

« SUD de France, notre territoire » - FICHE ELEVE

Activité 1 : Mise en route :



Activité 2 : Sud de France, La marque de notre territoire :



<https://www.youtube.com/watch?v=3s2BF9nkqBM>

Consigne : Complétez le tableau, en notant les paysages que vous voyez, les produits que vous connaissez et les personnes, les mots ... Relevez les mots écrits dans la vidéo.

| Paysages | Produits / animaux | Personnes | Mots | Pourquoi ? |
|----------|--------------------|-----------|------|------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Pourquoi la région a choisi ces mots ? Comment les expliquez-vous ?

Activité 3 : Sud de France, des produits mais où ? :

Consigne : Pouvez-vous retrouver les produits sur cette carte ? Et top départ pour le premier qui trouve.



Les produits Sud de France du Languedoc-Roussillon

Products Sud de France from Languedoc-Roussillon

ÉPICERIE SALÉE

SAVOURY DELICATESSEN

- // Charcuterie Loubroune Charcuterie from Loubroune
- // Olives Lucques Lucques Olive
- // Huile d'olive et Tapenade Olive oil and Tapenade
- // Petits pâtés de Pézenas Petits pâtés de Pézenas
- // Cassoulet de Castelnaudary Cassoulet from Castelnaudary
- // Confit de Canard Duck confit
- // Boudin et Foie Catalan Catalan charcuterie
- // Taureau de Camargue AOC Camargue bull
- // Hu de Camargue AOC Camargue rice
- // Sel de Camargue Camargue fine sea salt
- // Brandade de Nîmes Nîmes' cod brandade
- // Olives Picholine Picholine olive
- // Tapenade Tapenade
- // Agneau de Lozère Lozère lamb

ÉPICERIE SUCRÉE

SWEET DELICATESSEN

- // Miels des Cévennes Cévennes Honey
- // Rouquille Rouquille marigold Mincuts
- // Zéchettes de Sète Zéchettes from Sète biscuit

FROMAGES

CHEESE

- // Bleu des Causses AOC AOC Bleu des Causses cheese
- // Tomme des Pyrénées Tomme des Pyrénées
- // Péladon des Cévennes AOC Péladon Cheese

PRODUITS DE LA MER

SEAFOOD

- // Anchoïade de Collioure Collioure Anchovies
- // Produits de la mer Fish from the Mediterranean coast
- // Tellines Shellfish
- // Soupe de poisson Fish soup
- // Tielles de Sète Tielles from Sète
- // Huîtres de Bouzigues Oysters from the Thau Basin

FRUITS ET LÉGUMES

FRUITS AND VEGETABLE

- // Châtaignes Chestnut
- // Pomme du Vigan Pomme d'Argile from the Vigan
- // Pêches et Nectarines Peach and Nectarines
- // Abricot du Roussillon Apricot of Roussillon
- // Tomate Tomato
- // Melon Melon
- // Nectarine Nectarine
- // Oignon doux des Cévennes AOC Cévennes onion



www.sud-de-france.com

Les spécialités

Sud de France

Produits laitiers, œufs

- Bleu des Causses
- Fabes
- Lait de Lozère
- Œuf Cévenol
- Péladon
- Tomme de Lozère

Viandes

- Agneau de Lozère
- œuf Fumé d'Aubrac
- Touffe des Pyrénées
- Taureau de Camargue
- Viandes du Lauragais

Fruits et légumes

- Abricots
- Asperges
- Châtaignes
- Melons
- Nectarines
- Oignon doux des Cévennes
- Pêches
- Pommes de terre
- Salades
- Tomates

Olives et huiles d'olive

- Lucques
- Picholine
- Huiles d'olive
- Miel
- Miel

Produits de la mer

- Anchoïade de Collioure
- Huîtres
- Poissons de Méditerranée
- Sel de Camargue

Produits transformés

- Brandade
- Cassoulet
- Confitures
- Crème de marron
- Jus de fruits
- Petits pâtés de Pézenas
- Rouquilles
- Sopasades
- Tielles
- Zéchettes de Sète

Vins

- Blancquette
- Muscats
- Vins blancs
- Vins rouges
- Vins rosés



Et vous ? Qu'aimez-vous manger dans notre région ?