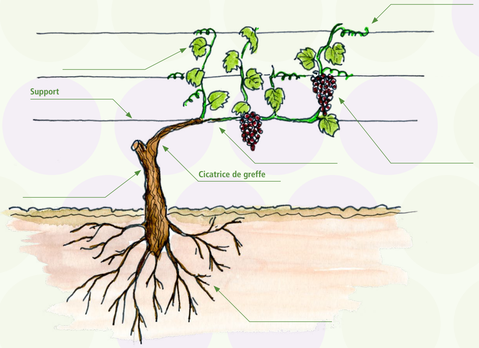
L'anatomie d'un cep

Lis attentivement le texte et reporte sur l'illustration les mots écrits en gras.

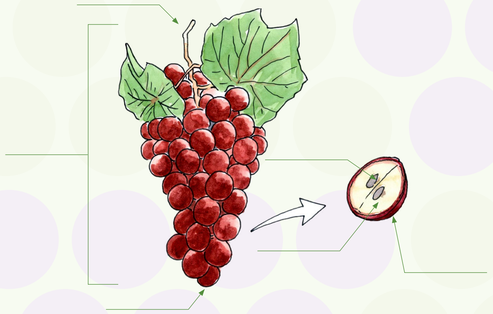
La vigne est une liane grimpante pouvant atteindre une vingtaine de mètres. Pour la cultiver facilement, il est donc nécessaire de lui offrir un support sur lequel s'agripper à l'aide de ses **vrilles** et de la tailler régulièrement. Ses **racines** sont capables de puiser l'eau très profondément et lui confèrent une bonne résistance à la sécheresse. Cependant, les racines de vignes européennes se font manger par un puceron: le phylloxera. Pour éviter les dégâts, les viticulteurs greffent des bourgeons de vigne européens sur des **souches américaines**. Ainsi, le **sarment** qui porte les **grappes de raisin** est européen mais les racines sont américaines et résistantes aux pucerons. D'autres insectes s'attaquent aux **feuilles** de vigne, comme par exemple les chenilles qui sont très voraces.



Le fruit de la vigne

Lis attentivement le texte et reporte sur l'illustration les mots écrits en gras.

Une **grappe** de raisins est constituée des **baies** de raisin et de la **rafle**. Les baies sont composées de trois parties: la **pellicule** est l'enveloppe du fruit, elle est jaune dorée pour le raisin blanc et rose violacée pour le raisin rouge. La **pulpe** est la partie charnue du fruit, elle renferme le jus de raisin. La pulpe est généralement de couleur claire. Les **pépins**, au nombre de 2 à 4 selon les cépages, contiennent des tannins très amers.



Brochettes pour l'apéritif

Ingrédients
- Raisins de table rouges
- Raisins de table blancs
- Gruyère AOP
- Piques en bois
- Cure-dents

Préparation
1. Lavez les grappes de raisin et essuyez-les avec du papier absorbant
2. Triez les grappes de raisin par couleur
3. Egrenez les grappes
4. Coupez le gruyère AOP en petits cubes
5. Piquez sur une brochette en bois, un grain de raisin blanc, puis un rouge, puis un cube de gruyère AOP et ainsi de suite
6. Présentez joliment sur une assiette

Plus simplement, avec des cure-dents, assemblez de petites bouchées en piquant un cube de Gruyère AOP puis un grain de raisin.

Informations sur l'agriculture et les vignobles en Suisse:
www.agriculture.ch
www.agirinfo.com

Autres liens:
www.ecolealaferme.ch/Le chemin du raisin – dossier pédagogique
www.agriscuola.ch – plateforme didactique de l'agriculture
www.agro-image.ch – leçons à l'école avec un agriculteur
www.visitesdetables.ch – visites à la ferme pour tous
www.agriviva.ch – stages à la ferme pour les jeunes

Impressum:
Conception et édition: Agence d'information agricole romande (AGIR), Lausanne
Mise en page: Jürg Kühni, Berthoud
Graphisme: Alex Kühni, Berne
Impression: PCL Presse Centrales SA, Renens
Imprimé sur du papier certifié FSC® Mix crédit, issu de forêts bien gérées

Juillet 2019 – 5000 ex.

