

## Ça bouge en France !

Thèmes

### LE SITE DE LA COTE D'AZUR

France, francophonie,  
langue française

Niveau A2

#### Concept

Les activités ci-dessous s'adressent aux apprenants s'intéressant à la France touristique et à ses régions et proposent des pistes pour organiser un séjour en fonction de ses goûts. Elles seront réalisées en situation d'auto-apprentissage ou en cours si l'enseignant/tuteur dispose d'une salle multimédia dans son établissement ou d'une salle équipée d'un vidéoprojecteur et d'un ordinateur connecté à internet.

#### Contenu du site

Pour accéder au site « Ça bouge ! Provence-Alpes-Côte d'Azur », allez sur le site <http://cabouge.tv5monde.com> et cliquer sur Provence-Alpes-Côte d'Azur (PACA).

#### Quatre rubriques :

- 1) *Vidéo principale* : 1 reportage de 3 minutes sur la région. Le reportage est ponctué de témoignages qui illustrent des aspects touristiques et culturels particuliers à la Provence-Alpes-Côte d'Azur.
- 2) *Vidéos bonus* : 10 reportages montrent des villes et des artisanats locaux. Ils comprennent des témoignages de spécialistes présentant des produits locaux et expliquant des techniques de fabrication locales spécifiques à cette région.
- 3) *Photos* : au nombre de 20, elles montrent des vues emblématiques de la Provence-Alpes Côte d'Azur.
- 4) *Repères* : 5 entrées – *Géographie, Identité, Tourisme et culture, Personnalités, Médias* - regroupent des informations chiffrées et répertorient des lieux et sites emblématiques.

#### Contenus et durée des 10 vidéos :

##### 1. La Côte d'Azur, 1'30" Mots clés : Art de vivre / Art et culture / Nature / Sport

Ce reportage présente la région Côte d'Azur. On y voit des images des villes de Nice, de Grasse avec son musée de la parfumerie, d'Antibes avec ses plages, du parc aquatique Marineland avec ses dauphins, de Vallauris, de son musée Picasso et des cours de céramique, des gorges de Daluis réputées pour leurs torrents où l'on peut faire du rafting.

##### 2. Que sont devenus les parfumeurs ?, 3'16" Mots clés : Art et culture / Industrie / Métiers

Présentation de l'institut de parfumerie de Grasse, du métier de créateur de parfums appelé "nez" ainsi que de la production des fleurs et de l'évolution économique des marchés concernant les produits aromatiques comme les parfums, mais aussi les arômes alimentaires.

### **3. Objets trouvés, 2'10"** Mots clés : *Art de vivre*

Inventaire à la Prévert des objets perdus déposés à la mairie de Saint-Raphaël. La gardienne des lieux témoigne et présente des objets plus ou moins surprenants.

### **4. La poire de Sarthe, 1'26"** Mots clés : *Patrimoine / Gastronomie / Flore*

Le village de Lajavie fête la poire Sarthe, une petite poire à cuire utilisée pour faire du sirop au vin ou de la confiture. Elle fait partie du patrimoine de la région.

### **5. Le woofing, 2'02"** Mots clés : *Art de vivre / Agriculture / Environnement*

Présentation et explication du woofing, système d'échange pratiqué dans des fermes biologiques. Le contrat est : 4h de travail en échange du gîte et du couvert. Ainsi Joseph, jeune Tchèque est venu chez Kena pour l'aider dans l'élevage de chèvres et la fabrication de fromages. Ils témoignent tous les deux.

### **6. Le Jasmin de Grasse, 1'55"** Mots clés : *Nature / Industrie / Création / Métiers*

Reportage sur la cueillette du Jasmin et sur le travail de cueilleur ; sur les techniques d'extraction et la fabrication de l'Absolu de jasmin servant au célèbre parfum Chanel n°5.

Les 4 reportages suivants font partie de la collection « Destination Goûts ».

### **7. Les calissons à Aix-en-Provence, 3'36"** Mots clés : *Art de vivre / Gastronomie / Métiers*

Découverte de la confiserie du Trésor spécialisée dans la fabrication des calissons, pâtisserie locale. Un cuisinier nous fait entrer dans les secrets de leur fabrication, présente la recette et leur origine.

### **8. L'huile d'olive d'Alziari à Nice, 3'01"** Mots clés : *Art de vivre / Gastronomie / Métiers*

Visite d'un des derniers moulins traditionnels P. & N. Alziari à Nice. Le gérant nous explique la méthode pour fabriquer de l'huile d'olive dans ces moulins. Ensuite visite de la boutique Alziari en plein centre-ville, présentation des différentes huiles vendues en magasin et de l'évolution des goûts des clients.

### **9. Un confiseur à Nice, 3'10"** Mots clés : *Art de vivre / Gastronomie / Métiers*

Visite de la confiserie Florian et de l'atelier de fabrication des gourmandises aux pétales de fleur cristallisés. Historique des premiers pastillages, compositions de fleurs sucrées dans les repas royaux. Présentation de la fabrication des bonbons acidulés et des goûts à la mode pour ces mêmes bonbons.

### **10. Les éleveurs de chèvre, 3'23"** Mots clés : *Art de vivre / Gastronomie / Artisanat / Métiers*

Un jeune couple a quitté son métier à la ville pour la campagne et l'élevage de chèvres de Savoie, race en voie de sauvegarde, et la fabrication de fromages aux goûts différents.

## Transcription

---

Cliquez [ici](#) pour accéder à la transcription.

## Notes culturelles

---

**La Riviera** : nom donné par les étrangers à la côte méditerranéenne et que les Français désignent par le nom de **Côte d'Azur**. C'est en 1888 qu'est créé le nom « Côte d'Azur ». Elle devient le rendez-vous recherché de l'élite mondiale d'abord pendant l'hiver, puis l'été. La Belle Époque témoigne d'un art de vivre inscrit dans le patrimoine de la Côte d'Azur. La beauté des paysages de la côte, jointe au climat ensoleillé fait de cette région un haut lieu de tourisme international jalonné de stations balnéaires comme la ville de Saint-Tropez, très prisé par les stars, les VIP du monde entier et connu également pour le Festival du film international se déroulant chaque année en mai dans la ville de Cannes.

