

ISSN 1286-6947

le **P**etit **Q**uotidien

Le sais-tu ?

On trouve des vignes dans 17 des 27 régions de France. Selon ces régions, la couleur du raisin, son goût, sa forme... changent.



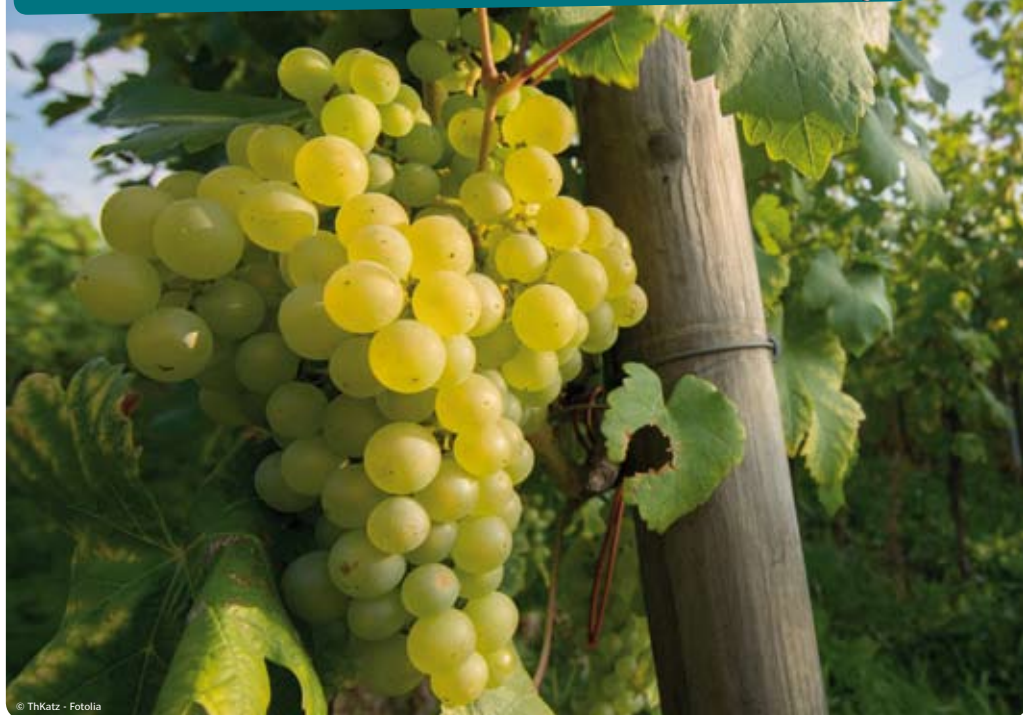
Édition spéciale réalisée avec l'association Vin & Société

Édition 2014-2015

Tous les jours sauf le dimanche

La vigne en France : un métier, une histoire, un art !

La vigne est une plante qui produit du raisin. En France, selon la région où elle pousse, le raisin récolté est différent. Découvre cette culture !



© ThKatz - Fotolia

Ce journal est imprimé sur du papier respectant la forêt.

La culture de la vigne p. 2-3 : Le raisin, toute une histoire p. 6 : Réveille tes papilles ! p. 7

