

# ROBBA NUSTRALE

20 activités pédagogiques pour mieux connaître les produits issus de l'agriculture de Corse



*La Coopération au cœur de la Méditerranée*





# ROBBA NUSTRALE

20 activités pédagogiques pour mieux connaître  
les produits issus de l'agriculture de Corse

## Auteurs

JEAN-FRANÇOIS CUBELLS

Professeur agrégé de Sciences de la Vie et de la Terre

Directeur du CRDP de Corse

STÉPHANE PREDALI

Professeur des Ecoles

CRDP de Corse

## Maquette

EVELYNE LECA

ANDRÉE DANIELLI

## Photographies

JEAN-FRANÇOIS CUBELLS - JEAN-FRANÇOIS PACCOSI, ALIMEA,  
APRODEC, Chambre d'Agriculture 2B



Selon le code de la propriété intellectuelle, toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement du CRDP est illicite. Il en est de même pour la traduction, l'adaptation ou la transformation, l'arrangement ou la reproduction par un art ou un procédé quelconque. Cette reproduction ou représentation, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles 425 et suivants du Code pénal.

## PRÉFACE

*L'amélioration de la qualité de l'alimentation, principalement chez les jeunes enfants est aujourd'hui une priorité.*

*La Chambre d'Agriculture de la Haute-Corse, par son engagement dans le projet « Bambini e Prodotti Agricoli d'Eccellenza » B.A.M.P.E, à tenu à s'associer à cet objectif de santé publique, en proposant aux élèves d'aller à la rencontre des agriculteurs, et de travailler sur certains produits d'excellence cultivés sur notre île.*

*Ainsi, à travers ces fiches pédagogiques, le classeur « Robba Nustrale » permettra aux enseignants et aux enfants de redécouvrir ces produits, leurs modes de production, leurs qualités, leurs valeurs nutritives mais aussi leurs liens au terroir, l'histoire et les traditions qu'ils véhiculent.*

*Les visites d'exploitations, les ateliers, et l'introduction de ces aliments dans les cantines scolaires ont permis la découverte de saveurs souvent oubliées.*

*Nous avons eu plaisir à recevoir ces enfants qui seront peut-être les agriculteurs de demain.*

*La richesse de nos échanges nous permet d'espérer d'autres rencontres...*

JEAN-MARC VENTURI  
*Président de la Chambre d'Agriculture de la Haute-Corse*

## PRÉAMBULE

### ENFANTS ET PRODUITS AGRICOLES D'EXCELLENCE

#### *Les bons produits vont à l'école*

L'objectif du projet « Bampé » est de promouvoir la consommation de produits alimentaires locaux d'excellence dans les cantines scolaires. Les enfants découvrent les saveurs de leur terre et le plaisir de consommer des repas les plus sains et équilibrés, et deviennent aussi porteurs de bonnes pratiques alimentaires.

Le projet « Bampé » représente un moyen pour introduire l'éducation alimentaire et l'innovation dans la gestion du service de cantine. Les aliments frais et sains peuvent raconter le territoire et son histoire aux enfants. Avec les produits « 0 km », frais, naturels et sains, l'environnement est protégé et l'économie locale est améliorée.



### BAMBINI E PRODOTTI AGRICOLI D'ECCELLENZA

#### *I prodotti buoni vanno a scuola*

Bampé promuove il consumo di prodotti agroalimentari locali d'eccellenza presso le mense scolastiche.

I bambini scoprono i sapori della loro terra, consumano pasti più genuini, diventano portatori di buone pratiche alimentari.

Bampé è educazione alimentare e innovazione nella gestione del servizio mensa. Alimenti freschi e genuini raccontano ai bambini il territorio e la sua storia.

I prodotti a « km zero » sono sani, tutelano l'ambiente e migliorano l'economia del territorio.

# ROBBA NUSTRALE

Préface .....	3
Préambule .....	4
Le pomelo.....	7
La clémentine.....	11
L'orange .....	17
La pomme.....	23
Le kiwi.....	27
La châtaigne .....	31
La noisette.....	37
L'olive .....	41
L'amande .....	47
Le melon.....	51
La fraise.....	55
La tomate.....	59
Le chou .....	63
La courgette .....	69
La carotte.....	73
Le miel .....	77
Le brocciu .....	83
Le veau corse .....	89
L'agneau et le cabri .....	93

# Le pomelo

Maître

## ■ Carte d'identité

**Nom scientifique :** *Citrus paradisi*

**Nom usuel :** pomelo

**Nom corse :** pumelu

**Famille :** agrume appartenant à la famille des *Rutaceae*

**Caractéristiques du fruit :** le pomelo est produit par un arbre au feuillage persistant mesurant de 3 à 6 m de hauteur. Les fruits arrondis peuvent mesurer plus de 10 cm de diamètre. Ils sont jaunes à chair rouge, pèsent en moyenne entre 300 et 400 g mais atteignent parfois 1 kg.



## ■ Origine

Le pomelo est souvent confondu avec un pamplemousse. Le vrai pamplemousse, originaire d'Indonésie et de Malaisie, ne peut cependant pas être cultivé dans notre région, car ses fruits, pourtant énormes (plusieurs kilogrammes) et savoureux, ont besoin de fortes températures pour arriver à maturité.

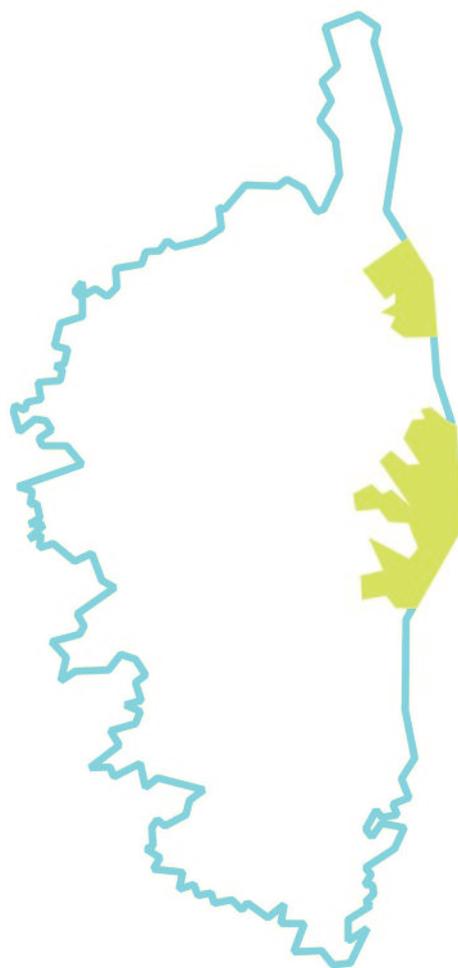
Le pomelo que l'on déguste est un autre fruit provenant d'un heureux hasard. En 1693 le capitaine anglais Shaddock sème des pépins de pamplemousse à la Barbade. Par hasard, un pamplemoussier s'hybride à un oranger et donne naissance au pomelo.

Le pomelo est d'abord cultivé en Amérique, dans les Caraïbes puis en Floride où il est très présent dès la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Il étend progressivement son territoire à l'Europe, essentiellement en Italie et en Espagne où il trouve de bonnes conditions climatiques. C'est en 1990 seulement que des agriculteurs insulaires s'intéressent à cet agrume et particulièrement à la variété à chair rouge, la « Star Ruby » qui est la seule exploitée à grande échelle sur notre île.

## ■ Culture

Le pomelo est cultivé sur un sol bien drainé, ensoleillé et abrité du vent. La floraison se déroule d'avril à mai. Le fruit se développe en hiver et sa récolte commence à partir du mois de février jusqu'au mois de juillet. Le pic de maturité est atteint au mois d'avril. Le pomelo peut donc passer jusqu'à une année sur son arbre. Cette particularité permet de faire d'économie d'un stockage, la récolte se faisant en fonction des besoins du marché. Autre avantage du pomelo : il est très résistant et ne craint que les parasites et la grêle !

En Corse, le pomelo est cultivé en Casinca et en Plaine orientale. Il représente la deuxième composante de l'agrumiculture régionale avec 230 hectares, dont 141 récoltés. Les surfaces certifiées en agriculture biologique et en conversion représentent 45 % du verger.



## ■ Pomelo et alimentation

### Valeur nutritive

Le pomelo est une excellente source de vitamines (A, B5 et C), mais aussi de minéraux, en particulier le cuivre.

### Modes de consommation

Le pomelo peut être dégusté en hors-d'œuvre ou en dessert (une moitié de gros pomelo par personne ou un petit). Coupé en dés, il participe aussi à la composition de belles salades de fruits vitaminées. Les jus de fruits pressés sont aussi très savoureux.

## ■ Pour aller plus loin...

<http://www.alimea.fr/pomelo.html>

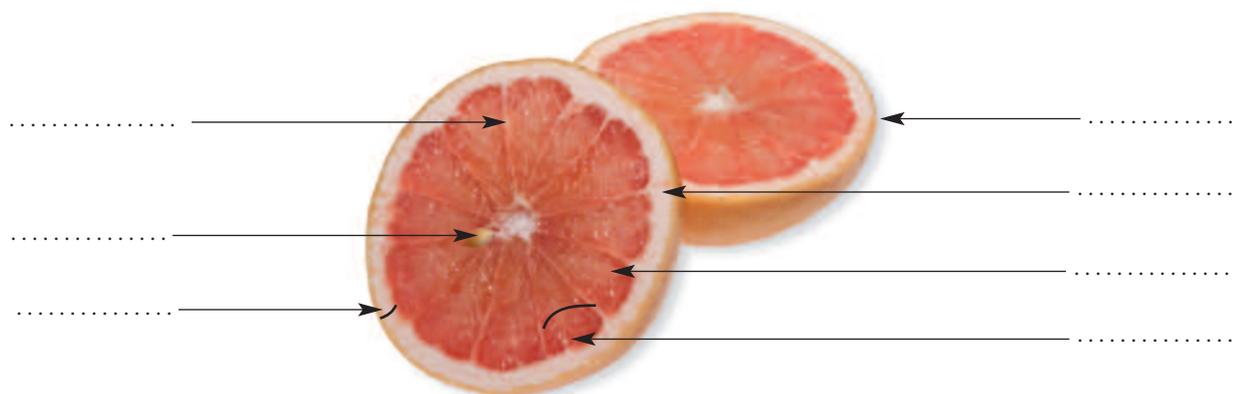
# Le pomelo

Élève

## ■ Activité I - Les différentes parties du pomelo

1. Grâce aux noms suivants complète les légendes ci-dessous :

Quartier - Pépin - Chair - Cloison - Écorce - Zeste - Albédo



2. Relie le terme familier à son terme scientifique

Terme familier
Albédo
Zeste
Écorce
Pépin
Cloison

Terme scientifique
Endocarpe
Graine
Épicarpe et Mésocarpe
Mésocarpe
Épicarpe

## ■ Activité II - La culture du pomelo

Complète de texte suivant.

Le pomelo est un croisement entre une..... et un .....

En Corse, grâce à une exposition ensoleillée, le fruit est surtout cultivé en .....

L'arbre fleurit d'.....à..... Les fruits arrivent à maturité en.....

Pour les plus précoces, le plus gros de la récolte a lieu en.....

Sur l'île, la variété la plus exploitée est la..... qui possède une belle chair de couleur.....

Le pomelo est un fruit riche en.....

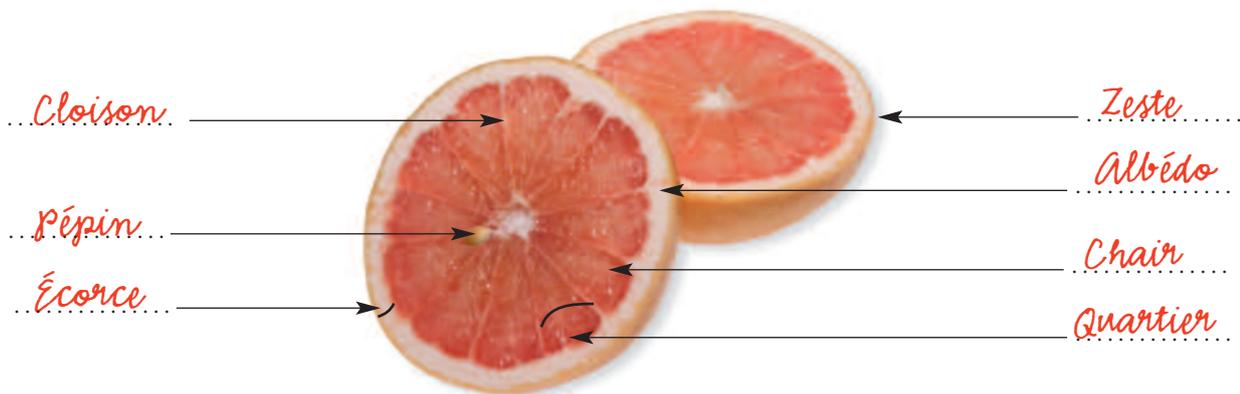
# Le pomelo

Correction

## ■ Activité I

1. Grâce aux noms suivants complète les légendes ci-dessous :

Quartier - Pépin - Chair - Cloison - Écorce - Zeste - Albédo



▲ Remarque : le zeste est aussi appelé peau et la chair pulpe.

2. Relie des termes familiers à leur terme scientifique

Terme familier	Terme scientifique
Albédo	Endocarpe
Zeste	Graine
Écorce	Épicarpe et Mésocarpe
Pépin	Mésocarpe
Cloison	Épicarpe

## ■ Activité II

Complète de texte suivant.

Le pomelo est un croisement entre une.....*orange*..... et un .....*pamplemousse*.....

En Corse, grâce à une exposition ensoleillée, le fruit est surtout cultivé en *plaine orientale*

L'arbre fleurit d'.....*avril*.....à.....*mai*..... Les fruits arrivent à maturité en.....*mai*.....

Pour les plus précoces, le plus gros de la récolte a lieu en.....*avril*.....

Sur l'île, la variété la plus exploitée est la.....*Star Ruby*..... qui possède une belle chair de couleur.....*rouge*.....

Le pomelo est un fruit riche en.....*vitamines*.....

# La clémentine

Maître

## ■ Carte d'identité

**Nom scientifique :** *Citrus clementina*

**Nom usuel :** clémentine

**Nom corse :** *clementina*

**Famille :** agrume appartenant à la famille des *Rutaceae*

### Caractéristiques du fruit :

la clémentine pousse sur un arbre haut de 4 à 6m, le clémentinier, aux feuilles longues et effilées très odorantes.

C'est un fruit de calibre moyen (5 à 8 cm de diamètre).

La peau de la clémentine de Corse, d'un bel orangé-vert, est fine et délicate, très facile à éplucher. On découvre alors une chair dense et juteuse, et surtout sans pépins. Ses quartiers sont recouverts d'une infime membrane dépourvue de filaments blancs. Cette spécificité rend d'ailleurs la clémentine de Corse propice à la cuisson. Son goût acidulé-sucré, un peu comme un bonbon, et son jus frais sont très prisés.



© A. Lescombes-Aprodec

## ■ Origine

La clémentine a vu le jour en Algérie, au début du <sup>xx</sup>e siècle. Le père Clément découvrit dans son verger de la région d'Oran un arbre portant des fruits différents des autres agrumes cultivés. En 1902, le nom de «clémentine» fut ainsi donné en son honneur à ce fruit nouveau. Comprenons bien qu'il s'agit d'un hybride naturel, issu du croisement involontaire entre la mandarine (la « mère ») et l'orange douce (« le père »).

Le clémentinier fut importé en Corse en 1925 par Don Philippe Semidei, en Plaine Orientale.



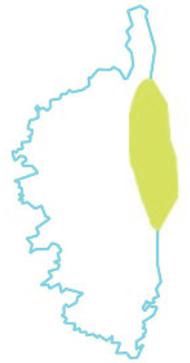
© A. Lescombes-Aprodec

## ■ Culture



La clémentine étant un fruit sans pépins, on ne peut avoir de nouveau clémentinier d'une même variété que par greffage : on obtient ainsi de véritables clones.

Le clémentinier affectionne les sols acides et les hivers assez doux.

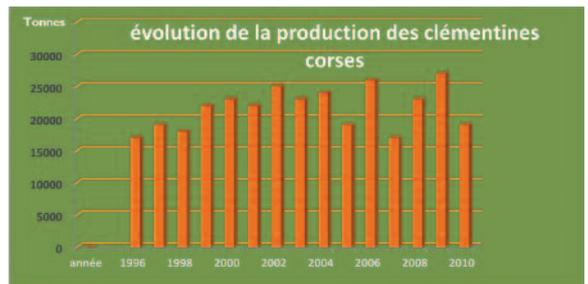


La Corse offre les conditions idéales de son développement. À tel point que la clémentine de Corse, qui bénéficie d'une I.G.P. (Indication Géographique Protégée) depuis 2007, est aujourd'hui la seule clémentine de France.



Sa période de commercialisation s'étend de fin octobre à début janvier. La clémentine de Corse mûrit naturellement sur l'arbre où elle est cueillie manuellement.

On notera qu'elle est proposée aux consommateurs parée de ses



Sources : AOP "Fruits de Corse"

feuilles d'un beau vert : c'est pour leur offrir une indication précise sur sa fraîcheur.

Sur 1 200 hectares de vergers, 130 producteurs exploitent quelque 500 000 clémentiniers, pour une production de 17 000 à 26 000 tonnes.

## ■ Clémentine et alimentation

### Valeur nutritive

Assez peu énergétique, cet agrume « antifatigue » et « antiagressions » est un atout en hiver par son apport en vitamine C. La provitamine A, les vitamines E et B sont elles aussi présentes dans les fruits frais. Enfin, minéraux et oligo-éléments complètent le bagage santé de la clémentine.

### Modes de consommation

La clémentine est le fruit fraîcheur par excellence. On la consomme donc le plus souvent nature, au dessert ou comme « coupe-soif ».

Mais les cuisiniers savent utiliser ses vertus pour l'accommoder de diverses manières.

Crue : en décor de leurs préparations, au cœur de salades composées, ou bien givrée.

Cuite : en accompagnement de volailles, porc, crustacés, coquillages et poissons, ou sous la forme d'une surprenante « polenta de clémentines » !

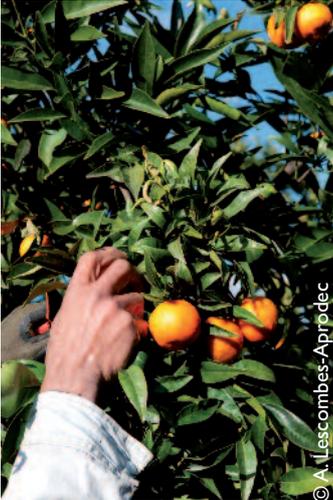
## ■ Pour aller plus loin...

<http://www.clementinecorse.fr>

[http://www.inra.fr/la\\_sciences\\_et\\_vous/apprendre\\_experimenter/questions\\_d\\_actu/2008/la\\_clementine\\_de\\_corse](http://www.inra.fr/la_sciences_et_vous/apprendre_experimenter/questions_d_actu/2008/la_clementine_de_corse)

# La clémentine

Élève



Lis le texte avec attention : il te permettra de réaliser les activités proposées

La clémentine a vu le jour en Algérie, au début du <sup>xx</sup>e siècle. Le père Clément la découvrit dans son verger. En 1902, le nom de clémentine fut ainsi donné en son honneur à ce fruit nouveau. Comprenons bien qu'il s'agit d'un hybride naturel, c'est-à-dire une espèce nouvelle née du croisement involontaire entre la mandarine (la « mère ») et l'orange douce (le « père »).

La peau de la clémentine de Corse, d'un bel orangé-vert, est fine et délicate, très facile à éplucher. On est surpris de découvrir une chair sans pépins, dense et juteuse. Ses quartiers sont au nombre de dix.

La clémentine fut importée en Corse par Don Philippe Semidei, en 1925. Elle y trouva les conditions idéales de son développement et est aujourd'hui la seule clémentine de France! La clémentine de Corse bénéficie d'une IGP (Indication Géographique Protégée) depuis 2007, ce qui représente une reconnaissance officielle.

Sur 1 200 hectares de vergers, 130 producteurs exploitent quelque 500 000 clémentiniers, pour une production de 17 à 26 000 tonnes annuelles.

La clémentine de Corse mûrit sur l'arbre où elle est cueillie à la main. Et si elle se présente parée de ses feuilles d'un beau vert, c'est pour que le consommateur puisse constater son état de fraîcheur sur les étalages.

Pauvre en protéines, donc assez peu énergétique, cet agrume est un atout en hiver par son apport en vitamine C, « antifatigue » et « antiagressions » par excellence.

## ■ Activité I - Colorie les propositions qui se rapportent à la clémentine

a de nombreux pépins

a une peau épaisse

est riche en vitamine C

mûrit sur l'arbre

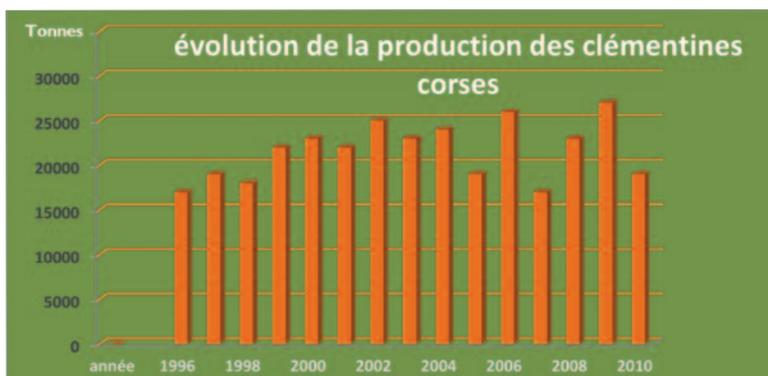
est un fruit hybride

est d'une couleur orangée unie

a obtenu l'appellation IGP

est riche en protéines

## ■ Activité II - En observant le graphique ci-dessous, que peux-tu dire de la production de clémentines corses sur près de 10 ans ?



Sources : AOP "Fruits de Corse"

Je remarque que.....

.....

.....

.....

.....

.....

### ■ Activité III - Entoure les réponses justes

1. La clémentine est

- A. Un fruit tropical      B. Un agrume      C. Un akène

2. On connaît la clémentine depuis :

- A. Près de 110 ans      B. Près de 500 ans      C. Toujours

3. Où la clémentine est-elle née ?

- A. En Corse      B. En Allemagne      C. En Algérie

4. Qui a découvert la clémentine ?

- A. M. Semidei      B. Le père Clément      C. M<sup>me</sup> Clementini

5. Qui est le père de la clémentine ?

- A. Le père Clément      B. La mandarine      C. L'orange

6. Combien de pépins compte la clémentine ?

- A. 0      B. 5      C. 12

7. Combien de quartiers a la clémentine ?

- A. 2      B. 5      C. 10

8. Dans quelle région française produit-on la clémentine ?

- A. En Ardèche      B. En Corse      C. Toutes

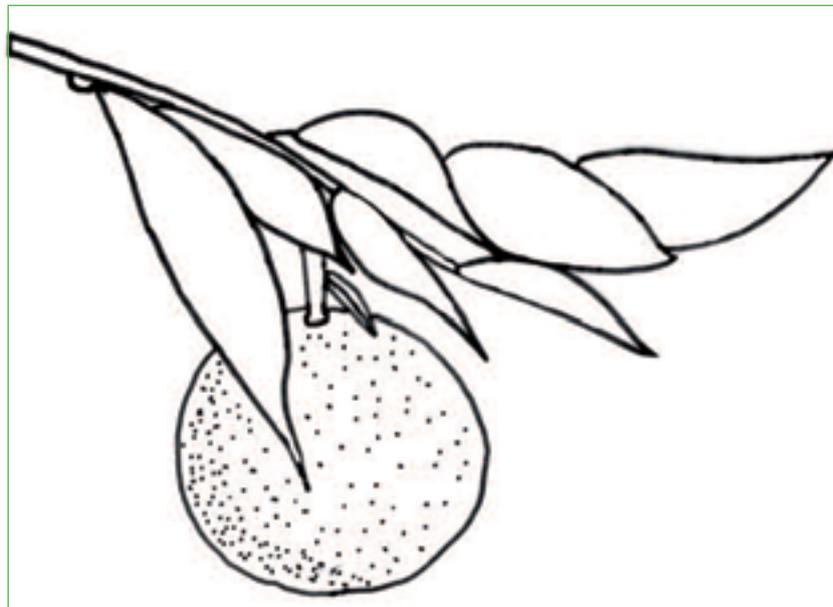
9. Quelle est la production de clémentines par an ?

- A. 2 600 tonnes      B. 26 000 tonnes      C. 260 000 tonnes

10. La clémentine est vendue

- A. Sans ses feuilles      B. Sans sa peau      C. Avec ses feuilles

### ■ Activité IV - Colorie cette image de clémentine



# La clémentine

Correction

## ■ Activité I

a de nombreux pépins  
a une peau épaisse  
est riche en vitamine C

mûrit sur l'arbre  
est un fruit hybride

est d'une couleur orangée unie  
a obtenu l'appellation IGP  
est riche en protéines

## ■ Activité II

*Je remarque que la production est un peu « en dents de scie ». Elle varie d'une année sur l'autre.*

## ■ Activité III

1. B. Un agrume
2. A. Près de 110 ans
3. C. En Algérie
4. B. Le père Clément
5. C. L'orange
6. A. 0
7. C. 10
8. B. En Corse
9. B. 26 000 tonnes
10. C. Avec ses feuilles



## ■ Activité I

a de nombreux pépins  
a une peau épaisse  
est riche en vitamine C

mûrit sur l'arbre  
est un fruit hybride

est d'une couleur orangée unie  
a obtenu l'appellation IGP  
est riche en protéines

## ■ Activité II

*Je remarque que la production est un peu « en dents de scie ». Elle varie d'une année sur l'autre.*

## ■ Activité III

1. B. Un agrume
2. A. Près de 110 ans
3. C. En Algérie
4. B. Le père Clément
5. C. L'orange
6. A. 0
7. C. 10
8. B. En Corse
9. B. 26 000 tonnes
10. C. Avec ses feuilles

# L'orange

Maître

## ■ Carte d'identité

Nom scientifique : *Citrus sinensis*

Nom usuel : orange

Nom corse : *aranciu*

Famille : agrume appartenant à la famille des *Rutaceae*



## Caractéristiques du fruit :

il existe deux espèces d'oranges :

- la bigarade, plus petite que l'orange douce, a une peau rugueuse et une chair acide et amère. Elle contient de nombreux pépins. Ses fleurs sont plus grandes et plus odorantes que celles de l'orange douce.
- l'orange douce, qui présente une grande diversité de formes et de goûts.