**La Provence :** à ne pas confondre avec le nom la *province* qui représente toute la France continentale exceptés Paris et sa banlieue. La *Provence* est l'ancien nom d'une province française correspondant aujourd'hui à la région administrative *Provence-Alpes-Côte d'Azur*, dite *PACA* et comprenant 6 départements : les *Alpes-de-Haute-Provence*, les *Hautes-Alpes*, les *Alpes-Maritimes*, les *Bouches-du-Rhône*, le *Var*, le *Vaucluse*.

## Objectifs des parcours

---

- Objectifs culturels :
  - découvrir une région française, la Côte d'Azur.
  - découvrir certaines activités et produits locaux de la Côte d'Azur.
- Objectifs pragmatiques :
  - comprendre des informations générales sur des activités et produits locaux.
  - réclamer et décrire quelque chose.
  - rédiger un courriel et le texte d'une brochure touristique.
  - concevoir un programme de visites et convaincre quelqu'un.
- Objectifs linguistiques :
  - revoir le passé composé, les prépositions, les expressions de lieux.
  - étudier un lexique thématique.

## Déroulement des activités

---

### Mise en route

---

Avant de faire visionner la vidéo « *Ça bouge en France ! – PACA 1'30* » aux apprenants, leur demander s'ils connaissent la région Côte d'Azur, et faire un remue-méninges sur ce qu'évoque pour eux le nom Côte d'Azur :

*Connaissez-vous la Côte d'Azur ? À quoi pensez-vous quand vous entendez ce mot ? À quels lieux, quels sites touristiques, quels loisirs, quels produits pensez-vous ?*

Variante : Si ce nom évoque peu de choses aux apprenants, apporter une carte de France ou leur demander d'aller directement sur le site et à partir de la carte de France, de cliquer sur la « région PACA ».

Demander aux apprenants de situer le sud de la France avec la mer Méditerranée et la région Provence-Alpes-Côte d'Azur (dite PACA) et de localiser les villes de Nice, Cannes, Antibes, Marseille et Grasse par rapport à Paris.

Cela pourra donner l'occasion de revoir les prépositions de lieu.

Sites :

- <http://cabouge.tv5monde.com> > Côte d'Azur > Photos

- informations sur la région : <http://www.franceguide.com> > La France et ses régions > Riviera Côte d'Azur ou Provence-Alpes-Côte d'Azur.

## Introduction à la visite du site de la Côte d'Azur

---

Visionnage de la première vidéo avec le son.

Avant d'inviter les apprenants à réaliser les différents parcours, introduire la visite du site en demandant à toute la classe de visionner la vidéo « *Ça bouge en France ! – PACA 1'30* ». Ce film permettra aux apprenants d'avoir les prérequis culturels minima nécessaires à la connaissance de la région PACA (surtout s'ils n'ont aucune représentation de cette région) et servira d'entrée aux différents parcours ; cette première vidéo donnera ainsi un cadre contextuel aux activités concernant les « Photos » et les rubriques « Repères ».

Renvoyer ensuite les apprenants aux vidéos suivantes afin qu'ils découvrent des spécificités locales de la région PACA à travers les différents parcours. Constituer des groupes de travail.

Faire réaliser l'activité 1 en 3 étapes.

Pistes de corrections / Corrigés :

1. 1 - Nice 2 - Grasse 3 - Antibes 4 - Vallauris 5 - les gorges de Daluis
2. a. Nice. b. Les gorges de Daluis. c. Le parc aquatique Marineland. d. Vallauris. e. Grasse.  
f. la Côte d'Azur.
3. a/2 - b/3 - c/4 - d/1 - e/4

## Trois parcours de découverte du site

---

Les apprenants devront réaliser les 3 parcours. Ils feront le parcours 1 ou 2 dans l'ordre qu'ils désirent et termineront obligatoirement par le parcours 3. Les faire travailler à 2. Passer dans les groupes pendant le travail de recherche pour les aider dans leur navigation sur le site.

## Parcours 1 : Quelques informations sur la Côte d'Azur

Ce parcours permet de travailler la compréhension écrite et des indices culturels textuels et iconiques à travers des photos touristiques. Les objectifs de ce voyage virtuel dans les régions sont principalement culturels, le but est de développer les connaissances des apprenants en civilisation.

Avant tout visionnage, faire lire les consignes des activités à réaliser afin de vérifier si elles sont bien comprises.

### Objectifs :

- Objectif culturel : connaître les spécificités d'une région touristique.
- Objectifs pragmatiques :
  - situer et identifier la région Côte d'Azur,
  - écrire un courriel.
- Objectif grammatical : réviser le passé composé.

Pistes de corrections / Corrigés :

### Activité 1

1. Provence-Alpes-Côte d'Azur 2. L'Italie 3. Les Alpes 4. La Méditerranée 5. Le Rhône

### Activité 2

	Vrai	Correction
1 - La région PACA se compose de 7 départements.		De 6 départements
2 - Sa population est en dessous des 5 millions.	X	
3 - La langue régionale est l'occitan ou langue d'oc.	X	
4 - Le musée Picasso se trouve dans la ville de Cannes.		Dans la ville d'Antibes
5 - La ville de Nice accueille chaque année un carnaval.	X	
6 - Le footballeur Zinedine Zidane a vécu dans cette région.	X	
7 - L'huile de tournesol est produite sur la Côte d'Azur.		C'est l'huile d'olive.
8 - On pratique le ski alpin dans les montagnes les Pyrénées.		Dans les Alpes
9 - Saint-Tropez est une île.		C'est une ville.
10 - Le Festival de cinéma a lieu à Marseille.		À Cannes

### Activité 3

1 C – 2 E – 3 I – 4 D – 5 B – 6 G – 7 A – 8 J – 9 H – 10 F

De .....

A .....

Objet : .....

