

SCIENCE! ON BLOGUE

De Marque[®]



Agence
Science·Presse

Joignez-vous à la plus grande
communauté francophone
de blogues scientifiques!

Fiche pédagogique

Les produits du terroir québécois



Fromagerie La Station, Compton. Source : [Les Comptonales](#)

Niveaux visés

Secondaire – 2^e cycle

Disciplines

Science et technologie

Domaines généraux de formation

Environnement et consommation

Sujet(s)

Économie et commerce
Nutrition

Mise en contexte

Il y a quelques mois, des spécialistes ont participé à un événement organisé par le Cœur des sciences de l'Université du Québec à Montréal. Ceux-ci étaient réunis afin de débattre d'une question à savoir s'il faut intégrer la notion de terroir à la mise en marché des produits et ainsi développer un système d'appellation contrôlée comme c'est le cas actuellement pour les vins européens.

Partant de l'idée qu'un produit du terroir puisse goûter différemment selon son endroit de production, les spécialistes se sont donc questionnés sur la pertinence de contrôler l'appellation des aliments du terroir québécois. Voyons de plus près ce qu'est la notion de terroir tout en découvrant les produits de notre région et explorons les avantages et inconvénients d'une appellation contrôlée.

Fiche pédagogique

Les produits du terroir québécois

Objectifs pédagogiques

À la fin des activités, l'élève sera capable de :

- savoir ce qu'est la notion de terroir et nommer des produits du terroir québécois;
- identifier la région où sont produits certains aliments du terroir;
- comprendre ce qu'est l'appellation d'origine contrôlée;
- prendre position concernant le développement d'un système d'appellation contrôlée au Québec.

Quelques liens avec le programme de formation de l'école québécoise :

www.mels.gouv.qc.ca/sections/programmeFormation/index.asp

Domaine de la mathématique, de la science et de la technologie

Science et technologie

Compétence : Communiquer à l'aide des langages utilisés en science et en technologie

Composante :

- Interpréter des messages à caractère scientifique et technologique
- Participer à des échanges d'information à caractère scientifique et technologique

L'univers technologique : Biotechnologie

Domaines généraux de formation

Environnement et consommation

Axe de développement : Conscience des aspects sociaux, économiques et éthiques du monde de la consommation

