

Semaine de la langue française
et de la francophonie
14-24 | 03 | 2024 | slff.ch

Dossier pédagogique

Il est temps de découvrir
la Suisse romande
à travers ses produits
régionaux

VERS FRANCO- PHONIES



CONFÉRENCE INTERCANTONALE
DE L'INSTRUCTION PUBLIQUE DE
LA SUISSE ROMANDE ET DU TESSIN

PH^{SC}

Table des matières

Il est temps de découvrir la Suisse romande à travers ses produits régionaux	3
---	----------

Fiche 1	4
Découvrir la Suisse romande à travers deux produits régionaux : la pomme de terre et la raclette	

Objectifs	4
------------------	----------

Activité 1	5
Les patates en Suisse	

Activité 2	9
Cultivons des patates !	

Activité 3	11
Différentes façons de manger la raclette	

Activité 3 [suite]	12
---------------------------	-----------

Fiche 1 [solutions]	13
Activité 1	
Les patates en Suisse	

Activité 2	17
Cultivons des patates !	

Activité 3	19
Différentes façons de manger la raclette	

Fiche 2	21
Découvrir la Suisse romande à travers deux produits régionaux : vin & montres	

Objectifs	21
------------------	-----------

Activité 1	22
-------------------	-----------

Activité 2	23
-------------------	-----------

Activité 3	24
-------------------	-----------

Activité 4	25
Exercice de réflexion sur le temps	

Activité 5	26
Diversité des instruments de mesure du temps	

Fiche 2 [solutions]	28
Découvrir la Suisse romande à travers deux produits régionaux : vin & montres	

Activité 1	28
-------------------	-----------

Activité 2	29
-------------------	-----------

Activité 3	30
-------------------	-----------

Activité 4	31
Exercice de réflexion sur le temps	

Activité 5	32
Diversité des instruments de mesure du temps	

Édito

Ce dossier étudie la diversité culturelle à travers des produits régionaux de la Romandie, c'est-à-dire la partie francophone de la Suisse. Pour ce faire, les fiches proposent des activités autour des quatre produits suivants: la pomme de terre, la raclette, le vin et les montres. Mais pourquoi ces produits sont-ils précisément si représentatifs de la Suisse romande ?

La raclette est une spécialité originaire du Valais et constitue un atout culinaire fort de la région. Pour accompagner ce plat au fromage très apprécié, il faut des pommes de terre, ce qui nous amène déjà à la région suivante de Suisse romande, le Jura.

Les pommes de terre ont une longue tradition en Suisse et il en existe de nombreuses variétés qui peuvent être utilisées de différentes manières dans la cuisine. De plus, les pommes de terre sont une composante significative de l'agriculture romande.

Un repas délicieux s'accompagne d'un bon vin. C'est ce que fait la région du lac Léman, connue pour ses vignobles. Enfin, les horloges produites dans la région permettent d'arriver à l'heure pour un festin. L'industrie horlogère, avec ses nombreuses marques, est en effet un symbole de la Suisse romande.

Le dossier se compose de deux fiches. La première aborde le sujet de la pomme de terre, puis de la raclette valaisanne. Dans la deuxième fiche, l'accent est mis sur la production viticole dans la région de Lavaux autour du lac Léman et sur la diversité dans le domaine horloger. Le degré de difficulté des exercices se situe entre les niveaux A2 et B1. Les fiches contiennent des activités réceptives et productives.

Ainsi, le dossier n'encourage pas seulement la compréhension de textes mais également la compréhension orale, la rédaction de petits textes ainsi que des activités d'expression orale.

Aucune connaissance thématique préalable n'est nécessaire. Le dossier peut être traité librement. Il n'est donc pas nécessaire de l'aborder dans l'ordre proposé. Pour certains exercices, il y a des solutions à la fin du dossier.

Fiche 1**Découvrir la Suisse romande à travers deux produits régionaux: la pomme de terre et la raclette**

Élaboré par: Laura Giger, Céline Hutter,
Julia Rattunde, Sara Willi
Supervision: Barbara Wolfer et Martina Schlauri
Haute École Pédagogique St-Gall

Niveau: A2-B1



env. 60 min

Objectifs

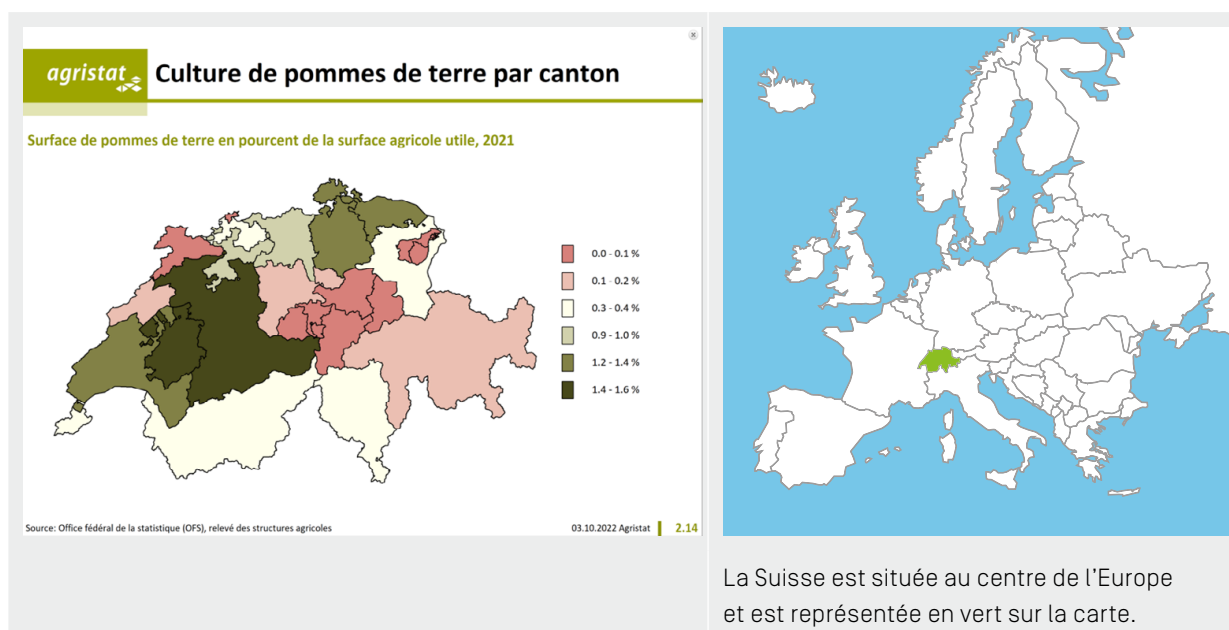
1. Je connais la diversité de la pomme de terre et la manière de la cultiver.
2. Je découvre différentes façons de manger la raclette à travers un clip publicitaire.

