

Jeu de société

Le café, un produit mondialisé



1. Informations générales

- Durée totale de l'activité : 90 minutes (faisable en 60')
- Type de travail : En groupe de 4 élèves
- Type d'activité : Jeu de l'oie
- Objectif d'apprentissage : L'élève est capable d'expliquer le parcours du café, c'est-à-dire du producteur au consommateur et d'expliquer en quoi le café est un produit mondialisé
- Matériel à fournir par l'enseignant : 1 dé par groupe et 1 pion (un bouchon peut faire l'affaire) par élève

En annexe PDF :

- Règles du jeu
- Plateau de jeu
- Cartes de jeu
- Feuille des lancés de dé
- Feuille de synthèse à compléter
- Corrigé de la feuille de synthèse
- Annexe 1
- Annexe 2

Source de la page de titre : <http://integralvision.fr/2013v2/wp-medias/2013/08/World-Café.jpg>, consulté en mars 2015

2. Support pour l'enseignant

Préparation de la période :

- Imprimer : une feuille de règles de jeu, une feuille des lancés de dé, une feuille d'annexe 1, une feuille d'annexe 2, les cartes de jeu et un plateau de jeu par groupe, ainsi qu'une feuille de synthèse et une feuille de corrigé de synthèse par élève.
- Prendre un dé par groupe et un pion par élève.

Déroulement de la période :

- 15 minutes : Séparer la classe en groupe de 4 élèves puis leur distribuer un plateau de jeu, un dé, une feuille lancés de dé, les deux annexes, les cartes et une feuille de règles du jeu par groupe. S'assurer que les élèves aient bien compris les règles du jeu.
- 45 minutes : Durée du jeu.
- 5 minutes : Lire avec les élèves la feuille annexe 2.
- 10 minutes : Distribuer une fiche à compléter à chaque élève. Le remplissage de la feuille se fait seul.
- 15 minutes : Corriger la feuille en interrogeant les élèves puis donner les réponses correctes et distribuer une feuille de correction de synthèse à chaque élève.

Variante pour aller plus loin

Si l'enseignant le souhaite, il peut montrer cette vidéo aux élèves :

<https://www.youtube.com/watch?v=to7eLDyTudc> consulté le 31.05.2015. La vidéo dure 7 minutes.

Cette vidéo reprend des éléments importants sur la mondialisation du café que nous avons abordés dans notre jeu. Il serait souhaitable de la regarder après le jeu afin que les élèves puissent réfléchir aux réponses par eux-mêmes et non simplement reprendre les éléments expliqués dans la vidéo.

Certains aspects sont plus approfondis, mais la vidéo reste assez simple à comprendre et elle est tout à fait adaptée à l'âge des élèves.

3. Supports pour l'élève

Jeu : Le parcours du café

Lors de ce jeu vous allez découvrir le parcours du café c'est-à-dire comment il a été découvert, comment il est produit, son trajet jusqu'au consommateur ainsi que son lien avec la mondialisation.

La mondialisation est un processus se caractérisant par l'extension progressive des échanges de biens, de services et de capitaux, par la mise en relation des différentes parties du monde ainsi que par l'organisation de la production à l'échelle du monde (<http://www.lesbonsprofs.com/notion/histoire-geographie-1e/croissance-mondialisation-et-mutations-des-societes/definition-mondialisation>).

Règles du jeu :

- ⦿ Matériel nécessaire : 1 dé et 1 plateau de jeu par groupe ainsi qu'un pion par joueur
- ⦿ 4 joueurs par plateau
- ⦿ Préparation du jeu
Faire une pile par couleur avec les cartes questions (4 piles en tout).
Faire de même avec les cartes informations (4 piles en tout).
- ⦿ Le joueur le plus jeune commence en lançant le dé. À l'aide de la feuille : « *lancés de dé* », le joueur va avancer du nombre de cases indiqué par celle-ci. Puis sur la case où il arrive, il devra répondre à la question correspondant à la couleur de la case (attention parfois il y a plusieurs réponses possibles). La question sera lue par un autre joueur. Si le joueur répond juste, c'est au joueur suivant de jouer. S'il répond faux, il devra passer le tour suivant. Celui qui a posé la question lira alors les explications de la réponse. Lorsque le joueur tombe sur une case info, celui-ci doit la lire à haute voix.
- ⦿ Pour gagner, il faut être le premier à arriver sur la dernière case.