Ses variétés se répartissent en 4 groupes :

- les Navels, reconnaissables à leur « nombril », à l'opposé du pédoncule. Les variétés de Navel sont les premières oranges de saison. Leur couleur (peau, chair et jus) est uniformément orange ;
- les blondes, de couleur orange ;
- les sanguines, qui sont des variétés colorées dont l'épiderme et/ou la chair et le jus sont rouges totalement ou partiellement ;
- les tardives qui sont de couleur orange.



## ■ Origine

L'orange est originaire de Chine.

On peut distinguer deux grandes routes de pénétration de ce fruit en Europe :

Transmise par les Perses aux Arabes vers l'an 1000, l'orange amère (la bigarade, nom scientifique : *citrus aurantium*) fut ramenée de Palestine en Sicile par les Croisés d'où elle fut diffusée. Sa culture en Europe est donc bien antérieure à celle de l'orange douce.

L'orange douce fut découverte en Chine au <sup>xv</sup>e siècle par des navigateurs portugais et introduite en Espagne et au Portugal. L'expansion de la culture de l'orange commence réellement à partir de là.

En Corse, où la tradition de culture des agrumes est très ancienne, les orangers avaient une place de choix dans les anciens vergers destinés à l'autoconsommation.

## ■ Culture

La récolte s'échelonne sur la moitié de l'année : les Navels se trouvent de mi-janvier à début mars ; les blondes sont récoltées en hiver, qui correspond à la pleine saison ; les sanguines de mi-février à mi-avril; enfin les tardives, terminent la saison au printemps.

Comme l'orange n'est pas un fruit fragile, elle se conserve plusieurs mois en chambre froide. Elle peut donc être commercialisée longtemps après récolte. Pour autant l'hémisphère nord (principalement Espagne, Italie, Maroc) ne couvre pas une année complète de consommation. En été et en automne, les oranges proviennent pour l'essentiel de l'hémisphère sud.

Avec une superficie d'une vingtaine d'hectares classés et autant en production indépendante, l'orange corse représente un faible volume par rapport à la clémentine et au pomelo.

Pourtant, l'oranger est parfaitement adapté à nos sols et à notre climat. Ainsi, l'ensemble des anciens jardins corses couvre tous les types d'orange douce. Alors, si l'oranger ne tient pas aujourd'hui son rang en Corse, c'est que son prix de vente reste trop faible pour que les arboriculteurs puissent en vivre.



## ■ Orange et alimentation

### Valeur nutritive

La vertu principale de l'orange est sa grande teneur en vitamine C. Sucrée mais pauvre en calories, elle apporte aussi des minéraux et oligo-éléments (potassium...).

### Modes de consommation

Pressée, l'orange douce livre toutes ses vertus sous forme de jus de fruit.

Entière, elle se savoure en dessert ou en-cas.

Utilisez son zeste de l'orange, gratté ou ciselé, en cuisine, en pâtisserie, pour des tisanes...

Quant à l'orange amère, si elle ne se consomme guère fraîche, elle est très recherchée pour la confection de la confiture et de la marmelade.

Le zeste de bigarade entre dans la composition de sirops, d'apéritifs amers, de liqueurs et du fameux Cap Corse.

Enfin, ses fleurs sont utilisées en parfumerie : on en extrait l'eau de fleur d'oranger.



## ■ Pour aller plus loin...

<http://www.alimea.fr/orange.html>

[http://www.corse.inra.fr/l\\_inra\\_en\\_corse](http://www.corse.inra.fr/l_inra_en_corse)

# L'orange

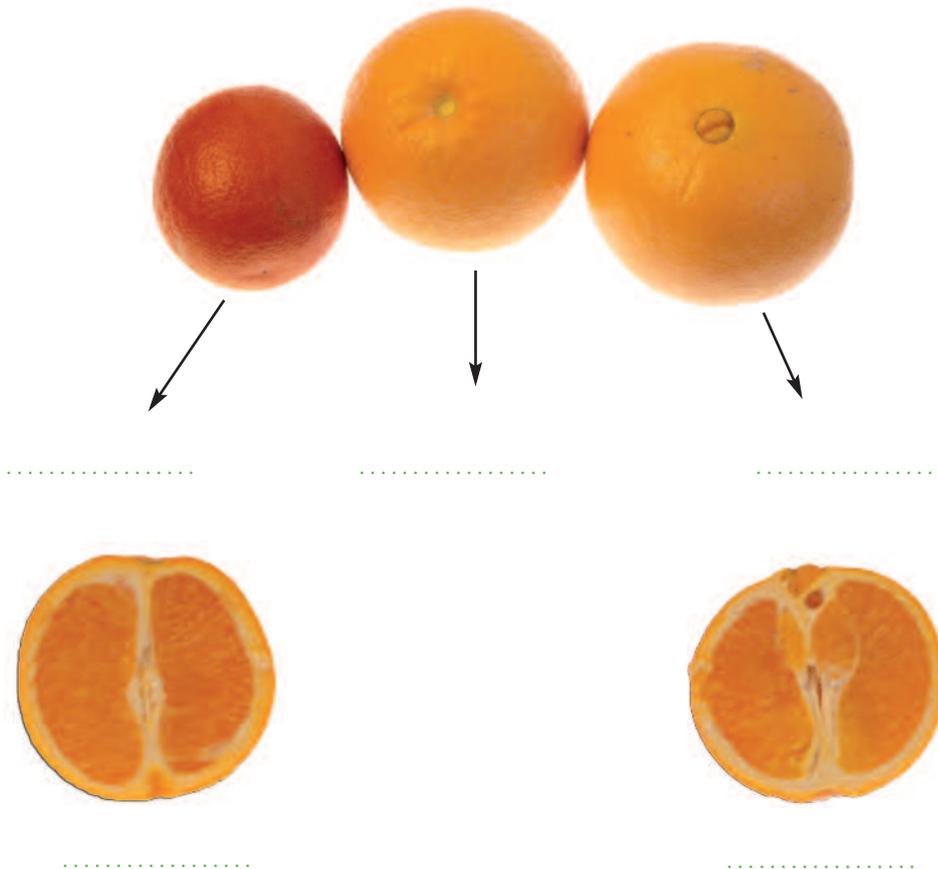
Élève

## ■ Activité I

### 1. Lis le texte

Certaines variétés sont sans pépins comme par exemple l'orange Navel. D'autres ont une chair rouge comme les oranges sanguines. L'orange Navel est caractérisée par un deuxième cycle de carpelles ce qui aboutit à la formation d'une petite orange à l'intérieur de l'orange normale.

### 2. Reconnais la variété d'orange représentée blonde - sanguine - Navel



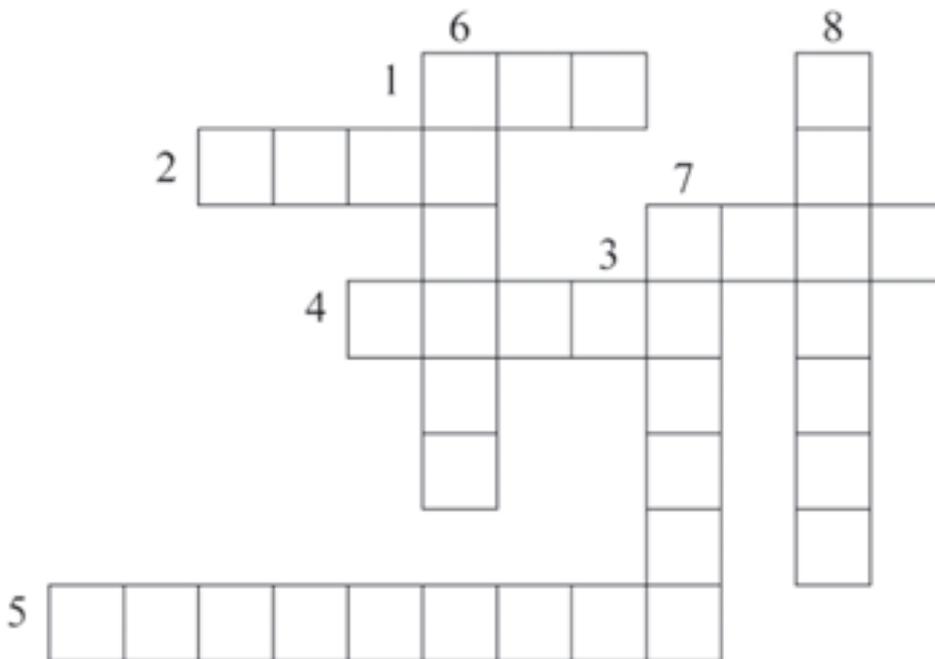
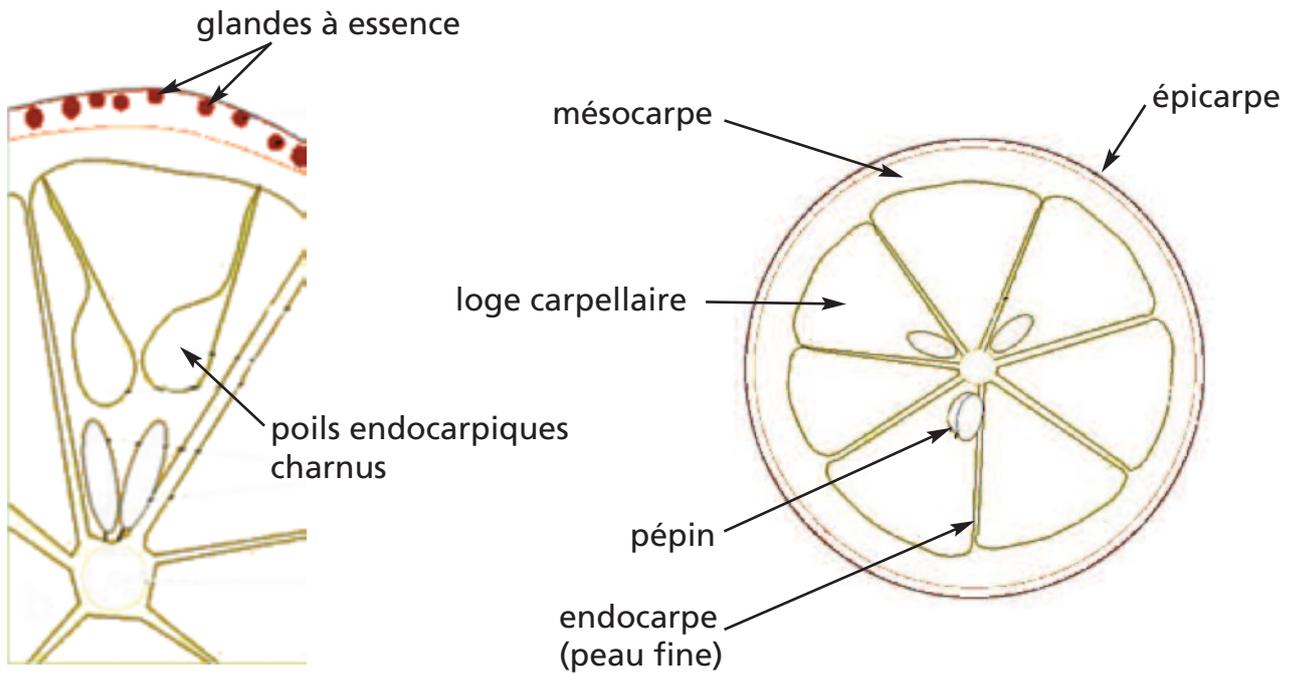
## ■ Activité II - Attribue les caractéristiques à la bonne orange

blonde - pour marmelade - plutôt petite - jus sucré - amère - sanguine - fruit de table - pour l'eau de fleur d'oranger - vient des Croisades - avec nombril

Orange douce	Orange amère
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....

### ■ Activité III

Aide-toi des schémas pour compléter les mots croisés. (Les noms y sont moins scientifiques).



#### HORIZONTAL

1. Partie centrale de l'orange
2. Charnu au cœur du quartier
3. Fine, c'est l'endocarpe
4. Épais, c'est l'épicarpe
5. Loges carpellaires

#### VERTICAL

6. Mésocarpe
7. Leur nombre diffère selon les variétés
8. Elles sont à essence !

# L'orange

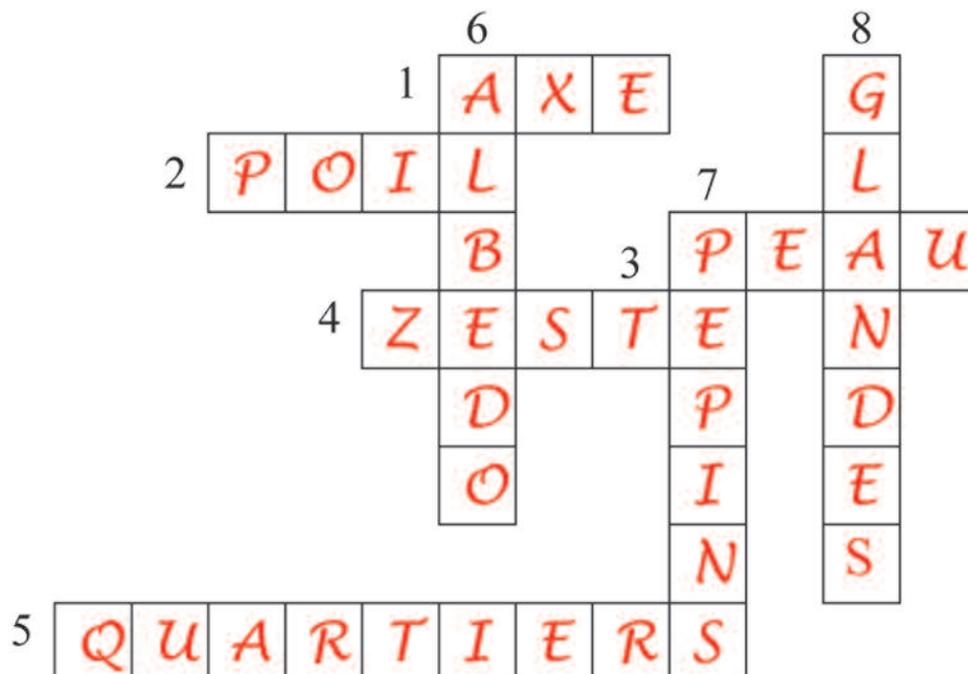
Correction

■ **Activité I - 2.** *sanguine - blonde - Navel - blonde - Navel*

■ **Activité II -**

Orange douce	Orange amère
<i>blonde jus sucré sanguine fruit de table avec nombril</i>	<i>pour marmelade plutôt petite amère pour l'eau de fleur d'oranger vient des Croisades</i>

■ **Activité III -**



# La pomme

Maître

## ■ Carte d'identité

Nom scientifique : *Malus pumila*

Nom usuel : pomme

Nom corse : *mela*

Famille : fruit appartenant à la famille des *Rosaceae*



## ■ Caractéristiques du fruit :

Les espèces du genre *Malus* sont des petits arbres ou des arbustes à feuilles alternes caduques, parfois épineux.

Les fleurs, souvent blanches mais parfois roses ou rouges, donnent une floraison décorative. Elles se caractérisent par un ovaire à 2 ou 3 loges.

Le pommier domestique, ou pommier commun, est une espèce d'arbre fruitier dont il existe environ 20 000 variétés...

Il mesure de 2 à 15 mètres et peut être soumis à la taille ou élevé en plein-vent. Il fleurit en mai et donne des fruits acides (pommes à cidre) ou sucrés (pommes à couteau ou de table).

La pomme est un fruit complexe : en partie « vrai-fruit » pour le trognon comprenant les pépins (qui sont les organes de reproduction, le plus souvent au nombre de 10), et « faux-fruit » pour la chair qui dérive du réceptacle floral.

Parmi les variétés les plus courantes en Corse sur les étalages, on citera : les jaunes Golden et Chantecler, la grise Reinette, la verte Granny Smith et les rouges Gala, Pink Lady, Fuji, Reine des Reinettes, etc.



## ■ Origine

L'origine du pommier domestique n'a été avérée qu'en 2001. Après analyse de l'ADN, on sait aujourd'hui qu'une espèce asiatique, *Malus sieversii*, est l'ancêtre de notre pommier domestique *Malus pumila*, espèce endémique de la zone allant des Balkans aux montagnes de l'Altai. Le pommier serait donc apparu sur Terre il y a 60 millions d'années !

Le pommier est devenu un arbre autochtone en Europe, et particulièrement en France où son existence est attestée depuis la plus haute Antiquité. Au fil des siècles, la culture et la production des pommes s'est perfectionnée, jusqu'à être parfaitement maîtrisée aujourd'hui.

## ■ Culture

Son entretien facile et sa culture accessible à tous les jardiniers explique la profusion de pommiers en France.

Le pommier commun peut vivre plus de 100 ans, mais les arbres cultivés en verger sur des porte-greffes nains sont généralement remplacés tous les 15 ans quand leur fécondité commence à baisser. Les arbres de haute tige peuvent, eux, bien produire jusqu'à l'âge de 30 ans.

On plantera de préférence en automne pour que l'arbre s'enracine solidement avant l'hiver.

Afin d'améliorer le calibre des fruits, un éclaircissage est réalisé au stade petit fruit et lors de la floraison. Pour stimuler la fructification, il est important d'opérer une taille au cours de l'hiver, hors période de gel.

Le pommier n'est généralement pas autofertile. Aussi, il convient de planter au moins 2 pommiers pour permettre la fécondation et donc la fructification.

En Corse, la période de récolte s'étend d'août à fin octobre, avant les risques de gelée.

Hormis les jardiniers amateurs, 5 producteurs

adhèrent à la filière et cultivent 30 ha de vergers pour une production annuelle de 600 tonnes.



## ■ Pomme et alimentation

### Vertus nutritionnelles

Consommée tout au long de l'année, pour la forme ou pour le plaisir, la pomme contribuera à une alimentation saine.

Son apport calorique modeste, 80 kcal environ, sa bonne concentration en fibres et son éventail de micronutriments (fructose, magnésium, potassium, vitamine C, polyphénols) en font un fruit bien équilibré. En outre, sa consommation régulière (2 à 3 pommes par jour) peut abaisser un cholestérol sanguin excessif, et stabiliser la glycémie.

### Modes de consommation



Les pommes ont la capacité de s'adapter aussi bien à la cuisine quotidienne qu'aux menus sophistiqués ou aux petites collations.

Crue ou cuite, elle apportera sa saveur délicatement sucrée à des plats de volailles, foie gras et autre boudin.

Elle s'exprimera encore plus volontiers en pâtisseries de toutes sortes (tartes, crumbles, beignets, chaussons...), en compotes, gelées et confitures.

Enfin, rappelons que les pommes servent à la confection de jus, de cidre, d'alcool.

## ■ Pour aller plus loin...

<http://apfecorse.com/article-id-3-pomme.html>

# La pomme

Élève

## ■ Activité I - Les différentes parties de la pomme

1. Lis attentivement cet article

En réalité, nous ne consomons que l'enveloppe du fruit. Constituée du conceptacle devenu charnu (la « chair » en langage commun), une peau coriace la protège.

Au centre, le vrai-fruit est constitué de 5 carpelles. Les graines, ou pépins, se trouvent dans ces loges dont la paroi correspond à l'endocarpe des carpelles, eux-mêmes enceints dans le mésocarpe.

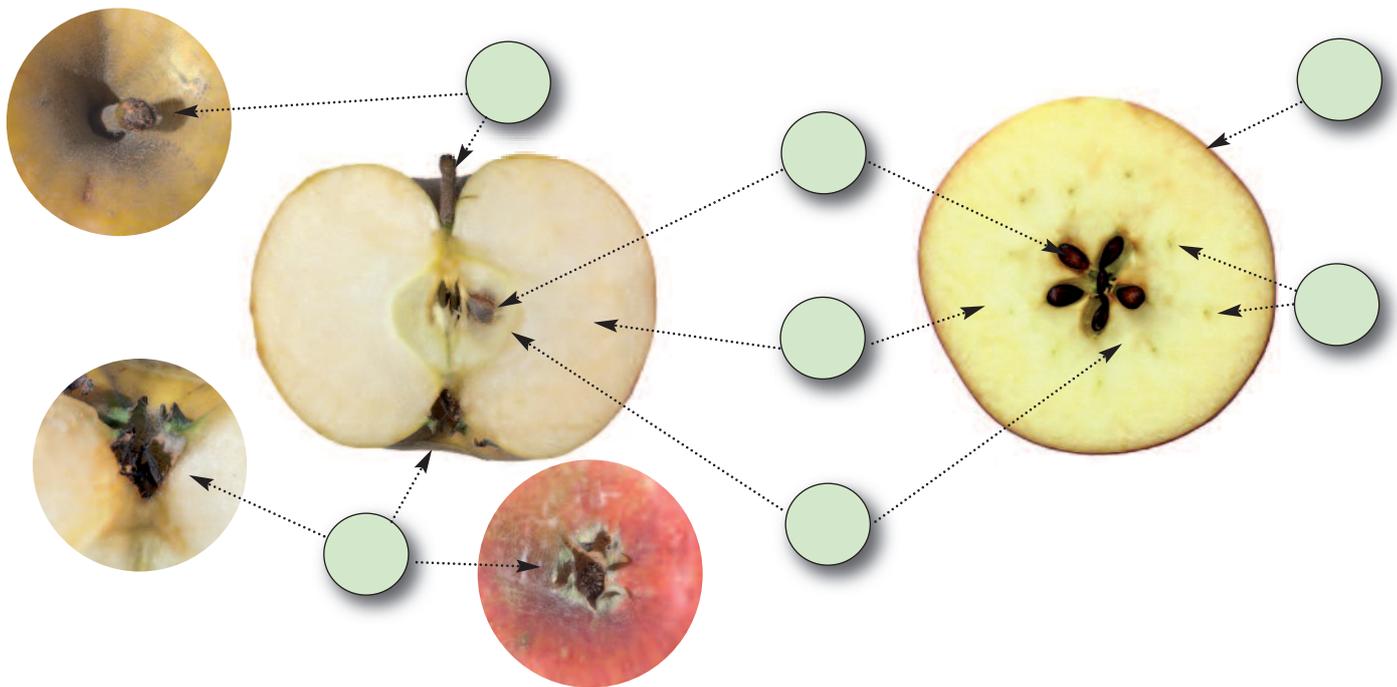
On nomme communément cette partie le « trognon ».

Sur une coupe transversale, on remarquera les faisceaux conducteurs au nombre de dix.

Une coupe longitudinale, elle, donnera à voir à une extrémité le pédoncule et à l'autre, les restes de sépales desséchés.

2. Annote ces photos avec les numéros correspondant aux termes suivants :

1 : faisceaux conducteurs - 2 : restes de pièces florales - 3 : mésocarpe - 4 : pédoncule - 5 : conceptacle devenu charnu - 6 : peau - 7 : graines



## ■ Activité II - Les différentes variétés de pommes

1. Donne 2 noms de pommes en fonction de leur couleur

Rouges : .....

Jaunes : .....

Vertes : .....

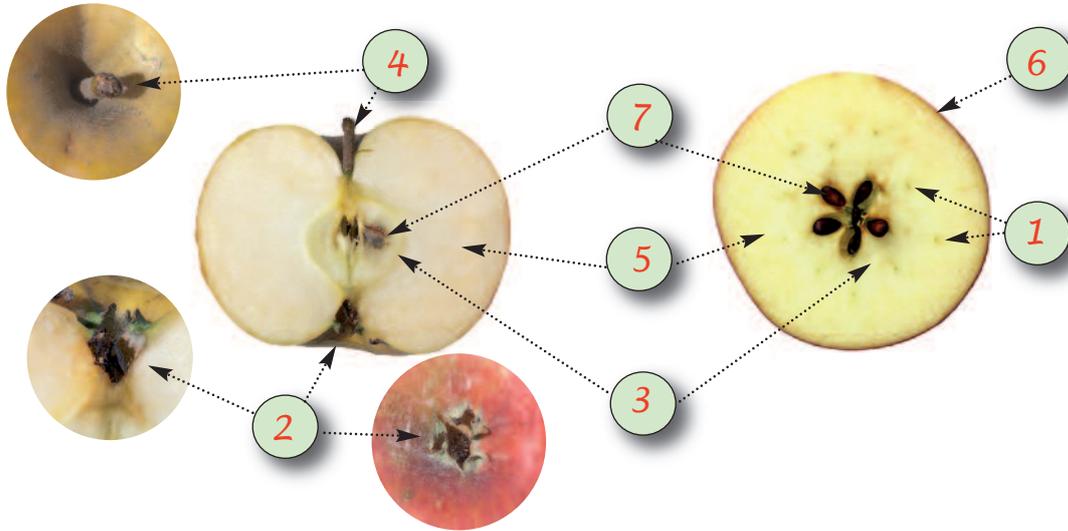
2. Que désigne la dénomination «pomme à couteau» ?

.....  
.....

