

CASPOGGIO

I. LES ENVIRONS

1) Reconnais-tu ces villages ? Au choix : Caspoggio - Chiesa - Lanzada - Primolo



2) Donne le n° de l'illustration

Carrière de serpentine

Centrale hydroélectrique

Disgrazia

Funivia (téléphérique)

Lac Palù

Piste du soleil (Caspoggio)

Piste « Nana »

Pizzo Scalino

Télesiège



1



2



3



4



5



6



7



8



9

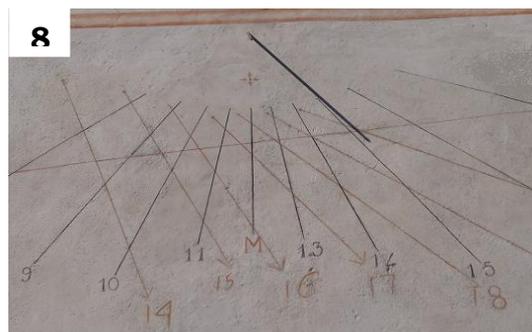
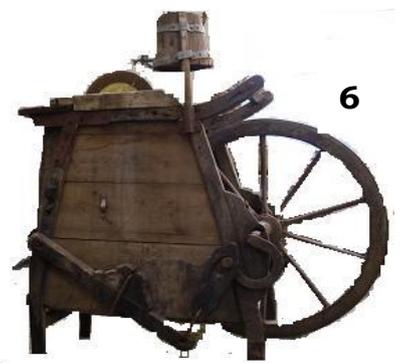
II. CENTRO STORICO (CENTRE HISTORIQUE)

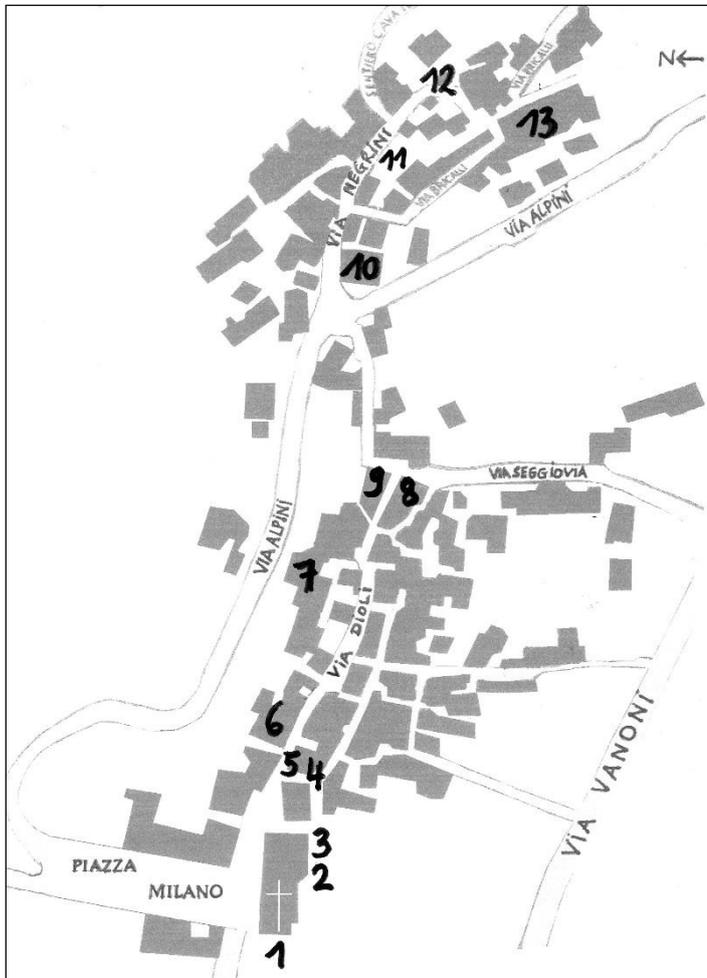
Voici quelques points de repère

Pour chacun d' eux

- 1) donne le n° de la photo
- 2) relie au(x) commentaire(s) qui le concerne(nt) (A, B, ...)
- 3) situe l'endroit sur le plan

	Photo n°	commentaires	Plan n°
CADRAN SOLAIRE			
ECUSSON			
FRESQUE			
GRANGE			
LAUZE(S)			
LAVOIR			
MESURES			
PIERRE OLLAIRE			
PINOCCHIO			
RÉMOULEUR et sa CHARRETTE			
SAINT ROCH			
TRUNA			





10

11



12

13

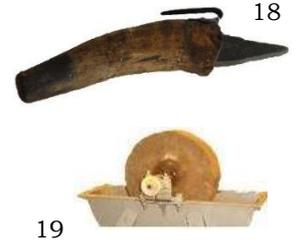
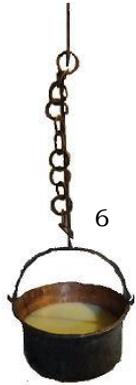


- A. C'est là que les premières familles s'installèrent à Caspoggio, il y a 500 ans.
- B. Sur le plan incliné, on frottait le linge avec brosse et savon.
- C. L'ombre de la tige indique l'heure.
- D. Au 14^e siècle, il a soigné les malades atteints de la peste.
- E. Le foin qui s'y trouvait, c'était de l'herbe séchée pour nourrir le bétail durant l'hiver.
- F. La peinture devait être appliquée tant que l'enduit était encore frais (« a fresco »)
- G. Caspoggio signifierait « les maisons (case) sur le coteau (sul poggio) »
- H. Il passait de village en village pour aiguiser tous les objets tranchants (couteaux, ciseaux, haches ..)
- K. Il y avait un écoulement d'eau pour empêcher la meule de chauffer.
- L. Garçon espiègle dont le nez s'allongeait chaque fois qu'il mentait (écrit par Carlo Collodi)
- M. Roche tendre (vert-gris) qui peut être sculptée ou creusée en marmite.
- N. Ces « tuiles » sont en serpentinite (pierre extraite à Chiesa)
- P. Avant l'invention du mètre (1791), on mesurait en bras. Un bras avait une longueur de 67 cm.
- R. Il était parti en pèlerinage à Rome.
- S. C'est une ancienne technique déjà utilisée à Pompéi (il y a 2000 ans)
- T. Ces petits rectangles métalliques sont destinés à retenir la neige, car c'est un bon isolant.
- U. Les « fenêtres » sont des troncs disjoints, pour laisser passer l'air.
- V. Aux pieds, il porte des galoches, car la semelle en bois l'isole du froid.
- W. Un chien lui apportait un bout de pain et lui léchait la plaie.
- X. Les issues de ces « ruelles » donnaient directement accès aux alpages.
- Y. Les pigments utilisés étaient d'origine naturelle (plantes, animaux, terre, pierres ...)
- Z. On y avait aménagé un système de pédale et de courroies pour faire tourner la meule.

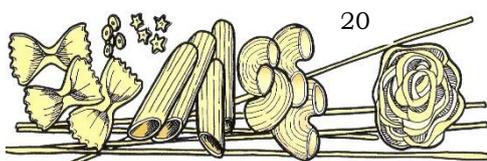
AU MUSEE DU PATRIMOINE (CHIESA)

1. DES OBJETS DE LA VIE QUOTIDIENNE (autrefois) Complète avec le n° de l'illustration.

1) Le seigle : du grain au pain.



Avec les céréales, on faisait aussi des pâtes . Avec la farine de maïs, on préparait la polenta et avec la farine de sarrasin, on faisait des pizzoccheri



Avec le soc d'une charrue attelée à un mulet , la terre était labourée. On semait des graines, notamment du seigle . Lors des moissons, en août, on coupait les épis avec une faux . Pour garder le tranchant, on avait passé la lame sur une meule et une pierre à aiguiser pendait à la ceinture, dans une corne de vache. Le seigle était mis en gerbes puis en meules avec une fourche pour sécher. Il fallait battre les épis avec un fléau . On séparait le grain de la balle, en secouant dans un van . Parfois, on avait un tarare (ventilateur mécanique) pour récolter le grain. Les grains, amenés au moulin, étaient écrasés par une meule pour avoir de la farine. Pour râper le fromage, on avait son « moulin » . Pour faire du pain, la boule de pâte était mise au four à bois , avec une pelle . On avait rassemblé les braises avec une raclette . Lorsque le pain était cuit, on le retirait avec une pique . Plus tard, le pain étant devenu trop dur, on l'émiettait avec une râpe . On pouvait ainsi épaissir le potage. Une marmite en pierre ollaire pendait toujours à une crémaillère , au-dessus du feu.



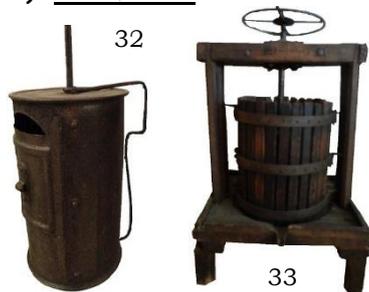
2) Le lait



On prenait un seau et, assis sur un passet attaché à la ceinture, on allait traire la vache, au cou de laquelle pendait une clarine . On filtrait le lait avec une passoire (des branches d'épicéas au-dessus du trou retenaient les impuretés). Le lait reposait pendant une nuit dans une cuvette et le matin, la crème surnageait. On la mettait dans une baratte pour faire du beurre. Pour avoir des mottes, on le mettait dans un moule . Le lait et le fromage étaient transportés à dos d'homme dans une « cadula » .



3) Des fruits



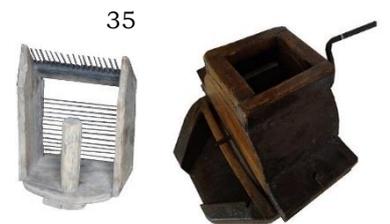
Le raisin était cultivé en terrasses.

