

Fiche synthèse groupe géographique

■ **Présentation:**

Thème: Les secrets du fromage: histoire, fabrication, dégustation

Sous-thème / Problématique: LES FROMAGES: ALIMENTS SAINS, À ÉVITER OU LUXE?

Enseignant coordonnateur: Alina Clinciu

Groupe de géographie:

Professeur référent – Spiridon Nicolae

Membres du groupe:

BONCIOAGĂ A. ȘTEFANIA

CĂCIULĂ F. SEBASTIAN-FLORIN

FILIP A.M. DARIA-IOANA

IONESCU M.G. BIANCA MIHAELA

IONESCU V.S. IULIA-MARIA

ȘERBAN A. VICTOR-RADU

Problématique du groupe de géographie: Comment les fromages influencent-ils l'environnement économique et culturel face à la mondialisation?

Problématiques personnelles des membres du groupe:

Boncioagă A. Ștefania: Comment le relief et les ressources locales influencent-ils le type et le goût spécifiques des fromages traditionnels?

Căciulă F. Sebastian-Florin: Comment les changements climatiques influencent-ils la production laitière et, par conséquent, l'industrie fromagère?

Filip A.M. Daria-Ioana: Comment les fabricants traditionnels de fromage s'adaptent-ils aux exigences technologiques et réglementaires modernes?

Ionescu M.G. Bianca Mihaela: De quelle manière les fromages à appellation d'origine protégée contribuent-ils au développement économique local et à la préservation des traditions?

Ionescu V.S. Iulia-Maria: Comment les fromages locaux atteignent-ils les marchés internationaux et l'impact de la mondialisation sur la production?

Șerban A. Victor-Radu: Comment les producteurs de fromage s'adaptent-ils aux normes écologiques imposées par les différentes législations à travers le monde?

Produit final:

■ **Les étapes de l'analyse:**

Les principales activités du groupe de géographie sont: Les principales activités du groupe de géographie sont la recherche et la collecte d'informations. Ensuite, à la fin, nous avons travaillé sur la création de la carte interactive.

Première réunion du module: Pour pouvoir commencer ce projet, on a eu d'abord une session au cours de laquelle on a choisi le thème de notre projet. Un débat a eu lieu pour arriver à une décision claire et correcte, entre trois thèmes: le fromage, le café et le sucre. Le premier a été

proposé par Madame Bogdăneanu, la professeure de chimie, le deuxième a été proposé par moi, et le troisième a été proposé par mon collègue, Șonei David.

Nous sommes tous venus avec des arguments convaincants, et après toute la classe a voté via un sondage WhatsApp. Avec 23 votes, le thème de notre projet sera le fromage.

Puis, on a établi les groupes également, entre la géographie, la chimie, la biologie, l'informatique.

Le déroulement: Au début du projet, les élèves du groupe de géographie ont choisi leurs problématiques personnelles, toutes liées aux impacts économiques, culturels et environnementaux du fromage dans un contexte mondialisé. Ils ont ensuite commencé leurs recherches en consultant diverses sources et en échangeant leurs idées au sein du groupe.

Entre octobre et décembre, en parallèle de l'avancement de leurs recherches, ils ont participé à plusieurs activités pratiques et pédagogiques, comme les expériences de chimie (mesure du pH, fabrication de fromage) et les visites à la fromagerie artisanale, à la ferme Cățean et à l'usine Olympus. Ces expériences sur le terrain ont enrichi leur compréhension des processus de production et des réalités du métier.

Par la suite, les élèves ont approfondi leur travail individuel et collaboré pour organiser et présenter de manière claire et cohérente les résultats de leurs recherches.

Malgré certains défis — comme la gestion des informations ou la coordination du travail en équipe —, l'implication active de chacun, le soutien des enseignants et la diversité des activités menées ont contribué à la réussite de ce projet interdisciplinaire mêlant géographie, sciences et culture.

La matérialisation du produit final: Le produit final est la carte interactive que nous avons réalisée. Tout au long de l'année, nous avons étudié et cherché des informations sur nos différentes problématiques. Nous avons eu une réunion avec notre professeur coordinateur, M. Spiridon Nicolae, où nous avons réparti les tâches en fonction des pays sur lesquels nous allions nous concentrer. Ensuite, nous avons trouvé un outil, Prezi, pour créer la carte interactive. Une

fois que chaque membre de l'équipe a terminé ses recherches et rédigé la synthèse des informations, nous avons commencé à réaliser la carte.

Difficultés rencontrées: Il a été difficile de trouver des informations actuelles sur nos thèmes, car il y a peu de sources disponibles. De plus, la création de la carte interactive sur Prezi nous a posé quelques problèmes techniques, mais grâce à un bon travail d'équipe, nous avons surmonté ces difficultés et réussi à terminer le projet.

Les conclusions de chaque membre du groupe:

Șerban Victor- Ce projet m'a permis de comprendre à quel point les normes écologiques influencent aujourd'hui la production fromagère à l'échelle mondiale. J'ai découvert que les producteurs doivent faire preuve d'une grande capacité d'adaptation pour répondre aux exigences environnementales, souvent très différentes d'un pays à l'autre. Cette contrainte peut sembler lourde, mais elle pousse aussi le secteur à innover, à repenser ses pratiques et à s'engager dans une démarche plus durable.

