

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



Culture scientifique technique et industrielle



LAMAP : Chimie et chocolaterie

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



1D/2D

Date de mise en ligne : mercredi 6 décembre 2023

Copyright © Culture académique scientifique - Tous droits réservés



LOGO LAMAP

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>