Lors des vendanges, on mettait les grappes dans une hotte et on les mettait dans un pressoir pour en extraire le jus (qui se transformerait en vin)

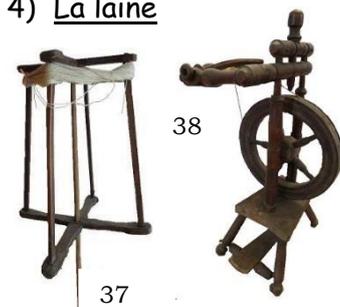
Les fruits des bois, dont les myrtilles qui étaient cueillies avec un peigne , étaient mis dans un presse-fruits .



Les châtaignes pouvaient être grillées en mettant un torrificateur dans les braises.



4) La laine



Au printemps, le mouton était tondu avec des forces . Cette laine brute contenait du suint et des impuretés. Elle était alors lavée au torrent, séchée au soleil, puis démêlée avec une carde , et filée au rouet . Ces fils étaient rassemblés en écheveaux sur un dévidoir .



5) La nuit



On s'éclairait avec un quinquet .

Le lit était en bois ; on avait aplani les planches avec une varlope .

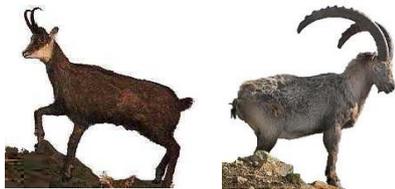
Pour réchauffer les lits, on y plaçait une bassinoire . Elle contenait des braises et, pour ne pas brûler les couvertures, on la mettait dans un moine .



2. LE COIN DU TAXIDERMISTE

Reconnais-tu ces animaux ? Au choix : aigle - autour - belette - blaireau - bouquetin - chamois - chouette effraie - chouette hulotte - corbeau - écureuil - gélinotte - hérisson - hermine - hibou - lagopède (perdreix des neiges) - lièvre variable - marmotte - pic - renard - tétras-lyre .

De bons grimpeurs alpins



.....

Des oiseaux typiques



.....

Des rapaces diurnes (yeux sur le côté) / nocturnes (yeux de face)



.....

Un prédateur



.....

Des mustélidés



.....

Ils se camouflent



.....

Il hiverne



.....

Ils hibernent



.....

HIBERNATION DE LA MARMOTTE

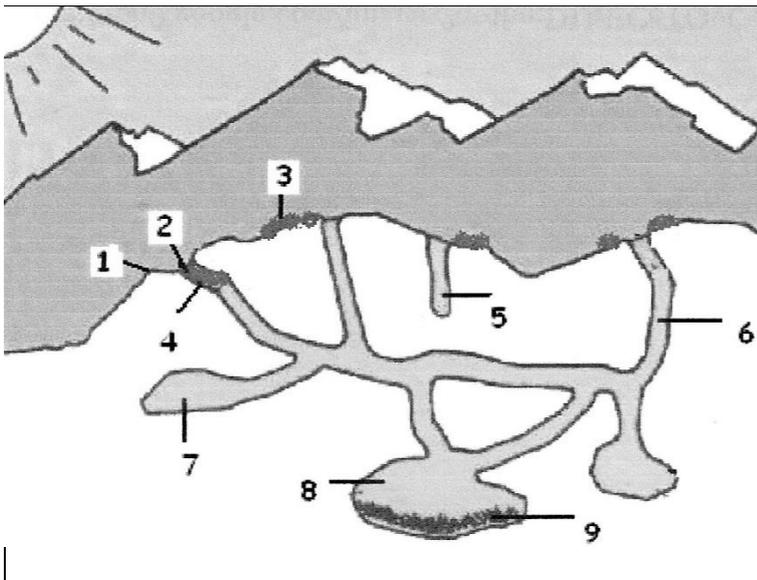


1. Économie d'énergie → diminution des fonctions vitales.

Choisis : de 6 à 3 - de 30 à 2 - de 38 à 5 - de 120 à 20

- La température du corps passe °C
- Le rythme cardiaque passe pulsations par minute.
- La fréquence des inspirations passe fois par minute.
- Le poids du corps passe kg

2. Le terrier



Indique en quel numéro du croquis se trouve

- bouchon
- chambre principale
- entrée principale
- foin
- galerie de descente
- latrines
- monticule de déblais
- terrasse (guet - baignade)
- tuyau de fuite

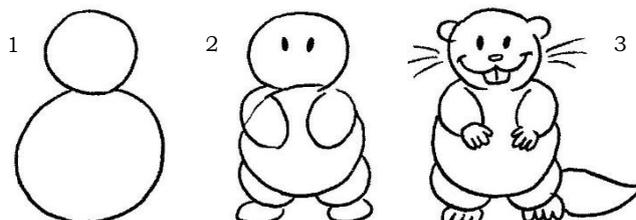
3. Une année de la vie d'une marmotte

J	F	M	A	M	J	J+	A	S	O	N	D
	1									1	
			2								
						3					
				4							
					5						
						6					
							7				
								8			
									9		

A quel numéro correspond chacune de ces périodes ?

- | | | |
|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> accouplement | <input type="checkbox"/> fenaison (couper et sécher l'herbe) | <input type="checkbox"/> naissance des petits |
| <input type="checkbox"/> allaitement | <input type="checkbox"/> hibernation | <input type="checkbox"/> prise de poids (en mangeant bcp) |
| <input type="checkbox"/> entrée dans le terrier | <input type="checkbox"/> jeux - siestes | <input type="checkbox"/> réveil |

4. Dessine une marmotte



A toi !

BALADE A « CHIESA IN VALMALENCO »

I. LE VIEUX CHIESA

illustration commentaire

BIBLIOTHEQUE				
BLASON				
CASA CABELLO				
FONTAINE				
FRESQUE				
GRANGE				
LAVOIR				
LAUZE(S)				
MURET				
PIZZO SCALINO				
RUELLE				
TRUNA				



Commentaires :

1. Dans cette boîte, on peut déposer ou emprunter un livre.
2. Le passage, les portes, les fenêtres sont étroits, pour garder la chaleur en hiver.
3. La peinture était appliquée sur un enduit encore frais (« a fresco »)
4. Pic qui culmine à 3233 m, caractérisé par son sommet de forme pyramidale (faces triangulaires)
5. Sur les bords inclinés, on frottait le linge avec brosse et savon, puis on le rinçait.
6. Il est fait en pierres sèches : les pierres étaient posées les unes sur les autres, sans ciment.
7. On y puisait l'eau potable puisqu'il n'y avait pas d'eau courante dans les maisons.
8. Un rameau d'olivier (à gauche), symbole de paix, et de chêne (à droite), symbole de force.
9. Ces « tuiles » sont en serpentine, pierre extraite des carrières de Chiesa.
10. Espace couvert donnant accès à quelques habitations.
11. Le foin qui s'y trouvait, c'était de l'herbe séchée.
12. On y voit des saints (André, Antoine, Joseph) entourant Marie et Jésus.
13. Grâce à ces constructions, la terre était retenue et permettait de cultiver de petits espaces.
14. Cette technique est très ancienne (il y a 2000 ans, les murs de Pompéi en étaient couverts)
15. Les « fenêtres sont des troncs (ou planches) disjoints, pour une bonne aération.
16. L'église édiflée vers l'an 1000, pour toute la vallée, a donné son nom au village (« chiesa » = église)
17. 2 entrées aux maisons : une au niveau de la rue (été), une en haut de quelques marches (hiver)
18. Les marches qui y mènent sont faites avec des plaques de serpentine.
19. L'architecte E. DIOLI (célébrité de la Valmalenco) en a marqué les façades de son style (1927)

II. ET AUSSI.



1



2



3



4



5



6



7



8

1	Braccio	<input type="checkbox"/>
	Cadran solaire	<input type="checkbox"/>
	Funivia	<input type="checkbox"/>
	Madonna degli Alpini	<input type="checkbox"/>
	Maison du 16 ^e s	<input type="checkbox"/>
	Santella	<input type="checkbox"/>
	Sgraffite	<input type="checkbox"/>
	Table d'orientation	<input type="checkbox"/>

- A= Décoration murale (végétale, animale ...) obtenue par grattage.
- B= Départ de la benne qui nous mène au Palù.
- C= Un bras est l'ancienne mesure de longueur valant 66 cm.
- D= On y voit quelques sommets qui nous entourent.
- E= Fresque à sujet religieux sur la façade d'une maison.
- F= Chasseur alpin = soldat chargé d'opérations en montagne.
- G= L'ombre du gnomon nous donne l'heure vraie.
- H= Au-dessus de l'arc, passage conduisant à l'église.

À LA DÉCOUVERTE DU VILLAGE DE CASPOGGIO

Situation : Caspoggio se trouve dans la province de
la région de
la vallée de
la chaîne montagneuse des

Point de départ 1 : place sur le côté de l'église

1. À quel saint est dédiée cette église ? San
Elle date du e siècle.
2. Trois lettres se trouvent au-dessus de la porte de l'église : écris-les
[= Deus Omnipotens et Misericordius (en latin) ; Deo Ottimo Massimo (italien)]
3. Quel bâtiment se trouve juste à côté de cette église ?
4. Quels sont les horaires d'ouverture de la poste le samedi ?
5. Quel est le nom de la pizzeria ?
6. Sur la « Piazza Milano », dans le magasin « Cooperativa », on trouve de la nourriture typique de la Valtellina. Comment appelle-t-on les pâtes en lanières, gris foncé (faites avec de la farine de sarrasin) ? bisciola - bresaola - polenta - pizzoccheri - sciatt
7. Panneau des sentiers de Caspoggio → sentier n° 38
 - Quel est son point de départ ?
 - Quel est son point d'arrivée ?
 - Quel en est le dénivelé ?
 - Est-ce un chemin facile - moyen - difficile ?
 - Quel est le temps prévu pour cette balade ?

