

LE MUNSTER, UN PRODUIT RÉGIONAL

Date de mise en ligne : 2022

Affinez vos connaissances des fromages !
Présenter un fromage régional.

- **Thème** : gastronomie
- **Niveau** : B1
- **Public** : adultes
- **Durée indicative** : 55 minutes

PARCOURS PÉDAGOGIQUE

Je découvre un environnement professionnel	1
• Réactiver les connaissances lexicales autour du lait	1
Je repère les particularités d'un métier	2
• Comprendre un professionnel parler de son métier (activité 1)	2
J'identifie des gestes professionnels	2
• Observer et comprendre des gestes professionnels (activité 2)	2
J'apprends le français de la gastronomie	2
• Apprendre du vocabulaire lié au fromage (activité 3)	2
Je réalise une tâche professionnelle	3
• Compléter une fiche « fromage » (activité 4)	3
• Présenter un fromage.....	3

OBJECTIFS COMMUNICATIFS / PRAGMATIQUES

- Comprendre un·e professionnel·le parler de son métier.
- Faire des hypothèses.
- Comprendre l'étiquette d'un produit.

OBJECTIF CULTUREL

- Découvrir différents types de fromages.

OBJECTIF SOCIOPROFESSIONNEL

- Présenter les particularités d'un fromage

OBJECTIF LINGUISTIQUE

- Apprendre le vocabulaire autour du fromage.

JE DÉCOUVRE UN ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

→ Réactiver les connaissances lexicales autour du lait

Interaction orale, lexique – grand groupe – 10 min (support : fiche matériel)

Projeter au tableau la première image de la fiche matériel, puis demander aux apprenant·e·s de décrire la photographie. *Que voit-on sur cette photo ? Que fait l'homme ? D'après vous, quel est son métier ? À quel endroit peut-on se trouver ?* Noter les réponses au tableau au fur et à mesure de l'échange.

Pistes de correction / Corrigés :

On voit un homme qui traite une vache. Le lait va dans un seau. L'homme doit être un éleveur. Il est à la campagne, peut-être sans sa ferme.

Parmi les mots que vous avez noté au tableau, soulignez le mot « lait ». *Vous avez évoqué le lait : dans quels plats, produits ou recettes utilise-t-on du lait ? Le lait est aussi utilisé dans la fabrication de certains aliments ou produits utilisés en cuisine, savez-vous lesquels ?*

Pistes de correction / Corrigés :

On peut utiliser le lait dans certaines recettes : soupes, sauces, quiches, tartes... Pour les desserts et les pâtisseries aussi, on peut retrouver le lait dans les crêpes, les gâteaux, les flans... On peut enfin le trouver dans certains produits utilisés en cuisine : le beurre, les fromages, les crèmes...

Demander enfin aux apprenant·e·s de formuler des hypothèses sur le thème de la vidéo. *D'après vous, de quoi allons-nous parler aujourd'hui ?*

Pistes de correction / Corrigés :

On va peut-être parler d'un éleveur de vaches, d'un producteur de lait. Peut-être aussi de recettes à base de lait ou encore d'un producteur de fromages.

JE REPÈRE LES PARTICULARITÉS D'UN MÉTIER

→ **Comprendre un professionnel parler de son métier (activité 1)**

Compréhension visuelle ou orale – binômes – 10 min (supports : vidéo, fiche matériel et fiche apprenant)

Mettre les apprenant·e·s en binômes, puis distribuer à chaque groupe les étiquettes à découper de la fiche matériel (page 2). Montrer la vidéo en entier, avec le son, puis lire avec eux chacune des phrases avant de faire l'exercice. Lever les ambiguïtés de vocabulaire si besoin. *Vous allez faire l'activité 1 de la fiche apprenant. Regardez la vidéo, puis remettez dans le bon ordre les étiquettes distribuées.* Corriger en proposant à un·e apprenant·e de venir au tableau. En fonction des besoins et du niveau du groupe, notamment à l'écrit, leur proposer de recopier les phrases dans le bon ordre, sur la fiche apprenant.

Pistes de correction / Corrigés :

1	Martin Fache commence par expliquer qu'il est maître restaurateur et qu'il aime utiliser des produits frais et locaux.
2	Puis il explique qu'il va réaliser une recette à base de munster
3	Ensuite, il va en voiture acheter son munster dans une ferme.
4	Marthe Oberlé accueille Martin. Ils vont à la cave pour voir ses fromages.
5	Enfin, ils choisissent des fromages qui ont trois semaines d'affinage.

J'IDENTIFIE DES GESTES PROFESSIONNELS

→ **Observer et comprendre des gestes professionnels (activité 2)**

Compréhension visuelle, lexicale – individuel – 10 min (supports : vidéo, fiche apprenant)

Projeter au tableau l'activité 2 de la fiche apprenant. *Les images de l'activité 2 sont toutes extraites du documentaire. Elles montrent les gestes professionnels réalisés par Marthe (la fromagère) et par Martin (le restaurateur). Reliez chaque image à l'action qui correspond.* Pour la correction, vous pouvez demander dans un premier temps aux apprenant·e·s de comparer avec leurs réponses avec leur voisin·e ; puis, dans un deuxième temps, proposer à un·e apprenant·e volontaire de corriger l'exercice au tableau.

