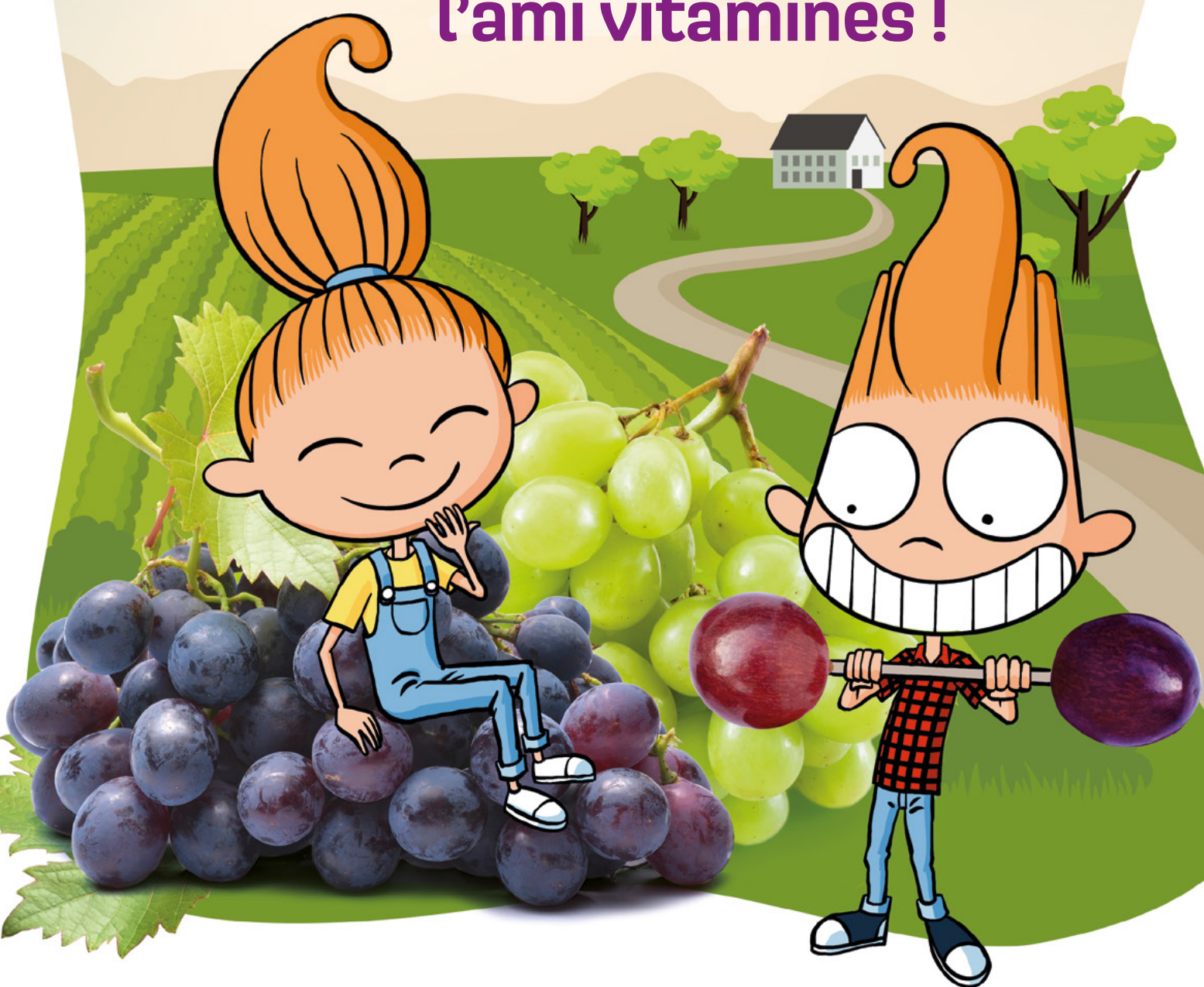


## Le raisin, l'ami vitamines !



Page 2  
**Les régions  
productrices  
de raisin**

Page 3  
**Le cycle naturel  
de la vigne**

Page 4  
**C'est quoi  
un pied de  
vigne ?**

Page 8  
**Les vendanges**



## Qui suis-je ?

- ✓ Je suis rond
- ✓ Je peux être noir ou blanc
- ✓ On peut cuisiner mes feuilles
- ✓ Je pousse en grappe
- ✓ J'aime les climats tempérés
- ✓ J'ai souvent des pépins



## Le sais-tu ?

**752 837 hectares**

C'est la superficie  
du vignoble français,  
soit l'équivalent de  
**526 985 terrains  
de foot**

## Un peu d'Histoire

Le raisin a toujours été présent en Europe. On a retrouvé des empreintes fossiles des feuilles de vigne et de raisin vieilles de plus de 400 000 ans ! Sa culture commence avec les Grecs et les Romains. Il est alors principalement cultivé pour en faire du vin. Le vin est issu de la fermentation du raisin qui transforme le sucre en alcool.

