

Ministère des Affaires étrangères et européennes

Direction de la politique culturelle et du français



Regards VII

Découverte de la France et des Français 7. La fabrication du comté

Réalisation

Thomas Sorin, CAVILAM

Rédaction

Stéphanie Bara, CAVILAM

Coordination

Elyane Daniel, Sous-direction de la diversité linguistique et du français, Pôle de la coopération francophone, Audiovisuel éducatif

2010

Découverte de la France et des Français

7. La fabrication du comté (2'20)

Voix off

Retour des champs pour le troupeau de vaches montbéliardes¹. Scène de la vie quotidienne qui aujourd'hui pourtant, suscite la curiosité.

Une visiteuse

Je découvre, ça a l'air drôlement sympa.

Voix off

Une fois par semaine, la ferme de la famille Pritzzy accueille une trentaine de vacanciers.

Michel Pritzzy

Y a pas de danger avec les vaches, mais ne les surprenez pas !

Voix off

Michel Pritzzy est producteur de comté. Cet ancien enseignant s'est installé il y a maintenant 20 ans.

Un enfant

Pourquoi y en a en plus ?

Une mère de famille

C'est bien pour les enfants de pouvoir leur montrer comment ils pratiquent dans différentes régions en fait.

Michel Pritzzy

Des fois, certaines bonnes années on a un petit peu plus de lait, des années moins bonnes on (en) a un petit peu moins, selon l'alimentation qu'on a, selon les aléas climatiques, on a des petites variations.

Voix off

Chaque village ou presque de la zone comté possède sa fromagerie². À Chapelle d'Huin, Michel Pritzzy en est le président. La fromagerie, le fruit du travail est une fromagerie où on rassemble le lait des exploitations.

Gilles Bobiller, fromager

Le décaillage³ parfait, pas d'odeur particulière, donc il n'y aura pas de contamination.

Voix off

Le fromager a l'immense responsabilité de transformer le lait en comté. La méthode de fabrication est la même depuis des siècles. Ce fromage aux multiples arômes est avant tout le fruit d'un terroir⁴. À 800 mètres d'altitude sur les plateaux du Jura, Michel Pritzzy exploite une terre de caractère, hivers rigoureux, étés en partie arrosés, l'herbe que l'on cultive ici naturellement recèle le secret du comté.

Michel Pritzzy

Les fléoles⁵, les petites repousses de fléoles, un petit peu de dactyle⁶, toutes ces plantes nobles qu'on trouve dans nos montagnes, sur nos plateaux, celles-là on va les retrouver et elles vont participer à la réalisation du bon fromage pour cet hiver.

Voix off

Les meules⁷ de comté renferment ces arômes. Pour les enrichir, le fromager est aux petits soins.

Gilles Bobiller, fromager

Journalièrement, on retourne un fromage, il est salé et il est frotté le lendemain et vice versa. Le surlendemain, il est retourné, salé et frotté le lendemain.

Voix off

L'affinage⁸ en cave va durer jusqu'à 18 mois. Pour prendre du goût, le comté doit prendre son temps.



Vocabulaire

1. Les vaches montbéliardes : *une race française de bovins à robe rouge, utilisée surtout pour son lait.*
2. Une fromagerie : *un lieu d'exploitation et de transformation du lait en fromage dans des régions comme le Jura, la Savoie, ou les Alpes suisses.*
3. Le décaillage : *le découpage du caillé (la partie solide du lait) dans la fabrication du fromage.*
4. Le terroir : *une région, une terre considérée du point de vue de sa production agricole et de ses traditions.*
5. La fléole : *une plante fourragère vivace des prairies.*
6. La dactyle : *une plante fourragère des régions tempérées.*
7. Une meule : *un grand fromage ayant une forme ronde.*
8. L'affinage : *la phase de finition et de maturation du fromage.*

Notes culturelles

Le Jura est une chaîne de montagnes qui s'étend au nord des Alpes, le long de la frontière entre la Suisse et la France. Le département du Doubs fait partie de la région Franche-Comté et appartient au massif du Jura. La vache montbéliarde y est très répandue.