# La pomme

Correction

## ■ Activité I

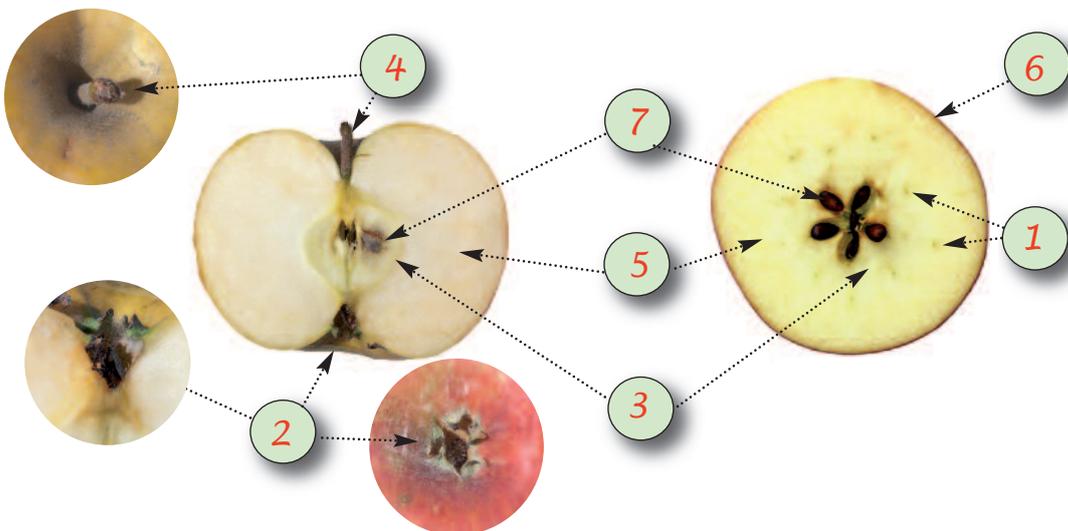


## ■ Activité II

1. Rouges : *Red Chief - Pink Lady - Royal gala - Fuji ...*  
Jaunes : *Golden - Tentation ...*  
Vertes : *Granny Smith - Reinettes ...*
2. *Cela désigne une pomme que l'on peut consommer telle quelle, sans la cuire*



## ■ Activité I



## ■ Activité II

1. Rouges : *Red Chief - Pink Lady - Royal gala - Fuji ...*  
Jaunes : *Golden - Tentation ...*  
Vertes : *Granny Smith - Reinettes ...*
2. *Cela désigne une pomme que l'on peut consommer telle quelle, sans la cuire*

# Le kiwi

Maître

## ■ Carte d'identité

Nom scientifique : *Actinidia deliciosa*

Nom usuel : kiwi

Nom corse : *chivi*

Famille : fruit appartenant à la famille des *Actinidiaceae*



## Caractéristiques du fruit :

L'*Actinidia* est une sorte de liane à feuillage caduc qui, comme la vigne, est sarmenteuse, c'est-à-dire qu'elle est longue, flexible et grimpante. Elle peut atteindre 5 à 10 mètres. On la taille généralement entre 2 et 3 mètres de long.

Le kiwi est une baie ovale qui peut mesurer 8 centimètres de long et peser de 80 à 120 grammes. Sa pulpe vert émeraude est fibreuse et sucrée. Elle contient une centaine de minuscules graines noires comestibles disposées autour d'une partie jaunâtre, logée au centre du fruit.

Sa peau brunâtre et duveteuse est comestible, bien que la plupart des personnes le consomment pelé.



## ■ Origine

Longtemps dénommé « groseille de Chine », dont il est originaire, sa production commerciale commença en 1940 en Nouvelle-Zélande.

Recherchant un nom attractif pour l'exportation, les Néozélandais l'appelèrent « kiwi », sa peau velue rappelant celle de l'oiseau éponyme, emblème du pays.

Apparue en Corse au début des années 70 en Plaine Orientale, la production de kiwis connut vers 1980 une expansion très rapide.

La demande croissante des consommateurs pour ce nouveau fruit ainsi que les conditions locales de climat et de sol particulièrement favorables à sa culture permirent l'exploitation d'environ 1500 hectares 10 ans plus tard.

Toutefois, l'offre mondiale croissante ayant conduit à une chute spectaculaire des prix, les producteurs locaux connurent de grandes difficultés.

Aujourd'hui, les surfaces représentent 3 fois moins qu'il y a 20 ans.

## ■ Culture

L'*Actinidia* se cultive idéalement dans des endroits mi-ombragés et frais. Lorsqu'il est jeune, il est essentiel d'éviter les expositions trop sévères au soleil. Vers fin février, pendant le gonflement de ses bourgeons, il devient très sensible au gel. C'est un arbre de sous-bois qui redoute les vents violents. Les plants végétaux du genre *Actinidia* sont généralement produits par des plants femelles par fécondation. Un plan mâle, avec le pollen de ses fleurs, peut féconder six plants femelles.

La pollinisation des kiwis est difficile car leurs fleurs ne sont pas très attractives pour les abeilles. Ainsi, certains producteurs pollinisent artificiellement avec du pollen récolté tandis que d'autres placent des ruches dans les champs. Une part non négligeable de la fécondation est également effectuée par le vent.

La taille est nécessaire dès la première chute des feuilles entre décembre et février. Elle permet de favoriser les nouvelles pousses car les fruits se forment uniquement sur des pousses de l'année.

L'*Actinidia* ne connaît ni maladie ni insecte parasite.

Cueillis à l'automne, les derniers kiwis peuvent tenir jusqu'à l'été suivant. La récolte s'effectue entre fin octobre et mi-novembre. Pour lui permettre d'atteindre son taux de sucre maximum, le kiwi doit être cueilli le plus tard possible, à la fin de l'automne, avant ou juste après la première gelée.

En 2010, on dénombrait 64 exploitations réparties, sur 450 ha, entre les territoires de la Casinca, la Castagniccia, la Costa Verde et la Plaine Orientale.



## ■ Kiwi et alimentation

### Valeur nutritive

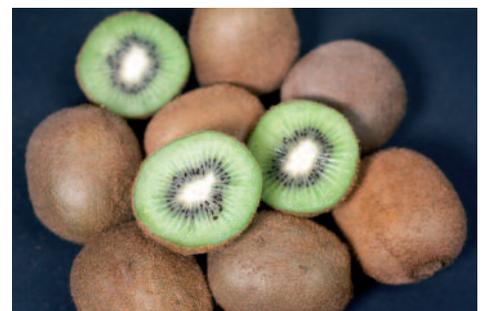
Le kiwi est le fruit courant le plus riche en micro-nutriments. Il fournit plus de vitamine C que l'orange, si bien qu'un seul fruit suffit à couvrir les besoins quotidiens.

Il contient aussi de la vitamine A et E, du calcium, du magnésium, du potassium, du zinc, du fer, du cuivre ou encore du phosphore. Il est deux fois plus riche en polyphénols que le vin. De ce fait, il est l'un des fruits ayant l'activité anti-oxydante la plus élevée.

### Modes de consommation

Le kiwi peut se déguster en dessert, nature ou avec des condiments sucrés.

Il faut le choisir avec une peau souple mais pas trop molle. Mieux vaut les prendre bien durs sur le marché car ils mûrissent rapidement à température ambiante et se conservent 10 jours sans difficulté.



## ■ Pour aller plus loin...

<http://www.alimea.fr/kiwi.html>

<http://www.ctifl.fr>

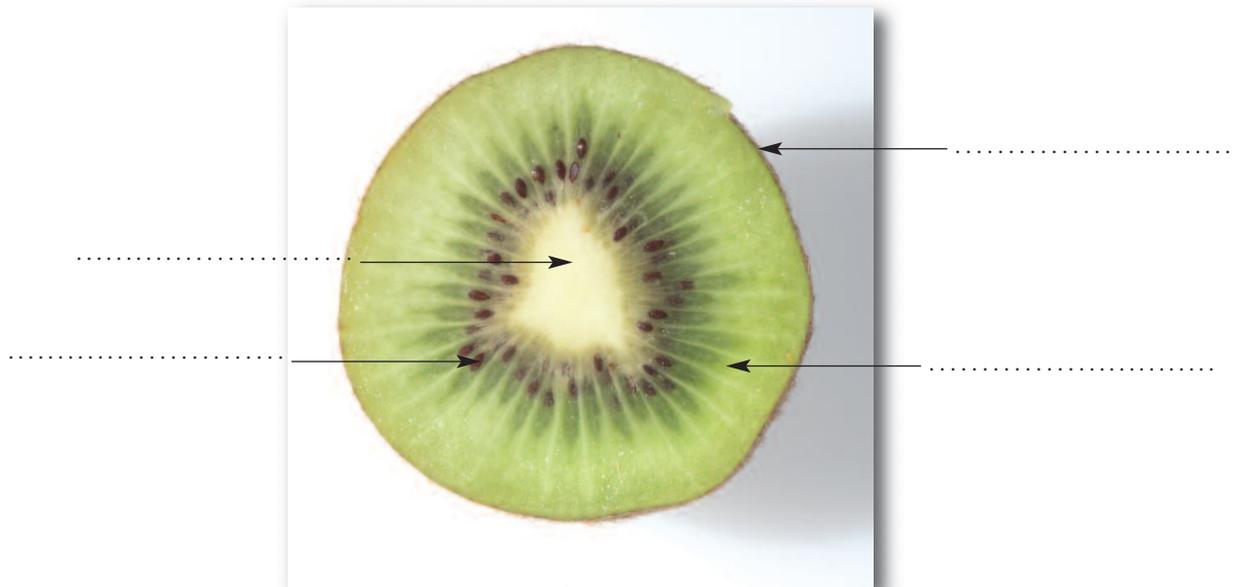
## ■ Activité I - Le fruit

### 1. Choisis le bon titre de l'illustration

a. coupe longitudinale de kiwi - coupe transversale de kiwi

### 2. Complète avec les légendes

graine - cœur - loge carpellaire - peau



## ■ Activité II - Autour du kiwi

### Entoure les bonnes réponses

- Le kiwi est aussi le nom :  
A. : d'un hérisson de Chine  
B. : d'un oiseau de Nouvelle Zélande  
C. : d'un poisson d'Océanie
- Le kiwi vient :  
A. : de Chine  
B. : de Nouvelle Zélande  
C. : de Nouvelle Guinée
- On appelait le kiwi :  
A. : « groseille de Chine »  
B. : « framboise du Japon »

### Entoure le nom des 2 régions de Corse produisant le plus de kiwis

Pays bastiais - Plaine Orientale - Casinca - Costa Verde - Balagna

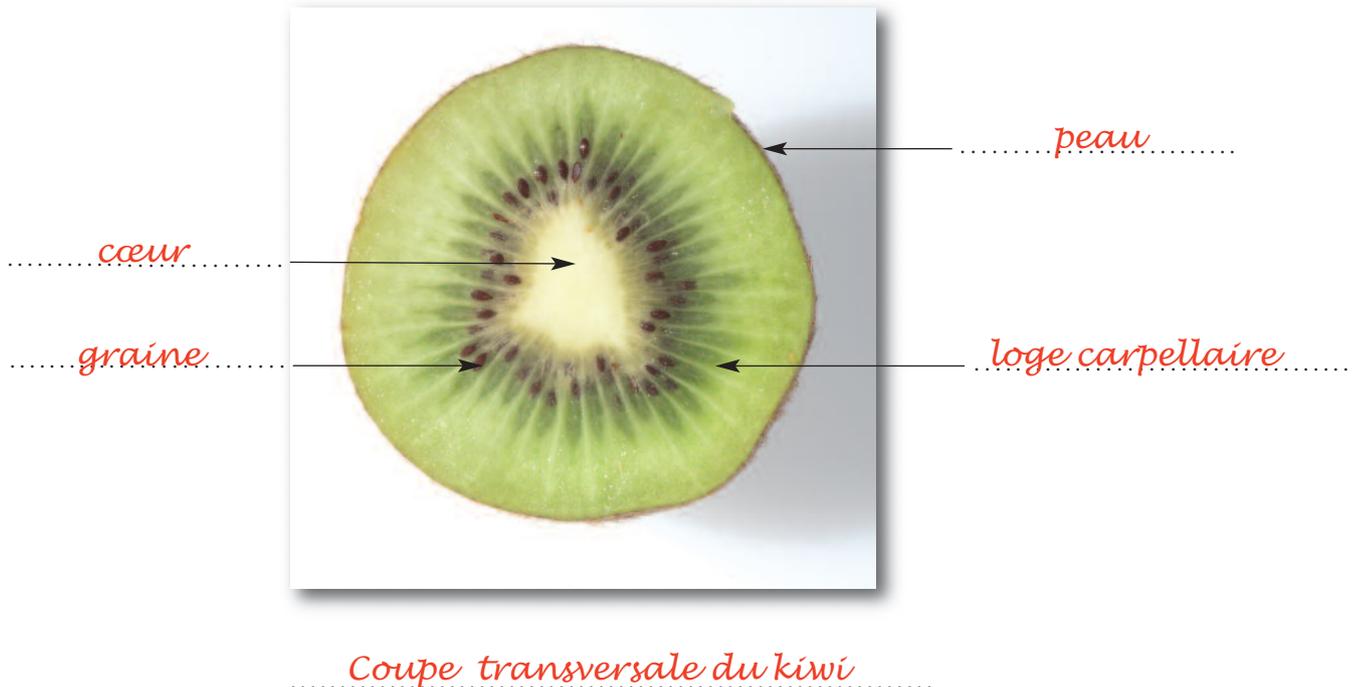
## ■ Activité I

### 1. Choisis le bon titre de l'illustration

a. coupe longitudinale de kiwi - coupe transversale de kiwi

### 2. Complète avec les légendes

graine - cœur - loge carpellaire - peau



## ■ Activité II

### • Entoure les bonnes réponses

1. Le kiwi est aussi le nom :  
A. : d'un hérisson de Chine  
B. : d'un oiseau de Nouvelle Zélande  
C. : d'un poisson d'Océanie
2. Le kiwi vient :  
A. : de Chine  
B. : de Nouvelle Zélande  
C. : de Nouvelle Guinée
3. On appelait le kiwi :  
A. : «groseille de Chine»  
B. : « framboise du Japon »

### • Entoure le nom des 2 régions de Corse produisant le plus de kiwis

Pays bastiais - Plaine Orientale - Casinca - Sartenais - Balagna

# La châtaigne

Maître

## ■ Carte d'identité

**Nom scientifique :** *Castanea sativa*

**Nom usuel :** châtaigne

**Nom corse :** *castagna*

**Famille :** fruit sec appartenant à la famille des *Fagaceae*

**Caractéristiques du fruit :** la châtaigne est produite par un arbre mesurant de 25 à 35m de haut, aux feuilles caduques longues et dentelées.

Les châtaignes sont des akènes, fruits secs d'une belle couleur brun rougeâtre. Elles sont groupées par deux ou trois dans leur enveloppe épineuse (bogue ou cupule), dans laquelle la graine n'adhère pas à la paroi (péricarpe).

On répertorie 50 variétés corses de châtaignes (*insitina, rossula, orezzinca, minuta, campanese, ariata* ...).

A noter qu'on utilise l'appellation « *marron* » lorsque le fruit n'est pas cloisonné.



## ■ Origine

En Corse, le châtaignier serait connu depuis l'Antiquité ... bien que des études en aient trouvé des traces, près du lac de Crena, datant de plus de 7 000 ans !

Il faudra cependant attendre les XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles, et des ordonnances de la république de Gênes, pour entrer dans une exploitation massive de la châtaigneraie. Outre la vigne, chaque propriétaire devait alors planter 4 essences d'arbres par an (dont le châtaignier), sous peine d'amende. Le but était autant de produire du bois pour Gênes que de permettre aux populations de l'île de résister aux périodes de disette. Cet arbre providentiel gagna alors son qualificatif d'« *arbre à pain* », car il était la base de l'alimentation des Corses.

Au XX<sup>e</sup> siècle, la guerre de 1914, l'exode rural et l'abattage massif pour la fabrication d'encre d'imprimerie et de teinture ont porté un coup d'arrêt à l'exploitation généralisée des châtaigneraies.

## ■ Culture

Le châtaignier est un arbre silicicole, qui prospère en moyenne montagne. Il affectionne les étés chauds et les mois de septembre pluvieux. Il est hélas très sujet aux atteintes de parasites dévastateurs (chancre, cynips, encre).



Les premières châtaignes apparaissent vers la mi-octobre.

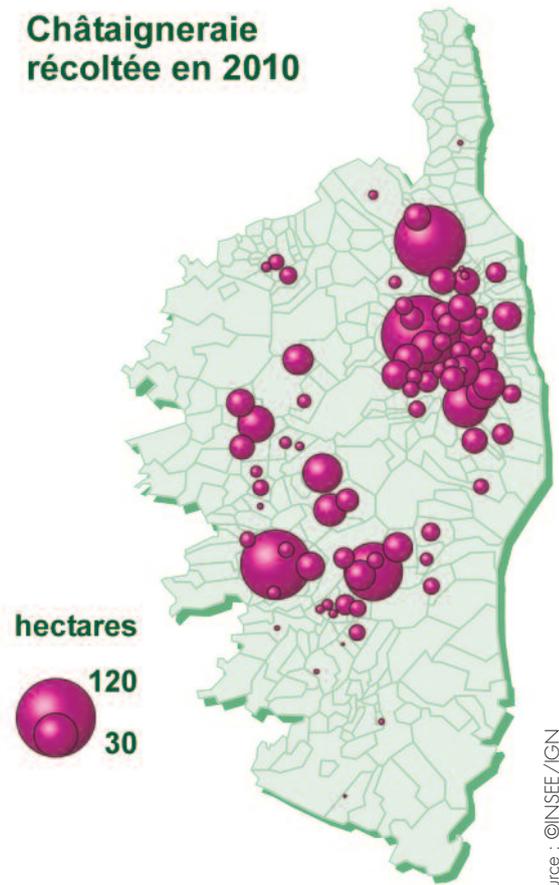
Sur un même pied de branche, on trouve des fleurs (les chatons) mâles et femelles.

Il faut absolument une pollinisation « croisée » avec d'autres châtaigniers voisins, d'où le rôle indispensable des abeilles. Les trois fleurs de la partie femelle (la cyme) se développent simultanément.

La bogue, en croissant elle aussi, va les englober toutes les trois : elle contiendra ainsi trois graines au bout de son développement. Hérissées de piquants, les bogues finissent par éclater libérant les châtaignes.

Bien que de trop nombreuses châtaigneraies soient délaissées, la Corse compte environ 100 castanéculteurs, surtout regroupés en Haute-Corse (principalement en Castagniccia), récoltant 1200 tonnes de châtaignes qui donneront 250 tonnes de *farina castagnina*.

## Châtaigneraie récoltée en 2010



source : ©INSEE/IGN

## ■ Chataîgne et alimentation

### Valeur nutritive

Exceptionnellement riche en sucres lents (glucides) et en fibres, sa teneur en magnésium, en cuivre, en vitamines E et B en font un atout santé de premier ordre. La farine de châtaigne a ainsi des propriétés anti - allergisantes car elle ne contient pas de gluten. Elle permet la confection de divers produits (pain, pâtes, gâteaux, biscuits), en remplacement de la farine de blé, dans le cadre d'une intolérance au gluten (maladie coéliquaue).

### Modes de consommation

Traditionnellement, pendant la saison, elle est consommée grillée (*fasgiola*) et bouillie (*pilata* ou *ballota*). Le reste de l'année, après dessiccation, c'est sous forme de farine qu'on la décline. *A pulenta*, *i brilluli* (ou *granaghjoli*), *e pisticcine* (ou *nicci*) font alors le régal des gourmets.

On trouve aussi une belle variété de produits dérivés :

liqueur, eau de vie, bière, mais surtout confiture, crème de marrons, bonbons, gâteaux, et marrons glacés (label *Dolci Corsi*), proposant une offre aussi diversifiée que savoureuse.

## ■ Pour aller plus loin...

<http://www.aocfarinedechataigne.com>

# La châtaigne

Élève

## ■ Activité I - Les différentes parties de la châtaigne

### 1. Lis attentivement ce texte :

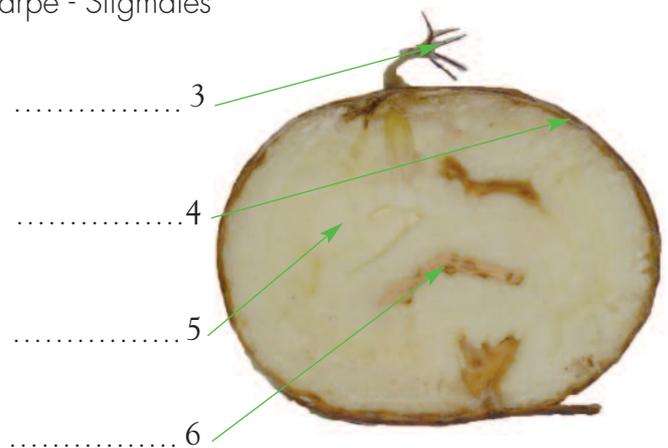
Pour que le fruit se forme, il faut que le pollen tombe sur un stigmate (sorte de tube à la pointe de la fleur femelle).[...] Les châtaignes sont groupées par deux ou trois dans leur enveloppe épineuse (la bogue ou cupule), dans laquelle la graine n'adhère pas à la paroi extérieure et brillante (le péricarpe). Recouverte d'une fine peau (le tan), la partie charnue et jaunâtre (l'amande ou cotylédon) présente la plupart du temps des cloisons (les cavités intérieures).

### 2. Légende la coupe de la châtaigne avec les noms suivants :

Tan - Cavité intérieure - Amande - Bogue - Péricarpe - Stigmates



1.....  
2.....

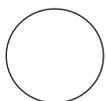


## ■ Activité II - Le cycle de vie de la châtaigne

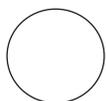
Observe bien photos et légendes pour retrouver l'ordre chronologique



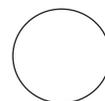
Les bogues se situent dans la partie terminale des rameaux.



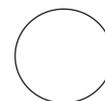
Hérissées de piquants, les bogues finissent par éclater, libérant les châtaignes.



Les chatons mâles en fleurs sont odorants et de couleur jaune pâle.



Sur un même pied de branche, on trouve des fleurs (les chatons) mâles et femelles.



### ■ Activité III - A propos de la châtaigne

Vrai ou Faux ? Pour chaque proposition, coche la bonne réponse

On répertorie 50 variétés corses de châtaignes (*insitina, rossula, orezzinca, minuta, campanese, ariata ...*).

Le reste de l'année, c'est sous forme de farine qu'on l'utilise : *pulenta, brilluli, pisticcine font* alors le régal des gourmets.

Bien que de trop nombreuses châtaigneraies soient délaissées, la Corse compte environ 100 castanéiculteurs, surtout regroupés en Haute-Corse (principalement en Castagniccia),

Exceptionnellement riche en sucres lents (glucides) et en fibres, en vitamines E et B, la châtaigne est un atout santé de premier ordre. De plus la farine de châtaigne n'est pas allergisante (absence de gluten).

Au XX<sup>e</sup> siècle, la guerre de 1914, l'exode rural et l'abatage massif pour la fabrication d'encre d'imprimerie et de teinture ont mis un coup d'arrêt à l'exploitation généralisée des châtaigneraies.

Le châtaignier est hélas très sujet aux attaques de parasites dévastateurs (*chancre, cynips, encre*).

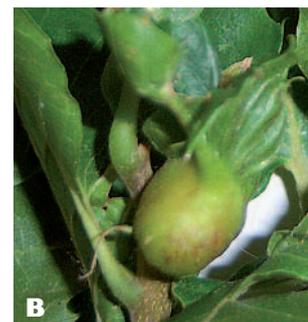
On trouve aussi une belle variété de produits dérivés : liqueur, eau de vie, bière, mais surtout confiture, crème de marrons, bonbons, gâteaux, et marrons glacés.

	Vrai	Faux
1 : La majorité des producteurs de châtaignes se trouve en Corse-du-Sud	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2 : Les châtaigniers fournissaient de l'encre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3 : La châtaigne est un fruit à faible valeur nutritive	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4 : La Castagniccia doit son nom à la présence de nombreux châtaigniers	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5 : Les bogues contiennent couramment trois châtaignes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6 : Chez nous, les châtaigneraies sont souvent laissées à l'abandon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7 : Il y a 20 variétés différentes de châtaignes en Corse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8 : s sont une de ces variétés de châtaignes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9 : On peut fabriquer de la bière à base de farine de châtaigne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10 : Le châtaignier est fréquemment victime de parasites	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### ■ Activité IV - Lis cet article, puis indique si l'arbre est sain ou parasité par le cynips



Les gales sont faciles à repérer, elles contiennent une ou plusieurs loges. Elles mesurent entre 5 et 20 mm, sont vertes, souvent teintées de rose. On les trouve sur les jeunes pousses, sur la nervure centrale.



# La châtaigne

Correction

## ■ Activité I

1. péricarpe ; 2. bogue ; 3. stigmates ; 4. tan ; 5. cavité extérieure ; 6. amande.

## ■ Activité II

A : 3 ; B : 2 ; C : 4 ; D : 1.

## ■ Activité III

1. Faux ; 2. Vrai ; 3. Faux ; 4. Vrai ; 5. Vrai ; 6. Vrai ; 7. Faux ; 8. Faux ; 9. Vrai ; 10. Vrai

■ **Activité IV** - Lis cet article, puis indique si l'arbre est sain ou parasité par le cynips.

**A :** *Arbre sain* ; **B :** *Arbre parasité.*



## ■ Activité I

1. péricarpe ; 2. bogue ; 3. stigmates ; 4. tan ; 5. cavité extérieure ; 6. amande.

## ■ Activité II

A : 3 ; B : 2 ; C : 4 ; D : 1.

## ■ Activité III

1. Faux ; 2. Vrai ; 3. Faux ; 4. Vrai ; 5. Vrai ; 6. Vrai ; 7. Faux ; 8. Faux ; 9. Vrai ; 10. Vrai

■ **Activité IV** - Lis cet article, puis indique si l'arbre est sain ou parasité par le cynips.

