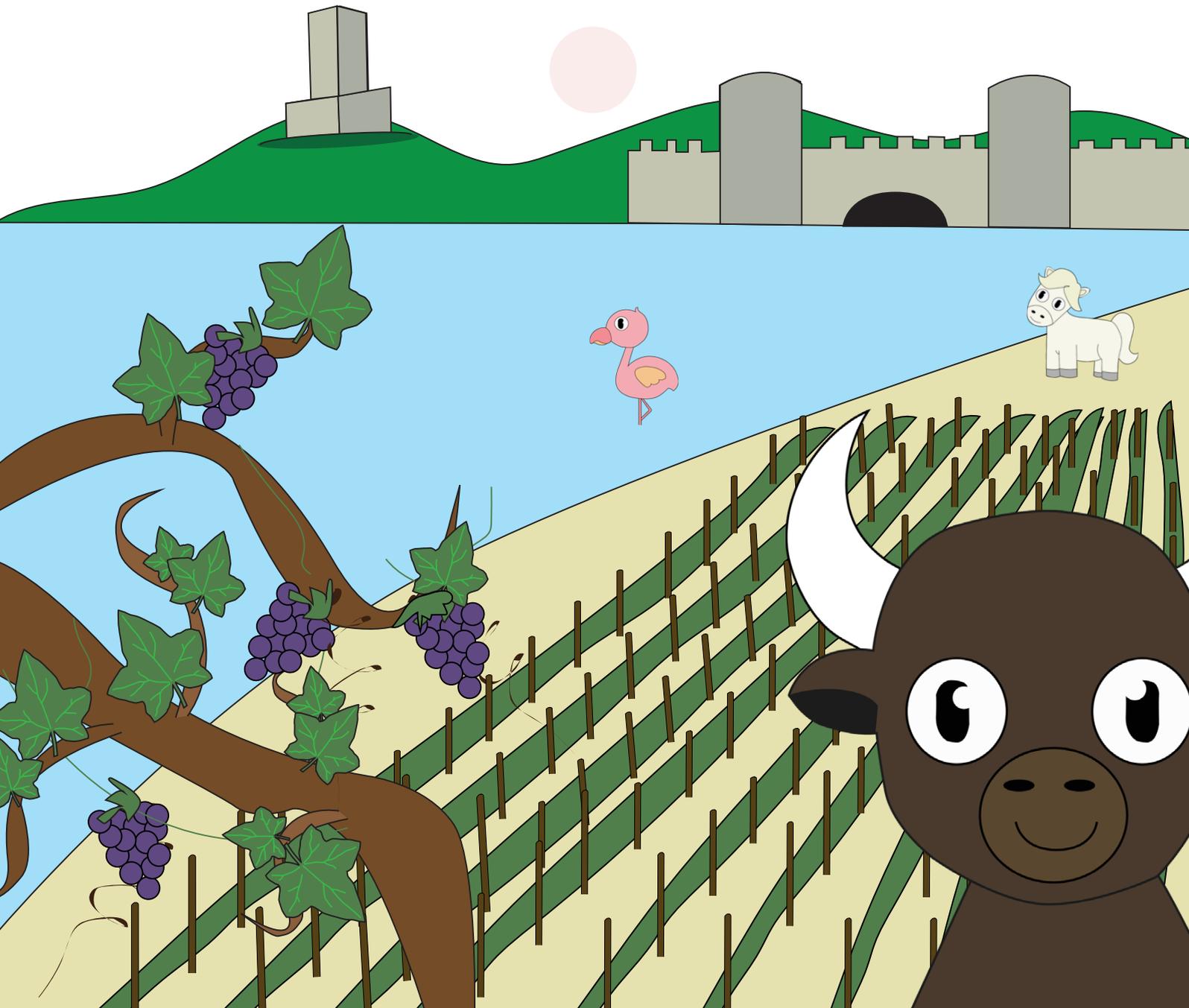


destination
Vignobles
Vidourle
Camargue

LE GUIDE DÉCOUVERTE DU PETIT VIGNERON



BIENVENUE !

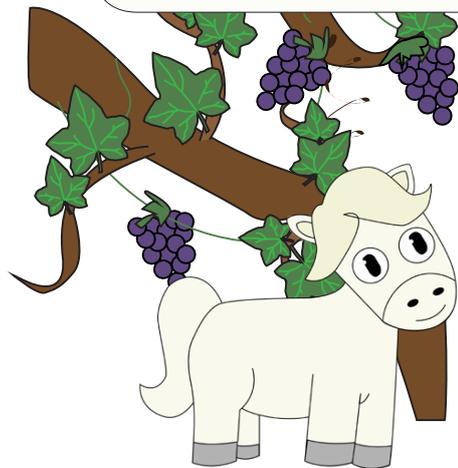
BONJOUR PETIT EXPLORATEUR !

Bienvenue dans la destination Vignoble Vidourle Camargue,
un territoire gorgé d'un patrimoine riche et varié .

Je m'appelle Jironi, je te présente mes deux amis, Vidal et Paulin.
Nous sommes originaires de la région. Depuis toujours nous aimons
partager nos connaissances sur le patrimoine culturel et viticole.

Veux-tu nous aider à parcourir tout ça ?

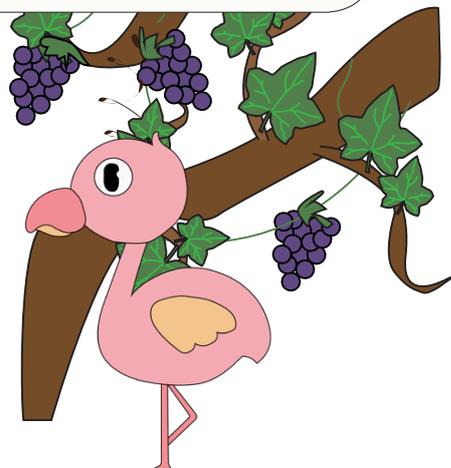
Nous avons pleins de choses à apprendre grâce à plusieurs petits
jeux. Alors... c'est parti !



