



**ASSOCIATION NATIONALE DES ELUS
DE LA VIGNE ET DU VIN**

**PROJET 2006
VIGNE -ECOLE**



L'ANEV ET LE PROJET DE VIGNE-ECOLE

L'ANEV fournit aux maires, enseignants ou vigneron intéressés par ce projet des références et des exemples de vigne-école.

(Dossier et Photos Libres de tous droits.)

Pourquoi une Vigne-école ? p 2

Comment planter une vigne-école - exemples de vignes-écoles ? p 4

Une aventure réussie. p 8

Comment communiquer sur la Vigne-école : communiqué, dossier de presse, etc...p11

Comment motiver les instituteurs à se servir de la vigne-école ? p 13

Comment amortir sa vigne-école en la transformant en vigne de classe-nature.p13

Documentation p16

Personnes ressources p 31

Pour les instituteurs qui ne sauraient pas quoi enseigner avec la vigne : Fourniture de documentation, d'exercices tout prêts, de mise en réseau avec d'autres enseignants.....

UNE VIGNE ECOLE : POURQUOI, COMMENT ?

La Vigne

Cette plante a un gros intérêt pédagogique car elle permet, comme d'autres, une approche diversifiée (botanique, information, arts, poésie, culture, expériences) au service du règne végétal. Cette pluridisciplinarité (biologie, Français, Arts Plastiques) peut bien entendu être développée de partout où les élèves voient des vignes dans leur paysage. Mais elle doit aussi être proposée aux autres petits français (citadins, habitants de régions non-viticoles) qui doivent pouvoir avoir accès eux aussi à cette connaissance.

L'ANEV propose donc un projet pédagogique pour accueillir les élèves dans une classe non traditionnelle : une parcelle de vigne. Le projet, dénommé "**Vigne - Ecole**", s'intègre dans le cursus scolaire des écoles primaires, en plusieurs journées réparties tout au long de l'année. Les travaux pratiques et théoriques sont créés autour de la culture dans la vigne, autour des saisons et du travail qui est lié au développement de la vigne de sa plantation jusqu'au raisin à cueillir.

Plusieurs cas vont se produire pour pouvoir se servir de la vigne-école.

1° On est dans une commune viticole et les élus et les vigneronns vont donc favoriser l'implantation d'une vigne école en signant une convention de mise à disposition de l'école d'une parcelle de vigne proche des locaux – Important : possibilité d'y aller à pied en peu de temps.

2° La commune possède déjà une parcelle de vigne. Elle la met à la disposition des élèves de l'école. On peut noter que de nombreuses villes possèdent déjà des vignes communales, même dans des endroits où l'on ne s'y attendrait pas (d'Avignon au Palais des papes à Rosny/bois).

3° La commune n'est pas dans une région viticole et n'a pas de vigne communale. Et alors là deux cas se présentent :

A- Ou bien on est à Paris ou en Ile-de-France et l'on demande aux associations (les vigneronns franciliens réunis – VFR ont recensé 92 vignes) ou aux communes de prendre le relais. Ou pour planter une vigne ou pour faire visiter les vignes existantes de la région parisienne aux écoles, participer à des animations (vendanges, taille, confréries etc.). Voir ci-dessous article et coordonnées.

B- Soit, pour permettre aux élèves des régions non-viticoles ou des villes d'accéder à cette connaissance il faut mettre sur pied ou des classes décentralisées, Nature ou Patrimoine, option « Goût, Découverte Vigne et Vin » ou mettre en place dans chaque région viticole des lieux capables d'accueillir des séjours pour les « **classes à projet artistique ou culturel** ». De nombreuses communes peuvent organiser cet accueil qui permettrait aussi de rentabiliser les équipements existants ou de faciliter la création de nouveaux centres d'accueil dans le vignoble. Il faut près de chaque centre une vigne – école, une région accueillante et riche en culture et en activité de découverte (nature, sport, etc.), des structures d'accueil agréées et un programme attrayant pour les enfants. On voit combien la volonté des élus du vin devra être mise à contribution pour favoriser l'implantation de ces classes ainsi que l'accès au plus grand nombre d'élèves à cette culture.

Qu'attend-on d'une vigne-école ?

1 - La vigne-école doit être avant tout un endroit ludique où les enfants aiment venir pour y rencontrer des vigneronns (actuels ou anciens), pour être en contact avec la nature (importance du cadre), voir et toucher des outils et des plantes.

2- Elle doit aussi leur permettre d'apprécier la culture de la vigne et du vin et les valeurs qu'elle véhicule de l'authenticité, du naturel, de la tradition. Les enfants vont, en effet découvrir des cépages différents, les travaux de la vigne, la conservation du terroir, l'aménagement paysager, le plaisir de goûter des raisins bien cultivés et mûrs à point. Donc ensuite le plaisir des fruits sains et qui ont différents goûts suivant les cépages (blanc, rouge). Ils apprennent aussi le prix de la nourriture, fruit du travail et de la peine que le vigneron doit livrer pour faire pousser le raisin.

« C'est un autre rapport à la consommation, plus responsable, car la terre reprend alors sa dimension originelle pour les enfants : celle de la terre nourricière...que l'on doit respecter et préserver. Ils apprennent aussi à reconnaître la valeur du travail de la terre, des hommes qui nourrissent les autres. et cela peut aussi changer leur manière d'acheter ». (in L'Escargot-Slow food).

Cela peut permettre aussi , un jour, de préférer le vigneron local et ses vins de qualité aux produits standardisés du nouveau monde.

3- Le troisième point est aussi important : la vigne doit être un support pour les matières à enseigner. Elle doit entrer dans le cours de mathématiques en donnant à calculer son organisation : surface totale, de chaque parcelle, pourcentage des pieds de vigne à l'hectare, rendements des récoltes..., dans le cours d'histoire : histoire de l'alimentation, de la vigne du vin, rôle des vignerons..., dans le cours de biologie et de botanique, dans le cours d'art plastiques : réalisation de planches botaniques, dessin de feuilles, de paysages..., dans le cours d'éducation civique : respect de la valeur du travail, partage, esprit de la coopération..., dans des cours de gastronomie , dans des cours d'économie.

Autrefois, la nourriture était au centre des préoccupations car parfois absente, maintenant, et même si elle est souvent peu abondante pour beaucoup, elle est devenue un bien de consommation comme un autre qui doit être produit en grande quantité et bon marché, au détriment des ses qualités de goût et de bien-être.... Le rapport aux aliments est totalement faussé, la nourriture est aussi devenue dangereuse : elle contient parfois des substances dangereuses pour la santé, trop riches, trop sucrées et trop grasses. Elle transforme les consommateurs en obèses, elle a perdu son vrai goût à la suite des transformations que lui font subir les industries agroalimentaires (id-cit)

EXEMPLES DE VIGNE ECOLE :

CAIRANNE (Vaucluse) – POMEROLS (Hérault) - BANYULS (Pyrénées Orientales)

la Vigne-école de Cairanne

Le Syndicat des Vignerons de Cairanne, en partenariat avec la Mairie et l'école publique, a imaginé la création d'une vigne pédagogique et ampélographique située en bordure du Rieu.

La Municipalité possédant des droits de plantation, a accepté de les conserver en partie et de les mettre à disposition du Syndicat. Son objectif est pédagogique : les écoliers de Cairanne pourront suivre les cycles végétatifs et les travaux saisonniers, auxquels ils seront associés, encadrés par les vignerons. Les visiteurs et touristes pourront également assouvir leur curiosité grâce à une signalétique.

D'une superficie de douze ares, elle est un véritable conservatoire ampélographique puisque quasiment tous les cépages, rouges et blancs, des Côtes du Rhône seront représentés.

Caractéristiques de la Vigne-école de Cairanne

Superficie : 12 ares - Nombre de pieds : 255

Les cépages rouges : 100 grenache 30 syrah 30 mourvèdre 15 carignan
15 counoise 15 cinsault

Les cépages blancs : 10 clairette 10 roussanne 10 marsanne
10 viognier 10 bourboulenc



Plantation de la Vigne à Cairanne – (Vaucluse)

LA VIGNE COMMUNALE DE POMEROLS (34)

Pomérols , des vignes , des enfants

- La cave coopérative de Pomerols compte 400 sociétaires pour un vignoble qui s'étend sur 800 hectares (dont 230 sont classés en aire d'A.O.C. Picpoul de Pinet).
- L'école de Pomerols comporte 5 classes et 114 élèves, tous concernés par le projet de l'aventure d'un Grain de raisin. Depuis 1998 ont tour à tour été réalisés chaque année le cycle complet du travail de la vigne jusqu'à l'embouteillage de la récolte, la participation à la sortie du primeur, à la fête de l'école (écriture d'un conte), aux échanges avec les écoliers belges de Aisseau-Presles, ville jumelée avec la commune de Pomerols. Mais comme partout ailleurs ce sont d'abord les hommes qui font les réussites.

