



Kit pédagogique pour le cycle 4



Un projet interdisciplinaire destiné aux enseignants de collège,
pour faire découvrir à vos élèves leur territoire,
à travers l'univers de la viticulture !

----- CE KIT CONTIENT : -----

1 module interactif pour s'initier au sujet et susciter l'intérêt des élèves.

1 quiz interactif pour apprendre en s'amusant, avec des anecdotes et informations insolites.

23 fiches d'activité, pour l'élève, accompagnées de leur fiche enseignant.

1 carnet à compléter par l'élève lors d'une visite d'exploitation viticole.

1 guide de l'enseignant + 1 guide du vigneron





ENQUÊTE SUR LE PATRIMOINE VITICOLE RÉGIONAL !

Grâce à ce projet, les élèves découvrent la richesse de la culture de la vigne, un savoir-faire unique qui fait la fierté de la France. Ils réinvestiront leurs connaissances pour réaliser un document de communication (brochure touristique ou vidéo, par exemple) valorisant les attraits de leur région. L'occasion pour eux d'adopter un autre regard sur le paysage qui les entoure !

COMMENT S'ORGANISE LE PROJET ?

À chaque saison correspond un thème développé à travers plusieurs fiches d'activité.

	Automne	Hiver	Printemps	Été
Introduction	Module interactif « Les chemins de la vigne » + Quiz interactif			
Thème de la séquence	La vinification	Le paysage	Les outils et techniques	Le goût
Activité 1	Français Les mots de la vigne	Français La description d'un paysage	Français Le métier de vigneron vu par les écrivains	Français L'expression du goût et des saveurs
Activité 2	Latin/Histoire Le vin dans l'Antiquité, mythe et histoire	Histoire L'importance du vin au Moyen Âge	Histoire L'évolution des outils du vigneron	SVT L'influence du climat et de la météo sur la culture de la vigne
Activité 3	SVT Les besoins de la vigne	Géographie L'espace viticole en France	Technologie La technologie au service des viticulteurs	SVT Le rôle du système nerveux dans la dégustation
Activité 4	Chimie De l'eau et du glucose dans le raisin ?	Géographie Le poids de la viticulture dans l'économie française	SVT Le cycle de vie de la vigne	Chimie Le goût acide expliqué par la chimie
Activité 5	SVT Le rôle des micro-organismes dans la fabrication du vin	SVT Le sol, élément clé pour la culture de la vigne	SVT La greffe pour une vigne plus forte	Anglais <i>Whet your appetite</i>
Activité 6	Chimie La transformation chimique du jus de raisin en vin		SVT/Chimie Comment protéger la vigne ?	
Activité finale	Français Regard sur ma région... Réalisation d'une brochure touristique			

Retrouvez les ancrages programmes et compétences travaillées dans les fiches enseignant.





COMMENT UTILISER LE KIT ?

Vous pouvez débiter le projet en proposant à vos élèves le module interactif et/ou le quiz, afin qu'ils se familiarisent avec la thématique abordée. La succession des activités mène ensuite à la réalisation de la brochure touristique. La visite de l'exploitation viticole s'insère dans le déroulé des activités (au début, au milieu ou même à la fin) et fait intervenir le guide viticulteur ainsi que le carnet de visite. Enfin, s'il n'a pas encore été exploité, le quiz permet de valider les acquis.

Le guide est modulaire et il est tout à fait possible de modifier cette chronologie selon vos envies et vos besoins. De même, n'hésitez pas à adapter les contenus au niveau de vos élèves.

VISITEZ UNE EXPLOITATION VITICOLE !

Pourquoi organiser une visite ?

La visite d'une exploitation est une expérience marquante dont les élèves se souviendront. C'est pour eux la possibilité de voir en situation les savoirs qu'ils ont acquis, d'éveiller leur curiosité et de dialoguer avec des professionnels. Les objectifs sont donc de :

- **rendre concret leur apprentissage**, interroger des experts pour développer leurs connaissances et renforcer leur intérêt ;
- **prendre conscience du savoir-faire, de l'attention et du temps** nécessaires à l'élaboration d'un produit comme le vin ;
- **rencontrer des professionnels**, comprendre qu'une exploitation agricole est une entreprise à part entière, voir les innovations du secteur, remettre en cause des idées reçues et peut-être même faire naître des vocations (parcours Avenir).

Et pour avoir un panorama complet du secteur, vous pouvez bien sûr rencontrer d'autres acteurs de la filière (caviste, coopérative) ou faire intervenir des professionnels (œnologue, sommelier) en classe.

Quand l'organiser ?

