

Pour Noël, un plateau de fromage... à la française !

Exploitation pédagogique et corrigés

Introduction

À l'approche des fêtes, nous vous proposons de faire découvrir à vos élèves les différentes sortes de fromages en France, à travers un repas de Noël.

Objectifs

- Développer des stratégies de compréhension écrite.
- Voir ou revoir le vocabulaire pour décrire des fromages.
- Revoir les pronoms démonstratifs suivis de pronoms relatifs.
- S'exprimer à l'oral, donner son point de vue.

Contenus

- **Civilisation** : les fromages français, les régions de France
- **Vocabulaire** : description des fromages
- **Communication** : donner son avis sur un fromage
- **Grammaire** : les pronoms démonstratifs et relatifs (qui, que, dont)

Critères d'évaluation

- Être capable de comprendre un texte informatif.
- Être capable de bien repérer les pronoms démonstratifs et relatifs (qui, que, dont).
- Être capable de compléter une phrase en utilisant les pronoms démonstratifs et relatifs (qui, que dont).

Matériel nécessaire

- La fiche de l'élève photocopiable
- Accès Internet, projecteur ou TBI pour le jeu sur l'origine des fromages

Développement de l'activité et corrigés

Compréhension (20 min)

On fera lire puis répondre aux questions individuellement, et on procédera ensuite à une mise en commun.

1. Lis le texte et réponds aux questions.

- a) En France, qu'est-ce qu'on mange avant le fromage, à Noël ?
Des huîtres ou du foie gras, de la dinde et des marrons.
- b) Un bon plateau de fromages est souvent accompagné de trois aliments, lesquels ?
Il est souvent accompagné de pain, de vin et d'une salade verte.
- c) Comment appelle-t-on les fromages qui ont du bleu à l'intérieur ?
Les fromages persillés.
- d) Quel est le type de fromage que les enfants adorent ?
Le fromage à pâte dure comme le gouda.
- e) Les personnes au régime aiment surtout quels fromages ? Pourquoi ?
Les fromages à pâte fraîche, car ils sont souvent légers.
- f) Selon le texte, en France, quel type de fromage préfèrent les hommes ?
Les fromages forts et persillés comme le roquefort.

2. Regarde la carte des fromages et retrouve au moins trois fromages cités dans le texte. De quelle région viennent-ils ?

Projetez en classe la carte du site Web :

<http://www.maison-du-lait.com/fr/filiere-laitiere/les-transformateurs-diversite-fait-force>

Ou imprimez-la et distribuez-la à vos élèves.

- a) *Le bleu d'Auvergne vient d'Auvergne.*
b) *Le camembert vient de Normandie.*
c) *Le comté vient de la Franche-Comté.*

Il s'agit ici de commenter la carte avec les élèves. Cela permet de revoir et de resituer différentes régions de France et de retravailler les structures *venir de* + région et *être en* + région. Cela prépare aussi au jeu interactif d'Internet.



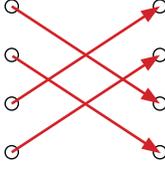
Culture et festivités

Lycée

Vocabulaire (5 min)

3. Relie les mots de sens proche.

adorer			châtaignes
épater			fruits de mer
marrons			raffoler de quelque chose
huîtres			surprendre agréablement



Grammaire (10 min)

4. Retrouve dans le texte les trois propositions contenant un pronom démonstratif et un pronom relatif.

- a) C'est un fromage assez doux, celui que les enfants adorent !
- b) Ce sont des fromages forts, ceux dont ces messieurs raffolent !
- c) Ce sont ceux qui plaisent aux femmes qui font un régime.

5. Complète les phrases suivantes avec un pronom démonstratif suivi d'un pronom relatif.

- a) Le fromage philadelphia, c'est un fromage frais/à pâte fraîche, c'est **celui que** les femmes au régime adorent !
- b) Le babybel, c'est un fromage à pâte dure cuite, c'est **celui qui** offre toujours des cadeaux pour les enfants !
- c) La crème catalane, c'est une crème brûlée, c'est **celle dont** les catalans sont fiers !

Communication (25 min)

Il s'agit de terminer le trimestre avec un jeu sympathique. Nous en proposons deux au choix, selon les possibilités que vous avez d'apporter du vrai fromage en classe.