**A :** *Arbre sain* ; **B :** *Arbre parasité.*



## ■ Activité I

1. péricarpe ; 2. bogue ; 3. stigmates ; 4. tan ; 5. cavité extérieure ; 6. amande.

## ■ Activité II

A : 3 ; B : 2 ; C : 4 ; D : 1.

## ■ Activité III

1. Faux ; 2. Vrai ; 3. Faux ; 4. Vrai ; 5. Vrai ; 6. Vrai ; 7. Faux ; 8. Faux ; 9. Vrai ; 10. Vrai

■ **Activité IV** - Lis cet article, puis indique si l'arbre est sain ou parasité par le cynips.

**A :** *Arbre sain* ; **B :** *Arbre parasité.*

# La noisette

Maitre

## ■ Carte d'identité

**Nom scientifique :** *Corylus avellana*

**Nom usuel :** noisette

**Nom corse :** *nuciola, nucella*

**Famille :** fruit sec de la famille des *Corylaceae*

### Caractéristiques du fruit :

les noisetiers sont des arbrisseaux d'environ 4m de haut.

À l'état naturel, le noisetier est un arbre « multigaule », c'est à dire composé de plusieurs troncs fins. On dit aussi qu'il est « buissonnant ». Cette caractéristique permet d'exploiter à nouveau aisément une noiseraie laissée à l'abandon car les différents troncs lui assurent une vigueur nouvelle. Aujourd'hui, des exploitants peuvent choisir de cultiver des essences monotronc.

La noisette est une coquille akène, dont le péricarpe, l'écale, renferme une graine, l'amandon. Les noisettes sont généralement groupées en petites grappes, enserrées dans leurs involucre. Peu avant la maturité du fruit, l'involucre s'assèche et s'ouvre à une extrémité, exposant le péricarpe à l'air. Il va alors durcir et se colorer, la graine se chargeant en sucres, en huile et en minéraux.

La variété de noisette de bouche corse est une « fertile de Coutard ». Mais c'est sous l'appellation « noisette de Cervioni » qu'on la trouve aujourd'hui, la majeure partie de la production venant de Costa Verde.

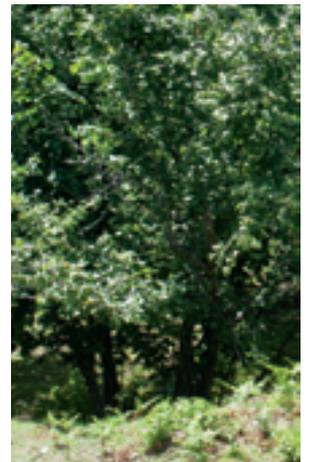
Arrondie, volumineuse, au sommet aplati et bosselé, sa chair blanc ivoire est ferme et très parfumée.

## ■ Origine

Le noisetier serait une des rares espèces de l'ère secondaire, il y a donc 70 millions d'années, à avoir survécu jusqu'à nos jours. Originare d'Asie mineure, le coudrier, c'était son nom autrefois, apparaît ainsi de tout temps dans la littérature autour d'histoires magiques (les sorcières ne taillaient-elles pas leur balai dans du noisetier ?). Sans oublier les druides, les sourciers, les chercheurs d'or qui l'utilisaient...

Mais l'histoire de la noisette de Cervioni débute, elle, au début du xx<sup>e</sup> siècle. Les habitants de la Costa Verde décident de planter des noisetiers en lieu et place de cédratiers. La variété choisie s'adapte à merveille et l'essor de la noiseraie s'étend jusqu'aux années 1980-90 où la concurrence de la Turquie ou des U.S.A. a raison de la production corse.

L'année 2001, avec la création de l'association « A *Nuciola* », encouragée par la Chambre d'Agriculture et le Conseil Général de Haute-Corse, puis plus tard par la Collectivité Territoriale, signe le renouveau de la noisette de Cervioni qui est en bonne voie pour obtenir la précieuse A.O.P. (Appellation d'Origine Protégée) européenne.



## ■ Culture

La noisette de Cervioni est une variété très vigoureuse, à la floraison précoce, aimant les climats plutôt doux, mais néanmoins résistante au froid. Ses principaux ennemis sont le vent ou la grêle.

On peut affirmer que la noisette corse d'aujourd'hui est identique à celle d'antan.

En effet, la noisette de Cervioni est une variété naturelle, écologique. Point de maladie, le charançon Balanin, le principal parasite du noisetier, étant inconnu en Corse, donc point de traitement pesticide. L'association veillant à ce que les jardiniers amateurs ne plantent que de la fertile de Coutard, le territoire de la Corse peut s'enorgueillir d'une qualité exceptionnelle de noisette de bouche.

L'entretien des arbres est peu contraignant, mais il faut cependant contrôler les branches et bien nettoyer les abords des troncs.



La production se déroule de la fin août à mi-octobre. Les noisettes récoltées sont conduites à la casserie où elles sont triées. 95% sont cassées pour en exploiter l'amandon, les noisettes entières agrémentant les repas de fin d'année.

On compte 4 calibres principaux, les plus petites noisettes servant pour l'huile.

Grâce aux efforts de la filière, on peut dire qu'aujourd'hui, la production est stabilisée. Même si un bon tiers de la noiseraie commence à vieillir, de nouveaux exploitants plantent dans des lieux plus propices à la mécanisation, car plus accessibles.



Ainsi, la production insulaire avoisine-t-elle les 180 tonnes : 80 t récoltées par « A Nuciola » ; 50 t par la coopérative Aliméa, de label Bio ; 50 t environ par les indépendants.

## ■ Noisette et consommation

### Vertus de la noisette

Ses propriétés énergétiques (oligoéléments, vitamines), sa teneur en acides gras monosaturés (contre les maladies cardio-vasculaires), son huile conseillée pour les diabétiques, font de la noisette un fruit santé remarquable.



## ■ Pour aller plus loin...

<http://www.atelierdelanoisette.com/>

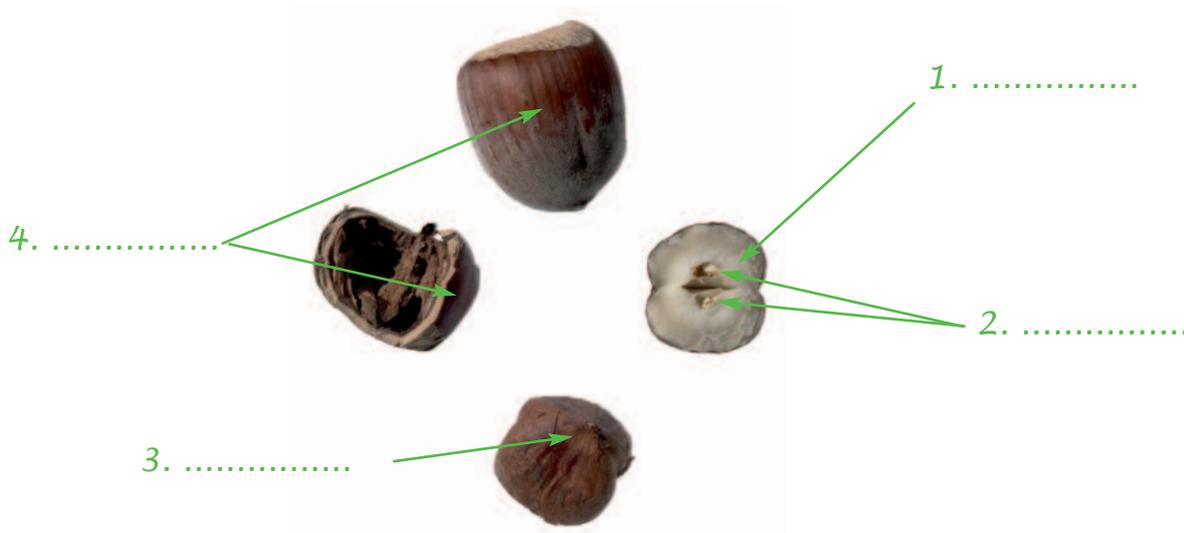
# La noisette

Élève

## ■ Activité I - Les différentes parties de la noisette

Complète avec les mots

graines - écale - péricarpe - chair



*Coupes de noisettes*

## ■ Activité II - Autour de la noisette

Vrai ou Faux ?

	Vrai	Faux
1. Les Etats-Unis d'Amérique sont les plus gros producteurs de noisettes au monde	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. La Costa Verde est le plus gros producteur de Corse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Le noisetier est un arbrisseau	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. La noisette de Cervioni a le label A.O.P.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. L'huile de noisette est utilisée en cosmétique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Les noisettes contiennent toujours un unique amandon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Il existe une pâte à tartiner conçue et fabriquée en Corse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Dans les légendes, les balais de sorcières sont en bois de noisetier	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Le noisetier était appelé baudrier autrefois	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. La noisette acquiert sa couleur définitive sur sa branche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

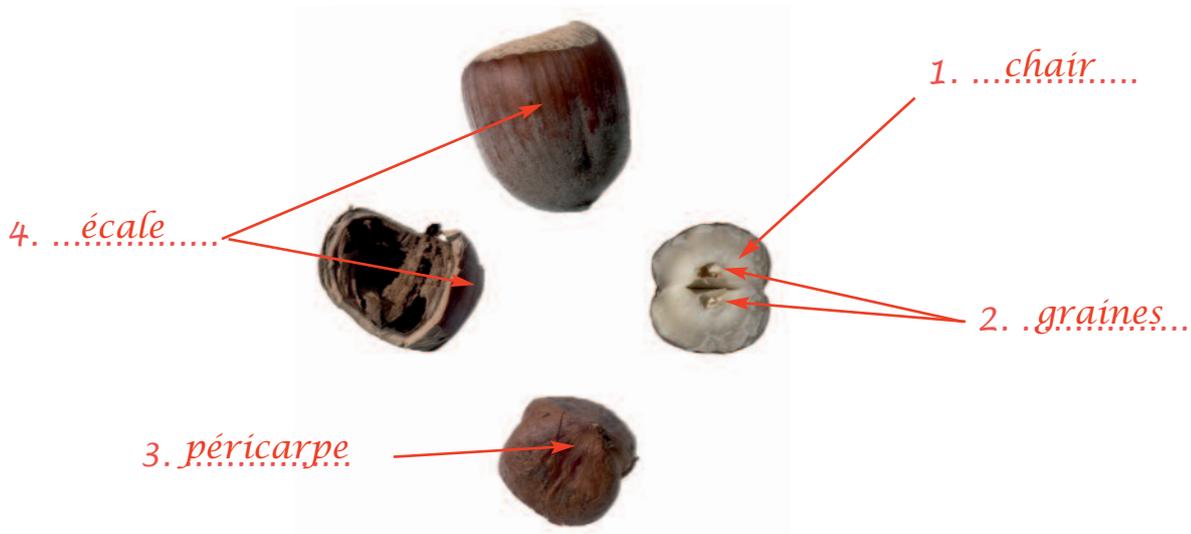
# La noisette

Correction

## ■ Activité I

Complète avec les mots

graines - écale - péricarpe - chair



*Coupes de noisettes*

## ■ Activité II

Vrai ou Faux ?

	Vrai	Faux
1. Les Etats-Unis d'Amérique sont les plus gros producteurs de noisettes au monde	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
2. La Costa Verde est le plus gros producteur de Corse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Le noisetier est un arbrisseau	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. La noisette de Cervioni a le label A.O.P.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
5. L'huile de noisette est utilisée en cosmétique	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Les noisettes contiennent toujours un unique amandon	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7. Il existe une pâte à tartiner conçue et fabriquée en Corse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Dans les légendes, les balais de sorcières sont en bois de noisetier	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Le noisetier était appelé baudrier autrefois	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10. La noisette acquiert sa couleur définitive sur sa branche	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## ■ Carte d'identité

Nom scientifique : *Olea europaea*

Nom usuel : olive

Nom corse : *aliva*

Famille : fruit appartenant à la famille des *Oléaceae*



### Caractéristiques du fruit :

on distingue 2 sortes d'oliviers :

- l'oléastre, l'olivier sauvage, un arbuste buissonnant épineux à petites feuilles rondes ou légèrement allongées et à petits fruits sphériques qui contiennent peu d'huile.
- l'olivier cultivé, de 5 à 10 m de haut, au tronc sinueux, à l'écorce crevassée et dont les rameaux portent des feuilles lancéolées (longues et pointues) et des fruits de forme et de teneur en huile variables. L'olivier peut donner des arbres plusieurs fois centenaires.



## ■ Origine

On dit de l'olivier qu'il est éternel. Cet arbre symbole de la Méditerranée donnait déjà de l'huile aux Corses 3000 ans avant J.C.

La culture de l'olivier fut développée dès le Moyen Âge, sous le gouvernement de Pise et fortement amplifiée sous la tutelle génoise, pour prendre son plein essor au XIX<sup>e</sup> siècle.

Mais à partir des années 1920, on assiste à une diminution de la production d'huile d'olive. Les causes en sont l'exode rural, l'émigration des Corses vers les colonies, les guerres, l'archaïsme des méthodes de production, la concurrence des huiles de graines (sésame, arachide) venues d'ailleurs. Il faut attendre les années 1980 pour voir la filière oléicole se réorganiser et la production d'huile d'olive connaître un renouveau.

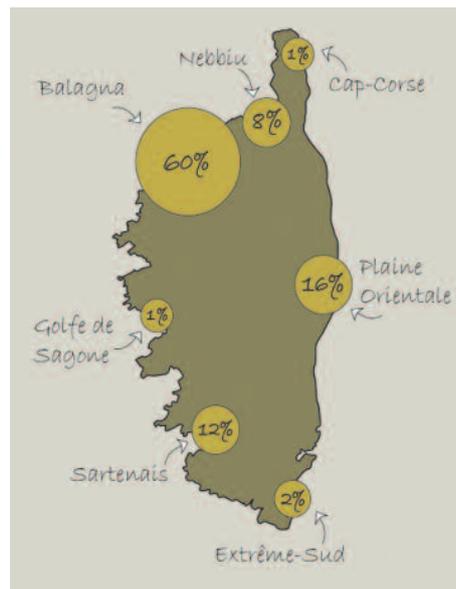
## ■ Culture

On trouve surtout les oliviers sur des coteaux, à moins de 600 m d'altitude, car ils sont sensibles au gel et à la neige. En Corse, les plantations d'oliveraies couvrent environ 2000 ha, près de 600 relevant de l'A.O.P. (Appellation d'Origine Protégée).

Il existe plusieurs variétés d'oliviers selon les localités. Les qualités d'olives les plus cultivées étant la *sabina*, la plus ancienne, la plus présente sur l'île et la plus riche en huile, la *ghjermana*, une olive précoce plus résistante au froid et la *zinzala*, surtout récoltée dans le sud de l'île.

Depuis une quinzaine d'années, le respect des pratiques de taille des arbres, des méthodes d'entretien du sol, de récolte et de transformation des fruits, a permis à la production régionale de faire un pas important vers une qualité optimale. Comme pour l'obtention de toutes les huiles d'olive vierges ou vierge extra, contrairement aux huiles de graines, aucun adjuvant n'est utilisable, et seul le procédé mécanique permet d'extraire le « jus de fruit ».

On recense actuellement 500 récoltants en Corse, onze moulins enregistrés en AOP Corse qui assurent 70% de la production totale d'huile d'olive.



## ■ Vertus diverses de l'olive

On prête depuis toujours à l'huile d'olive des vertus magiques et religieuses : on l'utilise dans les prières et pour éloigner le mauvais sort. On lui reconnaît surtout des propriétés thérapeutiques car elle contient des antioxydants : consommée avec modération, elle agit dans la prévention du cholestérol, des maladies cardio-vasculaires et de la formation des radicaux libres. En cosmétique, son action bienfaisante sur la peau et les cheveux est reconnue de longue date.

### Valeur nutritive

L'huile d'olive apporte 100 % de lipides (graisses) et ... des calories (120 cal/c. à soupe). Elle contient également de la vitamine E et de la provitamine A.

### Modes de consommation

Accommodées de manières diverses et variées, les olives agrémentent avec bonheur un apéritif ou des plats mijotés. L'huile d'olive, utilisée comme condiment ou comme huile de friture, livre toute sa saveur et ses bienfaits à ses heureux consommateurs.

## ■ Pour aller plus loin...

<http://huilesetolives.fr>

<http://www.afidol.org>

<http://www.oliudicorsica.fr>

## ■ Activité I - Le cycle de vie de l'olive

Aide-toi du texte pour numéroté et écrire le moment représenté

La floraison des oliviers a lieu en mai-juin: des grappes de fleurs jaunes et blanches se forment sur les rameaux de l'année précédente. Pour se transformer en fruit, la fleur de l'olivier a besoin d'une fécondation (en juin). La nouaison (juillet) est le stade de formation des fruits. Moins de 5 % des fleurs vont transformer leur ovaire en fruit. Après le grossissement des fruit intervient la véraison (septembre) : c'est l'étape de changement de couleur des olives. La maturation (de septembre à octobre-novembre) voit l'olive mûrir pour passer du vert au noir.



.....



.....



.....

## ■ Activité II - L'olive corse

Quelles sont les 3 variétés les plus cultivées en Corse ?

.....

## ■ Activité III - La récolte des olives

1. Réponds aux questions en observant la photographie

A. : Qu'y a-t-il autour des troncs des oliviers ?

B. : Pour quelle raison ?

A .....

B .....

.....



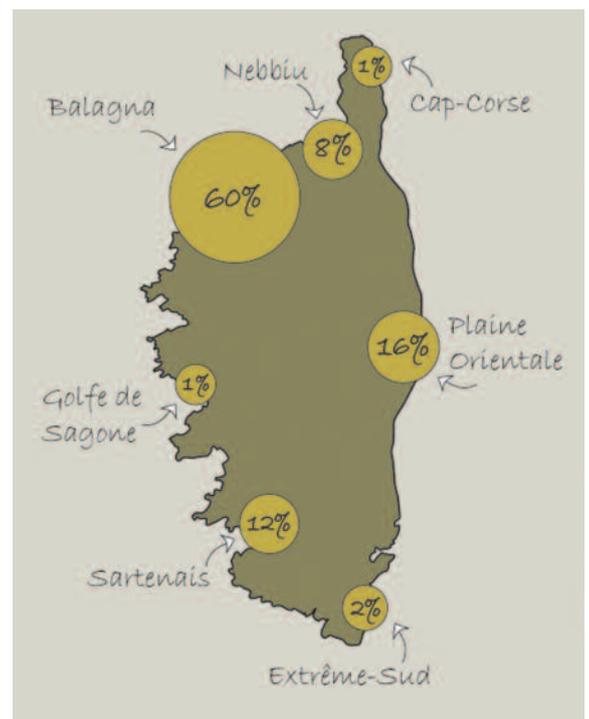
2. : Choisis l'image qui évoque un temps passé



### ■ Activité IV - Les olives

Entoure la bonne réponse à chaque proposition

1. A maturité, les olives sont :
  - A. : vertes
  - B. : noires
  - C. : les deux
  
2. D'après toi, dans quel pays ne pousse-t-il pas d'oliviers ?
  - A. : la France
  - B. : la Belgique
  - C. : l'Espagne
  - D. : l'Italie
  - E. : la Turquie
  
3. Et en Corse, dans quelle région n'y a-t-il pas d'oliviers ?
  - A. : Alta Rocca
  - B. : Capi Corsu
  - C. : Balagna
  - D. : Niolu
  - E. : Nebbiu
  
4. Quel pourcentage de fleurs donne des fruits ?
  - A. : 5%
  - B. : 15%
  - C. : 50%
  - D. : 100%



### ■ Activité I

3. : maturation

1. : floraison

2. : grossissement

### ■ Activité II

sabina - ghjermana - zinzala

### ■ Activité III

1. A. Des filets - B. Pour éviter de souiller les olives avec la terre - 2. la 3<sup>e</sup> photo

### ■ Activité IV

1. B ; 2. B ; 3. D ; 4. A



### ■ Activité I

3. : maturation

1. : floraison

2. : grossissement

### ■ Activité II

sabina - ghjermana - zinzala

### ■ Activité III

1. A. Des filets - B. Pour éviter de souiller les olives avec la terre - 2. la 3<sup>e</sup> photo

### ■ Activité IV

1. B ; 2. B ; 3. D ; 4. A



### ■ Activité I

3. : maturation

1. : floraison

2. : grossissement

### ■ Activité II

sabina - ghjermana - zinzala

### ■ Activité III

1. A. Des filets - B. Pour éviter de souiller les olives avec la terre - 2. la 3<sup>e</sup> photo

### ■ Activité IV

1. B ; 2. B ; 3. D ; 4. A

# L'amande

Maitre

## ■ Carte d'identité

Nom scientifique : *Prunus amygdalus*

Nom usuel : amande

Nom corse : *amandula*

Famille : fruit de la famille des *Rosaceae*

### Caractéristiques du fruit :

L'amande est un fruit sec.

Sa coque protège parfaitement l'amandon de l'air et de la lumière et lui conserve ainsi toutes ses capacités germinatives. Elle est elle-même recouverte de la gove, cette enveloppe veloutée et pourtant coriace, verte avant maturité, devenant grise.

L'amandier sauvage produit souvent des amandes amères. Plus petite et surtout toxique ( elle contient de l'acide cyanhydrique), l'amande amère est utilisée en pharmacologie. Elle peut, à faible dose, renforcer d'une pointe d'amertume le goût d'une pâtisserie.

Les amandiers cultivés produisent des amandes douces dont il existe de nombreuses variétés : les Ferraduel, Ferragnès et Lauranne créées par l'INRA, Ferrastar, Marcona et autre Nonpareil...



## ■ Origine

Originaire des plateaux et des montagnes de l'Asie occidentale, l'amandier est cultivé depuis près de 6 000 ans en Iran.

Il fut introduit en Égypte par les Hébreux. Ainsi, les anciens Égyptiens utilisaient l'huile d'amande comme cosmétique, et mettaient même des amandes dans le pain qui était servi aux Pharaons. En Europe, les Grecs développèrent la culture des amandiers, aussi les Romains baptisèrent-ils l'amande « noix grecque ».

L'amandier ne fut réellement cultivé en France que vers le XVI<sup>e</sup> siècle.

L'amande fut surtout cuisinée au Moyen Âge sous forme de lait, pour préparer aussi bien des potages que des entremets sucrés (dont le fameux blanc-manger).

## ■ Culture

L'amandier affectionne les sols plats, calcaires et pierreux. On plante en décembre ou janvier de jeunes pousses de pépinières. Outre la taille de formation durant les 3 premières années, une taille d'entretien légère est faite sur les arbres pour assurer la lumière à toutes les branches.

L'amandier est le premier arbre fruitier à fleurir à la fin de l'hiver, période délicate car il gèle encore le matin. L'amande commence à se former dès le mois de mars.

Arrivées à maturité, les amandes restent accrochées par la gove ouverte; elles sont prêtes à être gaulées.

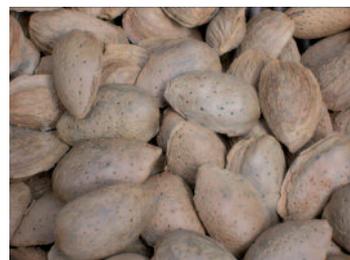
(À noter que, en cas de pluie, les tanins contenus dans la gove vont teinter la coque. Et bien que la couleur de la coque n'altère en rien la qualité de l'amandon, les amandes à coque sombre sont plus difficiles à vendre.)

La récolte terminée, les amandes cueillies finissent de sécher à température ambiante.

Elles sont écalées (on enlève les goves restées accrochées à la coque) et la commercialisation peut commencer.

La Haute-Corse est le premier verger d'amandes français. Pour autant, la production corse, traditionnelle et de qualité, se heurte à des difficultés : vieillissement du verger, coût de transport élevé, risque de contamination parasitaire.

Les amandiers corses sont cultivés par 70 producteurs, sur 525 ha, et donnent près de 300 tonnes d'amandons chaque année.



© Alimea

## ■ Amande et alimentation

### Valeur nutritionnelle

L'amande a de grandes qualités nutritionnelles.

Fruit oléagineux, la plus connue est sa richesse en huile (50 %) avec une forte teneur en acides gras insaturés. Elle est très énergétique.

Elle est aussi très riche en protéines végétales, apporte fibres, vitamines et sels minéraux en quantité. Elle est recommandée aux diabétiques, malades des reins et du cœur.

### Modes de consommation

L'amande est un aliment simple et savoureux.

Elle a sa place à table au dessert, dans une corbeille qui devrait toujours contenir des fruits secs afin d'y picorer quotidiennement.

L'amande s'utilise également en cuisine et pâtisserie, en pâte à tartiner, en substitut du lait de vache, en sirop d'orgeat.

En Corse, on peut les apprécier torréfiées, salées, transformées en poudre d'amande, pâte d'amande et nougat.

