

Pour les 7-11 ans

20 minutes de
lecture

100% faits
0% opinion

Octobre 2021

october

Quel temps fera-
t-il les prochains
jours ?

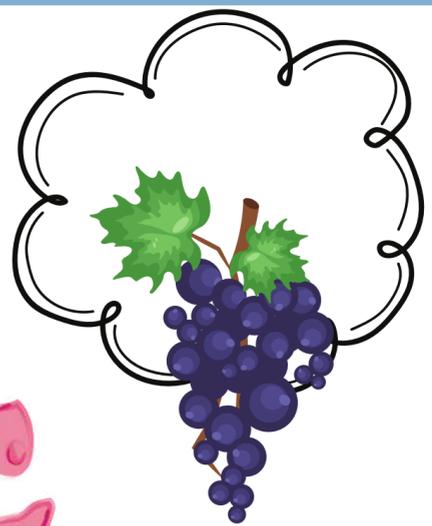


LE P'TIT AGRI

MENSUEL PÉDAGOGIQUE DES KID'S



PAGE 2 LES VENDANGES



PAGE 6 CUISINONS ENSEMBLE



PAGE 7



PAGE 2 LES VENDANGES

Jeunes
Agriculteurs
Morbihan

Un peu de géographie ne ferait pas de mal



Voici les différentes régions où l'on produit du vin en France. Les vins les plus connus sont les vins de Bourgogne, les Bordeaux, le Beaujolais, le Champagne et les vins de Loire.



En France on produit 7 à 8 milliards de bouteilles de vin par an, ainsi nous sommes parmi les premiers producteurs mondiaux.