A la base de celle-ci il faut citer **Gérard Laux**, directeur de l'école Primaire de Pomerols, **le Maire Robert Gairaud**, lui-même ancien directeur de coopérative et très motivé pour que cette culture perdure dans sa commune de 1800 habitants. Il fournit le terrain à côté du tennis pour l'implantation de la vigne (90 ceps de Picpoul).

Histoire d'un jumelage et d'une vigne-école communale

La plantation de la vigne pédagogique du jumelage que les enfants ont baptisée "PICPOM'S" s'est voulu le lien immédiat et privilégié de la correspondance entre les enfants du village et les enfants belges de l'entité d'AISEAU-PRESLES. Ce lien garant de la longévité des actions engagées est, de plus, un élément permanent d'équilibre et de patience : ne faudra-t-il pas attendre trois ans avant de récolter les premiers fruits du jumelage?

Entrée de l'école dans l'opération Grain de Raisin (voir plus bas) en l'intégrant aux actions sur la vigne du jumelage dont les travaux se poursuivent. Les deux écoles, maternelle et primaire, travaillent sur le thème de la santé Une autre année l'école participera aussi à un concours de poésies sur le thème de la Vigne et du Vin...



Travail de la vigne avec le maître à Pomérols (Hérault)

LA VIGNE DES ENFANTS DE BANYULS (66)

Quand on va à l'école primaire à Banyuls , en CM2 au Groupe scolaire Aristide Maillol, on est forcément vigneron. En effet depuis plus de 10 ans , à l'initiative de Monique Sapéras, l'institutrice du groupe , aujourd'hui disparue, un atelier viticulture existe au sein de l'école, animé par une association dénommée « les papis vignerons ».

Ce sont d'anciens vignerons retraités, entre 15 et 20 personnes qui ont décidé de perpétuer le savoir faire de leurs ancêtres et donc de le transmettre avec leur passion aux jeunes générations pour qu'il ne tombe pas dans l'oubli. Ils conseillent donc toute l'année les élèves pour les faire participer à tous les travaux de la vigne. Ensemble ils vont répéter les gestes vignerons et ils commencent chaque année par les vendanges le jour de la fête des vendanges du cru. Ce jour là, le troisième samedi d'Octobre après une matinée de cueillette, ils déjeunent ensemble autour d'une grillade et l'après midi les comportes sont amenées au centre du village pour la bénédiction et le pressurage. Puis toute l'année ils vont apprendre les gestes et la conduite de la vigne, l'entretien des murettes, de la plantation à la taille. Et ce, sur leur vigne, la « vigne des enfants de Banyuls », d'une quarantaine d'ares qu'ils ont reçu en héritage de la ville.



Une ville propriétaire de vignobles

Car il faut dire que la ville de Banyuls a la chance extraordinaire d'avoir eu un riche propriétaire, nommé Paul Reig, qui, à sa mort en 1912, a fait don au bureau de bienfaisance de la commune (devenu le bureau d'aide sociale et rebaptisé en 1986 Centre Communal d'Action Sociale) d'un legs important. Dans son testament il stipulait un legs de terrains et de bâtiments subordonné à la célébration chaque année par la commune d'une messe en mémoire de ce notable. Tout ce patrimoine représentant plus de 330 hectares de terres, landes, chênes lièges, oliviers, mas et appartement font partie de l'actif du CCAS et profitent donc à son but social.

Exemple : A PARIS (in LE VIGNERON FRANCILIEN N° 2)

*Les vignobles d'Ile-de-France accueillent les tout petits ! Les hommes de l'art initient les plus jeunes à l'occasion des vendanges, au début de chaque année scolaire .La récolte permet de découvrir l'univers de la vigne, tout en apprenant des mots nouveaux , quelles sont les grandes régions viticoles de France, ou encore, comment passe-t-on du jus de raisin au vin... Les associations viticoles et des enseignants ont décidé d'impliquer directement t les élèves, en insistant sur le caractère permanent du travail de la vigne. **La vigne, source de savoirs** La vigne est un formidable moyen d'apprendre Des instituteurs, des professeurs de collège, ont mis en place des ateliers visant à enseigner non seulement la vigne, mais aussi ce qui y a trait. Géographie, Mathématiques, Français : chaque discipline est un prisme qui permet d'aborder tel ou tel aspect de la viticulture ou de la vinification. Les vendanges, le pressurage ou le foulage n'ont plus de secret pour les enfants.*

A Noisy-le Grand (93) où les premières vendanges du Clos Saint-Vincent ont rassemblé la population le 28 septembre dernier

les enfants des écoles ont non seulement coupé les raisins mais également participé à diverses mesures et expériences scientifiques. Déjà, le principal-adjoint du tout nouveau collège qui surplombe les 298 ceps rêve d'un projet pédagogique annuel construit autour de la vigne...A Issy-les-Moulineaux (92), dans le vignoble du chemin des vignes, les élèves d'une classe de CM2 vendangent chaque année, et consacrent 1 h 30 par semaine à l'étude de la vigne. Les élèves s'essayaient même à l'écriture, en réalisant un journal de l'école qui traite de la vigne et de ses savoir-faire. Les enfants ont également dessiné les étiquettes des bouteilles. Jean Flattot, président de "l'association des Amis du passé" d'Elancourt (78), est à l'origine de la plantation de pieds de vignes par des collégiens à Montigny-lès-Bretonneux (78). Dans la commune de Tremblay-sur-Mauldre(78), ce sont 40 pieds qui ont vu le jour, à l'initiative des élèves du lycée horticole de la ville.

Une vigne plantée pour les enfants

Certains enseignants ont fait de la vigne un véritable projet pédagogique. Jean-Claude Millereau, instituteur à Boigneville (91), effectue chaque année les vendanges, le pressurage et le foulage avec ses élèves : le projet pédagogique est à l'origine de la plantation de la vigne. Cette immersion a fait l'objet d'un céderom sur les vendanges et la vinification. Pour Bruno Fanton, jardinier au Plessis Trévisé(94) et fondateur de l'association "Quinte et Sens", l'objectif est clair : communiquer un savoir-faire. Une journée du goût a été organisée à cet effet auprès des enfants de l'école de la ville. Les élèves ont pu goûter les 5 cépages de vignes à raisin de table, observer les différentes étapes de l'évolution d'une vigne, le changement de couleur des raisins, et l'organisation de la taille. L'an dernier, le domaine du Clos

des Près a même accueilli les enfants de la crèche de la ville d'Elancourt. Le vignoble embrasse donc aujourd'hui toutes les générations. Il s'avère être un réel vecteur de connaissances pour les plus jeunes, qui, encouragés par les différents acteurs, portent un intérêt particulier à la vigne et son environnement. C'est du développement durable.

David Aussedat

Vignerons franciliens : des Vignes à Paris et en Ile-de-France (article paru dans « Le Vigneron francilien N°4 – Hiver 2005)

Le patrimoine viticole francilien retrouve de la vigueur et une certaine modernité à l'heure où l'Ile-de-France se cherche des repères identitaires et où la filière viticole traverse une crise sans précédent. Les maires sont les premiers acteurs de ce renouveau. A Saint-Fargeau-Ponthierry, en Seine et Marne, Lionel Walker vient de replanter une vigne. "Ce projet poursuit un objectif culturel, patrimonial et pédagogique. Il est l'occasion de se rassembler et de retrouver ses racines", commente l'élu. Plantée lors des journées du patrimoine en septembre dernier sur le parc naturel régional du Gâtinais avec l'aide de la confrérie Saint-Vincent, la vigne n'en est qu'à ses débuts. Au printemps, elle sera agrandie et la commune pourra y développer de nombreuses activités : exposition, formations œnologiques, etc. Mais la partie la plus ambitieuse du projet concerne l'ensemble du département. En effet, Lionel Walker est également président du Comité départemental du tourisme de la Seine et Marne, et à ce titre, il souhaite y développer un tourisme participatif à caractère viticole : "Nous allons créer des itinéraires pour développer un tourisme de proximité et instaurer une route parallèle à la route des fromages que nous avons déjà." On s'en régale d'avance !.....

Une passion devenue réalité

Direction Bussy-Saint-Georges. C'est le projet de réaménagement d'un site classé qui a donné des idées à Franck Panigada, président de l'association des coteaux de la Brosse. "Professeur dans une école hôtelière depuis 1987, l'enseignement de la culture de la vigne m'a passionné. En outre, j'avais envie de montrer aux jeunes ce qu'était la vigne. Ainsi, lorsque j'ai su qu'une grande parcelle en friche était disponible, j'ai proposé à la mairie d'y planter de la vigne". Depuis 2004, l'association monte des projets pédagogiques avec des écoles et organise tous les ans un salon autour de la vigne et du vin. Les 40 membres de l'association espèrent maintenant "une mini production en 2006 et, si le chai est prêt, s'essayer à la vinification". On le voit, les vigneron franciliens apprennent à valoriser leurs projets. L'amateurisme sympathique des premières heures cède le pas à une démarche de plus en plus professionnelle, pour le plus grand bonheur des dégustateurs !