## ■ Pour aller plus loin...

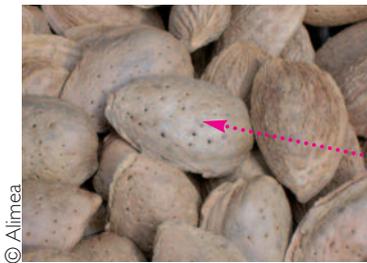
<http://www.chambragri2b.fr/lachambre/amande.php>

# L'amande

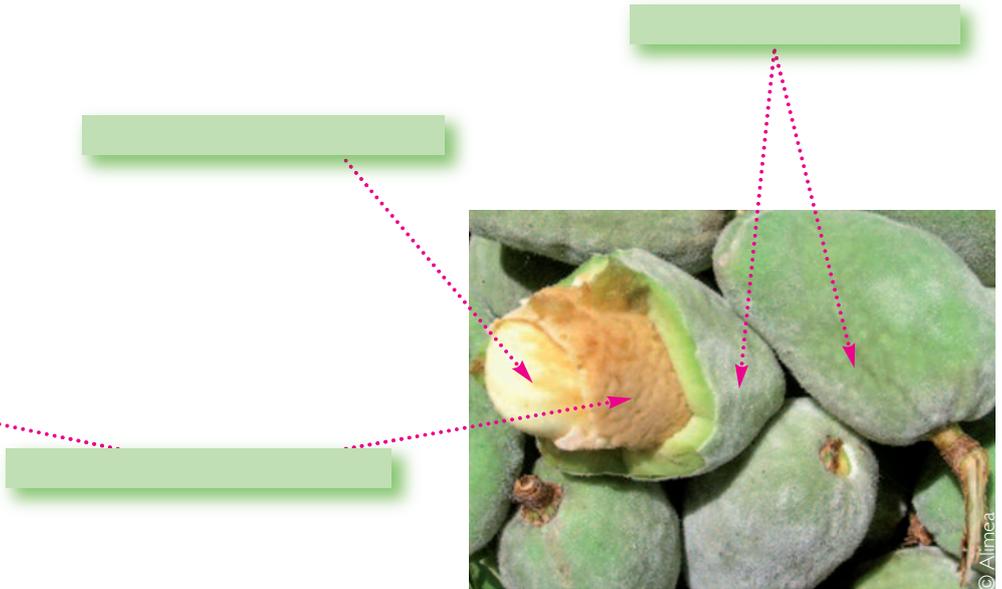
Elève

## ■ Activité I - Les différentes parties de l'amande

Complète les légendes avec : coque - gobe - amandon



© Alimea



© Alimea

Vues d'amandes

## ■ Activité II -

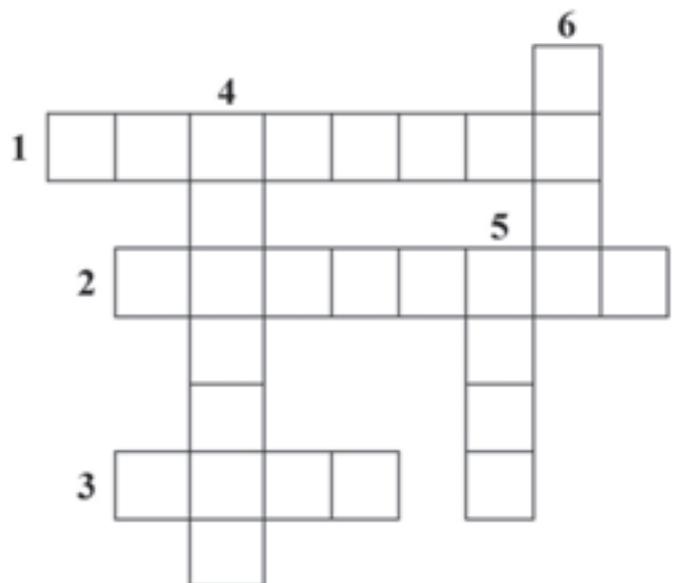
Complète les mots croisés

### HORIZONTAL

1. Son nom savant est *Prunus amygdalus*
2. Prénom et variété d'amande
3. Enveloppe veloutée

### VERTICAL

4. Partie comestible de l'amande
5. Grecque pour les Romains !
6. Pays originel de l'amande



# L'amande

Correction

## ■ Activité I



amandon

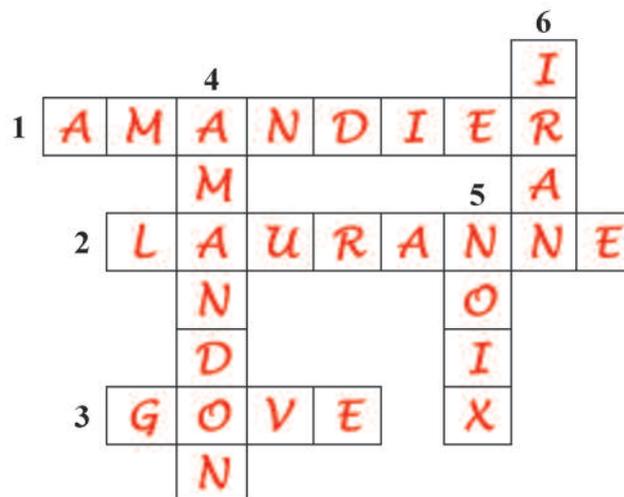
coque

gove



Vues d'amandes

## ■ Activité II



# Le melon

Maître

## ■ Carte d'identité

**Nom scientifique :** *Cucumis melo*

**Nom usuel :** melon

**Nom corse :** *milone*

**Famille :** plante de la famille des *Cucurbitaceae*

**Caractéristiques du fruit :**



C'est une plante annuelle rampante : elle s'étale sur 3 mètres. La fleur, de couleur jaune d'or, apparaît en début d'été. On distingue fleurs mâles et fleurs femelles.

Le melon est produit partout dans le monde.

On trouve plusieurs variétés de ce fruit polymorphe, du melon ananas au banana !

En France, les types principalement cultivés sont :

- le Cantaloup Charentais, renfermant dans une écorce verte pâle, lisse ou brodée, une chair orangée et très sucrée. Turquin, morin, barbarin, sucrin, citroline, muscadin... sont autant d'espèces de ces variétés.
- le Galia, dont la chair est verte, mais tout de même sucrée, sous son écorce brodée.
- les melons jaunes et verts, comme le melon d'Espagne vert de Noël, qui ont une chair blanche et une forme oblongue.



## ■ Origine

On le pense originaire d'Inde ou des déserts africains.

Dès 500 ans avant notre ère, le melon, petit et peu sucré, était cultivé en Égypte.

Plus tard, les Grecs et les Romains en raffolèrent, le dégustant salé et poivré.

Il ne cessa d'évoluer jusqu'au <sup>xv</sup><sup>e</sup> siècle, devenant le gros fruit sucré que nous connaissons.

Ramené d'Arménie par des moines italiens qui en firent culture dans leur domaine Cantaluppo (d'où le nom de la variété Cantaloup), il gagna peu après le Sud-est de la France

## ■ Culture

Le melon affectionne la chaleur, et une terre riche en matière organique et en potassium.

La multiplication du melon s'effectue par semis au printemps.

Le plant de melon sera planté dans un trou large et profond et rempli de terre végétale additionnée de compost. La distance de plantation est de 60 à 80 cm entre les plants et 1 à 2 mètres entre les lignes. On réalisera une petite cuvette qui retiendra l'eau sans atteindre le feuillage. (Le melon étant gourmand en eau, on l'arrosera 2 fois par semaine).

Le fait de pailler avec des débris de végétaux de jardin ou même un paillage plastique, apportera tout au long de l'été de la fraîcheur et préviendra les mauvaises herbes.

Pour une meilleure production, il est parfois nécessaire de tailler la plante à son extrémité: dès que le plant de melon a 4 ou 6 feuilles, on pince l'extrémité. On taille aussi les pousses latérales à 4 ou 6 feuilles. Dès qu'un petit melon se forme, on lui laisse 2 feuilles en pinçant encore.

La récolte à lieu dès que les feuilles proches du fruit commencent à faner et que le pédoncule se détache seul.

Le melon est très sensible au mildiou des cucurbitacées, à la cladosporiose. Il peut être atteint par l'oïdium lorsque ses feuilles sont mouillées par l'arrosage.

En Corse, la période de production intensive sous abri débute à la mi-mai ; celle de la culture plein champ de juin à septembre inclus.

La production devrait atteindre 3300 tonnes cette année.



## ■ Melon et consommation

### Valeur nutritive

Le melon se situe parmi les fruits moyennement énergétiques (48 kcal pour 100 g).

Pour 100 gr :

Composants : Glucides : 11 ; Protide : 0.9 ; Lipides : 0.3 ; Fibre alimentaire : 11 ; Eau : 88

Minéraux : Phosphore : 17 ; Magnésium : 14 ; Calcium : 14 ; Soufre : 14 ; Sodium : 18 ;

Chlore : 40 ; Bore ; Fer ; Cuivre et Zinc

Vitamines : C : 25 ; A : 2 ; B1 ; B2 ; B3 ; B4 ; B5 ; B6 ; B9 ; E.

C'est aussi le fruit de l'élimination, puisque ses fibres favorisent un bon transit intestinal, tandis que sa richesse en potassium et en eau facilitent la diurèse.

### Modes de consommation

Fruit de l'été par excellence, le melon constitue une entrée ou une fin de repas légère et digeste.

Appréciez-le en entrée, seul ou avec du *prisuttu*, des tomates et du fromage frais corse; en dessert, en tranche, au porto, en salade de fruits, en soupe...

Ou bien, confectionnez de succulentes confitures...



## ■ Pour aller plus loin...

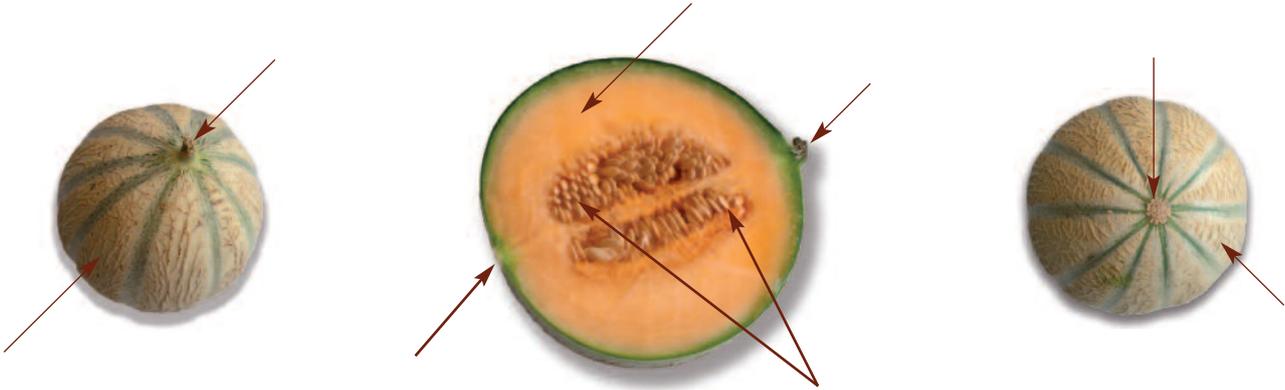
<http://cucurbitophile.fr/esp/021/esp.php>

# Le melon

Élève

## ■ Activité I - Les différentes parties du melon

Lorsque cela est possible, écris les noms suivants sur chaque vue ci-dessous :  
pédoncule - graines - ombilic - écorce - chair



## ■ Activité II -

Cite le nom de 4 variétés de melons

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....

## ■ Activité III - La culture du melon

Réponds aux questions.

1. Dans quel département la production de melon est-elle la plus importante ?

.....

2. Quel volume de production de melons prévoit-on cette année ?

.....

3. En quelle saison se situe le pic de récolte des melons ?

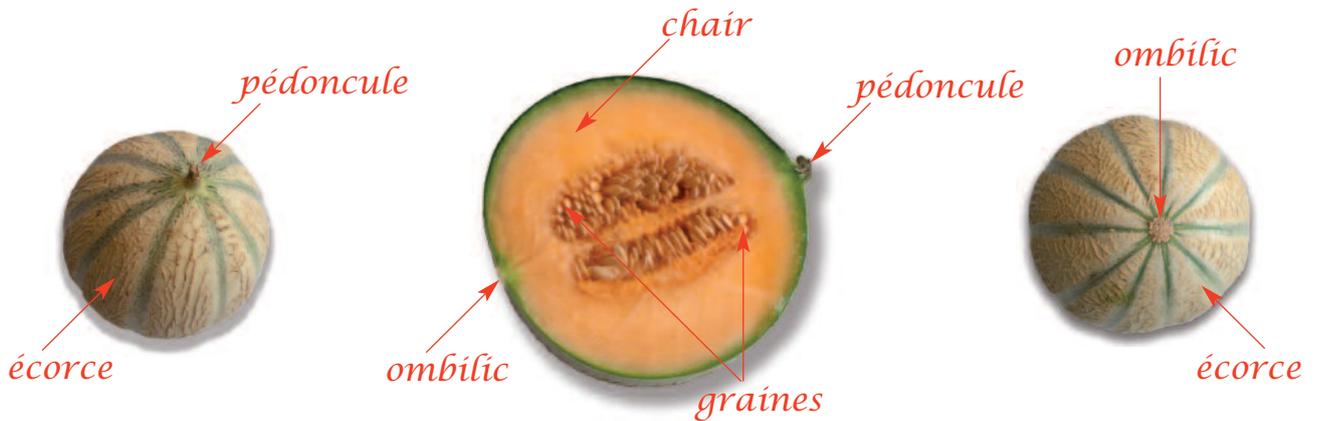
.....



# Le melon

Correction

■ **Activité I** - Lorsque cela est possible, écris les noms suivants sur chaque vue ci-dessous :



■ **Activité II** - Cite le nom de 4 variétés de melons

*Cantaloup - Ananas - Banana - Iroquois - Tigger - Oka du Québec - Ogen  
Melon d'Espagne - Piel de sapo - Honeydew - Galia - Sucrin - etc.*

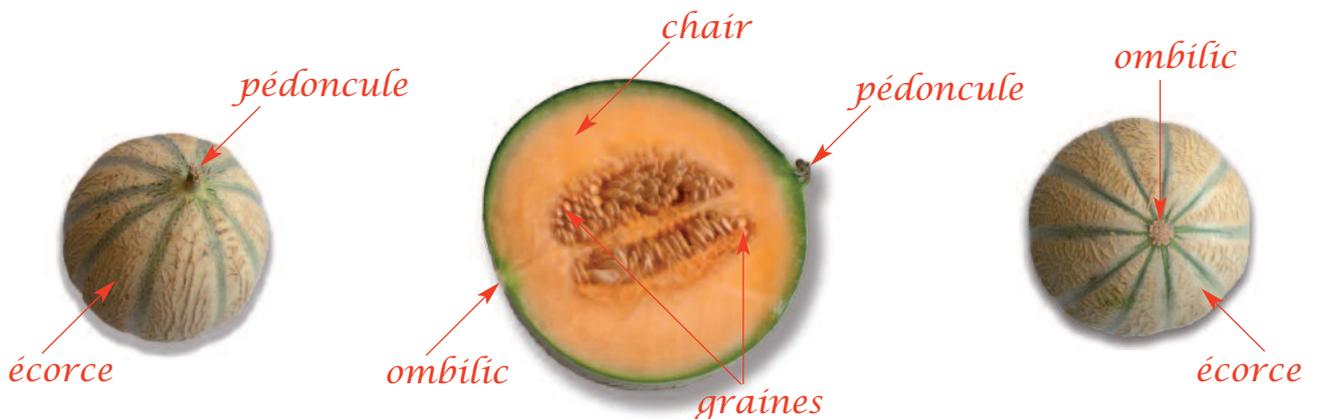
■ **Activité III** - La culture du melon en Corse

1. *En Haute-Corse.*                      2. *3.300 tonnes*                      3. *En été*



■ **Activité I** - Les différentes parties du melon

Lorsque cela est possible, écris les noms suivants sur chaque vue ci-dessous :



■ **Activité II** - Cite le nom de 4 variétés de melons

*Cantaloup - Ananas - Banana - Iroquois - Tigger - Oka du Québec - Ogen  
Melon d'Espagne - Piel de sapo - Honeydew - Galia - Sucrin - etc.*

■ **Activité III** - La culture du melon en Corse

1. *En Haute-Corse.*                      2. *3.300 tonnes*                      3. *En été*

# La fraise

Maître

## ■ Carte d'identité

**Nom scientifique :** *Fragaria x* ( x=nom de l'espèce)

**Nom usuel :** fraise

**Nom corse :** *fravula*

**Famille :** plante herbacée du genre *Fragaria*, de la famille des *Rosaceae*

### Caractéristiques du fruit :

La fraise pousse sur un fraisier. Elle est formée par l'ensemble du réceptacle charnu de la fleur. Elle a une couleur rouge ou jaune blanchâtre selon les variétés, et une forme ovoïde oblongue plus ou moins arrondie.

Au sens botanique du terme, les « vrais » fruits sont en fait les akènes, ces petits grains secs (communément appelés à tort pépins) disposés régulièrement en surface et renfermant chacun soit un ovule (non fécondé) soit une graine (qui porte alors un germe lorsque la fraise arrive à maturité). Le corps charnu de la fraise (le « faux - fruit »), formé par le réceptacle floral est ce que l'on consomme.

Ce sont les akènes qui produisent une hormone permettant au faux - fruit de grossir. Il existe plus de 600 variétés de fraises dans le monde, la gariguette et la Mara des bois étant les plus appréciées en France.

## ■ Origine

La légende veut que le navigateur Amédée François Frézier ait importé la fraise en Europe au XVIII<sup>e</sup> siècle. En fait, les Européens consommaient déjà les fraises du fraisier des bois avant lui. Mais il est exact que les « fraises du Chili » de M. Frézier eurent un grand succès car elles étaient plus belles et moins fragiles.

Le croisement de ces fraisiers *Fragaria chiloensis* avec d'autres espèces marquera le début de la culture intensive des fraises en Europe.



## ■ Culture

A l'état naturel, le fraisier se reproduit à partir de stolons, ces tiges qui donnent naissance à de nouvelles plantes au moyen d'une feuille centrale autoproduite.

On utilise différents types de ces plants à partir de ces stolons pour alimenter le marché professionnel et amateur.

Les fraisiers apprécient les sols acides, riches en humus et une exposition ensoleillée. Ils nécessitent un arrosage régulier.

La culture sur butte favorisera les racines en hiver et le réchauffement du sol au printemps.

On trouvera des fraises sur nos étals de mai à août, la culture sous serre permettant de recréer des conditions climatiques propices.

Mais la fraise reste un «fruit» délicat et il conviendra de la consommer rapidement après sa cueillette.



## ■ Fraise et alimentation

### Valeur nutritionnelle

La fraise regorge de vitamine C (antioxydants), de vitamine A (sous forme de précurseur, le bêta-carotène), pour stimuler les défenses immunitaires, de vitamine B9 (acide folique), important pour les femmes enceintes.

Elle est riche en oligo-éléments, sous forme de sels de potassium (pour le système nerveux et contre la fixation excessive du sodium), de calcium (pour les os), et du magnésium (contre le stress).

Elle contient également du furanéol (l'alcool aromatique qui lui donne son parfum et son goût).

Attention ! Les allergies alimentaires aux fraises sont fréquentes. Chez l'enfant, on déconseille donc l'introduction de ce fruit dans l'alimentation avant l'âge de six mois.

### Modes de consommation

Dégustez-la nature, entière ou en morceaux, seule ou dans une salade de fruits frais, avec ou sans sucre, crème fraîche ou vin.

Régalez-vous en sous forme de sorbet, crème glacée, tarte ou confiture.



## ■ Pour aller plus loin...

<http://maraicherscorses.com/modules.php?name=Sections&sop=viewarticle&artid=101&mmg=1,208>

# La fraise

Élève

## ■ Activité I - Les différentes parties de la fraise

Complète avec : corps charnu - réceptacle floral - pédoncule - akène



## ■ Activité II - Autour de la fraise

Vrai ou Faux ?

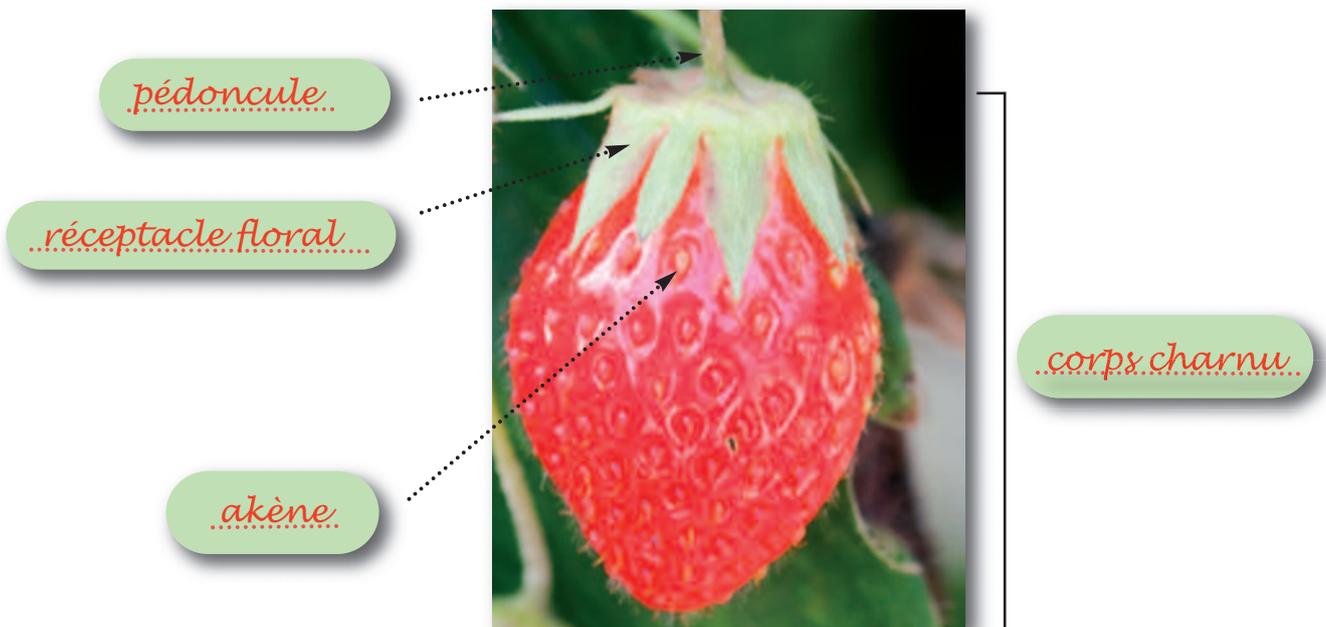
	Vrai	Faux
1. Le nom « fraise » fut donné en hommage à Amédée Frézier	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Ce fut ce même Amédée Frézier qui importa la fraise en Europe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Le fraisier est un arbre fruitier	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Les vrai fruits de la plante sont les akènes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Tout akène porte en lui une graine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Il existe 6 000 variétés de fraises dans le monde	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Toute fraise mûre est rouge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. On peut cultiver les fraises sous serre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. La fraise est pauvre en vitamines	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. On ne connaît pas de cas d'allergie aux fraises	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

# La fraise

Correction

## ■ Activité I

Complète avec : corps charnu - réceptacle floral - pédoncule - akène



## ■ Activité II

Vrai ou Faux ?

	Vrai	Faux
1. Le nom « fraise » fut donné en hommage à Amédée Frézier	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
2. Ce fut ce même Amédée Frézier qui importa la fraise en Europe	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Le fraisier est un arbre fruitier	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
4. Les vrai fruits de la plante sont les akènes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Tout akène porte en lui une graine	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
6. Il existe 6 000 variétés de fraises dans le monde	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7. Toute fraise mûre est rouge	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
8. On peut cultiver les fraises sous serre	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. La fraise est pauvre en vitamines	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10. On ne connaît pas de cas d'allergie aux fraises	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

# La tomate

Maître

## ■ Carte d'identité

**Nom scientifique :** *Solanum lycopersicum L.*

**Nom usuel :** tomate

**Nom corse :** *pumata, pomudoru*

**Famille :** plante de la famille des *Solanaceae*

### Caractéristiques du fruit :

La tomate est un légume - fruit. Cette appellation peu scientifique désigne bel et bien un fruit (la tomate porte des graines) dont la plante est cultivée dans un potager. Comme elle est consommée en entrée ou dans des préparations salées, on la range communément dans la catégorie des légumes.

Avec plusieurs milliers de variétés, la tomate est sans doute le fruit le plus consommé de la planète.

On distingue en outre plusieurs catégories, selon le mode de croissance de la plante - indéterminé ou déterminé - et surtout selon le type de fruit :

- les variétés à fruit plat et côtelé, de type tomate de Marmande, pouvant dépasser 1 kg.
- les variétés à fruit arrondi, de 100 à 300 g, dont des hybrides sont des fruits à longue conservation
- les variétés à fruit allongé avec une extrémité arrondie, de type Roma, ou pointue, de type Chico. Ces dernières variétés sont destinées à l'industrie car leurs fruits répondent à un certain nombre de critères technologiques liés à leur transformation. Certaines de ces variétés se prêtent à la récolte mécanique
- les variétés à petits fruits : tomate cerise, cocktail.
- enfin, les variétés de diversification : de formes et de couleurs variées.

En Corse, la tomate ancienne que l'on cultivait dans tous les potagers de l'île a peu à peu disparu des étalages. La raison principale en est sa fragilité qui la rend inapte à être manipulée en rayon, mais on peut aussi imaginer que son calibre grossier ne correspond pas aux normes de la grande distribution.

## ■ Origine

La tomate proviendrait d'une solanée sauvage, une tomate cerise, qui existe encore au Mexique. Les plants, semblables à de la vigne, donnaient des petits fruits connus localement sous le nom de *tomatl*. Plus tard, les Indiens du Mexique la cultivèrent parmi les plants de maïs. Les conquérants espagnols découvrirent alors des fruits amers de la grosseur d'une cerise et la rapportèrent en Europe. Mais c'est aux Italiens que l'on doit sa diffusion dans le monde, au début du *xx<sup>e</sup>* siècle, après qu'ils eurent obtenu des plants porteurs de gros fruits. Premiers occidentaux à adopter ces *pomi d'oro* (nom dû à leur couleur jaune), ils firent de la tomate un produit de base par excellence dans l'alimentation du pourtour du bassin méditerranéen.

(Par ailleurs, il est amusant de noter que ces dernières années, on s'est donné du mal pour créer des tomates cerises, alors que celles-ci sont les mères de toutes les tomates !)



## ■ Culture

Comme la tomate est un fruit qui s'autorégule, elle s'adapte presque partout en Corse. Mais le lieu le plus propice à son épanouissement est un terrain au sol humide, ensoleillé et à l'abri du vent.

