

Section ENSEIGNEMENT

COMPRÉHENSION ORALE | Stade 2 | Niveau 7

PROGRAMME-CADRE

Domaine	Culture et médias
Situation	Suivi de l'actualité
Intention	Comprendre un reportage informatif sur l'actualité
Idées et organisation du message	Distinguer la plupart des faits importants
Lexique et grammaire en situation	Double négation Champ lexical de la production du sirop d'érable
Éléments de phonétique et de graphie	---

ÉCHELLE

Comprend sans aide, quand **la situation** est **prévisible** ou **partiellement prévisible**, le contenu de conversations ou de discours en français standard et au débit normal portant sur des **thèmes concrets** liés à des **besoins courants**

SUPPORT/TRANSCRIPTION

Vidéo :
• *De l'arbre à la table*  

Crédits iconographiques : Fédération des producteurs acéricoles du Québec, Shutterstock.com, Université de Montréal

Crédits vidéographiques : Fédération des producteurs acéricoles du Québec

AMORCE



Faire visionner l'extrait 1 de la vidéo *De l'arbre à la table*. Faire découvrir le sujet. Faire remplir le tableau en fonction des informations fournies dans la vidéo.

		Extrait 1 : Les produits de l'érable
1.	Les produits de l'érable sont appréciés par	<i>les touristes, les gastronomes et les épicuriens.</i>
2.	Les produits de l'érable sont comparables à	<i>l'huile d'olive, à la vanille et au vin.</i>
3.	L'industrie des produits de l'érable s'appelle	<i>l'industrie acéricole.</i>

DÉCOUVERTE

Compréhension générale



Faire visionner la vidéo au complet. Faire associer les illustrations aux thèmes abordés dans la vidéo.

	Illustrations		Thèmes
1.	 <i>D</i>	A	étapes de la production
2.	 <i>A</i>	B	innocuité, salubrité et authenticité du sirop d'érable du Québec
3.	 <i>E</i>	C	sirop d'érable biologique
4.	 <i>B</i>	D	production artisanale du sirop d'érable

5.		<u> F </u>	E	transformation du sirop d'érable en produits dérivés
6.		<u> C </u>	F	certification de qualité officielle

b) Faire associer les chiffres à ce qu'ils représentent dans la vidéo *De l'arbre à la table*.

			
	La production du sirop d'érable en chiffres		Ce qu'ils représentent
1.	13 500 <u> C </u>	A	nombre de barils inspectés par année
2.	52 <u> E </u>	B	pureté du sirop d'érable
3.	20 % <u> D </u>	C	nombre d'acériculteurs et acéricultrices au Québec
4.	200 000 <u> A </u>	D	pourcentage de la production du sirop d'érable certifiée biologique
5.	100 % <u> B </u>	E	nombre de pays où le marché du sirop d'érable se développe

Compréhension détaillée

1.  Faire visionner l'extrait 2 de la vidéo *De l'arbre à la table*.

a) Faire déterminer si le matériel est utilisé dans le mode de production traditionnel ou artisanal, ou dans le mode de production moderne.

	Matériel utilisé	Production traditionnelle	Production moderne
1.	 la chaudière	X	
2.	 la tubulure		X
3.	 le chalumeau	X	
4.	 l'osmose inversée		X

b) Faire mettre en ordre les principales étapes de production du sirop d'érable.

	Étapes de production	Ordre
1.	l'évaporation	4
2.	l'entaillage	2
3.	la préparation	1
4.	la filtration	5
5.	la récolte	3

2.  Faire visionner l'extrait 3 de la vidéo *De l'arbre à la table*. Faire trouver la ou les réponses appropriée(s).

a) Repérez les aspects de la production du sirop d'érable qui font l'objet d'une vérification de qualité reconnue. l'innocuité, la salubrité et l'authenticité

b) Le nom de la certification de qualité officielle de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec est *Siropro*. Décrivez la formation du mot « siropro ». sirop professionnel

CARACTÉRISTIQUES

1. Faire remarquer la double négation « ne... ni... ni » dans cet exemple.

« Pour le consommateur, cela signifie un produit de qualité authentique et qui ne contient ni colorant, ni additif. »

2. Faire remarquer le mot « désormais », qui signifie « dorénavant », « à l'avenir ».

À titre d'exemple : « Les produits d'érable purs à 100 % peuvent désormais voyager et se retrouver dans les boutiques... »

POUR ALLER PLUS LOIN

a) Faire associer chaque groupe de mots à sa signification.