Compétences transversales

Ordre intellectuel

- Exploiter l'information
- Exercer son jugement critique

Ordre méthodologique

- Se donner des méthodes de travail efficaces

Ordre personnel et social

- Coopérer

Ordre de la communication

- Communiquer de façon appropriée

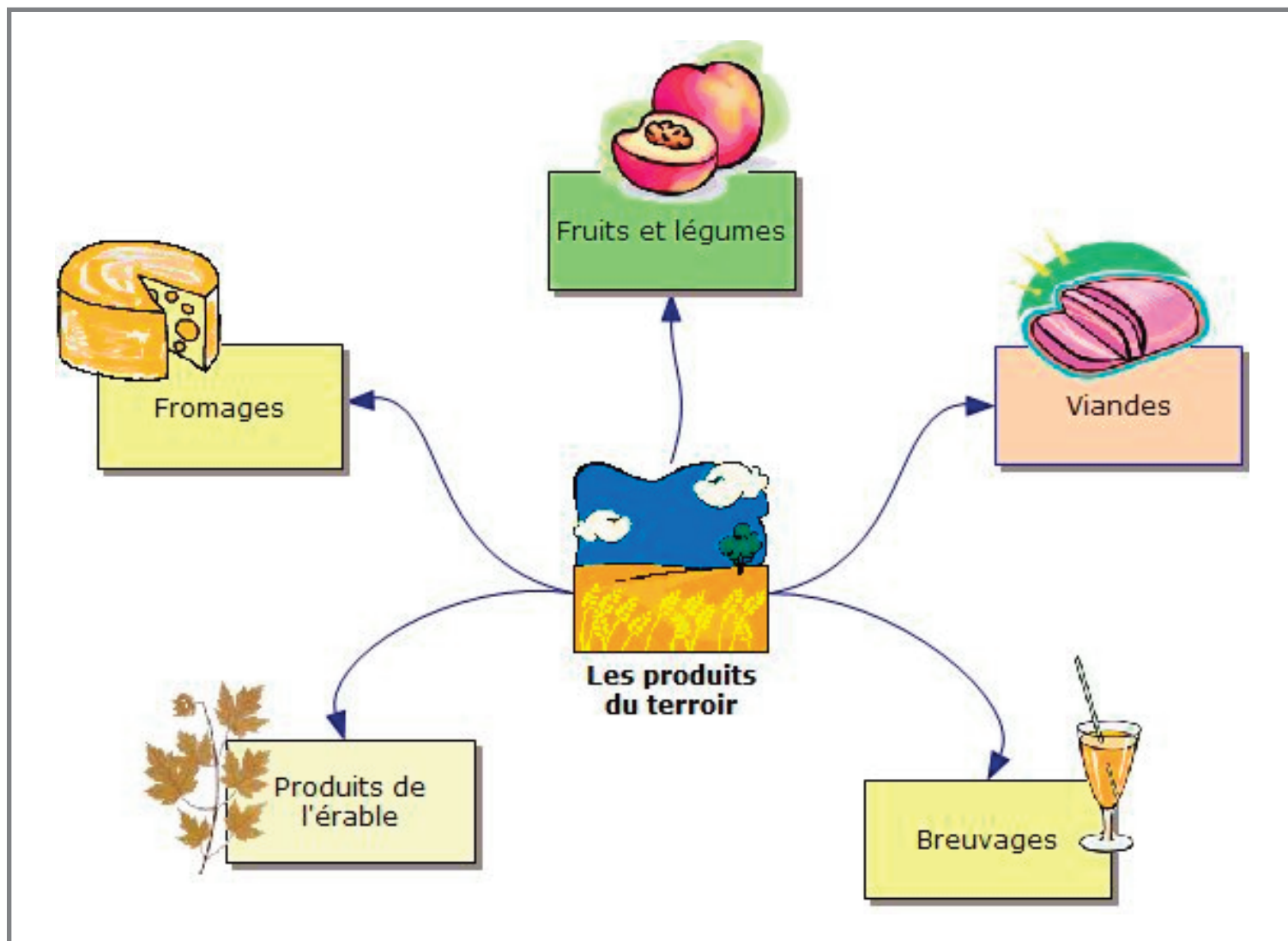
Matériel nécessaire

Accès à Internet et à des livres de la bibliothèque

Facultatif : logiciel Inspiration



ACTIVITÉ 1 : Qu'est-ce que le terroir?