Activité 1

Les patates en Suisse

La pomme de terre – appelée patate en langue familière – est un aliment de grande importance dans le monde entier. En Suisse romande, elle occupe également une place très particulière. Dans les activités suivantes, tu découvriras pourquoi.

- 1) **Voici une carte de la Suisse. Que montre-t-elle ?** Analyse-la et discute de tes idées avec un-e partenaire. Note ta réponse.



La carte montre...

- 2) **Pourquoi est-ce que les surfaces sont vertes dans les parties ouest et nord de la Suisse ?** Cherche une réponse sur Internet et note-la.

Mots-clés : *géographie, paysage*

- 3) **On peut diviser la Suisse en trois parties :** les régions germanophones, les régions francophones et les régions italophones. Les régions où on parle français sont appelées la Suisse romande ou aussi la Romandie.

Entoure la Suisse romande sur la carte. Cherche sur Internet si tu n'es pas sûr-e. Qu'est-ce que tu remarques ?

4) Toutes ces variétés de pommes de terre sont cultivées en Suisse:

Bintje  Variété: produit de consommation Type culinaire: chair farineuse Spécifique: très facile à conserver Idéal pour: utilisations culinaires multiples	Charlotte  Variété: produit de consommation Type culinaire: chair ferme Spécifique: très facile à conserver Idéal pour: utilisations multiples	Agria  Variété: produit de consommation et destinée à l'industrie Type culinaire: chair farineuse, haute température Spécifique: chair fine Idéal pour: tout	Cheyenne  Variété: produit de consommation Type culinaire: chair ferme Spécifique: peau rouge Idéal pour: très bien pour salade de pommes de terre et pomme de terre en robe des champs
SH C 1010  Variété: produit destiné à l'industrie Type culinaire: - Spécifique: ronde Idéal pour: pommes chips	Laura  Variété: produit de consommation Type culinaire: chair farineuse Spécifique: peau rouge, très facile à conserver Idéal pour: utilisations culinaires multiples	Lutine  Variété: produit de consommation Type culinaire: chair ferme Spécifique: type grenaille Idéal pour: raclette, salade de pommes de terre	Jelly  Variété: produit de consommation Type culinaire: chair farineuse, haute température Spécifique: gros tubercules (= grand et rond comme une balle), très facile à conserver Idéal pour: utilisations culinaires multiples

Erika  Variété : produit de consommation Type culinaire : chair ferme Spécifique : chair fine Idéal pour : pomme de terre en robe des champs et salade	Queen Anne  Variété : produit de consommation Type culinaire : chair ferme Spécifique : très facile à conserver, chair jaune Idéal pour : utilisations culinaires multiples	Victoria  Variété : produit de consommation Type culinaire : chair farineuse, haute température Spécifique : facile à conserver Idéal pour : utilisations culinaires multiples	Jazzy  Variété : produit de consommation Type culinaire : chair ferme Spécifique : chair fine Idéal pour : particulièrement appréciée en pomme de terre sautée
---	--	--	---



Savais-tu que...

...lorsque la pomme de terre originaire du Pérou est arrivée en Suisse, on a longtemps ignoré que les tubercules étaient mangeables ? Les Suisses l'ont longtemps utilisée comme plante en pot, pour ses belles fleurs, ou ont essayé de manger les parties vertes. Mais celles-ci ne sont pas savoureuses et pouvaient même avoir des effets négatifs sur l'organisme !



Je cherche une patate* qui n'est pas difficile à conserver. Je n'aime pas la chair farineuse mais j'aime une chair jaune. * patate = pomme de terre

a) Quelle variété peux-tu recommander à la cliente ?



Je cherche une pomme de terre rouge avec laquelle on peut cuisiner des plats spécifiques.

b) Quelle variété peux-tu recommander au client ?



J'aimerais bien essayer de faire des chips moi-même.

c) Quelle variété peux-tu recommander au client ?



Quelles sont les patates dont la chair est farineuse mais pas fine et qui peuvent être cuites à haute température ?

d) Quelles **deux** variétés peux-tu recommander à la cliente ?



Quelle patate est bien pour accompagner la raclette ?

e) Quelle variété peux-tu recommander à la cliente ?



Je cherche une patate avec une chair fine mais pas farineuse pour faire des pommes de terre sautées.

f) Quelle variété peux-tu recommander au client ?

Activité 2

Cultivons des patates !

1. **Aucune autre plante cultivée en Suisse n'occupe une surface aussi importante que la pomme de terre.** La culture est particulièrement développée en Suisse romande où le climat est plus précoce que dans d'autres régions du pays. Cela signifie que l'on peut planter les pommes de terre plus tôt, ce qui permet d'éviter plus facilement les périodes de sécheresse en été.



Aurélie est l'une des nombreuses agricultrices de pommes de terre en Suisse romande. Elle vit dans le canton de Fribourg et raconte comment se passe la culture des pommes de terre. Écoute bien et complète les phrases.



« Dans ma famille, la culture de la patate est une longue _____.
 Mes grands-parents cultivaient déjà des patates. Entre-temps, notre surface de culture est passée de ____ hectares à ____ hectares. C'est beaucoup.
 Nous produisons entre 800 et 900 _____ de patates par an.
 Nous plantons les patates en avril et il leur faut environ 90 à 120 jours pour _____.
 Cela signifie que nous les récoltons entre août et octobre.
 Une fois que nous les avons récoltées, nous vendons les _____ à une coopérative. Celle-ci distribue les patates à différentes entreprises en fonction de leur _____.
 La variété Agria, par exemple, est utilisée pour la fabrication de frites. Les patates doivent avoir une certaine _____ pour pouvoir être utilisées. Pour les chips, elles doivent par exemple avoir un diamètre de 42 à 70 millimètres. Les patates trop _____ sont données aux animaux. »



Savais-tu que...