 - Quelle est l'altitude de Caspoggio ?
 - Comment s'appelle le GR (en brun clair) qui relie les sommets environnants ?
 - Que représentent les lignes en pointillés ?

8. Instruments de mesure :
- Quelle est la température en degrés ? °C
 - Quel est le degré d'humidité de l'air ? %
 - Quelle est la pression atmosphérique ? hPa (ou mbar)
9. Comment dit-on « école » en italien ?
10. Dans le même bâtiment que l' école primaire, à l'arrière, on peut consulter un médecin.
Comment s'appelle ce service en italien ?
11. Descends la rue « via Don Gatti »
Tu verras plusieurs magasins. Que vend-on là où tu peux lire ces enseignes :
- | | |
|--------------------------|-----------------------------|
| ABBIGLIAMENTO = | BOTTEGA DELLA CARNE = |
| CARTOLERIA = | FORMAGGI = |
| FRUTTA E VERDURA = | GELATERIA = |
| GIORNALE = | PANIFICIO = |
- « CRAI » est le nom d'une chaîne de, en Italie.
12. Face au n° 50, prends la petite ruelle à gauche jusqu'à la fresque « CRISTO CROCEFISSO »
- De quel siècle date cette fresque ?
 - Quel en est l'auteur ?
13. Sur les façades de maisons, il y a une petite boîte métallique fermée par un cadenas. Il y est inscrit « ENEL » . À quoi sert- elle ?
14. Au n° 58 (derrière le coin de la maison), tu verras une scène en miniature :
- Que représente cette scène ?
 - En quelle matière est-elle faite ?
15. Arrivé en bas de la rue (à l' Y), regarde tous les panneaux.
- Donne le nom des 5 hôtels (= albergo) de Caspoggio.
 -
 - La pharmacie se trouve dans la « Via Pizzo Scalino » : vrai ou faux ?
16. Traverse la rue (PRUDEMMENT) pour te rendre à la station service
- Quelle est la marque des produits pétroliers ?
 - Quel est le prix d' un litre d' essence sans plomb ?
 - En Belgique, est-ce plus ou moins cher ?
 - APERTO signifie et CHIUSO signifie

À LA FERME

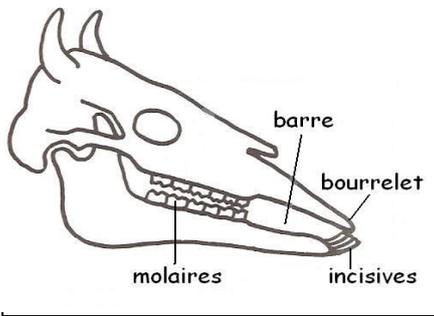


I. DES RUMINANTS

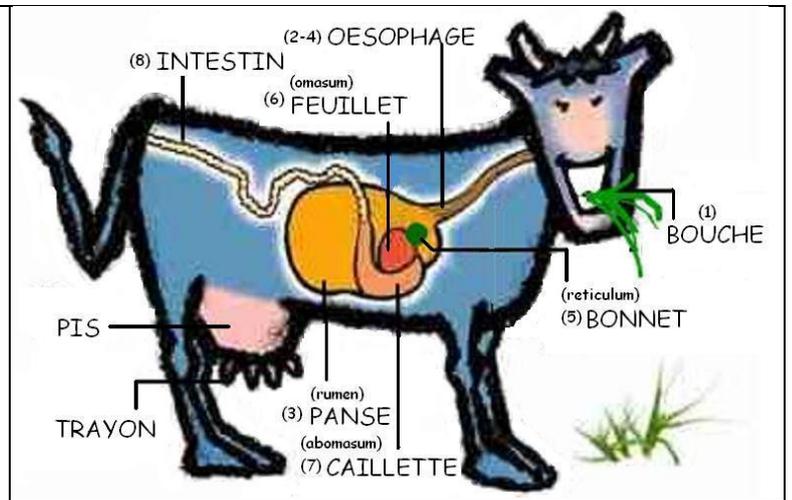
1) Leur digestion se passe en 2 temps !

Au choix :

- 4
- 20
- 36
- 50
- 150

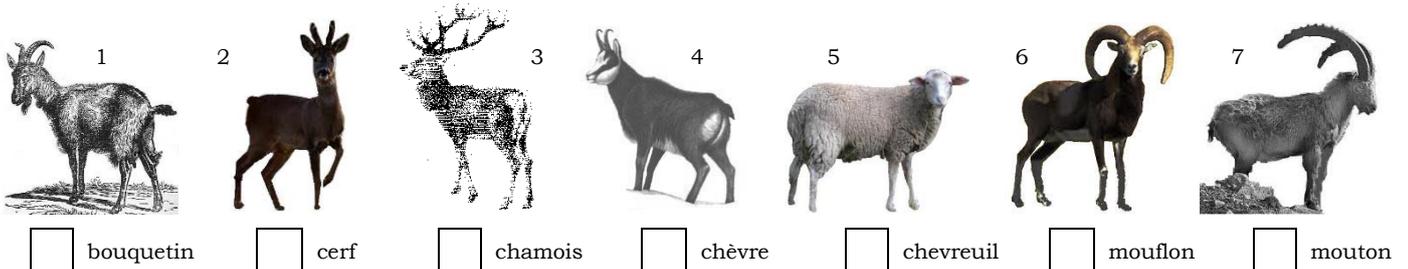


bactéries - bouillie - boulettes - éructe -
herbe - langue - mâchoire - nutritifs - présure
- régurgité - salive - téter - traire



Lorsque la vache broute, elle attire l'..... avec la, la coince entre le et les et l'arrache par un mouvement de tête. Puis elle l'avale sans la mâcher. Cette herbe (\pm kg/jour) passe par l'..... et va dans la (= le rumen) où des vont la faire fermenter (pendant \pm h) lors de nombreux brassages. Cela provoque beaucoup de gaz (la vache souvent !) Ensuite, la vache se couche et elle rumine. Le bol alimentaire est dans la bouche en petites qui sont finement mastiquées grâce aux mouvements de la et à la production abondante de (\pm l/jour). La 2^e poche, le joue un rôle de tamis et de carrefour : si les particules ne sont pas assez petites, elles sont à nouveau mastiquées, sinon, elles passent, sous forme de dans le où elles sont déshydratées. La digestion se poursuit dans la où sont secrétées de nombreuses enzymes, comme la (qui permet le caillage du lait). Finalement, la nourriture entre dans l'..... et les éléments sont absorbés par l'organisme. Certains de ces éléments nutritifs sont conduits dans les glandes mammaires du et c'est là que se fait la synthèse du lait. Les, au nombre de, permettent au veau de et au producteur de la Une vache moyenne « fabrique » environ l de lait par jour.

2) D' autres ruminants alpins. Les reconnais-tu ?



II. DES ANIMAUX DE LA FERME

1) Complète ces familles Au choix : agneau - âne - ânesse - ânon - bélier - bouc - brebis canard - cane - caneton - cheval - chèvre - chevreau coq - goret - jars - jument - oie - oison - poulain - poule - poussin - taureau - truie - vache - veau - verrat

2) Quel est leur « langage » ? il ou elle

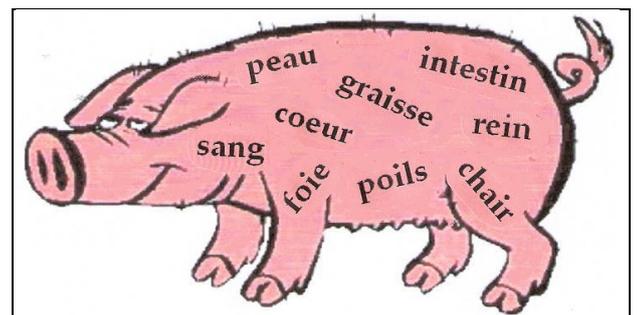
bègue (ou béguète ou chevrote) - bêle - brait - cacarde (ou criaille) - cancan chante (ou coquerique) - glousse (ou caquette) - grogne (ou couine ou grouine) - hennit - meugle (ou beugle ou mugit)

The cards are arranged in three rows:

- Row 1:**
 - Card 1: Illustration of a cow. Labels: mâle, femelle, petit, cri.
 - Card 2: Illustration of a sheep. Labels: mâle, femelle, petit, cri.
 - Card 3: Illustration of a goat. Labels: mâle, femelle, petit, cri.
- Row 2:**
 - Card 4: Illustration of a donkey. Labels: mâle, femelle, petit, cri.
 - Card 5: Illustration of a pig. Labels: mâle, femelle, petit, cri.
 - Card 6: Illustration of a chicken. Labels: mâle, femelle, petit, cri il, elle.
- Row 3:**
 - Card 7: Illustration of a duck. Labels: mâle, femelle, petit, cri.
 - Card 8: Illustration of a goose. Labels: mâle, femelle, petit, cri.
 - Card 9: Illustration of a horse. Labels: mâle, femelle, petit, cri.

III. « DANS LE COCHON , TOUT EST BON »

- Sa nous donne le jambon, le rôti, les côtelettes, la charcuterie ...
- Ses abats entrent dans la préparation des saucissons, le pour le pâté, le s'appelle « rognon » en cuisine, ses sont des boyaux (enveloppes pour les saucisses ou cordes d'instruments de musique)
Son sert à fabriquer du boudin.
- Sa est appelée saindoux.
- Sa peut être transformée en cuir.
- Ses , appelés soies, servent à fabriquer des pinceaux ou des brosses d'orfèvrerie.
- Les valves de son peuvent servir en médecine lors de greffes.



IV. PRODUITS DÉRIVÉS DU LAIT

1) LA CRÈME

Il faut ± [1 - 10 - 11 - 22] litres de lait pour avoir 1 ℓ de crème

Autrefois, on laissait reposer le lait une nuit et la crème (les globules gras) venait se mettre en surface car elle est plus [légère - lourde] que le liquide. Maintenant, on l'obtient par centrifugeuse.

