

CONCOURS DU
CONSEIL DÉPARTEMENTAL
DE L'INDRE
EDITION 2018

L'INDRE
MON PAYS

« À table ! »

rapport pédagogique



Sommaire :

1 – La participation	p.3
2 – La thématique du concours	p.4
3 – Les questions et les six thèmes	p.5
4 – Le règlement du concours	p.7
Thème 1 – Agriculture	p.8
Thème 2 – Commerce	p.10
Thème 3 – Métiers	p.14
Thème 4 – Gastronomie	p.16
Thème 5 – Industrie	p.18
Thème 6 – Histoire	p.21
Palmarès 2018	p.23

1

L A P A R T I C I P A T I O N

Cette année 17 collèges, 1415 élèves de 50 classes ont participé au concours ***l'Indre mon pays***. Les collèges Romain Rolland à Déols et La Fayette à Châteauroux ont inscrit cinq classes.

Collège Frédéric Chopin	Aigurande	4 A
Collège Les Capucins	Châteauroux	4 H-L-S-T
Collège Joliot-Curie	Châtillon-sur-Indre	4 A-B-C
Collège Condorcet	Levroux	4 A-B-C
Collège Vincent Rotinat	Neuvy-Saint-Sépulchre	4 A-B
Collège Ferdinand de Lesseps	Vatan	4 A-B-C
Collège Clos-de-la-Garenne	Chabris	4 A-B
Collège La Fayette	Châteauroux	4 A-B-C-D-E
Collège Les Sablons	Buzançais	4 B-C-D-E
Collège Immaculée Conception	Buzançais	4 A-B
Collège Rosa Parks	Châteauroux	4 A
Collège Diderot	Issoudun	4 A-B-C-D
Collège Stanislas Limousin	Ardentes	4 A-B-C
Collège Romain Rolland	Déols	4 B-C-D-E-F
Collège les Ménigouttes	Le Blanc	4 B-C-D
Collège George Sand	La Châtre	4 1-2-5
Collège Honoré de Balzac	Issoudun	4 1 et 3

2

LA THÉMATIQUE DU CONCOURS

C'est avec gourmandise que nous avons imaginé ce rendez-vous annuel entre les élèves de quatrième des collèges du département et notre concours *l'Indre, « notre » pays...* Cette année nous avons changé la plate-forme technique de l'épreuve et utilisé **quiziniere.com** qui permet de simplifier la gestion des épreuves. Il s'agit toujours, pour les élèves d'une classe répartis en 6 équipes, de résoudre des questions en deux heures. Il faut remercier ici encore les collègues enseignants, et notamment les professeurs documentalistes, qui mobilisent et accompagnent les classes participantes.

Le thème choisi autour de la table, de l'alimentation et de son art est l'un des plus beaux qui soit : quoi de plus noble que de nourrir les femmes et les hommes ?

Ce thème a été abordé sous des axes différents et faisant appel à des disciplines variées. Nous avons, en effet, envisagé l'alimentation dans des perspectives historique, gastronomique et agricole, ainsi que sous les angles de la formation professionnelle et de l'industrie agro-alimentaire, sans oublier d'évoquer les circuits de distribution commerciaux.

Le numérique entre de plus en plus massivement dans les collèges et il semblait opportun de mobiliser les compétences des élèves dans l'utilisation d'applications en ligne et dans les astuces de recherche d'information en ligne. Pour résoudre certaines questions, les premières réponses aux requêtes faites dans un moteur de recherche ne suffisent pas. Il faut non seulement éliminer le bruit documentaire et les informations non pertinentes mais il faut parfois faire montre d'astuce et d'une réelle maîtrise de l'outil. L'information trouvée en ligne doit être triée, vérifiée, évaluée, hiérarchisée, croisée et mise en perspective par des retours incessants entre la question et l'information sélectionnée.

L'image et son interprétation, les nuages de tags, la cartographie, la géolocalisation, l'infographie, les bases de données et la représentation graphique de l'information entrent aussi dans les éléments de réponse demandés. Les élèves qui aujourd'hui ont répondu aux questions de ce concours sont nés au début du XXI^{ème} siècle, ils vivront très probablement jusqu'à l'orée du XXII^{ème} siècle. Les compétences dont ils auront besoin combinent l'esprit critique, l'accès et la compréhension de l'information et son traitement numérique. Ainsi que la créativité et le travail en équipe.

Autant de capacités qui les ont aidés à résoudre cette année encore les énigmes du concours !