Muriel Weiss

Comment planter une Vigne-Ecole à moindre frais ?

- 1 – Trouver un terrain , à proximité de l'école ou de la cave coopérative. Trouver des droits de plantation, trouver une vigne existante auprès d'un vigneron désireux de transmettre son savoir-faire et sa culture. Tous ces cas existent, donc il faut chercher dans sa commune le cas le plus favorable.
- 2 – Faire réaliser les gros travaux par des vignerons bénévoles, vigneron indépendant ou cave coopérative
- 3 – Trouver des entreprises partenaires qui se sont associées au projet (pépiniéristes, entreprise de piquets, coopérative de produits).

UNE AVENTURE REUSSIE DANS SES OBJECTIFS ET DANS LA DUREE

L'AVENTURE D'UN GRAIN DE RAISIN dans l'HERAULT

L'histoire...

En parcourant l'Hérault, un océan de vignes nous entoure. Tant au plan paysager, culturel que social et économique, la vigne est omniprésente. Depuis 1992, la Fédération des Caves Coopératives de l'Hérault (FCCH) organise, avec des caves coopératives, des visites " grand public ", encadrées par des vignerons afin de mettre en valeur le patrimoine, l'environnement des villages viticoles, le savoir-faire, les terroirs et les méthodes de travail de la vigne. Devant le succès de ces " rencontres avec le terroir " et, notamment devant l'intérêt qu'y portent les enfants, rapidement est née l'idée de monter des projets avec les écoles.

Qui?

Des enfants et des vignerons.....Grâce à une organisation qui s'est affinée depuis 1994, les enseignants, les écoles volontaires du département de l'Hérault ont la possibilité de développer des projets " vigne et vin " avec leurs élèves. Les partenariats locaux (cave coopérative, mairie, associations locales) sont les premiers développés, ils sont ensuite relayés et coordonnés au niveau départemental par la Fédération des Caves Coopératives de l'Hérault, l'Inspection Académique de l'Hérault et les Ecologistes de l'Euzière. On est passé de 150 enfants en 1994 à plus de 1500 en 2004 (64 classes de 19 écoles dans 16 communes différentes). Le projet compte 9 vignes-écoles et 4 supplémentaires vont bientôt être plantées.

Quand?

Le projet est développé durant toute une année scolaire, au minimum. Certaines écoles, sont engagées dans l'opération depuis plusieurs années et ont développé des actions remarquables (voir projets en annexe).

Où?

Voilà enfin un projet riche, original (mais oui !), mobilisateur, qu'on développe sur place. On observe son environnement proche, on écoute les anciens du village, on plante sa vigne, on regarde, on sent, on goûte et on redécouvre ses racines.

Pourquoi ?

1 - **Les enjeux des vignerons** Les Vignerons Coopérateurs de l'Hérault souhaitent valoriser la culture vigneronne en faisant connaître aux enfants les savoir-faire et les richesses de leurs " racines ". D'autre part, au-delà d'une mémoire, les enfants doivent être conscients de l'importance économique actuelle de la viticulture dans notre région et de la mutation du métier de vigneron liée au développement scientifique, social et économique. En outre, c'est une occasion de favoriser les relations entre l'école, les vignerons coopérateurs et les habitants du village. Enfin, par la médiatisation de l'opération, l'image de la culture de la vigne ne peut que s'embellir.

2 - **Les enjeux de l'école** Les enseignants font le constat initial que les élèves connaissent très mal ce patrimoine ' vigne et vin ' inscrit pourtant depuis longtemps dans

leur histoire locale ou régionale. Pédagogiquement, cette entrée transdisciplinaire, permet aux enseignants d'aborder sciences, histoire, arts plastiques, éducation civique, sans négliger la maîtrise de la langue, au travers d'activités pleines de sens pour les élèves. En outre, sur le plan de la santé, c'est une occasion privilégiée d'aborder le problème de l'alcoolisme : on ne boit pas du vin à l'école, mais on va apprendre à développer les différents sens à travers la dégustation de grains de raisin, de jus,... et on va pouvoir parler sereinement des abus de l'alcool. Le futur consommateur verra dans le vin une source de plaisir par la dégustation et non un produit dont on abuse et qui fait du mal.

RENCONTRE avec :

***Mme Martine Olivet – Conseillère pédagogique Inspection Académique de l'Hérault
Mme Brigitte Jouhaud – Fédération des caves coopératives de l'Hérault***

Comment ce projet a-t-il vu le jour ?

« En terme de genèse tout est parti du terrain. De quelques écoles dans lesquelles les enseignants, poussés par des questions d'enfants certainement, ont eu envie de travailler sur la culture viti-vinicole. Dans ces écoles là , il y avait en général une cave coopératives sur la commune et donc du travail s'est mis en place avec la cave. Le départ est au plus près du terrain : école – cave coopérative. Puis ce projet a fait boule de neige, tant au niveau de la fédération des caves coopératives qui a réalisé qu'un certain nombre de caves travaillaient déjà avec des écoles, qu'au niveau de l'inspection académique qui s'est rendu compte qu'il y avait de plus en plus d'écoles qui s'agrégeaient à ce projet chaque année et qui avaient appris à travailler sur cette culture. »

Pourquoi s'est-il tant développé ?

« Ce projet est devenu un projet fédérateur, tant géographiquement que par les disciplines qui sont impliquées dans le travail autour de la vigne et du vin. Au niveau de l'inspection académique cette culture est intéressante pour les enfants à deux niveaux, d'une part parce que l'on travaille sur le patrimoine (mémoire, enquête auprès des racines) et puis sur une réalité économique actuelle. Les enseignants ; pour travailler dans cette thématique-là, prennent des entrées qui leur paraissent les plus pertinentes par rapport à ce qu'ils ont choisi sur l'année, par rapport au niveau de leur classe, de leurs élèves. Cela peut être les sciences, la fabrication du vin (chimie), l'histoire, la santé (volet obligatoire), arts plastiques (fresques, dessins, sculptures, étiquettes).

On est en permanence sur la maîtrise de la langue française bien entendu, et en relation avec la cave sur l'idée de la coopération (modèle pour la coopérative scolaire). Au niveau des disciplines à l'école, cette thématique est excessivement riche (du chant au théâtre), à l'infini .Et ce qui a de très intéressant dans cette expérience c'est que ce projet perdure, ce qui n'est pas le cas de nombre de projets. »

Et pourquoi perdure-t-il ?

« C'est je crois parce qu'il est ancré sur quelques chose d'authentique, tant pour les enfants que pour leur famille. Quand un enfant arrive en classe il amène avec lui toute l'histoire de sa famille et dans notre région l'histoire est aussi celle de la vigne et du vin. Depuis 10 ans que cette expérience dure une production intense a vu le jour. Cela va des expositions aux pièces de théâtre, de la confection de fresques à celle d'herbier des cépages, de la plantation d'une vigne à la fabrication de vin... ».

Les moyens mis à disposition de l'opération

1-Financement

De façon exponentielle, des moyens financiers ont été mis à disposition des écoles engagées dans l'opération. Au titre d'une année scolaire (ex 2002/2003), outre les financements spécifiques que les écoles ont pu obtenir par leur recherche propre :

- La Fédération des Caves Coopératives de l'Hérault participe pour un montant total de 13 500 euros (9 500 euros/projets des euros/médiatisation)- L'Inspection Académique de l'Hérault participe pour un montant de 8 000 euros/projets des écoles.

3-Compétences d'experts divers

Des experts scientifiques ou artistiques ont pu intervenir dans les classes, soit directement auprès des élèves, soit par le biais de la formation des enseignants.

4 - Mise en réseau

L'engagement dans l'opération permet aux écoles d'accéder aux expériences des autres classes, de communiquer, d'échanger, de valoriser collectivement les travaux des élèves.

