

# Choco Rallye



En partenariat avec



# Choco Rallye



Chers parents,

Les centres commerciaux Cominar et les chocolats Freddo se rallient à Opération Enfant Soleil en créant une activité de Pâques à faire en famille à la maison: le Choco Rallye Cominar!

Pour participer:

1. Imprimez ce document. Faites des copies ou réimprimez le questionnaire de la page 8 et le certificat de la page 9 selon le nombre de participants;
2. Installez (en cachette si possible) les pages 3 à 7 dans la maison ou à l'extérieur;
3. Laissez vos petits repérer les affiches dans la maison et aidez-les à trouver les réponses aux questions;
4. À la fin du rallye, remettez à vos enfants le certificat de participation, décorez-le en famille et affichez-le dans la fenêtre;
5. Partagez leurs réalisations sur les réseaux sociaux en utilisant **#onserrallyepourOES**;
6. Remplissez le formulaire sur notre site web ou sur l'événement Facebook pour réserver votre surprise chocolatée. Vous pourrez venir la chercher lorsque nous pourrons vous accueillir en centre commercial.

Bon rallye!

---

## RÉPONSES

1. 4
2. 3
3. Derrière la tasse
4. Mauve; Rose; Vert; Blanc; Beige; Noir; Brun
5. 5

# 1.

## PLANTATION ET CUEILLETTE

Le cacaotier est l'arbre dans lequel pousse la cabosse, le fruit qui contient les fèves de cacao. On peut retrouver le cacaotier dans les pays tropicaux.

**Combien y a-t-il  
de cabosses dans  
le cacaotier?**



# 2.

## CUISSON ET TRANSFORMATION

Comme les grains de café, les fèves de cacao doivent subir un processus de préparation avant de devenir de la poudre de cacao:

Fermentation et séchage

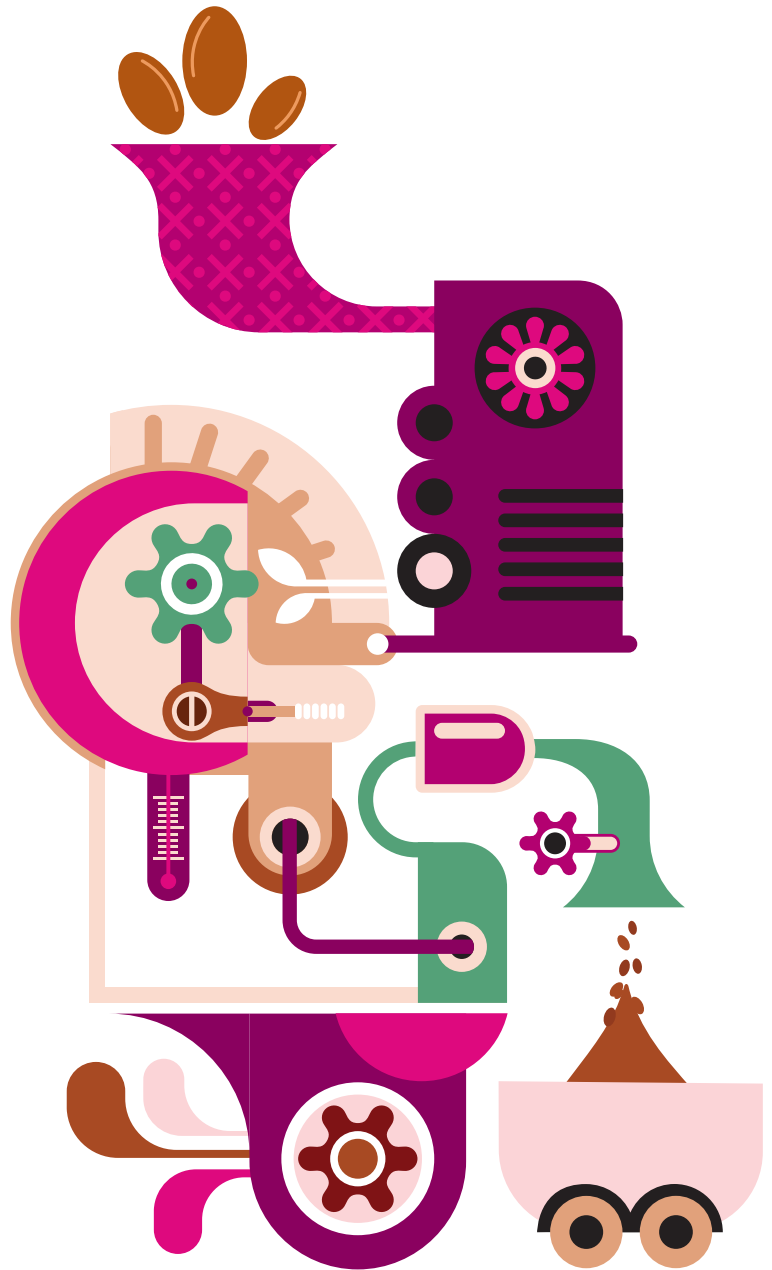
Torréfaction

Concassage

Broyage

Pressage

Combien de fois peux-tu trouver cette forme dans l'image?



