

Ministère des Affaires étrangères et européennes

Direction de la politique culturelle et du français



Regards VII

Portraits

2. Hervé Duclos, producteur de cidre

Réalisation

Thomas Sorin, CAVILAM

Rédaction

Magali Foulon, CAVILAM

Coordination

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

2010

Portraits

2. Hervé Duclos, producteur de cidre (2'00)

Voix off

Produire du cidre*, c'est un choix de vie. Hervé était éleveur, engraisseur¹ au moment de la crise de la vache folle*. Il a converti ses 16 hectares² en verger³ et produit maintenant 80 000 bouteilles de cidre par an. Durant les deux mois que dure le brassage⁴, la qualité du cidre c'est un combat permanent et ça commence par les pommes, elles-mêmes.

Hervé Duclos, producteur de cidre

On les récolte et on brasse aussitôt parce que vous voyez, elles sont un petit peu choquées⁵ puisque c'est une récolte mécanique donc il ne faudrait pas les conserver plusieurs jours parce qu'elles s'abîmeraient.

Voix off

Elle, c'est la *Petit Jaune** mais il y en a bien d'autres.

Hervé Duclos, producteur de cidre

Sur le cidre, on va jouer sur l'acidité, le sucre et l'amertume. Et ça, on essaie, dans notre conception du produit, d'avoir un produit le plus constant, une qualité la plus constante possible.

Voix off

Lavée, triée, broyée, la Petit Jaune est pressée ensuite, lentement. Ici, la lenteur on aime ça. Hervé est un producteur qui sait prendre son temps.

Hervé Duclos, producteur de cidre

On a une bonne extraction⁶ du jus qui se fait lentement. On pense que ça joue aussi sur le côté fruité et qu'on va bien extraire un jus de qualité.

Voix off

Dans ces cuves⁷, se déroule l'alchimie⁸ de l'élaboration du cidre, toujours lentement, évidemment !

Hervé Duclos, producteur de cidre

Il sort de la presse⁹ avec le jus et puis toutes les petites particules de pulpe qui sont passées au travers du pressoir⁹. Et là, on a le moût¹⁰ après clarification¹¹. Donc lorsqu'on a laissé le cidre en cuve, on a ce qu'on appelle un chapeau brun qui va se former en surface de la cuve et dessous on aura un cidre, un moût parfaitement limpide, comme ça.

Voix off

Entre 3 et 6 mois, il faut, avec assemblage, dépressage de différentes pommes et maturation¹². Trois personnes vivent grâce à une exploitation qui a su construire une solide réputation et Hervé a réussi son changement de vie.

Hervé Duclos, producteur de cidre

J'ai les pieds dans la terre et j'aime ça, j'aime les arbres, j'aime l'agriculture. Et puis on va jusqu'à la table puisqu'on arrive à placer nos produits dans la restauration, même dans la restauration haut de gamme.

Voix off

La vente sur place est une des clés de la réussite de l'exploitation : 30 % du cidre d'Hervé est vendu ici. Un choix de vie.

Vocabulaire

1. Un engraisseur : *celui dont le métier est de faire grossir les animaux.*
2. Un hectare : *une unité de mesure de superficie correspondant à 10 000 mètres².*
3. Un verger : *un terrain planté d'arbres fruitiers.*
4. Le brassage : *le mélange des pommes.*
5. Choquer : *taler, meurtrir en parlant d'un fruit, une pomme ou une poire par exemple.*
6. L'extraction : *du verbe extraire ; action par laquelle on fait sortir le jus des pommes.*
7. Une cuve : *un grand récipient utilisé pour la fabrication du vin et du cidre.*
8. L'alchimie : *ici, le secret, la magie.*
9. La presse, le pressoir : *une machine servant à extraire le liquide de certains fruits.*



10. Le moût : *le jus, non fermenté, extrait des pommes pour la fabrication du cidre.*

11. La clarification : *action de rendre un liquide plus clair.*

12. La maturation : *le fait de mûrir.*

*Notes culturelles

Le cidre est une boisson alcoolisée titrant de 2 % à 8 % obtenue à partir de la fermentation du jus de pomme.