2) LE YAOURT

Il faut ± [1 - 10 - 11 - 22] litres de lait pour avoir 1 ℓ de yaourt

Pour du yaourt « nature », le lait [entier - écrémé - demi-écrémé] est chauffé à 45°C, etensemencé de 2 ferments (dont *lactobacillus bulgaricus*) qui font coaguler le lait.



3) LE BEURRE

Il faut ± [1 - 10 - 11 - 22] litres de lait pour avoir 1 kg de beurre

Mets dans l'ordre les éléments de cette recette pour obtenir du beurre :

<input type="checkbox"/>	laver les grains de beurre pour enlever le goût acide (= lavage)
<input type="checkbox"/>	chauffer la crème à 90°C pendant 30 sec. → éliminer les bactéries nuisibles (=pasteurisation)
<input type="checkbox"/>	mettre la pâte de beurre dans un moule (= moulage)
<input type="checkbox"/>	agiter énergiquement pour que la crème se transforme en grains de beurre (= barattage)
<input type="checkbox"/>	séparer la crème du lait - laisser reposer ou centrifugeuse (= écrémage)
<input type="checkbox"/>	laisser reposer la crème dans une cuve à 15°C, pendant 15 h (= maturation)
<input type="checkbox"/>	travailler les grains de beurre pour en faire une pâte homogène (=malaxage)
<input type="checkbox"/>	emballer les mottes de beurre : elles sont prêtes pour le commerce (= conditionnement)

4) LE FROMAGE

Il faut ± [1 - 10 - 11 - 22] litres de lait pour avoir 1 kg de fromage

Donne leur nom à ces différentes étapes de fabrication :

Au choix :

affinage
caillage
chauffage
découpage
égouttage
emprésurage
moulage
pressage
salage

				
1	2	3	4	5
				
6	7	8	9	

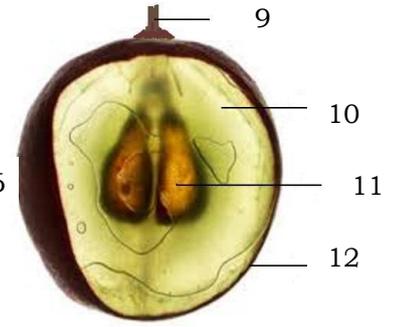
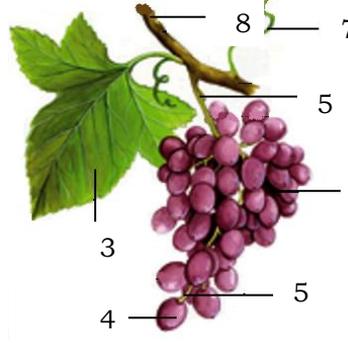
1. Le lait est chauffé à 34°C (jusqu'à 44°C) - 2. On ajoute de la présure - 3. Laisser reposer : au bout d'une heure, le lait a coagulé - 4. À l'aide d'un quadrillé, découper le caillé en petits dés - 5. Dans ces faisselles trouées, le surplus d'eau est évacué (= dernier stade pour les fromages frais) - 6. Mise dans un moule - 7. Intensifier l'égouttage en pressant - 8. Saler pour protéger contre les flores indésirables, pour accélérer le séchage et la formation de croûte - 9. Mise en cave en surveillant les conditions de température, d'aération et d'humidité, cela donnera goût et consistance.

LE VIN

Via IV Novembre, 43
23030 CHIURO It
Tél +390342482631



I. LA VIGNE



En quel n° se trouve :

- | | |
|--------------------------|----------------|
| <input type="checkbox"/> | baie (grain) |
| <input type="checkbox"/> | cep (de vigne) |
| <input type="checkbox"/> | feuille |
| <input type="checkbox"/> | grappe |

- | | |
|--------------------------|------------------|
| <input type="checkbox"/> | pédicelle |
| <input type="checkbox"/> | pellicule (peau) |
| <input type="checkbox"/> | pépin |
| <input type="checkbox"/> | pulpe |

- | | |
|--------------------------|-------------------------|
| <input type="checkbox"/> | rafle |
| <input type="checkbox"/> | sarment |
| <input type="checkbox"/> | vignoble (en terrasses) |
| <input type="checkbox"/> | vrille |

II. PETIT LEXIQUE.

Au choix : chai - cépage - marc - millésime - moût - œnologie - terroir - vigne - vigneron - viticulteur

- = arbrisseau grimpant dont le fruit est le raisin.
- = personne qui cultive la vigne
- = personne qui cultive la vigne et fait du vin avec son raisin.
- = variété de vigne (comme « pinot », « muscat », « cabernet » ...)
- = lieu où se déroule la vinification.
- = groupe de parcelles ayant les mêmes caractéristiques (sol, pente, exposition ...)
- = science du vin, de la vinification.
- = jus (liquide sucré) du raisin (avant la fermentation)
- = résidus solides (peau, rafle, pépins) après l'extraction du jus.
- = année de récolte du raisin ayant servi à produire le vin (2009 = année exceptionnelle)

III. VRAI OU FAUX ?

- C'est la peau du raisin qui donne la couleur au vin.
- Le vin blanc est obtenu uniquement à partir du raisin blanc.
- En général, une bouteille contient 1 litre de vin.
- Mathusalem est le nom d'une bouteille dont la contenance est de 6 litres.
- Un vin nouveau est fait avec le raisin de la dernière vendange
- Pour faire un bouchon, on utilise l'écorce du chêne-liège.

IV. UNE DÉGUSTATION.

A quel sens associes-tu : (V= vue - Od = odorat - G= goût - O = ouïe - T = toucher)



- arôme (), astringent (), boisé (), bouchonné (), bouquet (),
contact avec les lèvres (), gouleyant (), larmes (), lie (), longueur
(), moelleux (), pétillant (), robe (), rond ()

IV. DU RAISIN AU VIN

1) Sur les pointillés, inscris le nom des différentes étapes de la vinification (en rouge)

assemblage - fermentation malolactique - fermentation alcoolique -
 égrappage - foulage - macération - mise en bouteille - pressurage -
 soutirage - vendanges - vieillissement



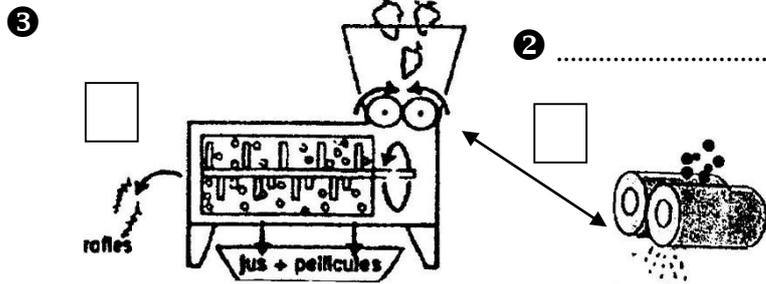
1



4



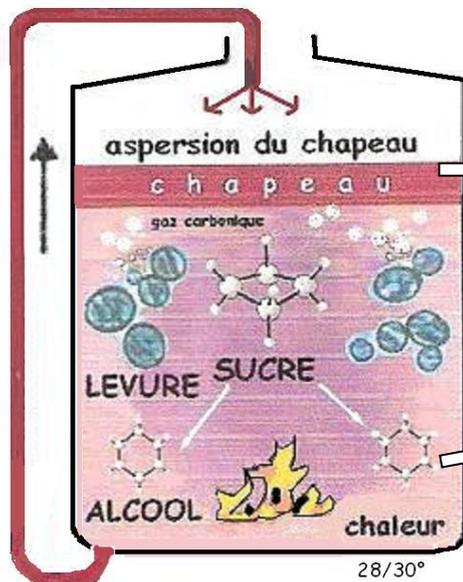
(15h pour les peaux)



2



5
 12/21 jours



7

9



20 jours
 Stabilisation et affinage

6

8

Vin de presse

Vin de goutte

10



1 an et +

11

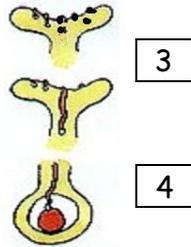


2) Que se passe-t-il alors ? Complète les cases par les lettres

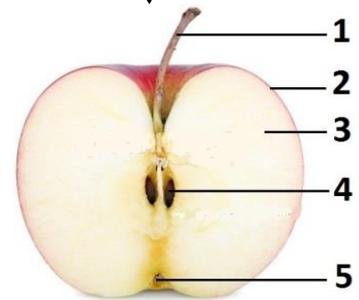
- A= Le vin se bonifie en fûts de chêne / B= Transformation naturelle du sucre en alcool sous l'action de levures
- C= Des bactéries transforment l'acide malique en acide lactique (moins acide), ce qui donnera le goût final du vin.
- D= Cueillette du raisin
- E= Comprimer le marc (chapeau) pour en extraire le jus qu'il contient encore
- F= Séparer les baies des rafles
- G= Séparer le jus des matières solides : le vin nouveau s'écoule
- H= Éclatement des baies pour en extraire le jus (se faisait autrefois avec les pieds)
- K= Filtrer le vin et remplir les bouteilles (+ bouchon pour être à l'abri de l'air)
- L= Dans d'immenses cuves, le moût est imprégné par le marc pour donner la couleur

IV. DE LA FLEUR AU FRUIT

Mets de l'ordre dans ces étapes pour arriver au fruit.

pollinisation		fécondation		fruit			Coupe d'une pomme
							
1	2	3	4	5	6	7	8

- l'abeille aspire le nectar et se couvre de pollen.
- les pétales sont tombés, les étamines flétries, c'est la nouaison
- la couleur change, la teneur en sucre augmente.
- des grains de pollen, posés sur les stigmates, germent
- basculement des fruits devenus trop lourds pour le pédoncule.
- le pollen dont l'abeille est couverte se dépose sur le pistil.
- l'ovaire est fécondé.
- l'ovule grossit, devient fruit (l'ovule devient graine)



V. A LA COOPERATIVE

1) Différentes manipulations à remettre dans l'ordre : les pommes sont ...