En France, c'est à partir de François 1<sup>er</sup> que le raisin est utilisé comme raisin de table. Il faut attendre le XIX<sup>e</sup> siècle pour qu'il soit produit en grande quantité.



## Les utilisations du raisin

- sec
- cru
- en pâte de fruit
- dans les desserts :  
gâteaux, clafoutis...
- en jus
- en vin
- en confiture
- en cosmétique
- en huile de pépins



## Le fruit de l'automne !

Les récoltes débutent en août dans le sud  
et s'achèvent fin octobre dans les régions du nord.

Janvier / Février / Mars / Avril / Mai



# Géographie

## Les régions de France les plus productrices de raisin

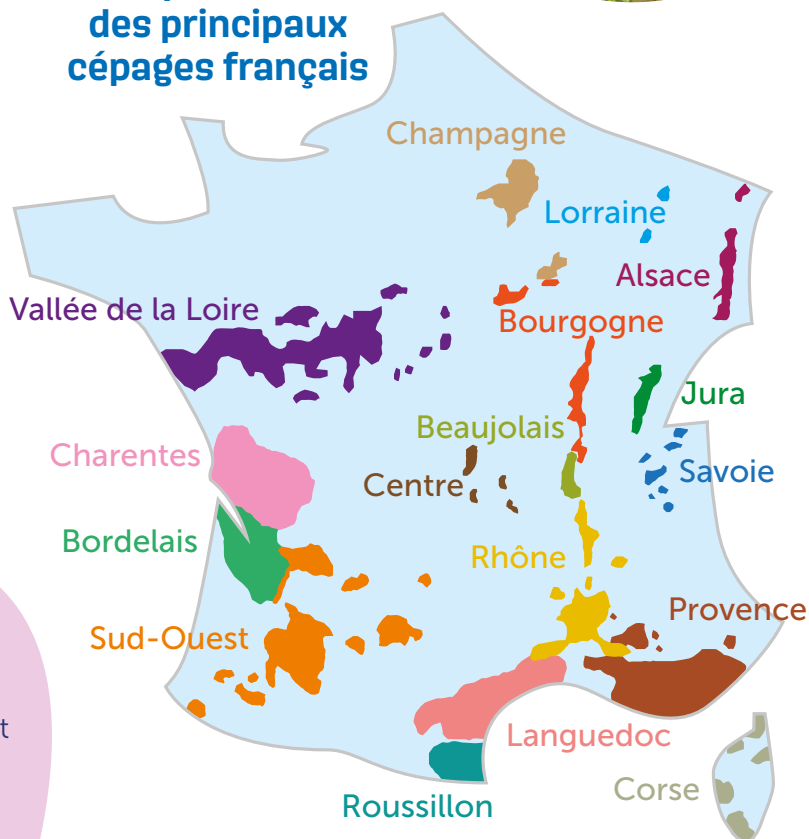
La France fait partie des 5 plus grands pays producteurs de raisin (de tous types) au monde et figure dans le top 3 pour la production de vin.

Le vignoble français est présent à 70 % dans le sud du pays mais il est enraciné sur une grande partie du territoire.

En raison du changement climatique, il se développe vers le nord. Ainsi, on compte déjà 30 producteurs en Bretagne.

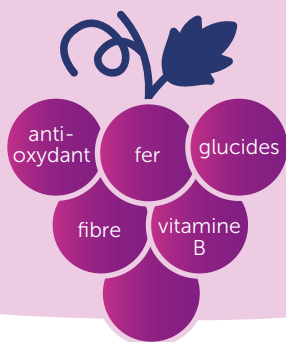


### Répartition des principaux cépages français



## Sciences-Santé

Le raisin a de nombreux bienfaits pour le corps. Il aide à maintenir la **santé du cœur** et contribue à une bonne circulation du sang. La peau du raisin contient des **antioxydants** et des **fibres**. C'est aussi l'un des fruits les plus **riches en glucides**, fournissant l'essentiel de notre énergie.