La crise de la vache folle est une crise sanitaire puis socio-économique liée à la baisse de consommation de viande bovine dans les années 1990 quand les consommateurs se sont inquiétés des risques de transmission de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) à l'homme via l'ingestion de ce type de viande.

La « petit jaune » est une variété de pomme utilisée dans la fabrication du cidre.

(Source : <http://fr.wikipedia.org>)



Portraits

2. Hervé Duclos, producteur de cidre

<p>Objectifs communicatifs</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendre un reportage de façon globale puis détaillée. - Comprendre les données chiffrées du reportage. - Jouer une interview. - Réaliser un schéma explicatif. 	<p>Objectifs (inter-) culturels</p> <ul style="list-style-type: none"> - Découvrir la fabrication du cidre. - Parler des boissons produites en France. <p>Objectif (socio-) linguistique</p> <ul style="list-style-type: none"> - Enrichir son vocabulaire sur le thème de la fabrication du cidre. <p>Thème</p> <p>La fabrication du cidre.</p>
--	--

Découpage en séquences

1. Présentation d'Hervé Duclos.
2. Les différentes étapes depuis le ramassage jusqu'à l'extraction du jus.
3. L'alchimie de l'élaboration du cidre.
4. La réussite d'Hervé Duclos.

Mise en route

Constituer des groupes de deux ou trois apprenants. Dessiner un hexagone au tableau, représentant la France.

Quelles boissons alcoolisées sont produites en France ? Dans quelles régions ?

Mise en commun : chaque groupe propose ses réponses. Noter les réponses des apprenants sur la carte au tableau.

Pistes de correction : Les vins rouges et blancs sont principalement produits en Bourgogne, dans le Bordelais, dans la vallée de la Loire et la vallée du Rhône. On trouve des vins blancs en Alsace et des vins rosés en Provence. Le champagne est produit en Champagne. Le cidre est produit en Bretagne et en Normandie. Le calvados est produit en Normandie, le cognac en Charente-Maritime...

CORRIGÉS FICHE APPRENANT

Activité 1 - Des pommes et des images.

Montrer le reportage sans le son.

Remettez dans l'ordre les différentes images du reportage.

Mise en commun à l'oral.

Corrigés : 1B/ 2E/ 3D/ 4H/ 5A/ 6F/ 7C/ 8G/

Montrer le reportage avec le son.

Associez chaque image à sa légende.

Corrigés :

A : La presse. / B : Hervé Duclos, producteur de cidre. / C : Le jus et le cidre. / D : Les pommes sont lavées. / E : Les pommes après la récolte mécanique. / F : L'alchimie de l'élaboration du cidre. / G : La réussite d'Hervé Duclos. / H : Les pommes sont triées et broyées.

Activité 2 - Le cidre en quelques chiffres.

Montrer le reportage.

Répondez aux questions avec les chiffres entendus dans le reportage. Formez des phrases complètes.

Mise en commun : les apprenants vérifient leurs réponses avec leur voisin puis mise en commun en grand groupe.

Corrigés :

1. Le verger fait 16 hectares.
2. Hervé Duclos produit 80 000 bouteilles de cidre par an.
3. Le brassage des pommes dure deux mois.
4. Il faut entre trois et six mois entre l'assemblage et la maturation.
5. Trois personnes travaillent dans l'exploitation.
6. 30% du cidre produit est vendu directement à l'exploitation.



Activité 3 - La mystérieuse alchimie.

Montrer le reportage.

Dites si les informations suivantes sont vraies ou fausses et corrigez les phrases fausses.

Mise en commun : Les apprenants vérifient leurs réponses en petit groupe puis mise en commun en grand groupe.