	Groupes de mots		Significations
1.	rester un mystère		A respecter les règles
2.	développer un potentiel		B demeurer secret
3.	tenir ses efforts		C faire de grands efforts
4.	respecter les normes		D développer des capacités
5.	avoir de l'attrait pour quelque chose		E commercialiser un produit
6.	mettre en marché un produit		F être séduit par

b) Faire remplir le tableau suivant.

	Verbes	Noms	Participes passés (masculin et féminin)
1.	<i>reconnaître</i>	<i>la reconnaissance</i>	reconnu/reconnue
2.	filtrer	le filtre	<i>filtré/filtrée</i>
3.	<i>évoluer</i>	l'évolution	<i>évolué/évoluée</i>
4.	mettre	<i>la mise</i>	<i>mis/mise</i>
5.	<i>considérer</i>	<i>la considération</i>	considéré/considérée
6.	développer	<i>le développement</i>	<i>développé/développée</i>
7.	<i>inverser</i>	l'inversion	<i>inversé/inversée</i>
8.	<i>récolter</i>	<i>la récolte</i>	récolté/récoltée

■ SYNTHÈSE ■

Faire remplir la grille d'autoévaluation, qui permet aux élèves de mesurer leur compréhension par la pratique réflexive. Une fois la grille complétée, faire un tour de table et répondre aux questions.

Autoévaluation de la compréhension <i>De l'arbre à la table</i>			
Compétences développées			
Je suis capable de comprendre les éléments clés du reportage informatif sur le sirop d'érable.	Je comprends les étapes particulières de production du sirop d'érable et les différences entre les modes de production traditionnel et moderne.	Je comprends l'importance de la production du sirop d'érable en l'associant aux chiffres.	Je suis capable d'associer un verbe à son participe passé. Je suis capable d'inférer le sens de certains groupes de mots.
☐ maîtrisé ☐ besoin de renforcement ☐ questions	☐ maîtrisé ☐ besoin de renforcement ☐ questions	☐ maîtrisé ☐ besoin de renforcement ☐ questions	☐ maîtrisé ☐ besoin de renforcement ☐ questions
.....			

■ REPÈRES SOCIOCULTURELS ■

La tire d'érable, c'est toute une saveur à découvrir!



La préparation de la tire d'érable (ou tire sur la neige) est une tradition au Québec. Elle consiste à faire chauffer du sirop d'érable pour en augmenter la consistance. Lorsque le sirop est porté à ébullition, il prend beaucoup d'expansion, et arrête net de bouillir en entrant en contact avec un corps gras. Pour éviter un débordement, il est possible d'appliquer sur le rebord de la casserole du beurre ou de la margarine.

La tire chaude est déposée directement sur la neige compactée dans une auge. Il faut se servir de cuillères ou de spatules en bois nommées palettes pour prendre la tire d'érable sur la neige. Certaines personnes préfèrent manger la tire quand elle est encore chaude, d'autres préfèrent attendre qu'elle durcisse.

La tire peut être conservée après préparation. Elle doit être retirée du feu et sitôt refroidie.

Section APPRENTISSAGE

COMPRÉHENSION ORALE | Stade 2 | Niveau 7

Domaine	Culture et médias
Situation	Suivi de l'actualité
Intention	Comprendre un reportage informatif sur l'actualité

SUPPORT	Vidéo : • <i>De l'arbre à la table</i>
----------------	--

Crédits iconographiques : Fédération des producteurs acéricoles du Québec, Shutterstock.com, Université de Montréal

Crédits vidéographiques : Fédération des producteurs acéricoles du Québec

AMORCE



Visionnez l'extrait 1 de la vidéo *De l'arbre à la table*. Découvrez le sujet. Remplissez le tableau en fonction des informations fournies dans la vidéo.

		Extrait 1 : Les produits de l'érable
1.	Les produits de l'érable sont appréciés par	
2.	Les produits de l'érable sont comparables à	
3.	L'industrie des produits de l'érable s'appelle	

DÉCOUVERTE

Compréhension générale

a)



Visionnez la vidéo au complet. Associez les illustrations aux thèmes abordés dans la vidéo.

	Illustrations		Thèmes
1.		A	étapes de la production
2.		B	innocuité, salubrité et authenticité du sirop d'érable du Québec
3.		C	sirop d'érable biologique
4.		D	production artisanale du sirop d'érable

5.		E	transformation du sirop d'érable en produits dérivés
6.		F	certification de qualité officielle

b) Associez les chiffres à ce qu'ils représentent dans la vidéo *De l'arbre à l'érable*.

