple)



Cofinancé par le programme Erasmus+ de l'Union européenne

Le soutien de la Commission européenne à la production de cette publication ne constitue pas une approbation du contenu, qui reflète uniquement le point de vue des auteurs, et la Commission ne peut pas être tenue responsable de toute utilisation qui pourrait être faite des informations qu'elle contient.

	<p>Étape 2 : Rassemblez tous les ingrédients et les outils</p> <p>Étape 3 : Préparez les pralines</p> <p>Étape 4 : Présentez les pralines sur une assiette (ou dans un bol) sur une table à côté de la galerie de photos sur les pralines.</p>
--	--

Sous-section :	Les variétés du chocolat belge
Numéro de la pièce :	5
Nom de la pièce :	Comment faire des pralines ?
Type de pièce :	Immatériel
Temps de préparation recommandé :	Le mélange pour les pralines peut être préparé à l'avance (il faut environ 20 minutes pour le préparer), la partie la plus longue est d'attendre que la pâte soit congelée, donc au total cela prend environ 2 heures.
Nombre d'étudiants requis :	2-4 étudiants pour aider à la création des pralines, en fonction des participants.
Brève description :	Un atelier sur la fabrication des pralines. Dans le cas d'une exposition en ligne, les élèves peuvent enregistrer une vidéo sur la façon de créer des pralines et partager leurs recettes avec le public en ligne.
Matériaux et/ou outils nécessaires :	Les ingrédients nécessaires à la fabrication des pralines : chocolat noir, beurre, crème fouettée, chocolat noir, cacao en poudre, chocolat blanc. Les outils nécessaires : bol, plateau, mixeur manuel, papier sulfurisé, réfrigérateur, table et chaises. Ces recettes sont tirées de cette vidéo mais d'autres recettes peuvent être utilisées..
Dimensions :	Pralines



Cofinancé par le programme Erasmus+ de l'Union européenne

Le soutien de la Commission européenne à la production de cette publication ne constitue pas une approbation du contenu, qui reflète uniquement le point de vue des auteurs, et la Commission ne peut pas être tenue responsable de toute utilisation qui pourrait être faite des informations qu'elle contient.

<p>Instructions de construction étape par étape :</p>	<p>Étape 1 : Trouvez la recette à utiliser (gardez à l'esprit d'utiliser une recette simple)</p> <p>Étape 2 : Rassemblez tous les ingrédients et les outils</p> <p>Étape 3 : Préparez l'espace pour l'activité de jeu de rôle - table, chaises (facultatif), les ustensiles pour les participants.</p> <p>Étape 4 : Guidez les participants dans le jeu de rôle de la fabrication des pralines.</p> <p>Étape 5 (facultative) : Pendant la fabrication des pralines, encouragez la discussion sur la production du chocolat, sa provenance, etc.</p>
--	---

<p>Sous-section :</p>	<p>Les variétés de chocolat belge</p>
<p>Numéro de la pièce :</p>	<p>6</p>
<p>Nom de la pièce :</p>	<p>Découverte du chocolat belge</p>
<p>Type de pièce :</p>	<p>Numérique (ou matériel)</p>
<p>Temps de préparation recommandé :</p>	<p>2 heures</p>
<p>Nombre d'étudiants requis :</p>	<p>2-4 élèves</p>
<p>Brève description :</p>	<p>Les élèves effectuent une courte recherche sur les différents types de chocolat belge et trouvent des photos à ajouter dans la galerie. Les photos doivent être libres de droits, ce qui permettra aux élèves de se familiariser avec les droits d'auteur tout en effectuant leurs recherches.</p>



Cofinancé par le programme Erasmus+ de l'Union européenne

Le soutien de la Commission européenne à la production de cette publication ne constitue pas une approbation du contenu, qui reflète uniquement le point de vue des auteurs, et la Commission ne peut pas être tenue responsable de toute utilisation qui pourrait être faite des informations qu'elle contient.

