



# TERRE ET CHOCOLAT

*Sans la terre, nous cesserons d'exister*

GUIDE PÉDAGOGIQUE

## UN MOT SUR LE FILM

Ce long métrage documentaire nous entraîne dans un coin encore épargné par la modernité, dans le sud du Belize, où le cultivateur de cacao et père de famille Eladio Pop exploite manuellement sa plantation selon la tradition de ses ancêtres mayas : en gardien et protecteur de la terre. Le film nous relate pendant un an le quotidien de la famille Pop, qui lutte pour préserver ses valeurs dans un monde en butte à de profonds bouleversements. **Terre et chocolat** met en question nos présomptions les plus tenaces en ce qui a trait au progrès et prend la forme d'une plainte sur la disparition des cultures.

Le film aborde des thèmes qui se prêtent à l'examen en classe, notamment la mondialisation, la préservation des cultures, la durabilité, l'agriculture biologique et l'écotourisme. Le présent guide met ces thèmes en contexte et donne des idées sur la façon de les explorer fructueusement avec les élèves.

## ÂGE RECOMMANDÉ

Le film convient aux élèves de 13 ans et plus.

## MATIÈRES CIBLES

Le film s'intègre aux matières suivantes des programmes d'études secondaires et postsecondaires :

- ❖ Sciences sociales
- ❖ Enjeux mondiaux
- ❖ Géographie
- ❖ Histoire
- ❖ Études autochtones
- ❖ Agriculture
- ❖ Études de l'environnement
- ❖ Aliments et nutrition
- ❖ Économie
- ❖ Développement international
- ❖ Droits de la personne
- ❖ Affaires

## UN MOT SUR LE BELIZE

Le Belize est situé sur la côte nord-est de l'Amérique centrale, au sud du Mexique, à l'est et au nord du Guatemala, et à l'ouest de la mer des Antilles (aussi appelée mer des Caraïbes). Sa population se compose majoritairement de Créoles, de Métis, de Garifunas et de Mayas. Ce pays multiethnique abrite aussi des communautés allemandes, mennonites et chinoises ainsi que des immigrants indiens et moyen-orientaux.

Les Créoles du Belize sont des descendants d'esclaves – amenés d'Afrique et des Indes orientales – et de leurs propriétaires britanniques ou espagnols. *Créole* fait généralement référence à des ancêtres africains, mais le terme est maintenant utilisé principalement pour désigner un mode de vie non indien et non métis caractérisé par des valeurs sociales d'origine anglo-saxonne.

De descendance espagnole et maya, les Métis parlent surtout l'espagnol et occupent le nord du pays.

Éparpillés sur la côte de la mer des Antilles, les premiers Garifunas du Belize sont d'abord arrivés du Honduras. Ils sont issus du métissage culturel et racial entre des esclaves africains, des Autochtones caraïbes et des Européens.

La population est majoritairement catholique, mais, compte tenu de la profonde influence britannique, le Belize compte plus de protestants que tout autre pays d'Amérique centrale. Les Mayas et les Garifunas pratiquent leur propre mélange fascinant de chamanisme et de christianisme.

La langue officielle du pays est l'anglais, mais d'autres langues se parlent aussi. Le long de la côte, on entend surtout le créole anglais – une langue colorée.

L'ancienne civilisation maya était ici florissante à l'époque classique, de 300 à 900 ans apr. J.-C. Les archéologues estiment maintenant que près de deux millions de Mayas ont jadis vécu au Belize. Les découvertes récentes et les analyses poussées ont amené nombre d'archéologues et d'anthropologues des cultures à conclure que le centre de la civilisation maya était en fait le Belize, qui recèle des trésors d'anciens temples, villes et cités mayas, dont seulement quelques-uns ont jusqu'ici été découverts.

Après l'effondrement de leur civilisation, on trouve encore des Mayas dans les Basses-Terres, où débarquent les Européens au 16<sup>e</sup> siècle. En fait, les principaux habitants sont à cette époque les Mopan, une branche des Mayas yucatèques. Les Espagnols tentent de coloniser l'arrière-pays du Belize, mais la résistance des Mayas vient à bout de leurs efforts.