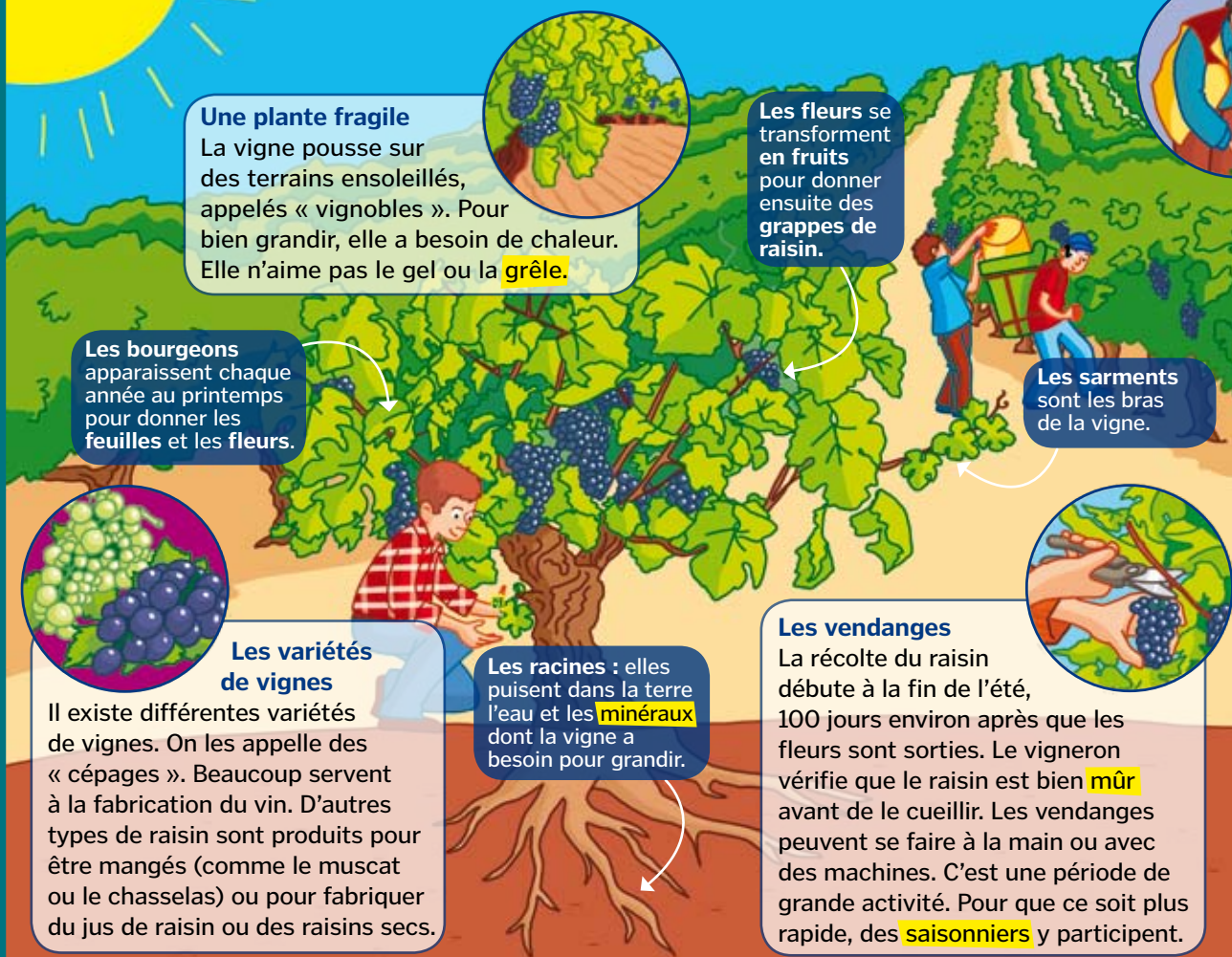
La vigne est une plante **grimpante** très fragile : sa culture demande beaucoup de soins et d'attention. Pour bien grandir, elle a besoin d'un climat **tempéré**. Le fruit qu'elle produit est le raisin : on peut le manger à table ou l'utiliser pour fabriquer du jus, du vin...

En savoir plus

La vigne abrite de nombreux animaux : oiseaux, lièvres, insectes... Certains lui sont très utiles, comme la coccinelle : elle se nourrit des pucerons qui abîment la vigne.



LA CULTURE DE LA VIGNE



Une plante fragile
La vigne pousse sur des terrains ensoleillés, appelés « vignobles ». Pour bien grandir, elle a besoin de chaleur. Elle n'aime pas le gel ou la **grêle**.

Les fleurs se transforment en fruits pour donner ensuite des **grappes de raisin**.