Pour faire du vin il faut.... du raisin

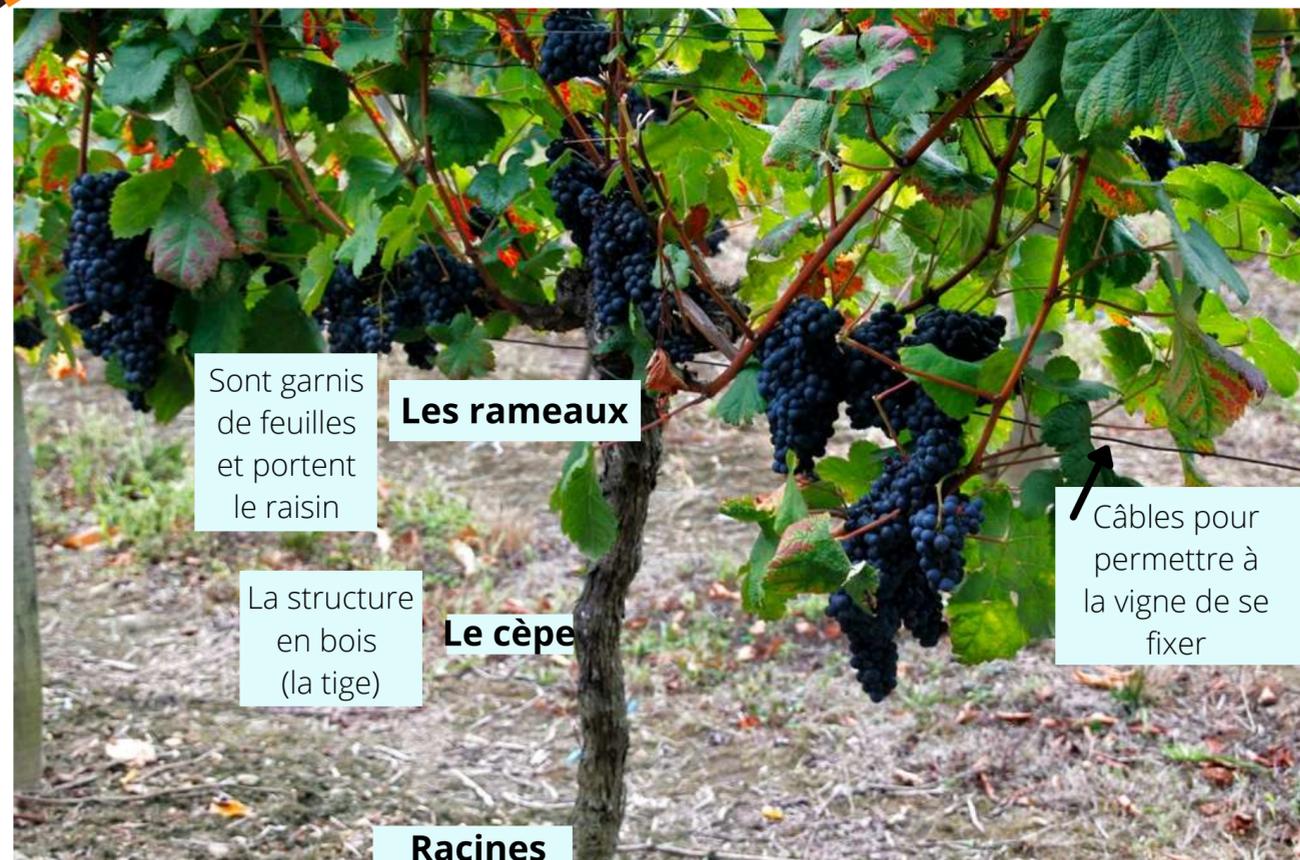


PORTRAIT DE CETTE BELLE PLANTE

Qu'est-ce que la vrille de la vigne ?



C'est une croissance de la vigne lui permettant de se développer sur les câbles. Par la suite, la vrille devient bois.



Sont garnis de feuilles et portent le raisin

Les rameaux

La structure en bois (la tige)

Le cèpe

Câbles pour permettre à la vigne de se fixer

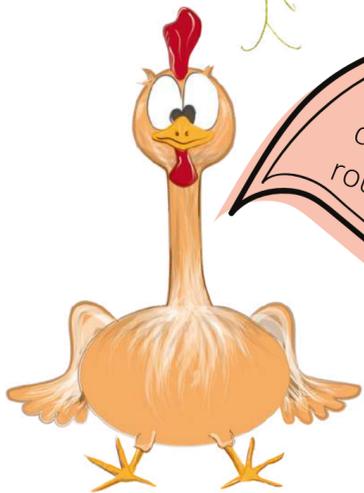
Racines

Pouvant descendre à 7m de profondeur

PAGE 3 LES VENDANGES

Jeunes
Agriculteurs
Morbihan

Il existe des milliers de variétés de raisins, on appelle cela des cépages.



Fait-on du vin blanc avec du raisin blanc ? et du vin rouge avec du raisin noir ?

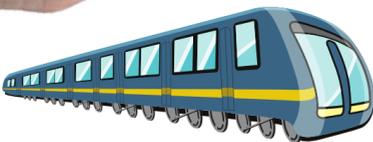


C'est à moitié vrai...
Avec du raisin blanc, c'est sûr on ne fait que du vin blanc.
Mais avec du raisin noir on peut faire, du vin blanc et du vin rouge. **Pourquoi ?**
La plupart des raisins noirs ont une chair blanche



C'est la peau qui donne la couleur rouge par fermentation

LES CÉPAGES

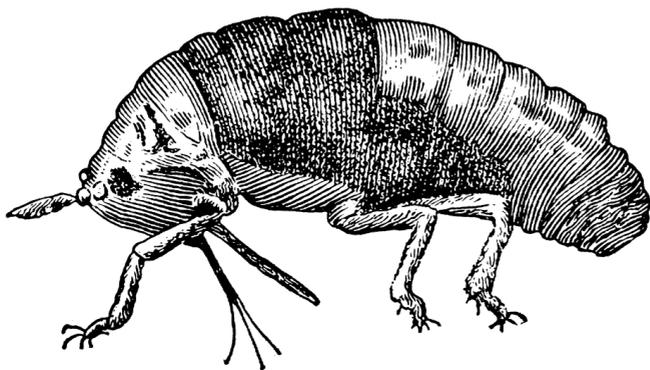


Partons étudier le cépage en Bourgogne

Ce qui est drôle c'est que les pieds de vignes eux sont tous Américains, c'est à cause du phylloxera !