Les flibustiers anglais et écossais (*Baymen*) s'installent sur la côte du Belize en 1638, en quête d'un bon emplacement d'où attaquer les navires espagnols. Ces colons britanniques dépendent désormais du labeur des esclaves pour récolter le bois de la région. Une guerre d'escarmouches s'ensuit entre les Britanniques et les Espagnols, car l'Espagne prétend toujours à la domination de la région. L'épreuve de force se produit le 10 septembre 1798 lors de la bataille de St. George's Caye, quand la population britannique repousse l'armada espagnole de ce qui deviendra plus tard le Honduras britannique. Le 10 septembre est encore jour de fête nationale au Belize.



Le Honduras britannique prend officiellement le nom de Belize en 1973. La quête d'indépendance est toutefois minée par la revendication territoriale du Guatemala sur ce territoire. Quand le Belize acquiert finalement sa pleine indépendance le 21 septembre 1981, le Guatemala refuse de reconnaître la nouvelle nation. Environ 1500 soldats britanniques restent sur place pour protéger le Belize de la menace guatémaltèque.

L'abondance d'espèces marines et terrestres du Belize et la diversité de ses écosystèmes donnent au pays une place de choix dans le corridor biologique méso-américain d'une importance mondiale. À l'est, dans la mer des Antilles, le deuxième récif de corail en importance au monde longe une grande partie des 386 kilomètres de côte essentiellement marécageuse.

La petite économie du Belize repose fondamentalement sur l'entreprise privée, laquelle dépend surtout de l'agriculture, de l'agro-industrie et du commerce, bien que le tourisme et la construction jouent un plus grand rôle depuis quelque temps.

## LES MAYAS

Les Mayas sont connus pour leurs avancées dans les domaines intellectuels et techniques. Leurs ancêtres étaient riches d'un grand savoir et d'une extraordinaire efficacité technique dans une société complexe qui a existé il y a plus de 2000 ans. Leurs anciennes cités méso-américaines n'avaient rien à envier à la grandeur, à la décadence ni à la taille de la population de la Rome antique, qui vivait à la même époque. Et même si leur civilisation était très en avance dans divers domaines – physique, astronomie, écologie, production alimentaire, ordre social et, tout particulièrement, art et architecture – leur produit le plus précieux était la fève de cacao. L'élite accumulait des réserves de cette *nourriture des dieux*. On l'utilisait dans le cadre de rituels importants, notamment les cérémonies marquant les naissances, les mariages et les décès. Rois et reines étaient inhumés avec cette précieuse fève. Le cacao servait même de monnaie, et on l'échangeait contre des objets fabriqués, des aliments et des pierres précieuses comme le jade et l'obsidienne. Plante d'ombre, le cacaoyer se cultivait rituellement près du maïs qui, au contraire, aime la lumière. Les deux cultures étaient la base même de l'économie maya.



À la période de la préhistoire, l'élite qui vivait dans les centres de commerce et dirigeait le négoce échangeait la production de cacao contre des ressources et des adeptes. Les gens acceptaient le régime politique en place et fournissaient la main-d'œuvre, transportant de gros blocs rocheux sur de hautes montagnes et construisant d'imposantes structures architecturales en vue des assemblées politiques et cérémonielles, à l'aide de moyens élémentaires tels l'outil de pierre et le bâton.

L'élite prétendait que si elle ne pouvait plus procéder aux cérémonies sur ces hauteurs, c'en serait fait des pluies et de la culture du cacao. L'argument aurait eu beaucoup de poids auprès de la population locale, qui voyait l'élite prédire des phénomènes comme les éclipses solaires et lunaires : son savoir apparemment divin semblait appuyer son pouvoir réel. La classe dirigeante aurait aussi convaincu la population de cultiver le cacao, consommé uniquement par l'élite.

On ignore encore à quoi attribuer la chute de l'empire maya – désastre écologique, surpopulation, mauvaise gestion des ressources, guerres (ce qui semble de moins en moins plausible), ou défection du peuple qui s'est lassé de transporter tous ces blocs sur les montagnes au profit des classes dirigeantes?