Bonjour .....,

*J'ai passé le week-end dernier à Nice et j'ai fait plein de choses.*

*Le matin, j'ai visité la cathédrale Saint-Nicolas. À midi, j'ai mangé à la terrasse d'un café. La nourriture était délicieuse.*

*L'après-midi, je suis allé (e) me promener sur les plages de la Baie des Anges et j'ai pris un bain de mer. Après j'ai fait du jogging sur la promenade des Anglais. J'ai regardé une ancienne affiche du carnaval de Nice, mais je ne me suis pas déguisé (e) parce que maintenant il n'y a pas de carnaval à Nice, c'est en février. Vraiment je me suis bien amusé (e). C'était un week-end formidable.*

*À bientôt. Amitiés.*

## Parcours 2 : Découverte d'un lieu et d'une activité

Le parcours 2 permet de travailler la compréhension orale et les indices visuels culturels véhiculés par deux vidéos. L'image permet de donner un premier sens et aide à la compréhension orale en montrant ce dont on parle.

### Objectifs :

- Objectif culturel : connaître un lieu particulier et une activité locale.
- Objectifs pragmatiques :
  - comprendre la description d'un lieu et d'une activité,
  - réclamer et décrire un objet perdu,
  - rédiger une brochure touristique publicitaire.
- Objectif lexical : étudier quelques mots autour du thème des objets trouvés.

Pour chaque vidéo, faire observer le titre inscrit sous les reportages et leur demander de faire des hypothèses sur le sujet du film qu'ils vont visionner.

Faire lire les questions avant tout visionnage.

### Activité 1

Faire visionner avec le son la vidéo intitulée « *Objets trouvés* ».

Pistes de corrections / Corrigés :

A) Réponse libre

B)

1. Elle s'occupe d'objets perdus.
2. Un écran plasma, un casque de moto, une hache à manche jaune, des clés, des téléphones portables, cartes d'identité, permis de conduire, passeports, cartes bancaires, tickets de magasins, des cachets de méthadone (drogue) une fausse alliance en or.
3. Les clés, les téléphones portables et les papiers d'identité.
4. Pour qu'on leur donne de l'argent. Des personnes font tomber une fausse alliance en or et disent qu'ils n'ont pas le temps de la rapporter aux objets trouvés et demandent en échange une petite pièce de monnaie.
5. Ils rapportent des portefeuilles et l'argent.

### Activité 2

Le but est de travailler quelques mots de vocabulaire autour de la thématique de la vidéo à savoir la perte, le vol et l'argent.

Pistes de corrections / Corrigés :

1. perdre, trouver ; 2. malhonnête, honnête ; 3. une pièce de monnaie, un billet de banque ;
4. un portefeuille, un porte-monnaie ; 5. voler, rendre ;

### Activité 3

Le but de cette activité est de travailler une écoute plus fine et de transcrire quelques mots de manière à réfléchir aux relations phonie/graphie.

Pistes de corrections / Corrigés :

A) " Alors là **je pense** que c'est **50/50**. Tout le monde n'est pas **honnête** Forcément, on **garde ce qu'on a** Je pense à mon avis que c'est la mentalité. "

b) Réponse libre.

## Activité 4

Pour réaliser le dialogue, demander aux apprenants de donner à leur personnage un trait particulier qui permettra une prise de parole différenciée : colère, surdité, mauvaise humeur du jour, tic de langage ou physique, bégaiement. Ce trait particulier est communiqué à l'apprenant et seulement à lui juste avant son intervention. Chaque groupe d'apprenants-spectateurs reçoit une consigne particulière d'observation : emploi des temps, pronoms, lexique approprié à la situation et intonation/ attitude adaptée au trait particulier. Pour la correction, demander aux apprenants-spectateurs s'ils ont remarqué des erreurs, puis les corriger ensemble.

## Activité 5

Visionner la vidéo intitulée « *le woofing* ».

Le contexte de ce reportage est relativement simple. On peut également travailler sous forme de grille de repérage (dite grille de Quintilien) : Où, qui, quoi et comment ?

Activité transversale éventuelle : demander aux apprenants de rechercher l'origine du mot anglais woofing avec leur professeur d'anglais.

Pistes de corrections / Corrigés :

- Kena pratique depuis 30 ans le "woofing" ; elle accueille des personnes qui travaillent dans sa ferme et en échange les loge et les nourrit.
- Joseph est tchèque.
- Un toit et le couvert (= un logement et de la nourriture).
- Il travaille 4 heures par jour et gagne 19 € par jour et 100 € par semaine.
- Des aliments biologiques, pas de viande.
- Des cours de français.
- Le woofing est un système d'échanges, un contrat contre 4h de travail quotidien on est logé et nourri gratuitement.
- Réponse libre.

## Activité 6

Complétez le texte de la brochure touristique ci-dessous pour une agence de voyages pour donner envie aux étrangers de pratiquer le Woofing en France dans le massif des Alpes sur la Côte d'Azur. Faire compléter le texte de la brochure par deux photos de leur choix

Pistes de corrections / Corrigés :

Venez visiter la Côte d'Azur sans dépenser d'argent, venez vivre dans les Alpes de Provence  
Les paysages y sont magnifiques  
Faites du woofing. C'est un système d'échanges très intéressant... vous travaillez 4 heures par jour dans la nature, vous êtes dans une ferme dans la nature et vous vous occupez de chèvres et faites des fromages.  
Et en échange, vous **êtes logé et nourri** et vous **apprenez** le français gratuitement.  
..... (production libre)

## Parcours 3 : Visite libre

### Objectifs :

- Objectif culturel : visiter un site et prendre connaissance de reportages touristiques sur une région.
- Objectifs pragmatiques :
  - présenter une activité ou une spécialité régionale à la manière d'un guide,
  - concevoir un programme de visites touristiques.
- Objectifs linguistiques :
  - travailler l'expression de la conviction,
  - employer le lexique thématique pour parler d'une région.

Il s'agit d'une visite libre. Laisser les apprenants se promener dans les « Vidéos bonus » durant 10 minutes en leur donnant la consigne suivante :

*Vous avez 10 minutes environ pour vous promener parmi les Vidéos Bonus. Mettez-vous par 2, choisissez une vidéo et complétez sa fiche.*

### Activité 1

Ils remplissent la fiche de visionnage correspondant aux vidéos qu'ils ont choisies.