... les pommes de terre ont une longue tradition en Suisse romande ? Elles y sont cultivées depuis le début du 18^e siècle et sont rapidement devenues un aliment important pour les plats les plus divers. Aujourd'hui encore, on utilise à Genève et dans le canton de Vaud l'expression «**vacances de patates**», qui désigne les vacances d'automne. Autrefois, à cette période, les enfants devaient aider leurs parents à récolter les pommes de terre !



Activité 2**Cultivons des patates !****2. Tu trouves ici des instructions pour cultiver une pomme de terre.**

Mais attention, il faut d'abord mettre les étapes dans le bon ordre.

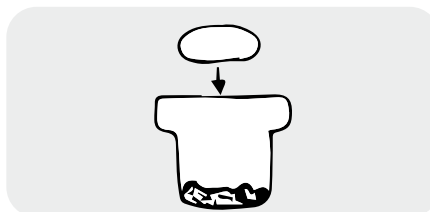
Lis les textes et numérote-les correctement.

Les images sont déjà dans le bon ordre.

Pour t'aider à commencer, nous avons écrit le numéro «1» dans le bon texte.

N° ____

Dès que la tige atteint environ 10 cm de hauteur, tu peux planter la pomme de terre dans un pot plus grand ou dans le jardin.



1

N° 1

Prends une petite pomme de terre et un pot. Remplis le fond du pot avec un peu de terre. Mets la pomme de terre dans le pot.



2

N° ____

Si tu veux planter la pomme de terre dans une plate-bande, tu dois creuser un trou d'environ 10 cm de profondeur. Au bout de quelques jours, verse la terre autour de la plante pour que les nouveaux tubercules restent recouverts. N'oublie pas d'arroser régulièrement.



3

N° ____

Place le pot à un endroit où il n'y a ni trop ni trop peu de soleil. Arrose tous les deux jours pour que la terre reste humide.



4

N° ____

Dès que les premiers germes sortent de la terre, tu peux placer le pot à un endroit où il y a plus de lumière du soleil. L'endroit ne doit cependant pas être trop ensoleillé.



5

Super, maintenant tu sais comment cultiver les pommes de terre !

Mais que pouvons-nous faire avec les pommes de terre ? C'est ce que tu découvrirás dans la prochaine activité !

Activité 3

Différentes façons de manger la raclette

La raclette est un plat au fromage typique de la Suisse, originaire du canton du Valais. Traditionnellement, on la mange avec des pommes de terre recouvertes de fromage fondu.

Pour voir comment un pro racle son fromage, clique sur ce lien :

https://www.youtube.com/watch?v=N5AzJbpkJ_4

1. Et toi ? Comment manges-tu la raclette ?

Dessine et écris autour du four à raclette les ingrédients dont tu as besoin.

Si tu n'as jamais mangé de raclette, utilise ton imagination ou effectue une recherche sur Internet.



2. Comment mange-t-on la raclette ?

- Regarde la vidéo : <https://www.youtube.com/watch?v=vb3ADpFBGf4>
- Note dans la colonne de gauche du tableau les cinq différentes façons de manger la raclette qui sont présentées dans l'ordre chronologique.
- Pour chaque proposition, choisis un emoji en fonction de ton gout. Ensuite, entoure ta façon préférée de déguster la raclette.

						
1	2	3	4	5	6	7



Pour aller plus loin

Explique pourquoi tu as choisi tel emoji [p.ex. « J'ai choisi l'emoji chanceux parce que j'aimerais être à sa place pour goûter cette variante. »]

- Échangez vos avis à deux ou à trois. Voilà quelques questions pour stimuler la discussion :
 - Quels emojis avez-vous mis pour chaque variante ?
 - Quelle variante est la meilleure ?
 - Quelle variante est la pire ?
 - Quelle variante manque à ton avis ?

Comment mangent-ils leur raclette ?	Avis personnel sur la variante



Pour aller plus loin

Préparez un dialogue dans lequel vous parlez des différentes façons de manger la raclette.
 Vous pouvez p.ex. demander « Est-ce que tu connais quelqu'un qui mange la raclette comme toi ? » ou « Est-ce qu'on mange de la raclette dans ta famille ? »

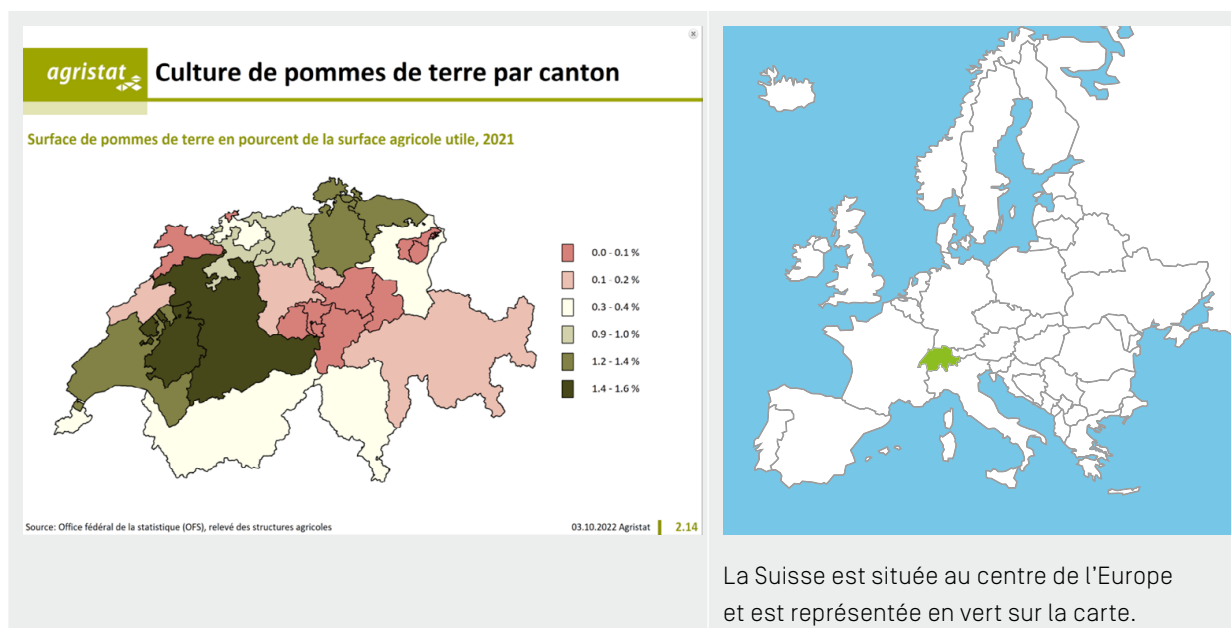
Fiche 1 [solutions]