Le comté est un fromage français AOC depuis 1958 principalement produit en Franche-Comté. Son aire de production s'étend sur les départements du Jura, du Doubs et l'est de l'Ain, ainsi que des communes de Saône-et-Loire et de Haute-Savoie. C'est un fromage au lait cru de vache, à pâte pressée cuite. Il se présente en grandes meules de 65 cm de diamètre et d'une masse moyenne de 40 kg. Il faut environ 450 litres de lait pour produire une seule meule de comté.



Découverte de la France et des Français

7. La fabrication du comté

<p>Objectifs communicatifs</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présenter le sujet du reportage. - Comprendre les détails du reportage. - Légender des photos. - Jouer un dialogue. - Écrire une invitation. <p>Objectif (inter-) culturel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Découvrir une spécialité régionale française. 	<p>Objectif (socio-) linguistique</p> <ul style="list-style-type: none"> - Enrichir son lexique sur le thème du fromage. <p>Thème</p> <p>Le comté et sa fabrication.</p>
---	---

Découpage en séquences

1. Michel Pritzy, producteur de lait, fait visiter son exploitation à des vacanciers.
2. Michel Pritzy présente la fruitière et le fromager de Chapelle d'Huin, un village du Doubs.
3. On découvre le plateau du Jura, lieu de fabrication du comté.
4. Le fromager montre son travail quotidien pour révéler l'arôme du comté.

Mise en route

Écrire les mots « fromage » et « la France » au tableau.

Quelles idées associez-vous à ces deux mots ?

CORRIGÉS FICHE APPRENANT

Activité 1 - De quoi parle le reportage ?

Montrer le reportage avec le son. Pour la correction, encourager les apprenants à résumer le reportage oralement.

Remettez les images dans l'ordre du reportage.

Corrigés : n°3, n°5, n°1, n°2 et n°4.

À l'aide de ces 5 images, présentez le sujet du reportage.

Pistes de correction :

Le reportage se passe à la campagne. Il y a des vacanciers dans une ferme et un homme aux cheveux blancs qui produit du lait. Il y a également un homme qui fabrique du fromage qui s'appelle le comté...

Activité 2 - Le comté.

Montrer à nouveau le reportage avec le son. Les informations sont dans l'ordre du reportage.

Cochez les informations correctes. Expliquez pourquoi les autres informations sont fausses.

Corrigés : Le comté est produit avec la même méthode depuis des siècles. / Le comté est produit dans le Jura. / Le comté est retourné une fois par jour.

Les informations fausses sont les 2 suivantes :

- Le comté est un fromage carré. Non, c'est un fromage rond.
- Le comté est vendu quelques jours après sa fabrication. Non, le comté reste en cave jusqu'à 18 mois pour prendre du goût.

Activité 3 - Michel Pritzy a du travail !

Diviser la classe en deux groupes. Montrer le reportage une nouvelle fois si les apprenants le souhaitent.

Reconstituez la journée de travail de Michel Pritzy en donnant une légende à chaque photo.

Pistes de correction :

- a. Les vacanciers visitent la ferme avec leur guide, Michel Pritzy.
- b. C'est l'heure de traire les vaches.
- c. Michel Pritzy va à la fruitière, c'est lui le président.
- d. Michel Pritzy regarde si tout va bien à la fruitière.
- e. Michel Pritzy travaille dans les champs.
- f. Et voilà le résultat : de belles meules de comté !

Activité 4 - Spécialiste du comté.

Répartir la classe en petits groupes. Laisser les apprenants faire l'activité sans le reportage, puis visionner



pour valider leurs réponses.

Complétez les phrases à l'aide des mots proposés.