Puis faire une mise en commun. Chaque binôme imprime sa fiche de visionnage et la donne aux autres groupes afin qu'ils réunissent les informations relevées dans la vidéo que chaque groupe aura visionnée. Ils se serviront de ces fiches pour organiser le programme de visites à l'activité 3.

### Activité 2

Cette activité permet de travailler l'expression orale. Le jeu de rôle est l'épreuve principale de production orale du DELF A2, et doit être préparé sans que la présentation ne soit écrite.

Cette activité s'inscrit dans un contexte de communication orale. Les étudiants doivent justifier leur choix et décrire une spécialité de la Côte d'Azur.

Pistes pour l'évaluation de la production orale :

	A2	<A2
Adéquation des actes de parole.		
Capacité à gérer l'échange.		

Morphosyntaxe.		
Lexique.		
Phonétique/fluidité.		

### Activité 3

Avant la rédaction de la lettre, il est recommandé que l'apprenant donne bien les différentes informations.

La rédaction du programme de visites donnera lieu à une évaluation de la part de l'enseignant.

Pistes pour l'évaluation écrite du niveau A2 :

<b>Adéquation de la production</b>	<b>adapté</b>	<b>non adapté</b>
Rituel de la correspondance type programme.		
Capacité à informer.		
Articulation du texte.		
<b>Compétence linguistique</b>	<b>A2 ou &gt;A2</b>	<b>&lt; A2</b>
Morphosyntaxe.		
Lexique.		

## Transcriptions

---

### **Vidéo 1 : La Côte d'Azur (1'30'')**

*Mots clés : Art de vivre / Art et culture / Nature / Sport*

#### **Voix off**

Aujourd'hui, on passe la journée sur la Côte d'Azur !

*Nice*

#### **Voix off**

À Nice, course matinale sur la promenade des Anglais pour un réveil iodé.

*Grasse*

#### **Voix off**

Respirez à fond. À Grasse, si vous avez du nez, passez par le musée international de la parfumerie, histoire d'aiguiser votre flair et de jouer les apprentis parfumeurs dans les ateliers du musée.

*Antibes*

#### **Voix off**

Envie d'un bain de mer quand le soleil est au zénith ? Hum ! ça sent bon le monoï sur les plages d'Antibes ! Marre de jouer les cachalots échoués sur le rivage ? Allez voir les orques et les dauphins de Marineland.

*Vallauris*

#### **Voix off**

Dans l'après-midi, prenez le frais au musée Picasso de Vallauris et devenez, comme le maître, le roi du linoléum.

#### **Un élève**

Enfin, c'est la première fois que je fais ça, il suffit de bien suivre les instructions et après ça va tout seul...

*Gorges de Daluis*

#### **Voix off**

Et en fin de journée, initiez-vous au rafting pour une folle descente dans les gorges de Daluis.

#### **Voix d'un instructeur**

Allez, on paye en avant, allez !

#### **Voix off**

Fourbus ? Alors, rendez-vous cours Saleya à Nice pour une soirée-terrasse bien méritée !

#### **Un jeune Niçois**

L'été, y a plein de monde, c'est festif...

#### **Voix off**

Et pour les amateurs de musique, le Nice jazz Festival ou les Plages électroniques de Cannes.

#### **Un touriste étranger**

Je suis australien.

#### **Trois touristes étrangers**

Bonne nuit, Nice est jolie !

#### **Voix off**

Eh oui, ça bouge sur la Côte d'Azur !

## Vidéo 2 : Que sont devenus les parfumeurs ? (3'16")

Mots clés : Art et culture / Industrie / Métiers

### Voix off

Alex est venu de Californie pour réaliser son rêve : il veut intégrer le monde très fermé des nez. Dans cette école, 10 élèves venus du monde entier mémorisent plus de 250 odeurs avant d'apprendre à créer des parfums.

### Un professeur

Qu'est-ce que tu as en note de tête, là ?

### Alex

Ben... C'est de la bergamote. Après il y a un côté rosé.

### Voix off

C'est à Grasse, il y a 7 ans, que le Syndicat national de fabricants de produits aromatiques a créé son institut. Grasse compte une des 4 écoles françaises qui forment et placent les créateurs de demain.

### Un professeur

Être « nez », c'est être avant tout un artiste puisque le « nez » peut s'apparenter au musicien ou au peintre ; c'est de la création.

### Voix off

La création, les nez l'ont puisée dans la nature, dans le pays grassois. Rose de mai, tubéreuse, lavande, jasmin, tout pousse sur ce territoire situé entre mer et montagne. Fleuron du patrimoine local, les champs de fleurs constituent une attraction touristique.

### Un producteur

En 1953, nous étions 5000 producteurs de plantes à parfum. Aujourd'hui, nous sommes, on va dire, 25 en rose et une dizaine en jasmin.

### Voix off

Un inexorable déclin dû à la mondialisation. Dans cette exploitation, la plus importante de Grasse, le jasmin se négocie autour de 40 euros le kilo ; il en faut 800 pour créer 1 litre de concentré. Résultat : le jasmin grassois est 20 fois plus cher que le jasmin indien.

### Une jeune femme

Les grands grands parfumeurs vont garder les productions grassoises d'exception pour leur création. Mais beaucoup vont préférer des fleurs de l'étranger, parce qu'elles sont bien sûr moins chères, ou des parfums de synthèse.

### Voix off

Malgré tout, la France représente 15 % du marché mondial de la parfumerie dont la moitié vient de Grasse. Les parfums, la société Robertet connaît bien. Installée à Grasse depuis un siècle et demi, elle compte 1000 employés dans le monde, dont la moitié sur la Côte d'Azur. Voilà 40 ans, elle a pris le virage des arômes alimentaires ; et c'était bien vu : le parfum est partout dans les produits d'entretien et dans les produits cosmétiques.