En Bourgogne, le cépage que l'on utilise le plus c'est le pinot noir. C'est le même qui est utilisé du côté de Reims (région Lorraine) pour fabriquer certains champagnes. Au total sur l'ensemble de notre vignoble Français on utilise une cinquantaine de cépages différents.



C'est un puceron destructeur qui a détruit une partie du vignoble Français au 19e siècle en s'attaquant aux racines.

La seule parade pour ne plus être embêté : planter des cèpes Américains immunisés contre ce puceron. Les vignerons procéderont donc à un greffage avec des cépages de chez nous !



ACTUELLEMENT, NOUS SOMMES EN PLEINE PÉRIODE DE VENDANGE

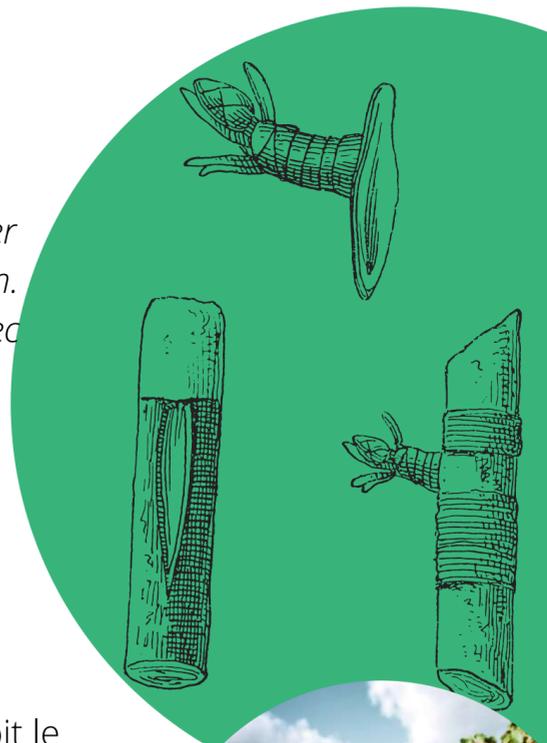
Elles ont lieu de fin août à octobre. Le vigneron, pour savoir si son raisin est mûr, doit le goûter et prendre connaissance de la concentration en sucre de son grain. Pour cela il utilise un réfractomètre.

Les vendanges sont réalisées aujourd'hui en partie à l'aide de machines : elle est capable de remplacer 30 personnes. Un coupeur est capable de récolter 500 kilos de raisin par jour.

QUE FAIT-ON DU RAISIN APRÈS ? *On fait du bon vin...*

Il y a plusieurs étapes à réaliser avant de voir apparaître le vin.

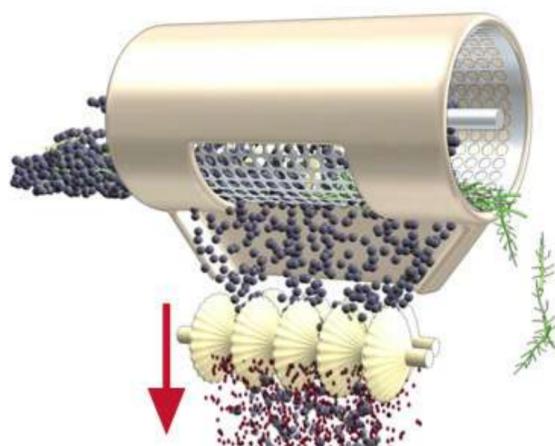
- > Le tri
- > L'égrappage
- > La foule





LE TRI

Cela consiste à retirer les raisins pourris, les raisins trop mûrs et les feuilles. Cette étape se fait à la main.



