

## FICHE-PROJET – “Autour du Chocolat”

### Centre de loisirs

#### 1. Présentation du projet

Ce projet propose aux enfants une immersion ludique, sensorielle et créative dans l’univers du chocolat. À travers des ateliers culinaires, artistiques, sensoriels, culturels et moteurs, les enfants découvrent le chocolat sous toutes ses formes : toucher, sentir, goûter, créer, imaginer, comprendre son origine et ses transformations. Le projet se conclut par une **Grande Fête du Chocolat**, valorisant les réalisations et les apprentissages des enfants.

#### 2. Objectifs éducatifs

- Favoriser l’**éveil sensoriel** (goût, odorat, toucher, vue).
- Développer la **curiosité** et l’envie de découvrir un produit du quotidien autrement.
- Encourager la **coopération**, l’entraide et le vivre-ensemble.
- Valoriser la **créativité** et l’expression personnelle.
- Sensibiliser à l’**origine des aliments**, aux cultures du monde et au respect de l’environnement.
- Renforcer l’**autonomie** dans les activités culinaires, artistiques et ludiques.
- Développer la **confiance en soi** à travers la mise en valeur des productions.

#### 3. Objectifs pédagogiques

- Explorer et identifier différentes **textures, odeurs et saveurs**.
- Découvrir le **parcours du cacao** : de la fève à la tablette.
- Expérimenter des **techniques artistiques** variées (peinture au chocolat, sculpture, fresque).
- Développer la **motricité fine** (pétrir, mélanger, modeler, emballer).
- Développer la **motricité globale** (parcours “chasse au chocovor”).
- Enrichir le **vocabulaire** lié au goût, aux sensations et à la cuisine.
- Apprendre à **suivre une recette**, respecter des étapes et des consignes.
- Stimuler l’**imagination** à travers des jeux de rôle et des improvisations.
- Encourager la **coopération** lors des jeux d’équipe et des ateliers collectifs.

#### 4. Objectifs opérationnels

- Mettre en place des ateliers sensoriels sécurisés et adaptés à l'âge des enfants.
- Organiser des ateliers culinaires simples, réalisables en autonomie partielle.
- Préparer du matériel artistique non toxique et facile à manipuler.
- Aménager un espace de motricité sécurisé pour le parcours "chasse au chocovor".
- Prévoir des supports pédagogiques (cartes, vidéos, quiz) pour la découverte du cacao.
- Coordonner les temps calmes (siestes animées, fresques, jeux sensoriels).
- Préparer la **Grande Fête du Chocolat** : stands, jeux, diplômes, goûter.
- Assurer une valorisation des productions (exposition, dégustation, remise de diplômes).
- Garantir la sécurité alimentaire lors des ateliers culinaires.

#### 5. Activités prévues

##### **Ateliers sensoriels et culinaires**

- Atelier "toucher, sentir, goûter" avec différents chocolats
- Dégustation à l'aveugle
- Réalisation de roses des sables
- Cupcakes au chocolat
- Pâte à tartiner maison
- Création d'une tablette de chocolat
- Création d'un carnet de dégustation
- Atelier "emballage de chocolat" : packaging personnalisé

##### **Ateliers artistiques**

- Peinture au chocolat
- Fresque collective "La rivière de chocolat"
- Sculptures en pâte autodurcissante (tablettes)
- Activité manuelle autour du cacao
- Improvisation "La chocolaterie magique"

## **Découvertes culturelles**

- Médiathèque
- Découverte des pays producteurs de cacao (cartes, vidéos, quiz)

## **Jeux et motricité**

- Parcours “La chasse au chocovor”
- Jeu de piste “À la recherche des fèves de cacao”
- Jeu de piste “Le Secret de la Vallée Cacao”
- Tournoi de jeux en équipe (mimes, devinettes, défis chocolatés)

## **Temps calmes**

- Sieste + conte animé “L’arbre à chocolat magique”
- Sieste + fresque collective
- Sieste + jeux sensoriels
- Sieste + jeux de société
- Sieste + activité manuelle

## **Événement final**

- **Grande Fête du Chocolat**
  - Stands
  - Jeux
  - Goûter
  - Remise des diplômes de “Petits Chocolatiers”