VIDAL



JIRONI



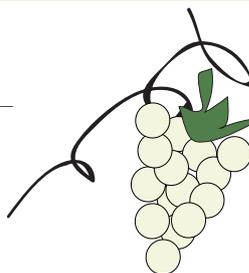
PAULIN

TA CARTE DU PETIT VOYAGEUR

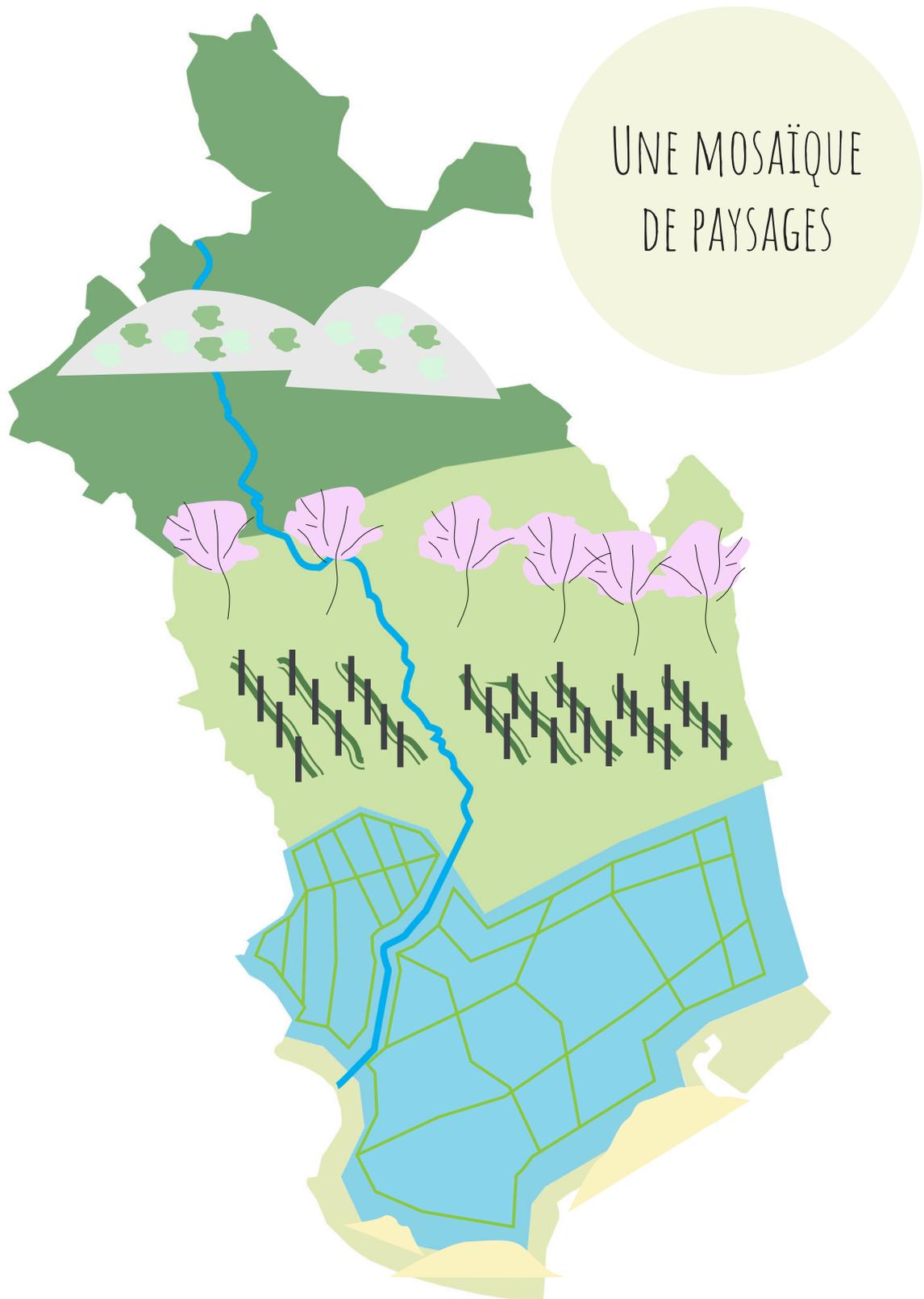
PRÉNOM _____

NOM _____

ÂGE _____



NOTRE TERRITOIRE !



SOMMAIRE



POUR TOUT SAVOIR

- Le dico' du vigneron **P. 1**
- Le point culture **P. 2**

LE POINT HISTOIRE

- Les Étrusques **P. 7**
- Recherche et compte **P. 8**
- Un bout manquant **P. 9**



RÉPONSES AUX JEUX

- Les solutions... **P. 21-22**

TERRITOIRE, PATRIMOINE ET TERROIR

- P. 3** Colorie le patrimoine •
- P. 4** Miam miam ! •
- P. 5** Le coin du cuisto' •
- P. 6** Pleins la vue ! •



LA VIGNE EN FOLIE

- P. 10** Le jeu des appellations •
- P. 11** Qui suis-je ? •
- P. 12** Texte à trous •
- P. 13** Le rébus du vigneron •
- P. 14** Le travail de la vigne •
- P. 15** Arômes cachés •
- P. 16** Perdu dans les vignes •
- P. 17** Le méli-mélo des cépages •
- P. 18** Les animaux de la vigne •
- P. 19** Feuille d'automne •
- P. 20** Le petit test •

LE DICO' DU VIGNERON !

UN CEP DE VIGNE

Petit arbuste qui est en fait le pied de vigne. On le taille pour pouvoir avoir des grappes de raisins.

UNE GRAPPE

La grappe c'est l'ensemble des raisins y compris la rafle.

UN TERROIR

C'est tout ce qui touche au sol. De sa composition à son endroit défini.

UNE VENDANGE

C'est le fait de cueillir des raisins arrivés à maturité pour effectuer la fabrication du vin. Elle peut être faite à la main et à la machine.

LE PHYLLOXÉRA

C'est un insecte, un puçeron qui ravage les vignes.

UNE RAFLE

C'est ce qui retient les baies de raisins. C'est l'attache.

UNE BAIE

C'est un type de fruit charnu, contenant en général une ou plusieurs graines, les pépins.

LE POINT CULTURE

LA CAMARGUE

La Camargue est une région naturelle française située au bord de la mer Méditerranée, dans les départements des Bouches-du-Rhône et du Gard, et formée par le delta du Rhône.

LES FÊTES VOTIVES

Fête de village conviviale originaire du Languedoc et de la Provence.

LE VIDOURLE

Le Vidourle est un fleuve côtier français né aux pieds des Cévennes. D'où le nom «Vidourle Camargue» car il traverse notre territoire.

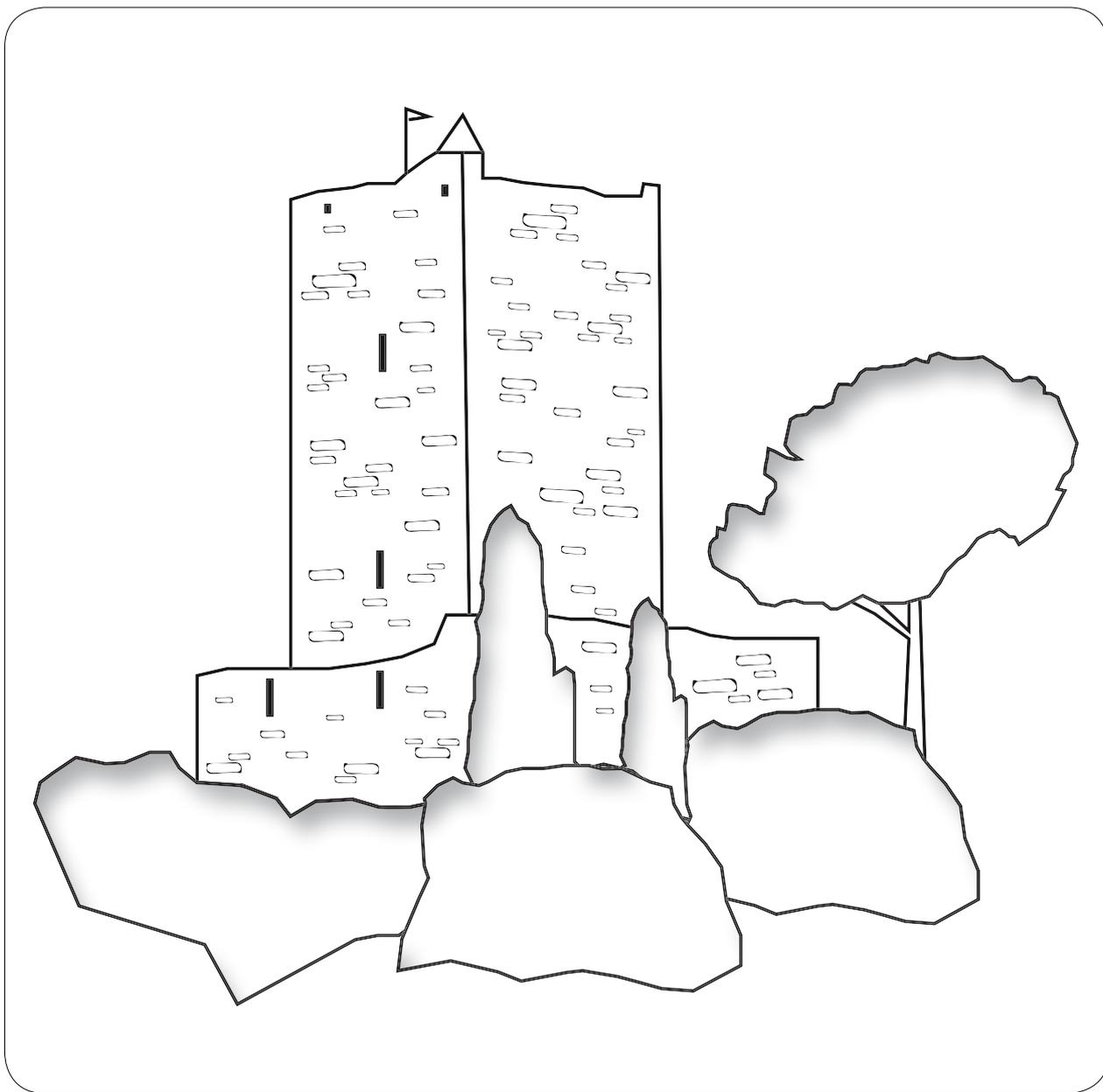
UNE MANADE

Une manade est un troupeau libre de taureaux, de vaches ou de chevaux conduit par un gardian, notamment en Camargue. Elles constituent des lieux d'élevage de taureaux et de chevaux de Camargue.