L'ÉGRAPPAGE

Cette fois-ci c'est une machine qui fait le travail, elle sépare les baies, les grumes et les rafles (le squelette de la grappe)



LA FOULE DU RAISIN

L'opération consiste à éclater la peau des raisins pour en extraire le jus. Aujourd'hui ce sont les machines qui font le foulage, mais avant c'était avec nos



La fermentation va durer entre 10 et 15 jours (jus, peaux, pépins, soufre : pour éviter le développement des microbes et pourritures) le sucre va alors se transformer en alcool.



Après la séparation du mou (vin de goutte) et du marc, une deuxième fermentation va être mise en place c'est la fermentation malolactique, elle a lieu en cuves ou en fûts.

Le vin mis en fûts peut y rester plus ou moins longtemps de 6 mois à deux ans. Le vin va ensuite être mis en bouteilles, en vieillissant il subira de nombreuses modifications (couleur, arôme).

Mathématiques vin sur vin



Cette année, Louison le vigneron a vendangé un hectare de vigne et en a fait 5700L de vin.

Dans quelque temps, Louison va devoir transférer son vin dans des tonneaux puis en bouteilles.

Sachant qu'il met 225 L dans un tonneau et 75 cl dans une bouteille, combien doit-il en commander ?

Réponse :

Correction : 7600 bouteilles de 75 cl et 26 tonneaux de 225 L

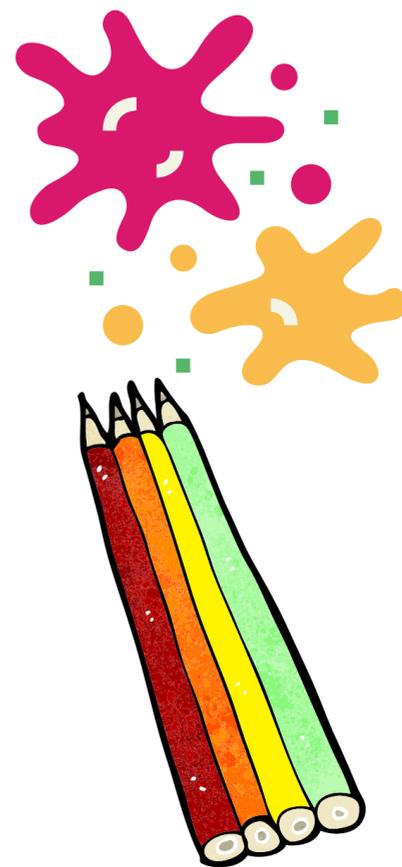
PAGE 5 LES VENDANGES



Vrai ou faux



1. On appelle vignoble les terres destinées à la production de vin.
2. En France on produit très peu de vin, c'est en Belgique que l'on produit le plus de vin au monde.
3. Grâce aux vrilles, le plant de vigne se développe sur les liants, la vigne est une plante grimpante.
4. Le cèpe est le pied de la vigne.
5. Le raisin blanc donne obligatoirement du vin rouge.
6. C'est une fourmi géante qui a décimé les 3/4 du vignoble Français au 19e siècle.
7. La majeure partie des vendanges est réalisée à la main.
8. Après les vendanges, le raisin est trié.
9. L'égrappage c'est le retrait du squelette de la grappe.
10. Fouler le raisin signifie écraser la peau des raisins pour en extraire le jus.



1-vrai 2-faux 3-vrai 4-vrai 5-faux 6-faux 7-faux 8-vrai 9-vrai 10-vrai

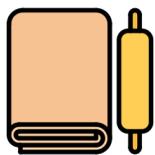
PAGE 6 CUISINONS ENSEMBLE



TARTE DE POTIMARRON, LARDONS ET OIGNONS CARAMÉLISÉS

Ingrédients :

Pâte feuilletée



Du poivre



Du sel

600g de potimarron



1 oignon



25 cl de crème fraîche

2 œufs



Des lardons fumés

Préparation : 25 min

Cuisson : 35 min

ÉTAPE 1

- Préchauffer le four à Th 5-6 (200°C)

ÉTAPE 2

- Placer la pâte dans un moule à tarte.