De préférence pendant les vendanges, car c'est un temps fort du calendrier du vigneron ! Mais il est possible de faire des visites toute l'année, en fonction de l'avancée du projet et des aspects que vous souhaitez mettre en évidence.

Pour que la visite corresponde parfaitement à vos besoins et envies, **préparez-la avec la personne qui assurera la visite de l'exploitation** : expliquez-lui le projet, l'état d'avancée des connaissances des élèves, précisez vos attentes pour qu'elle puisse adapter au mieux son discours. **Voyez aussi s'il est possible de prendre des photos, de réaliser un petit film, des interviews, qui seraient utiles pour la réalisation finale du projet.** Pensez enfin à envoyer à l'exploitant le document touristique réalisé par les élèves, leurs interviews montées : cela lui fera plaisir de voir ce qu'ils ont retenu !

Comment préparer mes élèves ?

Ce kit propose un **carnet** à compléter tout au long de la visite. Quelques jours avant, donnez-le aux élèves, faites-en la lecture, réfléchissez ensemble à ce qu'ils aimeraient savoir, interrogez-les sur ce qui les a, jusqu'ici, le plus intéressé dans le projet, ce qui leur semble encore flou... Et si vous envisagez d'interviewer des professionnels, incitez les élèves à **préparer en amont la liste de questions** qui leur permettra de découvrir les métiers.

Comment l'organiser ?

Vous pouvez **contacter l'interprofession viticole de votre région** (voir ci-après). Elle vous accompagnera dans la découverte de la vigne et du vin de la région et pourra vous mettre en relation avec une exploitation viticole. Votre interlocuteur connaît les différents acteurs locaux et mettra à votre disposition des informations et ressources utiles à votre projet. Vous pourrez ainsi lui expliquer le sens de votre démarche et formuler vos attentes.





CONTACTS

Beaujolais

Union interprofessionnelle des vins du Beaujolais
Thibault Bertrand, Chargé de communication digitale
06 37 76 27 00
tbertrand@beaujolais.com

Bergerac

Interprofession des vins de Bergerac et de Duras
Marie Lecourt, Marketing stratégique et communication digitale
marie.lecourt@vins-bergeracduras.fr

Bordeaux

Conseil interprofessionnel du vin de Bordeaux
Jean-Louis Vivière, Mission Terroir et Territoire
05 56 48 47 78
jean-louis.viviere@vins-bordeaux.fr

Bourgogne

Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne
Mélanie Hudelot, Responsable du programme « Découvre ta Bourgogne »
03 80 25 04 97
melanie.hudelot@bivb.com

Cahors

Union interprofessionnelle des vins de Cahors
Estelle Ayela, Développeur en charge de la promotion
06 85 79 32 94
e.ayela@vindecahors.fr

Centre

Bureau interprofessionnel des vins du Centre
Edouard Mognetti, Directeur adjoint
02 48 78 51 07
edouard.mognetti@vins-centre-loire.com

Champagne

Comité interprofessionnel du vin de Champagne
Stéphanie Martel, Responsable de projets pôle communication
03 26 51 19 48
stephanie.martel@civc.fr

Pineau des Charentes

Comité national du Pineau des Charentes
Claire Floch, Directrice
05 45 32 09 27
cfloch@pineau.fr

Jura

Conseil interprofessionnel des vins du Jura
Baudoin de Chassey, Directeur
03 84 66 26 14
direction@jura-vins.com

Languedoc

Conseil interprofessionnel des AOC du Languedoc
Thibaut de Grégori, Chargé de communication digitale et interne
04 68 90 38 30
tdegregori@languedoc-wines.com

Provence

Conseil interprofessionnel des vins de Provence
Jennifer Penna, Responsable marketing et communication France
04 94 99 50 23
jpenna@provencewines.com

Rhône

Interprofession des vins d'AOC Côtes du Rhône et de la Vallée du Rhône
Emmanuelle Voinier, Responsable Œno-Communication-Formation
04 90 27 24 14
evoinier@inter-rhone.com

Roussillon

Conseil interprofessionnel des vins du Roussillon
Patricia Gomez, Chargée de communication
04 68 51 21 22
patricia.gomez@vins-du-roussillon.com

Sud-Est

Intervins Sud-Est
Marie de Monte, Directrice
04 90 42 90 04
marie.de-monte@intervins-sudest.org

Savoie

Comité interprofessionnel des vins de Savoie
Franck Berkulès, Chargé de communication
04 79 33 44 16
f.berkules@vindesavoie.net

Val de Loire

Interprofession des vins du Val de Loire
Jean-Pierre Gouvazé, Responsable relations filière
02 47 60 55 11
jp.gouvaze@vinsvaldeloire.fr