LA BOUVINE

Est le terme qui désigne l'ensemble des traditions culturelles, pratiques sociales et activités économiques générées par l'élevage du taureau en Camargue et la relation qu'il entretient avec l'Homme.

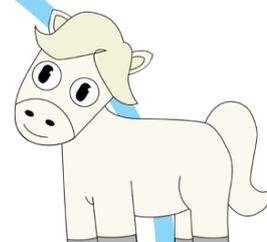
COLORIE LE PATRIMOINE



LE SAVAIS-TU ?

Voici le Château de Sommières !
Il se situe sur la commune de Sommières,
« La petite cité de caractère » d'Occitanie.

Ce château, qui remonte au Moyen âge, tirait son importance stratégique de sa situation. Il domine le pont Tibère, pont romain qui franchit le Vidourle.

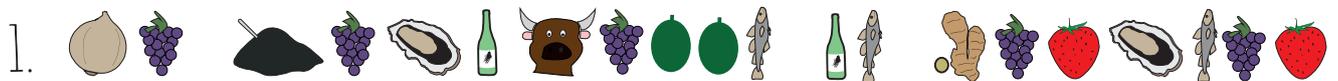


MIAM MIAM !

La gastronomie de la région est très importante.
Grâce au tableau, décode les plats typiques de la région !

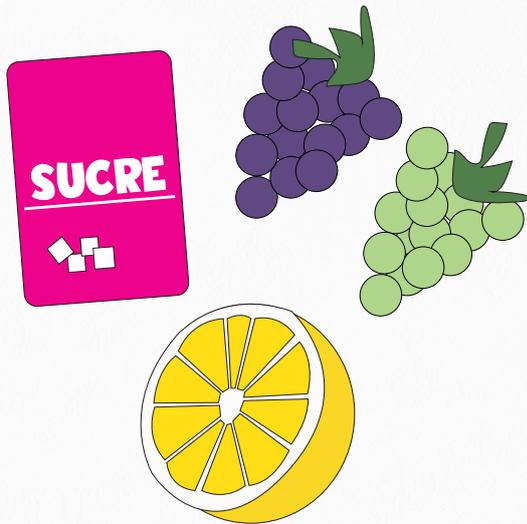


A	B	C	D	E	F	G	H
I	J	K	L	M	N	O	P
Q	R	S	T	U	V	W	X
			Y	Z			



LE COIN DU CUISTO'

LA CONFITURE DE RAISINS



- 500G DE SUCRES
- 1KG DE RAISINS BLANC OU NOIR
- 1/2 CITRON

Fais toi aider
d'un adulte !

1. Rince les raisins à l'eau et retire les pépins si tu le souhaite.
2. Place les raisins dans un saladier et ajoute le sucre. Attend que le sucre fonde (30-45 minutes environ).
3. Verse ensuite le tout dans une grande marmite et ajoute le jus de citron.
4. Cuis à feu vif pendant 40 minutes environ et remue de temps en temps afin que les raisins ne collent pas.
5. Verse le tout dans un pot, ferme et retourne le pot jusqu'à refroidissement.
6. Place le pot de confiture au frais.

C'EST PRÊT ! RÉGALE TOI BIEN !

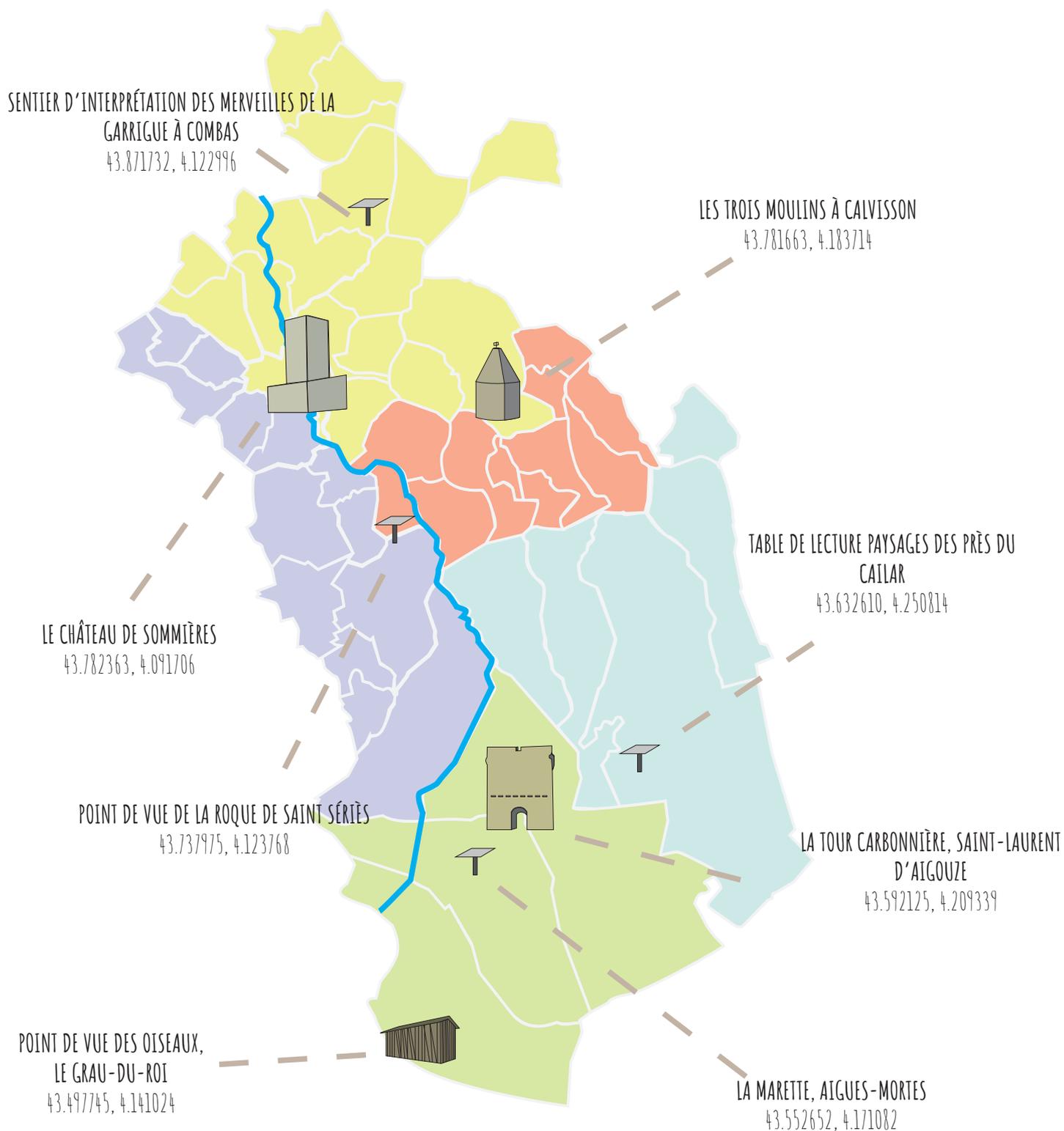


Pourquoi ne pas mettre ta super confiture sur un peu de Fougasse d'Aigues-Mortes ?