Corrigés :

	Vrai	Faux
1. Avant d'être producteur de cidre, Hervé Duclos était éleveur.	X	
2. La récolte des pommes se fait manuellement. « ... elles sont un petit peu choquées puisque c'est une récolte mécanique... »		X
3. Pour fabriquer son cidre, Hervé Duclos travaille sur l'acidité, le sucré, l'amertume et le fruité.	X	
4. Les quatre premières étapes de la fabrication sont, dans l'ordre : trier, laver, broyer, presser. « Lavée, triée, broyée, la Petit Jaune est pressée ensuite, lentement. »		X
5. Le cidre s'élabore dans des tonneaux en bois. « Dans ces cuves, se déroule l'alchimie de l'élaboration du cidre. »		X
6. Quand il sort de la presse, le cidre est très limpide, sans particules. « Il sort de la presse avec le jus et puis toutes les petites particules de pulpe... »		X
7. L'exploitation d'Hervé est très réputée.	X	
8. Son cidre est présent dans les plus grands restaurants.	X	

Activité 4 - Que de mots !

Distribuer la transcription si les apprenants ont des difficultés à réaliser cette activité.

Retrouvez les mots du reportage correspondant aux définitions et synonymes suivants.

Corrigés :

1 : convertir. 2 : combat. 3 : s'abîmer. 4 : constant. 5 : lenteur. 6 : réputation. 7 : réussite.

Expression orale

À deux. Aidez-vous du reportage et des activités précédentes pour jouer l'interview suivante.

Apprenant A : vous êtes journaliste et vous vous renseignez auprès d'Hervé Duclos sur la fabrication du cidre.

Apprenant B : vous êtes le producteur de cidre et vous expliquez votre profession et l'élaboration de votre produit.

Expression écrite

Former des groupes de deux ou trois apprenants.

Réalisez un schéma le plus complet possible expliquant les différentes étapes de la fabrication du cidre depuis le ramassage des pommes jusqu'à la mise en bouteille.

Pour aller plus loin

Pour en savoir plus sur la fabrication du cidre, consultez le site

<http://svt.ac-rouen.fr/biologie/cidre/index/index.htm>

Liens thématiques avec d'autres documents

Le vin désalcoolisé (Regards VI, Sciences et techniques)

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

La vinification du Bordeaux (Regards V, Sciences et techniques)



Portraits

2. Hervé Duclos, producteur de cidre

<p>Objectifs communicatifs</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendre un reportage de façon globale puis détaillée. - Comprendre les données chiffrées du reportage. - Présenter une boisson typique de son pays. - Réaliser un schéma explicatif. <p>Objectifs (inter-) culturels</p> <ul style="list-style-type: none"> - Découvrir la fabrication du cidre. - Parler des boissons produites en France. 	<p>Objectif (socio-) linguistique</p> <ul style="list-style-type: none"> - Enrichir son vocabulaire sur le thème de la fabrication du cidre. <p>Vocabulaire</p> <p>Un verger : <i>un terrain planté d'arbres fruitiers.</i> L'assemblage : <i>l'action de mettre ensemble, de mélanger les différentes pommes.</i> La maturation : <i>le fait de mûrir.</i></p> <p>Notes culturelles</p> <p>Le cidre est une boisson alcoolisée titrant de 2% à 8 % obtenue à partir de la fermentation du jus de pomme.</p>
--	--

Activité 1 - Des pommes et des images.

Remettez dans l'ordre les différentes images du reportage.



A : n°...



B : n°...



C : n°...



D : n°...



E : n°...



F : n°...



G : n°...



H : n°...

Associez chaque image à sa légende.

- | | | | |
|---|---|---|--|
| A | • | • | Les pommes sont triées et broyées. |
| B | • | • | L'alchimie de l'élaboration du cidre. |
| C | • | • | Les pommes sont lavées. |
| D | • | • | La réussite d'Hervé Duclos. |
| E | • | • | Hervé Duclos, producteur de cidre. |
| F | • | • | Le jus et le cidre. |
| G | • | • | La presse. |
| H | • | • | Les pommes après la récolte mécanique. |

Activité 2 - Le cidre en quelques chiffres.

