

Portraits

Hervé DUCLOS, producteur de cidre

<p>Thème Cidre, arboriculture fruitière</p> <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. 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.</p>
--	---

Mise en route

Quelles boissons alcoolisées sont produites en France ? Dans quelles régions ?
Que savez-vous du cidre ?

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 %.

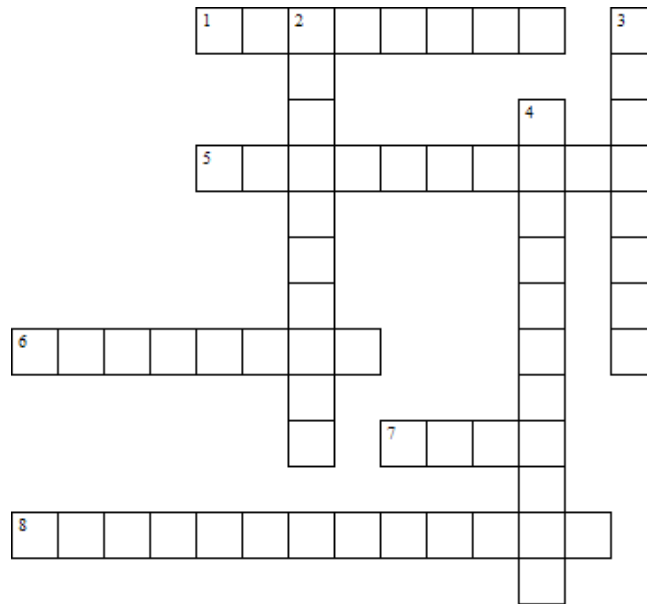
Activité 3 – La mystérieuse alchimie.

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 depomme « 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.

Activité 5 – 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.

Activité 6 – 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 les pages web suivantes (consulté en 2024) :

<https://www.valderance.com/la-cooperative/savoir-faire-cidre>

<https://www.calyce-cidre.com/cider-geek/la-fabrication-du-cidre-fermier/>

<https://www.mangeons-local.bzh/comment-est-produit-le-cidre-fabrication/>