Activité 1

Les patates en Suisse

La pomme de terre – appelée patate en langue familière – est un aliment de grande importance dans le monde entier. En Suisse romande, elle occupe également une place très particulière. Dans les activités suivantes, tu découvriras pourquoi.

- 1) **Voici une carte de la Suisse. Que montre-t-elle ?** Analyse-la et discute de tes idées avec un-e partenaire. Note ta réponse.



La carte montre...

La carte montre dans quels cantons de Suisse la surface destinée à la culture des pommes de terre est la plus grande.

- 2) **Pourquoi est-ce que les surfaces sont vertes dans les parties ouest et nord de la Suisse ?** Cherche une réponse sur Internet et note-la.

Mots-clés: *géographie, paysage*

La culture de la pomme de terre est plus facile dans les régions basses avec peu de montagnes.

- 3) **On peut diviser la Suisse en trois parties :** les régions germanophones, les régions francophones et les régions italophones. Les régions où on parle français sont appelées la Suisse romande ou aussi la Romandie. **Entoure la Suisse romande sur la carte.** Cherche sur Internet si tu n'es pas sûr.e. Qu'est-ce que tu remarques ?

En Suisse romande, on cultive beaucoup de pommes de terre.

4) Toutes ces variétés de pommes de terre sont cultivées en Suisse:

Bintje  Variété: produit de consommation Type culinaire: chair farineuse Spécifique: très facile à conserver Idéal pour: utilisations culinaires multiples	Charlotte  Variété: produit de consommation Type culinaire: chair ferme Spécifique: très facile à conserver Idéal pour: utilisations multiples	Agria  Variété: produit de consommation et destinée à l'industrie Type culinaire: chair farineuse, haute température Spécifique: chair fine Idéal pour: tout	Cheyenne  Variété: produit de consommation Type culinaire: chair ferme Spécifique: peau rouge Idéal pour: très bien pour salade de pommes de terre et pomme de terre en robe des champs
SH C 1010  Variété: produit destiné à l'industrie Type culinaire: - Spécifique: ronde Idéal pour: pommes chips	Laura  Variété: produit de consommation Type culinaire: chair farineuse Spécifique: peau rouge, très facile à conserver Idéal pour: utilisations culinaires multiples	Lutine  Variété: produit de consommation Type culinaire: chair ferme Spécifique: type grenaille Idéal pour: raclette, salade de pommes de terre	Jelly  Variété: produit de consommation Type culinaire: chair farineuse, haute température Spécifique: gros tubercules (= grand et rond comme une balle), très facile à conserver Idéal pour: utilisations culinaires multiples

Erika  Variété : produit de consommation Type culinaire : chair ferme Spécifique : chair fine Idéal pour : pomme de terre en robe des champs et salade	Queen Anne  Variété : produit de consommation Type culinaire : chair ferme Spécifique : très facile à conserver, chair jaune Idéal pour : utilisations culinaires multiples	Victoria  Variété : produit de consommation Type culinaire : chair farineuse, haute température Spécifique : facile à conserver Idéal pour : utilisations culinaires multiples	Jazzy  Variété : produit de consommation Type culinaire : chair ferme Spécifique : chair fine Idéal pour : particulièrement appréciée en pomme de terre sautée
---	--	--	---



Savais-tu que...

...lorsque la pomme de terre originaire du Pérou est arrivée en Suisse, on a longtemps ignoré que les tubercules étaient mangeables ? Les Suisses l'ont longtemps utilisée comme plante en pot, pour ses belles fleurs, ou ont essayé de manger les parties vertes. Mais celles-ci ne sont pas savoureuses et pouvaient même avoir des effets négatifs sur l'organisme !



Je cherche une patate* qui n'est pas difficile à conserver. Je n'aime pas la chair farineuse mais j'aime une chair jaune. * patate = pomme de terre

- a) Quelle variété peux-tu recommander à la cliente ?

Queen Anne



Je cherche une pomme de terre rouge avec laquelle on peut cuisiner des plats spécifiques.

- b) Quelle variété peux-tu recommander au client ?

Cheyenne



J'aimerais bien essayer de faire des chips moi-même.

- c) Quelle variété peux-tu recommander au client ?

SH C 1010



Quelles sont les patates dont la chair est farineuse mais pas fine et qui peuvent être cuites à haute température ?

- d) Quelles **deux** variétés peux-tu recommander à la cliente ?

Victoria & Jelly



Quelle patate est bien pour accompagner la raclette ?

- e) Quelle variété peux-tu recommander à la cliente ?

Lutine



Je cherche une patate avec une chair fine mais pas farineuse pour faire des pommes de terre sautées.

- f) Quelle variété peux-tu recommander au client ?

Jazzy

Activité 2

Cultivons des patates !

1. **Aucune autre plante cultivée en Suisse n'occupe une surface aussi importante que la pomme de terre.** La culture est particulièrement développée en Suisse romande où le climat est plus précoce que dans d'autres régions du pays. Cela signifie que l'on peut planter les pommes de terre plus tôt, ce qui permet d'éviter plus facilement les périodes de sécheresse en été.



Aurélie est l'une des nombreuses agricultrices de pommes de terre en Suisse romande. Elle vit dans le canton de Fribourg et raconte comment se passe la culture des pommes de terre. Écoute bien et complète les phrases.