Le sais-tu ?

**Le centennal**  
est un raisin en  
grappes blanches  
**sans pépins**



du sud de la France  
de plus en plus au nord.



Juin / Juillet

Août

Septembre

Octobre

Novembre / Décembre

## La recette du P'tit Chef : le clafoutis aux raisins

Réalise toi-même la recette avec Lena !

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES :

- 125 g de sucre
- 125 g de beurre
- 200 g de farine
- 750 g de raisin
- 25 cl de lait
- 4 œufs

PRÉPARATION

- Mélanger les œufs, le sucre, le beurre fondu et la farine. Puis incorporer le lait tiède en remuant bien.
- Répartir les raisins dans un plat à four beurré et recouvrir avec la pâte.
- Faire cuire 35 min au four à 220°C (thermostat 7-8).



## Un peu de vocabulaire

**Le cépage :** chaque variété de vigne donne un raisin spécifique. Le cépage se reconnaît par les différentes formes et couleurs des feuilles et la taille des grains, le bois... Il y a des cépages blancs pour le vin blanc et des cépages rouges pour le vin rosé et rouge.

**Le viticulteur :** c'est la personne qui s'occupe des travaux de la vigne pour en prendre soin et assurer une bonne et belle production.

**L'œnologue :** c'est la personne qui travaille en cave et surveille la transformation du raisin en vin pendant la vinification.

**L'ébourgeonnage :** c'est l'action qui consiste à enlever les rameaux en trop.

**Le palissage :** c'est le fait de relever les rameaux pour que les grappes soient mieux exposées au soleil.

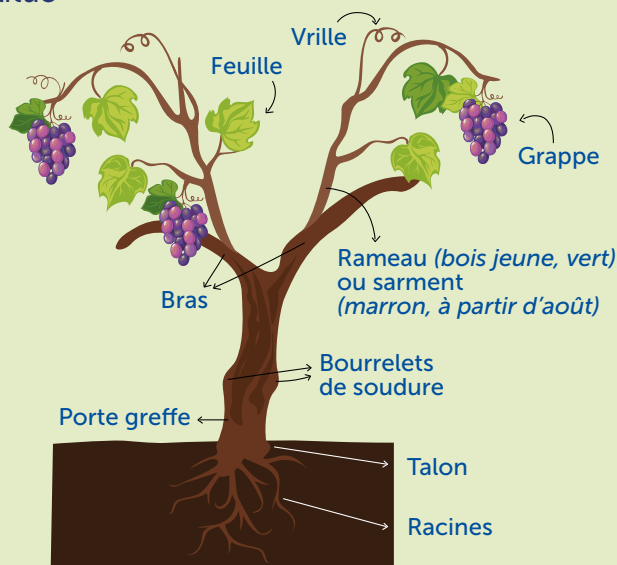
**Les vendanges :** c'est la récolte du raisin d'août à octobre en fonction du cépage. Pendant longtemps, elles se faisaient uniquement à la main mais depuis plus de 30 ans, elles peuvent aussi se faire avec des machines pour ramasser les raisins dit de cuve (jus de raisin et vin).

## C'est quoi un pied de vigne ?

Un champ de vignes est constitué de plusieurs pieds de vigne appelés **ceps**.

Le cep constitue le tronc. La vigne étant une liane, il faut couper les branches (appelés **sarments**) tous les ans.

Il y a une récolte de raisin par an sur chaque pied.

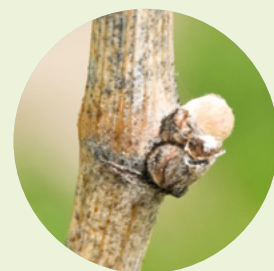


## Le cycle de

..... **HIVER** .....

*Bourgeon d'hiver*

Taille des sarments





## Le sais-tu ?

On peut également cuisiner les feuilles de vigne : autour de la Méditerranée, on les cuisine avec du riz à l'intérieur.



