



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

### Alsace

Conseil interprofessionnel des vins d'Alsace  
Anne Freyder, Chargée oenotourisme et contenus  
03 89 20 16 43  
anne@civa.fr

### 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  
Sabrina Dubournais, Mission Terroir et Territoire  
05 56 48 47 78  
sabrina.dubournais@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  
eayela@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  
jppenna@provencewines.com

### Rhône

Interprofession des vins d'AOC Côtes du Rhône  
et de la Vallée du Rhône  
Emmanuelle Voinier, Responsable  
CEno-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

Marine Gayraud, Directrice

04 90 42 90 04

direction@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