Le gardien de la vigne
Le vigneron prend soin de la vigne. C'est lui qui plante le cep (le pied de vigne) et taille les sarments pour que la vigne puisse bien grandir. Il la soigne lorsqu'elle est malade et lutte contre ses ennemis (ex. : champignons, pucerons).

Les bourgeons apparaissent chaque année au printemps pour donner les feuilles et les fleurs.

Les sarments sont les bras de la vigne.



Les variétés de vignes
Il existe différentes variétés de vignes. On les appelle des « cépages ». Beaucoup servent à la fabrication du vin. D'autres types de raisin sont produits pour être mangés (comme le muscat ou le chasselas) ou pour fabriquer du jus de raisin ou des raisins secs.

Les racines : elles puisent dans la terre l'eau et les **minéraux** dont la vigne a besoin pour grandir.

Les vendanges
La récolte du raisin débute à la fin de l'été, 100 jours environ après que les fleurs sont sorties. Le vigneron vérifie que le raisin est bien **mûr** avant de le cueillir. Les vendanges peuvent se faire à la main ou avec des machines. C'est une période de grande activité. Pour que ce soit plus rapide, des **saisonniers** y participent.

LE GRAIN DE RAISIN À LA LOUPE



Les mots difficiles

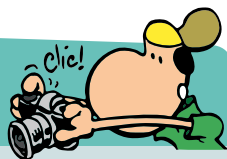
- Grimpant (ici) :** dont la tige s'accroche à un fil de fer pour pousser.
- Tempéré (ici) :** qui n'est ni trop chaud ni trop froid.
- Grêle :** pluie gelée.
- Mûr (ici) :** qui est bon à récolter.
- Saisonnier (ici) :** Personne engagée pour un travail de courte durée.
- Minéral :** matière qui constitue les roches.

Le coin des Incollables

- Vrai ou faux ? On coupe les grappes de raisin à l'aide d'une paire de ciseaux.**
Faux, on utilise un sécateur.
- Lequel de ces raisins est un raisin sec : le raisin de Corinthe ou le raisin de Corinne ?**
Le raisin de Corinthe.

Textes : L. Dobel - Illustrations : M.-H. Tran Duc

La carte du jour



Sur cette carte, on voit les grandes régions de vigne en France. C'est un des pays qui produisent le plus de raisins au monde, avec l'Italie et l'Espagne.

La France, un pays aux 1 000 paysages

En France, les climats sont différents selon les régions : à la montagne, il fait frais et humide ; dans le Sud, près de la mer, il fait sec et chaud ; dans les terres, il fait chaud l'été et froid l'hiver... Le paysage étant très varié, les sols le sont eux aussi : pierreux, sableux... Selon les sols, on fait donc pousser des variétés de raisins différentes : en tout, on compte environ 50 cépages cultivés ! Les vignes françaises sont connues dans le monde entier.



L'histoire du jour



© A. Lanunzio - www.fotocommunication.com

En France, environ 500 000 personnes exercent un métier en lien avec la vigne et ses produits (raisin de table, jus, vin...). Parmi eux : les vignerons, les maîtres de chai (qui sont les gardiens des caves à vin), les œnologues (scientifiques qui surveillent les étapes de la production du vin)...

La fiche découverte > Nature

La vigne au fil de l'année

La vigne suit un calendrier précis : cette plante très fragile dépend énormément des saisons et de la météo.

Le repos de l'hiver



Entre décembre et février, la vigne « dort ». C'est le moment de la tailler.

Le réveil du printemps



Au printemps, les bourgeons puis les feuilles et les fleurs apparaissent.

La croissance de l'été



En juillet-août, les fleurs donnent de petits fruits : les grains de raisin.

Les vendanges de l'automne

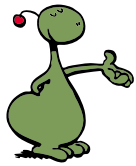


En septembre, le raisin est mûr : on le cueille. Puis, la vigne se rendort.

Le sais-tu ?

