

Enseignement technologique en langue vivante

Italien

Échanges culturels et commerciaux entre la France et l'Italie : le cas des vins et fromages

<p>STS – THÈME 4</p> <p>LES PRODUITS ET SERVICES CRÉATEURS DE VALEUR</p> <p>(environ 50 % du temps)</p> <p>CLASSE DE PREMIÈRE et/ou TERMINALE</p>	<p>ITALIEN - LV2</p> <p>NOTION : ESPACES ET ÉCHANGES</p>
<p>La production de services en hôtellerie-restauration résulte de l'interaction entre client, personnel et support physique.</p> <p>Cela implique en amont un choix réfléchi des produits et en aval des décisions quant à leur valorisation.</p>	<p>Circulation des biens : échange de produits ; les vins et les fromages italiens et français, éléments culturels communs et concurrence.</p> <p>Échanges entre la France et l'Italie du Moyen Âge à nos jours : aspects historiques, géographiques et économiques.</p>
<p>Question</p> <p>Comment choisir les produits et services entrants dans la production de services (servuction) ?</p>	<p>Objectifs et compétences communicatives langagières</p> <p>Objectifs culturels :</p> <p>L'Italie et la France : deux acteurs majeurs de l'industrie agroalimentaire européenne ; vins et fromages, produits « phares » : similitudes et différences.</p> <p>Objectifs linguistiques :</p> <p>Lexique : « les mots sensoriels » : adjectifs, substantifs et verbes (<i>la vista, l'olfatto, il tatto, il gusto, osservare, esaminare, etc.</i>) ; les caractéristiques des produits (<i>la crosta, la pasta, l'invvecchiamento, la stagionatura, etc.</i>) ; les objets nécessaires à la dégustation et les étapes de la dégustation ; lexique fonctionnel (<i>il vassoio, tagliare, fare roteare, il</i></p>

<p>STS – THÈME 4</p> <p>LES PRODUITS ET SERVICES CRÉATEURS DE VALEUR</p> <p>(environ 50 % du temps)</p> <p>CLASSE DE PREMIÈRE et/ou TERMINALE</p>	<p>ITALIEN - LV2</p> <p>NOTION : ESPACES ET ÉCHANGES</p>
	<p><i>cavatappi, assaggiare, masticare, sputare, etc).</i></p> <p>Grammaire : les comparatifs, l'impératif, les connecteurs temporels.</p> <p>Objectifs pragmatiques :</p> <p>Prendre la parole ; clôturer un propos ; donner des informations ; faire faire.</p> <p>Objectifs méthodologiques :</p> <p>Organiser et structurer un propos (organisation thématique et logique) ; organisation temporelle.</p>
<p>Capacités</p> <p>Caractériser les fromages utilisés dans la production de services au restaurant. (1^{re})</p> <p>Caractériser les vins utilisés dans la production de services au restaurant. (1^{re}) et (T)</p>	<p>Activités langagières et fonctions du discours mobilisées : compréhension de l'écrit, expression écrite et expression orale en continu</p> <ul style="list-style-type: none"> • décrire un produit italien/français du secteur œnogastronomique ; • expliquer : comparer les produits par catégorie, synthétiser des informations et des caractéristiques (historiques, géographiques, de production, etc.) ; • argumenter : justifier son choix pour l'accord vin/fromage.
<p>Notions et objets de l'enseignement</p> <p>Les familles de fromage : - qualités organoleptiques - étapes d'élaboration ; - origine géographique.</p> <p>Production artisanale et production industrielle des fromages.</p>	<p>Contenus et thématiques (quelques exemples qui pourront être traités)</p> <p>Le rôle des monastères au Moyen Âge dans la production et la diffusion du fromage (Pont-l'Évêque, Munster, Tête de moines, Maroilles ; Montasio, Parmigiano, Grana, Mozzarella) et de la vigne (vins de Bourgogne - abbayes de Cîteaux et de Cluny- ; vins du Frioul et abbaye de Rosazzo).</p>

