

SUD de France, notre territoire - FICHE PROF

Pour le prof :

Le professeur est invité à parcourir le site : <http://www.sud-de-france.com/>

Afin de connaître les produits viticoles et agroalimentaires concernés par la marque.

Intéressant peut-être de le parcourir avec les étudiants

Deux Facebook aussi : Made in Sud de France / Vin Sud de France

Evidemment il s'agit de l'ancienne région Languedoc-Roussillon, depuis le 1^{er} janvier 2016 fusionnée avec la région Midi-Pyrénées.

Informations : <http://www.regionlrmp.fr/>

Déroulement :

Activité 1 : Mise en route :

Une activité de remobilisation des connaissances ou phase de découverte

Le professeur pose des questions :

Mais où est le Sud ? QU'est-ce que le Sud de la France ? (différence avec le Midi / la Côte d'Azur...)

Logo de l'ancienne Région : qu'évoque-t-il ?

A l'aide d'une carte de France sur internet pour leur faire comprendre la notion de Sud de France

C'est aussi une marque Label Qualité de l'ancienne Région Languedoc-Roussillon



Faire un brainstorming des spécialités connues, de l'agriculture de la région, du terroir, mais aussi de la géographie (montagne, mer & littoral) ...

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

Objectif : Vérifier les hypothèses du brainstorming avec cette vidéo,



<https://www.youtube.com/watch?v=3s2BF9nkabM>

reportage sur les spécialités
fruits et légumes de la région

sans parole
analyse des images

Consigne : Visionnez le reportage et complétez le tableau, en notant les paysages que vous voyez, les produits que vous reconnaissez et les personnes, les mots ... Relevez les mots écrits dans la vidéo.

Paysages	Produits / animaux	Personnes	Mots	Pourquoi ?
une oliveraie	l'olive (f.)			
la draille*	un mouton	les bergers un villageois	AUTHENTIQUE	
les vignes	le raisin	un viticulteur un vigneron		
les pêcheurs	la pêche	un agriculteur un primeur		
Les cultures en terrasse	les oignons doux des Cévennes		LABEL	
Les pommiers	la pomme		INNOVATION	Sud Agro Météo station météo
une cave viticole	le vin		EXPORT	exportation du vin
Les rizières	le riz noir			
Un train régional au milieu des étangs			NATURE	
Les marais salins Aigues-Mortes Les Salins du midi	Le sel la fleur de sel	Les saliniers		
La pêche en mer La Méditerranée Le Golfe du Lion	les poissons l'anchois les huîtres / les moules / les coquillages	les pêcheurs	DEVELOPPEMENT DURABLE	

*déf. Draille (mot provençal) : « Large chemin pour le passage des troupeaux, notamment les moutons transhumants »

Restitution en classe complète avec correction au tableau des mots.

Question complémentaire : 5^{ème} colonne du tableau.

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

Extension possible : Apprenti journaliste :

Productions écrites et orales :

Le document étant sans parole, le professeur peut demander à ses étudiants de créer la bande son du reportage en présentant brièvement les images, parler de la région, donner des données chiffrées...

Pour trouver des infos, le professeur peut leur montrer le site internet : <http://www.sud-de-france.com/>

Intéressant de le parcourir avec les étudiants et de leur montrer aussi la fenêtre qui s'ouvre lors de la première visite

JE CERTIFIE QUE J'AI L'ÂGE LÉGAL POUR LA CONSOMMATION D'ALCOOL DANS MON PAYS DE RÉSIDENCE.

I CERTIFY THAT I AM OF LEGAL DRINKING AGE IN MY COUNTRY OF RESIDENCE.

Je confirme / Yes I am

Je certifie avoir moins de 18 ans / I am not

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

Le professeur réécrit les produits à trouver sur la carte (ou déjà noté avec l'activité précédente) et propose un jeu, par groupes de 2 ou 3, avec un sablier/chronomètre pour le temps imparti pour trouver.

Consigne : Pouvez-vous retrouver les produits sur cette carte ? Et top départ pour le premier groupe qui trouve l'ensemble des produits de la liste.

Les étudiants du groupe gagnant doivent expliquer la localisation (révisions du vocabulaire géographique, des directions, des prépositions...). Ainsi de suite.

