

ÉDITION
2023

SOMMAIRE

La culture
de la vigne
p. 2-3De la vigne
au raisin
p. 4-5La vigne
à travers
le temps
p. 6-7le **Petit**
Quotidien

DÉCOUVERTES



PARS À LA DÉCOUVERTE DE LA VIGNE EN FRANCE !

La vigne est une liane sur laquelle pousse le raisin. Découvre sa culture, son histoire...

Chiffre Clé

796 000

hectares

C'est l'espace occupé par les vignes en France, ce qui représente plus d'un million de terrains de foot !



Info +

Il existe plus de 6 000 variétés de vignes cultivées dans le monde. On les appelle les « cépages ».



La culture de la vigne dépend beaucoup de la météo. Cette plante aime le soleil : il permet au raisin de produire son sucre.



• **La vigne pousse sur des terres appelées « vignobles ».** Elle n'aime pas avoir trop chaud, ni trop froid. Pour bien grandir, elle a besoin d'un peu d'eau et de soleil. Sa culture demande beaucoup de soin et d'attention.

• **Une fois par an, la vigne produit du raisin.** Il se mange tel quel à table, en dessert, ou transformé : en jus, en raisins secs, en huile de pépins de raisin, en vin (pour les adultes)...

LE SAIS-TU ?



© BIVB Michel Joly

500 000 personnes environ ont un métier en lien avec la vigne et ses produits.

La culture de la vigne en France

Une grande plante

La vigne est une plante grimpante : sa tige s'accroche à un fil de fer pour pousser. Elle peut atteindre 5 mètres de haut. Ses racines s'enfoncent profondément sous la terre.

Des vignes différentes

Les **variétés** de vignes sont appelées « cépages ». Chaque cépage donne un raisin différent, avec un goût plus ou moins sucré, une couleur plus ou moins foncée, des grains de taille variable...



Le gardien de la vigne

Le vigneron plante le **cep** et taille les **sarments** pour que la vigne pousse bien. Il la soigne lorsqu'elle tombe malade et lutte contre ses ennemis (champignons, pucerons...).



La récolte du raisin

À la fin de l'été et au début de l'automne, on récolte le raisin. Ce sont les « vendanges ». Elles peuvent se faire à la main ou avec des machines.

Un mini-monde

La vigne accueille une très grande **biodiversité** : vers de terre, oiseaux, chauves-souris... Ces animaux la protègent : ils mangent les petites bêtes qui la rendent malade.

Illustration : Héroïse Mab



1/ **Vrai ou faux ?**
Lors des fortes chaleurs, certains vigneron récoltent la nuit.

Vrai.

2/ **Je peux être de raisin ou de beauté.**
Que suis-je ?

Un grain.

Les mots difficiles

Variété (ici) : sorte, espèce.

Cep : pied de vigne.

Sarment : branche de la vigne.

Biodiversité : toutes les espèces d'animaux et de plantes vivant dans un lieu.

En savoir +

ASTUCE DE VIGNERON

Pour vérifier l'état de ses vignes, le vigneron place en bout de rang des plantes plus fragiles que la vigne (comme des rosiers).

Si une de ces plantes est malade, alors c'est le signe qu'il doit traiter sa vigne en prévention avant qu'elle ne tombe malade à son tour.

© Juan Robert



LA VIGNE DU FUTUR

Les nouvelles technologies sont très utiles pour cultiver les vignes. Des robots enlèvent les mauvaises herbes, des drones les survolent pour voir si elles sont en bonne santé, des petits appareils installés dans le vignoble surveillent la météo...



© Shutterstock

Info +

1 000 visages

Les raisins ne sont pas les mêmes partout.

Cela dépend du soleil, du vent, des températures, de l'humidité... en un mot : du climat. À la montagne, celui-ci est froid et humide. Au bord de la mer, le temps est chaud et sec. À l'intérieur du pays, il fait froid l'hiver et chaud l'été. Les sols aussi jouent un rôle : le raisin sera différent selon que la vigne pousse dans le sable, la craie ou encore la pierre. Grâce à toutes ces différences, la France produit du raisin de grande qualité dans de nombreuses régions.



