

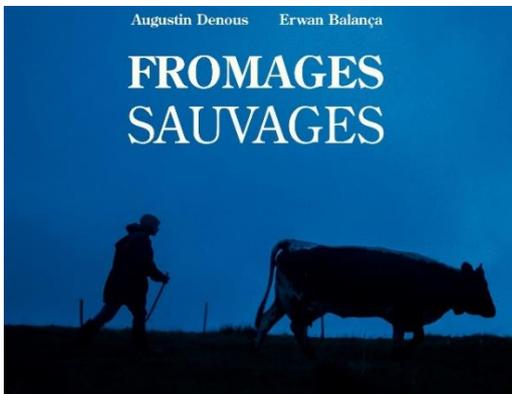
Source RFI	https://www.rfi.fr/fr/podcasts/20201114-fromages-sauvages
Durée de la séance	1h
Savoir-faire langagier(s)	Présenter l'histoire d'un fromage, ses origines Décrire les étapes de fabrication d'un fromage Détailler la composition d'un fromage
Outils langagiers	Lexique de la production fromagère

1 MISE EN ROUTE

🕒 Déclencheur ⌚ 10 minutes 🗣️ Production et compréhension orales 🤝 En binômes puis grand groupe

Conseil : Demander aux apprenants de citer trois fromages qu'ils connaissent pour les amener à mobiliser leurs connaissances et partager leur expérience. Montrer / vidéoprojeter les documents iconographiques suivants. En petits groupes, les apprenants interagissent pour faire des hypothèses sur le thème de la séquence et mobiliser leurs ressources linguistiques. L'enseignant pourra aussi attirer l'attention des étudiants sur la première photo et l'association photo-titre (fromage-sauvage).

1/ Observez les photos suivantes. Quel voyage gastronomique allons-nous faire aujourd'hui ?



Conseil : Faire lire les questions au préalable aux apprenants. Cacher la suite du document. Diffuser le son et faire répondre aux questions en binômes. Procéder ensuite à une seconde écoute et valider les réponses en grand groupe.

2/ Voici une présentation de la Fourme d'Ambert. Écoutez le reportage. Remettez dans l'ordre les grandes caractéristiques évoquées par Augustin Denous :

Matières premières

Origines

Processus de fabrication

Type de fromage

1 :

2 :

3 :

4 :

Corrigé : 1 : Origines ; 2 : Type de fromage ; 3 : Matières premières ; 4 : Processus de fabrication.

3/ Réécoutez le reportage et répondez ensuite aux questions suivantes en entourant la bonne réponse !

Traditionnellement, la fourme d'Ambert est un fromage produit

- a. à Roquefort.
- b. dans l'Aveyron.
- c. **en Auvergne.**

Ce fromage est fabriqué à partir de lait de vache

- a. cru.
- b. **pasteurisé.**
- c. thermisé.

4/ Retrouvez l'origine de chaque race de vache mentionnée dans le reportage :

Races bovines		Origine géographique	
La Prim'Holstein	A ●	1 ●	L'Auvergne
La Salers	B ●	2 ●	La Hollande
L'Aubrac	C ●	3 ●	L'Aveyron

Corrigé : A2 – B1 – C3

TRANSCRIPTION :

- Clémence Denavit : Il y a un autre fromage qui est assez emblématique, c'est la fourme d'Ambert, alors c'est un fromage que je qualifie « bleu ». Est-ce que vous pourriez nous raconter l'histoire de la fourme d'Ambert ?

- Augustin Denous : L'origine même du mot fromage, il est lié avec le mot « fourme », donc c'est véritablement l'un des premiers fromages qu'on a fabriqué. La fourme d'Ambert, c'est un fromage donc traditionnel d'Auvergne qui est donc un fromage bleu, donc type un peu roquefort, mais évidemment au lait de vache. Et la fourme d'Ambert, traditionnellement, c'est des fromages qui sont fabriqués au lait cru. L'appellation « fourme d'Ambert », elle ... Ne prévoyez pas que le fromage soit nécessairement au lait cru. Donc des fabrications au lait pasteurisé se sont développées dans les années soixante-dix, quatre-vingt, et aujourd'hui, quasiment l'intégralité de la fabrication de la fourme d'Ambert est au lait pasteurisé, donc c'est un fromage qui est affiné très peu de temps, qui est affiné quasiment un mois, et voilà, aujourd'hui, vous avez 98 % de la fabrication de la fourme d'Ambert en Auvergne qui est 100 % pasteurisée avec du lait de vache Prim'Holstein. Donc la vache Prim'Holstein c'est donc une vache qui nous vient de Hollande et qui est une vache extrêmement productive, c'est la vache blanche et noire, c'est celle qu'on trouve le plus en France, et c'est vrai que et bien malheureusement, ça ne traduit pas la richesse du terroir auvergnat puisqu'en Auvergne, vous avez des races de vaches, vous avez la Salers, vous avez aussi, un petit peu plus bas, c'est dans l'Aveyron mais c'est aussi des très belles vaches, vous avez l'Aubrac qui sont des vaches extraordinaires et aujourd'hui, la fourme d'Ambert, c'est simplement une fabrication qui est à 98 % industrielle et pasteurisée.