## Salut les P'tits Agris, moi c'est Rémi !

*J'ai 32 ans, je suis viticulteur depuis 10 ans et nouvellement éleveur afin de diversifier mon travail. Mon exploitation est à St-Geniès-des-Mourgues (Hérault) et je cultive 35 hectares de vigne. Depuis fin 2023, je me suis associé à un ami pour élever des brebis laitières.*

### Comment s'organise la culture du raisin ?

*La vigne est une plante pérenne : il y a un cycle naturel à respecter qui se répète tous les ans, mais avec une grande diversité d'interventions et de travaux tout au long des saisons. Lorsque je plante une vigne, il faut attendre 3 ans pour avoir la première récolte de raisin. Pour cela, le viticulteur doit avoir beaucoup de patience. Je produis du raisin dont la récolte est amenée dans une cave coopérative pour faire du vin, du raisin de table et du jus de raisin.*

### En dehors de la vigne, quelles sont tes passions ?

*J'aime les animaux, j'ai des chevaux et des brebis. Je transforme le lait des brebis en fromage et yaourt. J'utilise aussi mon troupeau pour entretenir les vignes l'hiver : elles mangent les mauvaises herbes et leurs déjections fertilisent naturellement le sol !*

## la vigne et les travaux de viticulture

..... **PRINTEMPS** ..... **ÉTÉ** ..... **AUTOMNE** ..... **HIVER** ..... ➔

Sortie des feuilles

Floraison

Apparition des fruits

Maturité

Chute des feuilles

Ébourgeonnage  
et palissage

Vendanges  
et vinification

Le cycle  
recommence



Toute l'année, le viticulteur entretient les sols et réalise les soins à la vigne pour produire des raisins de qualité et en bonne santé.

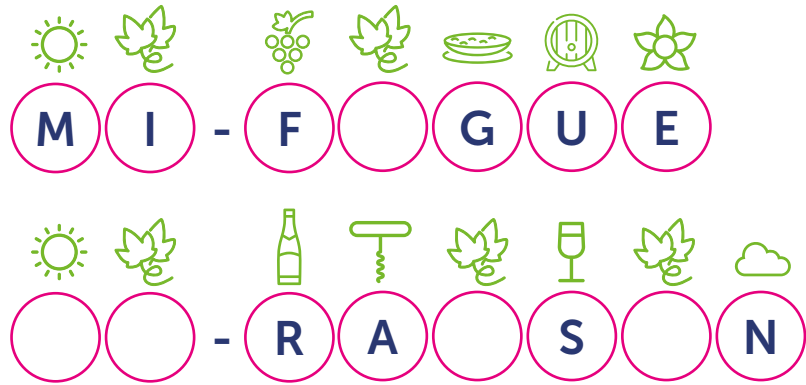


## L'expression

Que peut-on dire lorsque quelque chose est à la fois agréable et désagréable

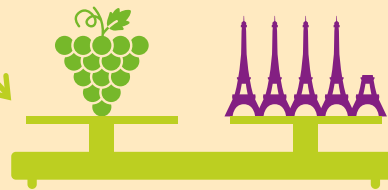
Pour trouver l'expression, déchiffre la phrase en remplaçant chaque icône par la lettre qui lui correspond.

*Solution page 8*



Le sais-tu ?

La production française de raisin de table a été de 45 726 tonnes en 2022



Ça représente 4,5 fois le poids de la Tour Eiffel



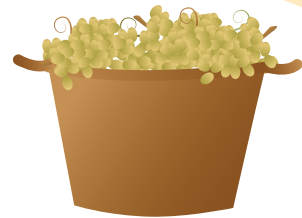
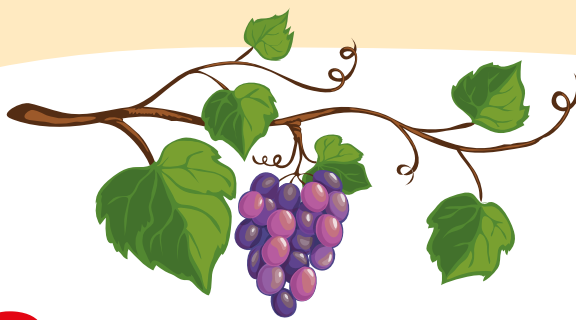
## Vrai ou Faux ?