Corrigés :

1. La **fruitière** est le lieu où les producteurs apportent leur lait.
2. Le **fromager** transforme le lait en comté.
3. Un fromage complet s'appelle une **meule**.
4. Le fromage reste 18 mois dans une **cave** pour l'affinage.

Expression orale

Répartir les apprenants en groupes de deux.

Vous venez de visiter la ferme de Michel Pritzky et la fruitière de Chapelle d'Huin. Racontez votre visite à un ami et répondez à ses questions.

Expression écrite

Diviser la classe en petits groupes.

Aidez Michel Pritzky à développer ses activités avec les vacanciers. Rédigez une invitation pour aller visiter son exploitation. Ce document est destiné aux écoles de la région. Précisez le lieu, les jours d'ouverture et les activités pendant la visite.

Pour aller plus loin

Emmener les apprenants à la découverte du comté dans les recettes de cuisine en allant à l'adresse suivante : <http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/region/17/1/franche-comte.shtml>
Choisissez une recette à base de comté et présentez-la au groupe.



Découverte de la France et des Français

7. La fabrication du comté

<p>Objectifs communicatifs</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présenter le sujet du reportage. - Comprendre les détails du reportage. - Légender des photos. - Jouer un dialogue. - Écrire une invitation. <p>Objectif (inter-) culturel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Découvrir une spécialité régionale française. <p>Objectif (socio-) linguistique</p> <ul style="list-style-type: none"> - Enrichir son lexique sur le thème du fromage. 	<p>Vocabulaire</p> <p>Les vaches montbéliardes : <i>une race française de bovins à robe rouge, utilisée surtout pour son lait.</i></p> <p>Notes culturelles</p> <p>Le reportage se situe dans le Doubs, département de la région Franche-Comté qui se trouve le long du massif du Jura près des frontières suisse et allemande.</p>
--	---

Activité 1 - De quoi parle le reportage ?
Remettez les images dans l'ordre du reportage.



n°



n°



n°



n°



n°

À l'aide de ces 5 images, présentez le sujet du reportage.

.....

.....

.....

.....

Activité 2 - Le comté.
Cochez les informations correctes. Expliquez pourquoi les autres informations sont fausses.

Le comté est produit avec la même méthode depuis des siècles.

.....

Le comté est produit dans le Jura.

.....

Le comté est un fromage carré.

.....

Le comté est retourné une fois par jour.

.....

Le comté est vendu quelques jours après sa fabrication.

.....



Activité 3 - Michel Pritzky a du travail !

Reconstituez la journée de travail de Michel Pritzky en donnant une légende à chaque photo.



.....
.....



.....
.....



.....
.....



.....
.....



.....
.....



Et voilà le résultat : de belles meules de comté !

Activité 4 - Spécialiste du comté.

Complétez les phrases à l'aide des mots proposés.

Meule, comté, fromager, cave, fruitière.

1. La est le lieu où les producteurs apportent leur lait.
2. Le transforme le lait en
3. Un fromage complet s'appelle une
4. Le fromage reste 18 mois dans une pour l'affinage.



Découverte de la France et des Français

7. La fabrication du comté

<p>Objectifs communicatifs</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anticiper le sujet du reportage. - Comprendre les informations principales du reportage. - Présenter les activités d'un personnage. - Simuler une visite guidée. - Créer un journal. <p>Objectif (inter-) culturel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Découvrir une spécialité régionale française. 	<p>Objectif (socio-) linguistique</p> <ul style="list-style-type: none"> - Enrichir son lexique sur le thème du fromage. <p>Éducation aux médias</p> <ul style="list-style-type: none"> - Analyser la structure d'un reportage. <p>Thème</p> <p>Le comté et sa fabrication.</p>
---	--

Découpage en séquences

1. Michel Pritzy, producteur de lait, fait visiter son exploitation à des vacanciers.
2. Michel Pritzy présente la fruitière et le fromager de Chapelle d'Huin, un village du Doubs.
3. On découvre le plateau du Jura, lieu de fabrication du comté.
4. Le fromager montre son travail quotidien pour révéler l'arôme du comté.