On abonde ce sol par paillage, technique consistant à couvrir le sol autour des plants de 5 à 10 cm de feuilles séchées, de paille et de tourbe, afin de maintenir l'humidité et d'aérer les racines. Si l'on veille à l'entourer de basilic, de persil, de capucines ou autres cucurbitacées, elle n'en sera que mieux épargnée des insectes.

Comme ce sont les bourdons et le vent qui assurent la pollinisation des fleurs, il n'est pas rare que des variétés bien identifiées donnent des croisements incontrôlés. Si vous cultivez des tomates sous serre, il faudra introduire des colonies de bourdons pollinisateurs.



La taille est nécessaire pour régulariser la ramification et favoriser la fructification. Associée aux techniques d'édrageonnage et d'épêtage par pincement, elle permet d'obtenir des plants plus vigoureux et donc des fruits plus charnus et mieux calibrés.

N'oubliez pas que la rotation des cultures est le meilleur moyen d'éviter les maladies et d'éloigner les insectes. Attention aux excès d'engrais, n'arrosez que les racines, sinon gare à l'oïdium, ce champignon responsable de « la maladie du blanc » qui affecte les feuilles. Utilisez du purin d'ortie très efficace pour prévenir et lutter contre le mildiou, le parasite le plus courant. Si vous repérez

des plants ou des fruits malades, brûlez les ! Et veillez à ce que vos tomates ne manquent pas d'éléments nutritifs.

La production de tomates pour la Corse est estimée à 2700 tonnes. Sa saisonnalité va de juin à octobre, mais on pourra en consommer tout au long de l'année.

## ■ Tomate et alimentation

### Valeur nutritionnelle

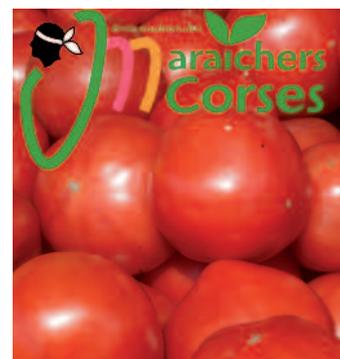
Peu énergétique (15 kcal pour 100 g), mais bien pourvue en vitamines (C,A,B) et minéraux (phosphore, magnésium), la tomate fait partie des légumes à très haute densité nutritionnelle. Elle participe ainsi au bon équilibre d'une alimentation que l'on souhaite aujourd'hui légère et pas trop calorique, mais aussi bien pourvue en « élément de sécurité ». Ainsi, pour 100 g, la tomate fournit 2,8 g de glucides, 0,8 g de protides, 0,1 g de lipides, 1,2 g de fibre alimentaire et ... 94 g d'eau. Presque toujours assaisonnée d'huile, la tomate favorise indirectement la couverture de nos besoins en vitamine E et en acides gras insaturés.

### Modes de consommation

La tomate est un produit de base par excellence dans l'alimentation du pourtour du bassin méditerranéen.

Crue : en salade, seule ou accompagnée, en jus.

Cuite : en sauce, coulis ou potage, farcie, en tarte...



## ■ Pour aller plus loin...

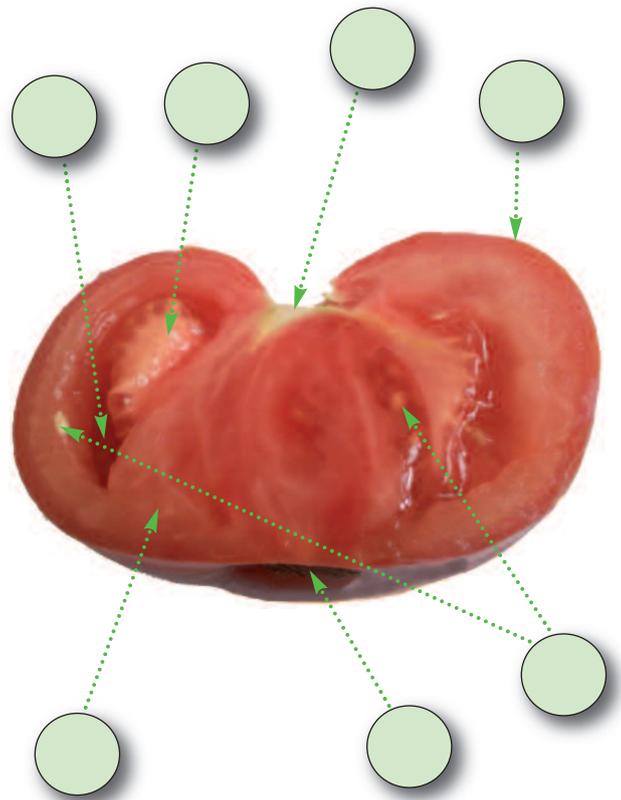
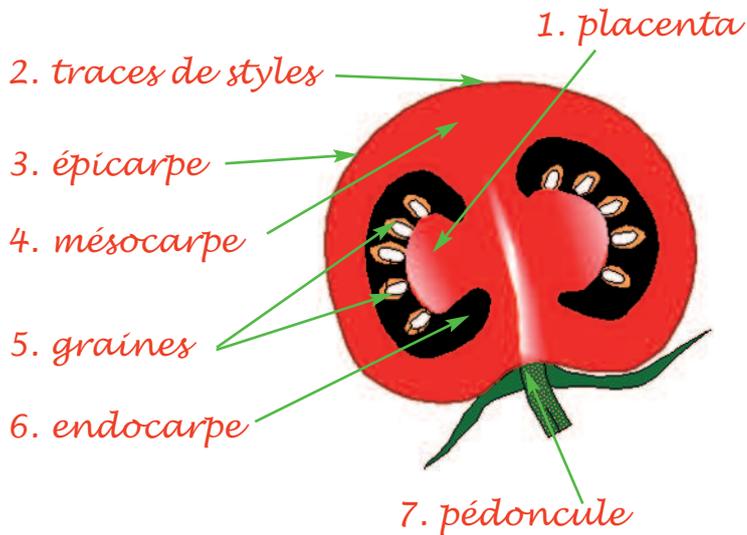
<http://www.chambragri2b.fr/lachambre/maraichage.php>

# La tomate

Élève

## ■ Activité I - Les différentes parties de la tomate

Complète les légendes en reportant les numéros du schéma



*Coupes longitudinales de tomates*

## ■ Activité II - Autour de la tomate

Ne laisse que les 20 bonnes propositions.

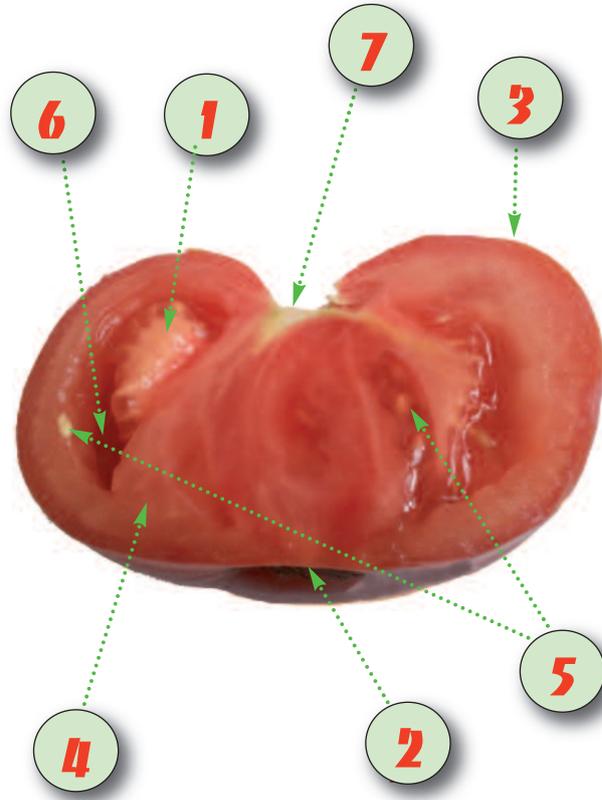
On dit que la tomate est un *fruit - légume* . Elle apprécie *l'ensoleillement - l'ombre* et les sols *secs - humides* . Son nom d'origine vient *de Méditerranée - d'Amérique centrale, du latin - de l'aztèque tomatl - tomalt* . On trouve des *dizaines - centaines - milliers* de variétés de tomates dans le monde. À maturité, elle peut être de couleur *rouge - bleue - jaune - verte - violette*. Aujourd'hui, la tomate *trappe - grappe, la Marmande - Marchande, la cœur de veuf - cœur de boeuf* ou la tomate *cerise - fraise* ont les faveurs de nos palais. En Corse, la tomate *ancienne - nouvelle*, très *insipide - goûteuse* a presque disparu, mais on tente de la réintroduire sur les étalages. On cultive la tomate de *mars - juin à octobre - novembre*. Très - Peu énergétique, elle apporte de nombreux nutriments.

# La tomate

Correction

## ■ Activité I

Complète les légendes en reportant les numéros du schéma



## ■ Activité II

Ne laisse que les 20 bonnes propositions.

On dit que la tomate est un **fruit** - ~~légume~~ . Elle apprécie **l'ensoleillement** - ~~l'ombre~~ et les sols ~~secs~~ - **humides** . Son nom d'origine vient ~~de Méditerranée~~ - **d'Amérique centrale** , ~~du latin~~ - **de l'aztèque tomatl** - ~~tomalt~~ . On trouve des ~~dizaines~~ - ~~centaines~~ - **milliers** de variétés de tomates dans le monde. À maturité, elle peut être de couleur **rouge** - ~~bleue~~ - **jaune** - **verte** - **violette** . Aujourd'hui, la tomate ~~trappe~~ - **grappe** , la **Marmande** - ~~Marchande~~ , la ~~cœur de veuf~~ - **cœur de boeuf** ou la tomate **cerise** - ~~fraise~~ ont les faveurs de nos palais . En Corse, la tomate **ancienne** - ~~nouvelle~~, très ~~insipide~~ - **goûteuse** a presque disparu, mais on tente de la réintroduire sur les étagères. On cultive la tomate de ~~mars~~ - **juin** à **octobre** - ~~novembre~~ . ~~Très~~ - **Peu** énergétique, elle apporte de nombreux nutriments.

# Le chou

Maitre



## ■ Carte d'identité

Nom scientifique : *Brassica oleracea*

Nom usuel : chou

Nom corse : *carbusgiu*

Famille : légume appartenant à la famille des *Brassicaceae* ou crucifères)

## Caractéristiques du légume :

il existe de nombreuses variétés de choux. Les choux les plus communs, dont on consomme les feuilles, sont en forme de pomme plus ou moins compacte : chou pommé (chou frisé ou chou cabus), chou rouge. Mais la sélection a permis de développer des choux chez lesquels est consommée l'inflorescence très condensée : chou-fleur, brocoli, chou Romanesco. Pour d'autres, c'est la base de la tige ou la racine qui est comestible : chou rave, chou navet. Dans le chou de Bruxelles, les bourgeons secondaires se sont développés et la tige produit de nombreux petits choux miniatures.



## ■ Origine

### Le chou pommé

Il est cultivé depuis l'Antiquité, mais c'est surtout au Moyen Âge que ce légume occupe une grande place dans l'alimentation des Français. Sa culture sous des climats variés, explique le nombre élevé de ses différentes variétés.

### Le chou-fleur

Sans doute originaire du Proche-Orient, le chou-fleur était déjà connu et apprécié des Grecs et des Romains. Tombé dans l'oubli durant une longue période, ce n'est qu'à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle qu'on réussira à le multiplier par semis en France où il reste très apprécié.

## Le brocoli

Les Romains l'auraient développé à partir du chou sauvage et amélioré en sélectionnant des choux à inflorescences de plus en plus fournies.

C'est à la Renaissance que l'« asperge italienne » (comme on le surnommait sous Catherine de Médicis) conquiert ses titres de noblesse. Dès le XVIII<sup>e</sup> siècle, le brocoli entra progressivement dans les habitudes alimentaires des Anglais. La production française est relativement récente puisqu'elle ne date que des années 80.



## ■ Culture

Le chou est une plante bisannuelle, c'est-à-dire qu'après avoir été semée, elle ne fleurira que l'année suivante.

Pour les choux sauvages, arrivés à un certain stade de développement, ils « montent à fleur » (ils développent une grande inflorescence).

Chez le chou pommé cultivé, autour du bourgeon terminal, la graine donne une rosette de feuilles qui va se développer sans que la tige ne s'allonge. Se constitue ainsi la pomme, une enveloppe en forme de globe, aux feuilles plus ou moins enserrées et comprimées. On récolte les choux à ce stade, avant que ne croisse la hampe florale.

Le chou affectionnant les climats doux et humides, la production française de chou est concentrée en Normandie et en Bretagne. En Corse, on produit environ 215 tonnes de chou cabus, 190 tonnes de chou-fleur et 30 tonnes de brocoli.

## ■ Chou et alimentation

### Valeur nutritive

Peu calorique, mais riche en micronutriments, le chou est un légume de densité nutritionnelle très intéressante. La présence en quantité importante de composants spécifiques riches en soufre font, par ailleurs, du chou un légume de prévention vis-à-vis du cancer. La présence conséquente d'antioxydants naturels (vitamine C, vitamine E et carotènes) offrant une bonne protection cellulaire.

### Modes de consommation

En privilégiant des cuissons courtes à la vapeur, on redécouvre les vertus du chou en légume vert: facile et rapide à préparer, il gagne ses galons de légume « moderne » et raffiné, subtilement épicé avec des cuissons *al dente*. Le chou garde toutefois toute sa rusticité dans des préparations généreuses, avec des cuissons prolongées. Ainsi, en Corse, on le consomme depuis longtemps en soupe, en potée (*minestra*), en chou farci (*carbusgiu pienu*) ou avec des saucissettes.

## ■ Pour aller plus loin...

<http://www.interfel.com/fr>

<http://www.aprifel.com/>

# Le chou

Élève

■ **Activité I** - Écris le nom du légume, sous la photo et la coupe longitudinale.

Chou-fleur - Chou lisse - Chou vert frisé - Chou brocoli



■ **Activité II** - Coche le logo concerné par la culture du chou.



■ **Activité III** - Donne le sens de ces expressions familières

Faire chou blanc : .....

En faire ses choux gras : .....

Une feuille de chou : .....

Ménager la chèvre et le chou : .....

.....

## ■ Activité IV

### 1. Lis ces articles

On distingue les choux cabus, à feuilles lisses, des choux de Milan, au feuillage plus ou moins cloqué, frisé. Les choux cabus blancs sont ainsi nommés en raison du vert très pâle dont se parent leurs feuilles qui, très serrées, forment une pomme dense.

Le chou-fleur, comme l'indique son nom, est une inflorescence, un groupe de tiges ramifiées et développées qui portent des boutons floraux nuageux et blancs, les florettes, qui n'écloront jamais.

Le brocoli est un chou dont on consomme les boutons floraux (inflorescences) avant qu'ils ne s'ouvrent. Sa pomme est naturellement verte. Il présente une tige centrale ferme ramifiée en petits bouquets parsemés de minuscules fleurs jaunes à maturité. Contrairement à son cousin chou-fleur qui ne fleurit jamais après récolte, les fleurs du brocoli n'hésitent pas à s'épanouir lorsque le légume reste quelques jours à température ambiante, colorant ainsi de jaune les pommes ordinairement vertes ou bleues.

### 2. Écris la variété de chou répondant à ces caractéristiques

son nom vient de l'italien

à température ambiante, ses fleurs s'épanouissent en quelques jours

sa pomme est naturellement verte

C'est le .....

on consomme surtout sa variété « chou de Milan »

il peut être cabus

sa pomme est constituée de feuilles enserrées

C'est le .....

on consomme ses « florettes »

il est également apprécié cru

sa pomme peut être blanche, jaune, verte ou violette

C'est le .....

# Le chou

Correction

- **Activité I** - Écris le nom du légume, sous la photo et la coupe longitudinale  
Chou-fleur - Chou lisse - Chou vert frisé - Chou brocoli



Chou frisé



Brocoli



Chou fleur



Chou lisse



Brocoli



Chou fleur



Chou lisse



Chou frisé

- **Activité II** - Coche le logo concerné par la culture du chou



- **Activité III** - Donne le sens de ces expressions familières

Faire chou blanc : *ne pas trouver ce que l'on cherche*

En faire ses choux gras : *en tirer profit*

Une feuille de chou : *un journal*

Ménager la chèvre et le chou : *ne pas prendre parti*

- **Activité IV - 2.** Écris la variété de chou répondant à ces caractéristiques

C'est le *brocoli* - C'est le *chou pommé* - C'est le *chou-fleur*

# La courgette

Maitre

## ■ Carte d'identité

**Nom scientifique :** *Cucurbita pepo*

**Nom usuel :** courgette

**Nom corse :** zucchetta

**Famille :** plante de la famille des *Cucurbitaceae*



### Caractéristiques du fruit :

le mot courgette désigne à la fois la plante et son fruit.

Car, si on l'assimile communément à un légume, la courgette est bien un fruit : elle contient en effet les graines de la plante.

C'est en fait une courge cueillie bien avant sa maturité, d'où le diminutif en -ette.

On trouve des courgettes de forme allongée ou ronde, de couleur verte ou jaune.

De même, on distingue plusieurs variétés, au nom évocateur : la ronde de Nice, la grisette de Provence, la trompette du Var, etc.

(À noter que les fleurs mâles se distinguent par leur fine tige verticale, alors que celle des fleurs femelles est plus trapue).

## ■ Origine

Il est connu que les Indiens d'Amérique centrale cultivaient déjà les cucurbitacées longtemps avant notre ère.

Les conquérants du Nouveau Monde les ont ensuite introduites en Europe au XVI<sup>e</sup> siècle.

Ainsi, les Italiens prirent-ils goût à consommer, avant qu'elle n'arrive à maturité, une variété de courge brillante et aqueuse : la courgette était née.

Elle arriva naturellement en France à la même époque pour devenir l'emblème de la cuisine méridionale.



Légume-fruit d'été, la courgette se trouve cependant toute l'année sur nos étals, grâce aux serres chauffées et aux importations (Espagne, Italie, Maroc).

## ■ Culture

La courgette est un produit délicat qui nécessite une attention particulière lors de la manipulation.

Les critères recherchés dans le choix variétal sont : la précocité, le rendement la coloration (gamme de vert) et la brillance du fruit, la tolérance aux principales maladies et le bon développement du fruit.

En Corse, la période de production intensive sous abri va de la mi-mars à la fin mai; celle de la culture plein champ de mi-avril à octobre.

La production des 26 hectares de culture devrait atteindre 500 tonnes cette année (au lieu de 530 t en 2011).

Deux types de courgettes sont cultivés chez nous : la grise ou vert clair et dans une moindre mesure la vert foncé. Sont majoritairement cultivées des courgettes longues et des rondes dans une moindre mesure .

La courgette est aussi facile à cultiver dans un jardin potager familial. Le plus simple et le plus sûr consiste à repiquer au printemps de jeunes plants achetés à un professionnel.

Attention toutefois : une fois formé, le fruit grossit vite et passe en quelques jours d'une courgette prête à consommer à une courge moins tendre à croquer (car les nombreuses grosses graines apparaissent et la peau devient plus épaisse).

## ■ Courgette et consommation

### Valeur nutritive

Très riche en eau et en fibres tendres, la courgette est digeste sans sa peau. Hydratante et très peu calorique, elle apporte à l'organisme vitamines et minéraux. La courgette convient particulièrement aux jeunes enfants, aux personnes ayant un système digestif fragile, et bien sûr à tous ceux qui suivent un régime-minceur.

L'apport calorique de la courgette étant très faible, 15 kcal/100 g, ce légume-fruit est à consommer sans modération.

(Valeurs nutritionnelles pour 100 g : Protides : 0,6 g - Glucides : 3 g - Lipides : 0,1 g).

### Modes de consommation

Choisissez-la bien fraîche, c'est-à-dire lisse et ferme, avec une peau saine. Elle doit aussi être lourde.

La courgette se mange cuite ou même crue .

Elle est courante dans la gastronomie méditerranéenne.

Cuite, elle se mange bouillie et accompagnée d'autres légumes comme dans la ratatouille, sautée, frite, ou en soupe.

En Corse, nous l'apprécions agrémentée de *brocciu*, farcie ou bien en gratin.

Légume d'été, elle constitue aussi la base de potages, veloutés ou crèmes, savoureux et réconfortants en hiver.

### ■ Pour aller plus loin...

<http://cucurbitophile.fr/esp/037/esp.php>



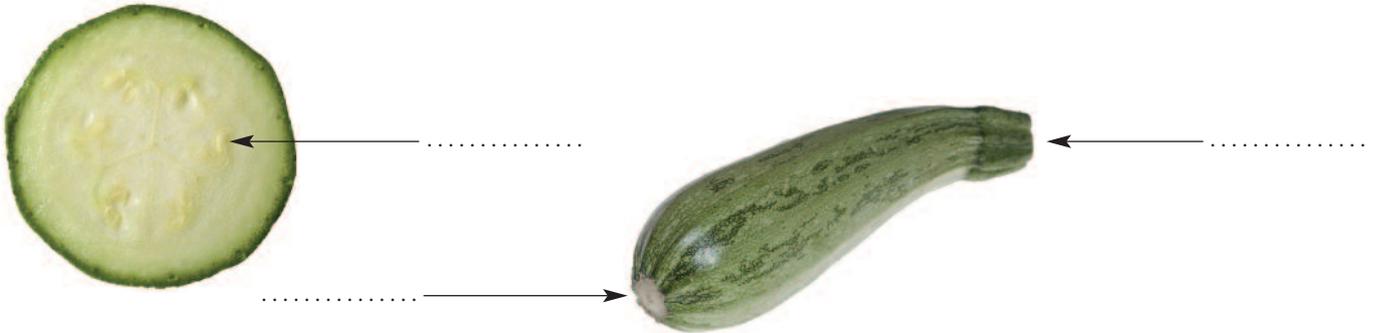
# La courgette

Élève

## ■ Activité I - Les différentes parties de la courgette

Écris les noms suivants pour compléter les légendes ci-dessous :

- pédoncule - graine - courgette grise - ombilic -

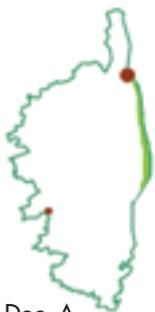


## ■ Activité II - Cite le nom de 5 variétés de courgettes

1. ....
2. ....
3. ....
4. ....
5. ....

## ■ Activité III - La culture de la courgette

Réponds en t'aidant des documents



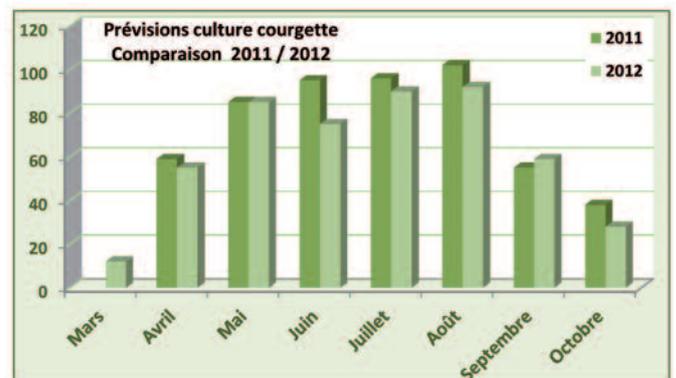
Doc. A

1. Doc. A. Dans quel département la production de courgette est-elle la plus importante ?

.....

2. Doc. B. a. En quelle année a-t-on récolté le plus tôt ?

.....



Doc. B

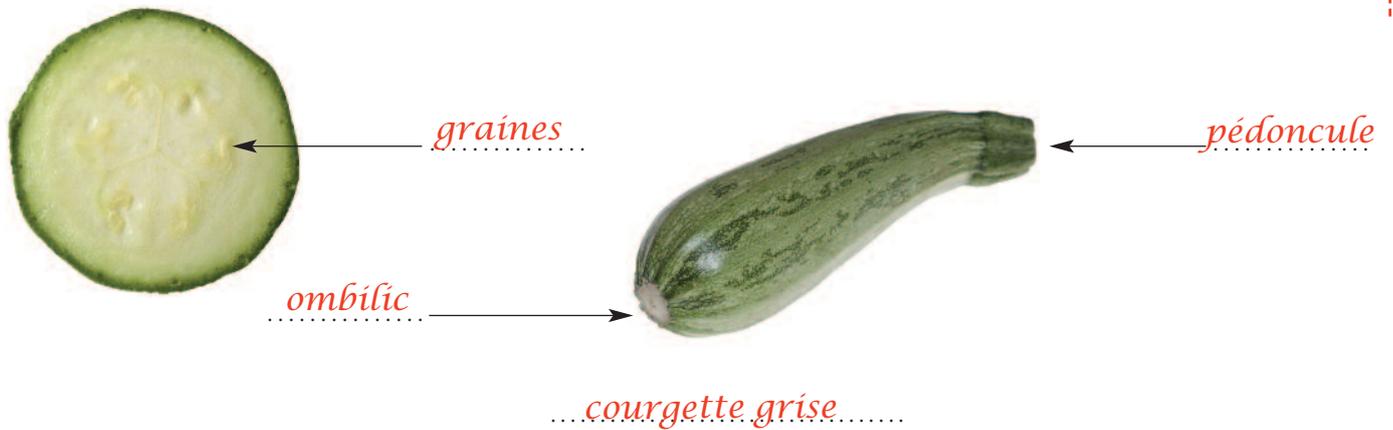
b. En quelle saison se situe le pic de récolte des courgettes ?

.....