Fiches de travail et solutions en PDF sur : www.agirinfo.com

Ce poster ainsi que les autres posters de la même série peuvent être téléchargés ou commandés gratuitement auprès de:

Agence d'information agricole romande (AGIR)
Case postale 1080, 1001 Lausanne
Tél. 021 613 11 31 – Fax 021 613 11 30
info@agirinfo.com, www.agirinfo.com

Posters de la même série

Suisse. Naturellement.

Paysans suisses D'ici, avec passion.

Le raisin suisse

En visite chez les viticulteurs

AGIR
AGENCE D'INFORMATION AGRICOLE ROMANDE

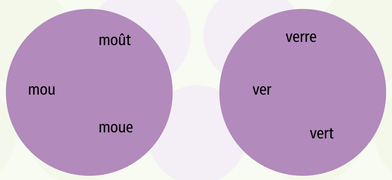
Série de posters nationaux **« Paysans suisses. D'ici, avec passion. »**
Avec exercices et jeux pour les classes du deuxième cycle primaire (HarmoS)

Dictons et homophones

Ci-dessous, découvre 6 dictons en lien avec le raisin ou le vin. Relie par un trait chaque dicton et sa signification.

Dictons	Significations
Mettre de l'eau dans son vin	Supporter une épreuve pénible jusqu'à son terme
Mi-figue, mi-raisin	D'un air à la fois sérieux et en plaisantant.
Donner un pot de vin	Donner de l'argent illégalement en échange d'un service
Boire le calice jusqu'à la lie	Aller au bout d'une affaire dans laquelle on s'est engagé
Quand le vin est tiré, il faut le boire	Rater lamentablement un but immanquable
Vendanger une occasion de but	Modérer ses exigences ou ses ambitions.

Les homophones sont des mots dont la prononciation est identique mais qui ne signifient pas la même chose et dont l'orthographe peut être différente. Place les homophones des bulles ci-dessous dans les bonnes phrases.



En été, le raisin rouge change de couleur. Il passe du _____ au rouge violacé.

En murissant, la pellicule des grains de raisin s'attendrit et le raisin devient _____.

Il n'est pas rare de croiser un _____ de terre dans les vignobles en bonne santé.

En découvrant ses vignes abimées par la grêle, le vigneron fit la _____.

Les enfants ne boivent pas de vin mais ils peuvent boire du _____.

Pour le déguster, le vin est servi dans un _____ à pied.

Le petit monde des vignes

Les vignes sont un lieu privilégié pour les animaux. Les nombreuses structures environnantes comme les murs en pierres sèches, les arbres isolés, les haies champêtres et l'herbe entre les rangs de vigne offrent des habitats accueillants à de nombreuses espèces.

Les murs en pierres sèches
Ils évitent l'érosion des sols dans les vignobles pentus. Ils sont également favorables à la biodiversité. En effet, les nombreux petits trous des murs sans ciment sont très appréciés des lézards, des insectes et des escargots notamment.

Les arbres isolés
Ils sont très utiles dans les vignobles car ils permettent aux rapaces comme le faucon crécerelle et la buse variable de chasser les petits rongeurs. Les viticulteurs peuvent également installer des nichoirs pour favoriser leur présence.

Les haies champêtres
Elles protègent les vignes du vent et sont très appréciées des oiseaux pour y cacher leur nid. Ils y trouvent également leur nourriture: chenilles, insectes volants, araignées, etc.

L'herbe entre les rangs de vigne
Elle protège le sol du ruissellement lors des fortes pluies et les racines améliorent la structure du sol. Les bandes herbeuses sont également un lieu de vie pour les fourmis, les coccinelles et les araignées par exemple.

Et pour les hommes, les vignobles offrent un merveilleux paysage à contempler au fil des saisons. Les splendides vignes en terrasses de Lavaux, dans le canton de Vaud, figurent sur la Liste du patrimoine mondial de l'humanité de l'UNESCO.

Une année dans les vignes

En hiver, la vigne se repose. Lorsque les températures s'adoucissent, le viticulteur se met au travail. Il taille les vieux sarments et fait de la place aux nouvelles pousses. Petit à petit, la sève recommence à circuler dans la plante et la vigne « pleure » afin de désinfecter ses plaies de taille.