Répondez aux questions avec les chiffres entendus dans le reportage. Formez des phrases complètes.

1. Quelle est la superficie du verger d'Hervé Duclos ?
2. Combien de bouteilles de cidre produit-il annuellement ?
3. Quelle est la durée du brassage des pommes ?
4. Combien de temps faut-il entre l'assemblage et la maturation ?
5. Combien de personnes travaillent dans l'exploitation ?
6. Quel pourcentage du cidre produit est vendu directement à l'exploitation ?

Activité 3 - La mystérieuse alchimie.

Dites si les informations suivantes sont vraies ou fausses et corrigez les phrases fausses.

	Vrai	Faux
1. Avant d'être producteur de cidre, Hervé Duclos était éleveur.		
2. La récolte des pommes se fait manuellement.		
3. Pour fabriquer son cidre, Hervé Duclos travaille sur l'acidité, le sucré, l'amertume et le fruité.		
4. Les quatre premières étapes de la fabrication sont, dans l'ordre : trier, laver, broyer, presser.		
5. Le cidre s'élabore dans des tonneaux en bois.		
6. Quand il sort de la presse, le cidre est très limpide, sans particules.		
7. L'exploitation d'Hervé est très réputée.		
8. Son cidre est présent dans les plus grands restaurants.		



Activité 4 - Que de mots !

Retrouvez les mots du reportage correspondant aux définitions et synonymes suivants.

1. Fait de changer une chose en une autre chose. Hervé Duclos l'a fait avec ses hectares :

2. Lutte, bataille. La qualité du cidre en est un en permanence : -----
3. Se détériorer, perdre de sa qualité. Les pommes pourraient le faire si on les conservait plusieurs jours : '_-----'
4. Qui ne change pas, qui reste identique. Le produit doit l'être : -----
5. Manque de rapidité. Dans cette exploitation, on aime ça : -----
6. Opinion commune, renommée. Celle de l'exploitation d'Hervé Duclos est solide :

7. Succès, résultat favorable. La vente sur place du cidre l'a permis : -----



Portraits

2. Hervé Duclos, producteur de cidre

<p>Objectifs communicatifs</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendre un reportage de façon globale puis détaillée. - Comprendre les données chiffrées du reportage. - Présenter une boisson typique de son pays. - Résumer la fabrication du cidre. 	<p>Objectif (inter-) culturel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Découvrir la fabrication du cidre. <p>Objectif (socio-) linguistique</p> <ul style="list-style-type: none"> - Enrichir son vocabulaire sur le thème de la fabrication du cidre. <p>Thème</p> <p>La fabrication du cidre.</p>
--	--

Découpage en séquences

1. Présentation d'Hervé Duclos.
2. Les différentes étapes depuis le ramassage jusqu'à l'extraction du jus.
3. L'alchimie de l'élaboration du cidre.
4. La réussite d'Hervé Duclos.

Mise en route

Échanges d'idées en groupe classe.

Que savez-vous du cidre ?

Constituer des groupes de deux ou trois apprenants.

Quelles peuvent être les étapes de fabrication du cidre ?

CORRIGÉS FICHE APPRENANT

Activité 1 - Des pommes et des images.

Montrer le reportage.

Associez chaque image à une phrase du reportage.

Mise en commun : les apprenants comparent leurs réponses avec leur voisin puis mise en commun à l'oral en grand groupe.

Corrigés :

1c, 2b, 3h, 4d, 5f, 6g, 7e et 8a.

Activité 2 - Le cidre en quelques chiffres.

Montrer le reportage.

Trouvez les questions qui correspondent aux chiffres suivants, issus du reportage.