EXEMPLE de Fiche mise en réseau : Le travail de la Vigne

Fiche : Une année de travail (Tous niveaux)				
<i>Le travail de la vigne au cours des saisons</i>	Compte-rendu			
Observer le travail du vigneron au long des saisons				
Objectifs : - connaître le travail du vigneron - connaître le milieu qui vous entoure	Avril - désherbage - labour - piquetage Mai - Juin - début de la végétation de la vigne - sulfatage - soufrage Juillet - Août - labour - sulfatage - palissage - écimage Septembre - vendange, manuelle ou machine			
Matériel / intervenants : - ressources humaines : un vigneron - matériel : une vigne				
Déroulement : Octobre - Novembre	Pistes de prolongement : <table border="1" style="width: 100%; height: 20px;"> <tr> <td style="width: 33%;"></td> <td style="width: 33%;"></td> <td style="width: 33%;"></td> </tr> </table>			

<ul style="list-style-type: none"> - fumure - labour - prétaillage <p>Décembre - Janvier</p> <ul style="list-style-type: none"> - taille <p>Février - Mars</p> <ul style="list-style-type: none"> - taille - greffage - replantations - traitement d'hiver - labour 	<table border="1" style="width: 100%; height: 100%;"> <tr> <td style="width: 80%;"></td> <td style="width: 20%;"></td> </tr> <tr> <td></td> <td>tous niveaux</td> </tr> <tr> <td></td> <td>1 an</td> </tr> </table>				tous niveaux		1 an
	tous niveaux						
	1 an						

Déroulement d'une année de Travail : détail

Travaux effectués en Octobre - Novembre

- fumure : organique à raison de 1 000 kg par hectare
- labour : pour remettre le sol en état d'aération, permettant la pénétration de l'eau

Travaux Décembre - Janvier

- taille : en gobelet, en cordon, de royat, en guyot

Travaux Février - Mars

- taille : suite
- greffage : qui permet de sélectionner la variété de raisin sur plan américain pour éviter le Phylloxéra, insecte qui attaque les racines françaises
- replantation de vignes nouvelles
- traitement d'hiver : pour éliminer les parasites qui ont hiverné sur la souche
- labour

Travaux Avril

- désherbage s'il y a lieu
- labour
- travaux pour remettre le palissage en état, piquetage, formation des baguettes

Travaux Mai - Juin

- début de la végétation de la vigne
- sulfatage : contre le champignon du Mildiou (lutte périodique avec du cuivre)
- soufrage - contre le champignon de l'Oïdium (lutte périodique avec du soufre)

Travaux Juillet - Août

- labour, sulfatage, soufrage, palissage, écimage

Travaux Septembre

- vendange, manuelle ou machine

Conclusion provisoire....

Le bilan de cette " aventure " dépasse tous les objectifs initialement posés.

Les enseignants, après évaluation dans leurs classes, font, bien sûr, le constat d'acquisition de compétences : savoirs (sciences, histoire, géographie, maîtrise de la langue) , de savoir-faire (éducation artistique, éveil des sens) et de savoir-être (citoyenneté, coopération). Mais l'acquis où les élèves ont dépassé les espérances de leurs maîtres se situe au niveau de la restitution. Il est, en effet, dans l'ordre des choses que ce soit les adultes qui guident les enfants, les aident à s'approprier leurs connaissances et leurs savoir-faire. Dans la thématique qui nous intéresse, on est obligé de constater que les adultes de l'environnement de nos élèves ont souvent oublié leurs racines ; les enfants, se réappropriant le passé, les rééduquent. La construction du savoir fonctionne donc dans les deux sens (adultes/enfants - enfants/adultes).

S'il fallait retenir une seule leçon de toute cette opération, pour illustrer la longue aventure commune, ce serait celle des enfants de l'école de Neffiès qui viennent de construire une **véritable capitelle (cabane de vigne en pierres sèches), dans les règles de l'art du vigneron d'autrefois.**

En présentant leur travail à leurs parents, grands-parents, arrière-grands-parents, ils leur ont dit (à travers la poésie de Léone KITTLER) :

Nos capitelles sont belles dans la garrigue parfumée

De genêts et d'asphodèles, sous le soleil doré.

.....

Nous leur rendons visite dans leur domaine embaumé

Et nous nous réjouissons de les voir ressusciter.

Alors, malgré le temps qui passe

Sachons les conserver. Et avec les jours enfuis

Dont elles sont le souvenir,

Elles seront l'héritage pour les jours à venir.

Programmes d'expériences réussies et Fiches pédagogiques sur :

Aventure d'un grain de raisin

<http://www.educ-envir.org/~euziere/raisin.htm>

et <http://vignerons.com/dossiers/aventure.html#anchor2>

Le VIN

La vigne donne du raisin. C'est un fruit que l'on peut apprécier en dégustation ou boire en jus. Mais c'est aussi avec ce raisin qu'on fait du vin.

Suivant à qui appartient cette vigne - école, (cave, mairie, producteur indépendant), le vin produit peut devenir lui aussi une source de manifestations tout au long de l'année qui serviront la Culture du Vin. Ban des Vendanges, Taille annuelle pédagogique et médiatique (comme à Avignon par exemple) ,mise en avant de cuvées spéciales avec mise aux enchères ou vente et dont le bénéfice peut aller à la coopérative scolaire, pour des voyages , des actions, pour des associations caritatives, etc..

COMMUNIQUER SUR VOTRE VIGNE-ECOLE

Lors de la plantation – dossier de presse

Organiser des manifestations (vendanges, Ban des Vendanges, taille ...)

Plantation de la vigne- école sur la commune de

.....

DOSSIER DE PRESSE

Création – p...

Caractéristiques – p...

Les partenaires – p...

Création

L'école de, en partenariat avec la municipalité et le syndicat de a imaginé la création d'une vigne-école, située sur la commune de

Son objectif est pédagogique : les écoliers de pourront suivre les cycles végétatifs et les travaux saisonniers, auxquels ils seront associés, encadrés par les vigneronns. Les visiteurs et touristes pourront également assouvir leur curiosité grâce à une signalétique.

D'une superficie de ... elle sera un véritable conservatoire ampélographique puisque tous les cépages, rouges et blancs de la région seront représentés.

Les gros travaux seront réalisés par des vigneronns bénévoles, aidés par les entreprises partenaires qui se sont associées au projet.

Caractéristiques

Superficie :

Nombre de pieds :

Les cépages rouges :

Les cépages blancs :

Les partenaires

(description et coordonnées des entreprises)

- Les pépiniéristes qui ont donné les plants
- Les fournisseurs de matériel (piquets, fil de fer...)
- La coopérative d'approvisionnement ou l'entreprise des produits
(description des collectivités partenaires)
- Conseil régional, général, communauté de communes, commune ...)
(Description des syndicats ou interprofessions partenaires)

MOTIVER LES ENSEIGNANTS A ENSEIGNER SUR UNE VIGNE-ECOLE

En France l'obligation est faite d'organiser des classes à PAC (projet artistique et culturel) en maternelle, primaire et secondaire. Les élus et les professionnels du vin doivent donc favoriser les créations de classe sur les **différents aspects du patrimoine**, afin que des thèmes sur la vigne et le vin soient intégrés dans ces choix possibles.

Il revient aux vignerons de la commune, aux parents d'élèves, aux élus et à plus forte raison à ceux qui auraient 2 ou 3 de ces fonctions de proposer aux enseignants de mettre au programme pédagogique de leur école, l'enseignement autour de la vigne. Il s'agira ensuite de les motiver et de leur montrer tout ce qu'ils pourraient enseigner autour de cette thématique (voir site aventure d'un grain de raisin au dessus). Il faudra ensuite leur fournir une vigne-école ou démarrer avec eux à partir de la plantation (c'est l'idéal).

Transformer sa vigne-école en classe nature

Votre commune a sa vigne – école. Elle dispose d'un centre d'hébergement qui a des périodes creuses de remplissage. Créez des classes Nature.

Pour permettre aux élèves des régions non-viticoles ou des villes d'accéder à cette connaissance il faut mettre sur pied ou des classes décentralisées, Nature ou Patrimoine, option « Goût, Découverte Vigne et Vin » (ex : **la classe du Goût du Futuruscope**) ou mettre en place dans chaque région viticole des lieux capables d'accueillir des séjours pour les « **classes à projet artistique ou culturel** ». De nombreuses communes peuvent organiser cet accueil qui permettrait aussi de rentabiliser les équipements existants ou de faciliter la création de nouveaux centres d'accueil dans le vignoble. Il faut près de chaque centre d'vigne – école, une région accueillante et riche en culture et en activité de découverte (nature, sport, etc.), des structures d'accueil agréées par l'éducation nationale et un programme attrayant pour les enfants. On voit combien la volonté des élus du vin doit être grande pour favoriser l'implantation de ces classes ainsi que l'accès au plus grand nombre d'élèves à cette culture.

Documentation et Matériel Pédagogique

VIDEO CASSETTE

« C'est pas sorcier N° 17 »

Vidéocassette de 1 h 44 min accompagnée d'un livret pédagogique

Discipline : Éducation à l'image, Géographie, Sciences de la vie, Sciences expérimentales et technologie, Technologie

Auteurs : Breton C., Courant F., Gonner B., Gourmaud J., Léonard P.

Editeur : Paris : CNDP, 2001

Du blé au pain/ De la vigne au vin/ Le café/ Cacao et chocolat

Cette cassette regroupe trois émissions de la série *C'est pas sorcier*, portant sur les sciences de la vie et de la terre, toutes en rapport avec l'alimentation. Dans la première émission, Fred et Jamy suivent le chemin du grain de blé et nous font visiter une minoterie pour tout savoir sur la fabrication du pain. Dans l'émission suivante, ils nous emmènent faire les vendanges en Bourgogne et nous révèlent les secrets de la fabrication du vin. Puis, l'émission *le café* nous fait découvrir que les fruits du caféier n'ont pas grand chose à voir avec les petits grains croquants et odorants que nous connaissons et que, de sa naissance à son exportation, la graine de caféier subit de subtiles et savantes transformations. Enfin, l'émission *Cacao et chocolat* nous explique tout sur la fabrication du chocolat, de puis la récolte des graines de cacao jusqu'à la confection des bonbons dont nous raffolons tous.