3

LES QUESTIONS ET LES SIX THÈMES

L'Indre est un terroir de grande richesse agricole. Preuve en est, la présence sur son sol de prestigieux produits labellisés AOC et AOP tels que ces quatre fameux fromages de chèvre qui représentent dignement notre département sur le territoire français ainsi qu'à l'étranger. Mais l'Indre est aussi le lieu de culture de cette épice précieuse qu'est le safran, ainsi que de la traditionnelle lentille verte du Berry. La Brenne est également le bassin de la pisciculture, de la même façon que la Champagne berrichonne est celui de la culture céréalière.

Le commerce de ces richesses locales n'a pas été oublié, notamment par la découverte des circuits courts de distribution qu'on évoque moins souvent que la grande distribution. L'accent a été mis sur la vente directe par l'évocation des marchés ou foires traditionnelles de l'Indre, comme le marché de Saint Août ou la foire à la châtaigne d'Eguzon. Des associations comme les AMAP (association pour le maintien d'une agriculture paysanne) mettent en avant les aliments produits localement, pour le grand plaisir des locavores. D'autres mouvements citoyens, comme les Incroyables Comestibles, prônent quant à eux la solidarité alimentaire en créant des jardins potagers ouverts à tous, ou bien des lieux d'échanges de graines. Un bel exemple de l'esprit d'entraide indrienne !

Un thème s'intéresse aux caractéristiques « professionnelles » et aux définitions « techniques et juridiques » des métiers de bouche dans l'Indre. Les élèves ont découvert où et comment se former, quels établissements délivrent ces diplômes et peut-être cela leur a-t-il donné envie d'en savoir plus ? Et pourquoi pas d'embrasser l'un de ces métiers ? Surtout que les résultats aux examens sont souvent bons ! Désormais beaucoup d'informations sont communiquées et partagées sous forme d'infographies et d'interfaces interactives. Une question a évalué le sens de l'observation et de l'analyse des élèves. Comment fait-on du pain ? Et surtout combien de temps faut-il pour le faire ?

Le Berry, très présent dans l'histoire de France, n'est pas une région assez connue pour sa tradition gastronomique. Les passionnés connaissent bien sûr quelques spécialités emblématiques, telles que la galette de pommes de terre ou le pâté de Pâques, mais peu connaissent réellement la richesse de cette cuisine de tradition rurale. Le concours aura permis aux élèves de dresser un panorama visuel de toute cette richesse gastronomique, de se frotter au patois fleuri régional dans le domaine culinaire sans oublier de connaître quelques tables locales réputées par leur prestige ou leur popularité.

L'alimentation dans l'Indre est également source d'emplois. Les croquets de Charost sont ainsi produits à Neuvy-Pailloux, entre Châteauroux et Issoudun. À Argenton-sur-Creuse, on trouve également l'entreprise de pâtisserie industrielle Michel Kremer, dont certaines des recettes sont inspirées de celles du chef parisien Thierry Marx, maître de la gastronomie moléculaire. A l'autre bout du département est implantée l'huilerie Vigean. Autant de sites qui font de l'Indre un lieu important de l'industrie et de l'artisanat agro-alimentaires.

Les recettes et les produits alimentaires de notre département ont également traversé les siècles. On retrouve ainsi des traces de l'alimentation antique au Musée d'Argentomagus de Saint-Marcel. Les plantes médicinales moyen-âgeuses, ou « simples », furent évidemment cultivées sur nos terres. Au 18ème siècle, le pâtissier Antonin Carême officia sous les ordres du « Prince » Talleyrand au Château de Valençay. Et George Sand a décrit dans ses romans des repas paysans traditionnels.

Notre objectif a consisté à articuler la maîtrise d'outils numériques, la recherche et la validation d'informations et la mise en œuvre de tous ces thèmes alimentaires.

Les élèves s'en sont plutôt bien sortis. Mais s'il devait y avoir un conseil à leur donner, ce serait de lire, et relire la question, régulièrement, pour être sûrs de bien répondre aux sous-questions qu'elle contient le plus souvent. Et puis, une dernière fois, relire la question après avoir répondu... pour être parfaitement sûrs que l'on a répondu à l'ensemble de la question ! Trop souvent la réponse n'était que partielle et une partie des points leur échappait !

Félicitations à ceux qui, par leur assiduité et leur ténacité, sont arrivés en haut du palmarès,... mais les autres participants reçoivent évidemment aussi nos encouragements !

LE RÈGLEMENT DU CONCOURS

1 - Le concours « L'Indre, mon pays » s'adresse aux classes de 4e des collèges de l'Indre.

2 - Six énigmes doivent être résolues par les classes de 4e inscrites au concours. Chaque classe participante doit constituer six groupes ; chaque groupe doit résoudre une des six énigmes ; les différents groupes peuvent s'entraider pour résoudre les énigmes.