PLEIN LA VUE !

Voici les plus beaux points de vue de notre territoire !
Ils sont représentés sur la carte par des monuments
ou bien des petites tables de lectures.

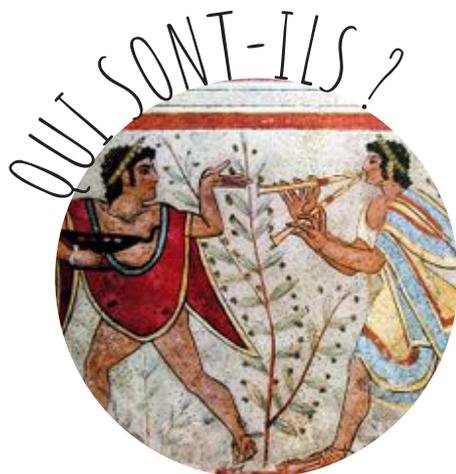


LES ÉTRUSQUES

L'histoire du vignoble de Vidourle Camargue se découvre au fil de faits historiques très anciens.

En effet, elle remonte aux premiers échanges commerciaux avec les Étrusques, 700 ans av J-C. Ce peuple venant d'Italie à été le premier à importer du vin en Gaule.

De nombreuses traces et vestiges importants de leurs passages ont été retrouvés sur notre territoire. Plusieurs milliers de tessons d'amphores ont été retrouvés à Calvisson !



Les Étrusques, sont un peuple de l'Antiquité qui habitait l'Étrurie (maintenant Toscane) une région de l'Italie centrale. Au Ve siècle les rois Étrusques perdent leur pouvoir sur Rome, qui devient alors la première puissance en Italie. La civilisation Étrusque est considérée comme la plus brillante de toutes les civilisations de l'Italie antique.

CLASSIFICATION INTERNATIONALE DE LA LIQUIÈRE

Cette classification à été élaborée à partir des tessons d'amphores retrouvés sur le site de la Liquière à Calvisson. C'est Michel Py, archéologue et directeur au CNRS (Centre national de la recherche scientifique) qui en est l'auteur. Il a distingué cinq catégories d'amphores, par leur formes, tailles, bords, anses, panses et fonds.

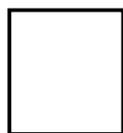
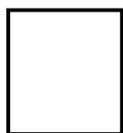
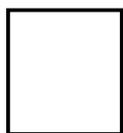
Cette classification bien de chez nous est même connue et utilisée dans le monde entier !



POUR EN SAVOIR PLUS, REND TOI À VINOPANORAMA À CALVISSON !

CHERCHE ET COMPTE

Oh non ! Tous les récipients pour le vin se sont mélangés...
Peux-tu m'aider à les compter par famille
et ensuite les relier à leurs noms ?



UN CUBI (OU BIB)
1955

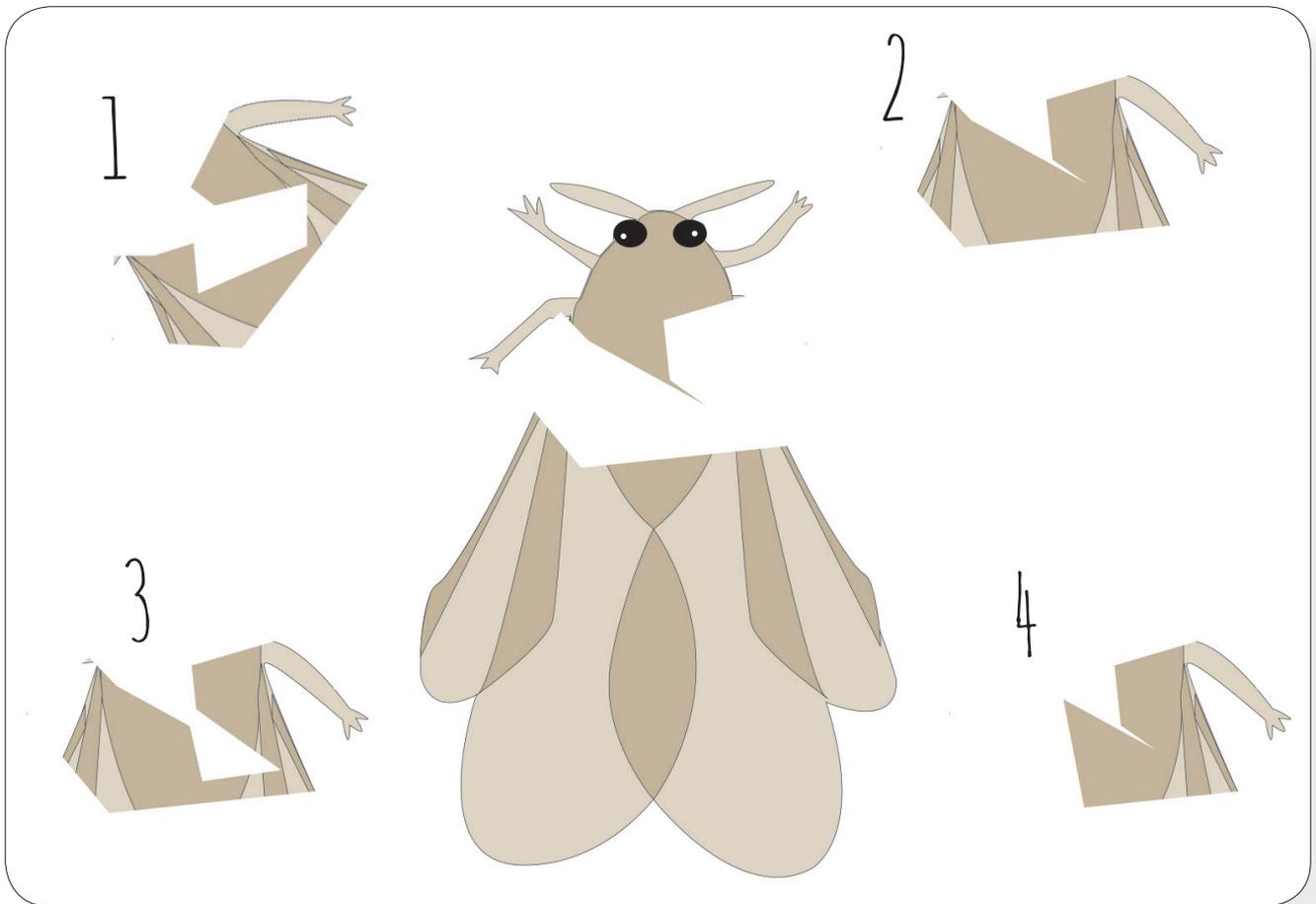
UN TONNEAU
VE SIECLE

UNE AMPHORE
III^E - IV^E MILLENAIRE
AV. J. -C

UNE BOUTEILLE
1632

UN BOUT MANQUANT

Un bout manque au phylloxéra.
Saurais-tu trouver lequel est bon ?
Tu peux même dessiner la partie
manquante !



LE SAVAIS-TU ?

En 1868, le **phylloxéra** s'attaque aux racines des plants de vignes et détruit alors la totalité du vignoble de la région. Grâce aux vignes plantées dans le sable on compris comment lutter contre ce parasite et ainsi résister à la maladie.





LE JEU DES APPELLATIONS

Voici nos cinq appellations phares du territoire !
Serais-tu capable de les replacer sur la carte ?