De la 26 min 10 s à la 52 min 10 s : *De la vigne au vin*

Dans cette partie, Fred et Jamy nous emmènent faire les vendanges en Bourgogne et nous révèlent les secrets de la fabrication du vin. Les notions abordées sont scientifiques et technologiques (photosynthèse, fermentation, représentation schématisée, prévention contre l'alcool), géographiques (vocabulaire spécifique versants sud, nord, travail sur les régions) et d'éducation à l'image.

<DESCRIPTEURS> viticulture / vin / vendange / technique viticole
<DISCIPLINES> Education à l'image/Géographie//Géographie/Technologie

L'impossible physiologie du goût, Les bactéries font de la résistance ?
CNDP / La Cinquième, 2001.- 1 vidéo, 49 min.- (Galilée collège-lycée) - ISBN 2-240-00695-1 - Niveau 4^{ème} à 1^{ère} Auteurs : Tourancheau, Philippe - Cardon, François

Les interactions entre les aliments et nos sens font intervenir les arômes, les saveurs et les textures des mets : tous ces paramètres sont aujourd'hui connus grâce à des méthodes d'analyse très élaborées. Sur le plan physico-chimique, la nouvelle cuisine fondée sur la gastronomie moléculaire ne pose aucun problème, mais à cause de la globalité des données physiologiques, elle devra concevoir les plats de demain comme un perfectionnement de ceux d'antan. Entre bactéries et antibiotiques, la lutte est désormais sans merci. Quand les premières font de la résistance, les médecins et les chercheurs de l'industrie pharmaceutique font tout, à l'image de Patrice Courvalin - à l'Institut Pasteur - pour préserver l'efficacité de leur arsenal thérapeutique.

Grain de philo : la cuisine - CNDP / France 3 / MDI production, 2000.- 1 vidéo, 53 min.- (Côté télé) Auteurs : Boscheron Thierry, Baloud Alexandre, Etchegoyen Alain
La cuisine peut légitimement faire l'objet d'un questionnement philosophique, en mettant en évidence les liens profonds qui existent entre cette notion et des termes plus directement travaillés par la tradition philosophique : nature, culture, norme, esthétique. Trois points de vue se font entendre, ceux d'un philosophe, d'une psychanalyste et d'un historien du goût. Une réflexion philosophique, accessible à tous, sur un thème actuel, afin d'en éveiller l'intérêt et un mode de pensée original.



Le Goût et les cinq sens.

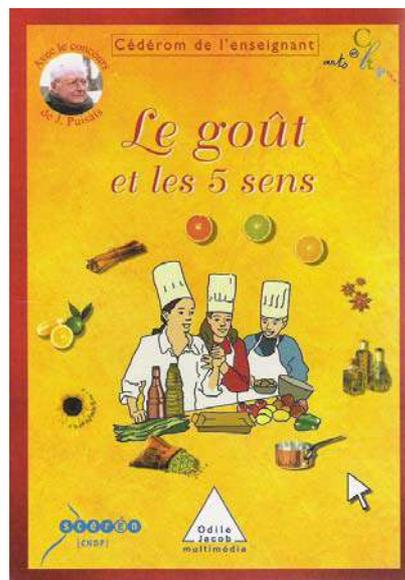
Ce cédérom présente un module d'enseignement sur le goût mis en œuvre dans le cadre des nouveaux programmes de l'école primaire. Il fournit les clés de la mise en œuvre d'une activité d'apprentissage du goût à partir d'une pratique de terrain et de nombreuses années d'expériences apportées par les Classes du Goût initiées par **Jacques Puisais**, l'un des fondateurs de ces classes, et apôtre inlassable de l'éducation. Un tournage vidéo a donc été réalisé dans les conditions permettant de rendre au mieux les pratiques de l'enseignant et les réactions des enfants avec un groupe de 13 enfants. Partant de cet exemple, et grâce aux nombreuses ressources pédagogiques, didactiques et scientifiques fournies par le cédérom, chaque enseignant pourra ainsi imaginer les conditions de mise en œuvre dans sa propre classe et adapter le module à sa pratique. Odile Jacob (CD Rom) - Tel : 01.44.41.64.93

Le goût et les cinq sens

Odile Jacob Multimédia / SCEREN-CNDP, 2002. 1 cédérom

Ce cédérom propose une approche pratique pour la mise en place d'une classe de goût en 12 séquences. Un outil qui s'imposera comme la version moderne du grand classique de Jacques Puisais, "Le goût chez l'enfant".

Public : enseignant Niveau : premier degré



Le chai pédagogique miniaturisé

Eric Agostini, de la société Stimuli en Dordogne a créé de toutes pièces un « **chai miniaturisé** » itinérant et l'ensemble du matériel qui le compose, (batterie de cuves en inox thermo-régulées, micro-pompe, fouloir égrappoir, pressoir, filtre à plaques, table de tri, tapis élévateur, remorque égoutteuse). Il permet d'offrir pour la première fois au grand public (enfants et adultes) la possibilité de découvrir l'essentiel des phases mécaniques des processus de vinification en vin rouge, rosé et blanc en dehors de la période des vendanges, soit le reste de l'année avec du raisin préalablement congelé. Les secteurs satellites du vin, bouchon, verrerie, tonnellerie sont également de

la partie. Sont ainsi présentées les étapes et leurs fonctions : de l'égouttage, du tri, de l'égrappage, du foulage, du sulfitage, du pressurage, du levurage, de la chaptalisation, de l'écoulage, du remontage, du soutirage, du pigeage, du bâtonnage, de la fermentation alcoolique, du filtrage... L'interactivité est possible si souhaitée. Une mise en scène adaptée à la région concernée est toujours envisagée. **Les acteurs concernés ou les domaines d'activités supposés concernés** sont donc : les filières enseignement et formation , la filière viticole et ses satellites , les organismes interprofessionnels de promotion du vin et du secteur agro-alimentaire ...), l'industrie touristique,etc..

Les objectifs ou fonctions du concept sont : le développement pédagogique et scientifique (établissements scolaires),l'information et la communication, la mise en réseau (synergie des filières tourisme, viticole, culturelle et éducative),la protection et la préservation de l'environnement et du patrimoine (contribuer au développement et à la pérennisation du métier du viticulteur, c'est par exemple lui permettre de continuer à assumer sa mission d'aménagement paysager),le développement social et culturel et la sauvegarde de la mémoire (en permettant aux résidents des territoire viticoles, petits et grands de se réappropriier un pan de leur culture),

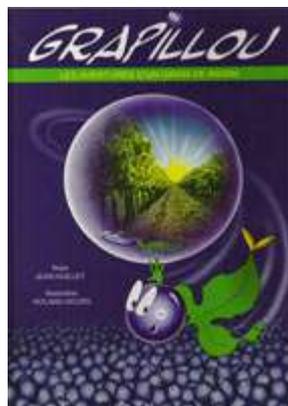
Société STIMULI - M.Eric Agostini – Le petit peymilou - 24130 Prignonrieux – Tel : 06.76.18.98.03



Le chais miniaturisé

BANDE DESSINEE

- « Grapillou , les aventures d'un grain de raisin »- 2003 - Textes de Jean Huillet – Illustrations de Roland Hours - *Editions Causse – 121,rue du Caducée – 34090 Montpellier – 10€*



- « Les secrets de la Gironde : Ne poussez pas trop loin le tibouchon » -Collection Gironde Verte – Scénario et dessins de Delvalé – CIVB - *Collection Gironde Verte – 1,Cours du XXX Juillet – 33075 Bordeaux Cedex*

LIVRES

Livres pédagogiques

- « **Pluridisciplinarité autour du monde végétal** »
(Biologie-Français-Arts plastiques)- Avec notamment un chapitre sur le travail de la Vigne autrefois et aujourd'hui permettant de découvrir une culture spécifique, un calendrier des travaux, établir un glossaire et étudier l'évolution des techniques - *Editions Le Matériel scolaire 81140 Cahuzac-sur-Vère*
Tel :05.63.33.92.02

-*Guide* : « **Le Vin** » **petit guide N°47** »
Editions Aedis – 72, avenue Raymond Poincaré – 03200 Vichy –
Prix : 3.05€

50 activités pour apprendre le goût à l'école - CRDP de Midi-Pyrénées, 1997.- 192 p.- (50 activités)- ISBN 2-86566-195-9 par **Laurent Sicre**
Un recueil d'activités simples par un professionnel de la restauration pour affiner, chez l'enfant, la curiosité gustative, développer la socialisation, apprendre à traiter l'information et à enrichir le vocabulaire.- Une démarche pédagogique qui s'inscrit dans la complémentarité du développement des cinq sens et relève d'une perspective *interculturelle*

-Livres édités par les professionnels

- « Les fermes Ouvertes » - Le livre du Maître – *FNSEA* 1997
- Collection Gironde verte(CIVB) : Guide du maître –Grains de raisin- Notre sortie dans les vignes- Histoire de Vignes en Gironde – La Gironde , un vignoble et des hommes.
- « Vignes et Terroirs »– La documentation par l'image – *Nathan* – offert par le CNIVE – 1990
- Cahiers pédagogiques du Conseil Interprofessionnel des vins d'Alsace (CIVA) : guide « de la vigne au vin » - cahier de « petits jeux » (7/12 ans) – cahier réponse
- « Les contes de la Vigne »par J-P.Argillier – 67 pages – 2.50€ - Juin 2002
Chambre d'Agriculture de l'Hérault – Maison des Agriculteurs- Mas de Saporta – 34970 Lattes -

SITES INTERNET RESSOURCES EDUCATION

L'UNIVERS du Goût

<http://www.crdp-strasbourg.fr/cddp68/maternelle/gout>
http://crdp.ac-reims.fr/artsculture/ressources/gout/prod_nat/produits.htm

Sites Arts du Goût

<http://www.france5.fr/gout/sujets/index.cfm>

Emission de France5 consacrée à un produit (légume, fruit, etc.)