# 3.

## POUDRE DE CACAO

La poudre de cacao, fabriquée à partir des fèves de cacao concassées, permet de faire un délicieux chocolat chaud.

**Trouve la guimauve cachée dans l'image.**



# 4.

## RECETTE DU CHOCOLAT

On ajoute du lait et du sucre à la poudre de cacao pour créer le chocolat.

Plus il y a de cacao, plus le chocolat est foncé.

**Peux-tu nommer trois couleurs dans l'image?**

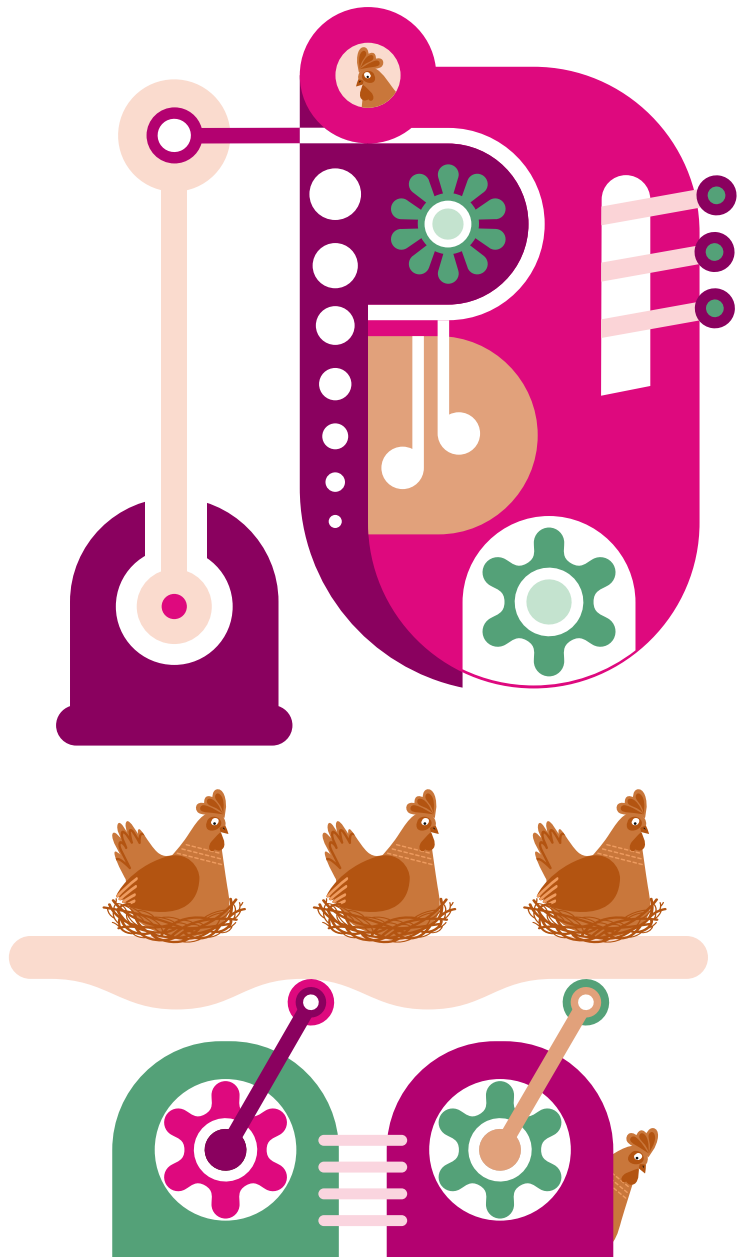


# 5.

## MOULAGE DU CHOCOLAT

Le moulage, dernière étape de la fabrication, permet de donner une forme au chocolat.

**Combien de petites poules en chocolat  
peux-tu trouver  
dans l'image?**



# Choco Rallye



Sais-tu comment est fabriqué le chocolat? Pars à la recherche des affiches cachées chez toi et trouve les réponses aux questions. À la fin du rallye, tu en sauras davantage sur la fabrication d'Henriette, la poulette en chocolat.