6.1 Le jeu sur Internet : retrouvez la région de chaque fromage.

<http://www.jeux-geographiques.com/jeux-en-ligne-leu-Fromages-de-France- pageid80.html>

Les élèves se mettent par groupe de 6 personnes maximum.

Pour réaliser ce jeu en classe, vous avez besoin d'un ordinateur et d'un projecteur ou d'un TBI. Projetez la page Web ou dites aux élèves de se rendre sur le site s'ils travaillent par groupe sur un ordinateur.

Les élèves, avant chaque tour, visualisent la carte des fromages (les fromages sont sur la carte, mais les régions ne sont pas indiquées), puis chaque élève du groupe cherche au moins la région d'un fromage. Il donne le nom de la région et vous (ou un élève) cliquez sur la carte. Vu que, à part le camembert et le roquefort, les élèves ont du mal à situer les fromages, il s'agit ici avant tout d'un jeu de mémoire.

Le groupe qui a le plus de bonnes réponses a gagné !

Oxford University Press S. A ne se porte pas garant des contenus des pages Web appartenant ou gérées par des tiers qui apparaissent dans la présente publication et auxquels il est possible d'accéder à partir des adresses citées.



6.2 Le jeu du goût : testez des fromages.

- a) Apportez 6 fromages de famille différente (à pâte molle, à pâte dure non cuit, à pâte dure cuit, à pâte fraîche, à pâte persillée, fondu à tartiner). Pour rendre le jeu plus intéressant, essayez d'amener des fromages au lait de vache, de brebis et de chèvre. Numérotez chaque fromage et exposez-les sur une table avec un cache.
- b) Divisez la classe en groupes de 6 élèves et distribuez une fiche (Annexe 1) par groupe. Chaque élève doit aller goûter un fromage et remplir la description du fromage qu'il a goûté. Par exemple : l'élève 1 goûte le fromage 6 et il remplit la description du fromage n° 6... et ainsi de suite.
- c) Une fois les fiches remplies, on peut réaliser une comparaison entre les descriptions des différents groupes et élire le fromage le plus apprécié, celui qui a reçu le plus de « très bon ».



Pour Noël, un plateau de fromage... à la française !



Après les huîtres ou le foie gras, puis la dinde rôtie avec les marrons, à Noël, on n'a plus très faim ! Mais il y a un incontournable dans les familles françaises, c'est le plateau de fromages qui passe juste avant le dessert ! Vous voulez épater la famille ? Proposez un plateau de fromages à la française !

D'abord, sachez que le fromage se mange souvent accompagné d'une petite salade verte, pour rafraîchir la bouche, et bien sûr de bon pain et de bon vin !

Ensuite, variez les saveurs et les textures :

- un fromage à pâte molle, fondant à l'intérieur, comme le brie, le coulommiers ou le camembert. En Espagne, le *torta del Casar* est très goûteux et très fort !
- un fromage à pâte dure non cuit, comme le cantal, le saint-nectaire ou la tomme de Savoie.
- un fromage à pâte dure cuit, comme le gouda, l'emmenthal, le gruyère. C'est un fromage assez doux, celui que les enfants adorent !
- un fromage persillé, comme le roquefort, le bleu de Bresse, la fourme d'Ambert... ou du *cabrales* ! Ce sont des fromages forts, ceux dont ces messieurs raffolent !
- un fromage à pâte fraîche qui peut être de chèvre ou de vache, aromatisé à l'ail et aux fines herbes, au poivre, etc. Souvent plus légers et moins riches (mais pas toujours : regardez la composition !), ce sont ceux qui plaisent aux femmes qui font un régime ou encore,
- un fromage fondu à tartiner comme la crème de gruyère ou le fondu aux noix...

N'oubliez pas non plus de varier les laits : fromage au lait de chèvre, comme le crottin de Chavignol, au lait de brebis comme le pyrénées (ou un bon *manchego*) et bien sûr au lait de vache !

Enfin, soignez la présentation de votre plateau, en bois ou en ardoise. Vous pouvez au choix faire un lit de feuilles mortes sur lesquelles vous mettrez vos fromages, ou bien proposer des raisins frais ou des fruits secs autour des fromages.