Aspect nutritionnel et recettes.

<http://saveurs.sympatico.ca/produit.htm>

Catalogue de produits alimentaires : histoire, élevage, utilisation culinaire.

<http://www.b-simon.ifrance.com/b-simon>

Recettes de cuisine originales du chef Simon.

<http://www.lesroutesducomte.com>

Comité Interprofessionnel du Comté.

<http://www.cliclait.com>

Site consacrés aux produits laitiers

http://www.agriculture.gouv.fr/spip/ressources.themes.alimentationconsommation_r11.html

Site du ministère de l'agriculture consacré à la nutrition, à la santé dans l'assiette, aux produits régionaux et aux grands dossiers de santé publique en matière d'alimentation.

[http:// www.aprifel.com](http://www.aprifel.com)

Les produits alimentaires, les apports nutritionnels, la diététique, les avancées scientifiques.

<http://www.cidil.fr/>

Site consacré au lait, le beurre, les produits laitiers en général : du producteur au consommateur.

Classes vertes

<http://www.ifrance.com/classes-vertes/vigne.htm>

L'IFRAC (Institut français de formation et de recherche sur les arts culinaires, la gastronomie et les terroirs) :

www.ifrac.org

Ce site présente notamment une "bibliothèque gourmande" ainsi qu'un espace "cybergastronomie", sélection de sites web francophone consacrés à l'alimentation, la cuisine et la gastronomie.

Centre Régional du Goût et des Terroirs :

www.gout-en-provence.asso.fr

Pôle régional de ressources de Poitou-Charentes :

www.crdp-poitiers.cndp.fr/gout/index.htm

Sélection de sites Internet réalisée par le CRDP de Champagne-Ardenne :

crdp.ac-reims.fr/arts-culture/ressources/gout/selection_sites/sites.htm

Sites : Bases de données

[EDUCLIC](#)

Les ressources arts du goût du portail des professionnels de l'éducation.

<http://www.educasources.education.fr/>

[CARTE DES RESSOURCES CULTURELLES ET LOCALES](#)

Des lieux, des organismes, des personnes-ressources pour monter des projets en milieu scolaire, classés par académies.

http://crdp.ac-reims.fr/crl/consult/list_edit.asp?AcaId=&ProlId=1&DomId=2&Rup=Aca&Rup=Dep

[EXPERIENCES ET TEMOIGNAGES](#)

Des expériences pédagogiques exemplaires menées dans le domaine des arts du goût, classées par académies.

<http://www.arts-culture.education.fr/>

Répertoire des supports culturels à un enseignement de la Vigne

Dans le cursus scolaire de chaque enfant il y a une découverte ou un apprentissage des arts. Dans chacun d'entre eux il y a la possibilité de faire entrer un pan de la culture du vin. Chant, dessin, littérature, théâtre, sculpture, photo, cinéma, tous les arts parlent eux aussi du vin, parfois avec grand talent. Nous avons listé quelques matières et quelques expériences remarquables qui méritent d'être soutenues et promues dans les écoles, collèges lycées, facultés.

Chant : les chorales véhiculent un répertoire souvent fort ancien de l'histoire de la vigne et du vin . Quelques adresses de Chorales Bachiques

Les Magnarelles – 17, Bd d'Orient – 83400 Hyères les palmiers

Chantons chez nous en famille – « La maison cassée » Rue de Charauze le Haut – 38500 Voiron Cidex 509

Les Canons de Suzon – 1, Rue du Val Suzon – 21380 Messigny et Vantoux

Le Lempicheur – 448, Ch. des Prairies – 38690 Le Grand-Lemps

La Chorale des Côtes du Rhône – Domaine de la Clastre – 30210 Saint-Hilaire d'Ozilhan

Au fil de l'Arve – 110 Clos les Placettes – 74700 Sallanches

Cucec (Chœur unique aux Couplets Equivoques et Croustillants)- 22, Rue Chantemerle - 63122 Ceyrat

Résounances – 6bis, Rue Pasteur – 26200 Montélimar

Cantassi – A Claires Voix – Chemin de Villaret – 13710 Fuveau

Les Biverloux – L'Arlandière – 03170 Bizeneuille

Le Chœur des Collines – « Chêne Houx » Le pré du May – 84510 Caumont/ Durance

Résounances – 30, Rue du Pr. Bernard – 33170 Gradignan

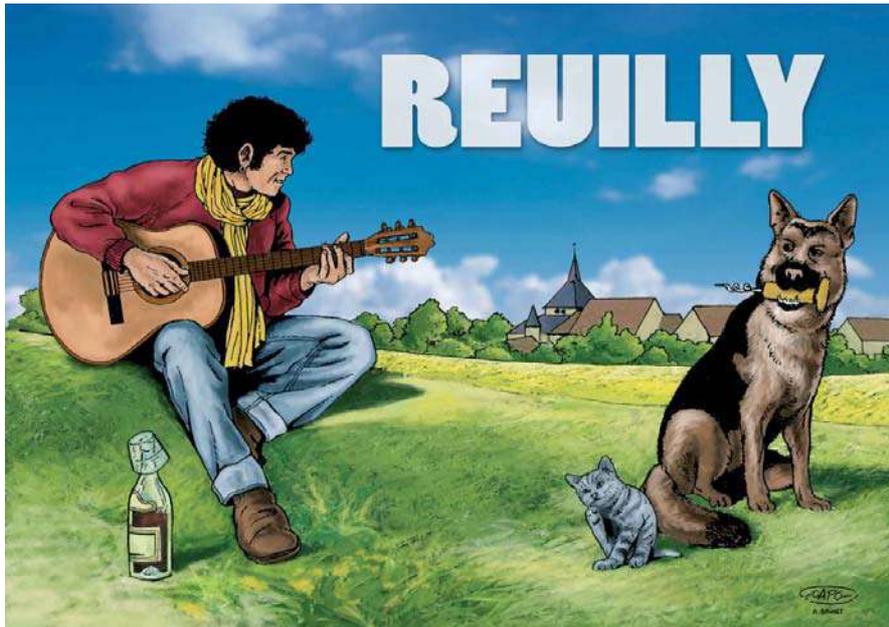
Mar'Chants d'Ivresse des Vignerons du Pic Saint Loup – Chemin neuf – 30260 Corconne

Théâtre :

Nombreux Spectacles sur la Vigne et le Vin

Peinture : Les artistes du Vignoble ® ou quand l'art pictural devient un signe de distinction – Association vigneron et peintre (O.B de Laidet) : La Lusignane – 84860 Caderousse Mail ArtDuVin@aol.com – 04.90.11.03.50

Etiquettes : l'étiquette est un moyen artistique et ludique pour parler du vin – Les plus grands peintres et auteurs de BD ont sacrifié à cet exercice – Une association : L'ACAVE – 57, rue Emile Deschanel – 92400 Courbevoie



Cinéma : Le festival Oenovideo, tous les ans. Programme et actualités sur : <http://www.oenovideo.oeno.tm.fr>

LE GOÛT DOCUMENTATION

Prise sur : © CRDP de Champagne-Ardenne, Arts et Culture, 2001
<http://crdp.ac-reims.fr>

► [livres](#) - [vidéos](#) - [revues](#)



50 activités pour apprendre le goût à l'école

CRDP de Midi-Pyrénées, 1997.- 192 p.- (50 activités)
ISBN 2-86566-195-9

Sicre, Laurent

Public :
enseignant

Un recueil d'activités simples par un professionnel de la restauration pour affiner, chez l'enfant, la curiosité gustative, développer la socialisation, apprendre à traiter l'information et à enrichir le vocabulaire.- Une démarche pédagogique qui s'inscrit dans la complémentarité du développement des cinq sens et relève d'une perspective interculturelle.