3, 2, 1, c'est parti!

1. Combien y a-t-il de cabosses dans le cacaotier? \_\_\_\_\_

2. Combien de fois peux-tu trouver cette forme dans l'image?  \_\_\_\_\_

3. Trouve la guimauve cachée dans l'image.

4. Peux-tu nommer trois couleurs sur l'image? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

5. Combien de petites poules en chocolat peux-tu trouver dans l'image? \_\_\_\_\_

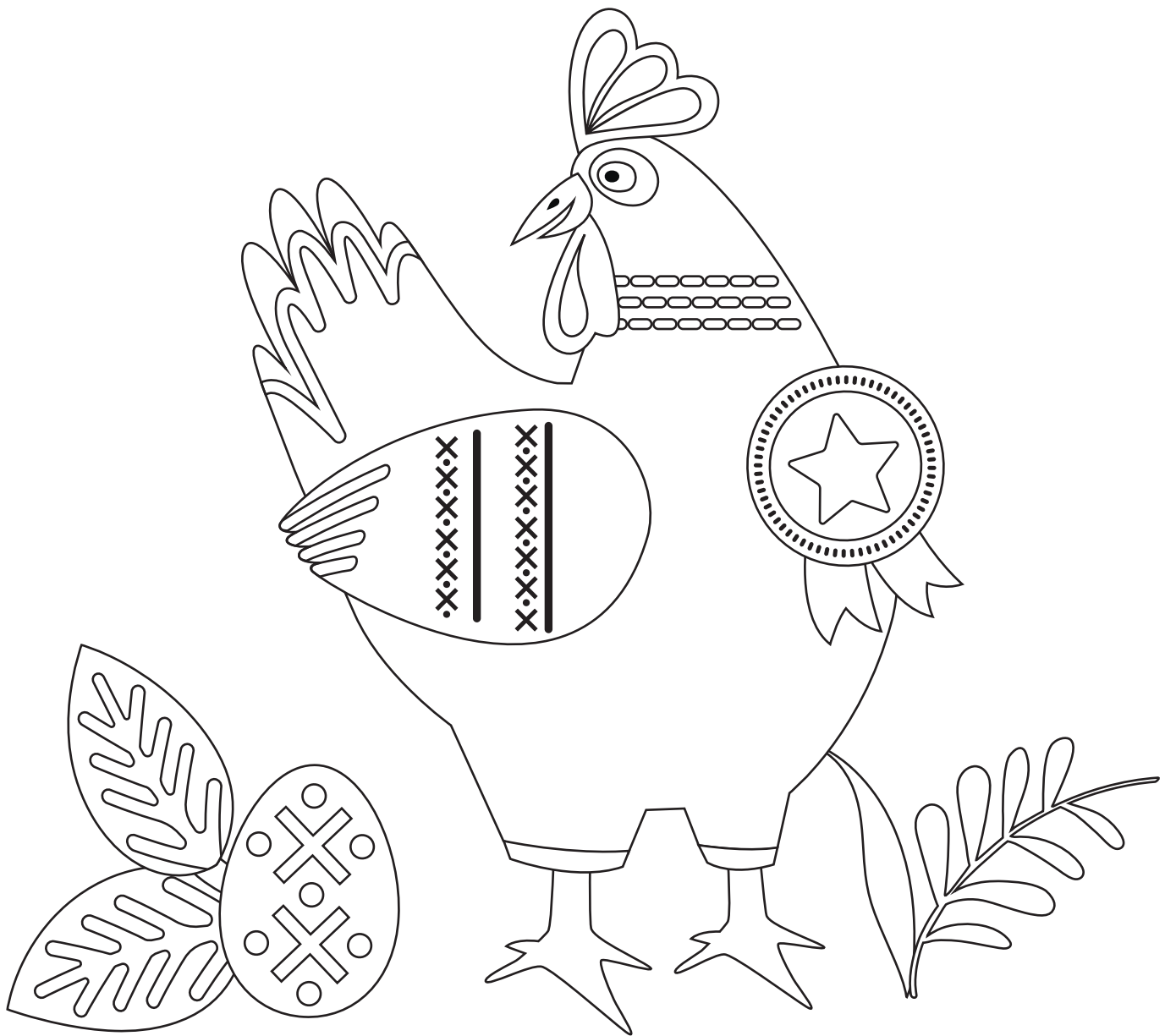
Félicitations, tu as réussi le rallye! On a un certificat spécial pour célébrer ta réussite!

On te souhaite de beaux moments en famille... et beaucoup de chocolat!

Joyeuses Pâques!



# J'ai réussi le Choco Rallye



---

Nom