Cartes informations (i) :

Case info 1 (vert) : légende et histoire

Il existe plusieurs légendes sur la découverte du café. Une d'entre elles affirme que ce serait un berger, au VIII^e siècle, qui l'aurait découvert grâce à ses chèvres. En effet, un jour en les promenant il vit qu'elles brouaient des baies rouges qu'il ne connaissait pas et qu'ensuite elles étaient très excitées. Intrigué par l'effet que ces baies procuraient, il décida de les goûter et constata qu'elles avaient le même effet sur lui.

Il décida alors de les faire bouillir et de faire boire la décoction aux moines. Ce breuvage leur permettait de pouvoir prier bien plus longtemps. Mais un des moines n'aima pas du tout et jeta la boisson ainsi que les baies dans le feu. Peu de temps après, une agréable odeur s'éleva du feu, la torréfaction était née. Le chevrier décida alors de retirer les graines brûlées du feu, les pila et en fit une boisson. Le résultat fut un liquide noirâtre au goût amer.

Case info 2 (brun) : producteur

On distingue deux sortes de cafés : l'Arabica et le Robusta. Le premier provient d'une plante délicate qui craint la chaleur. Il est cultivé en Amérique du Sud et en Afrique. C'est un arbre qui pousse au-delà de 600 m d'altitude. Ces grains mûrissent doucement et le goût est plus raffiné. Le Robusta quant à lui, provient d'un arbre costaud et résiste aux parasites. Les grains mûrissent plus rapidement et le goût est plus corsé. Il est cultivé en Afrique et en Asie.

Robusta



Arabica



Case info 3 (rouge) : consommateur

Le marché du café est un marché dit « fermé ». En effet tout le monde le connaît et il est donc difficile de gagner de nouveaux consommateurs. 94% (<http://www.filebleu.com/consommation-3.html>) des Français consomment du café et la majorité en boit plusieurs fois par jour.

En conclusion, le café constitue la boisson la plus consommée des Français après l'eau.

Case info 4 (rose) : mondialisation

La production mondiale ne cesse d'augmenter. Les producteurs du Sud sont dépendants des pays du Nord puisque ce sont les bourses de commerce de Londres et de New York qui fixent les prix du café.

En conséquence les pays du Sud ne sont pas favorisés, car ils ne sont pas maîtres de leur destin et subissent donc les décisions prises par les pays du Nord.

Cartes questions (?) :

Question (vert): légende et histoire

Au XVe siècle, le café était utilisé comme produit dopant lors des cérémonies religieuses ou durant les pèlerinages à la Mecque.

- Vrai**
- Faux

Les moines utilisaient le café, car il leur permettait de rester réveillés plus longtemps et donc de prier pendant une plus longue durée.

Question (brun): producteur

Qui sont les principaux producteurs de café ?

- a. Indonésie, Brésil et Vietnam**
- b. Brésil, Italie et Norvège
- c. Brésil, Suisse et Italie

Les principaux producteurs sont les pays tropicaux.
Carte des principaux producteurs : voir annexe 1.

Question (brun): producteur

La culture du café demande des conditions différentes pour chaque sorte de café.

- Vrai**
- Faux

Vrai, car par exemple :

- pour la culture de l'Arabica il faut des montagnes tropicales, une température modérée, des précipitations, mais elle tolère une période de sécheresse.
- pour la culture du Robusta, il faut des températures élevées et beaucoup de pluie.

Pour plus d'informations, vous pouvez voir la carte : info producteur.

Question (brun) : producteur

Existe-t-il des petites exploitations traditionnelles (petites entreprises familiales) de café ou y a-t-il seulement de grandes exploitations commerciales ?

- O Oui, il en existe encore.**
- Non, il n'en existe plus.

70% de la production mondiale de café provient d'exploitations dont la superficie est inférieure à 10 voire 5 hectares (5 hectares représentent environ 7 fois la superficie d'un terrain de foot).

Question (brun) : producteur

Voici les 6 étapes de production du café. À toi de les remettre dans l'ordre !

- Le séchage ou le lavage
- La mouture (le fait de moudre les grains)
- La torréfaction (le fait de « brûler » les grains)
- La récolte
- La conservation sous vide
- L'exportation

La récolte → Le séchage ou le lavage → L'exportation → La torréfaction → La mouture → La conservation sous vide (voir feuille annexe 2).

Question (brun) : producteur

La production du café est importante pour un pays en voie de développement, car :

- Elle crée des emplois**
- Elle est une source de revenus importante**

Cependant, il faut savoir qu'elle pose également des problèmes. Par exemple, certains producteurs ne sont pas bien payés.