Au Belize, une équipe d'archéologues a récemment découvert des données laissant à penser qu'une longue sécheresse aurait joué un rôle dans cette chute. En pareil cas, le peuple aurait perdu confiance en les aptitudes divines de ses dirigeants, ce qui l'aurait encouragé à mettre un terme à la production de surplus réservé à l'élite et à se concentrer sur ses propres besoins essentiels. On sait toutefois que la complexe civilisation maya s'est détériorée, et, comme l'histoire en atteste, l'effondrement survient quand l'élite perd la maîtrise de l'ordre social. Les Mayas qui ont survécu à cette chute se sont regroupés en petites communautés et ont continué de pratiquer l'agriculture de subsistance pendant des générations, malgré les invasions étrangères et les conflits à grande échelle.

Les Mayas du district de Toledo, dans le sud-est du Belize, poursuivent les traditions ancestrales depuis plus de 1000 ans. Regroupés dans des villages communaux et pratiquant l'agriculture de subsistance, ils ont survécu à la chute de cette brillante civilisation tout comme à l'invasion espagnole, 500 ans plus tard. Leur obsession du chocolat a perduré malgré les bouleversements culturels du dernier millénaire.

## LA FAMILLE POP

Eladio Pop est un cultivateur de cacao contemporain qui maîtrise les méthodes d'agriculture biologique durable et le savoir traditionnel maya.

Sans instruction, Eladio est d'un naturel réfléchi, philosophe et pragmatique.

Eladio vit dans le petit village de San Pedro Columbia, à une trentaine de kilomètres de Punta Gorda, une ville paisible dans le district sud du Belize. Seul un chemin de terre relie cette région du Belize au nord plus développé. Le projet de construction d'une route est maintenant riche de promesses de développement, d'électricité, d'industrie et de tourisme à grande échelle.

Tous les matins, Eladio savoure son cacao traditionnel – la boisson même de ses ancêtres depuis 2000 ans. Il se rend ensuite dans la jungle qui entoure son village. Sa ferme – une surface de 30 acres qu'on peut à peine distinguer de la jungle environnante – se trouve à une quarantaine de minutes de marche.

Aucun de ses enfants n'est tenté de prendre la relève. Ils exercent tous des professions plus lucratives. Eladio comprend que *débroussailler* demande un gros effort physique qui n'attire probablement pas les jeunes en quête d'un mode de vie plus facile et plus payant leur donnant accès à des biens dont il n'a jamais rêvé. La télévision leur a donné le goût des bolides rapides, des grosses maisons, de l'épanouissement assorti à une vie facile. Pour Eladio, c'est une source de tension et de souci constant. À son avis, la voie qu'ils choisissent les rendra esclaves d'un système qui ne leur offrira peut-être même pas un emploi au bout du compte. Eladio croit qu'ils auraient un avenir plus sûr s'ils apprenaient à vivre dans l'autosuffisance de la ferme et conclut : « Toutes ces connaissances qu'on leur enseigne ne donnent pas à manger. »

## AGRICULTURE DURABLE ET MAYAS

La ferme d'Eladio est entièrement biologique. L'agriculteur n'utilise ni engrais, ni pesticides. Son seul outil est la machette avec laquelle, à la force des bras, il élague et défriche.

Un éventail de cultures et de végétation naturelle coexistent dans un écosystème durable respectueux de l'environnement. Eladio connaît chaque plante et chaque arbre de sa ferme, et il utilise ses immenses connaissances de la flore sauvage pour trouver des plantes médicinales qui soulagent d'une variété de maux, de l'indigestion au mal de tête.

Même si Eladio s'occupe surtout de ses cacaoyers, il cultive aussi du maïs, du riz, des mangues, des bananes et d'autres fruits et légumes avec lesquels il nourrit sa grande famille de 15 personnes. Tout excédent est vendu au marché et offre un revenu supplémentaire.