Matériaux et/ou outils nécessaires :	Ordinateur avec une connexion Internet, outil pour créer la galerie (PowerPoint, VX Designers Tool , ou similaire), images à utiliser et texte pour l'explication des images. Si matériel : papier, imprimante, ruban adhésif.
Dimensions :	Si elle est virtuelle, la galerie peut être réalisée sous la forme d'une présentation PowerPoint ou à l'aide d'un outil d'exposition comme le VX Designers Tool . Si elle matérielle, les photos doivent être imprimées sur du papier de différentes dimensions (A5, A4, A2) et rassemblées dans un ensemble cohérent.
Instructions de construction étape par étape :	Étape 1 : Recherchez le sujet et trouvez les images à utiliser. Étape 2 (si virtuelle) : Décidez de la manière de présenter les photos pour qu'elles forment un ensemble cohérent. Étape 2 (si matérielle) : Imprimez les images Étape 3 (si virtuelle) : Créez la galerie dans un environnement numérique Étape 3 (si matérielle) : Décidez de la manière de présenter les photos pour qu'elles forment un ensemble cohérent. Étape 4 : Rédigez de courtes descriptions pour chaque image qui sera utilisée. Étape 5 (si matérielle) : Collez les photos imprimées et les descriptions au mur ou utilisez le tableau magnétique.

Sous-section :	Exigences relatives au chocolat belge
Numéro de la pièce :	7
Nom de la pièce :	Que connaissez-vous sur le chocolat belge ?



Cofinancé par le programme Erasmus+ de l'Union européenne

Le soutien de la Commission européenne à la production de cette publication ne constitue pas une approbation du contenu, qui reflète uniquement le point de vue des auteurs, et la Commission ne peut pas être tenue responsable de toute utilisation qui pourrait être faite des informations qu'elle contient.

Type de pièce :	Numérique
Temps de préparation recommandé :	1 heure
Nombre d'étudiants requis :	2 élèves
Brève description :	Un quiz interactif sur le chocolat belge (avec un accent particulier sur les exigences du chocolat belge) créé avec Kahoot ! (ou un outil similaire) et projeté sur le mur.
Matériaux et/ou outils nécessaires :	Ordinateur avec une connexion Internet, outil pour créer des quiz (par exemple Kahoot !), projecteur, les participants doivent avoir des téléphones portables avec une connexion Internet pour participer au quiz (s'il n'y a pas assez d'appareils électroniques dans la classe, cela peut aussi être fait en petits groupes, ou le quiz peut être projeté sur l'écran et les participants peuvent répondre en levant la main, sans répondre sur leurs téléphones).
Dimensions :	Un quiz de 8 à 15 questions.
Instructions de construction étape par étape :	<p>Étape 1 : Recherche sur le sujet</p> <p>Étape 2 : Décidez de l'outil à utiliser</p> <p>Étape 3 : Formulez les questions et créez le quiz.</p> <p>Étape 4 (si matérielle) : Projetez le quiz et guidez les participants à travers les questions.</p> <p>Étape 5 (facultative) : Après le quiz, demandez aux participants ce qu'ils en pensent, s'ils ont découvert quelque chose de nouveau ou de surprenant, ou s'ils veulent discuter d'un élément du quiz.</p>

Sous-section :	Exigences relatives au chocolat belge
Numéro de la pièce :	8
Nom de la pièce :	Qu'est-ce qui rend le chocolat belge belge ?
Type de pièce :	Numérique (ou matériel)
Temps de préparation recommandé :	1-2 heures
Nombre d'étudiants requis :	2 élèves
Brève description :	Affiche contenant des informations sur les exigences relatives au chocolat belge (par exemple, référence au Code du chocolat belge ou au décret sur le chocolat belge).
Matériaux et/ou outils nécessaires :	Papier A2 (ou plus grand), images et texte imprimés, colle. Si numérique : outil pour créer l'affiche (par exemple Canva), images et texte à ajouter à l'affiche, appareil électronique.
Dimensions :	Affiche sur papier (au moins format A2) ou format numérique (fichier jpg ou png).
Instructions de construction étape par étape :	<p>Étape 1 : Recherche sur le sujet</p> <p>Étape 2 : Décidez des informations à inclure</p> <p>Étape 3 : Trouvez les images illustrant les informations qui figureront sur le poster.</p> <p>Étape 4 (si matérielle) : Imprimez les matériaux et collez-les sur l'affiche.</p> <p>Étape 5 (si matérielle) : Fixez l'affiche au mur à l'aide de ruban adhésif ou autre, ou sur un tableau magnétique.</p>