1



2



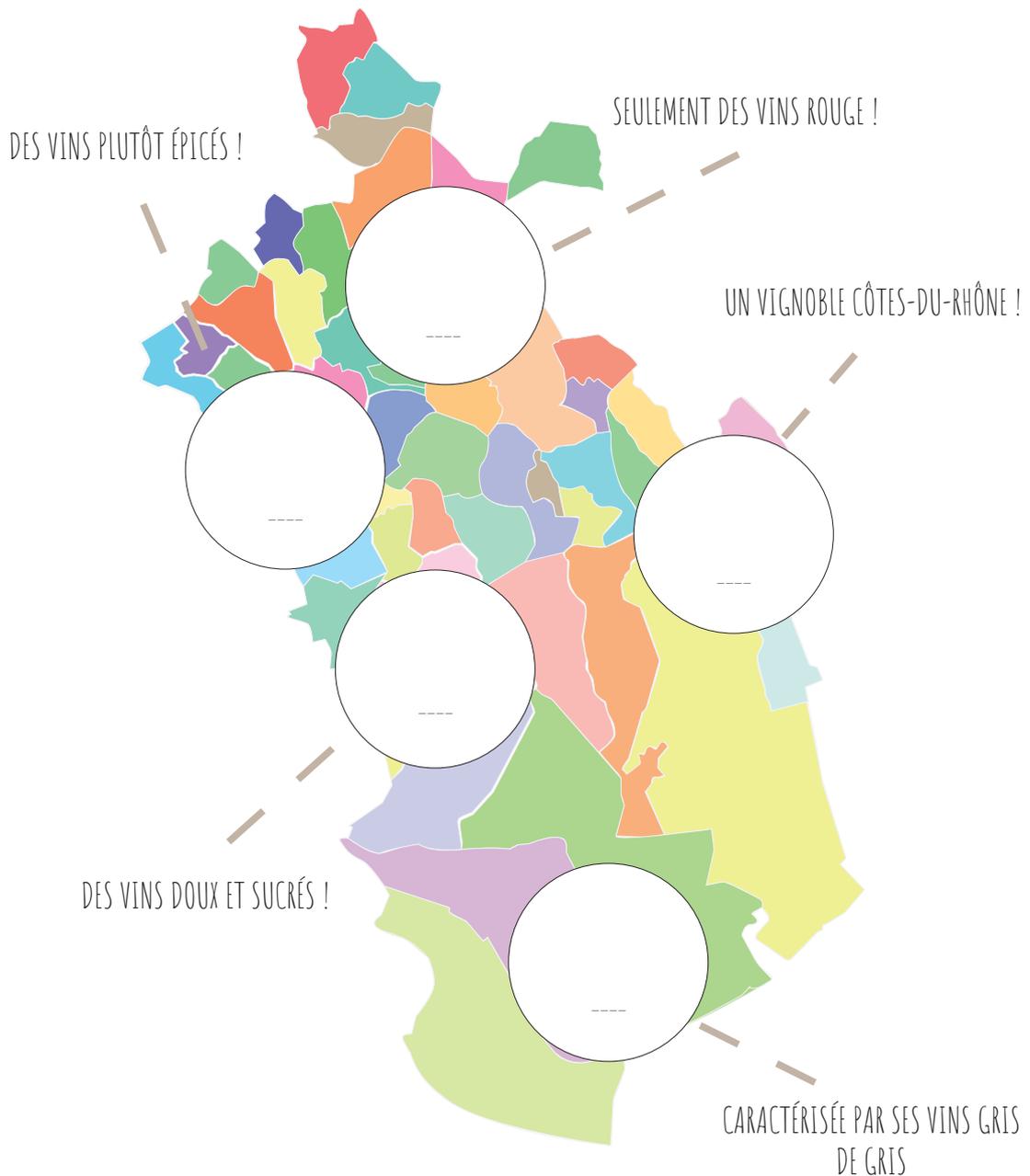
3



4

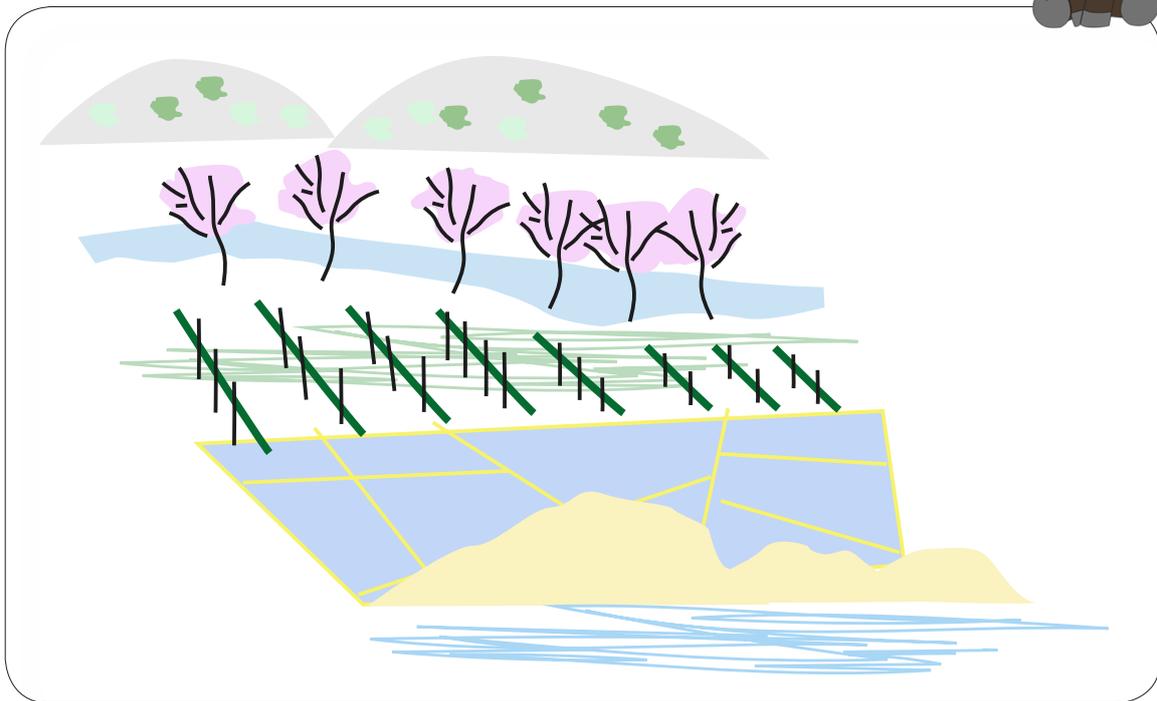


5



QUI SUIS-JE ?

Essaye de trouver quel type de paysage se trouve au nord, au centre, au sud et sur le littoral de notre territoire.
Relie le bon texte au mot qui correspond !



CENTRE



SUD



LITTORAL



NORD



●
Je suis fait de collines calcaires, de garrigues, de vignes et d'oliviers, qui suis-je ?

●
Je suis le bourrelet des Costières et de la plaine de Camargue. J'abrite le passage du Canal du Rhône et des routes historiques, qui suis-je ?

●
Je suis fait de zones humides, ma faune et ma flore y sont très développées. Je suis aussi certifié Grand Site de France, qui suis-je ?

●
Je suis composé de massifs dunaires, on peut y trouver la fameuse plage de l'Espiguette ainsi que le plus grand port de plaisance d'Europe, qui suis-je ?

TEXTE À TROUS

Des tâches de jus de raisin sont tombées sur mes notes.
Peux-tu m'aider à finir le texte sur le cycle de la vigne ?
À l'aide du dessin complète les mots manquants.



LE CYCLE DE LA VIGNE

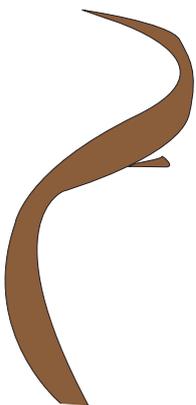
Le cycle de la vigne et du raisin se déroule en parties. Tout d'abord en hiver nous pouvons remarquer les , ensuite au printemps nous assistons au et à la Arrive l'été et la se met en place. Enfin, pour finir c'est en que les raisins arrivent à maturité, ce qui veut dire que les raisins sont mûrs et qu'ils sont prêts à être ramassés pour être transformés !