Eladio cultive ses champs de riz selon la méthode de *culture itinérante*, laquelle consiste à déboiser une zone de forêt par coupe et brûlis pour ensuite ensemercer. Deux ou trois ans plus tard, quand le sol commence à s'appauvrir, Eladio déboise une autre zone forestière pour reprendre le processus. Sur la terre initiale laissée en jachère, la forêt se régénère, le sol retrouve sa fertilité et la biomasse se reconstitue. Pour toutes ses autres cultures, Eladio n'a pas à pratiquer le brûlis. Il se contente de laisser les végétaux coupés se transformer en compost pour enrichir le sol. L'agriculture de subsistance était le mode de production dominant jusqu'à récemment, quand le capitalisme de marché s'est répandu.

## CULTURE DU CACAO

Quand le cacao est prêt à être récolté, les fruits, qu'on appelle cabosses, prennent une belle teinte jaune. Cueillies avec soin, les cabosses sont ensuite brisées avec une pierre plutôt qu'à la machette pour éviter d'abîmer les précieuses fèves. Celles-ci sont enveloppées d'une pulpe blanche et sucrée qui fait les délices d'Eladio et de ses enfants. Quand les fèves en sont extraites, elles sont mises à fermenter dans une boîte de bois.

Cette étape terminée, la femme d'Eladio étale les fèves de cacao pour les faire sécher pendant quelques jours. Elle en conserve une partie pour la consommation familiale, puis elle confie le reste à un de ses enfants qui prend alors l'autobus pour Punta Gorda, où il les laisse à l'Association des producteurs de cacao de Toledo, aussi appelée Coopérative de cacaoculteurs de Toledo. Leur qualité est ensuite vérifiée avant l'achat, qui est fait sur place au prix imposé.

Détenue par les agriculteurs mêmes, l'Association représente leurs intérêts et coordonne la vente des fèves de cacao du sud du Belize. Elle assure aussi la réglementation de la qualité du produit et s'occupe de toutes les formalités administratives nécessaires au maintien de la certification des fèves biologiques et du commerce équitable. Puisque la majorité des agriculteurs ont très peu d'instruction et n'ont aucune expérience du commerce, Armando Choc gère les affaires pour leur compte.

À 29 ans, Armando s'est vu confier le rôle très exigeant de nouveau directeur de l'Association des producteurs de cacao de Toledo quand Gregor Hargrove, homme d'affaires canadien à la retraite, a connu une mort soudaine en 2009. Connu pour son intégrité et son ardente ferveur pour le bien-être des agriculteurs et de la communauté, Armando a immédiatement endossé son rôle d'intermédiaire entre les producteurs et le marché extérieur, conciliant leurs exigences souvent contradictoires. Armando comprend clairement l'importance

de sa tâche, qui n'est pas de tout repos. Il pense que c'est une question d'équilibre... que les agriculteurs ne sont pas forcément en concurrence avec l'agriculture commerciale... ou contre l'influence de l'Occident. Ce qu'ils font, ils doivent le faire pour eux-mêmes.



Puisqu'il doit aussi songer à l'avenir de son fils âgé d'un mois, Armando est également en quête d'équilibre dans sa vie personnelle. Comme le reste de sa communauté maya, il se trouve au carrefour d'un passé chamannique, dont les traditions sont ancrées dans les cycles de la nature, et d'un avenir qui doit intégrer les impératifs du progrès de l'économie, de l'industrie et du commerce. Soucieux de préserver le mode de vie traditionnel de sa communauté, Armando se rend compte que les cacaoculteurs devront réévaluer certaines de leurs méthodes traditionnelles d'exploitation pour réussir sur le marché mondial.

Leur défi le plus évident est de découpler la production. Même si l'Association regroupe plus de 1000 membres, la production annuelle maximale ne répond qu'à un dixième de la demande du marché. L'Association se lance dans un ambitieux programme visant l'adoption de méthodes modernes qui font appel aux techniques de greffe et d'élagage pour augmenter la productivité.

Nombre d'agriculteurs sont réticents à modifier leur rapport avec l'arbre sacré qu'est le cacaoyer. Même les simples méthodes d'élagage sont perçues comme une manipulation excessive de l'arbre qui est traditionnellement laissé à lui-même jusqu'à la récolte. Gabriel Pop, le deuxième fils d'Eladio, est l'un des agents du service-conseil de l'Association chargés d'organiser des ateliers et de faire connaître les pratiques modernes aux cacaoculteurs. Il enseigne ces nouvelles méthodes à son père, qui les adopte sur ses propres terres, car elles lui semblent pleines de bon sens.