Niveau : école
primaire



99 réponses sur...les micro-organismes

CRDP de Languedoc-Roussillon, 1998. - 215 p.- (99 réponses sur...)
ISBN 2-86626-037-6

Hermann-Escuyer, Caroline

Public : élève,
enseignant

La langue courante n'attribue aux microbes que des défauts, puisque les micro-organismes sont la cause de certaines maladies. Mais ils méritent d'être mieux connus : au fil des réponses, le lecteur appréciera leur rôle dans l'évolution de notre planète, dans nos techniques de transformation alimentaire, dans des applications technologiques au service de l'homme. Cet ouvrage devrait aider les lecteurs à clarifier les connaissances liées aux progrès scientifiques. On peut souhaiter qu'il puisse les inciter à poursuivre leur quête à la découverte de ce monde invisible mais dont les effets, prégnants sur le quotidien, sont soulignés par la diversité des questions abordées.

Niveau : collège,
LEGT, LP



C'est bon, c'est beau ! : les arts du goût

CNDP/Autrement, 2002.- 63 p.- (Autrement junior. Série arts)
ISBN : 2-240-00843-1

Stassart, Gilles

Public : élève

Cette collection veut sensibiliser les enfants à tous les arts pour en faire des amateurs actifs et éclairés, et donner à réfléchir sur l'essentiel : qu'est-ce que l'art, pourquoi est-il si important pour nous, et comment l'aborder ? Les notions et repères proposés ici permettent d'explorer l'univers de l'art culinaire, dans sa globalité et dans sa spécificité afin de découvrir l'importance de cet art si proche de nous.

Niveau : cours
moyen, 6ème,
5ème



Goûtons - voir

CRDP de Bourgogne, 1994.- 46 p.- (Philomèle)
ISBN 2-86621-181-2

5 articles composent ce numéro. Drôle de goût (Jean-Claude Gens, Etienne Gruillot) : réhabilitation du goût comme expérience métaphysique. Question de goût (Dominique Estève) : nos contradictions entre goût et dégoût. Le goût à toutes les sauces (Hubert Anceau) : le sens du goût dans tous les sens. Un goût cartésien ? (Pascal Dumont) : l'approche cartésienne nous invite à goûter le monde et admirer les hommes. Dieu n'a pas de goût (Emmanuel Kromicheff) : discuter du goût.

Public :
enseignant

Niveau : LEGT



Livre



Diapositives

Public :
enseignant

Niveau : collège,
LEGT

Les Microbes de Pasteur à nos jours

CRDP de Franche-Comté, 1991.- 1 livre, 132 p. + 12 diapositives
ISBN 2-903670-67-6

Camus, C

Cholley, Maurice

Dossier dont la dimension historique permet de situer dans le temps l'état actuel de la connaissance scientifique et de ses applications industrielles. Document divisé en trois parties : connaissance, exploitation et combat des micro-organismes.



Vidéo

Public : élève,
enseignant

Niveau : LP

Vignes et vins de France

CRDP de Bourgogne, 1996.- 538 p.
ISBN 2-86621-207-X

Doré-Veisse, Catherine

Euvrard, Robert

Ouvrage pédagogique destiné en priorité aux enseignants, élèves et étudiants des sections hôtelières, agricoles et commerciales. Son caractère encyclopédique (cartes des productions, appellations contrôlées, mets conseillés...) en fait un ouvrage de référence pour tous les amoureux de cette joyeuse boisson des dieux.



Vidéo

Public : élève,
enseignant

Niveau : 4ème,
3ème, 1ère,
terminale

Bien dans son corps

CNDP/La Cinquième, 1998.- 1 vidéo, 562 min.- (Galilée)

Cros, Jean-Louis

Cros, Roland

Delebecque, Hélène

Vérot, Michel

Réflexion à propos des problèmes de diététique alimentaire et autour de la toxicomanie.



Vidéo

Public : élève,
enseignant

Niveau : LEGT

Capital : Bien manger, à quel prix ?

CNDP/Capital Productions/M6, 2002.- 1 vidéo, 111 min + 1 livret.- (Côte Télé)

Louis, Anne-Marie

Chain, Emmanuel

L'inquiétude croissante des Français face à une alimentation trop industrialisée met en question les promesses de qualité scandées par les distributeurs de la grande consommation. Que penser du prix élevé des aliments présentés comme plus sains ? À travers quatre reportages suivis d'un entretien, l'émission s'interroge sur les évolutions techniques et commerciales du système de production et aborde la question de la réglementation politique et économique vis-à-vis des OGM. Elle s'interroge sur la fiabilité de certains labels et appellations affichées par les produits alimentaires et tente de cerner les dangers potentiels des nouveaux produits lancés sur le marché, à l'aide de spécialistes et de documents officiels.



Capital : Révolution dans nos assiettes

CNDP, 2002.- 1 vidéo, 107 min + 1 livret.- (Côté Télé)

Revon, Jérôme

Capital de M6 propose de sensibiliser un large public aux questions économiques et sociales, en relation avec l'actualité de la vie quotidienne des entreprises et des consommateurs. Au sommaire de cette émission, cinq reportages : Usines à poulets – Secret des étiquettes – Steak connection – Le boom du bio – Légumes high.

**Public : élève,
enseignant**

Niveau : LEGT



La Coagulation du lait

CRDP de Franche-Comté, 1998.- 1 vidéocassette VHS, 7 min. + 1 livret (5 p.)

Bouther, Raymond

Expériences mettant en évidence le lien entre micro-organismes et conservation du lait. Rôle des bactéries comme agent de coagulation du lait. Population bactérienne et incidence sur le milieu. Influence de la température sur l'activité des bactéries lactiques.

**Public : élève,
enseignant**

**Niveau : collègue,
LEGT**



Comment ça pousse

CNDP, 1991.- vidéo, 30 min.

Vieuxgué, François

Le Merdy, Sophie

Dix films courts pour expliquer aux enfants le développement des végétaux qu'ils connaissent bien : le haricot, la fraise, le champignon, la salade, la marguerite, le coquelicot, le marronnier, la jacinthe, le petit pois, la tomate. Les élèves pourront distinguer les catégories : fruits-fleurs-légumes-champignons du système végétal et la saison des récoltes et savoir s'ils sont ou non comestibles.

**Public : élève,
enseignant**

**Niveau : grande
section,
cours
préparatoire,
cours élémentaire
1ère année**



Côté labo, côté cuisine 1 : Les haricots verts / Le steak / Les frites / La tarte au citron / L'œuf / Le pot-au-feu / Les pâtes / La salade / Les pommes au caramel

CNDP/France 5, 2002.- 1 vidéo, 54 min.- (Galilée)

ISBN 2-240-00876-8

This, Hervé

Tourancheau, Philippe

Vingt films de six minutes présentés par Hervé This. Une façon attractive de mêler sciences et recettes de cuisine : Comment cuire la viande ? Comment faire des frites ? Pourquoi la vinaigrette fait cuire la salade ? etc.

**Public : élève,
enseignant**

Niveau : collègue



Cuisine : les techniques de base

CRDP du Limousin, 2002.- 2 vidéo de 54 min chacune

Réalisé par un enseignant spécialisé et testé en situation d'apprentissage, ce film complète la mise en œuvre d'une pédagogie individualisée en formation initiale ou continue.

**Public : élève,
enseignant**

Niveau : LP



Du jardin à la table 1 : La fraise / La tomate / Le pissenlit

CNDP / La Cinquième, 1999.- 1 vidéo, 39 min. - (Galilée)

Gibson, Philippe

Vieuxgué, François

Vérot, Michel

Pommier, Patrick

La fraise : Les différentes étapes du cycle de vie d'un fraisier. Confiture à l'ancienne et confitures industrielles. La tomate : De la graine à la plante. Des recettes artisanales au ketchup. Le pissenlit : Caractères et développement d'une plante type de la famille des composés. Les transformations d'une production maraîchère.

**Public : élève,
enseignant**

**Niveau : cours
élémentaire 2ème
année,
cours moyen**



Du jardin à la table 2 : La pomme de terre / La courgette

CNDP / La Cinquième, 1999.- 1 vidéo, 26 min. - (Galilée)

Vieuxgué, François

Vérot, Michel

La pomme de terre : Le cycle de vie d'un plant de pomme de terre. De la purée à l'ancienne à la purée " vite prête ", les chips... La courgette : Le cycle de vie d'une plante de la famille des Cucurbitacés. Le gratin de courgette : recette du tian provençal et plat surgelé.

**Public : élève,
enseignant**

**Niveau : cours
élémentaire 2ème
année,
cours moyen**



Du jardin à la table 3 : Le maïs / Le petit pois

CNDP / La Cinquième, 1999.- 1 vidéo, 26 min. - (Galilée)

Vieuxgué, François

Spjkerman, Bert

Ouanounou, Colette

Deballe, Véronique

Le maïs : Étapes de reproduction d'une céréale. Galettes et cornflakes. Le petit pois : Développement et reproduction du petit pois. Petits pois aux lardons à l'ancienne et navarin d'agneau en conserve.

**Public : élève,
enseignant**

**Niveau : cours
élémentaire 2ème
année,
cours moyen**



Vidéo

Enquête bactériologique

CRDP de Franche-Comté, 1988.- 1 vidéo, 7 min. + 1 livret (3 p.)