HIVER

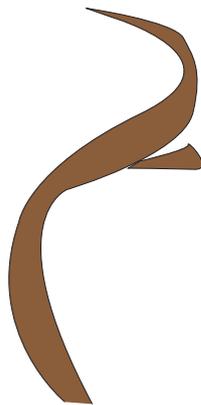
PRINTEMPS

ÉTÉ

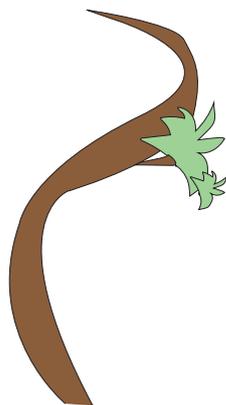
AUTOMNE



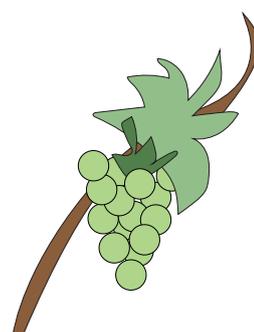
PREMIER BOURGEON



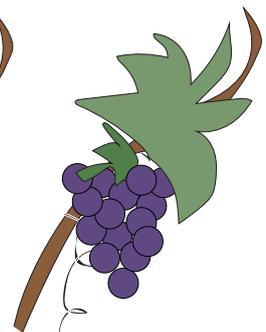
DÉBOURREMENT



FLORAISON



VERAISON



MATURITÉ

LE RÉBUS DU VIGNERON

À l'aide des rébus découvre les cinq étapes clés du travail de vigneron !

1  

1 _____

→ ... LA LES   SA  

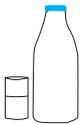
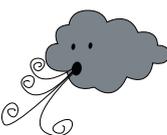
2 _____

→ ... LA LES  B'    

3 _____

  YA  

4 _____

5 _____



LE TRAVAIL DE LA VIGNE

Pour avoir du vin plusieurs facteurs entrent en jeu.
Avec ces mini-jeux nous allons pouvoir en apprendre plus sur les besoins de la vigne, les sols ainsi que les outils utilisés pour la viticulture.

Bonne chance !

DE QUOI À BESOIN LA VIGNE ?

Remet les lettres dans le bon ordre

E-L-I-L-O-S

R-H-A-L-C-R-U-E

T-V-N-E

A-U-E

U-R-M-N-I-N-S-T-E



QUEL EST LE BON SOL ?

Coche le ou les sols viticoles présents sur notre territoire.
Attention il y'a un piège...



QUEL OUTIL ?

Quel outil n'est pas du tout adapté au travail viticole ?



LES ARÔMES CACHÉS

LES ARÔMES DU VIN

1 SOUS-BOIS 

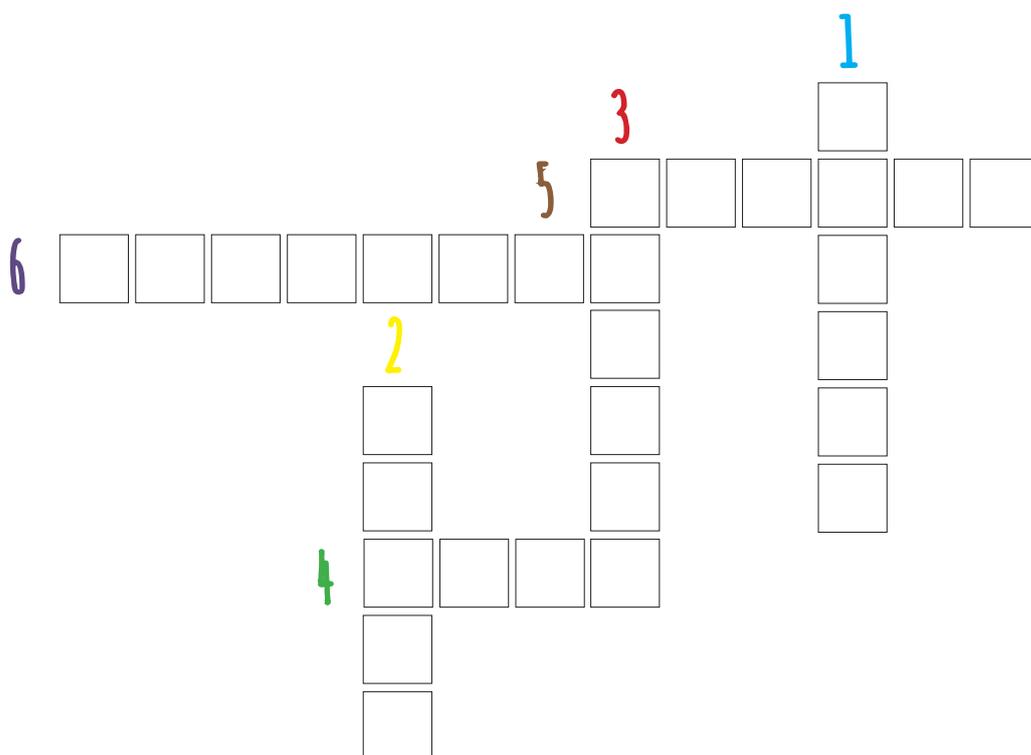
2 VÉGÉTAL 

3 FRUITÉ 

4 FLORAL 

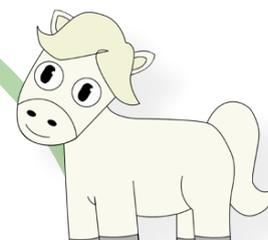
5 ACIDULÉ 

6 ÉPICÉ 



LE SAVAIS-TU ?

Ce vignoble du sud de la France est reconnu grâce à ses arômes puissants et frais de fruits mûris par le soleil. Fruits rouges, menthol, poivre, garrigue et épices pour les cépages rouges. Fleurs blanches, agrumes, poire pour les cépages blancs.



PERDU DANS LES VIGNES

OH NON ! Paulin s'est perdu dans les vignes !
Aide moi à le retrouver dans ce labyrinthe !



RELIE LA BONNE GRAPPE AU VIN QU'IL PRODUIT
Attention, certains peuvent être reliés aux deux grappes

VIN BLANC

VIN ROSÉ

VIN ROUGE



MÉLI-MÉLO DE LA VIGNE

Il faut que tu m'aides ! Je révisais sur les mots clés de la vigne et des cépages de la région et tout à coup tout s'est mélangé.

Peux-tu retrouver les mots dans ce méli-mélo ?

Tu pourras ensuite aller voir le dico' du vigneron au début de ce livret pour découvrir la signification de ces mots.



H	F	R	A	F	V	A	R	T	V	I	O	N	C	X	G	A	N	K	S	T
Y	S	U	O	B	T	V	P	H	Y	L	L	O	X	E	R	A	F	P	Y	E
F	B	A	T	O	M	F	V	R	W	B	N	Y	U	J	I	N	G	A	D	R
E	I	S	U	S	G	T	H	T	R	A	F	L	E	U	J	U	R	E	B	R
A	T	B	A	V	T	Y	U	I	O	P	M	V	K	J	H	G	E	L	E	O
G	A	S	H	V	I	T	W	X	C	V	B	E	Q	S	D	F	N	O	U	I
R	R	H	O	U	T	G	A	G	R	A	P	N	E	L	T	I	A	M	O	R
A	R	U	M	B	E	L	N	I	N	U	T	D	K	E	M	I	C	P	P	R
P	D	T	J	I	K	O	S	O	S	R	Q	A	X	W	R	T	H	Y	X	F
P	H	P	B	A	I	E	R	T	N	M	N	H	Z	C	D	E	S	B	A	
E	R	A	T	Y	I	J	D	E	R	L	U	G	E	C	A	E	M	W	N	I
V	G	T	A	U	R	M	A	Q	N	P	C	E	R	L	A	O	P	N	Y	X



CEP / GRENACHE / SAUVIGNON / TERROIR
VENDANGE / GRAPPE / PHYLLOXERA / RAFLE / BAIE



LE SAVAIS-TU ?