Pistes de correction :

- a. Quelle est la superficie du verger d'Hervé Duclos ?
- b. Combien de bouteilles de cidre sont produites chaque année dans cette exploitation ?
- c. Combien de temps dure le brassage des pommes ?
- d. Combien de temps faut-il entre l'assemblage et la maturation ?
- e. Combien de personnes travaillent dans l'exploitation ?
- f. Quel pourcentage du cidre est vendu directement à l'exploitation ?

Activité 3 - La mystérieuse alchimie.

Montrer le reportage.

Dites si les informations suivantes sont vraies, fausses ou ne sont pas données dans le reportage puis justifiez vos réponses.

Mise en commun en petits groupes puis en grand groupe.

Corrigés :

	Vrai	Faux	?
1. Hervé Duclos s'est reconverti au moment de la crise de la vache folle. « Hervé était éleveur [...] Il a converti ses 16 hectare en verger. »	X		
2. Hervé Duclos produit du cidre biologique.			X
3. Pour produire son cidre, Hervé Duclos utilise uniquement la variété de pomme « Petit		X	



Jaune ». « Elle, c'est la petit jaune mais il en existe bien d'autres. »			
4. La lenteur est le leitmotiv de l'exploitation. « Ici, la lenteur on aime ça. » « ... toujours lentement, évidemment ! »	X		
5. Une bonne extraction permet d'obtenir un jus de qualité. « On a une bonne extraction [...] extraire un jus de qualité. »	X		
6. À la sortie de la presse, le cidre est parfaitement limpide. « Il sort de la presse avec le jus et puis toutes les petites particules de pulpe. »		X	
7. Hervé Duclos n'utilise aucune levure pour produire son cidre.			X
8. On peut dire qu'Hervé Duclos a réussi sa reconversion. « ... une exploitation qui a su construire une solide réputation. », « ... une des clés de la réussite de l'exploitation. »	X		

Activité 4 - Que de mots !

Distribuer la transcription aux apprenants s'ils rencontrent des difficultés à réaliser cette activité.

Complétez la grille de mots ci-dessous.

Corrigés :

Horizontal : 1. amertume/ 5. particules/ 6. alchimie/ 7. moût/ 8. clarification.

Vertical : 2. extraction/ 3. brassage/ 4. élaboration.

Expression orale

À votre tour, présentez une boisson typique ou largement présente dans votre pays. Expliquez-en les différentes étapes de fabrication et le mode de consommation.

Expression écrite

Résumez la fabrication du cidre à travers ses différentes étapes. Précisez si possible la durée des étapes et l'équipement utilisé.

Pour aller plus loin

Pour en savoir plus sur la fabrication du cidre, consultez le site

<http://svt.ac-rouen.fr/biologie/cidre/index/index.htm>

Liens thématiques avec d'autres documents

Le vin désalcoolisé (Regards VI, Sciences et techniques)

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

La vinification du Bordeaux (Regards V, Sciences et techniques)



Portraits

2. Hervé Duclos, producteur de cidre

<p>Objectifs communicatifs</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendre un reportage de façon globale puis détaillée. - Comprendre les données chiffrées du reportage. - Présenter une boisson typique de son pays. - Résumer la fabrication du cidre. <p>Objectif (inter-) culturel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Découvrir la fabrication du cidre. <p>Objectif (socio-) linguistique</p> <ul style="list-style-type: none"> - Enrichir son vocabulaire sur le thème de la fabrication du cidre. 	<p>Vocabulaire</p> <p>Un verger : <i>un terrain planté d'arbres fruitiers.</i> L'assemblage : <i>l'action de mettre ensemble, de mélanger les différentes pommes.</i> La maturation : <i>le fait de mûrir.</i></p> <p>Notes culturelles</p> <p>Le cidre est une boisson alcoolisée titrant de 2 % à 8 % obtenue à partir de la fermentation du jus de pomme.</p>
---	--

Activité 1 - Des pommes et des images.
Associez chaque image à une phrase du reportage.



1 : ...



2 : ...



3 : ...



4 : ...



5 : ...



6 : ...



7 : ...



8 : ...