Question (brun) : producteur

En fonction de quoi la quantité de café produite va être plus ou moins grande ?

- Du climat**
- De la motivation des producteurs
- Des attaques d'insectes**

En effet, si le climat est mauvais, les récoltes vont être moins bonnes et donc la quantité produite sera plus faible. La quantité produite dépend aussi des attaques d'insectes, car les insectes détruisent les récoltes.

Question (rouge) : consommateur

Les principaux consommateurs de café sont les Russes.

- Vrai
- Faux**

Ce sont les pays scandinaves et les pays d'Europe occidentale.

Question (rouge) : consommateur

Les pays producteurs sont des grands consommateurs de café.

- Vrai
- Faux**

Seulement 26% de la production est réservée à la consommation des pays producteurs. Le café est donc une culture commerciale d'exportation.

Question (rouge) : consommateur

Quelle est la quantité idéale (maximale) de consommation de café par jour ?

- 1 à 2 tasses par jour, afin d'avoir les bénéfices sans effets négatifs**
- 0 tasse par jour, le café est mauvais pour la santé
- Autant qu'on veuille, le café n'a pas d'impact sur notre santé

La quantité idéale est de 1 à 2 tasses par jour. Cependant pour les stressés et les insomniaques, il vaut mieux éviter d'en boire. Il faut aussi savoir que le café a des effets positifs (meilleure concentration) et négatifs (augmentation du risque d'accidents cardiovasculaires due à une augmentation de notre rythme cardiaque) sur notre santé.

Question (rouge) : consommateur

Combien de tasses de café sont bues en moyenne dans le monde chaque année ?

- 400 milliards**
- 400 millions
- 400 mille

400 milliards de tasses de café sont bues dans le monde chaque année, ce qui veut dire qu'environ 1684 tasses sont bues par seconde (<http://www.planetoscope.com/boisson/206-nombre-de-tasses-de-cafe-bues-dans-le-monde.html>, consulté en mars 2015).

Question (rose) : mondialisation

Quels facteurs font varier le prix du café ?

- Un producteur mécontent, des événements politiques
- Les éléments climatiques et événements politiques**
- Les conditions climatiques
- Le coût de la main-d'œuvre**

Suivant le coût de la main-d'œuvre le prix va varier, d'où l'intérêt de peu la payer. Le prix du café va varier en fonction du climat, car si on a eu des destructions des plants de café, la quantité produite va être moins grande et donc les prix vont augmenter. Le prix peut aussi augmenter en fonction des événements politiques, car si deux pays ne s'entendent pas, ils vont chercher à désavantager l'autre et en augmentant les prix.

Question (rose) : mondialisation

D'après vous, le café est la marchandise :

- La plus échangée dans le monde
- La moins échangée dans le monde
- La plus échangée dans le monde après le pétrole**
- La plus échangée dans le monde après l'iPhone

Question (rose) : mondialisation

Le commerce équitable est un mécanisme où les négociants s'engagent à acheter à un prix minimum la matière première auprès des producteurs pour leur permettre de vivre correctement de leur travail.

Le café en est-il un exemple ?