« Dans ma famille, la culture de la patate est une longue **tradition**. Mes grands-parents cultivaient déjà des patates. Entre-temps, notre surface de culture est passée de **15** hectares à **25** hectares. C'est beaucoup. Nous produisons entre 800 et 900 **tonnes** de patates par an. Nous plantons les patates en avril et il leur faut environ 90 à 120 jours pour **pousser**. Cela signifie que nous les récoltons entre août et octobre. Une fois que nous les avons récoltées, nous vendons les **patates** à une coopérative. Celle-ci distribue les patates à différentes entreprises en fonction de leur **variété**. La variété Agria, par exemple, est utilisée pour la fabrication de frites. Les patates doivent avoir une certaine **taille** pour pouvoir être utilisées. Pour les chips, elles doivent par exemple avoir un diamètre de 42 à 70 millimètres. Les patates trop **petites** sont données aux animaux. »



Savais-tu que...

... les pommes de terre ont une longue tradition en Suisse romande ? Elles y sont cultivées depuis le début du 18^e siècle et sont rapidement devenues un aliment important pour les plats les plus divers. Aujourd'hui encore, on utilise à Genève et dans le canton de Vaud l'expression «**vacances de patates**», qui désigne les vacances d'automne. Autrefois, à cette période, les enfants devaient aider leurs parents à récolter les pommes de terre !



Activité 2**Cultivons des patates !****2. Tu trouves ici des instructions pour cultiver une pomme de terre.**

Mais attention, il faut d'abord mettre les étapes dans le bon ordre.

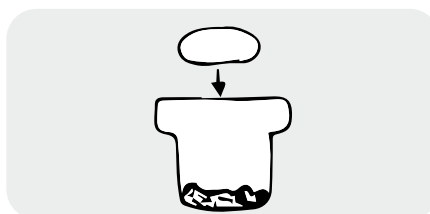
Lis les textes et numérote-les correctement.

Les images sont déjà dans le bon ordre.

Pour t'aider à commencer, nous avons écrit le numéro «1» dans le bon texte.

N° 4

Dès que la tige atteint environ 10 cm de hauteur, tu peux planter la pomme de terre dans un pot plus grand ou dans le jardin.



1

N° 1

Prends une petite pomme de terre et un pot. Remplis le fond du pot avec un peu de terre. Mets la pomme de terre dans le pot.



2

N° 5

Si tu veux planter la pomme de terre dans une plate-bande, tu dois creuser un trou d'environ 10 cm de profondeur. Au bout de quelques jours, verse la terre autour de la plante pour que les nouveaux tubercules restent recouverts. N'oublie pas d'arroser régulièrement.



3

N° 2

Place le pot à un endroit où il n'y a ni trop ni trop peu de soleil. Arrose tous les deux jours pour que la terre reste humide.



4

N° 3

Dès que les premiers germes sortent de la terre, tu peux placer le pot à un endroit où il y a plus de lumière du soleil. L'endroit ne doit cependant pas être trop ensoleillé.



5

Super, maintenant tu sais comment cultiver les pommes de terre !

Mais que pouvons-nous faire avec les pommes de terre ? C'est ce que tu découvrirais dans la prochaine activité !

Activité 3

Différentes façons de manger la raclette

La raclette est un plat au fromage typique de la Suisse, originaire du canton du Valais. Traditionnellement, on la mange avec des pommes de terre recouvertes de fromage fondu.

Pour voir comment un pro racle son fromage, clique sur ce lien :

https://www.youtube.com/watch?v=N5AzJbpkJ_4

1. Et toi ? Comment manges-tu la raclette ?

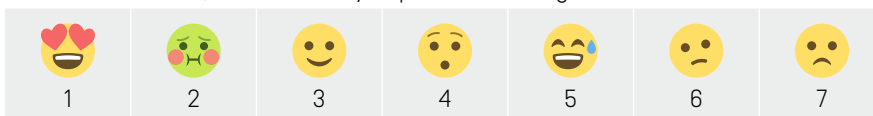
Dessine et écris autour du four à raclette les ingrédients dont tu as besoin.

Si tu n'as jamais mangé de raclette, utilise ton imagination ou effectue une recherche sur Internet.



2. Comment mange-t-on la raclette ?

- Regarde la vidéo : <https://www.youtube.com/watch?v=vb3ADpFBGf4>
- Note dans la colonne de gauche du tableau les cinq différentes façons de manger la raclette qui sont présentées dans l'ordre chronologique.
- Pour chaque proposition, choisis un emoji en fonction de ton gout. Ensuite, entoure ta façon préférée de déguster la raclette.



Pour aller plus loin

Explique pourquoi tu as choisi tel emoji [p.ex. « J'ai choisi l'emoji chanceux parce que j'aimerais être à sa place pour goûter cette variante. »]

- Échangez vos avis à deux ou à trois. Voilà quelques questions pour stimuler la discussion :
 - Quels emojis avez-vous mis pour chaque variante ?
 - Quelle variante est la meilleure ?
 - Quelle variante est la pire ?
 - Quelle variante manque à ton avis ?

Comment mangent-ils leur raclette ?	Avis personnel sur la variante
Avec des légumes	Solutions individuelles
Avec du lard	
Avec de l'ananas	
Avec des saucisses	
Avec un petit oignon blanc	



Pour aller plus loin

Préparez un dialogue dans lequel vous parlez des différentes façons de manger la raclette.

Vous pouvez p.ex. demander « Est-ce que tu connais quelqu'un qui mange la raclette comme toi ? » ou « Est-ce qu'on mange de la raclette dans ta famille ? »

Fiche 2**Découvrir la Suisse romande à travers deux produits régionaux: vin & montres**

Élaboré par: Laura Giger, Céline Hutter,
Julia Rattunde, Sara Willi
Supervision: Barbara Wolfer et Martina Schlauri
Haute École Pédagogique St-Gall

Niveau: A2-B1

 env. 60 min

Objectifs

1. Je découvre les vignobles, les caves suisses romandes et leur production de vin.
2. Je connais différentes façons de mesurer le temps qui passe et d'en parler.