Mise en route

Selon vous, comment fabrique-t-on le fromage ? Quels sont les ingrédients et les étapes nécessaires ?

CORRIGÉS FICHE APPRENANT

Activité 1 - Des images et des idées.

Montrer le reportage sans le son.

Décrivez les images du reportage (personnes, lieux, actions...).

Pistes de correction:

Le reportage se passe à la campagne. Il y a des vacanciers dans une ferme et un homme aux cheveux blancs qui produit du lait. Il y a également un homme qui fabrique du fromage...

Imaginez le sujet traité.

Pistes de correction:

Le reportage parle sûrement de la vie de l'homme aux cheveux blancs et de la fabrication du fromage.

Activité 2 - Michel Pritzy.

Montrer à nouveau le reportage avec le son. Faire deux groupes.

Observez et écoutez Michel Pritzy dans tout le reportage, puis aidez-le à présenter son travail.

- a. Une fois par semaine, je fais visiter mon exploitation aux enfants.
- b. Je suis producteur de lait, j'ai un troupeau de vaches montbéliardes.
- c. La fruitière, c'est un lieu où les producteurs apportent leur lait et il est transformé en fromage, ici j'en suis le président.
- d. Gilles Bobiller est fromager, il a une grande responsabilité, transformer le lait en fromage. Il fait le comté.

Activité 3 - Le rôle de Michel Pritzy dans le reportage.

Diviser la classe en petits groupes. Montrer le reportage avec les sous-titres. Préciser aux apprenants que les cases ne peuvent pas être toutes remplies.

Relevez les informations données par Michel Pritzy et par le journaliste dans chaque lieu.

Pistes de correction :



Lieux	Michel Pritzzy	Le journaliste
La ferme	La production de lait varie d'une année sur l'autre.	Une fois par semaine, Michel Pritzzy accueille des vacanciers dans sa ferme. Il est producteur de lait depuis 20 ans.
La fromagerie		Chaque village a une fromagerie. Michel Pritzzy est le président de celle-ci. Le lait des producteurs est rassemblé à la fromagerie et on y fabrique le fromage. Le fromager a une grande responsabilité.
Les champs	Les fléoles et les dactyles poussent ici et aident à avoir un bon fromage.	Michel Pritzzy exploite cette terre à 800 mètres d'altitude dans le Jura. Le secret du comté est dans cette herbe.
La cave		Le fromager s'occupe des meules de fromage avec grand soin. L'affinage va durer 18 mois pour que le fromage prenne du goût.

Selon vous, pourquoi Michel Pritzzy est-il très présent dans le reportage ? Quel est son rôle ?

Pistes de correction :

Michel Pritzzy aide à comprendre et à illustrer le reportage. Il est le personnage central, mais il ne donne presque pas d'informations. Le reportage est plus facile à comprendre parce que les images illustrent exactement le commentaire.

Activité 4 - Pour faire un bon comté.

Répartir la classe en petits groupes. Laisser les apprenants faire l'activité sans le reportage, puis visionner avec les sous-titres pour valider leurs réponses.

Associez les mots aux définitions.

Corrigés :

Une meule : c'est le nom d'un fromage complet.

Le décaillage : Pendant cette opération, le fromager enlève la partie solide du lait.

La fléole et la dactyle : elles constituent l'alimentation principale des vaches.

La fromagerie : les producteurs laitiers y déposent leur production.

L'affinage : dans cette période, le fromage mûrit et prend tout son arôme.

Les montbéliardes : avec leur lait, on fait le comté et de nombreux fromages.

Aidez-vous des mots pour résumer la fabrication du comté.