	<p>Étape 4 (si numérique) : Combinez tous les éléments textuels et visuels sur l'affiche (p. ex. Canva).</p> <p>Étape 5 (si numérique) : Sauvegardez l'affiche et téléchargez-la sur l'espace d'exposition virtuel.</p>
--	---

Sous-section :	Exigences relatives au chocolat belge
Numéro de la pièce :	9
Nom de la pièce :	Qu'est-ce que le chocolat équitable ?
Type de pièce :	Numérique (ou matériel)
Temps de préparation recommandé :	2 heures
Nombre d'étudiants requis :	2 élèves
Brève description :	Concept ou carte explicative expliquant ce qu'est le chocolat équitable, les considérations éthiques dans la production du chocolat (à un niveau adapté à l'âge et aux connaissances des élèves).
Matériaux et/ou outils nécessaires :	Ordinateur avec une connexion Internet, outil pour créer le concept ou la carte explicative (par exemple Creately, Canva, PowerPoint), papier, colle.
Dimensions :	Carte conceptuelle réalisée numériquement ou sur papier
Instructions de construction étape par étape :	<p>Étape 1 : Recherche du sujet de la présentation</p> <p>Étape 2 : Trouvez les informations (texte et images) que vous souhaitez inclure dans la carte conceptuelle ou explicative.</p>



Cofinancé par le programme Erasmus+ de l'Union européenne

Le soutien de la Commission européenne à la production de cette publication ne constitue pas une approbation du contenu, qui reflète uniquement le point de vue des auteurs, et la Commission ne peut pas être tenue responsable de toute utilisation qui pourrait être faite des informations qu'elle contient.

	<p>Étape 3 (si numérique) : Choisissez l'outil à utiliser</p> <p>Étape 3 (si matérielle) : Imprimez les images et le texte, créez la carte conceptuelle ou explicative sur le papier (format A2).</p> <p>Étape 4 (si numérique) : Créez le concept ou la carte explicative et téléchargez-les sur l'espace d'exposition virtuel.</p> <p>Étape 4 (si matérielle) : Présentez la carte conceptuelle dans l'espace d'exposition (elle peut être affichée sur le mur ou sur le tableau).</p>
--	--

Sous-section :	Exigences pour le chocolat belge
Numéro de la pièce :	10
Nom de la pièce :	Parlons commerce équitable
Type de pièce :	Immatériel
Temps de préparation recommandé :	3 heures
Nombre d'étudiants requis :	2-4 élèves
Brève description :	Sur une petite scène, 4 acteurs discutent du chocolat équitable, de l'importance de savoir d'où vient notre nourriture (dans ce cas, le chocolat) et d'y réfléchir de manière critique. La discussion peut être organisée sous la forme d'un débat.



Cofinancé par le programme Erasmus+ de l'Union européenne

Le soutien de la Commission européenne à la production de cette publication ne constitue pas une approbation du contenu, qui reflète uniquement le point de vue des auteurs, et la Commission ne peut pas être tenue responsable de toute utilisation qui pourrait être faite des informations qu'elle contient.

Matériaux et/ou outils nécessaires :	Ordinateur avec une connexion Internet, papier pour les notes, chaises pour le débat. Si numérique : outil de création vidéo.
Dimensions :	Activités de jeu de rôle : discussion sur une petite scène dans l'espace d'exposition. Si elle est virtuelle, la discussion peut être enregistrée et présentée sous la forme d'une courte vidéo.
Instructions de construction étape par étape :	<p>Étape 1 : Répartissez les rôles et les sujets dont chaque acteur va parler.</p> <p>Étape 2 : Recherche du sujet</p> <p>Étape 3 : Préparez les points de discussion</p> <p>Étape 4 : Préparez les questions qui guideront la discussion et préparez les discours.</p> <p>Étape 5 : Discutez devant le public</p> <p>Étape 6 (facultative) : Faites participer le public à la discussion</p> <p>Étape 5 (si numérique) : Enregistrez la discussion</p> <p>Étape 6 (si numérique) : Créez une vidéo</p> <p>Étape 7 (si numérique) : Téléchargez la vidéo sur l'espace d'exposition virtuel</p>