# La courgette

Corrections

## ■ Activité I



## ■ Activité II

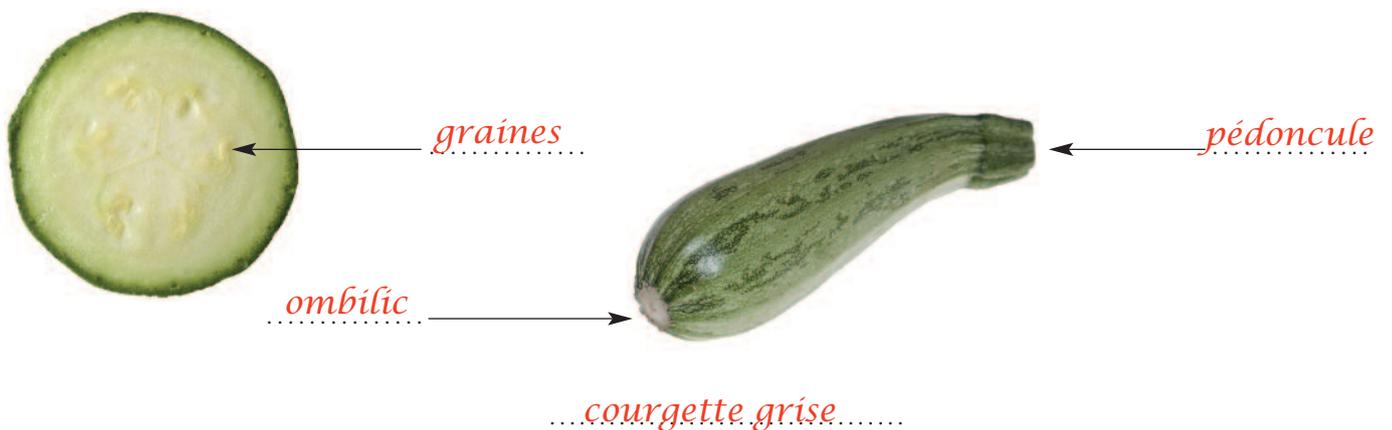
ronde de Nice - grisettes de Provence - trompette du Var - blanche de Virginie - Goldrush

## ■ Activité III

1. En Haute-Corse - 2. En 2012 - 3. En été



## ■ Activité I



## ■ Activité II

ronde de Nice - grisettes de Provence - trompette du Var - blanche de Virginie - Goldrush

## ■ Activité III

1. En Haute-Corse - 2. En 2012 - 3. En été

# La carotte

Maître

## ■ Carte d'identité

Nom scientifique : *Daucus carota*

Nom usuel : carotte

Nom corse : *carotta*

Famille : légume appartenant à la famille des *Apiaceae*

## ■ Caractéristiques du légume :

Le terme « carotte » désigne à la fois la plante et le légume.

C'est une plante herbacée, bisannuelle, de 25 à 30 centimètres de haut. Elle est cultivée pour sa racine pivotante et charnue, le tubercule, généralement de couleur orangée, que l'on consomme comme légume. Les feuilles sont profondément divisées et couvertes de poils.

La floraison a lieu de mai à octobre. Les fleurs blanches, de petite taille, sont regroupées en ombelles composées. La fleur centrale, relativement plus grande, est rouge pourpre, ce qui permet de reconnaître les ombelles de carottes au premier coup d'œil.

Les fruits sont des diakènes aux petits aiguillons que les animaux accrochent à leur insu, favorisant la dissémination des légumes.

Les principales variétés de carottes cultivées se différencient par leur taille (courte, demi-longue ou longue), leur forme (cylindrique ou conique) et leur couleur (blanche, jaune, orange, rougeâtre, violette,...). En 2011, plus de 500 étaient inscrites au catalogue européen.

## ■ Origine

On peut distinguer deux variétés de carottes : la carotte de l'Est et la carotte de l'Ouest.

La première a été domestiquée aux alentours du <sup>x</sup>e siècle, en Asie centrale, plus précisément en Iran.

Les carottes de l'Est sont toujours présentes aujourd'hui, violettes ou jaunes, et ont parfois une racine branchée.

La carotte de l'Ouest est apparue à la Renaissance, au <sup>xvii</sup>e siècle, en Hollande.

Après plusieurs sélections naturelles, elle devint la première carotte charnue, dite « carotte longue orange ».



## ■ Culture

La culture des carottes demande un sol meuble et léger favorisant un drainage naturel.

L'absence d'obstacles (cailloux, graviers) est conseillée si l'on veut éviter que les carottes ne fourchent ; de même, on fertilisera le sol avant de planter avec un fumier déshydraté ou un engrais bio pour potager.

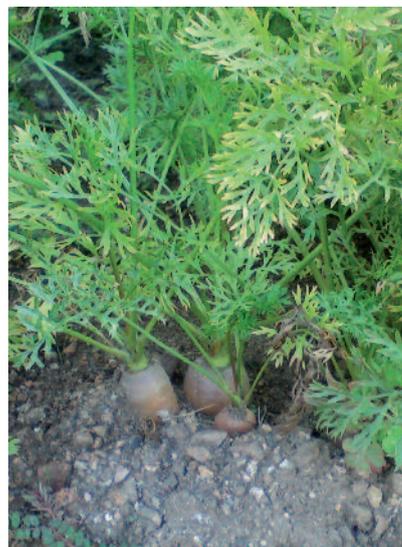
La carotte étant une plante à racine pivotante, elle ne se repique pas. On la sèmera en ligne ou à la volée.

Le semis de carotte s'étale de fin février à juillet. La récolte de juin à novembre. En effet, en considérant que la carotte est prête à être récoltée environ 12 à 14 semaines après le semis, les derniers semis d'été vous permettront donc de récolter vos carottes jusqu'en hiver.

Rappelons que la carotte du jardin produit sa partie comestible la première année et fleurit la deuxième.

Ses principales maladies sont le mildiou, l'oïdium et l'alternariose.

la production corse de carottes est de 200 tonnes pour 7 ha cultivés. Elles sont vendues fraîches, conditionnés avec leurs fanes en bottes d'1 kg.



## ■ Carotte et alimentation

### Vertus diverses

La légende attribue aux carottes de nombreuses vertus : notamment celles de « rendre aimable », de « faire les fesses roses » ou de « donner une bonne vue ». L'absorption d'une décoction de fanes de carottes (une poignée pour deux verres d'eau) est un remède de grand-mère pour guérir les aphtes. On tire de l'huile essentielle de leurs graines.

La carotte crue apporte 31 kcal par 100 g. Elle contient 90 % d'eau, 1% de protéines, 0,2 % de lipides et jusqu'à 4,5 % de sucre. Outre sa richesse en Bétacarotène (provitamine A), sa teneur en vitamines est remarquable : avec 25 g on couvre plus de la moitié du besoin quotidien de vitamine A ; le taux en vitamine C est de 7 mg par 100 g et elle contient aussi de la vitamine B1 et B2.

Les minéraux apportés sont principalement du calcium, magnésium, potassium et fer. La teneur en fibres alimentaires est importante, ce qui facilite le transit intestinal.

### Modes de consommation

Seules ou associées à d'autres légumes, les carottes sont souvent consommées crues, râpées, en salade.

Cuites, elles entrent dans la composition de soupes (fanés comprises), potées et autres purées. Elles accompagnent les plats en sauce tels les ragoûts. Elles peuvent être aussi consommées seules, cuites à la vapeur ou à l'étouffée (carottes Vichy).

Enfin, on peut en tirer du jus ou en confectionner des gâteaux délicatement sucrés.



## ■ Pour aller plus loin...

<http://maraicherscorses.com>

# La carotte

Elève

## ■ Activité I

Entoure les réponses justes

1. Le terme « carotte » désigne :

- A. La plante                      B. Le légume                      C. La plante et le légume

2. Les deux types de carottes sont :

- A. La carotte de l'est              B. La carotte du sud              C. La carotte de l'ouest

3. Les fleur centrale d'ombelle de carotte est :

- A. Rouge clair                      B. Rouge pourpre                      C. Rouge carmin

4. Les variétés de carottes inscrites au catalogue européen sont au nombre de :

- A. plus de 50                      B. Plus de 100                      C. Plus de 500

5. On peut repiquer une carotte ?

- A. Vrai : sa racine est droite              B. Faux : sa racine est pivotante

6. La carotte produit sa partie comestible :

- A. Tous les ans                      B. Tous les deux ans

7. Manger beaucoup de carottes améliore la vue :

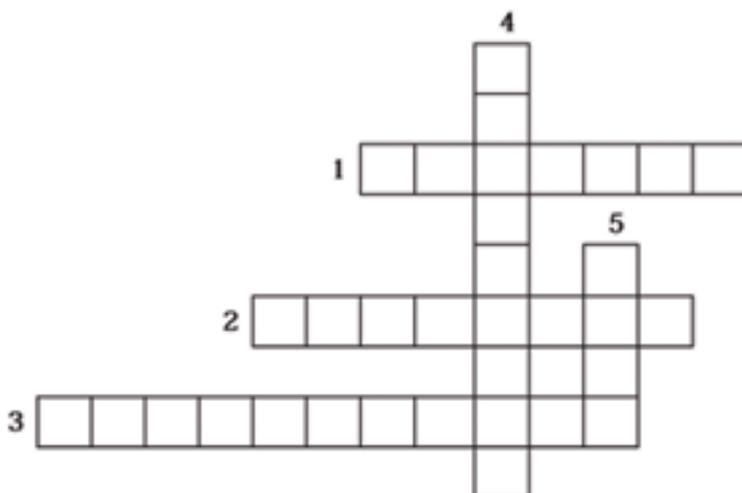
- A. Vrai                      B. Faux                      C. Rien ne le prouve

8. Comment se nomme la provitamine présente dans la carotte ?

- A. Le méta-carotène              B. Le bêta-carotène              C. La provitamine A

## ■ Activité II

Complète les mots croisés



### HORIZONTAL

1. Sa fleur centrale est pourpre
2. Nom de famille latin de la carotte
3. Périodicité de la carotte

### VERTICAL

4. La racine de la carotte en est un
5. Touffe feuillue

# La carotte

Correction

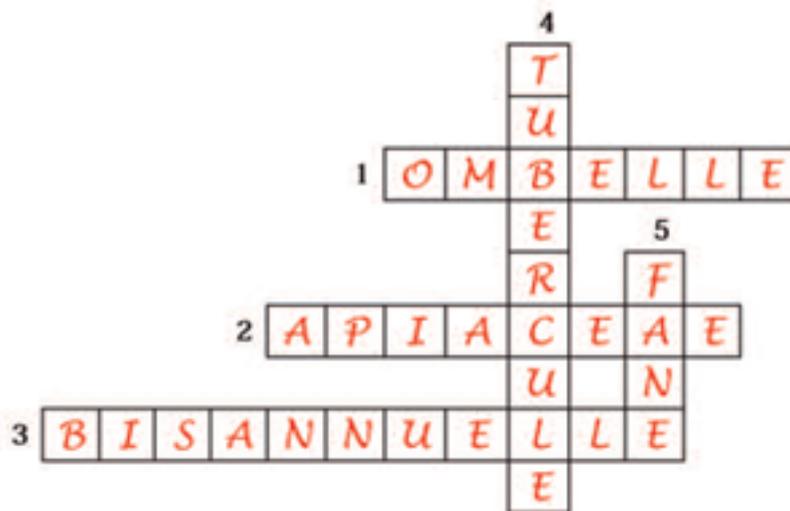
## ■ Activité I

Entoure les réponses justes

1. C. Plante et légume
2. A. et C. Carotte de l'est et de l'ouest
3. B. Rouge pourpre
4. C. Plus de 500
5. B. Racine pivotante
6. B. Tous les 2 ans
7. C. Rien en le prouve
8. B. et C. Béta-carotène aussi nommé Provitamine A

## ■ Activité II

Complète les mots croisés



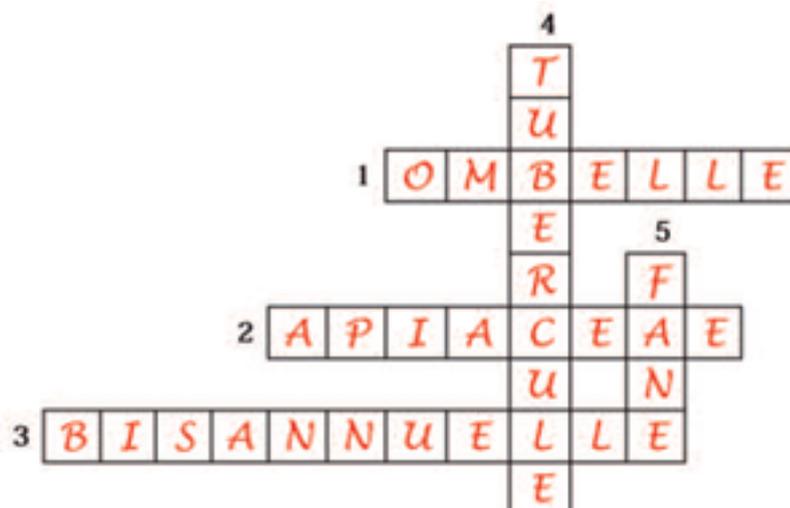
## ■ Activité I

Entoure les réponses justes

1. C. Plante et légume
2. A. et C. Carotte de l'est et de l'ouest
3. B. Rouge pourpre
4. C. Plus de 500
5. B. Racine pivotante
6. B. Tous les 2 ans
7. C. Rien en le prouve
8. B. et C. Béta-carotène aussi nommé Provitamine A

## ■ Activité II

Complète les mots croisés



# Le miel

Maitre

## ■ Carte d'identité

Nom usuel : miel

Nom corse : *mele*

### Caractéristiques du produit :



Le miel est produit par les abeilles à partir du pollen et du nectar de fleurs.

Sous l'appellation « Miel de Corse - Mele di Corsica » est proposée une grande diversité d'arômes (du floral au fruité), de saveurs (du doux au fort) et de couleurs (du clair au foncé).

On reconnaît 6 types de miels, classés dans une gamme qui suit le cycle des saisons.

(Printemps) : • *Printemps* : miel clair et doux, à dominante d'asphodèles ou de clémentiniers.

• *Maquis de printemps* : ambré, goût de caramel ou cacao, odeur, (bruyère blanche, lavande maritime, genêts).

(Été) : • *Miellat du maquis* : foncé, doit sa persistance en bouche aux cistes, chênes et eucalyptus. (Rappelons que les miellats sont des excréments de pucerons produites à partir de la sève des arbres).

• *Maquis d'été* : clair à ambré clair, très fruité (thym corse, anthyllis, ronces, germandrées)

• *Châtaigneraie* : ambré à foncé, amertume en bouche. Ronces, clématites, anthyllis, genêts, nepita

(Fin automne) : • *Maquis d'automne* : miel clair, caractère amer et fort en bouche dû à l'arbousier, au lierre, à la salsepareille.



## ■ Origine

L'apiculture est présente depuis toujours dans l'histoire de la Corse. L'exploitation par milliers de ruches en troncs couchés alimenta une activité économique majeure autour du miel et de la cire. Chaque famille ou presque possédait des ruches, jusque dans les murs-mêmes de la maison ! Aussi, l'île paiera-t-elle régulièrement des tributs en cire et en miel à ses envahisseurs.



Mais les guerres successives, le traitement des plaines au DDT, une épidémie d'acariose touchant les abeilles ont raison de l'apiculture à grande échelle au milieu du xx<sup>e</sup> siècle.

Ce n'est que dans les années 70 que se dessine un véritable plan de développement de la filière, associé aux premiers travaux de recherche et de développement. Le syndicat AOC Miel de Corse avec sa station de sélection de multiplication de reines, le traitement informatisé des données de l'analyse pollinique, la collaboration interprofessionnelle ont permis de stabiliser et d'améliorer la race d'abeille corse.

Et l'on peut constater qu'aujourd'hui l'apiculture constitue à nouveau l'activité principale pour une majorité d'exploitants producteurs dans notre île si propice à l'épanouissement des abeilles.

## ■ Fabrication

Le miel de Corse est le fruit du travail d'abeilles d'écotype corse (*Apis mellifera mellifera* L) qui butinent nectars et miellats issus d'essences naturelles et spontanées de l'île.

Le miel n'est pas à proprement parler une production biologique comme peut l'être la gelée royale sécrétée par les glandes des jeunes abeilles. Il est plutôt une transformation à partir de substances récoltées par les butineuses. Celles-ci retournent ensuite à la ruche qui se compose d'au moins trois compartiments. La partie basse, le corps, renferme des milliers d'abeilles et une plus grosse, la reine, qui assure la survie de la ruche.

La reine n'est fécondée qu'une fois dans sa vie mais pond pourtant chaque jour des œufs dans les alvéoles. Le couvain ainsi obtenu est en quelque sorte la maternité de la ruche, de nombreuses abeilles y naissant quotidiennement.

Chaque abeille passe alors par différents stades biologiques, qui lui font assurer plusieurs tâches successives au cours de sa courte vie : elle sera tour à tour nettoyeuse, nourricière, puis cirière, ventileuse et enfin butineuse .



Après leur vol, les butineuses distribuent leur précieuse récolte qui continuera d'être transformée en miel puis déposée sur les cadres de cire de la partie intermédiaire de la ruche, la hausse. Délimitée par une grille que ne peut franchir la reine, ce qui l'empêche d'essaimer, la hausse est le lieu où le miel est asséché par ventilation (effectuée par les abeilles elles-mêmes), et les cellules fermées par des bouchons de cire appelés « opercules ».

L'exploitant peut alors recueillir les rayons operculés et procéder à l'extraction par centrifugation à froid. (Il est à noter que le miel cristallise naturellement : ce n'est en aucun cas le fait d'un ajout de sucre par le producteur).

Comme la production dépend beaucoup des conditions climatiques et de l'environnement, la production des différents miels de la gamme variétale connaissent chaque année des variations de quantité, de saveurs et/ou de couleur.

En 2010, la production de miel en Corse s'est élevée à 330 tonnes. Les 2/3 sont sortis des 11 500 ruches exploitées par les 89 producteurs reconnus en A.O.P. Les 100 tonnes restantes étant le fait de quelque 300 autres apiculteurs.



## ■ Consommation

### Vertus du miel

Le miel est utilisé couramment pour soulager un mal de gorge.

Il est surtout un véritable ingrédient de beauté aux vertus remarquables. Par ses propriétés à la fois nourrissantes, cicatrisantes, adoucissantes, hydratantes et anti-oxydantes, il devient un produit incontournable pour tous les soins de la peau.

### Modes de consommation

On utilise volontiers le miel, au four, pour napper de la viande ou des produits de la mer.

Pour les douceurs, la palette est large de crèmes glacées en *canistrelli*, gâteaux ou biscuits.



## ■ Pour aller plus loin...

<http://mieldecorse.com/>

# Le miel

Elève

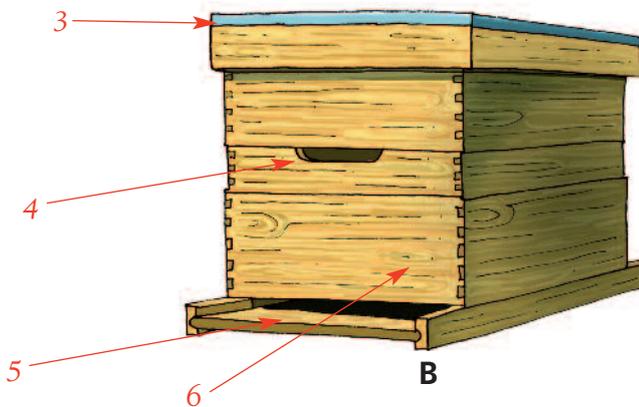
## ■ Activité I - La ruche

1. Choisis un titre sous chaque représentation de ruches

*ruche traditionnelle*      *ruche moderne*

2. Écris le bon numéro sous les propositions

carènes - corps - fenêtre - planche d'envol - toit - hausse



*ruche*.....



*ruche*.....

## ■ Activité II - D'hier et d'aujourd'hui

Écris les légendes : enlèvement de la cire - enfumoir traditionnel -

métier à couler - enfumoir à soufflet - musée de la cire



.....  
.....  
.....



.....  
.....



.....  
.....



.....  
.....



### ■ Activité III - Parlons technique

Lis ces articles puis réponds aux questions

1.« Pour faire un bon rûcher, on achetait le premier essaim, on vous donnait le second et le troisième... on le volait ! »  
(Dicton du Taravu)

4. Les ruches traditionnelles étaient faites dans du liège ou dans un tronc de châtaignier évidé. Constitué de 2 carènes posées l'une sur l'autre, une extrémité étant ouverte pour que les abeilles entrent et sortent, l'autre étant bouchée. On vérifiait l'état de la ruche par une sorte de fenêtre. Les rayons de miel se formaient librement et on les extrayait à l'aide d'instruments spécifiques après enfumage. Chaque année, on alternait un côté de récolte, une année à droite, une année à gauche etc.



3. Selon les variétés de miel qu'il veut récolter, l'apiculteur pourra être amené à procéder à la transhumance de ses ruches. Ainsi, à travers les saisons, du littoral jusqu'aux vallées montagneuses de l'intérieur de l'île, les abeilles butineront des nectars qui les amèneront à produire des miels aux saveurs diverses.



2. Le syndicat AOC Miel de Corse possède une station d'élevage de reines d'abeilles, très précieuse pour les apiculteurs corses. Le technicien y élève des cellules royales à partir d'individus sélectionnés par les apiculteurs. Ceci dans le but de contrôler, d'améliorer et de stabiliser la race d'abeille d'écotype corse *Mellifera mellifera L.*



1. Quelle est selon toi la signification de ce dicton? .....

.....  
.....

2. Pourquoi est-il si important d'améliorer la race d'abeille corse ? .....

.....  
.....

3. a. Qu'est-ce que la transhumance ? .....

.....

3. b. Dans quel autre secteur d'activité la pratique-t-on ? .....

.....

4. Donne au moins 2 raisons pour lesquelles la récolte traditionnelle du miel était moins aisée qu'aujourd'hui

.....  
.....

## ■ Activité I

1. Choisis un titre sous chaque représentation de ruches

- ruche traditionnelle - ruche moderne -

A

B

2. écris le bon numéro sous les propositions

- carènes - corps - fenêtre - planche d'envol - toit - hausse -

2

6

1

5

3

4

## ■ Activité II

Écris les légendes : enlèvement de la cire - enfumoir traditionnel - métier à couler

3

2

4

enfumoir à soufflet - musée de la cire

5

6

## ■ Activité III

1. Il traduit la nécessité de renouveler la ruche pour la rendre plus productive.
2. a. Les normes de l'A.O.P. sont très strictes.  
b. Les apiculteurs peuvent choisir leurs abeilles en fonction de leur production.
3. a. En apiculture, c'est le fait de changer les ruches d'endroit en fonction des essences à faire butiner.  
b. Dans l'élevage (ovin, caprin ou bovin).
4. Les ruches n'étaient ni étagées ni organisées en cadres comme aujourd'hui.

# Le brocciu

Maitre

## ■ Carte d'identité

Nom usuel : brocciu

Famille : produits laitiers



## Caractéristiques du fromage :

Traditionnellement, la fabrication du brocciu fait suite à celle de fromages caillés frais de brebis et/ou de chèvre, permettant de disposer de lactosérum.

Le brocciu est le seul produit fromager corse à bénéficier d'une Appellation d'Origine Protégée (A.O.P.).

Aussi, le lait de brebis ou de chèvre doit provenir d'un troupeau d'ovins ou de caprins de race corse. La santé du troupeau étant prépondérante, l'alimentation doit être irréprochable. Si elle est constituée de *parcours* (ces espaces à la végétation de faible productivité, un complément de fourrage et de concentrés à base de céréales produits dans la zone sera autorisé, les fourrages fermentés demeurant proscrits. La pureté du lait est l'autre garant d'un bon brocciu.



Aujourd'hui, son conditionnement se fait principalement dans des faisselles en plastique. Mais le brocciu peut toujours être présenté dans de petits paniers de jonc, comme autrefois.

## ■ Origine

Selon la légende, la recette du brocciu aurait été donnée aux bergers corses par un ogre ! Ce dernier consentait à partager sa production avec les hommes tout en gardant jalousement la clef de sa fabrication. Jusqu'au jour où les bergers le capturèrent et lui soutirèrent son secret avant qu'il ne meure.

En fait, la Corse possède, depuis les temps les plus reculés, une solide tradition d'élevage et de fabrication fromagère. La tradition orale et des écrits dès la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, témoignent des qualités du brocciu considéré comme mets national.



## ■ Fabrication

Après la traite, le lait est mis en bidons.

On a pris soin de préparer la présure (industrielle à présent, auparavant produite à partir de l'estomac d'un cabri). C'est cette substance ajoutée qui va faire cailler le lait.

Au bout d'1h30 à 4 heures, selon la pratique, on casse le caillé avec la lyre pour le mettre dans des paniers de jonc ou des faisselles en plastique sur une table adaptée.

Le « petit-lait » qui en sort (le lactosérum) est alors récupéré.

On le met à chauffer dans un chaudron. Lorsqu'il atteint les 50°C, on y ajoute de 12 à 15% de lait frais (*puricciu*) mis de côté avant l'emprésurage. De l'eau (pas plus de 15% pour le brebis), du sel, et on laisse flocculer (coaguler) le mélange entre 75 et 90°C.

Un flocculat blanc se forme alors pour monter à la surface. Cette masse légère et souple est soigneusement recueillie à l'écumoire et déversée dans des paniers ou des faisselles pour l'égouttage.

Le brocciu peut être consommé frais dans la journée. Pour sa forme *passu*, on aura procédé à son affinage pendant 21 jours au moins, après un salage léger en surface.

On dénombre aujourd'hui 350 producteurs fermiers proposant 350 tonnes de brocciu. Mais 600 t sont produites par 20 laiteries industrielles.



## ■ Consommation

### Valeur nutritive

Dans 100 g de brocciu frais, il y a 71 g d'eau et éléments minéraux, 19 g de lipides, 9 g de protéines et 1g de glucides.

### Modes de consommation

Cuisiné, on l'accommodera dans une soupe, une omelette, des courgettes, des artichauts, des cannelloni...