Coche les bonnes cases ! *Solution page 8*

- 1 ▶ Il n'existe qu'une seule variété de raisin .....
- 2 ▶ Les raisins sont toujours noirs .....
- 3 ▶ En France, on ne trouve du raisin qu'en Bretagne .....
- 4 ▶ Certaines sortes de raisin n'ont pas de pépins .....
- 5 ▶ Les feuilles de vigne peuvent se manger .....
- 6 ▶ La vigne donne du raisin toute l'année .....
- 7 ▶ Le raisin peut être utilisé dans les produits de beauté .....
- 8 ▶ Les vendanges ont lieu au mois d'avril .....
- 9 ▶ La vigne est présente en Europe depuis plus de 400 000 ans .....
- 10 ▶ Le raisin peut se manger sec .....

| VRAI                                | FAUX                                |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |
| <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |
| <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |
| <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |
| <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |
| <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |
| <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |
| <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |
| <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |

# Jeux



## MOTS mêlés

Surligne ou entoure dans la grille les mots proposés ci-dessous :

|            |             |
|------------|-------------|
| BLANC      | PÉPIN       |
| CENTENNIAL | PULPE       |
| CÉPAGE     | RAISIN      |
| CONFITURE  | RÉCOLTE     |
| COSMÉTIQUE | SEC         |
| FEUILLE    | VENDANGES   |
| FRUIT      | VIGNE       |
| GRAPPES    | VITAMINES   |
| JUS        | VITICULTEUR |
| NOIR       |             |



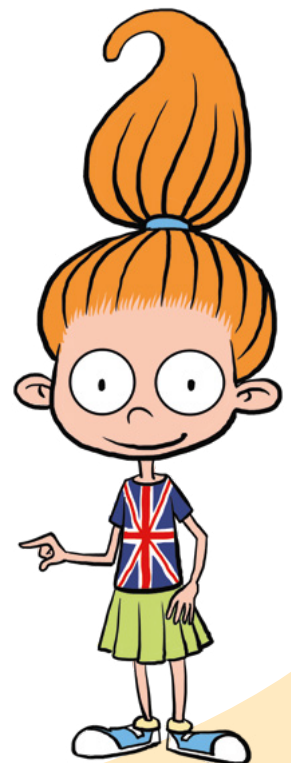
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| C | A | G | R | E | C | S | Z | V | R | N |
| O | S | R | I | P | O | Z | S | I | E | I |
| S | E | A | O | L | N | C | E | T | C | S |
| M | G | P | N | U | F | E | N | I | O | I |
| E | N | P | E | P | I | N | I | C | L | A |
| T | A | E | Z | T | T | T | M | U | T | R |
| I | D | S | U | A | U | E | A | L | E | O |
| Q | N | J | U | S | R | N | T | T | F | B |
| U | E | S | E | C | E | N | I | E | R | L |
| E | V | Z | E | N | G | I | V | U | U | A |
| C | E | P | A | G | E | A | Z | R | I | N |
| V | I | F | E | U | I | L | L | E | T | C |

## English exercise

Relie chaque mot à sa traduction anglaise. *Solution page 8*

|             |                          |
|-------------|--------------------------|
| Raisin      | <input type="checkbox"/> |
| Vigne       | <input type="checkbox"/> |
| Blanc       | <input type="checkbox"/> |
| Noir        | <input type="checkbox"/> |
| Rouge       | <input type="checkbox"/> |
| Pépin       | <input type="checkbox"/> |
| Automne     | <input type="checkbox"/> |
| Grappe      | <input type="checkbox"/> |
| Agriculteur | <input type="checkbox"/> |
| Jus         | <input type="checkbox"/> |
| Récolte     | <input type="checkbox"/> |

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| <input type="checkbox"/> | Grape   |
| <input type="checkbox"/> | Black   |
| <input type="checkbox"/> | Seed    |
| <input type="checkbox"/> | Harvest |
| <input type="checkbox"/> | White   |
| <input type="checkbox"/> | Farmer  |
| <input type="checkbox"/> | Red     |
| <input type="checkbox"/> | Autumn  |
| <input type="checkbox"/> | Vine    |
| <input type="checkbox"/> | Cluster |
| <input type="checkbox"/> | Juice   |



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. L'alcool est interdit aux mineurs.*

Rédaction : Jeunes Agriculteurs de Bretagne / Conception : Agriculteurs de Bretagne, Newsens

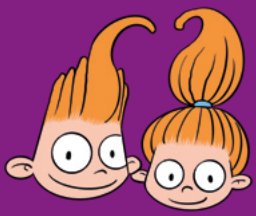
Crédits photos/illustrations : Jeunes Agriculteurs de Bretagne, Newsens, Istock, AdobeStock, Freepik, Pixabay, Noun Project

Tous droits réservés. Reproduction et utilisation interdite sans accord.

Pour toute diffusion ou utilisation contactez : [contact@ja.bzh](mailto:contact@ja.bzh)







# TOUT SAVOIR AVEC JULES ET LÉNA

## Les vendanges