© Bernard Favre

En image



© BIVB Michel Joly

Il existe 2 couleurs principales de raisin : le rouge et le blanc. La chair est en général claire. La peau du raisin donne sa couleur au jus. Pour savoir si un raisin est mûr, il faut le goûter pour vérifier qu'il est assez sucré, et regarder aussi la couleur de sa peau. Celle du raisin blanc passe du vert clair au jaune doré. Celle du raisin rouge devient presque noire. Les pépins doivent être bruns.

À la loupe NATURE



La vigne au fil des saisons

La vigne en France met une année pour produire du raisin. Cette plante dépend beaucoup des saisons et de la météo.

Le repos de l'hiver



© Christophe Grilhé

Entre décembre et février, la vigne « dort ». C'est la « dormance ». Le vigneron doit la tailler en coupant les vieux sarments.

Le réveil du printemps



© BIVB Jean-Louis Bernuy

La vigne se réveille. Les bourgeons apparaissent. Ils se développent, les feuilles sortent puis les fleurs poussent.

La croissance de l'été



© BIVB Jean-Louis Bernuy

Les fleurs donnent des petits grains de raisin verts qui vont mûrir : ils grossissent, se remplissent de sucre et se colorent en rouge ou en jaune.

La récolte de l'automne



© CIVB Blac Favoreat

Le raisin est complètement mûr et doit être cueilli à la main ou à l'aide de machines. C'est le moment des vendanges. Puis la vigne se rendort.

? Le sais-tu ?



À cause des activités humaines, la Terre se réchauffe.

Ce changement menace les vignes. Certaines récoltes peuvent être abîmées à cause du climat (le gel, la sécheresse...). Les raisins mûrissent parfois plus tôt et les vignerons doivent avancer la date des récoltes.

La vigne à travers le temps

► Préhistoire (- 3 000 000 à - 3000)

L'histoire de la vigne commence il y a environ 11 000 ans. Nos ancêtres les chasseurs-cueilleurs ramassaient du raisin sur des vignes sauvages. Ils le conservaient dans des poteries en terre.



► Antiquité (- 3000 à 476)

Les Égyptiens et les Grecs sont les premiers à cultiver la vigne pour récolter ses raisins. En France, ce sont les Romains, lors de l'invasion de la Gaule il y a plus de 2 100 ans, qui apportent la vigne et sa culture.



► Moyen Âge (476 à 1492)

À cette époque, l'Église catholique possède de nombreux vignobles. Les moines les cultivent avec soin. Certains sont devenus très célèbres aujourd'hui, comme celui de Châteauneuf-du-Pape, près d'Avignon, dans le sud de la France.



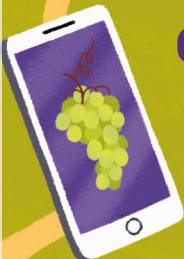
► Temps modernes (1492 à 1789)

Il y a 400 ans, grâce à l'invention de la bouteille en verre et du bouchon qui la ferme, le vin est conservé et transporté dans de bonnes conditions. La France commence à cultiver la vigne pour produire du vin de plus grande qualité.



► De nos jours (depuis 1789)

La vigne fait partie de notre patrimoine. Aujourd'hui, la culture de la vigne continue d'évoluer. Grâce aux nouvelles technologies, le vigneron peut plus facilement surveiller son vignoble (lire p. 3), mieux le faire connaître (avec Internet)...



Les mots difficiles

Gaule : à peu près la France et la Belgique actuelles.

Patrimoine : ce qui vient du passé (monuments, traditions...).

Illustration : Héloïse Mab

Jeux



Mots mêlés

Retrouve dans la grille les mots suivants : RAISIN - GRAIN - SUCRÉ - TAILLE - CÉPAGE - HIVER

H	G	J	H	T	P	U
H	R	H	N	A	X	S
R	A	I	S	I	N	U
Q	I	V	I	L	S	C
G	N	E	K	L	Q	R
N	J	R	O	E	L	E
J	C	E	P	A	G	E

Charade

- Mon 1^{er} suit B.
- Mon 2^e est le mot « chat » en anglais.
- Mon 3^e est égal à 60 minutes.
- Mon tout désigne l'outil qui sert à tailler la vigne.



