

Le jus de raisin

Informations aux enseignants



Objectif:	Les élèves découvrent la fabrication du jus de raisin.
Tâche:	Les enfants écoutent l'histoire de la fabrication du jus de raisin. L'enseignant distribue les fiches de travail qui illustrent la fabrication du jus de raisin. Tout en écoutant, les élèves classent les images, les découpent et les collent dans le bon ordre sur la feuille de réponse.
Matériel:	<ul style="list-style-type: none">• Histoire• Fiche de travail fabrication• Modèle• Solution
Forme sociale:	Classe entière et travail individuel
Durée:	Env. 30 minutes

Le jus de raisin

Histoire



Comment le jus de raisin est-il fabriqué?

Une vigneronne nous raconte:

«Quand nous voulons faire du jus de raisin, nous commençons par récolter les raisins. Nous appelons cela la vendange. De mi-septembre à fin octobre, nous coupons les raisins à la main avec un sécateur dans les vignobles. C'est là que poussent nos raisins. Ensuite, nous amenons les raisins récoltés dans la cave du producteur de jus où le jus sera extrait des fruits.»

Un producteur de jus nous raconte:

«Nous trions les raisins en fonction de leur couleur, blanc ou rouge, en fonction de leur variété et de leur qualité. Ensuite, les raisins sont acheminés dans le fouloir où ils sont égrappés et légèrement pressés; une machine enlève en outre les rafles des raisins. Il ne reste plus alors qu'une purée de chair de fruit, de pépins et de peau que nous appelons moût. Le moût est alors pressé et donne le jus de raisin frais. Pour qu'il soit bien limpide, tel que vous le connaissez, nous le filtrons. Et voilà que le jus est déjà prêt. Étant donné que le jus de raisin ne se boit pas aussi frais, nous le chauffons à très haute température quelques secondes et le refroidissons directement après. Nous appelons cela la pasteurisation. Elle permet au jus de se conserver pendant plusieurs mois. Ensuite, nous procédons à la mise en bouteille, et vous pouvez l'acheter en magasin.»

Le jus de raisin

Fiche de travail



3/4

Presser le jus

Devoir: découper les images et les coller dans le bon ordre chronologique.



	<p>Presser les raisins pour extraire le jus</p>
	<p>Jus de raisin</p>
	<p>Filtrer le jus, pour qu'il soit clair</p>
	<p>Trier les raisins</p>
	<p>Récolter les raisins</p>

Le jus de raisin

Solution



4/4

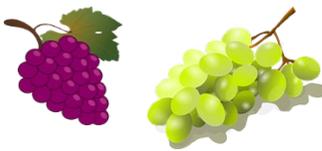
Solution: Presser le jus

1. Nous devons d'abord



Récolter les raisins.

2. Ensuite, nous devons



Trier les raisins.

3. Pour terminer, nous allons



Presser les raisins
pour extraire le jus.

4. Et enfin, il faut encore



Filtrer le jus, pour
qu'il soit clair.

5. Et voilà que nous avons un délicieux



Jus de raisin.