Lis les cinq parties du texte sur la production du vin.

Introduction

Les raisins poussent dans les vignes, le plus souvent sur des champs orientés en plein sud. La région de Lavaux, proche du Lac Léman, est très connue en Suisse Romande. Il y a plusieurs facteurs qui font un bon vin. Parmi ceux-ci, on compte le type de raisins, la localisation, l'ensoleillement et bien d'autres encore. La production de vin comporte cinq étapes.



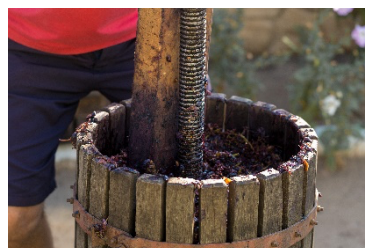
1) La récolte du raisin

La production du vin commence par la récolte du raisin. Cette activité est nommée «vendange». Les vendanges manuelles sont plus respectueuses du raisin que celles avec une machine. Selon le type de vin prévu, on a une période de récolte différente mais toutes pendant l'automne.



2) Pressoir à vin

Les raisins sont pressés dans un appareil que l'on appelle un pressoir. Autrefois, on pressait avec les pieds mais il existe aujourd'hui différents systèmes permettant d'exercer une forte pression sur les raisins.



3) Fermentation

Le produit liquide qui sort du pressoir s'appelle le mout. Le mout est stocké dans des futs ou des cuves. Le mout va alors fermenter grâce à des bactéries et des champignons. Lors de la fermentation, le sucre se transforme en alcool.



4) Élevage et collage du vin

Le vin est ensuite stocké pour en modifier le gout. On appelle cette étape l'élevage ou le collage du vin. Le but principal est d'obtenir un vin le plus gouteux possible



5) Mise en bouteille

Finalement, le vin est mis en bouteille, étiqueté et soit consommé directement soit conservé plus longtemps.



Activité 2

<<

Indique par une croix si la phrase est vraie ou fausse.

Corrige les phrases qui sont fausses.

	Vrai	Faux
1) Les raisins poussent sur des champs en direction du nord.	☐	☐
2) La récolte des raisins est faite avec une machine ou à la main.	☐	☐
3) Les raisins sont seulement pressés par les pieds.	☐	☐
4) Pendant la fermentation, le sucre devient du sel.	☐	☐
5) Pendant l'élevage, on essaye d'obtenir un vin plus gouteux.	☐	☐

Activité 3

<<

Tes parents cherchent un bon vin blanc pour une raclette.

- a) Crée et dessine une étiquette originale sur la bouteille d'un vin suisse romand.
- b) Décris en deux phrases pourquoi tes parents doivent acheter cette bouteille de vin blanc pour la raclette.



Activité 4

Exercice de réflexion sur le temps

La Suisse, et plus particulièrement la Romandie, est connue pour son industrie horlogère. Dans ces activités, nous souhaitons nous consacrer au temps, à son importance et à sa mesure, ainsi qu'à illustrer la diversité des montres existantes.

Notre quotidien est fortement déterminé par le temps. Les rendez-vous, les heures de cours à l'école, les heures de départ des transports publics ne sont que quelques exemples où le temps joue un rôle important.

1. Réponds individuellement aux questions en prenant quelques notes.

- a) Quelle(s) affirmation(s) te concerne(nt) ?
- ☐ Je porte une montre à cadran.
 - ☐ Je ne porte jamais de montre.
 - ☐ Je consulte l'heure sur mon téléphone portable.
 - ☐ Je calcule mon temps en fonction de la position du soleil.
 - ☐ Je regarde l'heure sur l'horloge de l'église.
 - ☐ Je calcule l'heure en fonction de la sonnerie de la cloche.
- b) Dans quelle(s) situation(s) trouves-tu que le temps passe vite / lentement ?
- _____
- _____
- c) Pour quelles choses souhaiterais-tu avoir plus de temps ?
- _____
- _____
- d) As-tu l'impression que tu manques de temps ? Si oui, pourquoi ?
- _____
- _____
- e) Quelles situations considères-tu comme une perte de temps ?
- _____
- _____
- f) Quelle période choisirais-tu si tu pouvais voyager dans le temps ?
- _____
- _____

2. Présentez et discutez vos réponses en groupe.



Pour aller plus loin

Voici une activité pour tester la précision de ta perception du temps :
Lève-toi. Essaie de t'asseoir après exactement une minute.
Aucune aide n'est autorisée !

Activité 5

Diversité des instruments de mesure du temps

Écris le bon mot sous chaque image.



Aide : Commence par les noms des montres que tu connais.
Cherche les autres dans un dictionnaire.

la montre à cadran
la montre digitale
la montre de luxe

l'horloge à affichage binaire
l'horloge à coucou
le chronomètre

le sablier
le cadran solaire
le réveil



1 _____



2 _____



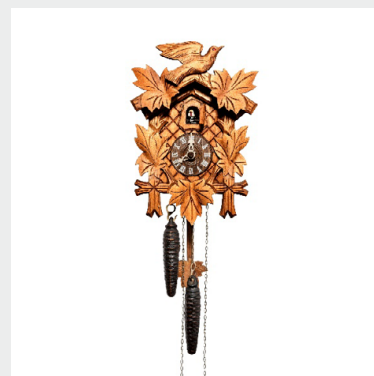
3 _____



4 _____



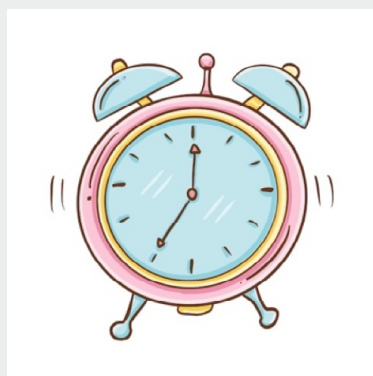
5 _____



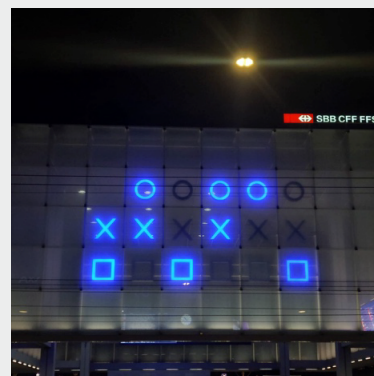
6 _____



7 _____



8 _____



9 _____

1. Crée une ligne du temps qui représente la naissance des différents instruments de mesure du temps.

- a) Devine d'abord quels sont les instruments les plus anciens ou les plus récents.
La flèche représente le temps qui passe de gauche à droite.
Mets le plus ancien instrument à gauche.