En même temps, Armando est parfaitement conscient que si les agriculteurs de la communauté laissent l'arbre croître lentement, à son propre rythme, c'est que la qualité des fèves produites leur permet d'en tirer le prix qu'ils obtiennent actuellement. Armando tient aux pratiques de culture biologique et de commerce équitable. Il ne cherche pas à concurrencer les cultures de cacao à grande échelle, qui représentent plus de 95 % de l'industrie mondiale. Il ne veut pas que ses agriculteurs se trouvent à la merci des fluctuations d'un marché sur lequel le prix obtenu est régulièrement moins d'un cinquième du prix minimum imposé; il ne veut pas que les familles sombrer dans une abjecte pauvreté et que les enfants deviennent des esclaves.



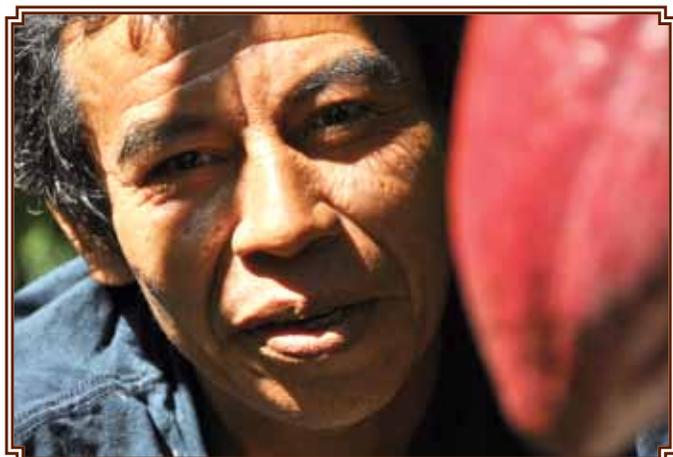
## ÉCOTOURISME

Compte tenu de la croissance rapide de l'industrie du tourisme et de l'écotourisme, Armando Choc tente d'augmenter les revenus de ses agriculteurs, en tirant parti de l'énorme potentiel touristique associé à la passion mondiale pour le chocolat. L'Association des producteurs de cacao de Toledo a amorcé un partenariat avec l'Association touristique du Belize en vue d'organiser un festival international du cacao qui attirera des touristes aisés des quatre coins du monde à Punta Gorda et vers les exploitants de cacao, qui seront ainsi à même de profiter directement de cette fève emblématique.

Sachant bien que l'affluence touristique peut facilement faire des dégâts sur les terres vierges de son peuple, Armando est résolu à favoriser les pratiques d'écotourisme tout en maintenant le fragile équilibre culturel et environnemental. Mais comme le festival du cacao est fort susceptible d'attirer les touristes en grand nombre et que les gros exploitants touristiques pourraient commencer à s'intéresser au district de Toledo jusqu'alors négligé, il sera peut-être difficile de conserver un sain équilibre.

## QUESTIONS À DÉBATTRE

Il y a plusieurs façons d'aborder le film, tant avant qu'après l'avoir regardé. Voici quelques suggestions de questions et d'activités favorisant le débat en classe et la réflexion sur les enjeux présentés dans le film.



## QUESTIONS RELATIVES À L'ÉDUCATION AUX MÉDIAS

En regardant le film avec les élèves, il importe de se pencher non seulement sur son contenu, mais aussi sur sa construction. Le paragraphe suivant donne un aperçu de ce qu'est l'éducation aux médias.

« L'éducation aux médias est le développement d'habiletés et de compétences visant à trouver, décrire, comprendre et évaluer les messages quotidiens de notre univers médiatique qui cherchent à nous informer, nous distraire, nous émouvoir ou nous vendre quelque chose. En faisant de l'éducation aux médias, nous offrons des occasions stimulantes d'exercer notre esprit critique pour mieux discerner l'influence des médias sur notre société, mais surtout sur soi, sur sa propre consommation de biens et de médias. »

Source : Réseau Éducation-Médias, « Qu'est-ce que l'éducation aux médias? » : <[http://www.media-awareness.ca/francais/enseignants/education\\_aux\\_medias/qu\\_est\\_ce\\_edu\\_medias.cfm](http://www.media-awareness.ca/francais/enseignants/education_aux_medias/qu_est_ce_edu_medias.cfm)>, consulté le 12 mars 2012.