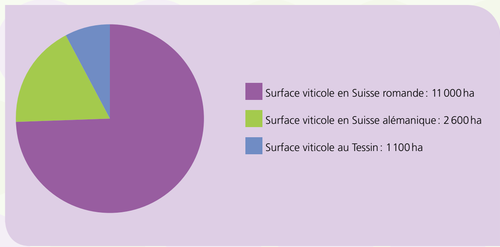
Au printemps, le soleil réchauffe la vigne. Les bourgeons grossissent puis les premières feuilles apparaissent, c'est ce qu'on appelle le débourrement. La vigne est alors très sensible au gel de printemps. Durant cette saison, le viticulteur procède à l'ébourgeonnement: pour guider la croissance de la vigne et contrôler la quantité de la récolte, il sélectionne les bourgeons qu'il souhaite conserver et élimine les autres. Il traite la vigne pour la protéger des maladies et des ravageurs.

En été, les fortes chaleurs font pousser la vigne très rapidement. La vigne n'arrête jamais sa croissance en hauteur, il faut donc la tailler pour que le feuillage se développe en largeur. Pour permettre une meilleure maturation des baies et diminuer les risques de maladie, il faut retirer les vieilles feuilles autour des grappes de raisin. Cette étape se nomme l'effeuillage. Selon les régions, les viticulteurs installent des filets contre les oiseaux et les autres animaux qui nuisent à la vigne.

En automne, c'est la période des vendanges. Les baies se sont gorgées de sucre pendant l'été, le vigneron suit avec attention la maturation finale. Une fois parfaitement mûres, les grappes de raisin sont récoltées.

Le raisin suisse

La viticulture suisse est principalement destinée à la production de vin. Nous avons très peu de vignes spécifiques pour le raisin de table. La plupart des vignobles suisses se trouvent en Suisse romande, en particulier dans les cantons du Valais, de Vaud et de Genève. Les vins produits dans la région des Trois-Lacs (Neuchâtel, Bienne et Morat), tout comme ceux du Tessin et de Suisse alémanique, sont également très appréciés.



Source: OFAG/L'année viticole 2018

Les paysages variés de la Suisse permettent la culture de près de 240 cépages différents. Les principaux sont: le Pinot Noir, le Chasselas, le Gamay, le Merlot, le Müller-Thurgau et le Gamaret.

La fabrication du vin

Les vendanges

Les vendanges traditionnelles sont effectuées à la main, en coupant chaque grappe avec un sécateur. Les grappes sont ensuite déposées délicatement dans des caissettes en plastique ou des seaux afin d'être acheminées le plus rapidement possible vers l'extérieur de la parcelle. Pour préserver la qualité du raisin, le temps de trajet entre la vigne et la cave doit être le plus court possible.

La vinification

Une fois à la cave, les grains de raisin rouge sont séparés des rafles, puis foulés. On obtient ainsi une masse composée de jus, de pulpe, de pellicule et de pépins. Ce mélange macère quelques jours pour permettre d'extraire la couleur rouge qui se trouve dans les pellicules. Il est ensuite transvasé dans des cuves pour la fermentation alcoolique. Le mélange fermenté est ensuite pressé. Cette étape permet de séparer le marc (pellicules et pépins de raisin) du vin (liquide). Le vin est finalement placé dans des cuves ou des fûts de chêne, il y restera quelques semaines ou quelques mois. Pendant cette période, les particules en suspension dans le vin se déposent dans le fond pour former la lie. Seule la partie claire du vin est mise en bouteille.

La vinification du raisin blanc est un peu différente: les grappes sont foulées avec les rafles puis directement amenées au pressoir. Une fois pressé, on élimine les impuretés pour obtenir un moût clair. Cette étape est nommée débourbage. Le moût fermente ensuite dans les cuves avant d'être mis en bouteille.

Du vin blanc ou rosé avec du raisin rouge !

L'encaveur peut obtenir différents vins à partir de raisins rouges. Si les raisins rouges sont pressés aussitôt après avoir été foulés, on obtient du vin blanc, les pigments rouges de la pellicule n'ayant pas eu la possibilité de colorer le moût. Si les raisins foulés subissent une légère macération avant d'être pressés, on obtient du rosé. Si le raisin foulé macère pendant plusieurs jours et est remué, le pigment de la peau passe dans le moût et l'on obtient du vin rouge.