Le brocciu est délicieux consommé frais : nature, avec un peu de sucre ou une goutte d'eau de vie.

En pâtisserie, le choix est grand : *imbrucciata*, *panzarotti*, *falculella*, *fiadone*, *manfarone*, *migliaccia*, ou *frittelle* sauront vous régaler.

Enfin, sachez l'apprécier en fromage : *brocciu passu*, *salidu* (Niolu) ou *seccu*.



## ■ Pour aller plus loin...

<http://brocciu.fr>

<http://www.aoc-brocciu.com>

Avant de traiter cette fiche, tu  
dois avoir pris connaissance de  
celle du « Brocciu Maître »

# Le brocciu

Elève

## ■ Activité I

a - Numérote les photos pour que l'ordre de fabrication du brocciu soit respecté



la mise en faisselles



la « casse » du caillage



la fabrication du caillé et  
la récupération du « petit lait »



le brocciu passu



l'adjonction du lait frais



la traite



la cuisson du lactosérum



le brocciu frais



la montée du brocciu



■ **Activité I - b. Réécris les phases dans leur suite chronologique**

.....  
.....  
.....

■ **Activité II - Distingue les chèvres des brebis**



.....



.....

■ **Activité III - Complète le questionnaire**

1. Le brocciu est fait seulement à partir de lait de brebis. Vrai ou faux ?  
.....

2. Le brocciu est le seul produit fromager corse à avoir ce label. Quel est-il ?  
.....

3.a. Le brocciu est fait à base de lactosérum. Mais comment obtient-on ce précieux liquide ?  
.....  
.....

b. Que devient le composant de départ ? .....

4. Le brocciu n'est pas consommable tout de suite après sa fabrication.  
Indique le délai : a. pour le brocciu frais : .....  
b. pour le brocciu passu : .....

5. Comment le brocciu est-il conditionné aujourd'hui ?  
.....

6. Quelle est la production totale de brocciu en Corse ?  
.....

# Le brocciu

Correction

## ■ Activité I

a - 6 2 3 7 5 9 1 8 4

b - la traite ; la « casse » du caillage ; la fabrication du caillé et la récupération du « petit lait » ; la cuisson du lactosérum ; l'adjonction du lait frais ; la montée du brocciu ; la mise en faisselles ; le brocciu frais ; le brocciu passu.

## ■ Activité II

Les chèvres - Les brebis

## ■ Activité III

1. Faux

2. A.O.P.

3a. On fait le caillé et le « petit lait » s'écoule

3b. Un fromage

4a. quelques heures

5. Faisselle en plastique

6. 950 tonnes

4b. 21 jours



## ■ Activité I

a - 6 2 3 7 5 9 1 8 4

b - la traite ; la « casse » du caillage ; la fabrication du caillé et la récupération du « petit lait » ; la cuisson du lactosérum ; l'adjonction du lait frais ; la montée du brocciu ; la mise en faisselles ; le brocciu frais ; le brocciu passu.

## ■ Activité II

Les chèvres - Les brebis

## ■ Activité III

1. Faux

2. A.O.P.

3a. On fait le caillé et le « petit lait » s'écoule

3b. Un fromage

4a. quelques heures

5. Faisselle en plastique

6. 950 tonnes

4b. 21 jours

# Le veau corse

Maître

## ■ Carte d'identité

Nom scientifique : *Bos taurus*

Nom corse : *vitellu*

**Famille :** ruminant de la famille des bovidés,  
sous - famille des bovins

### Caractéristiques :

9 mois de gestation sont nécessaires à une vache pour faire un veau.

Une « bonne » vache nourricière fournit donc au mieux un veau par an, l'intervalle maximum entre 2 vêlages devant être de 400 jours pour assurer une rentabilité correcte.

Les veaux les plus rentables pour l'éleveur naissent en hiver. En effet, l'herbe étant abondante de l'automne au printemps, les vaches produisent un lait riche en grande quantité. Le veau tétant sa mère de la naissance à son abattage, point besoin de compléments alimentaires et donc point de frais supplémentaires pour l'éleveur, sauf toutefois en montagne où on ajoutera souvent un nutriment plus soutenu, les vaches recevant du foin en plus de l'herbe verte.

C'est souvent la réalité du terrain, plat ou accidenté, qui déterminera le nombre de bêtes et le type d'élevage.

On élève entre 10 et 15% du cheptel de l'année comme génisses de renouvellement. Elles vèleront dès l'âge de 3 ans en moyenne.

La « carrière » d'une vache dure de 16 à 18 ans. Toutefois, il arrive qu'une vache ne donne plus de veau à cause de maladies (mammites, carence en lait). L'éleveur la mènera à l'abattoir pour la découpe et la vente « en bœuf ».

Car en fait, le bœuf vendu en boucherie est la plupart du temps une vache. Les steaks hachés étant produits à base de vache laitières réformées.

Mis à part des labels bien précis, l'élevage d'un véritable bœuf est onéreux car il implique un investissement, une immobilisation financière de 4 ans après castration.

La production est constituée de veaux, de jeunes bovins et, dans une moindre mesure, d'animaux de réformes. Ces derniers sont encore difficiles à valoriser en Corse.





L'appellation « veau » désigne un animal de moins de 8 mois. Au-delà, on parle de « jeune bovin » (*manzu* en corse). Les éleveurs produisent du veau, du *manzu*.

Les races bovines utilisées sont principalement continentales ou croisées corses en plaine et corses en montagne.

Aujourd'hui, la filière bovine s'est orientée vers deux produits bien définis : le veau et le *manzu*.

Fin 2008, 158 exploitants rejoignaient la marque collective « *Corsicarne* » qui valorise l'origine du produit (né et élevé en Corse). Cette démarche nécessite d'adhérer également à la Charte des Bonnes Pratiques d'Élevage.

Une association régionale, *Corsica Vaccaghji*, fédère la plupart des associations territoriales et définit les axes de développement de la filière. Les associations et coopératives territoriales s'occupent de collecter les produits (veaux et *manzi*) et de trouver des débouchés commerciaux.

Le veau bio est un produit haut de gamme. Le marché du bio étant particulièrement exigeant, les conditions sont très strictes : il faut souvent respecter un cahier des charges supplémentaire imposé par le client ; l'exploitation doit présenter une réelle autonomie alimentaire (aliment concentré proscrit) ; le mode de production doit contribuer à l'originalité du goût (importance des espèces pâturées).

La Corse compte trois abattoirs susceptibles de traiter des bovins et quelques ateliers de découpe qui assurent la transformation.

Les metteurs en marché commercialisent les produits bovins. Il s'agit des grossistes, des hyper et supermarchés et des bouchers.

Fin 2010, le Recensement Général Agricole recensait 987 exploitations détentrices de bovins dont 555 en Haute - Corse et 432 en Corse - du - Sud

Le cheptel bovin, évalué sur la base des mêmes données s'élevait à 66 808 têtes de bétail, dont les 2/3 environ sur la Haute - Corse.



## ■ Consommation

Selon une étude, pour les amateurs, le goût et la couleur, caractéristiques intrinsèques de la viande de veau de Corse, sont les deux critères principaux qui guident le choix. La couleur joue en fait un rôle d'indicateur indirect, gage de fraîcheur et d'origine, que le goût vient confirmer à la dégustation.

Car la viande de veau corse a la particularité d'être plus rouge que les autres espèces. Elle le doit au système d'élevage en plein air.

Le veau s'accommode de diverses manières :

Sous forme d'escalope (forestière, florentine), de côtelette.

On le laisse mijoter en sauté aux olives, en ragoût de pommes de terre et carottes, en osso bucco.

On frit son foie. On sort du four un beau rôti...



## ■ Pour aller plus loin...

[http://www.odarc.fr/Filieres\\_animales\\_\\_bovine\\_page\\_118\\_3,161.htm](http://www.odarc.fr/Filieres_animales__bovine_page_118_3,161.htm)

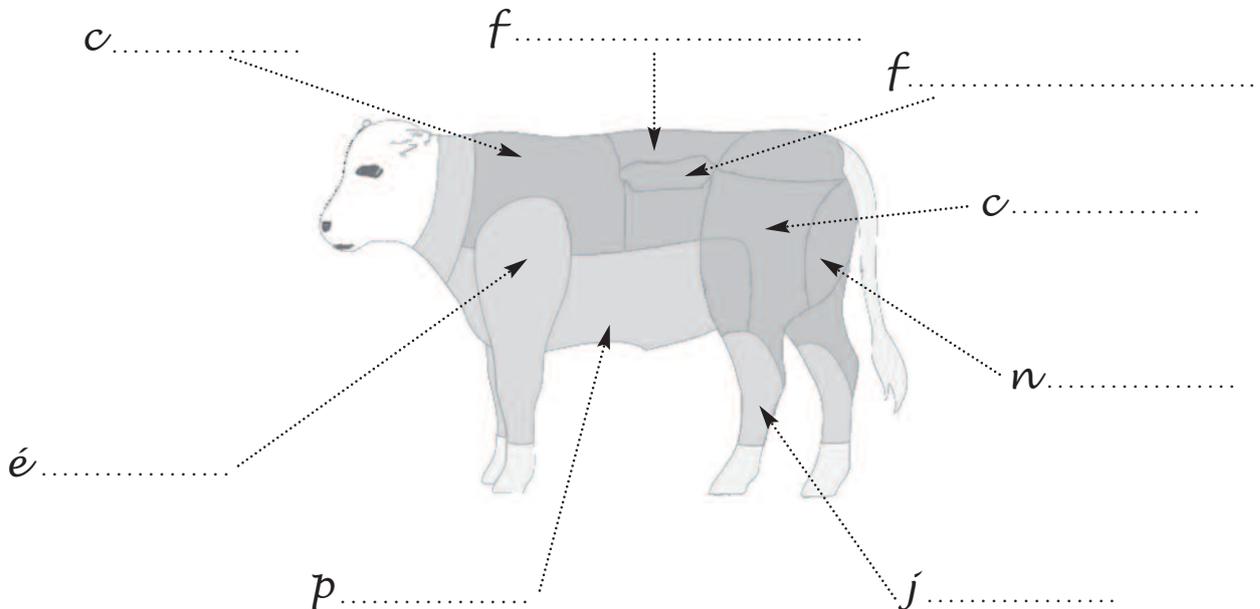
# Le veau corse

Elève

## ■ Activité I

Écris le nom des parties du veau sur l'image

filet - cuisseau - côtes - poitrine - noix - épaule - jarret - filet mignon



## ■ Activité II

Écris la bonne appellation sous les définitions

bœuf - jeune bovin - veau - génisse

**jeune vache n'ayant pas encore eu de veau**

.....

**taureau castré**

.....

**ANIMAL AYANT ENTRE 8 ET 12 MOIS**

.....

**animal de moins de 8 mois**

.....

## ■ Activité III

Complète le nom des sigles ayant trait au veau corse

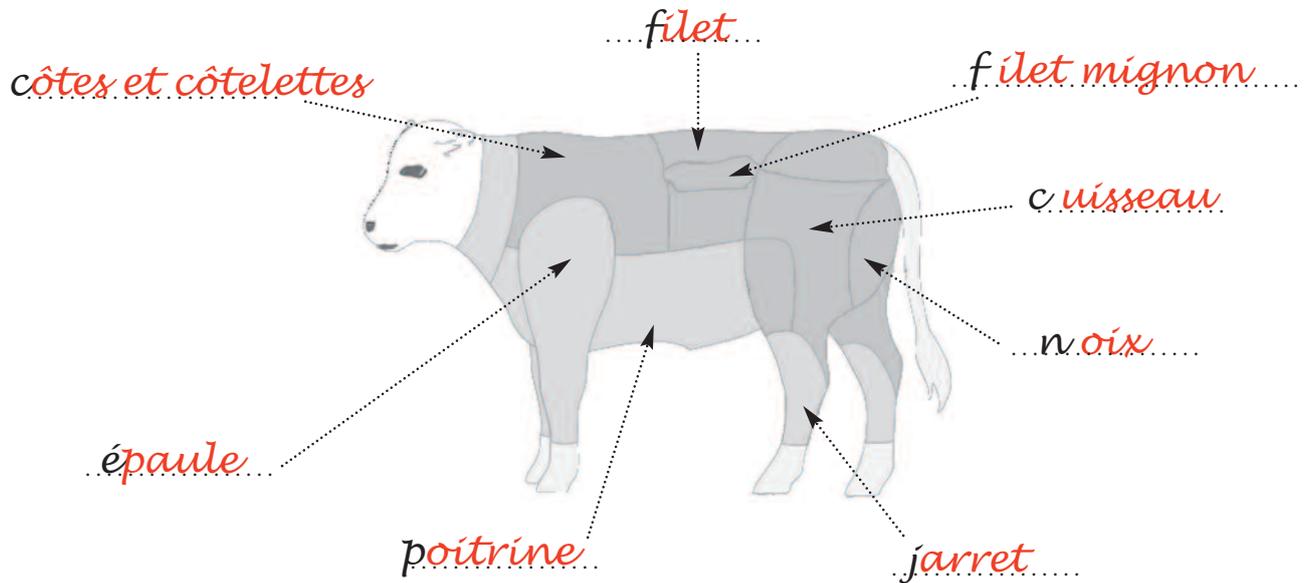
C \_ \_ \_ C \_ \_ C C \_ \_ \_

C \_ \_ \_ C \_ \_ \_

# Le veau corse

Correction

## ■ Activité I



## ■ Activité II

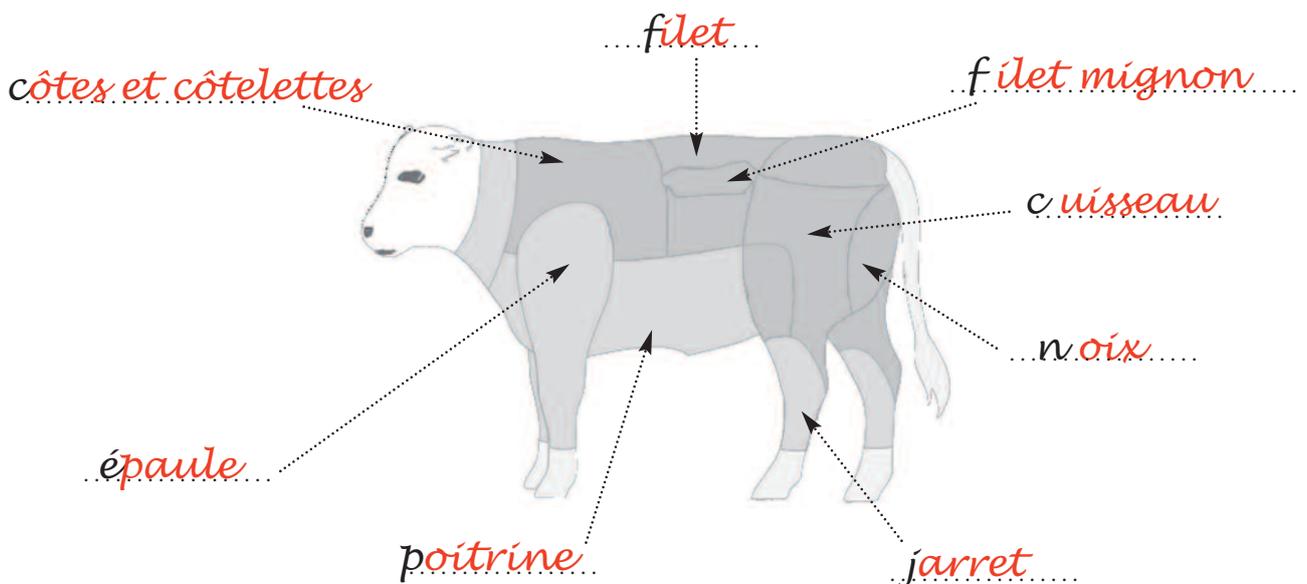
*génisse - veau - bœuf - jeune bovin*

## ■ Activité III

CORSICARNE - CORSICA VACCAGHJI



## ■ Activité I



## ■ Activité II

*génisse - veau - bœuf - jeune bovin*

## ■ Activité III

CORSICARNE - CORSICA VACCAGHJI

# L'agneau et le cabri

Maître

## ■ Cartes d'identité

### L'agneau

**Nom scientifique :** *Ovis aries*

**Nom corse :** *agnellu*

**Famille :** ruminant de la famille des Bovidés, sous-famille des Caprinés, genre *Ovis*

#### Caractéristiques :

La brebis corse fait partie, comme la brebis sarde, de la famille des races laitières méditerranéennes.

Son origine est très ancienne. Elle a été façonnée au cours des siècles par des conditions de climat et d'élevage pastoral très spécifiques.

Son alimentation est basée sur l'utilisation de l'herbe. De manière traditionnelle, les bergers optimisent l'aptitude de la brebis à puiser sur ses réserves corporelles en période de disette et à reprendre sa production au printemps.

Son alimentation est basée sur l'utilisation de l'herbe. De manière traditionnelle, les bergers optimisent l'aptitude de la brebis à puiser sur ses réserves corporelles en période de disette et à reprendre sa production au printemps. Avec l'évolution de l'agriculture, les modalités d'élevage se sont diversifiées

Les éleveurs jouent sur le désaisonnement pour répondre à des marchés variés. Ainsi, les agnelages peuvent débuter en septembre dans la Plaine Orientale tout en restant plus tardifs en montagne. Ou bien, être regroupés en octobre chez les livreurs et décalés en novembre chez les transformateurs fermiers et les éleveurs de montagne.

La traite s'arrête en juin pour les éleveurs livrant leur lait à des laiteries. Elle peut se poursuivre pendant l'été, dans les élevages qui transhument, l'éleveur transformant alors son lait en transhumance ou en montagne pour une clientèle estivale.

5 mois sont nécessaires à une brebis pour faire un agneau. L'agnelage produit 1 à 2 petits par an.

Les professionnels de la filière laitière cherchent à garantir et favoriser la qualité et la traçabilité de l'agneau de Corse, du producteur au consommateur, grâce à une carte d'identité fermière.

Forte de 200 adhérents, l'AREO (Association régionale des Éleveurs Ovins) est engagée dans les processus de certification « label rouge » et « IGP (Identification Géographique Protégée) « Agneau de lait de Corse - Agnellu di Corsica » répondant au cahier des charges suivant : de race corse ; né et élevé en Corse ; nourri exclusivement au lait maternel ; abattu non sevré entre 30 et 45 jours ; d'un poids compris entre 4.7 et 7 kg.

Les exploitations ovines se répartissent ainsi : 19% dans le Pays ajaccien, 18% en Balagna, 16% dans le Centre de Corse, 11% dans la Plaine orientale, 10% dans le Taravu/Valincu/Sartenais et 8% en Castagniccia/Mare à monti/Pays bastiais.



# Le cabri

**Nom scientifique :** *Capra aegagrus f. hircus*

**Nom corse :** *caprettu*

**Famille :** minant de la famille des bovidés, sous-famille des Caprinés

## Caractéristiques :

Caractérisée par sa rusticité, ses facultés d'adaptation à l'environnement corse et son aptitude à valoriser les terrains difficiles, la chèvre corse a depuis toujours donné son lait, son poil pour les manteaux (*u pilone*) et les cordes (*a funa*), jusqu'à ses cornes pour les couteaux et les instruments de musique (*a pifana*).

En Corse, par tradition le cabri naît au mois de novembre. A l'instar de la brebis, une chèvre mettra 5 mois pour mettre bas 1 à 2 chevreaux. Il s'agit de cabris de lait commercialisés pour les fêtes de fin d'année.

Les tout premiers jours, les bergers doivent veiller à ce que les petits têtent afin qu'ils profitent du colostrum. Cette substance, produite par la mère dans les premières heures suivant la naissance du cabri, est en effet riche en éléments nutritifs permettant au petit de lutter contre les infections.

Les cabris mâles seront tués en priorité. On gardera une vingtaine de femelles comme chevrettes de renouvellement; elles seront choisies en fonction des qualités laitières de leur mère.

Le cabri est élevé et nourri 4 à 6 semaines « sous la mère ».

L'élevage en zone de montagnes donne au cabri son authenticité et ses qualités.

Les fêtes de fin d'année sont l'occasion de mettre en valeur les produits de la filière avec notamment le cabri qui représente entre 20 et 30 % du revenu du chevrier corse.



## ■ Consommation

Incontournables à Pâques, les gigots et souris d'agneau feront vos délices, rôtis, imprégnés d'arômes d'herbes du maquis ou de miel.

Une préparation en sauce à base de poitrine ou d'épaule d'agneau agrémentée de panzetta et poivrons enchantera votre palais. Rapides à griller ou à frire, quelques côtelettes saupoudrées d'aromatiques essences transcenderont une purée maison.



Plat traditionnel de Noël, le cabri possède une finesse et une saveur incomparables.

On le sert principalement rôti, le gigot accompagné de quelques pommes de terre ou de légumes de saison.

Mais on l'appréciera tout autant mijoté en ragoût.

## ■ Pour aller plus loin...

<http://www.odarc.fr/modules.php?name=Sections&sop=viewarticle&artid=87&mmg=3,163>

Avant de traiter cette fiche, tu  
dois avoir pris connaissance de  
la fiche « Maître »

# L'agneau et le cabri

Elève

## ■ Activité I

Explique les mots suivants :

le colostrum : .....

la transhumance : .....

sevré (ée) : .....

une souris d'agneau : .....

## ■ Activité II

Associe les propositions au petit animal correspondant



***cabri***

***agneau***

***brebis***

***chèvre***

***agnelage***

***mise bas***

***Noël***

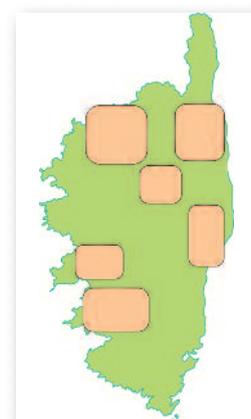
***Pâques***



## ■ Activité III -

Numérote ces régions de Corse de 1 à 6, en fonction de leur nombre d'exploitations ovines

Les exploitations ovines se répartissent ainsi :  
19% dans le Pays ajaccien, 18% en Balagna,  
16% dans le Centre de Corse, 11% dans la Plaine orientale,  
10% dans le Taravu/Valincu/Sartenais  
et 8% en Castagniccia/Mare à monti/Pays bastiais.



# L'agneau et le cabri

Elève

## ■ Activité I

Explique les mots suivants :

le colostrum : *première substance que tète l'agneau ou le cabri*

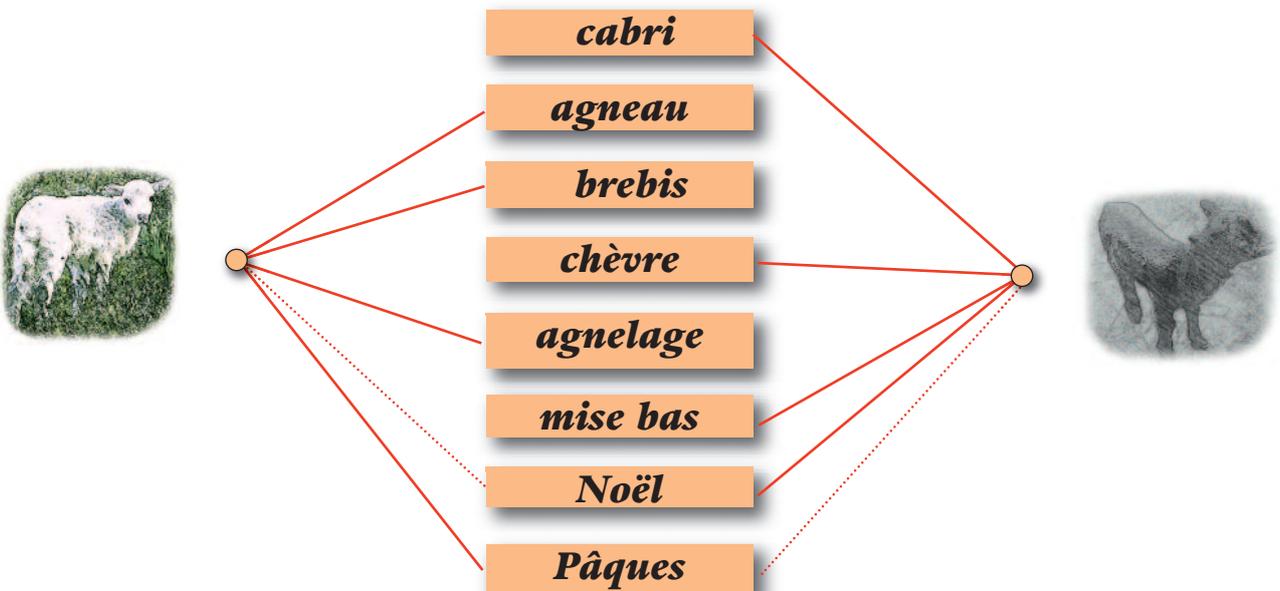
la transhumance : *quand le bétail change de lieu de pâturage, suivant la saison*

sevré (ée) : *se dit d'une bête qui ne tète plus sa mère*

une souris d'agneau : *morceau de gigot qui entoure le tibia arrière de l'agneau*

## ■ Activité II

Associe les propositions au petit animal correspondant



## ■ Activité III -

Numérote ces régions de Corse de 1 à 6, en fonction de leur nombre d'exploitations ovines

Les exploitations ovines se répartissent ainsi :  
19% dans le Pays ajaccien, 18% en Balagna,  
16% dans le Centre de Corse, 11% dans la Plaine orientale,  
10% dans le Taravu/Valincu/Sartenais  
et 8% en Castagniccia/Mare à monti/Pays bastiais.



Imprimé en France  
© CNDP - CRDP de Corse - 2012  
Dépôt légal : novembre 2012  
Éditeur n° 86 620  
Directeur de la publication : Jean-François CUBELLS  
N° ISBN : 978 286 620 304 7  
Achévé d'imprimer sur les presses de  
l'imprimerie Horizon - 13420 Gémenos