### Un représentant de la société Robertet

Il y avait un créneau, il y avait un marché, il y avait des possibilités de développement ; et ça représente aujourd'hui près de la moitié du chiffre d'affaires de Robertet.

### Voix off

Et c'est au Plan de Grasse que Robertet s'apprête à se lancer dans les produits biologiques et à investir 25 millions d'euros dans une nouvelle usine. Au total, le bassin grassois compte 70 entreprises. Un savoir-faire reconnu par l'État qui a créé un pôle de compétitivité

## **Un représentant du pôle de compétitivité**

On peut toujours dire que Grasse est la capitale mondiale du parfum. En tout cas, moi, je dirais plutôt que c'est le berceau de la parfumerie moderne et joue un rôle très important dans l'économie de la parfumerie et des arômes alimentaires.

## **Voix off**

Avec une école formant les créateurs de demain, avec des productions de fleurs exceptionnelles et des entreprises leaders sur le marché mondial, Grasse conserve toute sa notoriété. Mais avec des normes européennes toujours plus contraignantes, la profession est en constante évolution et toujours à la recherche de nouveaux marchés.

## Vidéo 3 : Objets trouvés (2'10")

Mots clés : Art de vivre

### Voix off

Mais qui a bien pu perdre cet écran plasma ? Ce casque de moto ? Qui a pu égarer cette énorme hache à manche jaune ? Avec le rush estival, une foule d'objets perdus s'entasse au sous-sol de la mairie de Saint-Raphaël.

### La femme en charge de l'inventaire des objets trouvés

Le plus souvent on perd maintenant les clés et les portables. Ensuite, vous avez les cartes d'identité, et les permis de conduire, les papiers courants et les passeports.

Là vous avez des cartes bancaires, une carte d'identité, une clé, diverses cartes, des tickets, des tickets de magasins, un permis de conduire.

### Voix off

Rajoutons à l'inventaire, une note crapuleuse avec ses cachets de méthadone, et une fausse alliance en or en cuivre poinçonné.

### La femme

Ceci est une alliance qui n'a aucune valeur. Elle est soit en laiton ou en cuivre. Ce sont des personnes de l'Est qui les font tomber devant des touristes ou des personnes d'un certain âge. Ils les font tomber, ils les ramassent devant la personne et leur disent qu'ils n'ont pas le temps d'aller la ramener aux objets trouvés et s'ils pouvaient en contrepartie leur donner une petite pièce.

### Voix off

De l'arnaque en sorte ?

### La femme

Voilà, c'est une arnaque.

### Voix off

Et ça marche ?

### La femme

Ça marche.

### Voix off

Nous apprendrons ici qu'il reste des citoyens honnêtes rapportant même les billets de banque.

### La femme

Il arrive qu'on ait de l'argent. Oui, oui, bien sûr. Il y a des gens honnêtes qui trouvent des portefeuilles et qui ramènent les papiers avec l'argent à l'intérieur. Ça arrive. C'est rare, mais ça arrive.

### Voix off

Mais il reste difficile de distinguer ce qui est perdu de ce qui est volé. Mathieu, quant à lui, avance un pourcentage.

Entre perte et vol, qu'est-ce qu'on peut faire comme proportion, on ne sait pas ?

### Mathieu, serveur dans un bar sur la plage

Alors là je pense que 50/50. Tout le monde n'est pas honnête. Donc forcément, on garde ce qu'on a et dès qu'on trouve, je pense qu'à mon avis c'est la mentalité d'aujourd'hui.

### Voix off

À Saint-Raphaël, 360 objets ont été perdus cette année.

Nous avons nous-mêmes remarqué cette serviette bleue abandonnée, ces valises rouges délaissées et une demoiselle à la recherche de son haut de bikini.

Dans un an et un jour, celui qui l'a trouvé en sera l'heureux propriétaire, été ou pas, c'est la loi.

## Vidéo 4 : La poire de Sartheau (1'26'')

Mots clés : Patrimoine / Gastronomie / Flore

### Voix off

« Sauvons nos fruits locaux », c'est avec ce slogan que le petit village de Lajavie fête la poire Sartheau. Un fruit ancien, oublié, qui fit naguère la réputation de la commune. Au début du siècle, des centaines de vergers de pommes et de poires existaient.

À 88 ans, Paul se souvient

### Paul

Tous les jours, tous les jours, ils venaient passer devant, là, avec la récolte, 3, 4 machins avec des petites camionnettes qui ramassaient les fruits et les portaient à Marseille ou à Nice, surtout à Marseille.

### Voix off

La Sartheau faisait également le bonheur des confiseurs d'Apt. Car cette petite poire n'a l'air de rien, mais elle n'a pas son pareil à condition de savoir comment la préparer.

### Une femme en tablier blanc

C'est une poire à cuire qu'on ne trouve pas facilement. Et donc quand on l'a, il faut savoir s'en servir, quoi. On en fait au sirop, au vin ou en confiture. Délicieuses, goûtez-les.

### Voix off

Cette manifestation bon enfant a pour but de faire redécouvrir ce patrimoine oublié.

### Une autre femme témoigne

Elles font partie d'un patrimoine, d'un patrimoine biologique, donc vivant, et, une fois que ces variétés disparaissent, c'est à tout jamais. Et ce patrimoine, il est aussi porteur de savoir-faire, d'usage, c'est-à-dire ces variétés, elles correspondaient à des besoins, à des utilisations précises dans chaque région. Et c'est important de garder aussi toute cette mémoire liée aux variétés.

### Voix off

Le mieux pour éviter la disparition des variétés anciennes : permettre leur plantation. Des pépiniéristes ont été sensibilisés. Aujourd'hui, il est à nouveau possible de planter des « Sartheau », par exemple.

## Vidéo 5 : Woofing (2'02")

Mots clés : Art de vivre / Agriculture / Environnement

### Voix off

Dans ce petit paradis des Maures, le temps de vie est rythmé par celui des animaux de la ferme. Il est 8 heures, c'est l'heure de la traite.

### Kena

Tu vas chercher les chèvres ?