Il existe 2 couleurs de raisin : le rouge et le blanc. La chair du raisin est toujours claire : c'est la peau qui donne sa couleur au jus. Pour savoir si un raisin est mûr, il faut faire attention à la couleur de sa peau. Celle du raisin blanc passe du vert clair au jaune doré. Celle du raisin rouge devient presque noire quand il est mûr ! Observe aussi les pépins : ils doivent être bruns.

Textes : L. Döbel - Photos : Getty Images - Photo « été » : Julien - Fotolia.com



L'histoire de la vigne à travers le temps

Vieille comme le monde !

Les archéologues ont trouvé des traces préhistoriques qui prouvent que la vigne existait déjà il y a plus de 9 000 ans ! À cette époque, les hommes cueillaient du raisin sauvage. Puis, les Égyptiens, les Grecs et les Romains ont commencé à cultiver la vigne dans l'Antiquité (période entre la fin de la préhistoire et la chute de l'Empire romain, au 5^e siècle après Jésus-Christ).

Vigne divine

Dans la mythologie grecque (ensemble des légendes qu'on racontait en Grèce dans l'Antiquité), il existe un dieu de la Vigne et du Vin. Il s'appelle Dionysos. C'est un des fils de Zeus, le roi des dieux. Il est souvent représenté avec une couronne de feuilles de vigne sur la tête et une grappe de raisin à la main. On organisait de grandes fêtes en son honneur.



En France

Il y a plus de 2 100 ans, les Romains envahissent la Gaule. Ils apportent avec eux la vigne, que les Gaulois apprennent à cultiver. Au Moyen Âge, l'Église catholique (pape, évêques, curés, moines...) est très riche. Elle possède de nombreuses terres, dont de grands vignobles qui existent encore aujourd'hui. Comme celui de Châteauneuf-du-Pape, près d'Avignon, là où vivaient les papes à l'époque. À partir du 17^e siècle, avec l'invention de la bouteille et du bouchon, les vins français partent à la conquête du monde et sont vendus dans de nombreux pays (États-Unis, Chine...).



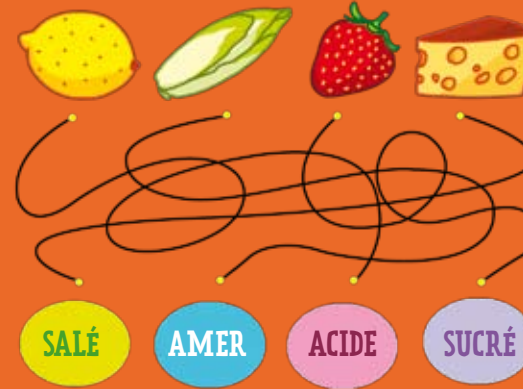
Une richesse pour le pays

Le travail de la vigne se transmet en France depuis des siècles : c'est une tradition. Aujourd'hui, la vigne et le vin font partie du patrimoine français, c'est-à-dire des richesses du pays, comme un monument ou une œuvre d'art. Ils ont en effet beaucoup apporté à la culture, au paysage et à la gastronomie (art de bien manger) du pays.

Découvrir > Le goût

Il existe de nombreuses variétés de raisins : certaines sont très sucrées, comme le chasselas, d'autres sont plus acides, comme le muscat. Voici 2 activités pour tester tes papilles !

1- Acide, sucré, amer, salé : connais-tu la différence ? Relie chaque aliment à sa saveur.



2 - Goûte un raisin : est-il vraiment mûr ? Pour le savoir, place son goût et sa couleur sur les 2 frises.



Le sais-tu ?

Le goût est le sens qui permet de reconnaître les saveurs et donc d'identifier les aliments que l'on mange.

Quiz > Autour du raisin

6 questions-réponses pour en savoir plus sur la vigne et le raisin.



1 Quel insecte des vignes est surnommé la « bête à bon Dieu » : la coccinelle, l'abeille ou la guêpe ?

La coccinelle.