- b) Vérifie ensuite en regardant les solutions de la fiche ou en effectuant une recherche sur Internet.

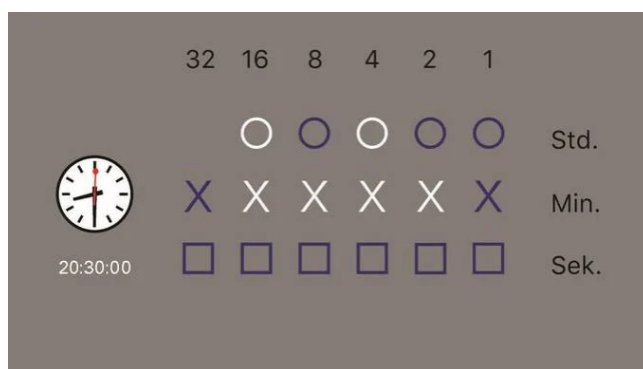
2. À la gare de Saint-Gall (une ville à l'est de la Suisse), il y a une horloge à affichage binaire.

Le temps est calculé par des puissances de 2 et pas sur 10 comme dans le système décimal avec lequel nous calculons d'habitude. Pour calculer le temps, il faut additionner les parties illuminées. Pour représenter tous les temps des 24 heures de notre journée, il faut utiliser les puissances 0 à 5 du chiffre 2 qui a donné son nom au système binaire.

$$2^0 = 1; 2^1 = 2; 2^2 = 4; 2^3 = 8; 2^4 = 16; 2^5 = 32.$$

3. Scanne les codes QR pour voir les images en bonne résolution.

Quelle heure est-il ?



Il est _____

Il est _____

Fiche 2 [solutions]**Découvrir la Suisse romande à travers deux produits régionaux : vin & montres****Activité 1**

Lis les cinq parties du texte sur la production du vin.

Introduction

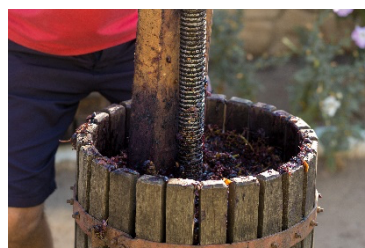
Les raisins poussent dans les vignes, le plus souvent sur des champs orientés en plein sud. La région de Lavaux, proche du Lac Léman, est très connue en Suisse Romande. Il y a plusieurs facteurs qui font un bon vin. Parmi ceux-ci, on compte le type de raisins, la localisation, l'ensoleillement et bien d'autres encore. La production de vin comporte cinq étapes.

**1) La récolte du raisin**

La production du vin commence par la récolte du raisin. Cette activité est nommée «vendange». Les vendanges manuelles sont plus respectueuses du raisin que celles avec une machine. Selon le type de vin prévu, on a une période de récolte différente mais toutes pendant l'automne.

**2) Pressoir à vin**

Les raisins sont pressés dans un appareil que l'on appelle un pressoir. Autrefois, on pressait avec les pieds mais il existe aujourd'hui différents systèmes permettant d'exercer une forte pression sur les raisins.

**3) Fermentation**

Le produit liquide qui sort du pressoir s'appelle le mout. Le mout est stocké dans des futs ou des cuves. Le mout va alors fermenter grâce à des bactéries et des champignons. Lors de la fermentation, le sucre se transforme en alcool.

**4) Élevage et collage du vin**

Le vin est ensuite stocké pour en modifier le goût. On appelle cette étape l'élevage ou le collage du vin. Le but principal est d'obtenir un vin le plus gouteux possible.

**5) Mise en bouteille**

Finalement, le vin est mis en bouteille, étiqueté et soit consommé directement soit conservé plus longtemps.



Activité 2

<<

Indique par une croix si la phrase est vraie ou fausse.

Corrige les phrases qui sont fausses.

	Vrai	Faux
1) Les raisins poussent sur des champs en direction du nord.	☐	☒
2) La récolte des raisins est faite avec une machine ou à la main.	☒	☐
3) Les raisins sont seulement pressés par les pieds.	☐	☒
4) Pendant la fermentation, le sucre devient du sel.	☐	☒
5) Pendant l'élevage, on essaye d'obtenir un vin plus gouteux.	☒	☐

1) en direction du sud

3) par le pressoir

4) de l'alcool

Activité 3

<<

Tes parents cherchent un bon vin blanc pour une raclette.

- a) Crée et dessine une étiquette originale sur la bouteille d'un vin suisse romand.
- b) Décris en deux phrases pourquoi tes parents doivent acheter cette bouteille de vin blanc pour la raclette.

Solutions individuelles



Activité 4**Exercice de réflexion sur le temps**

La Suisse, et plus particulièrement la Romandie, est connue pour son industrie horlogère. Dans ces activités, nous souhaitons nous consacrer au temps, à son importance et à sa mesure, ainsi qu'à illustrer la diversité des montres existantes.

Notre quotidien est fortement déterminé par le temps. Les rendez-vous, les heures de cours à l'école, les heures de départ des transports publics ne sont que quelques exemples où le temps joue un rôle important.

1. Réponds individuellement aux questions en prenant quelques notes.

- a) Quelle(s) affirmation(s) te concerne(nt) ?

Solutions individuelles

- ☐ Je porte une montre à cadran.
- ☐ Je ne porte jamais de montre.
- ☐ Je consulte l'heure sur mon téléphone portable.
- ☐ Je calcule mon temps en fonction de la position du soleil.
- ☐ Je regarde l'heure sur l'horloge de l'église.
- ☐ Je calcule l'heure en fonction de la sonnerie de la cloche.