Alors si vous voulez surprendre votre famille, cette année, faites un plateau de fromages à la française !

Activités

Lycée

Compréhension

1. Lis le texte et réponds aux questions.

- a) En France, qu'est-ce qu'on mange avant le fromage, à Noël ?
.....
- b) Un bon plateau de fromages est souvent accompagné de trois aliments, lesquels ?
.....
- c) Comment appelle-t-on les fromages qui ont du bleu à l'intérieur ?
.....
- d) Quel est le type de fromage que les enfants adorent ?
.....
- e) Les personnes au régime aiment surtout quels fromages ? Pourquoi ?
.....
- f) Selon le texte, en France, quel type de fromage préfèrent les hommes ?
.....

2. Regarde la carte des fromages et retrouve au moins trois fromages cités dans le texte. De quelle région viennent-ils ?

- a)
- b)
- c)

Vocabulaire

3. Relie les mots de sens proche.

- | | | | |
|---------|---|---|---------------------------|
| adorer | ○ | ○ | châtaignes |
| épater | ○ | ○ | fruits de mer |
| marrons | ○ | ○ | raffoler de quelque chose |
| huîtres | ○ | ○ | surprendre agréablement |



Activités

Lycée

Grammaire

4. Retrouve dans le texte les trois propositions contenant un pronom démonstratif et un pronom relatif.

- a)
-
- b)
-
- c)
-

5. Complète les phrases suivantes avec un pronom démonstratif suivi d'un pronom relatif.

- a) Le fromage philadelphia, c'est un fromage frais, à pâte fraîche, c'est les femmes au régime adorent !
- b) Le babybel, c'est un fromage à pâte dure cuite, c'est offre toujours des cadeaux pour les enfants !
- c) La crème catalane, c'est une crème brûlée, c'est les catalans sont fiers !

Communication

Au choix, réalisez l'un de ces deux jeux :

6.1 Le jeu sur Internet : retrouvez la région de chaque fromage.

<http://www.jeux-geographiques.com/jeux-en-ligne-jeu-Fromages-de-France- pageid80.html>

Regardez bien où se trouvent les fromages, et par équipes de 6 (chaque équipe joue 6 fromages), retrouvez la région de chaque fromage.

Le groupe qui a le plus de bonnes réponses a gagné !

6.2 Le jeu du goût : testez des fromages.

Mettez-vous par groupe de 6. Chaque groupe doit remplir une feuille de description de tous les fromages présentés. Pour cela, chaque élève du groupe doit aller goûter un fromage et remplir la description du fromage qu'il a goûté.

Enfin, comparez vos réponses avec celles des autres groupes.

Quel est le fromage qui a été le plus apprécié dans la classe ?

Oxford University Press S. A ne se porte pas garant des contenus des pages Web appartenant ou gérées par des tiers qui apparaissent dans la présente publication et auxquels il est possible d'accéder à partir des adresses citées.



ANNEXE 1 : LE JEU DU GOÛT

FROMAGE n° 1

Saveur : forte douce

Texture : pâte molle pâte dure pâte persillée
 fondu pâte fraîche

Mon goût personnel : très bon assez bon pas bon dégoûtant

FROMAGE n° 2

Saveur : forte douce

Texture : pâte molle pâte dure pâte persillée
 fondu pâte fraîche

Mon goût personnel : très bon assez bon pas bon dégoûtant

FROMAGE n° 3

Saveur : forte douce

Texture : pâte molle pâte dure pâte persillée
 fondu pâte fraîche

Mon goût personnel : très bon assez bon pas bon dégoûtant

FROMAGE n° 4

Saveur : forte douce

Texture : pâte molle pâte dure pâte persillée
 fondu pâte fraîche

Mon goût personnel : très bon assez bon pas bon dégoûtant

FROMAGE n° 5

Saveur : forte douce

Texture : pâte molle pâte dure pâte persillée
 fondu pâte fraîche

Mon goût personnel : très bon assez bon pas bon dégoûtant

FROMAGE n° 6

Saveur : forte douce

Texture : pâte molle pâte dure pâte persillée
 fondu pâte fraîche

Mon goût personnel : très bon assez bon pas bon dégoûtant