Les cépages dominants dans la région sont:
Le carignan, le cinsault, le mourvèdre, le grenache, la syrah, le bourboulenc, la clairette, le grenache gris, la roussanne, la marsanne, le muscat blanc à petits grains.

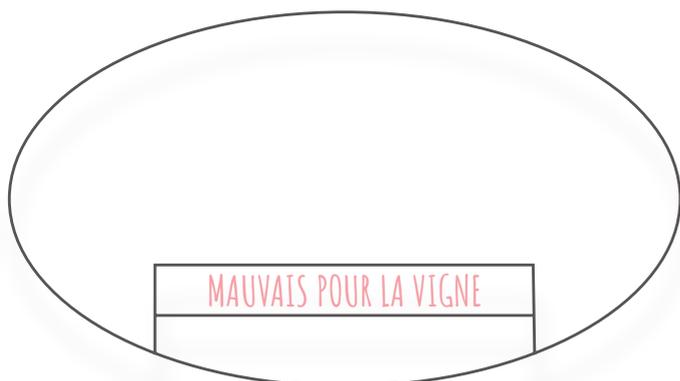
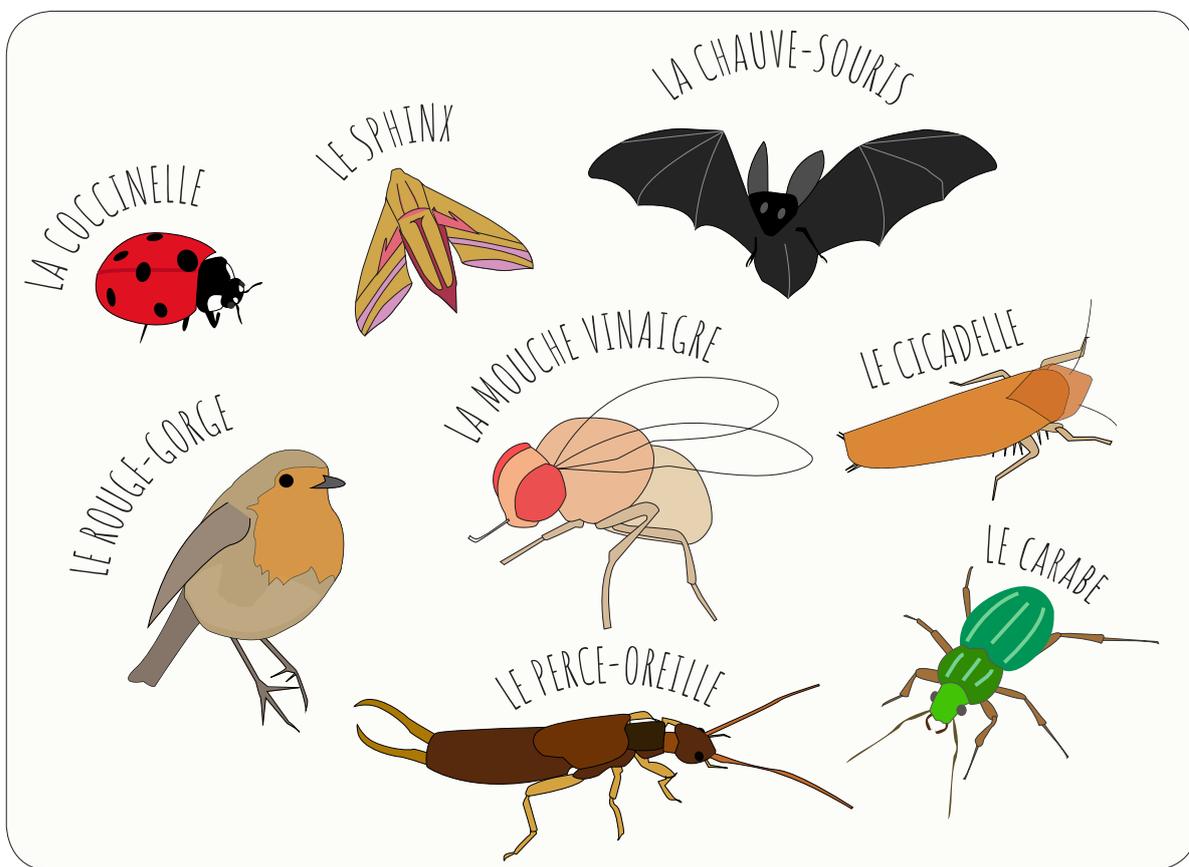


LES ANIMAUX DE LA VIGNE



L'écosystème de la vigne est très important pour sa bonne croissance. On distingue deux catégories d'insectes et d'animaux, ceux bon pour la vigne qui dévorent les prédateurs et protèges donc les vignes. Et ceux qui sont mauvais pour la vigne, qui mange les baies, les feuilles et donne des maladies.

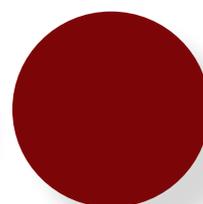
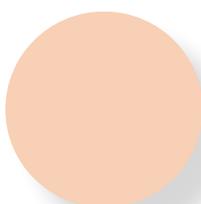
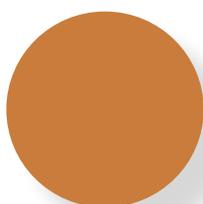
Range les animaux au bon endroit !



FEUILLE D'AUTOMNE

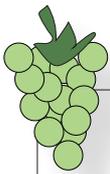


Colorie sur cette page une jolie feuille de vigne d'automne !
Pour t'aider, tu peux trouver en bas de la page
les couleurs principales de cette jolie saison.



LE PETIT TEST

As-tu bien suivi tout au long de ce livret ?
Entoure la bonne réponse pour voir si tu as retenu
les informations principales...
À toi de jouer !



IL Y'A 5 APPELLATIONS VITICOLES PHARES DANS LE TERRITOIRE ?

VRAI OU FAUX

C'EST EN HIVER QUE L'ON ASSISTE À LA VERAISON DE LA VIGNE ?

VRAI OU FAUX

LA SERPETTE EST UN OUTIL UTILISÉ DANS LE TRAVAIL VITICOLE ?

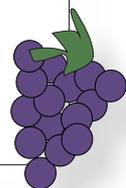
VRAI OU FAUX

LE MUSCAT DE LUNEL EST UN VIN DOUX ET SUCRÉ ?

VRAI OU FAUX

LES ÉTRUSQUES SONT UN PEUPLE DU MOYEN-ÂGE ?

VRAI OU FAUX



LES SOLUTIONS...