ÉTAPE 3

- Après avoir précuit le potimarron, le réduire en purée.

ÉTAPE 4

- Dans un saladier, mélanger les 2 jaunes d'œufs avec la crème, saler et poivrer.

ÉTAPE 5

- Incorporer la purée de potimarron.

ÉTAPE 6

- Battre les blancs d'œufs en neige puis les ajouter à la préparation.

ÉTAPE 7

- Faire revenir lardons et oignon à feu vif.

ÉTAPE 8

- Les placer sur la pâte à tarte et finir par verser la préparation potimarron, œufs et crème.

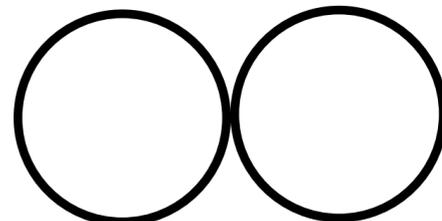
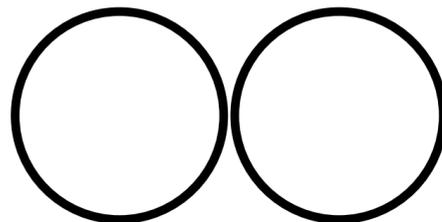
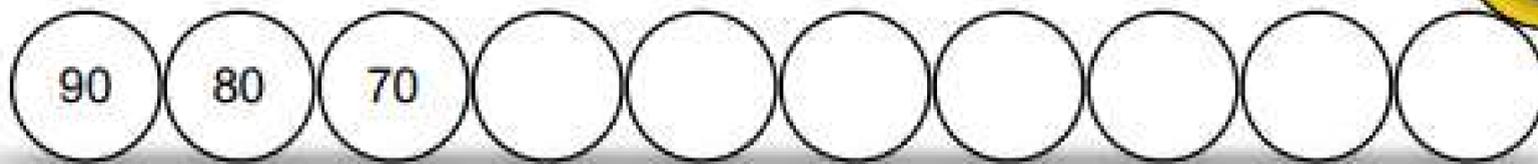
ÉTAPE 9

- Mettre au four environ 35 min.



À toi de jouer

Suite logique



PAGE 7

COLORIE-MOI / LES MOTS S'EMMÊLENT LET'S GO IN ENGLISH

Jeunes
Agriculteurs

English Literature



V	E	N	D	A	N	G	E	S
I	E	D	N	I	S	I	A	R
G	I	C	E	P	E	A	S	T
N	R	H	L	O	I	R	E	O
O	T	A	X	C	S	S	N	N
B	E	M	X	Z	F	E	O	N
L	N	P	U	S	Y	L	I	E
E	G	A	A	E	E	L	T	A
E	O	G	E	G	C	I	C	U
P	G	N	M	A	A	E	U	X
P	R	E	A	P	S	T	D	J
A	U	Z	R	E	L	U	O	F
R	O	A	S	C	A	O	R	S
G	B	D	F	H	J	B	P	G

VIGNOBLE
PRODUCTION
VENDANGES
BOURGOGNE
CHAMPAGNE
CÈPE
RAISIN
FOULER
GRAPPE
TRIE
TONNEAUX
BOUTEILLES
CEPAGES
RAMEAUX
ALSACE
LOIRE

Le vin :
a wine

La vigne :
a vine

Les vendanges :
harvest

Un vendangeur :
a grape picker





LE P'TIT AGRI

Jeunes
Agriculteurs

Morbihan

BIMENSUEL PÉDAGOGIQUE DES KID'S

"TOUS DROITS RÉSERVÉS À JA DU MORBIHAN. REPRODUCTION ET UTILISATION INTERDITE SANS ACCORD"

Pour toute diffusion ou utilisation contactez jeunesagriculteursmorbihan@gmail.com

création d'un logo

QU'EN PENSEZ-VOUS ?