- Hervé Duclos a réussi à placer ses produits dans de grands restaurants.
- Comme c'est une récolte mécanique, les pommes ne sont conservées que peu de temps.
- Produire du cidre, c'est le choix de vie d'Hervé Duclos qui a converti ses 16 hectares en verger.
- Une bonne extraction se fait lentement et permet de jouer sur le côté fruité du jus.
- L'exploitation d'Hervé Duclos s'est construite une solide réputation et Hervé Duclos a réussi sa reconversion.
- Dans ces cuves, se déroule l'alchimie de l'élaboration du cidre, toujours lentement.
- À la sortie de la presse on a le moût avec des particules et après clarification, on obtient un cidre limpide.
- Lavée, triée, broyée, la Petit Jaune est ensuite pressée lentement.



Activité 2 - Le cidre en quelques chiffres.

Trouvez les questions qui correspondent aux chiffres suivants, issus du reportage.

- a. ?
- 16 hectares.
- b. ?
- 80 000.
- c. ?
- 2 mois.
- d. ?
- Entre 3 et 6 mois.
- e. ?
- 3 personnes.
- f. ?
- 30 %.

Activité 3 - La mystérieuse alchimie.

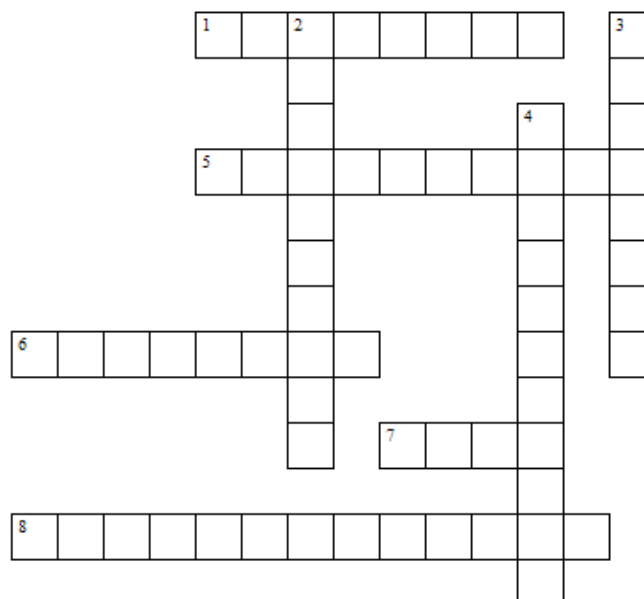
Dites si les informations suivantes sont vraies, fausses ou ne sont pas données dans le reportage puis justifiez vos réponses.

	Vrai	Faux	?
1. Hervé Duclos s'est reconverti au moment de la crise de la vache folle.			
2. Hervé Duclos produit du cidre biologique.			
3. Pour produire son cidre, Hervé Duclos utilise uniquement la variété de pomme « Petit Jaune ».			
4. La lenteur est le leitmotiv de l'exploitation.			
5. Une bonne extraction permet d'obtenir un jus de qualité.			
6. À la sortie de la presse, le cidre est parfaitement limpide.			
7. Hervé Duclos n'utilise aucune levure pour produire son cidre.			
8. On peut dire qu'Hervé Duclos a réussi sa reconversion.			



Activité 4 - Que de mots !

Complétez la grille de mots ci-dessous.



Horizontal

1. Aigreur, âcreté. Une des saveurs du cidre avec laquelle Hervé Duclos joue.
5. Petites parties, atomes. Celles de la pulpe passent à travers le pressoir.
6. Magie, secret. Elle se déroule dans les cuves.
7. Jus extrait des pommes.
8. Purification, action de rendre claire. Après cette opération, le cidre est limpide.

Vertical

2. Action de faire sortir, d'enlever, de retirer. Celle du jus, se fait lentement.
3. Action de mélanger les pommes. Il dure deux mois.
4. Fabrication, création. Elle se fait toujours lentement.

