

Dans les caves de Roquefort

Préparer la compréhension d'un texte explicatif

Cycle 3

Protocole de passation

a) Lisez dans le tableau les 8 affirmations

Vous indiquerez dans la grille si vous êtes d'accord ou pas d'accord avec ces affirmations en mettant une croix, soit dans la colonne A « D'accord » (le bonhomme content), soit dans la colonne B « Pas d'accord » (le bonhomme pas content). Si vous ne savez pas, vous cochez dans la colonne C.

b) Lecture du document par les élèves :

Eventuellement : Mise en œuvre de l'Atelier de compréhension de texte (ACT3) disponible dans la bibliothèque ROLL des ACT.

c) A l'issue de la lecture/l'ACT,

Relisez dans le tableau les 8 affirmations

Vous indiquerez dans le tableau si vous êtes d'accord ou pas d'accord avec ces affirmations puis vous justifierez vos réponses.

d) Validation par le retour au texte, argumentations, confrontations.

Affirmations : vrai ou faux ?

1. On ne peut pas visiter les caves de Roquefort.
2. On utilise du penicillium pour fabriquer le fromage de Roquefort.
3. Dans les caves de Roquefort, on ne fabrique pas du fromage.
4. On peut goûter des fromages de Roquefort dans les caves.
5. Il y a une salle de cinéma dans les caves de Roquefort.
6. Dans les caves de Roquefort, il fait très chaud.
7. On appelle le Roquefort « le roi des fromages ».
8. « Société », c'est le nom d'une marque qui fabrique du fromage à Roquefort.

DOCUMENT (à remettre à chaque élève)

veillent à la naissance du "roi des fromages".

We invite you to tour this natural wonder and meet the people whose expertise has helped to create the "king of cheeses".

Animated Model Landscape

the Société[®] caves.

Fleurines

Step-by-step, the film explains the

Sound and Light Show

Discover the legend of Roquefort

(Bring a sweater or jacket as the caves are cold)

Venez découvrir leur travail et vous laisser émerveiller par la magie des Caves Société®.



Elles retracent
l'histoire de l'entreprise
et la communication
de Roquefort Société®.

Reynès
Une mise en lumière
de la plus ancienne cave
de Roquefort.

la Maquette animée

les Fleurines

Ces fissures, appelées fleurines : de l'occitan "flarina" qui veut dire souffler, sont de petits tunnels reliant la cave au flanc de la montagne. Elles permettent la ventilation naturelle des caves.

la Salle de cinéma
partez sur les sentiers des Causses
à la découverte des brebis
Lacaune... De la traite à la
transformation du lait en fromage,
un film retrace pour vous toutes
les étapes de la fabrication
du Roumetot Société®

le Penicillium
Depuis la nuit des
temps, un champignon,
le Penicillium Roqueforti,
fleurit spontanément
dans les caves de Roquefort.
Société® cultive des souches
de seigle, soigneuses

la Cave
Bienvenue
au cœur du sanctuaire
Chaque cave Société® b
d'un microclimat part
qui commande une c
d'affinage spécifique

5 *Penicillium*
Stretching back through geological time, the greenish-blue mould *Penicillium Roqueforti* flourished naturally in the Roquefort caves. Today Société® cultivates carefully selected stocks of the mould using rye bread.

6 *The Caves*
At the heart of the visit are the caves where rows upon rows of cheeses are stored as they mature. Each cave has a specific microclimate that allows the different cheeses to attain their particular taste and texture.

7 ***Tasting Room***
At the end of your visit, join your guide to taste and discover the three different types of Société® Roquefort.

8 **Société® Roquefort**
exhibition
Take a look back at the history
of marketing and the famous
Société® Roquefort.

Le tableau 3 à remettre à chaque élève :

Les caves de Roquefort						
<u>Avant</u> la lecture du document				<u>Après</u> la lecture du document/l'ACT		
Enoncés	D'accord	Pas d'accord	Je ne sais pas	D'accord	Pas d'accord	Justifie
1. On ne peut pas visiter les caves de Roquefort.			?			
2. On utilise du penicillium pour fabriquer le fromage de Roquefort.			?			
3. Dans les caves de Roquefort, on ne fabrique pas du fromage.			?			
4. On peut goûter des fromages de Roquefort dans les caves.			?			
5. Il y a une salle de cinéma dans les caves de Roquefort.			?			
6. Dans les caves de Roquefort, il fait très chaud.			?			
7. On appelle le Roquefort « le roi des fromages ».			?			
8. « Société », c'est le nom d'une marque qui fabrique du fromage à Roquefort.			?			