<p>STS – THÈME 4</p> <p>LES PRODUITS ET SERVICES CRÉATEURS DE VALEUR</p> <p>(environ 50 % du temps)</p> <p>CLASSE DE PREMIÈRE et/ou TERMINALE</p>	<p>ITALIEN - LV2</p> <p>NOTION : ESPACES ET ÉCHANGES</p>
<p>Coût d'achat des fromages. (1^{re})</p> <p>Les vins tranquilles rouges, blancs secs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - qualités organoleptiques - étapes d'élaboration ; - cépages ; - origine géographique ; <p>- coût d'achat. (1^{re})</p> <p>Les vins effervescents et les vins tranquilles rosés et liquoreux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - qualités organoleptiques - étapes d'élaboration ; - cépages ; - origine géographique ; <p>- coût d'achat. (1^{re})</p>	<p>Les grandes régions viticoles françaises et italiennes : Bordeaux et Bourgogne / Toscane et Piémont ; et les cépages autochtones.</p> <p>Des caractéristiques géographiques communes : la viticulture héroïque et la contribution de l'Italie et de la France au CERVIM (Centre de Recherches, d'Études, et de Valorisation de la Viticulture de Montagne) ; deux régions limitrophes : Rhône-Alpes et Vallée d'Aoste et leurs productions viticoles.</p> <p>L'influence de la France à travers la présence de cépages français en Italie (Pinot noir, Chardonnay, Merlot et Sauvignon) ; l'exemple du Franciacorta.</p> <p>Histoire de vins, histoire de famille : la maison Veuve Clicquot (première expédition à Venise en 1772) ; le Chianti de la famille Ricasoli (1^{ère} médaille d'or à l'exposition universelle de Paris en 1867).</p> <p>L'excellence des fromages et des vins italiens et français en chiffres (les appellations, le poids sur le marché européen, les échanges bilatéraux).</p>
<p>Mise en œuvre</p> <p>En menant une analyse sensorielle des fromages, on s'attachera à en déterminer les qualités organoleptiques. On établira le lien avec les principales étapes d'élaboration et les origines géographiques (terroir).</p> <p>On complétera l'étude des huit familles de fromage vues en classe de seconde en se limitant aux AOP.</p> <p>On fera ici le lien avec l'enseignement de sciences alimentation-environnement. (1^{re})</p>	<p>Compétences</p> <p>Savoir donner des informations techniques sur un produit.</p> <p>Savoir raconter l'histoire d'un produit en y intégrant des exemples significatifs.</p> <p>Savoir établir une relation, un rapprochement entre des produits, des pays (similitudes et différences).</p> <p>Savoir énumérer des étapes dans un ordre chronologique à l'aide de connecteurs temporels.</p>

<p>STS – THÈME 4</p> <p>LES PRODUITS ET SERVICES CRÉATEURS DE VALEUR</p> <p>(environ 50 % du temps)</p> <p>CLASSE DE PREMIÈRE et/ou TERMINALE</p>	<p>ITALIEN - LV2</p> <p>NOTION : ESPACES ET ÉCHANGES</p>
<p>En menant une analyse sensorielle, on s'attachera à déterminer :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les qualités organoleptiques des produits ; - les principales régions viticoles, les principaux cépages et principales appellations. <p>On fera le lien avec les principales étapes d'élaboration et les origines géographiques (terroir).</p> <p>On se limitera à présenter, pour chaque région :</p> <ul style="list-style-type: none"> - quelques appellations emblématiques, - leurs cépages représentatifs. (II) 	<p>Savoir faire des choix et les justifier.</p> <p>Savoir guider une dégustation (donner des ordres, des conseils, etc.).</p>
<p>Axe commun : exemple de situation</p> <p>Vous accueillez les élèves italiens de l'école hôtelière de **** pour un échange.</p> <p>Les élèves de l'école italienne et leurs professeurs apportent des vins et des fromages italiens (nombre à définir). Vous organisez une dégustation guidée où vous devrez associer un vin français à un fromage italien ou un vin italien à un fromage français. Vous devez décrire les vins et les fromages (« caractéristiques du produit » : nom, zone géographique, histoire, matières premières/cépage, caractéristiques de production, appellations). Vous procédez ensuite à une analyse sensorielle et déterminez les caractéristiques organoleptiques. Vous devez établir des liens (similitudes et différences) entre les produits français et italiens. Motivez le choix de votre accord fromage/vin.</p>	

Mise en œuvre commune : présentation des étapes

Étape 1

Après avoir déterminé les produits à déguster (nom et nombre), les élèves effectueront en groupe des recherches (internet, revues spécialisées, articles, etc.) sur les produits choisis. Cette recherche devra déboucher sur une courte production écrite en LV : « fiche produit » (en fonction du nombre des produits et de l'effectif, on pourra envisager un travail en binômes ou en groupes).