- Oui**
- Non

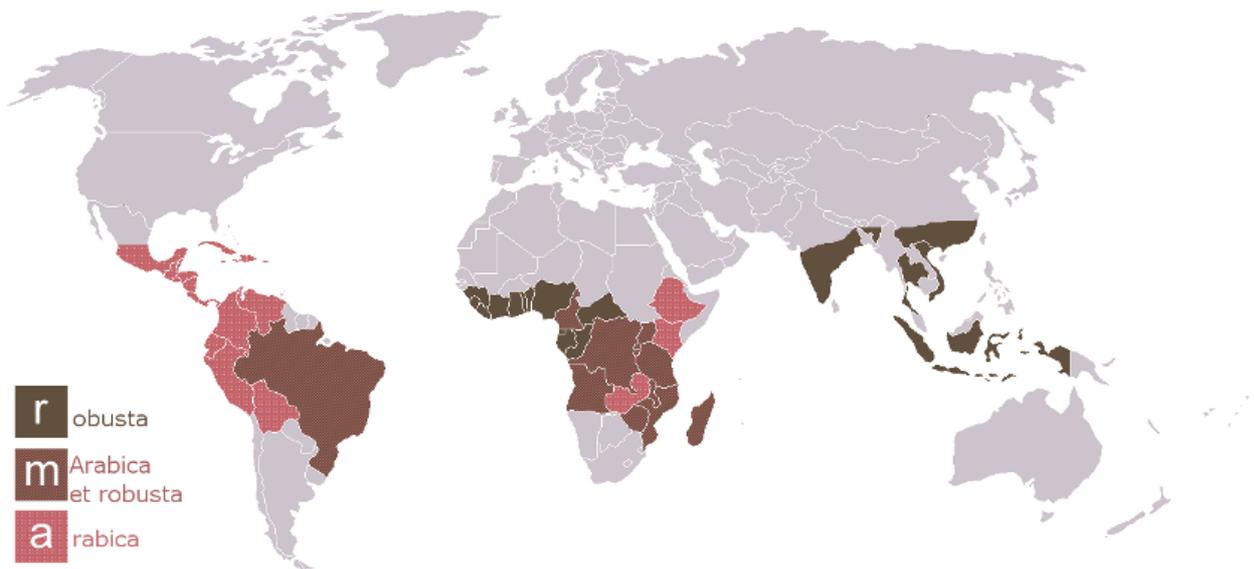
Le café est un des produits où le commerce équitable s'est le plus développé. Attention tous les cafés ne sont pas équitables. Cependant, il faut bien se rendre compte que le café vendu par les réseaux du commerce équitable ne représente que 5% de la production totale du café. Les problèmes que le commerce équitable veut limiter concernent l'environnement (appliquer des méthodes responsables de production), les conditions de travail (environnement de travail sain, sûr et les enfants ne travaillent pas), combattre la pauvreté et créer des opportunités pour les producteurs désavantagés.

Lancés de dé :

Lorsque le joueur lance le dé, il doit regarder le chiffre indiqué et avancer du nombre de cases indiquées sur cette feuille.

Chiffre indiqué sur le dé	Nombre de cases à avancer
1	1
2	1
3	2
4	2
5	3
6	3

Annexe 1 : Carte des principaux producteurs



Annexe 2

Les six étapes de production du café

1. La récolte



Lorsque les cerises de café parviennent à maturité, on va récolter le café. Il existe deux méthodes : la cueillette ou l'égrappage. La cueillette consiste à cueillir manuellement uniquement les cerises mûres à point. L'égrappage consiste à racler la branche de toutes ses cerises (elle peut être faite mécaniquement. On récolte donc un mélange hétérogène de cerises plus ou moins mûres).

2. Le séchage ou le lavage



Les fèves de café sont recouvertes de la chair d'un fruit. Après la récolte, le café doit être rapidement débarrassé de son enveloppe par séchage ou par lavage. Le séchage se pratique sur des aires de séchage. Les cerises de café sont alors étalées et ratissées. Puis en quelques jours à peine, la partie charnue va se déshydrater et se désagréger. Le lavage n'est utilisé que pour des fruits bien mûrs (donc récoltés par la cueillette). D'abord on rompt la peau de la cerise puis on fait tremper les fruits dans l'eau assez longtemps pour qu'une fermentation dégrade la partie charnue. Après le séchage ou le lavage, il faut encore trier le café puis le décortiquer.

3. L'exportation



Le café est exporté des pays du Sud (les producteurs) aux pays du Nord (les consommateurs).

4. La torréfaction



Une fois à destination, les grains sont torréfiés. C'est-à-dire qu'ils sont fortement chauffés. C'est la torréfaction qui développe l'arôme des grains et qui leur donne leur couleur foncée.

5. La mouture



Dernière étape de la préparation, les grains de café torréfiés doivent être moulus. La finesse de la mouture est essentielle à la qualité. Si la mouture est trop épaisse, le goût sera fort et amer. C'est donc une étape très importante.

6. La conservation sous vide

Le café est alors conservé sous vide avant d'être vendu.

Synthèse à compléter

Répondez aux questions suivantes :

1. Rédiger un petit texte sur la production du café à l'aide des mots suivants : pays producteurs, exploitations traditionnelles, étapes de production (la récolte, le séchage ou le lavage, l'exportation, la torréfaction, la mouture et la conservation sous vide.)

2. Rédiger un petit texte sur le consommateur à l'aide des mots suivants : pays consommateurs, exportation

3. Expliquer en quoi le café est un produit mondialisé à l'aide des mots suivants : la deuxième la plus échangée, commerce équitable, production mondiale

Corrigé de la feuille de synthèse

1. Rédiger un petit texte sur la production du café à l'aide des mots suivants : pays producteurs, exploitations traditionnelles, étapes de production (la récolte, le séchage ou le lavage, l'exportation, la torréfaction, la mouture et la conservation sous vide).

