

<https://culture-scientifique-technique.enseigne.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article835>



Culture Scientifique et Technique



# LAMAP : Chimie et chocolaterie

- Se cultiver - Les partenaires - Fondations - Fondation La main à la pâte -



1D/2D

Publication date: mercredi 6 décembre 2023

---

Copyright © Culture académique scientifique - Tous droits réservés

---



## **Chimie et Chocolat : cycles 2 et 3**

Les élèves observent, sentent et goûtent différents chocolats. Lors de cette activité de dégustation, ils sont amenés à mettre des mots sur leurs ressentis. Puis ils sont questionnés sur la provenance du chocolat. Enfin, ils sont invités à retracer une partie des transformations de la matière permettant de le produire, mais également son histoire et sa géographie.

### **Thème(s) Scientifique(s) 1er degré**

- Mélanges et solutions
- Alimentation, respiration, circulation
- Histoire des sciences et inventions
- Transformations et propriétés de la matière

### **Thème(s) Scientifique(s) 2nd degré**

- Transformations de la matière
- Histoire des sciences et inventions

**En savoir plus :** <https://fondation-lamap.org>