- emballées (en barquettes, sacs, caisses ...)
- étiquetées, avec le logo « Melavi »
- lavées, en roulant sur elles-mêmes dans l'eau.
- lustrées, avec des brosses douces, pour briller.
- scannées et dirigées dans différents couloirs, selon le calibre.
- séchées, en passant devant de gros ventilateurs.
- stockées dans des chambres froides.
- triées manuellement, placées sur un tapis (ôter les abîmées)

2) Vrai ou faux ?

- Les pommes sont maintenues dans un bain d'eau pendant tout le circuit, pour ne pas s'abîmer
- Les pommes sont conservées à une température de 2°C.
- Une pomme doit être mangée dans le mois qui suit la cueillette.
- « MELAVI » est une appellation de qualité, répondant à certains critères.
- Ce sont les plus belles pommes qui sont sélectionnées pour en faire du jus.
- Leur jus est bio, sans ajout de sucre, ni d'eau, ni de conservateurs.



3) Dégustation. Après avoir mangé une pomme, entoure tous les termes qui conviennent.



- Couleur : bronze, jaune, rouge, striée, tachée, unie, verte
- Forme : allongée, aplatie, conique, oblongue, ovale, piriforme, ronde,
- Toucher : ferme, fraîche, froide, lisse, molle, ridée, rugueuse
- Odeur : envoûtante, fétide, infecte, parfumée, subtile, vanillée, ...
- Ouïe : croquante, croustillante, grinçante, feutrée, pétillante,
- Goût : acidulée, aigre, amère, farineuse, juteuse, salée, sucrée

LES ABEILLES

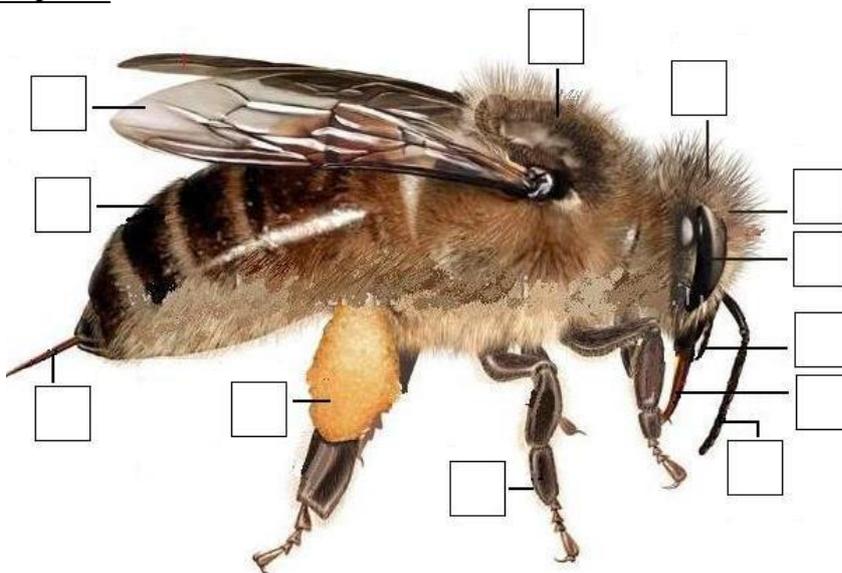
I. Au choix.

1. Combien de temps (environ) vit une ouvrière d'été ?
 1 jour 21 jours 45 jours 4 ans
2. Combien de pattes a l'abeille ?
 2 4 6 8
3. De quoi se nourrissent les abeilles ?
 de cire de pollen et de miel d'herbe de viande
4. Combien d'abeilles vivent dans une ruche, en été ?
 une 4 à 5 mille 40 à 50 mille plus d'1 million
5. Comment reconnaît-on une reine ?
 de gros yeux un gros abdomen point de couleur à la naissance une couronne
6. Quel métier ne fait pas l'ouvrière durant sa vie ?
 nettoyeuse pollinisatrice pondreuse soldat
7. Les alvéoles sont de forme
 carrée hexagonale octogonale ronde
8. Dans les cadres de la hausse, on ne trouve pas de
 cire larves miel propolis
9. Pour faire du miel, il faut
 de la cire de l'herbe du nectar du pollen
10. La gelée royale est fabriquée par les glandes
 lacrymales mammaires salivaires sudoripares



Via SPINI, 316 - Tél. 0342/453053

II. Complète



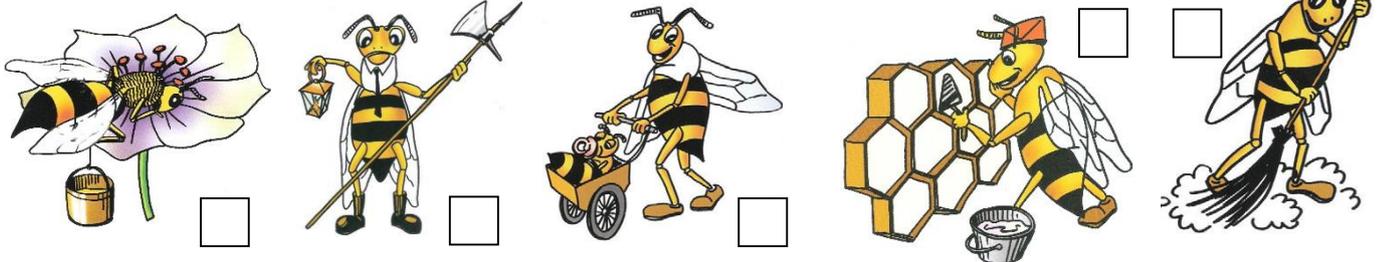
- 1 = abdomen
- 2 = aile
- 3 = antenne
- 4 = corbeille
(pleine de pollen)
- 5 = dard
- 6 = mandibule
- 7 = ocelle
- 8 = œil
- 9 = patte
- 10 = tête
- 11 = thorax
- 12 = trompe

III. Pollen ou nectar ? choisis ce qui convient

Une abeille butineuse va puiser le [nectar - pollen] (= liquide sucré) dans le cœur de la fleur et le transporte dans (ses - son) [corbeilles - jabot] ; elle prend aussi le [nectar - pollen] (= fine poussière jaune) qu'elle transporte dans (ses - son) [corbeilles - jabot] . Le [nectar - pollen] est l'élément mâle de la fleur.

IV. Mets dans l'ordre. (mets des numéros d'ordre)

- les différentes tâches de l'ouvrière durant sa vie :



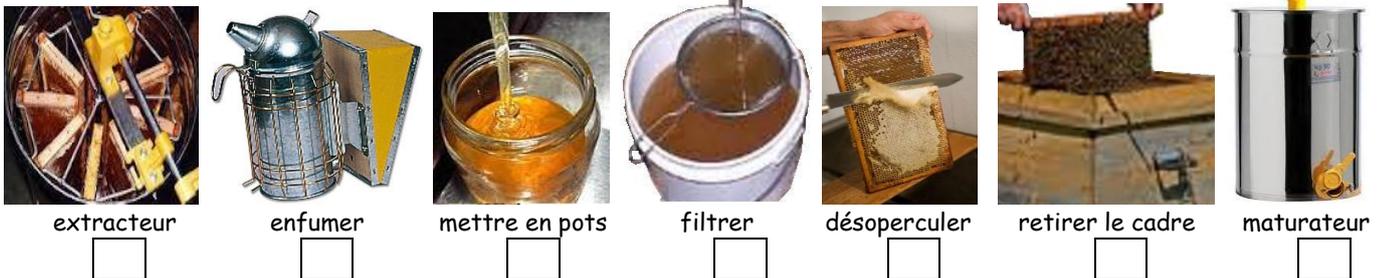
- les stades de développement de l'abeille durant ses métamorphoses :

larve □ insecte □ œuf □ nymphe □

- les étapes de la fabrication du miel :

mettre (le nectar) dans le jabot □ donner à une autre ouvrière □ ventiler (éliminer l'eau) □
faire revenir dans la trompe □ puiser le nectar □ malaxer □ déposer dans 1 alvéole □

- les travaux de l'apiculteur lors de la récolte du miel :



V. Vrai ou faux ?

- ___ La reine est aussi appelée « nourrice » car sa tâche est de nourrir les larves.
___ Le rôle des faux-bourdon est de s'accoupler avec la reine.
___ C'est la reine qui commande aux ouvrières et leur dit ce qu'elles doivent faire.
___ Un œuf non fécondé donnera naissance à une abeille ouvrière.
___ La propolis sert à réparer les fissures.
___ Une larve d'ouvrière est nourrie uniquement de gelée royale durant tout son développement.
___ La reine est fécondée durant le vol nuptial.
___ Quand il y a trop d'abeilles dans une ruche, il y a essaimage.
___ Ce sont les métamorphoses de la reine qui durent le plus longtemps.
___ Les alvéoles sont operculés (fermés) avec de la gelée royale.
___ Un faux-bourdon ne pique pas car il n'a pas de dard.
___ Les abeilles sont indispensables, car elles assurent la pollinisation.

CHEZ L'ARTISAN

1. Complète ce texte lacunaire (choisis parmi les mots de la grille en zigzag)

Un artisan travaille un matériau de ses et façonne ainsi un objet
(différent de celui d'hier ou de demain)

Les frères travaillent la ollaire.

Cette pierre était déjà connue il y a 2000 ans, à l'époque romaine. On l'utilisait pour fabriquer des (« olla » en latin signifie « marmite »), car elle a comme propriétés d'être (facile à travailler)



et de retenir la Elle était même réputée éliminer le qu'on aurait mis dans la nourriture !