### Voix off

Lui, c'est Joseph et, elle, c'est Kena. Il y a 30 ans, elle décide de changer de vie. Elle est une des premières à se lancer dans le « woofing ». Le « woofing », c'est d'abord un système d'échanges.

### Kena

Le contrat, c'est nourri-logé, contre 4 heures de coups de main. Il apprend et, bientôt, il sera complètement formé et il pourra partir.

### Voix off

Joseph est tchèque. Il a trouvé ici un toit, le couvert et une famille. Et dans ce laboratoire, il fabrique les 19 fromages quotidiens de l'exploitation. C'est assez peu ; par semaine, cela représente environ 100 euros. Kena vend ses fromages biologiques dans un très célèbre restaurant de Saint-Tropez, un restaurant où l'on raconte encore aujourd'hui que, dans les folles années, il y avait deux grandes figures, Brigitte Bardot et Kena.

### Kena

Ma vie, elle est consacrée à une vie authentique, à faire des bonnes choses pour autrui, à bien nourrir mon prochain, de toutes les façons, aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur, parce que, ici, c'est un très beau lieu, comme vous avez pu le voir, c'est un paradis.

### Voix off

Le moment du repas est un moment essentiel pour les « woofers ». Au menu, pas de viande, mais des aliments biologiques. Et comme l'organisation est internationale, c'est aussi le temps des cours de langue.

### Dialogue à table, entre Kena et Joseph

Tu les as vus les renards, hier ?

.....

Il y en a plein, tu as vu. Ils sont grands déjà, pas petits, pas bébés. Ils sont grands déjà.

### Voix off

Il n'est pas étonnant qu'en ces temps de crise, le « woofing » se développe. Marginal, il y a 30 ans, il compte aujourd'hui 450 fermes biologiques adhérentes.

Kena peut se dire, là-haut sur son rocher, qu'elle n'aura pas été généreuse pour rien.

## Vidéo 6 : Le jasmin de Grasse (1'55")

Mots clés : Nature / Industrie / Création / Métiers

### Voix off

Cette jolie fleur blanche est certainement, avec la rose de mai, la fleur la plus précieuse de la Côte d'Azur. Depuis quelques jours, la cueillette du jasmin a commencé dans la région grasseoise. Une course contre la montre pour les cueilleurs qui sont payés 20 euros par kilo sachant qu'il faut 8000 fleurs de jasmin pour ramasser un kilo en 2 heures de temps.

### Un cueilleur avec une casquette : Joseph Mul

C'est un métier qui est pénible parce qu'on est tout le temps coupé en deux. Donc, ça fait très mal aux reins. Et puis après, il faut la dextérité. Donc, il faut un certain temps, il faut, disons, une bonne année de cueillette pour revenir la deuxième année et arriver à gagner bien sa vie.

### Voix off

Une saison de cueillette qui dure 100 jours jusqu'à l'automne. Chaque année, Joseph Mul ramasse environ 17 tonnes de fleurs, des fleurs de jasmin destinées uniquement à la société Chanel avec qui il est en contrat pour la fabrication du célèbre Chanel N° 5, un produit qui manifestement ne connaît pas la crise.

### Joseph Mul

De toutes les manières, le N° 5 reste toujours le parfum le plus vendu au monde, reste toujours à la première place. À travers les âges, il a toujours été à la tête. Je ne vois pourquoi ça ne continuerait pas.

### Voix off

La fleur de jasmin, ramassée le matin, est traitée directement dans l'atelier d'extraction voisin. Une extraction par solvant organique qui permet à la sortie d'obtenir de l'absolu.

### Homme tenant un flacon d'absolu

Alors, ça, c'est l'absolu de « jasmin pays de Grasse » ; c'est ce qui rentre dans la composition du parfum, les fleurs que vous avez vu ramasser. C'est avec ces fleurs-là, une fois qu'on les a extraites, d'abord au solvant, et ensuite à l'alcool, on arrive à ce produit-là.

Et pour faire 1 kilo de ce produit-là, il faut 700 kilos de fleurs, c'est-à-dire 1400 heures de ramassage.

### Voix off

Aujourd'hui, les cultivateurs de jasmin du pays de Grasse produisent 65 litres d'absolu par saison à 30 000 euros le litre.

Un produit de qualité, rare et précieux, qui explique sûrement le succès du célèbre Chanel N° 5 depuis 1921.

## Vidéo 7 : Les calissons à Aix-en-Provence (3'36")

Mots clés : Art de vivre / Gastronomie / Métiers

### Voix off

Destination le sud de la France au bord de la Méditerranée. Nous partons en Provence. C'est au cœur de la campagne aixoise dans une vieille bastide blanche qu'il faut chercher pour découvrir la confiserie du Trésor, l'une des 6 fabriques autorisées à produire des calissons d'Aix, une appellation à l'origine très contrôlée.

### José Hospital du Trésor

On a fait une charte. C'est-à-dire, on ne peut utiliser pour faire du calisson d'Aix uniquement du melon dit le Cantalou de Cavaillon, et on ne peut utiliser que de l'amande de la CE et du bassin Méditerranée.

### Voix off

José Hospital s'est spécialisé dans la fabrication de la gourmandise en losange, il y a 21 ans. En Provence, le calisson est une pâtisserie précieuse que l'on offre en souvenir, ou le petit plaisir en fin de repas.

Mais revenons en cuisine ; melon confit, amandes, écorces d'oranges, tout est broyé pour obtenir cette belle pâte homogène. José va maintenant confectionner la royale, c'est le glaçage blanc du calisson.

### José

Ça, c'est du sucre glace. Le fait de le passer au tamis, c'est pour lever le sucre cristallisé qui n'a pas été broyé.

### Voix off

Tamisez soigneusement et ajoutez du blanc d'œuf déshydraté. La préparation part ensuite au malaxeur pour une vingtaine de minutes, le temps de monter la machine qui dessine les calissons.

### Voix off

L'emporte-pièce, la matrice pour mouler les calissons.

### José

Maintenant, c'est comme ça, il y a 90 % qui est fait à la machine, mais il faut savoir quand même qu'avant, on faisait tout à la main.