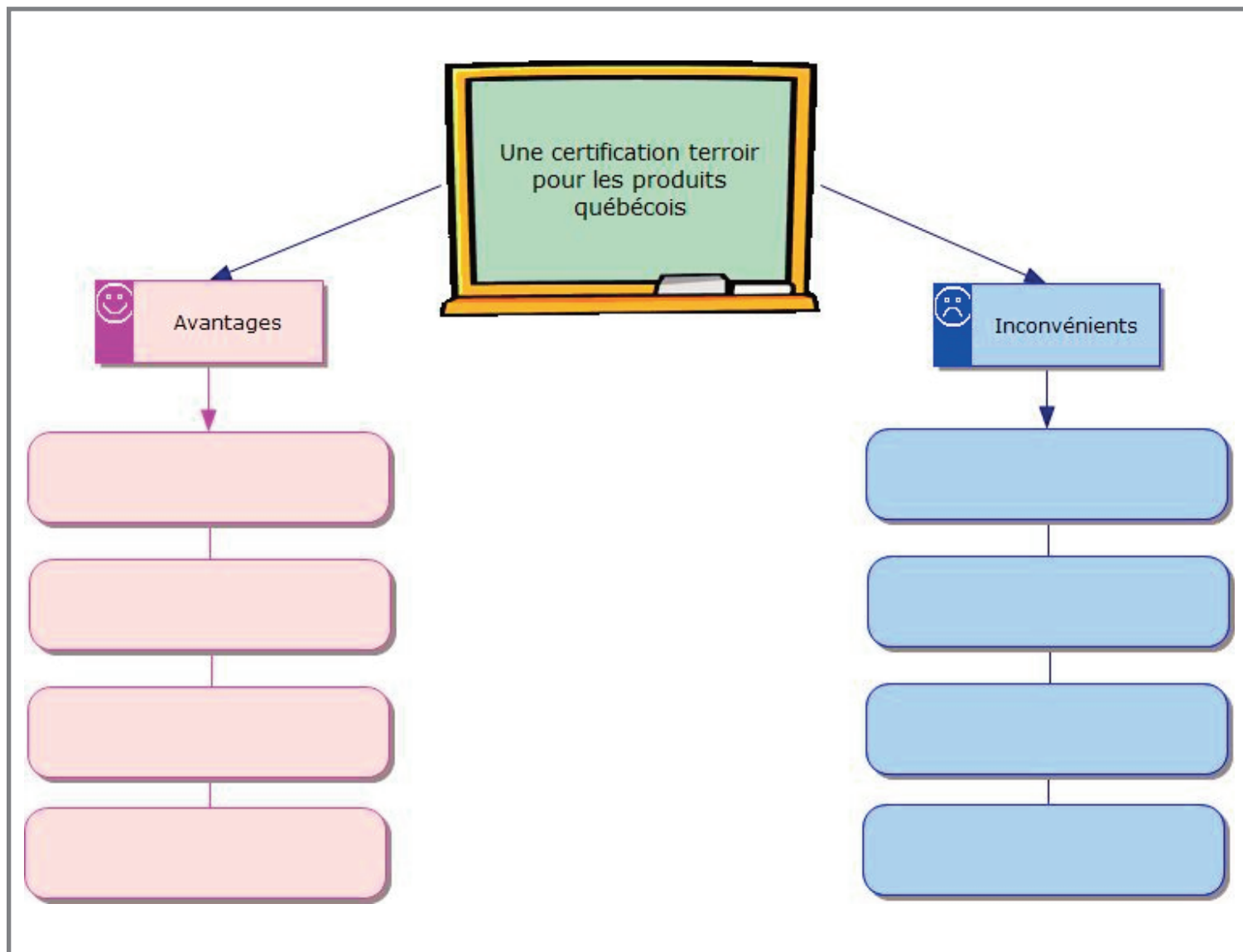


Cette première activité permettra aux élèves de comprendre ce qu'est la notion de terroir ainsi que celle d'appellation contrôlée.

Tout d'abord, demandez aux élèves s'ils savent ce qu'est le terroir. En classe entière, déterminez une définition de ce terme. Pour aider les élèves à comprendre ce que sont les produits du terroir, invitez-les à trouver des aliments produits au Québec pour chaque catégorie du schéma suivant. Pour chaque produit énuméré, ils devront identifier la région de production. Pour s'aider, ils pourront consulter les sites Web de la section « Pour en savoir plus ».

Enfin, questionnez les élèves sur les vins d'appellation contrôlée. Quelle est la signification de ce système? Est-ce que cela garantit le bon goût d'un vin? Ou plutôt est-ce une garantie sur l'origine et la tradition de fabrication d'un vin? Consultez quelques sites Web de la section « Pour en savoir plus » avec les élèves afin de bien comprendre cette notion.

ACTIVITÉ 2 : Une certification terroir?



Dans un premier temps, invitez les élèves à lire l'article de Science! on blogue [Le terroir-a-t-il un goût?](#) ainsi que les commentaires associés.

Ensuite, en équipe de deux ou trois, ils devront répondre à la question suivante : est-il pertinent d'intégrer la notion de terroir à la mise en marché des produits et de développer un système d'appellation contrôlée au Québec?

Pour les aider à répondre à cette question, invitez-les d'abord à remplir ce schéma afin de mieux cerner les avantages et inconvénients d'une certification.

Enfin, organisez un débat en classe sur le sujet. Pour commencer, chaque équipe doit présenter son opinion et ensuite, permettez aux élèves d'intervenir librement.

Fiche pédagogique

Les produits du terroir québécois

À vos ordis... Bloguez!!

À la suite des activités, invitez vos élèves à inscrire un commentaire à propos des produits du terroir québécois sur cette page de Science! On blogue :

www.sciencepresse.qc.ca/blogue/2010/05/12/terroir-gout

Pour en savoir plus

Le terroir a-t-il un goût?

www.sciencepresse.qc.ca/blogue/2010/05/12/terroir-gout

Article de Science! On blogue

Terroirs Québec

www.terroirsquebec.com

Site Web qui présente les produits du terroir au Québec

Terroir et Saveurs

www.terroiretsaveurs.com

Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand. Dans la section « Je découvre » on retrouve les produits selon les différentes régions du Québec.

Aliments du Québec

www.alimentsduquebec.com

Aliments du Québec a pour mandat de contribuer à l'accroissement des parts de marché des produits du Québec sur le marché domestique.

Conseil des appellations réservées et des termes valorisants

<http://cartv.gouv.qc.ca>

L'agneau de Charlevoix: premier produit du terroir à appellation contrôlée

<http://argent.canoe.ca/lca/infos/quebec/archives/2009/04/20090401-112529.html>

Article de La Presse Canadienne du 1er avril 2009

Questions autour de la notion de terroir

<http://cartv.gouv.qc.ca/node/495>

Appellation d'origine contrôlée

http://fr.wikipedia.org/wiki/Appellation_d%27origine_contr%C3%B4l%C3%A9e

Article de Wikipédia

Les AOC : Guide du vin

www.guideduvin.com/aoc