3 - Pour résoudre les énigmes, les participants font des recherches dans la documentation disponible au CDI de leur collège et sur l'Internet.

4 - Les réponses sont envoyées exclusivement via la plateforme « La quizinière ».

5 - Chaque classe ne doit envoyer qu'une seule réponse par question. En cas de réponse double ou multiple, la réponse est considérée comme nulle.

6 - Il n'y a pas cette année de 7e énigme ni de question pour départager.

7 - Pendant la période fixée pour le déroulement du concours, chaque collège organise librement les épreuves selon les modalités qui conviennent à son fonctionnement. Chaque classe de 4e dispose de deux heures pour résoudre les énigmes.

8 - La classe de 4e de chaque collège qui obtient par ses réponses le plus grand nombre de points reçoit un prix de la part du Conseil départemental de l'Indre.

9 - La classe de 4e qui obtient par ses réponses le plus grand nombre de points par rapport à l'ensemble des classes participantes reçoit le 1er prix départemental offert par le Conseil départemental de l'Indre.

Site du concours : <http://indremonpays.tice.ac-orleans-tours.fr/>

Agriculture

1- a- Que signifient les initiales AOC et AOP ?

AOC signifie appellation d'origine contrôlée.

AOP signifie appellation d'origine protégée.

b- Quelle est la différence entre ces deux appellations ?

L'AOP est la dimension européenne de l'AOC depuis 1992 <https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO/Appellation-d-origine-protgee-Appellation-d-origine-controlee>

2- Voici les 4 fromages de chèvre AOC/AOP de l'Indre. Donnez le nom de chacun d'entre eux et le nom du volume géométrique qui correspond à sa forme.

Fromage 1: Sainte-Maure de Touraine, cylindre

Fromage 2 : Pouligny-Saint-Pierre, pyramide tronquée

Fromage 3 : Valençay, pyramide tronquée

Fromage 4 : Selles-sur-Cher, cône tronqué (cylindre a été accepté)

- Deux de ces fromages ont une zone partagée avec deux départements limitrophes à l'Indre. Indiquez lesquels et quels départements.

En dehors de l'Indre, le Selles-sur-Cher est également produit essentiellement dans le Loir-et-Cher et le Sainte-Maure-de-Touraine essentiellement dans l'Indre-et-Loire, mais d'autres départements limitrophes ont été acceptés :

<https://www.inao.gouv.fr/produit/3293> (Sainte-Maure de Touraine) et

<https://www.fromages-aop.com/la-decouverte-du-selles-sur-cher/> (Selles-sur-Cher)

3- Une épice, dont l'utilisation par l'homme remonte à au moins 5000 ans, est cultivée dans un village du sud de l'Indre proche de la Haute-Vienne et de la Vienne.

a- Quel est le nom de cette épice ?

Il s'agit du safran

b- Quel est ce village ?

Le village s'appelle Chaillac.

c- Quel surnom "précieux" est employé pour évoquer cette épice ? Pourquoi ?

Le safran est surnommé "l'or rouge" car son prix au kilo est très élevé.

<http://www.safrandefrance.fr/safran/orrouge.html>

4- a- Quel légume sec du Berry possède à la fois le Label Rouge et l'appellation I.G.P. ?

Il s'agit de la lentille verte du Berry.

b- Quand a-t-il obtenu ces deux appellations ?

Le label rouge date de 1996, l'IGP de 1998. <https://www.berryprovince.com/mon-sejour/gastronomie-berry/produits-locaux-berry/lentille-verte-berry/>

c- Combien de communes de l'Indre et combien de communes du Cher font partie de sa zone d'appellation ?

49 communes en tout, dont 5 dans le Cher et 44 dans l'Indre

<https://www.inao.gouv.fr/produit/3407>

d- Quel mois de l'année a lieu la fête présentée dans la vidéo ci-dessous ?

La fête de la lentille à Vatan a lieu chaque année au mois de Septembre.

e- Quel concours autre que culinaire a lieu chaque année pendant cette fête? Qui a remporté ce concours en 2017 ?

Il s'agit de l'élection de Miss Lentilles, dont la gagnante était en 2017 Marie Desnoyers.