On extrait cette pierre dans des , vers 1600m d' , près de Chiesa. L'extraction se fait en pour pouvoir travailler au sec puisque l'eau a alors gelé dans les de la roche. Autrefois, on transportait les blocs à dos d'homme et sur des Aujourd'hui, on utilise des perceuses à comprimé et ils sont amenés hors des galeries dans des chariots sur

CHEZ LE TOURNEUR

Le fixe un bloc de pierre dans le
(comme des mâchoires qui serrent) de son tour. Pendant que la pierre tourne, il la transforme en Avec ses outils :
..... , , , il donne forme à son vase et le creuse. Cela fait de la



mais elle est récupérée dans un tuyau d' et servira de de couleur



. Quand le vase est tourné, il faut le avec du papier de verre aux de plus en plus fins jusqu'à utiliser une vieille

Sur un autre tour, il creuse des marmites qui s' les unes dans les autres. Puis, il les cerce et leur met une anse en pour les suspendre au-dessus du feu. Traditionnellement, les plus petites servaient pour le café, les plus grandes pour la et la polenta.

CHEZ LE GRAVEUR

Cet artisan est et

A l'aide d'un , il dessine un motif sur un morceau de pierre : un , un , une Ensuite, il grave ce avec un crayon fraiseur, puis il l'enduit d'une sorte d' blanche pour le faire ressortir.



Il orne aussi des boîtes aux lignes

Si nous avons de la chance, nous verrons l' qu'il est occupé à sculpter dans son

Son chamois, son scarabée, et d'autres sculptures ont été foncés avec de la d'abeille.

Ces deux perpétuent ainsi la de la région.

2. Dans la grille.

Trouve tous les mots de cette liste dans la grille de **mots en zigzag** . Ces mots peuvent se lire horizontalement, verticalement mais jamais en oblique, à l' endroit comme à l' envers. (exemple : MARMITES). Chaque lettre ne sert qu'une seule fois.

AIR	CISEAU	FLEUR	ŒUVRE	SCULPTEUR
ALTITUDE	COLORANT	GAGGI	PAYSAGE	SOUPE
ANIMAL	CRAYON	GALERIES	PEINTRE	TENDRE
ARTISANS	CUIVRE	GOUGE	PIERRE	TOURNEUR
ASPIRATION	DESSIN	GRAINS	POINTE	TRADITION
ATELIER	ELEGANTES	HIVER	POISON	TRAINEAUX
CHALEUR	EMBOIENT	MAINS	POLIR	UNIQUE
CHAUSSETTE	ENCRE	MANDRIN	POUSSIÈRE	VASE
CIRE	FISSURES	MARMITES	RAILS	VERTE

E	T	E	N	T	L	O	T	U	A	V	L	S	C	I	S	F	U	R	M	A	N	D	E	U	Q
M	I	O	S	R	O	C	I	D	S	A	I	R	U	E	E	L	E	P	I	R	A	R	I	N	I
B	O	U	S	A	A	L	T	E	E	R	C	H	A	L	A	U	A	S	L	A	T	P	D	E	N
T	E	P	N	N	E	N																			
R	M	A	I	T	S	C																			
A	I	A	M	T	E	R																			
C	N	R	M	I	G	E																			
U	E	A	U	X	O	E																			
I	V	S	R	E	U	G																			
E	R	N	T	V	I	P																			
R	A	I	E	R	E	F																			
G	C	P	E	R	S	I																			
A	R	I	E	T	S	A																			
Y	O	N	E	R	U	R																			
N	D	R	R	A	R	T																			
E	E	E	V	U	E	S																			
T	R	I	C	E	O	G																			



Les 2 mots qui restent te donneront (en italien) le nom de la pierre utilisée par ces deux artisans (les frères GAGGI)

ARTISANS GAGGI 23023 Chiesa Valmalenco Via Roma, 2

BAGNADA : LA MINE DE TALC



1. VRAI OU FAUX ?

- Cette mine s'appelle « Bagnada » parce qu'elle est pleine d' eau en été
- Le chemin qui nous mène à la mine est bordé d'épicéas
- Le chemin qui mène à la mine présente un dénivelé de 150 m
- Sainte Cécile est la patronne des mineurs
- Cette mine de talc a été exploitée durant 500 ans
- Le talc était parfois appelé « laine de salamandre »
- C'est en recherchant de l'amiante qu'on a découvert cette mine de talc
- Les wagonnets qui transportaient les blocs de talc fonctionnaient à l'électricité
- On trouve aussi du quartz dans cette mine (utilisé pour les instruments de précision)
- Quand une galerie avait été exploitée, on la remblayait et on en creusait une autre au-dessus

2. AU CHOIX.



1



2



3



4



5

1. Parmi les richesses minéralogiques de la Valmalenco, on trouve : (n° de l'illustration)
 amiante pierre ollaire quartz serpentine talc
2. A l'intérieur de la mine, il règne une température constante de [-5°C - 0°C - 7°C - 20°C]
3. Lors du dynamitage, la mèche brûle d' 1m en [1 - 12 - 120 - 360] secondes
4. Sur l'échelle de dureté de Mohs, le talc est à l'indice (0 - 1 - 2 - 5 - 10)
 tandis que le (la) [albâtre - chaux - diamant - quartz] occupe le rang 10.
5. En 1806, Candida Lena Perpentini fabriqua un (une-des) [casque - couverture - gants - tunique] en amiante

3. REMETS DANS L' ORDRE

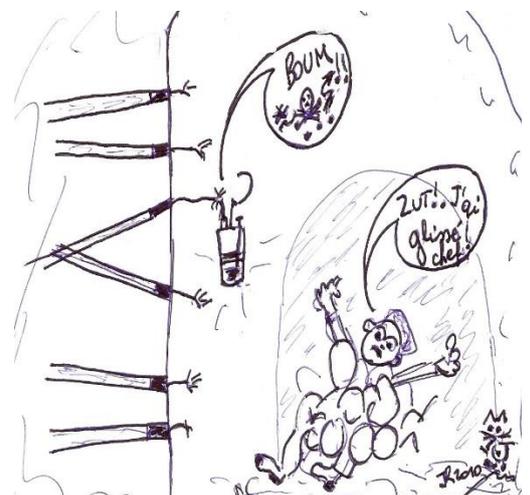
La lampe à carbure



- allumer
- le gaz est comprimé dans la cuve et s'échappe par le bec
- régler le goutte à goutte
- mettre les morceaux de carbure dans la cuve inférieure
- au contact de l'eau, le carbure produit du gaz (acétylène)
- mettre de l'eau dans la cuve supérieure (dose double de celle du carbure)
- régler l'ouverture du bec

Le dynamitage

- introduire une mèche dans chaque trou (plus courte au centre)
- au centre de la roche, forer 4 trous dont les bouts se joignent
- donner le signal afin que tout le monde se mette à l'abri
- allumer les mèches
- forer les trous de la couronne
- la roche de la couronne explose, donnant la forme du tunnel
- bourrer les trous avec de la terre, du sable, du papier ...
- la roche au centre explose
- évacuer le remblai (qui remplira le vide)
- placer de la poudre au fond des trous
- exploiter les filons de talc



4. UTILISATIONS DU TALC.

Associe le produit à son illustration et au rôle que le talc y a joué.



- acné
- câble électrique
- caoutchouc
- céramique
- chewing-gum
- épuration de l'eau
- magnésie
- papier recyclé
- pare-chocs
- peinture
- pilules
- plastique
- poudre à talquer

2	F

- A. augmente la rigidité
- B. anti-collant
- C. renforcement de la résistance aux chocs
- D. désencrage
- E. réduire la température de cuisson
- F. sécher les boutons
- G. adoucir la peau et faire une barrière contre l'humidité
- H. englober les principes médicamenteux actifs
- K. réduire la viscosité et la résistance aux UV
- L. isolateur
- M. absorbe les bactéries
- N. absorbe la transpiration
- P. augmente le pouvoir couvrant

5. VU AU MUSÉE. Qu'est-ce ? Ça sert à quoi ?



- barre à mine
- enclume
- foreuse à air comprimé
- haut fourneau
- hotte
- lampe à carbure
- lauze(s)
- masse
- pioche
- roue à aubes
- téléphérique
- tonneau
- tour hydraulique
- wagonnet

6	F

- A. pour creuser des marmites dans la pierre ollaire
- B. pour fondre le fer (pour en faire des outils)
- C. pour laver les fibres d'amiante
- D. pour couvrir les toits
- E. pour s'éclairer
- F. pour forer des trous
- G. pour transporter les ballots d'amiante
- H. pour sortir les blocs de la mine
- K. pour transporter les blocs de talc à l'usine
- L. pour taper sur la barre à mine
- M. pour supporter les coups lorsqu'on forge les outils
- N. pour arracher la roche (actionné par de l'air comprimé)
- P. pour que l'eau fasse tourner le tour
- Q. pour détacher les blocs de talc de la paroi