### Voix off

La pâte est découpée en larges portions, puis enfournée dans le cylindre de la presse.

### José

Là, la pâte est directement dans la machine. Maintenant, on va tout mouler. Ça va aller relativement vite.

### Voix off

Et voilà ! 45 calissons sont moulés par plaque. José glisse une feuille de pain azyme.

### José

Alors, voilà, la feuille qui est dessous que je viens de retirer et que je mets dessous, c'est l'hostie.

### Voix off

On récupère la royale bien malaxée.

### José

On lève le surplus, on lisse.

### Voix off

Et on nappe le sommet des calissons de ce sucre liquide. Chaque geste est minutieusement étudié pour être effectué à la chaîne. La fabrique des frères Hospital est restée très authentique.

**José**

Voilà le nappage. Il faut que vous sachiez qu'il y a des machines qui sont encore plus évoluées que celle-ci. Et après on le fait cuire un quart d'heure à 110 degrés.

**Voix off**

Les origines du calisson restent assez mystérieuses. Selon certains, il s'agit d'un gâteau religieux. Pour d'autres, ce serait une gourmandise de cuisinier amoureux d'une reine.

**José**

Tous les petits gâteaux secs étaient séchés au soleil sur des cannisses, des petites clés en cannisse. Donc, cannisse, calissons.

**Voix off**

4800 calissons comme ceux-ci seraient fabriqués avec notre bloc pâte, à déguster chaud si vous en avez l'occasion.

**José**

C'est très appétissant.

**Voix off**

Enfin, sachez que la dernière tendance, c'est le calisson coloré et celui parfumé à la figue. À ramener en priorité lors de votre prochain passage en Provence.

## Vidéo 8 : L'huile d'olive ALZIARI à Nice (3'01")

Mots clés : Art de vivre / Gastronomie / Métiers

### Voix off

Nous sommes toujours sur les bords de la Méditerranée. Direction maintenant la Côte d'Azur, le long de la baie des Anges.

Cette bâtisse est l'un des derniers moulins traditionnels de Nice ; l'huile d'olive Alziari y est pressée depuis le 19e siècle.

### Gilles Piot

Les producteurs déposent le matin leurs olives et ensuite on va les broyer pendant environ 3 heures, 3 heures et demie, donc sur ces meules de pierre ; et les producteurs récupéreront leur huile le soir.

### Voix off

C'est la méthode génoise qui est employée. Les olives sont écrasées par la meule de pierre ; on ajoute ensuite de l'eau bien fraîche ; l'huile peut être écumée en surface.

### Gilles Piot

L'huile par différence de densité va se retrouver à la surface. On va alors prendre et récupérer cette pulpe gorgée d'huile. On va la récupérer en surface et la mettre dans des récipients.

### Voix off

La pulpe restante est pressée une seconde fois pour extraire encore un peu d'huile supplémentaire ;

### Gilles Piot

À l'intérieur de ce que l'on appelle des scourtins qui peuvent être en fibre de coco ou en plastique comme c'est le cas ici, on en superpose 4 ou 5 ; et on presse ; et on récupère, ici, l'huile à l'intérieur de ce petit bassin.

### Voix off

L'huile d'olive de Nice est réputée dans toute l'Europe en particulier celle issue d'une variété spéciale appelée « Cailletier ».

### Gilles Piot

Elle a un goût très particulier, c'est sans doute, je vais sans doute être un peu chauvin, sans doute l'une des meilleures olives de table qui existent sur tout le pourtour de la Méditerranée, sur les 120 variétés existantes.

### Voix off

Et la voici, cette olive « Cailletier », l'olive de Nice si appréciée des amateurs. En plein centre-ville, la boutique Alziari ne désemplit pas. Pour préciser ce succès, année après année, Gilles Piot mise toujours sur le même assemblage d'olives et ne révèle jamais leur provenance.

### Gilles Piot

Ne demandez jamais à un vigneron comment il procède pour faire ses assemblages ; ça, c'est une question qui est forcément sans réponse.

### Voix off

Et comme le vin, l'huile d'olive se goûte, se déguste.

### Gilles Piot

Mâchez bien comme un vin, vous allez voir les arômes, soufflez par le nez, les arômes qui vont apparaître.

Il y a très longtemps, les anciens aimaient les huiles très corsées ; mais de plus en plus les gens recherchent de la douceur et de la finesse.

**Voix off**

Seules les olives noires sont utilisées pour faire de l'huile ; et leur degré de maturité influence l'amertume du précieux élixir.

**Gilles Piot**

On préfère, sur le Comté de Nice et notamment chez nous, on préfère les huiles fruitées, douces, c'est-à-dire des olives, et des huiles, principalement faites à partir d'olives très mûres, à la différence de certaines huiles qui sont faites à partir d'olives moins mûres, d'où cette expression « fruité vert » qui donne des huiles un petit plus épicées, un petit plus corsées.

**Voix off**

Aujourd'hui, le palais des gastronomes a changé. Côté goût, la mode est aux huiles parfumées ou aromatisées à la noisette, aux champignons, ou à la framboise. Côté forme, c'est le spray ou le goutte-à-goutte qui ont les faveurs des visiteurs. Pour les puristes, la maison Alziari propose aussi les huiles d'olive des 7 grandes AOC françaises, à déguster nature.

## Vidéo 9 : Un confiseur à Nice (3'10")

Mots clés : Art de vivre / Gastronomie / Métiers

### Voix off

Destination les bords de la Méditerranée à quelques pas de Nice, nous allons sur les hauteurs, à Tourrettes-sur-Loup, un petit coin de fraîcheur dans l'arrière-pays niçois.

La confiserie Florian est installée à Pont du Loup depuis 1849, une région propice autour de Grasse où les agrumes et les fleurs poussent à profusion. Ici, les ateliers de la fabrique sont ouverts aux visiteurs.

Première gourmandise : les pétales de fleur cristallisés au sucre.