© Illustration : Midorie - Adobe Stock

Réponse : Sécateur (C - cat - heure).

Quiz

6 questions-réponses pour en savoir plus sur la vigne et le raisin.

1 Comment s'appelle le dieu de la vigne et du vin dans la mythologie romaine ?

Bacchus.

2 Vrai ou faux ? On peut faire du jus de raisin blanc avec du raisin rouge.

Vrai.

3 Combien d'années une vigne peut-elle vivre : 5, 10 ou 50 ans ?

50 ans (en moyenne).

4 Que peut-on trouver de dur à l'intérieur d'un grain de raisin ?

Un pépin (de 0 à 4 en général).

5 Vrai ou faux ? Avant, on écrasait le raisin avec les pieds pour fabriquer du jus de raisin.

Vrai.

6 Quel nom donne-t-on à la peau du grain de raisin : la pellicule ou l'enveloppe ?

La pellicule.

Activité

À la découverte du goût !



Il existe de nombreuses variétés de raisins : certaines sont très sucrées comme le muscat ou le chasselas, d'autres sont plus acides. Voici 2 activités pour tester tes papilles !

① Acide, sucré, amer, salé : connais-tu la différence ?
Relie chacun des aliments à sa saveur :



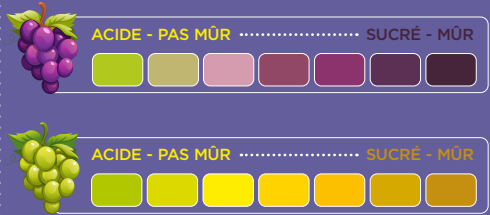
© Illustrations : Adobe Stock

À toi de jouer !

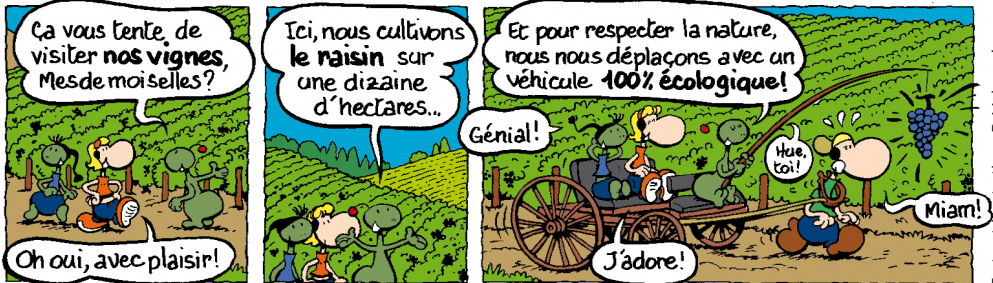
Avec tes parents, goûte ces aliments les yeux bandés et tente de reconnaître leur saveur.

Réponse : jambon-salé, endive-amer, miel-sucré, citron-acide.

② Goûte un raisin : est-il vraiment mûr ?
Pour le savoir, utilise ces frises selon sa couleur.



Le goût est l'un des 5 sens. On sent le goût d'un aliment grâce aux 10 000 papilles qui sont sur notre langue. Il permet de reconnaître les saveurs et donc d'identifier ce que l'on mange ou boit.



Texte et illustration : P. Malausséna

Annonce

ATTENTION, le vin contient de l'alcool.
En France, l'alcool est interdit aux moins de 18 ans, tu n'as pas le droit d'en boire. Boire de l'alcool en trop grande quantité a **des effets dangereux sur le corps et sur la santé.**

VIN & SOCIÉTÉ

Cette édition spéciale a été réalisée avec **Vin & Société**, une organisation représentant les **500 000 professionnels de la vigne et du vin.**

Tu peux aussi découvrir les vignes et le métier du vigneron lors d'une visite dans les vignes, avec ton école ou en famille. Pour en savoir plus :

www.vinetociete.fr, rubrique « Éducation »

Création : Éditions Spéciales Play Bac (01 53 01 21 56) — Textes : C. Rapinat.
Imprimerie : AG ROTO. Origine du papier : Belgique.
Taux de fibres recyclées : 0 %. Eutrophisation : Ptot 0,012 kg/tonne.