RALLYE PÉDESTRE À LANZADA

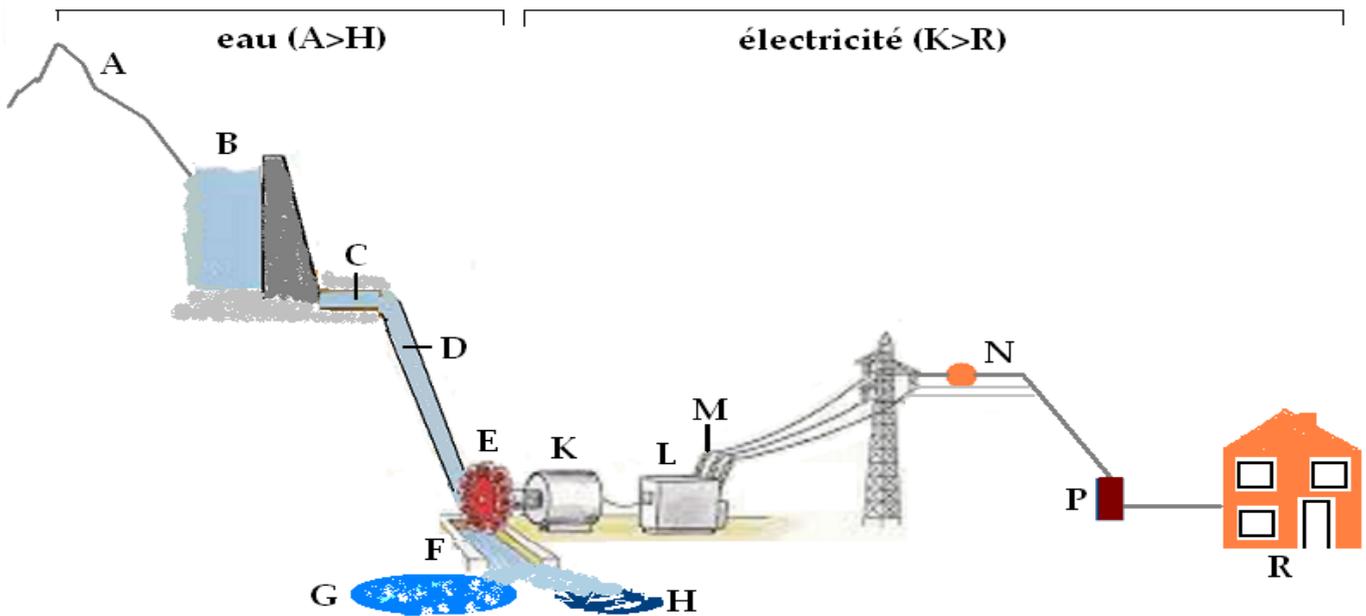
- Sortir de l'hôtel "Biancospino", se diriger vers la gauche. Un peu plus loin, à gauche et à droite, on peut voir deux types de conifères :
l' un avec aiguilles =
l' autre sans aiguilles =
- Au STOP, il y a une table de pique-nique en bois. Estimer ses dimensions :
hauteur = cm longueur = cm largeur = cm
- Après le STOP, continuer tout droit = via
- Environ 100 m plus loin, voici le n° 110 (il faut bien chercher le n° !!!). Le muret et l' encadrement de la porte du n° 110 sont faits en (nom de la pierre)
Descendre les escaliers à droite (à gauche de la maison)
- Continuer à descendre le petit sentier ; les toits des maisons sont couverts de
(nom exact : ardoises - éternit - lauzes - tuiles)
- Au 151, des plantes vertes poussent dans le bac de la fontaine. Ce sont des :
aloe vera - ficus - fougères - houx - lauriers - palmiers
- En face du n° 157, une haie couverte de baies rouges. Quel est le nom de ces arbustes faisant office de haies ? aubépine - cotonéaster - houx - myrtille
- Passer sous le tunnel du 175. À quoi servent ces bouteilles remplies d' eau devant les portes ?
.....
- À gauche, après le 2e tunnel, se trouve une petite bergerie : quels animaux y vivent ?
- Plus loin, un bac rempli d' eau. Qu'y faisait-on ?
A quoi servaient les encoches que tu vois dans les coins ?
- Sur les murs extérieurs des maisons, de petites portes grises sont fermées par un cadenas. Qu' est-il inscrit dessus ? A quoi servent-elles ?
- Arrivée au 404. Continuer à gauche vers l' église.
Sur cette place d' église, à quelle heure peut-on se garer ?
- Quel est le nom de l' église ? Elle fut construite au^e siècle .
Quelle est la particularité du clocher ?

14. Quelle inscription peut-on lire sur la façade de l'église ?
 [= Deo Optimo Maximo (italien ancien) ; Deus Omnipotens et Misericordius (en latin)]
15. Sur la porte de l'église, on voit Saint Michel qui terrasse un(e) :
 centaure - dragon - licorne - sphinx
16. Quel est le style de l'église ? (si tu ne peux rentrer à l'intérieur, regarde la porte)
 art nouveau - baroque - gothique - renaissance - roman
17. Sur la façade de l'église, une pierre grise donne des indications. Que peut-on lire sur cette pierre ?
 ►
 ► Combien mesurait un bras ?
18. Descendre les escaliers (à droite) jusqu'à la route. **Ne pas la traverser !**
 En face, à gauche, on voit l'entrée d'une centrale hydro-électrique (ENEL)
 Qu'est-ce qu'une centrale hydro-électrique ?
 Ce type de centrale est-il polluant ? Pourquoi ?
19. Faire demi-tour et remonter sur 20 m, puis prendre à gauche.
 À droite, on voit un terrain de
20. A gauche, en contrebas du terrain de sport, voici un pin de Weymouth.
 Combien d'aiguilles à chaque "bouquet" (faisceau)
21. Longer le mur jusqu'au n° 350. De chaque côté de la porte, on peut voir un  en fer.
 De quoi s'agit-il ?
22. Ne pas suivre la flèche "AMBULATORIO", mais tourner à droite. Se diriger vers le mini-tunnel. À gauche, une liane en fruits : c'est du
23. Monter à droite jusqu'à la maison communale.
 Comment dit-on "maison communale" en italien ?
 Quelle fleur de montagne voit-on sur les armoiries (le blason) de Lanzada ?
 Ce mardi, puis-je emprunter un livre à la bibliothèque, si je viens à 18h30 ?
 Quels sont, aujourd'hui, le degré d'humidité de l'air ? % , la température ? °C
 la pression atmosphérique ? hPa (ou mbar)
24. Prendre la "VIA AL DOSS" pour remonter vers l'hôtel ou se diriger prudemment vers le car.
 Que pensez-vous de cette découverte de Lanzada ?

CENTRALE ÉLECTRIQUE DE LANZADA



I. Schéma : le trajet de l'eau et le trajet de l'électricité



A quoi correspondent ces illustrations et situe-les sur le schéma



aimant			K
balise			
barrage			
bassin de rétention			
bobine de cuivre			
câbles haute tension			
canal de fuite			
conduite forcée			
galerie souterraine			
générateur-alternateur			
glacier			
isolateur			
obturateur			
prise			
roue à augets			
torrent (Lanterna)			
transformateur (élève tension)			
transfo quartier (abaisse tension)			
transformateur (d'alimentation)			
turbine			
ventilateur			

II. Au choix. Dans les [], choisis ce qui convient.

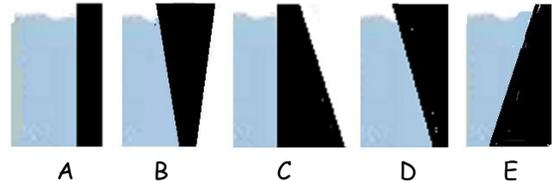
1) L'électricité, c'est le déplacement d'un [atome - électron], d'un [atome - électron] à l' [atome - électron] voisin.

2) Un [volt - watt] est l'unité de mesure de la quantité d'énergie nécessaire pour faire un travail. On a des lampes à 15 [volts - watts], des aspirateurs à 900 [volts - watts].

Un [volt - watt] est l'unité de mesure de l'intensité (force) du courant. A la maison, nous nous branchons sur 220 [volts - watts].

La facture d'électricité varie en fonction de la consommation. Celle-ci est exprimée en kilowatts/ heure : [KWH - kwh - kWh - KWH]

3) [A - B - C - D - E] est le profil d'un mur de barrage (en noir), car il doit résister à la pression de l'eau.



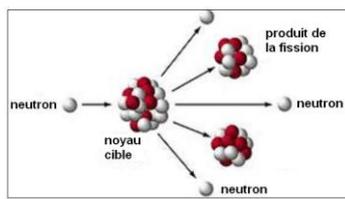
4)  Dans la turbine, l'eau arrive en A et fait tourner la roue à augets dans le sens [horlogique - antihorlogique]

III. D'autres sources d'énergie Relie (et complète) et donne le n° de l'illustration.

illustration	énergie	force de	renouvelable
<input type="checkbox"/>	biomasse	A	→ oui - non
<input type="checkbox"/>	éolienne	B	→ oui - non
<input type="checkbox"/>	géothermique	C	→ oui - non
<input type="checkbox"/>	hydraulique	D	→ oui - non
<input type="checkbox"/>	marémotrice	E	→ oui - non
<input type="checkbox"/>	nucléaire	F	→ oui - non
<input type="checkbox"/>	solaire	G	→ oui - non
<input type="checkbox"/>	thermique	H	→ oui - non



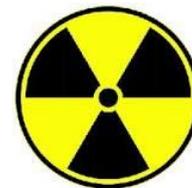
1



2



3



4



5

7 ↓

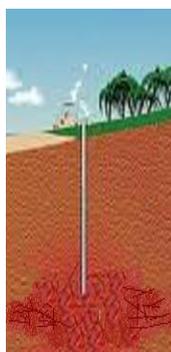
8 ↓



9



10



11



6



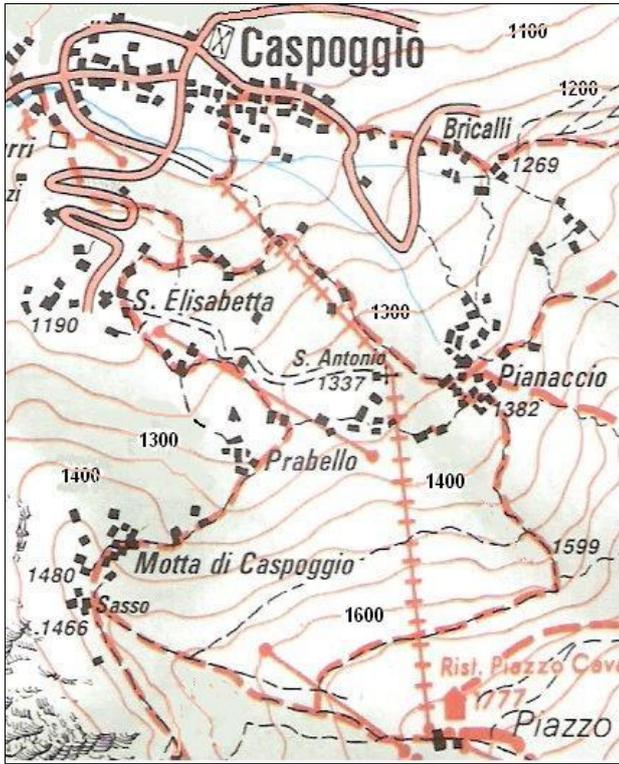
12



13

BALADE EN MONTAGNE

I. SUR LA CARTE.



Départ de Caspoggio (1100m),

Arrivée à S. Antonio (1337m).