Pistes de correction / Corrigés :

1-e ; 2-c ; 3-f ; 4-b ; 5-d ; 6-a.

J'APPRENDS LE FRANÇAIS DE LA GASTRONOMIE

→ **Apprendre du vocabulaire lié au fromage (activité 3)**

Lexique – individuel – 10 min (supports : fiche apprenant, vidéo)

Passer à l'activité 3 de la fiche apprenant. Avant de faire l'exercice, demander aux apprenant·e·s de lire la consigne et les mots. Puis montrer la vidéo de 1'26 à 1'56 avec le son. *Savez-vous comment est produit et conservé un fromage ? Faites l'activité 3 en complétant le texte à trous avec les mots proposés.*

Pistes de correction / Corrigés :

Marthe Oberlé conserve ses fromages dans une **cave**. Son fromage star, à base de lait de vache, est le **munster**. Elle utilise pour cela du lait **cru**, c'est à dire qu'il n'est pas pasteurisé (chauffé à 85°). Plus le fromage est **fait**, plus sa couleur est jaune. Cette période de maturation du fromage s'appelle l'**affinage** : plus cette période est longue, plus le fromage aura un goût fort et corsé. Marthe Oberlé emballe ses munsters dans un papier avec une **étiquette** qui indique

les principales caractéristiques et informations concernant ses fromages, comme la région d'origine ou le label AOP (« appellation d'origine protégée »).

JE RÉALISE UNE TÂCHE PROFESSIONNELLE

→ Compléter une fiche « fromage » (activité 4)

Repérage visuel – individuel – 10 min (supports : fiche apprenant, Internet)

Pour introduire l'activité finale, proposer aux apprenant·e·s de compléter la fiche « munster ». Projeter au tableau l'étiquette de munster de la fiche matériel. *Vous allez maintenant compléter la fiche « fromage » de l'activité 4. Pour cela, aidez-vous des informations visibles sur l'étiquette de munster projetée au tableau, des informations entendues dans le reportage et des différents exercices réalisés.* Avant de corriger, demander aux apprenant·e·s de comparer leurs réponses avec celles de leurs voisin·e·s. Puis, pour la correction commune, proposer à différents apprenant·e·s de dire ce qu'ils ont indiqué dans une partie de la fiche.

Pistes de correction / Corrigés :

Restaurant <i>L'agneau d'or</i> - 99, rue du Général Gouraud - 67 210 Obernai, France		
Nom du fromage	Munster Fermier au lait cru	
Fabrication et affinage		
Lait	<input checked="" type="checkbox"/> Cru	<input type="checkbox"/> Pasteurisé
Lieu d'affinage	<input type="checkbox"/> Réfrigérateur	<input checked="" type="checkbox"/> Cave
Durée d'affinage	3 semaines	
Taux de matière grasse	<input checked="" type="checkbox"/> Non précisé	<input type="checkbox"/> %
Fournisseur		
Nom de la société	EARL Ferme Oberlé	
Code	FR - 68.329.005 - CE	
Coordonnées du fournisseur		
Nom, prénom	Oberlé, Marthe	
Adresse	26, rue Saegmatt	
Ville	Stosswihr	
Code postal	68 140	
Téléphone	03 89 77 51 58	
Conformité avec le titre de maître restaurateur		
<input checked="" type="checkbox"/> Produit local	<input checked="" type="checkbox"/> AOP ou AOC	<input checked="" type="checkbox"/> Produit artisanal

→ Présenter un fromage

Compréhension écrite et production orale – individuel – 15 min (supports : fiche matériel, Internet)

Pour l'activité finale, les apprenant·e·s vont devoir présenter un fromage. Projeter au tableau les cinq derniers fromages de la fiche matériel et demander aux apprenant·e·s de se mettre en binômes. *Pour terminer, imaginez que vous servez dans un grand restaurant. Par deux, vous allez devoir présenter un des cinq fromages au reste de la classe, les clients du restaurant. Pour cela, aidez-vous des informations présentes sur les étiquettes, du vocabulaire vu en cours et éventuellement d'Internet. Vous pouvez aussi vous inspirer de la fiche complétée dans l'activité 4 (celle du munster).* Pour corriger, demander à cinq apprenant·e·s de passer au tableau pour présenter leur fromage au reste de la classe. Veiller à ce que chacun ait travaillé sur un fromage différent.

Pistes de correction / Corrigés :

Bonjour, aujourd'hui je vous propose le fromage du jour : le « banon ». C'est une spécialité régionale des Alpes-de-Haute-Provence, en France. C'est un fromage de chèvre au lait cru et à pâte molle, affiné pendant 5 à 10 jours, puis fermenté pendant 10 jours. Une de ses particularités est qu'il est enveloppé dans des feuilles de châtaigniers. Son goût est doux et moelleux. Ce fromage est protégé par une AOP. Celui que nous vous proposons est produit par la ferme Mounier, bien connue dans la région. Nos clients l'aiment beaucoup.