Pistes de correction :

Pour faire un bon comté, il faut le lait des vaches montbéliardes. Les producteurs apportent le lait à la fromagerie où le fromage est fabriqué par un fromager. D'abord il sépare la partie solide de la partie liquide du lait, c'est le décaillage. Ensuite le fromage forme une meule qui est retournée et frottée une fois par jour dans la cave. Pour avoir bon goût, le comté va être affiné pendant 18 mois.

Expression orale

Donner un rôle à chaque apprenant : Michel Pritzzy, une mère de famille, un enfant, Gilles Bobiller, un journaliste...

Simulez la visite de la ferme et de la fromagerie. Selon votre rôle, posez beaucoup de questions ou donnez des explications.

Expression écrite

Diviser la classe en petits groupes.

Après la visite, vous rédigez un journal collectif. Choisissez un des acteurs du reportage (Michel Pritzzy, une mère de famille, un enfant, Gilles Bobiller, un journaliste, une vache...) et écrivez votre article selon le point de vue de votre personnage. N'oubliez pas de créer la une de votre journal et de donner un titre à votre article.

Pour aller plus loin

Diviser la classe en petits groupes. Emmener les apprenants à la découverte du Jura en allant à l'adresse suivante : <http://www.jura-tourism.com>

Attribuer un domaine de recherche à chaque groupe :



- Les sites naturels.
- Les loisirs.
- Les excursions.
- Le terroir et la gastronomie.
- La culture et l'artisanat.

Présentez le résultat de vos recherches au groupe classe.

Liens thématiques avec un autre document

Bordeaux : circuit touristique des 3 châteaux (Regards VI, Découverte de la France et des Français)



Découverte de la France et des Français

7. La fabrication du comté

Objectifs communicatifs

- Anticiper le sujet du reportage.
- Comprendre les informations principales du reportage.
- Présenter les activités d'un personnage.
- Simuler une visite guidée.
- Créer un journal.

Objectif (inter-) culturel

- Découvrir une spécialité régionale française.

Objectif (socio-) linguistique

- Enrichir son lexique sur le thème du fromage.

Éducation aux médias

- Analyser la structure d'un reportage.

Vocabulaire

Les vaches montbéliardes : *une race française de bovins à robe rouge, utilisée surtout pour son lait.*

Notes culturelles

Le reportage se situe dans le Doubs, département de la région Franche-Comté qui se trouve le long du massif du Jura près des frontières suisse et allemande.

Activité 1 - Des images et des idées.

Décrivez les images du reportage (personnes, lieux, actions...).

.....

.....

Imaginez le sujet traité.


.....

.....



Activité 2 - Michel Pritz.

Observez et écoutez Michel Pritz dans tout le reportage, puis aidez-le à présenter son travail.

a.  Une fois par semaine, je


.....


.....

Je suis

.....

.....


b. 

c.  A la fruitière

.....

Gilles Bobiller est.....

Il fait.....

d. 



Activité 3 - Le rôle de Michel Pritzy dans le reportage.
Relevez les informations données par Michel Pritzy et par le journaliste dans chaque lieu.

Lieux	Michel Pritzy	Le journaliste
La ferme		
La fruitière		
Les champs		
La cave		

Selon vous, pourquoi Michel Pritzy est-il très présent dans le reportage ? Quel est son rôle ?

.....

.....

Activité 4 - Pour faire un bon comté.
Associez les mots aux définitions.

- | | |
|-------------------------|---|
| Une meule | • • Les producteurs laitiers y déposent leur production. |
| Le décaillage | • • Dans cette période, le fromage mûrit et prend tout son arôme. |
| La fléole et la dactyle | • • Pendant cette opération, le fromager enlève la partie solide du lait. |
| La fruitière | • • C'est le nom d'un fromage complet. |
| L'affinage | • • Avec leur lait, on fait le comté et de nombreux fromages. |
| Les montbéliardes | • • Elles constituent l'alimentation principale des vaches. |

Aidez-vous des mots pour résumer la fabrication du comté.

Pour faire un bon comté,

.....

.....