Les principaux producteurs sont les pays tropicaux (Brésil, Colombie...). La majorité de la production mondiale du café provient des exploitations traditionnelles. Il y a six étapes pour produire du café : la récolte, le séchage ou le lavage, l'exportation, la torréfaction, la mouture et la conservation sous vide.

2. Rédiger un petit texte sur le consommateur à l'aide des mots suivants : pays consommateurs, exportation

Les principaux consommateurs sont les pays scandinaves et les pays d'Europe occidentale. Seulement 26% de la production est réservée à la consommation des pays producteurs. Le café est donc une culture commerciale d'exportation.

3. Expliquer en quoi le café est un produit mondialisé à l'aide des mots suivants : la deuxième la plus échangée, commerce équitable, production mondiale

Le café est la matière première la plus échangée au monde après le pétrole. Le café est un des produits où le commerce équitable s'est le plus développé. Cependant il faut bien se rendre compte que le café vendu par les réseaux du commerce équitable ne représente qu'un faible pourcentage de la production totale du café.

4. Bibliographie

Sites internet

<http://www.cafeinn-bayeux.com/medias/images/cafe-6.jpg>, consulté le 31.03.2015

<http://integralvision.fr/2013v2/wp-medias/2013/08/World-Caf%C3%A9.jpg>, consulté le 31.03.2015

<http://www.espresshome.com/ressources/actualites/La-consommation-de-cafe.png>, consulté le 31.03.2015

http://www.tribuforex.fr/img_vrac/Matieres%20Premieres/cafe-1.png, consulté le 01.04.2015

<http://zebrea.com/wp-content/uploads/2012/04/equitable-vs-conventionnel.jpg>, consulté le 01.04.2015

<http://bricabraque.r.b.f.unblog.fr/files/2010/06/cafe.jpg>, consulté le 21.04.2015

http://www.assistancescolaire.com/eleve/TSTMG/geographie/reviser-le-cours/un-grand-marche-mondial-le-cafe-tstt_geo_20, consulté le 21.04.2015

https://www.nescafe.ch/production_de_cafe_fr_ch.axcms, consulté le 21.04.2015

http://www.lemonde.fr/economie/article/2013/09/27/le-cafe-de-la-traite-des-noirs-au-commerce-equitable_3485763_3234.html, consulté le 22.04.2015

<http://fr.wikipedia.org/wiki/Caf%C3%A9>, consulté le 22.04.2015

<http://www.maxicours.com/soutien-scolaire/geographie/terminale-stg/225997.html>, consulté le 22.04.2015

http://www.assistancescolaire.com/eleve/TSTMG/geographie/reviser-le-cours/un-grand-marche-mondial-le-cafe-tstt_geo_20, consulté le 22.04.2015

Images

<http://thumbs.dreamstime.com/z/black-arabica-robusta-coffee-bean-isolated-white-background-36519399.jpg>, consulté le 22.04.2015

http://www.exotic-plants.de/auktionsbilder/Grevillea_robusta1_large.jpg, consulté le 22.04.2015

<http://www.rarexoticseeds.com/media/catalog/product/cache/2/image/265x/5e06319eda06f020e43594a9c230972d/c/o/coffee-arabica-coffee-shrub.jpg>, consulté le 22.04.2015

<http://www.filetbleu.com/images/temp/carte2.png> consulté le 22.04.2015

<http://thumbs.dreamstime.com/z/lavage-et-grains-de-café-de-séchage-36627611.jpg>, consulté le 22.04.2015

<http://www.brulea.com/media/wysiwyg/illustration/differentes-mouture.gif>, consulté le 22.04.2015

<https://leportefiltre.files.wordpress.com/2013/09/blogeux-rryrcd88u7four.jpg>, consulté le 22.04.2015

http://www.imagenes-tropicales.com/FRANCAIS/infos_touristiques_Costa_Rica/circuits/GIR/ILLUSTRATIONS/J9-2-Cafe.L.jpg, consulté le 22.04.2015

Vidéo

<https://www.youtube.com/watch?v=OUqGwMlnOr0>, consulté le 31.03.2015

<https://www.youtube.com/watch?v=to7eLDyTudc> , consulté le 31.05.2015