2 BOÎTE À OUTILS

① Repérage et conceptualisation ⌚ 15 minutes 📖 Compréhension écrite et orale 🗨️ En binômes puis en grand groupe

Conseil : Faire écouter l'audio une troisième fois. Projeter la boîte à outils et faire compléter en binômes.

Réécoutez le reportage et complétez la boîte à outils.



POUR PRÉSENTER LES PARTICULARITÉS D'UN FROMAGE RÉGIONAL

Décrire un fromage

Pour présenter les origines :

- ➔ Raconter l'histoire de
- ➔ L'origine même
- ➔ L'un des premiers fromages qu'on a fabriqué
- ➔ Emblématique
- ➔ Un fromage traditionnel d'Auvergne
- ➔ Le terroir auvergnat

Ex : « L'origine même du mot fromage est liée avec le mot fourme. »
« Cela ne traduit pas la richesse du terroir auvergnat »

Pour décrire le type de fromage :

- ➔ Un fromage type Roquefort = un fromage à pâte persillée, un fromage bleu
- ➔ Un fromage à pâte molle
- ➔ Un fromage à pâte dure
- ➔ Un fromage frais

Détailler la fabrication d'un fromage

Pour présenter les matières premières :

- ➔ Un fromage au lait de vache
- ➔ Un fromage au lait de chèvre, un fromage au lait de brebis
- ➔ Le lait cru ≠ le lait pasteurisé
- ➔ La vache Prim'Holstein, la vache Salers, la vache Aubrac
- ➔ Une vache extrêmement productive

Ex : « Ne prévoyez pas que le fromage soit nécessairement au lait cru. »

Pour présenter un processus de fabrication :

- ➔ La fabrication au lait pasteurisé
- ➔ Un fromage affiné très peu de temps, le temps d'affinage d'un fromage
- ➔ Un fromage qui a une longue durée d'affinage (entre 9 et 24 mois)
- ➔ Une fabrication industrielle ≠ une fabrication artisanale

Ex : « Une fabrication qui est à 98 % industrielle et pasteurisée. »
« Un fromage qui est affiné quasiment un mois »

3 EXERCICE

🕒 Systématisation 🕒 15 minutes 🗣️ interaction orale 🔄 En binômes

Conseil : Imprimer les cartes-images de la page suivante, les découper ligne par ligne, plier au milieu pour avoir une face avant (nom et photo du fromage) et une face arrière (informations sur le fromage). Distribuer un jeu de 6 cartes-images par binôme, face avant visible. À tour de rôle, les apprenants en binôme choisissent une carte. En utilisant les mots de la boîte à outils, ils font des hypothèses sur le fromage représenté : type, processus de fabrication, durée de l'affinage, origine géographique. Ils vérifient ensuite avec les informations au dos des cartes. Pour aider les apprenants à se repérer dans les régions de production fromagère en France, projeter la carte :

https://2.bp.blogspot.com/-4GhJiaf8L_M/WLhBDmu-6dI/AAAAAAAAqSw/fAGZ4ZNLhXIU1PGaqagho2SUhbK3cp_HaQCLcB/s1600/carte_france_fromage_aop_0.png

À deux, piochez à tour de rôle une carte qui présente un fromage. En utilisant les mots de la boîte à outils, donnez le plus d'informations possibles sur ce fromage (type de fromage, processus de fabrication, durée de l'affinage, origine...). Vous pouvez faire des hypothèses ! Vérifiez ensuite avec les informations au dos des cartes.