LA GARDIANNE DE TAUREAU



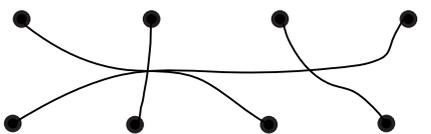
UNE TAPENADE



LA FOUGASSE



4 **7** **7** **5**



UN CUBI (OU BIB) 1955 **UN TONNEAU VE SIECLE** **UNE AMPHORE IIIe - IVe MILLÉNAIRE AV. J. -C** **UNE BOUTEILLE 1632**

1 



2 

3 

4 

1  **LA TAILLE**

2  **LE PALISSAGE**

3  **LE LABOURAGE**

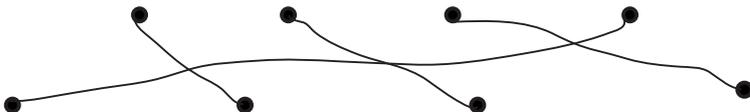
4  **L'EFFEUILLAGÉ**

5  **LES VENDANGES**



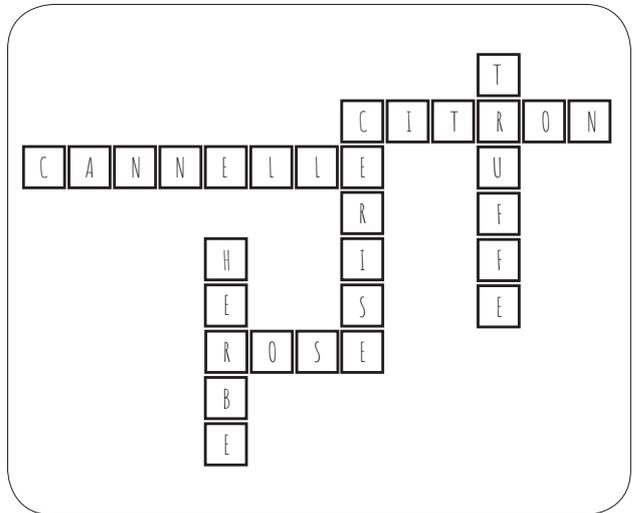
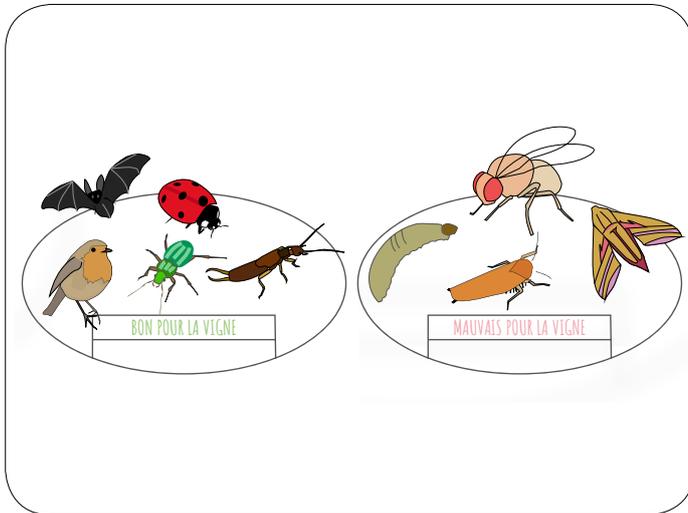
Le cycle de la vigne et du raisin se déroule en **5** parties. Tout d'abord en hiver nous pouvons remarquer les **premiers bourgeons**, ensuite au printemps nous assistons au **débourrement** et à la **floraison**. Arrive l'été et la **veraison** se met en place. Enfin, pour finir c'est en **automne** que les raisins arrivent à maturités, ce qui veut dire que les raisins sont mûrs et qu'ils sont prêts à être ramassés pour être transformés !

CENTRE **SUD** **LITTORAL** **NORD**



Je suis fait de collines calcaires, de garrigues de vignes et d'olivier, qui suis-je ? **Je suis le bourrelet des Costières et la plaine de Camargue. On y trouve le passage du Canal du Rhône et des routes historiques, qui suis-je ?** **Je suis fait de zones humides, ma faune et ma flore y sont très développées. Je suis aussi certifié Grand Site de France, qui suis-je ?** **Je suis composé de massif dunaire, on peut y trouver la fameuse plage de l'Espiguette ainsi que le plus grand port de plaisance d'Europe, qui suis-je ?**

LES SOLUTIONS...



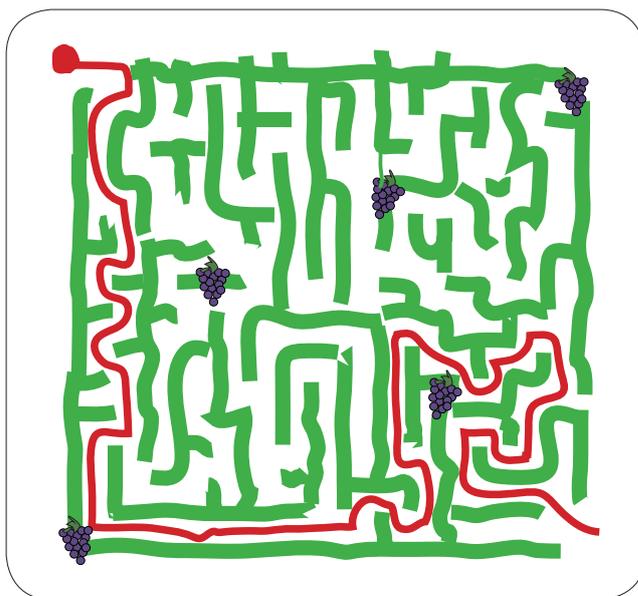
DE QUOI À BESOIN LA VIGNE ?
 1. SOLEIL / 2. CHALEUR / 3. VENT /
 4. EAU / 5. NUTRIMENTS

QUEL EST LE BON SOL ?

On retrouve les 4 types de sols dans notre territoire !

QUEL OUTIL ?

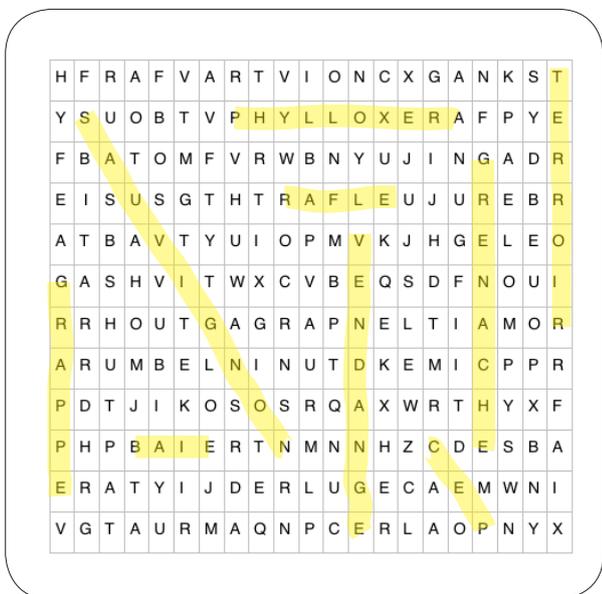
C'est la truelle ! La truelle est un outil pour le bâtiment. Elle sert à étaler le ciment.



VIN BLANC

VIN ROSÉ

VIN ROUGE



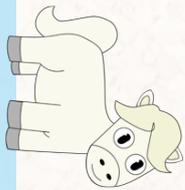
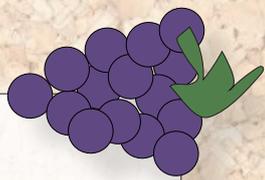
Il y'a 5 appellations viticoles phares dans le territoire ?
 VRAI OU FAUX

C'est en hiver que l'on assiste à la veraison de la vigne ?
 VRAI OU FAUX

La serpette est un outil utilisé dans le travail viticole ?
 VRAI OU FAUX

Le Muscat de Lunel est un vin doux et sucré ?
 VRAI OU FAUX

Les Étrusques sont un peuple du Moyen-Âge ?
 VRAI OU FAUX

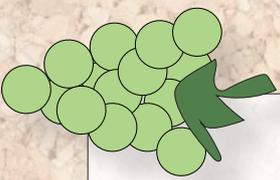
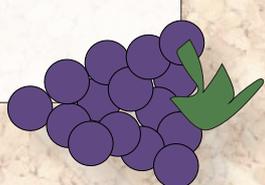
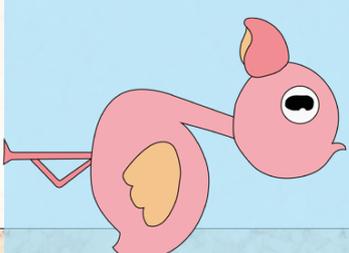


DIPLOMÉ DU PETIT VIGNERON

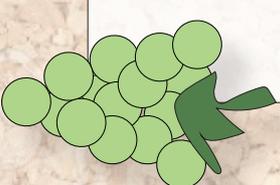
DÉCERNÉ PAR LE LABEL VIGNOBLES ET DÉCOUVERTE

EST ATTRIBUÉ À

LE



FÉLICITATIONS !



À BIENTÔT PETIT VIGNERON !



Realization PETR Vidourle Camargue - Conception et Illustration Irine Neto

ADRESSE PETR VIDOURLE CAMARGUE

83 RUE PIERRE AUBANEL

30 470 AIMARGUES