Les questions ci-dessous aideront les élèves à comprendre la construction du film **Terre et chocolat**. On peut les aborder de diverses façons en recourant à une variété de méthodes pédagogiques.

- 1 Sur quoi le film porte-t-il?
- 2 Qu'éprouvez-vous après l'avoir vu?
- 3 Quels sont les principaux conflits auxquels se heurtent les personnages du film?
- 4 Les conflits sont-ils résolus à la fin du film? Pourquoi?
- 5 Qu'avez-vous appris à propos de l'industrie de la cacaoculture au Belize? Comprenez-vous bien ce qui s'y passe? Expliquez.
- 6 Selon vous, qui est responsable des conflits auxquels se heurte la famille Pop?
- 7 Pour quelles raisons le film a-t-il été tourné?
- 8 Quelles sont les techniques utilisées pour retenir votre attention?
- 9 Le film représente-t-il la réalité du peuple bélizien? Pourquoi?
- 10 À votre avis, pourquoi Eladio Pop a-t-il été choisi comme protagoniste du film?
- 11 En quoi l'histoire serait-elle différente si elle était racontée d'un autre point de vue?
- 12 Le film véhicule-t-il des stéréotypes? Dans l'affirmative, sont-ils critiqués ou renforcés?
- 13 Comment décririez-vous le style de montage de ce film? Est-il semblable au montage d'autres documentaires que vous avez vus, ou est-il différent?
- 14 Pensez-vous qu'il importe de créer des films de ce genre? Pourquoi?

## SUGGESTIONS D'ACTIVITÉS À FAIRE AVEC LA CLASSE, L'ÉCOLE, OU DANS LA COMMUNAUTÉ

Maintenant que vous avez regardé le film et que vous en avez discuté avec les élèves, réfléchissez aux moyens de communiquer cet apprentissage à toute l'école. Voici quelques suggestions.

- 1 Choisissez un produit cultivé et créez un schéma illustrant le parcours de ce produit de la ferme à la table. Comparez ce parcours à ce qu'il était il y a 30 ans. A-t-il changé? En quoi?
- 2 Choisissez un pays de climat méridional où l'écotourisme est une industrie florissante, puis examinez les avantages et les inconvénients qu'en tire la population indigène. Avec la classe, organisez un débat où un groupe prônera l'écotourisme et l'autre s'y opposera.
- 3 À l'échelle de l'école, préparez un salon d'artisanat et invitez les élèves à y vendre des articles qu'ils auront fabriqués de leurs mains. Les élèves détermineront le prix minimal imposé des articles. Les revenus tirés pourraient être offerts à un organisme de bienfaisance.
- 4 Invitez un conférencier ou une conférencière à s'exprimer sur l'agriculture et son évolution. La lutte en faveur de l'agriculture durable est-elle engagée seulement en Amérique centrale? Comment l'industrie agricole évolue-t-elle dans votre communauté? Si un conférencier ou une conférencière ne peut se rendre à l'école, suggérez-lui de tenir une séance de clavardage, de conférence, par Skype ou par tout autre logiciel de vidéoconférence en ligne.



## RÉFÉRENCES

### Films ONF

*Main basse sur les gènes - ou les aliments mutants* (réal. Louise Vandelac et Karl Parent, 1999, 52 min)

*Le monde selon Monsanto* (réal. Marie-Monique Robin, 2008, 109 min)

*Pas de pays sans paysans* (réal. Eve Lamont, 2005, 89 min)

*Les réfugiés de la planète bleue* (réal. Hélène Choquette et Jean-Philippe Duval, 2006, 53 min)

### Livres

*Brève histoire du progrès*. Ronald Wright (traduit de l'anglais par Marie-Cécile Brasseur); Montréal, Hurtubise, 2006, 221 p.

