



Fiche d'Analyse d'une Séquence filmée

Le produit observé : par exemple « Le Champagne »

Items	Observations	Mots Clefs	Définition
Historique	Histoire de la région (éléments essentiels) et origines du produit concerné	Sous cette rubrique il est important de demander à l'élève de noter les mots clefs employés le plus souvent par les producteurs : Exemple : « Le vin tranquille », caudalie...	L'élève conduira ici une recherche en autonomie, complétée par les apports du professeur qui aura également enrichi sa réflexion sur le sujet en s'appropriant les informations fournies dans la rubrique « plus d'information sur cette vidéo »
Caractéristiques Géographiques	Positionnement de la région par rapport au territoire national, et du lieu de production par rapport à la région. Caractéristiques du terroir. Importance économique du produit, au plan régional, national. Liens avec les différents labels. Par exemple « AOC »		
Connaissance du produit	<ul style="list-style-type: none"> - Caractéristiques. - Éléments permettant de comprendre pourquoi un produit donné (Exemple : le champagne) ne peut être fabriqué que sur un lieu géographique bien déterminé. - Comparaison avec des produits identiques mais issus de zones géographiques différentes (Ex : foies gras de l'Est et du Sud-Ouest) 		



Items	Observations	Mots Clefs	Définition
Les principes de fabrication	Identification des principales étapes d'élaboration et des différentes techniques mises en œuvre pour sa fabrication		
L'Analyse sensorielle	Établir des liens entre l'observation et les compétences acquises dans un cadre scolaire. Évaluer l'importance de cette mesure pour décrire le produit, améliorer sa qualité, le commercialiser...		
La commercialisation	<ul style="list-style-type: none"> - Arguments formulés par les producteurs - Techniques de vente mises en œuvre lors du service effectué dans les établissements de restauration - Relation client - Nécessité de bien connaître le produit pour le vendre - Prise de conscience de la fonction de commercialisation 		

Ce travail d'analyse peut être conduit au cours d'une séance par différents groupes d'élèves dont l'action sera centrée sur un produit donné.

Exemple:

- ✓ un groupe analyse la partie consacré au Champagne,
- ✓ un autre le foie gras, un autre le Baba Au Rhum.

En fin de séance chaque rapporteur doit être capable de retransmettre à l'ensemble de la classe les informations consignées sur cette fiche.

Cette proposition d'exploitation pédagogique est transposable aux autres régions.

Merci par vos productions de contribuer à enrichir la réflexion collective.

Envoyer vos propositions à [Serge Raynaud](#)