Les professeurs de STS et de LV guideront cette phase de recherche pour que les élèves sélectionnent des produits qui puissent être associés sur la base des règles permettant un accord (fromage/vin), mais qui illustrent également les liens culturels (au sens large) ou

économiques entre l'Italie et la France. On pourra, en fonction des contenus traités, choisir de travailler sur les produits à plus forte « connotation » historique (les vins de Bourgogne, les vins de Bordeaux ; les vins piémontais et toscans) ; sur les produits les plus commercialisés entre les deux pays (Parmigiano, Mozzarella, Asiago... / Camembert, Brie, Roquefort... ; *prosecco* / champagne) ; sur les produits qui dénotent des influences communes (les produits qui se développent au Moyen Âge sous l'influence des moines bénédictins et cisterciens ; les produits où les influences réciproques sont prégnantes : exemple du Franciacorta) ou sur les produits qui mettent en évidence des caractéristiques géographiques et des savoir-faire communs (la viticulture héroïque à travers l'exemple de la Vallée d'Aoste et de la région Rhône-Alpes).

Étape 2

Mise en commun des caractéristiques des produits ; à l'aide de la fiche produit, chaque binôme/groupe présente en LV à l'oral, le/les produit(s) ayant fait l'objet de sa recherche. Les autres élèves remplissent une « fiche produit » vierge. À la fin de cette étape, les élèves devront connaître les caractéristiques principales (techniques et culturelles) de tous les produits sélectionnés pour la dégustation. Ces connaissances guideront le choix concernant l'accord vin/fromage qu'ils devront communiquer à leurs professeurs. Les professeurs de STS et de LV veilleront à ce que les choix des élèves soient cohérents au niveau des caractéristiques organoleptiques et à ce qu'ils mettent en évidence les liens culturels et/ou commerciaux entre les deux pays.

Étape 3

Les élèves procéderont à la mise en place des produits choisis pour effectuer une dégustation guidée en LV (ils pourront intervenir en binômes ou seuls, en fonction de l'effectif, le but étant que tous les produits sélectionnés fassent l'objet d'une dégustation). Pendant la dégustation guidée, les élèves devront motiver leurs choix d'accord vin/fromage d'un point de vue technique et culturel.

Exemples de ressources (bibliographie et sitographie)

- [Site du ministère italien du développement économique](#) (sous la rubrique « *Commercio internazionale* », il est possible de trouver des données concernant les exportations et les importations du secteur agroalimentaire).
- L'[ambassade de France à Rome](#) publie un document intéressant sur les échanges entre les deux pays ; dans la rubrique « La relation France-Italie », on trouvera des informations dans la partie « économie et commerce » et « agriculture ».
- À partir du site de la société SACE, il est possible de consulter le rapport *RE-start* sur les exportations de la filière agroalimentaire italienne.
- Pour l'histoire de la viticulture, on peut trouver sur internet des ressources intéressantes en faisant des recherches par mots-clés : « *storia viticoltura albori giorni nostri* ».
- Pour l'influence des moines dans la production viticole, effectuer une recherche par mots-clés sur internet : « *vini benedettini gastrosafia* » ; « *vino cultura monaci medioevo* » ; « *abbazia monaci cibo* » ; « vins bourgogne apport moines ».
- Grappe, Y., « *Perché sei così buono ? Storia e percezione della qualità del vino tra Francia e Italia* », in C. Cipolla, *Il maestro di vino*, Milan, éditions Franco Angeli, 2013, pp. 115-129.
- Dion, R., *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX siècle*, Paris, Flammarion, 1977 (1^{ère} édition 1959).
- Il est possible de consulter le site du Cervim sur internet.

- Certains articles consultables sur internet sont très intéressants pour comprendre les rapports commerciaux entre France et Italie (effectuer des recherches à partir de mots-clés : « *formaggi italiani conquistano Francia* » ; « produits italiens dolce vita France » ; « produits italiens côté France »).
- Pour mettre l'accent sur la concurrence entre la France et l'Italie dans le domaine des vins et des fromages, on pourra trouver de nombreux articles sur internet en effectuant des recherches par mots-clés : « France Italie vins » ou « *Italia e Francia vini* » ; « *Italia Francia formaggi* ».