### Frédéric Fuchs, PDG confiserie Florian

Entre le moment où l'on cueille la fleur et le moment où on la traite en usine, il faut environ 24 heures maximum, parce qu'après la fleur commence à faner. Donc, nous, ensuite, on peut encore la garder un petit peu, on peut l'humidifier, on peut la garder encore, on va dire, une journée. Donc, il faut vraiment la traiter sur 2 jours.

### Voix off

Les pétales sont triés, enduits de gomme arabique pour devenir collants, et poudrés de sucre glace.

### F. Fuchs

Ici, c'est l'étuve. Donc, c'est ici que l'on vient faire sécher nos fleurs pour ensuite obtenir les fleurs cristallisées. Il faut environ 60, 70 degrés.

### Voix off

Après 2 jours de cette espèce de sauna, nos pétales sont placés dans une candissoire, c'est une cuve où les fleurs cristallisent dans du sirop sucré.

### F. Fuchs

Au 19e siècle est apparu ce qu'on appelle les pastillages. C'est-à-dire on présentait sur les tables, sur les banquets royaux, on présentait des pastillages, c'est-à-dire des compositions de fleurs sucrées. C'est comme ça qu'est apparu réellement la fleur et le sucre dans les grands repas.

### Voix off

Autre curiosité pour les gourmands, voici l'atelier des bonbons acidulés.

De l'eau, du sucre et du glucose à faire frémir sur le feu comme du caramel. Le liquide bouillant est versé sur cette plaque refroidissante et forme un magma sucré facile à travailler. La pâte est coupée et refroidie puis passée dans ces cylindres afin de former des dizaines de petits bonbons à la rose. Dernière étape : les friandises sont recouvertes de sucre acidulé dans ce mélangeur.

### F. Fuchs

Actuellement, le goût à la mode, c'est le bonbon au coquelicot par exemple.

Nous fabriquons depuis toujours du bonbon à la rose. Depuis quelques années, on fait à la violette, on fait au jasmin. Et maintenant, on fait du bonbon au coquelicot. Et après, on fait tous les arômes classiques de fruit, comme à la fraise, à l'abricot, au citron, à la framboise. Ça, ce sont des goûts classiques qu'aiment les enfants.

### Voix off

Le produit roi ici, c'est le confit à la rose et les fleurs cristallisées. Mais Frédéric Fuchs, le petit-fils du créateur des confiseries Florian, se lance aujourd'hui dans une nouvelle gamme de gourmandises aux fleurs.

### F. Fuchs

Puisque la fleur a un goût quand même sucré. On mélange le sucré salé et on fait, par exemple, une moutarde qui a le goût de la violette. Alors, bien sûr, c'est le goût salé qui prédomine, mais on a un goût de violette en ajout avec le goût épicé.

### Voix off

Moutarde à l'ancienne à la violette, pâte d'olives au confit de rose à grignoter en mise en bouche sur de petits toasts. À découvrir également toute la gamme de liqueurs et d'apéritifs floraux.

## Vidéo 10 : Les éleveurs de chèvre (3'23")

Mots clés : Art de vivre / Gastronomie / Artisanat / Métiers

### Voix off

Destination la route Napoléon. Nous partons dans les montagnes, les Hautes-Alpes, à une vingtaine de kilomètres de Gap, dans le petit village de Sigoyer. Dans les Alpes du Sud, le bonheur est dans le pré. C'est ce qu'ont pensé Pierre et sa compagne, Christine, quand ils ont décidé de quitter leur travail d'infirmier à la ville pour se lancer dans l'élevage de chèvres.

### Christine

Oui, on a choisi de prendre plusieurs races de chèvres dans un premier temps, pour notre ferme pédagogique. Et puis, on s'est aperçu, donc, que le lait de ces chèvres était d'une qualité différente les unes des autres ; ça nous permettait, au niveau du fromage, d'avoir des goûts différents aussi également.

### Pierre

Tous les matins, on regarde. Elles vont « gueuler » un peu parce que c'est le moment de la traite. Donc, elles attendent que ça.

On se retrouve donc avec 5 races représentatives des races françaises qui, certaines, sont des races qui sont en voie de sauvegarde, notamment les chèvres de Savoie qui commencent à être un peu tirées d'affaire qui ont encore de soutien au niveau génétique.

### Christine

Ici, vous avez une chèvre de Savoie, une belle chèvre de Savoie. Elle est... elle a un beau gabarit ; elle a aussi, si vous regardez bien, le poil long. C'est aussi une chèvre commune. À la base, c'est la race qui a engendré les Alpines.

### Pierre

D'abord, elles ont toutes des caractéristiques de rusticité. Donc, nous, on cherche la rusticité de la chèvre. Donc, du coup, c'est vrai que ces races qui étaient mises un peu de côté parce qu'elles produisaient moins, elles étaient moins productives, et bien, elles reviennent à la surface. Et, en fait, même nous, en travaillant avec, on s'aperçoit que, bien, effectivement, on a moins de lait, mais par contre c'est des chèvres qui sont plus résistantes, qui sont plus adaptées aussi aux massifs.

### Pierre

Voilà, donc là, vous avez la production, donc, d'environ 2 mois et demi. On a donc plusieurs catégories de fromages, donc, là, vous avez, donc, ce qu'on appelle les céüsons.

Donc, là, on voit que c'est un céüson qui est tout juste affiné qui commence juste à passer en demi-sec. Et ensuite, donc quand on arrive sur un stade sec... ça, c'est une pyramide cendrée. Donc, la cendre, c'est un des plus vieux modes de conservation donc en France qui était utilisé autant pour la charcuterie que pour les fromages. Ça permet de garder un fromage un petit peu plus longtemps et qu'il s'affine un peu différemment.

### Voix off

Aujourd'hui, nos fromagers descendent à un salon de producteurs locaux pour proposer un petit apéritif spécial fromage de chèvre.

### Pierre

Pour nous, c'est l'occasion de faire voir, un petit peu, tout ce qu'on fait en fromagerie. Et puis, c'est l'occasion, aux gens qui ne nous connaissent pas, de pouvoir faire goûter nos produits.

### Voix off

Finalement, Pierre et Christine ne changeraient leur nouvelle vie de fermier pour rien au monde.