En étudiant ces enjeux, j'ai pris conscience que produire du fromage aujourd'hui ne se limite plus à un savoir-faire traditionnel: c'est aussi un acte responsable qui tient compte de l'impact écologique. Ce travail m'a sensibilisé aux liens entre alimentation, écologie et législation, et m'a donné envie d'en apprendre davantage sur la manière dont les filières agroalimentaires peuvent devenir plus respectueuses de l'environnement.

Filip Daria- Ce projet m'a permis de mieux comprendre la complexité du monde fromager, où tradition et modernité doivent coexister harmonieusement. J'ai pris conscience que les fabricants de fromage ne sont pas seulement des artisans, mais aussi des acteurs clés dans un secteur en pleine évolution. Leur capacité à s'adapter aux exigences technologiques et réglementaires tout en préservant l'authenticité de leurs produits est un véritable défi, mais aussi une preuve de résilience et d'innovation. Ce travail m'a enrichi à la fois sur le plan culturel et scientifique, et m'a donné envie de continuer à m'intéresser aux savoir-faire locaux face aux enjeux globaux.

Ionescu Iulia- Ce projet m'a permis de comprendre que les fromages, en particulier ceux bénéficiant d'une appellation d'origine protégée (AOP), ont un rôle bien plus vaste que je ne

l'imaginai. Ils ne sont pas seulement des produits alimentaires, mais aussi des symboles culturels et des leviers économiques importants. En explorant leur lien avec la mondialisation, j'ai vu comment un produit local peut s'intégrer dans un marché global tout en préservant son identité. Cela m'a montré l'importance de soutenir les savoir-faire traditionnels et les économies locales face aux dynamiques mondiales.

Grâce à ce travail, j'ai appris à mener une recherche approfondie, à analyser des données sous différents angles et à les synthétiser de manière claire. J'ai aussi développé mes capacités de collaboration en équipe, ainsi que ma créativité en participant à la conception de la carte interactive. Ce projet m'a ouvert les yeux sur les enjeux économiques et culturels liés à l'alimentation, et m'a donné envie de continuer à explorer des sujets où la tradition rencontre les défis du monde contemporain.

Ionescu Bianca- En tant que membre du groupe de géographie, j'ai beaucoup appris et j'ai apprécié chaque étape du projet. J'ai participé activement à la recherche d'informations pour chaque pays et à la création de la carte interactive sur Prezi. Malgré quelques difficultés, comme la recherche de données récentes et la mise en place de la carte, nous avons réussi à travailler efficacement en équipe. Ce projet m'a permis de renforcer mes compétences en recherche et en collaboration, tout en approfondissant la compréhension des enjeux géographiques et économiques.

Boncioagă Ștefania- Ce projet m'a permis de découvrir que les fromages sont bien plus que de simples produits alimentaires : ils représentent un patrimoine culturel et économique étroitement lié à la géographie, à l'histoire et aux traditions locales. En répondant à ma problématique personnelle, j'ai compris que le relief, le climat, les pâturages et les espèces animales influencent directement le goût, la texture et la réputation des fromages traditionnels. J'ai aussi saisi l'importance de protéger ces produits face aux effets uniformisants de la mondialisation, notamment grâce aux AOP qui valorisent le lien entre terroir et savoir-faire.

La réalisation de la carte interactive m'a permis d'intégrer mes recherches dans un projet collaboratif, visuel et structuré. Malgré certaines difficultés techniques et logistiques, ce travail m'a aidée à développer des compétences variées en documentation, synthèse, numérique et

travail d'équipe. Ce projet m'a fait réfléchir sur l'équilibre entre tradition et modernité, local et global, et m'a offert une meilleure compréhension de l'impact des fromages dans notre monde actuel.

Căciulă Sebastian- Ce projet m'a permis de mieux comprendre les conséquences concrètes du changement climatique sur des domaines très précis, comme l'agriculture et l'industrie alimentaire. J'ai découvert que la production laitière est fortement influencée par les conditions climatiques : la chaleur, les périodes de sécheresse ou les modifications des ressources naturelles affectent directement la quantité et la qualité du lait. Cela a des répercussions importantes sur la fabrication du fromage, un produit essentiel dans la culture et l'économie de plusieurs pays.

Ce travail m'a appris à faire des recherches de manière structurée, à analyser des sources scientifiques et à faire le lien entre les données environnementales et les effets économiques. Il m'a aussi sensibilisée à l'importance de trouver des solutions durables pour protéger les productions locales et le patrimoine gastronomique face aux défis climatiques.

Conclusion: Ce projet nous a permis de mieux comprendre le rôle central que jouent les fromages dans les dynamiques économiques, culturelles et environnementales à l'ère de la mondialisation. En croisant des approches géographiques, écologiques, économiques et technologiques, nous avons découvert que les fromages ne sont pas de simples produits alimentaires, mais des témoins vivants d'un territoire, d'un savoir-faire et d'une histoire.

Qu'il s'agisse de l'influence du relief et des ressources locales, de l'impact du changement climatique sur la production laitière, ou encore de l'adaptation aux normes écologiques et aux exigences du marché mondial, chaque aspect étudié a révélé la complexité et la richesse de cette filière.

Nous avons aussi compris l'importance des appellations d'origine protégée dans la préservation des traditions et le soutien aux économies locales. Enfin, ce travail nous a montré que le secteur

fromager est en constante évolution, tiraillé entre modernité et authenticité, mais capable de s'adapter avec résilience. Cette expérience nous a enrichis tant sur le plan scientifique que personnel, et nous a donné envie de continuer à explorer les interactions entre alimentation, culture et développement durable.