- b) Dans quelle(s) situation(s) trouves-tu que le temps passe vite / lentement ?

Solutions individuelles

- c) Pour quelles choses souhaiterais-tu avoir plus de temps ?

Solutions individuelles

- d) As-tu l'impression que tu manques de temps ? Si oui, pourquoi ?

Solutions individuelles

- e) Quelles situations considères-tu comme une perte de temps ?

Solutions individuelles

- f) Quelle période choisirais-tu si tu pouvais voyager dans le temps ?

Solutions individuelles

2. Présentez et discutez vos réponses en groupe.**Pour aller plus loin**

Voici une activité pour tester la précision de ta perception du temps :
Lève-toi. Essaie de t'asseoir après exactement une minute.
Aucune aide n'est autorisée !

Activité 5

Diversité des instruments de mesure du temps

Écris le bon mot sous chaque image.



Aide : Commence par les noms des montres que tu connais.
Cherche les autres dans un dictionnaire.

la montre à cadran
la montre digitale
la montre de luxe

l'horloge à affichage binaire
l'horloge à coucou
le chronomètre

le sablier
le cadran solaire
le réveil



1. *le chronomètre*



2. *la montre à cadran*



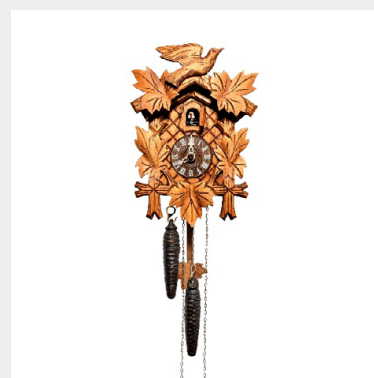
3. *le sablier*



4. *la montre de luxe*



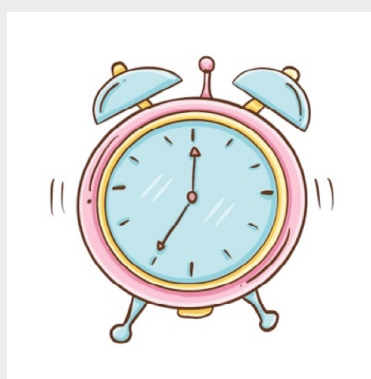
5. *le cadran solaire*



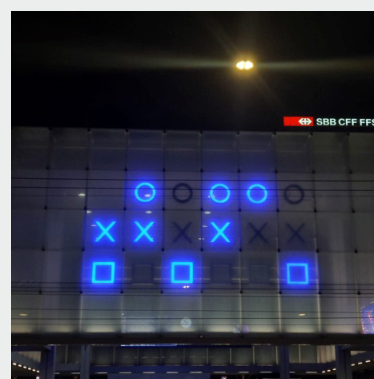
6. *l'horloge à coucou*



7. *la montre digitale*



8. *le réveil*



9. *l'horloge à affichage binaire*

1. Crée une ligne du temps qui représente la naissance des différents instruments de mesure du temps.

- a) Devine d'abord quels sont les instruments les plus anciens ou les plus récents.
La flèche représente le temps qui passe de gauche à droite.
Mets le plus ancien instrument à gauche.

2500 av. J.-C.	14 ^e s.	1619	1787	1821	1821	1970
le cadran solaire	le sablier	l'horloge à coucou	le réveil	la montre à cadran	le chrono- mètre	la montre digitale

- b) Vérifie ensuite en regardant les solutions de la fiche ou en effectuant une recherche sur Internet.

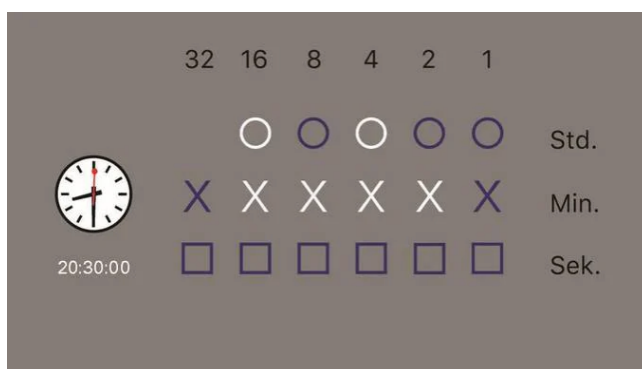
2. À la gare de Saint-Gall (une ville à l'est de la Suisse), il y a une horloge à affichage binaire.

Le temps est calculé par des puissances de 2 et pas sur 10 comme dans le système décimal avec lequel nous calculons d'habitude. Pour calculer le temps, il faut additionner les parties illuminées. Pour représenter tous les temps des 24 heures de notre journée, il faut utiliser les puissances 0 à 5 du chiffre 2 qui a donné son nom au système binaire.

$$2^0 = 1; 2^1 = 2; 2^2 = 4; 2^3 = 8; 2^4 = 16; 2^5 = 32.$$

3. Scanne les codes QR pour voir les images en bonne résolution.

Quelle heure est-il ?



Il est 21:33:24



Il est 17:09:23

Fiche 1

Cultures de pommes de terre © Agristat / Carte de l'Europe © Freepik / Agricultrice © Freepik /
Pommes de terre © chandlervid85 | Freepik / Emojis © pch.vector | Freepik

Fiche 2

Vignes Lavaux © Debora Orlando / Récolte du raisin © RRF | Adobe Stock / Récolte du raisin © jcomp | Freepik / Pressoir à vin © Mountains Hunter | Adobe Stock / Fermentation © Freepik / Élevage du vin © Freepik / Mise en bouteille © Freepik / Bouteille de vin © vecstock | Freepik

Chronomètre © iconicbestiary | Freepik / Montre à cadran © rawpixel.com | Freepik / Sablier © juicy_fish | Freepik / Montre de luxe © Volodymyr Shcherbak | Adobe Stock / cadran solaire © vwalakte | Freepik / Horloge à coucou © by-studio | Adobe Stock / Montre digitale © rawpixel.com | Freepik / Réveil © lunnadesign | Freepik / Horloge binaire © Luzernerzeitung

QR codes:

Horloge binaire © Luzernerzeitung