*Booms et crises du cacao*. François Ruf; Karthala, 2000, 464 p.

*Commerce inéquitable : le roman noir des matières premières*. Jean-Pierre Boris; Paris, Hachette, 2005, 188 p.

*Découvrir l'Amérique : une brève histoire du nouvel ordre mondial*. Ronald Wright (traduit de l'anglais par Julie Lavallée en collaboration avec Marie-Cécile Brasseur); Montréal, Hurtubise, 2009, 460 p.

*Guatemala, Belize, Yucatán*. Traduit de l'anglais et adapté par Vera Gayraud [et al.]; Paris, Guides Gallimard, Gallimard loisirs, 2006, 388 p.

*Les Mayas : trésors d'une civilisation ancienne*. Davide Domenici (traduit par Pascale Liègeon); Paris, White Star, 2006. 207 p.

*Les méfaits du libéralisme sur les marchés agricoles – Deux cas exemplaires : le cacao et le café*. Léo Battino; Paris, L'Harmattan, 2006, 134 p.

*Monde maya*. Noëlle Demyk et al.; Paris, Guides Gallimard : Gallimard loisirs, 2007. 412 p.

*La religion populaire des Mayas : entre métamorphose et sacrifice*. Michel Boccara; Paris, L'Harmattan, c1990, 202 p.

*Saints, chamanes et pasteurs : la religion populaire des Mayas, II*. Michel Boccara; Paris, L'Harmattan, 2011, 272 p.

# ELISHA ET LES CACAOYERS



ACTIVITÉS

## UN MOT SUR LE FILM

Elisha Pop a 12 ans et vit dans un petit village du district sud du Belize. Elle a une grande famille – 15 frères et sœurs! Son père, Eladio, cultive le cacao. Il s'occupe de ses plantes et de sa terre avec beaucoup de passion. Il voudrait bien que ses enfants prennent la relève sur la ferme familiale, mais Elisha adore l'école et rêve de devenir archéologue pour en apprendre plus sur ses ancêtres. Ce film dépeint le quotidien d'Elisha tandis qu'elle et son père nous montrent comment cultiver le cacao, faire la récolte et transformer les fèves en chocolat.

## ÂGE RECOMMANDÉ

Le film convient aux élèves de 8 ans et plus.

## QUESTIONS À DÉBATTRE

- ❖ Où se déroule le film? Déterminez l'emplacement sur une carte.
- ❖ Décrivez la vie familiale d'Elisha. En quoi est-elle différente de la vôtre?
- ❖ D'après vous, pour quelles raisons le cinéaste a-t-il axé le film sur Elisha?
- ❖ Pourquoi pensez-vous que le père d'Elisha hésite à lui faire poursuivre ses études?
- ❖ Eladio, le père d'Elisha, est un adepte de l'agriculture biologique. Qu'est-ce que cela signifie?
- ❖ Formulez deux questions qui vous viennent à l'esprit après avoir regardé le film.
- ❖ Recommanderiez-vous ce film? À qui? Pourquoi?

## ACTIVITÉS

Faites une recherche sur le Belize! Quelles données pouvez-vous trouver au sujet de la langue, de la population, du climat et de l'histoire du pays? Quels aliments y cultive-t-on?

Décrivez un plat propre à votre famille. Comment le préparez-vous? D'où en viennent les ingrédients? Dessinez une carte et tracez une ligne du temps mettant en relief la préparation de ce plat, du début à la fin.

Créez un jardin pour la classe! Faites une recherche sur les aliments qu'on peut cultiver sous votre climat et voyez si vous pouvez en faire pousser dans la classe ou sur le terrain de l'école. Si l'expérience est fructueuse, créez un plat avec les aliments que vous avez cultivés et organisez un test de dégustation pour l'école.

Quelles sont les conditions de culture idéales pour le cacao? Y a-t-il d'autres pays où l'on cultive le cacao? Demandez aux élèves d'apporter leur tablette de chocolat préférée en vue d'organiser une dégustation. Examinez les étiquettes — d'où vient ce chocolat? Les ingrédients sont-ils les mêmes? Quelles sont les différences? Est-ce que le goût s'en ressent?