Deux cartes possibles : (en pièces jointes)
(La première avec les villes)



Les produits Sud de France du Languedoc-Roussillon
Products Sud de France from Languedoc-Roussillon



ÉPICERIE SALÉE SAVOURY DELICATESSEN

- // Charcuterie Languedocienne Charcuterie from Languedoc
- // Olives Languedociennes Languedoc Olives
- // Huile d'olive et Tapenade Olive oil and Tapenade
- // Petits pâtés de Pâtes Patis Pâtés de Pâtes
- // Cassoulet de Castelnaudary Cassoulet from Castelnaudary
- // Coqillat de Carcassonne Coqillat
- // Boudin et Foie Catalan Boudin and Foie Catalan
- // Tapenade de Carcassonne Tapenade de Carcassonne
- // Ric de Carcassonne Ric de Carcassonne
- // Saucisson de Carcassonne Saucisson de Carcassonne
- // Branda de Nîmes Branda de Nîmes
- // Olives Picholine Olives Picholine
- // Tapenade Tapenade
- // Agneau de Languedoc Agneau de Languedoc

ÉPICERIE SUCRÉE SWEET DELICATESSEN

- // Miel des Cévennes Miel des Cévennes
- // Rouquille Rouquille
- // Zéchettes de Sète Zéchettes de Sète

FROMAGES CHEESE

- // Bleu des Causses Bleu des Causses
- // Tomme des Pyrénées Tomme des Pyrénées
- // Pâtisseries des Cévennes Pâtisseries des Cévennes

PRODUITS DE LA MER SEAFOOD

- // Anchoïade de Carcassonne Anchoïade de Carcassonne
- // Produits de la mer Produits de la mer
- // Saucisson de Carcassonne Saucisson de Carcassonne
- // Toulons Toulons
- // Huîtres de Carcassonne Huîtres de Carcassonne

FRUITS ET LÉGUMES FRUITS AND VEGETABLE

- // Châtaignes Châtaignes
- // Pomme du Vigan Pomme du Vigan
- // Pêches et Nectarines Pêches and Nectarines
- // Abricot du Roussillon Abricot du Roussillon
- // Tomate Tomate
- // Melon Melon
- // Nectarine Nectarine
- // Vignoles des Cévennes Vignoles des Cévennes

www.sud-de-france.com

Les spécialités

Sud de France



Produits laitiers, vichy

- Bleu des Causses
- Fébin
- Lait de Languedoc
- St-Côme
- Pâtisseries
- Tomme de Languedoc

Produits de la mer

- Anchoïade de Carcassonne
- Produits de la mer
- Saucisson de Carcassonne
- Toulons
- Huîtres de Carcassonne

Produits transformés

- Branda
- Cassoulet
- Coqillat
- Crème de marron
- Jus de fruits
- Pâtisseries des Cévennes
- Rouquille
- Sopressata
- Touffes
- Zéchettes de Sète

Vins

- Blanquette
- Muscadot
- Vins blancs
- Vins rosés
- Vins rouges

Fruits et légumes

- Châtaignes
- Châtaignes
- Melons
- Nectarines
- Pêches
- Pommes de terre
- Sésames
- Tomates

Olives et huiles d'olive

- Caracul
- Picholine
- Huile d'olive
- Miel
- Miel

la Région Languedoc-Roussillon

(Celle-ci avec d'autres produits)

Activité 4 : Les spécialités culinaires de la région Languedoc-Roussillon :

Document d'Accent Français

Le professeur a choisi les produits en amont et préparé les réponses.

- Visionnage du document en classe entière (une fois en entier puis question générale)
(Une deuxième fois avec un arrêt sur chaque page).
- Les étudiants doivent trouver les produits vus dans le reportage (les fruits et légumes, les condiments).
- Ensuite les produits qui ne sont pas mentionnés (les douceurs et les plats notamment).
- Discussion tous ensemble pour faire des hypothèses des recettes, des ingrédients de ces plats, mais aussi des terroirs, des territoires, des paysages spécifiques (ex. la Camargue et les taureaux, les Cévennes, la crème catalane...)

Avec les deux cartes, on retrouve une grande quantité de produits.

- Le professeur propose ensuite de compléter les cartes de la Région Languedoc-Roussillon avec les produits qui apparaissent dans le document mais qui n'apparaissent pas sur la carte.

Choix des produits par les étudiants qui (avec des ordinateurs sont à disposition, ou avec internet sur leurs téléphones) doivent retrouver les positions géographiques des produits. Ils les expliquent aux autres.

Ex. la fraise de Nîmes, l'aligot...

Extensions possibles :

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

Parler de soi :

Le professeur propose aux étudiants de raconter leurs expériences culinaires lors de son séjour : une anecdote amusante, une expérience surprenante, un aliment le moins aimé... ?

Les étudiants peuvent aussi faire deviner des aliments aux autres.

« Votre dîner presque parfait » :

Autre idée pour les faire parler : « Vous voulez faire un repas du Sud qu'achèteriez-vous ? »

L'occasion aussi d'aller au marché avec eux ?

Apprenti journaliste :

Il peut aussi proposer aux étudiants d'interviewer d'autres étudiants ou leurs familles d'accueil sur leurs goûts et habitudes culinaires, les filmer...

Campagnes de promotion Sud de France : vidéos et campagne d'affichages

Me contacter pour plus de liens