2 Vrai ou faux ? On peut fabriquer du vinaigre avec du raisin.

Vrai.

3 Jusqu'à quelle profondeur les racines de la vigne peuvent-elles aller : 2, 6 ou 10 mètres ?

6 mètres.

4 Vrai ou faux ? En France, les tonneaux pour le vin sont faits en bois de sapin.

Faux, en chêne.

5 Comment s'appelle le dieu de la Vigne et du Vin dans la mythologie romaine ?

Bacchus.

6 Vrai ou faux ? Avant, on écrasait le raisin avec les pieds pour fabriquer du jus de raisin.

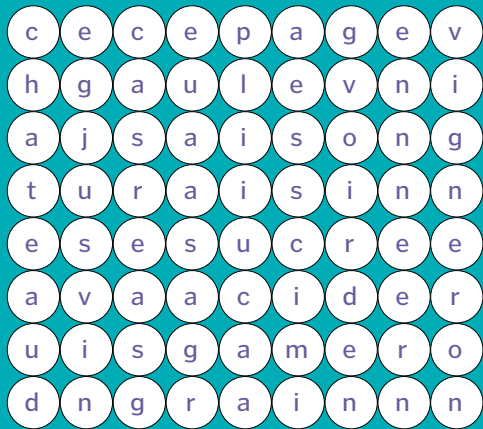
Vrai, on marchait dessus !

Jeu



Retrouve les mots de la liste dans la grille. Avec les lettres restantes, trouve le nom donné à la récolte des grappes de raisin.

- | | |
|------------|----------|
| 1 Cépage | 7 Raisin |
| 2 Vin | 8 Acide |
| 3 Vigneron | 9 Grain |
| 4 Saison | 10 Amer |
| 5 Château | 11 Sucre |
| 6 Gaule | 12 Jus |



Mot mystère



Réponse : vendanges.



Publicité

Cette édition spéciale a été réalisée avec **Vin & Société**, une organisation représentant les 500 000 professionnels de la vigne et du vin. D'autres actions pédagogiques autour de l'univers de la vigne existent aussi en régions : *Découvre ta Bourgogne*, *Gironde verte*, *Univers du goût...* Tu peux aussi découvrir les vignes et le métier du vigneron lors d'une visite dans les vignes, avec ton école ou en famille. Pour en savoir plus : www.vinetsociete.fr, rubrique « Éducation ».



VIN & SOCIÉTÉ

★ **Pour t'abonner au Petit Quotidien**
C'est simple, va vite sur
www.playbacpresse.fr/LPQVSI ★

Le Petit Quotidien, c'est chaque jour un vrai journal pour s'habituer à lire.

Petit Quotidien **playBac PRESSE**

Siège social et rédaction : Tél. 03 53 03 23 60
 Play Bac Presse - 14 bis rue des Minimes -
 75140 Paris CEDEX 03

Shopper ou être son abonnement (carte, transfert) :
 Le Petit Quotidien - CS 90006 -
 90718 LILLE CEDEX 9

Tél : 0825 093 393 (0,15 € TTC/min)
 Fax : 03 20 12 12 12

Mail : lepetitquotidien@cba.fr

- Directeur de la publication : J. Salfest
- Rédacteur en chef technique : V. Gerbet
- Secrétaire de rédaction : J. Arnaud
- Rédactrice : L. Dobb - Illustrateur : P. Malasséna
- H. A. - Titre Duc - Éponyme : P. P. P.
- Correctrice : M. Bello
- Abonnements/promoteurs : A. Sauer
- Fabrication/roulage : C. Guérin, S. Parot
- Partenariats : Arnie-Louis Plantinga (24 57)

© 2014 - Tous droits réservés. Toute réimpression sans autorisation est formellement interdite. Toute réimpression sans autorisation est formellement interdite. Toute réimpression sans autorisation est formellement interdite.

Droits réservés à l'éditeur. Toute réimpression sans autorisation est formellement interdite.