Bouther, Raymond

Public : élève,
enseignant

A partir d'une intoxication alimentaire d'origine bactérienne, une véritable enquête bactériologique est menée pour : rechercher le suspect à partir de prélèvements et de cultures sur différents milieux, identifier le suspect à partir de galeries d'identification et de réactions d'agglutination, rechercher le moyen de neutraliser le coupable à partir de la réalisation d'un antibiogramme.

Niveau : collège,
LEGT



Vidéo

Grain de philo : la cuisine

CNDP / France 3 / MDI production, 2000.- 1 vidéo, 53 min.- (Côté télé)

Boscheron, Thierry

Baloud, Alexandre

Etchegoyen, Alain

Public : élève,
enseignant

La cuisine peut légitimement faire l'objet d'un questionnement philosophique, en mettant en évidence les liens profonds qui existent entre cette notion et des termes plus directement travaillés par la tradition philosophique : nature, culture, norme, esthétique. Trois points de vue se font entendre, ceux d'un philosophe, d'une psychanalyste et d'un historien du goût. Une réflexion philosophique, accessible à tous, sur un thème actuel, afin d'en éveiller l'intérêt et un mode de pensée original.

Niveau :
terminale



Vidéo

Limites de recherche 3 : On a les lettres, à quand les mots ? / La matière dans tous ses états / Un nouveau monde biologique

CNDP / La Cinquième, 2000.- 1 vidéocassette VHS, 39 min. + 1 livret.- (Galilée)

ISBN 2-240-00693-5

Cardon, François

Tourancheau, Philippe

Public : élève,
enseignant

Un nouveau monde biologique : tandis que l'homme vient à bout de bien des maladies anciennes, de nouveaux agents infectieux se développent. Tel le prion de la maladie de l'encéphalopathie spongiforme bovine ou "maladie de la vache folle" qui, après n'avoir affecté que des bovidés, est aujourd'hui capable de se transmettre à l'homme : y-aura-t-il une épidémie de la maladie de Creutzfeldt-Jakob ? On caractérise ici le mode d'action de ce prion, et on fait le point sur les recherches en cours.

Niveau : 1ère,
terminale



Vidéo

Limites de recherche 5 : L'impossible physiologie du goût, Les bactéries font de la résistance ?

CNDP / La Cinquième, 2001.- 1 vidéo, 49 min.- (Galilée collège-lycée)

ISBN 2-240-00695-1

Tourancheau, Philippe

Les interactions entre les aliments et nos sens font intervenir les arômes, les saveurs et les textures des mets : tous ces paramètres sont aujourd'hui connus grâce à des méthodes d'analyse très élaborées. Sur le plan physico-chimique, la nouvelle cuisine fondée sur la gastronomie moléculaire ne pose aucun problème, mais à cause de la globalité des données physiologiques, elle devra concevoir les plats de demain comme un perfectionnement de ceux d'antan.

Public : élève,
enseignant

Cardon, François

Tourancheau, Philippe

Entre bactéries et antibiotiques, la lutte est désormais sans merci. Quand les premières font de la résistance, les médecins et les chercheurs de l'industrie pharmaceutique font tout, à l'image de Patrice Courvalin - à l'Institut Pasteur - pour préserver l'efficacité de leur arsenal thérapeutique.

Niveau : 4ème,
3ème, 2nde,
1ère



Vidéo



Disquette

La Méthode HACCP : hygiène en restauration collective

CRDP de Haute-Normandie, 1998. 1 vidéo, 17 min. + 1 disquette

L'arrêté du 29 septembre 1997 impose aux responsables des établissements publics une nouvelle réglementation en matière d'hygiène en restauration collective. Faire connaître, comprendre et partager cette nouvelle réglementation à tous les acteurs de la restauration dans votre établissement est notre premier objectif. Ce document présente de façon concrète, sur site, et immédiatement abordable par tous l'arrêté du 29 septembre 1997.



Vidéo

L'Œuf de Colomb 8 : Pain, Bonbon, Vin, Fromage

CNDP, 2000.- 1 vidéo, 52 min + 1 livret.- (Côté Télé)

Briday, Philippe

Philibert, Nicole

Public : élève, enseignant

Niveau : 6ème, 3ème

L'histoire de quatre produits est retracée dans cette cassette. Le pain naît 7 000 ans av. J.-C., en Égypte. Aujourd'hui, le consommateur et les nutritionnistes recherchent dans cet aliment le goût et la qualité alimentaire. Avec la découverte du sucre de betterave au XIXe siècle apparaissent de nombreux bonbons. Actuellement, certains fabricants utilisent les recettes d'autrefois pour faire revivre les traditions régionales. Les bouteilles en verre apparaissent au XVIIe siècle favorisant la conservation du vin connu depuis l'Antiquité. Le fromage, fabriqué dès l'Antiquité est devenu un aliment de base.



Vidéo

Oversucre

CRDP de La Réunion, 1995.- 1 vidéo, 30 min.

Public : élève, enseignant

Niveau : collège, LEGT

Chocolat, croissants, réglisse, sucettes, chewing-gum, sodas, confiture, yaourts sucrés, glaces, morceaux... STOP ! Un peu, ça va, mais trop attention les dégâts !...Nous mangeons trop de sucre ; le corps a besoin de cet apport énergétique mais s'il est consommé de manière excessive le sucre entraîne de graves problèmes de santé...Quels sont ces problèmes ? Les élèves d'un collège mènent l'enquête sur les dangers de la consommation excessive de sucre pour la santé.



Vidéo

Pasteur : n'oubliez pas le guide

CRDP de Franche-Comté, 1987.- 1 vidéo, 20 min. + 1 livret (8 p.)

Bouther, Raymond

Public : élève, enseignant

Niveau : cours moyen, collègue

Ce film retrace la méthode, l'oeuvre et les conséquences des découvertes de Pasteur au XXe siècle à partir et à tous les coins d'un lieu familier : le supermarché. Le point sur le monde des micro-organismes, la construction de la connaissance scientifique, les liens entre la recherche scientifique et le monde économique.

REVUES



Revue

TDC : L'équilibre alimentaire : savoir raison garder

CNDP, du 15 au 31 février, n°790, 38 p. : fotogr. en coul, ill. en coul., cartes, couv. ill. en coul.et un poster encarté
ISSN : 0395-6601

Ancellin, Raphaëlle
Pédersen, Christiane

Public :
enseignant

Niveau : école
primaire, collègue

Seule une alimentation équilibrée, tenant compte des progrès réalisés en matière de diététique, est en mesure de nous éviter ce que nous appelons "les maladies de la civilisation". Elle permet de préserver et de renforcer notre capital santé, à tout âge et à tout moment. Car la santé se construit chaque jour !



Revue

TDC : La quête de nourriture : manger ou être mangé

CNDP , du 15 au 31 décembre 1999, n°786, 38 p. : fotogr. en coul, ill. en coul., cartes, couv. ill. en coul.et un poster encarté
ISSN : 0395-6601

Camara, Christian
Pédersen, Christiane

Public :
enseignant

Niveau : école
primaire, 6ème

Manger ! Pour satisfaire ce besoin, les animaux ont déployé des trésors d'imagination. Avaler comme un aspirateur ou filtrer l'eau de mer, repérer sa proie grâce à des organes sensoriels ultra perfectionnés, l'attendre tapi au fond d'un piège ou lui injecter quelques gouttes de venin... autant de stratégies différentes mises en place dans un même but : la quête de nourriture.

Coordonnées des PERSONNES RESSOURCES

Université du Vin

Mme Renée Payan

Château de Suze la Rousse – 26790 – Suze la Rousse –

Tel : 04.75.97.21.30

La Vigne des Enfants à Banyuls

Mme Francine Garbay directrice d'école Primaire A.Mayol –

66650 Banyuls/mer

M. André Centène – adjoint au Maire , Pdt de la CCAS –
Mairie - 66650 Banyuls/mer

L'Aventure d'un Grain de raisin

Mme Martine Olivet – Conseillère pédagogique Inspection
Académique de l'Hérault

Mme Brigitte Jouhaud – Fédération des caves coopératives de
l'Hérault- Tel 04.67.07.03.33 Fax : 04.67.42.95.45

Pôle Européen de Ressources – Clos de la Fontaine -65 ,cours
Libéral Bruant -34080 – Montpellier – Tel :04.67.45.38.77

M. Gérard Laux – Directeur école de Pomérols - 34810 Pomérols

M. Robert Gairaud Maire de Pomerols – 34810 Pomérols

Les Vignerons Franciliens

M. Christian de la Guéronnière - président

V.F.R. 75, rue de la Fontaine au Roi – 75011 Paris Tel :

01.49.29.75.61 Fax : 01.49.29.75.65

Pour tous renseignements supplémentaires :

ANEV

**Université du Vin
26790 SUZE la Rousse**

Tel : 04.75.97.21.37 – Fax : 04.75.98.24.20

Site Internet : <http://www.elusduvin.org>

E-mail : contact@elusduvin.org