Le dénivelé est donc de m

Altitude du restaurant à Piazza Cavalli = m

Cette carte contient des courbes de niveaux (1100, 1200, ...). Quelle en est l'équidistance ? m.

Ces courbes relient les points qui ont la même m.

L'échelle de cette carte est de 1 : 20000 donc 1 cm sur la carte représente 20000 cm (= km) dans la réalité.

Mesure la longueur du télésiège de S. Antonio à Piazza Cavalli et donne sa longueur réelle m

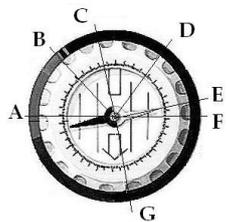
Une carte est orientée avec le Nord en haut. Le télésiège monte vers Piazza Cavalli en direction du

En montant, on est donc sur le versant

(Adret = face aux rayons du soleil, face au sud - Ubac = face au nord)

II. S'ORIENTER

➤ Avec une boussole



L'aiguille indique le Nord.

Pour aller à l'est, il faut se diriger vers

[A - B - C - D - E - F - G]

➤ Avec une montre

Voici une montre et un soleil.

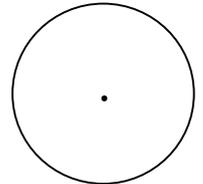
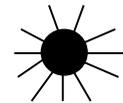
Ex. il est 18h

En Italie, GMT+1, l'heure d'hiver = l'heure vraie (en Belgique, heure vraie = heure d'hiver -1)

Divise l'heure vraie par 2 → $18 : 2 = 9$

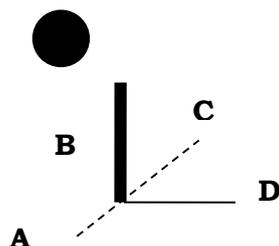
Mets le 9 de la montre face au soleil (inscris-le)

Le 12 de la montre (écris-le) indique le Nord (fais une flèche)



➤ Avec l'ombre

C'est le principe du cadran solaire.



A midi (heure vraie), le soleil est au, donc l'ombre d'un bâton indique le

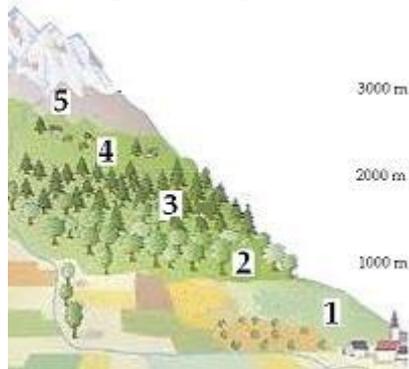
A 9h, le soleil est au, à 18h, il est au (à)

Voici le soleil, un bâton (gros trait) et son ombre (trait fin). Il est 18h, donc l'ombre est en direction de

Où est le Nord ? Vers [A - B - C - D]

III. FAUNE ET FLORE

1) Les étages de végétation en montagne



Ce qu'on y trouve

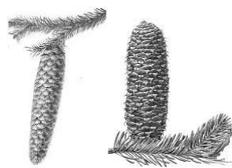
Nom de l'étage

- champs - cultures
- forêt de conifères
- forêt de feuillus
- prairies d'alpage
- rochers - neiges éternelles

- alpin
- collinéen
- minéral - nival
- montagnard
- subalpin

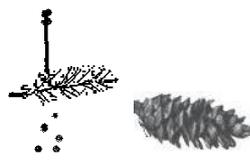
2) Reconnaître quelques arbres

➤ Sapin ou épicéa ?



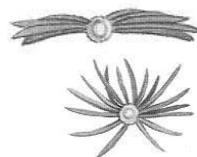
Cônes pendants

Cônes dressés



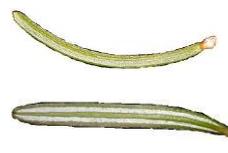
Écailles se détachent avant que le cône tombe

Cône tombe entier



Aiguilles en peigne

Aiguilles en brosse



Aiguilles piquantes

Aiguilles non piquantes et 2 lignes blanches



Aiguille arrachée garde un morceau d'écorce

Aiguille arrachée net

C'est notre arbre de Noël



➤ Au choix : donne le n° de l'illustration et le commentaire adapté

1 	2 	3 	4 	5 	6 	7 	8
aulne		bouleau		chêne		frêne	
hêtre		lichen		mélèze		pin sylvestre	

- A= La faîne est son fruit
- B= Le gland est son fruit.
- C= C'est un feuillu et pourtant, il a des cônes.
- D= C'est un feuillu qui se reconnaît à son écorce blanche.
- E= C'est une plante qui résulte de la symbiose entre une algue et un champignon.
- F= C'est un conifère qui se reconnaît à son tronc orangé.
- G= C'est un conifère qui perd ses aiguilles en hiver.
- H= C'est un bio-indicateur : plus il y en a, moins l'air est pollué
- K= En hiver, on le reconnaît à ses bourgeons noirs

3) Traces d'animaux :

quelles sont les traces d'un écureuil __, d'un lièvre __, d'un ongulé (chevreuil, chamois, ..) __ ?



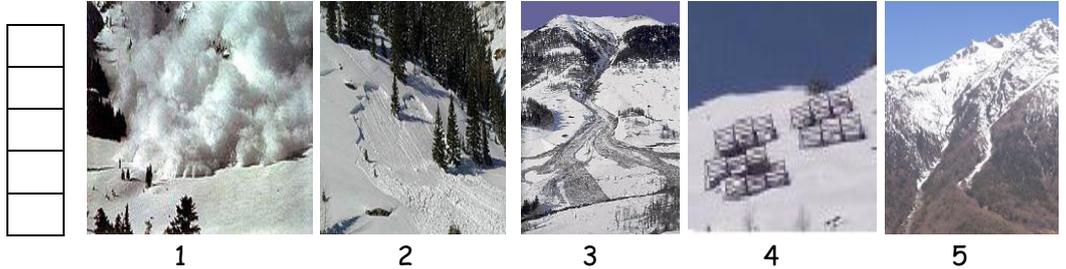
IV. SÉCURITÉ EN MONTAGNE

1) La neige évolue constamment : 1m³ de ... pèse

	1	2	3	4	5
	85	200	400	600	900
<input type="checkbox"/> glace	<input type="checkbox"/> neige fraîche	<input type="checkbox"/> neige mouillée	<input type="checkbox"/> neige tassée	<input type="checkbox"/> névé	kg

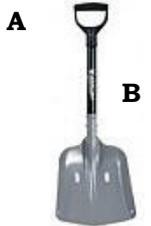
2) Les avalanches.

- couloir d'avalanche
- avalanche de fonte
- avalanche de plaque
- avalanche de poudreuse
- paravalanche



Vrai ou faux ?

- Une avalanche de poudreuse peut descendre à plus de 200 km/h
- Plus la couche de neige est importante, moins le danger d'avalanche est grand.
- Plus la pente est faible, plus grand est le danger d'avalanche.
- La forêt est une protection naturelle contre les avalanches.
- On peut déclencher une avalanche avec de la dynamite, pour sécuriser les pistes.
- Si on crie sous la neige, les sauveteurs nous entendront.
- Si on est enseveli sous la neige (pas trop profondément), on entend les bruits extérieurs.
- Si on est enseveli, il faut faire pipi et creuser dans le sens où coule le pipi.
- L'ARVA doit se porter sur soi, dans une poche fermée



3) ARVA = A..... de R..... des V..... d' A.....

- Ce qu'il faut emmener lors d'une randonnée : A= B=
C= D=

➤ Mets de l'ordre dans ces différentes phases de recherche

- Mettre l' ARVA en mode « recherche »
- Le 1^{er} signal est détecté (on est alors à 35-50 m de la victime)
- Creuser, avec une pelle, pour dégager la victime
- Avant le départ, vérifier l'état des piles
- Arriver à l'endroit où se trouve la victime et déterminer sa position avec une sonde
- Au départ de la randonnée, connecter son ARVA en mode « émetteur »
- L'appareil donne la direction et la distance qui sépare de l'émetteur (sur la victime)
- Placer un repère au point de départ de la recherche, afin d'éviter les doubles recherches
- Au moment de l'avalanche, repérer l'endroit où la victime a été vue pour la dernière fois
- Premiers soins : le + urgent, que la victime puisse respirer et combattre l'hypothermie !
- Appeler les secours : 112 (n° européen) en donnant le + de précisions possible : quoi ? où ? quand ? combien ?
- Parcourir toute la largeur de la zone, en remontant tous les 20 m (ARVA reçoit des signaux entre 35 et 50 m)
- Enfoncer une sonde dans la neige jusqu'à ce qu'elle rencontre un obstacle (corps) et voir la profondeur
- Se rediriger, en vérifiant à gauche, à droite, car la direction donnée est courbe (lignes du champ magnétique)