	<p>Le Sainte-Maure de Touraine</p>	<p>Le Sainte-Maure de Touraine Fabrication traditionnelle : lait cru de chèvre Type de fromage : fromage à pâte molle Affinage : minimum 10 jours Origine : Touraine (Centre-Val de Loire)</p>
	<p>Le brie</p>	<p>Le brie Fabrication traditionnelle : lait cru de vache Type de fromage : fromage à pâte molle Affinage : minimum 3 semaines (6 à 8 semaines pour arriver à maturité) Origine : Champagne, Ile-de-France (Grand Est, Ile-de-France)</p>
	<p>Le munster</p>	<p>Le munster Fabrication traditionnelle : lait cru de vache Type de fromage : fromage à pâte molle Affinage : 21 jours Origine : Alsace, Vosges (Grand Est)</p>

 <p>https://www.salon-agriculture.com</p>	<p>Le comté</p>	<p>Le comté</p> <p>Fabrication traditionnelle : lait cru de vache Type de fromage : fromage à pâte dure Affinage : 4 mois minimum Origine : Franche-Comté (Bourgogne-Franche-Comté)</p>
 <p>https://blog-lefromage.com/2014/02/16/le-fromage-roquefort-de-lartisan-le-vieux-berger/</p>	<p>Le roquefort</p>	<p>Le roquefort</p> <p>Fabrication traditionnelle : lait cru de brebis Type de fromage : fromage à pâte persillée Affinage : 3 mois minimum Origine : Aveyron (Aquitaine- Midi Pyrénées)</p>
 <p>https://www.inao.gouv.fr/eng/Our-News/La-Brousse-du-Rove-reconnue-en-AOP</p>	<p>La brousse du rove</p>	<p>La brousse du rove</p> <p>Fabrication traditionnelle : lait cru de chèvre Texture : fromage frais Affinage : sans affinage Origine : Bouches du Rhône, Var, Vaucluse (Provance- Alpes -Côte d'Azur)</p>

Exemple de production : Le Sainte-Maure de Touraine est un fromage au lait de chèvre comme le mentionne l'étiquette. C'est un fromage traditionnellement fabriqué au lait cru. On utilise du lait pasteurisé dans la production industrielle de ce fromage. L'affinage est assez rapide. C'est un fromage qui vient du centre de la France, de la région de Tours.

4 EN SITUATION !

🕒 Réinvestissement ⌚ 20 minutes 🗣️ Interaction orale 👥 En grand groupe



<https://twitter.com/salondufromage>

Conseil : Répartir la classe en deux sous-groupes : les exposants et les visiteurs. Désigner au moins trois exposants pour qu'il y ait une variété dans les présentations. Constituer des binômes si le nombre d'apprenants est important. Encourager les exposants à valoriser les fromages qu'ils présentent, à en présenter les origines, le caractère... Inciter les apprenants qui jouent le rôle de visiteurs à demander des précisions sur le fromage, sur la manière de le consommer, etc.

6

Vous participez au salon international des fromages de qualité. En tant qu'exposant.e, vous présentez un fromage de votre choix. Il peut s'agir d'un fromage produit ou apprécié dans votre pays. Vous présentez le type de fromage, ses origines, le mode de fabrication, etc.

Les visiteurs s'informent, posent des questions, comparent les fromages entre eux.

Proposition de grille d'évaluation :

	★	★★	★★★
Fournir des informations, éventuellement des anecdotes sur les origines / l'histoire d'un fromage			
Décrire un type de fromage			
Présenter les matières premières			
Présenter un processus de fabrication			

Exemple d'interaction :

- Je vous présente le « paški sir », le fromage de l'île de Pag en Croatie. C'est un fromage traditionnel emblématique de la gastronomie croate. C'est un fromage à pâte dure, relativement salé, fait au lait de brebis. On utilise du lait cru.
- La production est artisanale ?
- Oui, il n'y a pas de production industrielle. On utilise uniquement le lait des brebis de l'île de Pag.
- Quelle est la durée de l'affinage ?
- Entre 3 et 12 mois.

Source des documents

<https://www.editions-ulmer.fr/editions-ulmer/fromages-sauvages-762-cl.htm>

<https://media.lesechos.com/api/v1/images/view/5bf428fd3e454650a35f8d8f/1280x720/06054447985-web-tete.jpg>

<https://www.vosgesmatin.fr/maqazine-gastronomie-et-vins/2019/11/18/bernard-antony-maitre-fromager-sans-les-producteurs-on-n-est-rien>

<https://livre.fnac.com/a14954671/Augustin-Denous-Fromages-sauvages>