La production du sirop d'érable en chiffres		Ce qu'ils représentent	
1.	13 500	A	nombre de barils inspectés par année
2.	52	B	pureté du sirop d'érable
3.	20 %	C	nombre d'acériculteurs et acéricultrices au Québec
4.	200 000	D	pourcentage de la production du sirop d'érable certifiée biologique
5.	100 %	E	nombre de pays où le marché du sirop d'érable se développe

Compréhension détaillée

1.   Visionnez l'extrait 2 de la vidéo *De l'arbre à la table*.

- a) Déterminez si le matériel est utilisé dans le mode de production traditionnel ou artisanal, ou dans le mode de production moderne.

	Matériel utilisé	Production traditionnelle	Production moderne
1.	 la chaudière		
2.	 la tubulure		
3.	 le chalumeau		
4.	 l'osmose inversée		

b) Mettez en ordre les principales étapes de production du sirop d'érable.

	Étapes de production	Ordre
1.	l'évaporation	
2.	l'entaillage	
3.	la préparation	
4.	la filtration	
5.	la récolte	

2.   Visionnez l'extrait 3 de la vidéo *De l'arbre à la table*. Trouvez la ou les réponses appropriée(s).

a) Repérez les aspects de la production du sirop d'érable qui font l'objet d'une vérification de qualité reconnue.

b) Le nom de la certification de qualité officielle de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec est *Siropro*. Décrivez la formation du mot « siropro ».

■ CARACTÉRISTIQUES ■

1. Remarquez la double négation « ne... ni... ni » dans l'exemple suivant.

« Pour le consommateur, cela signifie un produit de qualité authentique et qui ne contient ni colorant, ni additif. »

2. Le mot « désormais » signifie « dorénavant », « à l'avenir ».

POUR ALLER PLUS LOIN

a) Associez chaque groupe de mots à sa signification.

	Groupes de mots
1.	rester un mystère
2.	développer un potentiel
3.	tenir ses efforts
4.	respecter les normes
5.	avoir de l'attrait pour quelque chose
6.	mettre en marché un produit

	Significations
A	respecter les règles
B	demeurer secret
C	faire de grands efforts
D	développer des capacités
E	commercialiser un produit
F	être séduit par

b) Remplissez le tableau suivant.

	Verbes	Noms	Participes passés (masculin et féminin)
1.			reconnu/reconnue
2.	filtrer	le filtre	
3.		l'évolution	
4.	mettre		
5.			considéré/considérée
6.	développer		
7.		l'inversion	
8.			récolté/récoltée

SYNTHÈSE

Remplissez la grille d'autoévaluation vous permettant de mesurer votre compréhension par la pratique réflexive.

Autoévaluation de la compréhension <i>De l'arbre à la table</i>			
Compétences développées			
Je suis capable de comprendre les éléments clés du reportage informatif sur le sirop d'érable.	Je comprends les étapes particulières de production du sirop d'érable et les différences entre les modes de production traditionnel et moderne.	Je comprends l'importance de la production du sirop d'érable en l'associant aux chiffres.	Je suis capable d'associer un verbe à son participe passé. Je suis capable d'inférer le sens de certains groupes de mots.
☐ maîtrisé ☐ besoin de renforcement ☐ questions	☐ maîtrisé ☐ besoin de renforcement ☐ questions	☐ maîtrisé ☐ besoin de renforcement ☐ questions	☐ maîtrisé ☐ besoin de renforcement ☐ questions
.....			

REPÈRES SOCIOCULTURELS

La tire d'érable, c'est toute une saveur à découvrir!



La préparation de la tire d'érable (ou tire sur la neige) est une tradition au Québec. Elle consiste à faire chauffer du sirop d'érable pour en augmenter la consistance. Lorsque le sirop est porté à ébullition, il prend beaucoup d'expansion, et arrête net de bouillir en entrant en contact avec un corps gras. Pour éviter un débordement, il est possible d'appliquer sur le rebord de la casserole du beurre ou de la margarine.

La tire chaude est déposée directement sur la neige compactée dans une auge. Il faut se servir de cuillères ou de spatules en bois nommées palettes pour prendre la tire d'érable sur la neige. Certaines personnes préfèrent manger la tire quand elle est encore chaude, d'autres préfèrent attendre qu'elle durcisse.

La tire peut être conservée après préparation. Elle doit être retirée du feu et sitôt refroidie.