<https://www.lanouvellerepublique.fr/actu/marie-desnoyers-miss-lentilles-2017>

5- Pisciculture en Brenne

L'étang se vide quand on ouvre : [la bonde](#)

La "filanche" est : [une épuisette](#)

Le poisson emblématique de la pêche en Brenne est : [la carpe](#)

L'entreprise de pisciculture Couturier se trouve sur la commune de : [Poulligny-Saint-Pierre](#)

Dans cette entreprise, on peut acheter des sandres : [de mi-octobre à février](#)

6- Les céréales dans l'Indre

Complétez le texte suivant:

Dans le sud du département de l'Indre, l'élevage **bovin** domine. Dans le nord, on trouve des **grandes** cultures [céréales , oléagineux et protéagineux]. La taille moyenne des exploitations dans l'Indre est de 133 **hectares**, soit 12 hectares de plus que la moyenne **régionale**. La céréale qui domine est le **blé** tendre. L'Indre possède 46% de l'effectif régional de **vaches** allaitantes. Son troupeau de **chèvres** est le plus important de la région.

1- Dans le commerce de l'industrie agro-alimentaire, il existe deux principaux circuits de distribution.

Remplacez les mots manquants dans le texte suivant, qui explique la différence entre ces 2 principaux circuits :

La distinction entre un circuit « **court** » et un circuit « **long** » ne repose pas sur la distance séparant le producteur et le **consommateur** , mais sur le **nombre** d'intermédiaires entre la production et la consommation . Si un producteur vend ses produits sur un stand de marché ou dans une grande surface ,on parlera de circuit « **court** » . On parlera de circuit « **long** » quand il y a plus d'un intermédiaire entre le producteur et le consommateur . La matière **première** fournie par le producteur peut être transformée par un industriel et revendue à un grossiste qui la revendra alors à des grandes **surfaces** alimentaires .

2- Un circuit court a été créé il y a de nombreuses années au Japon et a été à l'origine de systèmes de distribution équivalents en France et dans d'autres pays.

a- Comment s'appelle ce « circuit court » japonais de distribution ?

Le circuit court de distribution japonais s'appelle le Teikei saibai

b- Par qui a-t-il été créé ?

Il a été créé par des mères de familles japonaises.

c- Dans quelle décennie ?

Dans les années 1960 [ou 70 suivant les sources].

Les teikei japonais : Un des exemples le plus ancien du concept a émergé dans les années 1960 au Japon. À l'époque, des mères de familles japonaises s'inquiètent de voir l'agriculture s'industrialiser avec un recours massif aux produits chimiques (en 1957, les premières victimes de Minamata, empoisonnées au mercure, sont déclarées). Ces mères fondent alors en 1965 les premiers teikei [提携, signifiant en japonais « coopération ou collaboration »] qui concernent d'abord des coopératives laitières. Le principe de fonctionnement est le suivant : en échange de l'achat par souscription de la récolte du

paysan, ce dernier s'engage à fournir des aliments cultivés sans produits chimiques.

Source : wikipédia

d- Quel système de distribution français a-t-il inspiré ? Développez le sigle.

Ce système de distribution a inspiré l'AMAP qui signifie Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne.

3- Ce circuit court de distribution français, utilisé par de nombreux maraîchers, repose sur un contrat entre le producteur et l'acheteur.

Indiquez si les affirmations décrivant les termes de ce contrat sont vraies ou fausses

a- L'acheteur paie son panier le jour où il le récupère.

Faux / On paie son panier le jour où on signe son contrat.

b- L'acheteur est dédommagé en cas de mauvaises récoltes.

Faux / En adhérant à une AMAP, le consommateur prend les responsabilités suivantes :

S'engager en payant sa part de la récolte à l'avance, en comprenant que cela inclut le partage des risques et des bénéfices avec la ferme, pour la saison à venir.

Source : reseau-amap.org

c- Le producteur s'engage à fournir un éventail très varié de fruits et légumes de toutes origines géographiques.

Faux / Le producteur s'engage à livrer aux partenaires des produits frais, fruits, légumes, œufs, fromage, qui constituent le panier des consommateurs. Le contenu de celui-ci dépend des produits arrivés à maturité sur l'exploitation du producteur, ils ne sont donc jamais identiques d'une livraison à l'autre. *Source : economie.gouv.fr*

En devenant partenaire d'une AMAP, le producteur prend la responsabilité de produire une diversité de légumes et d'autres éléments, si possible, pour composer des paniers variés.

Source : reseau-amap.org

d- L'acheteur est invité à participer aux cultures et aux récoltes.

Vrai / Producteur et consommateurs sont liés par un contrat dans lequel l'agriculteur s'engage à fournir aux consommateurs un panier par semaine de produits à un prix équitable défini en toute transparence, tandis que les consommateurs s'engagent, en toute connaissance des diverses contraintes, à effectuer à tour de rôle une permanence

à l'accueil de la distribution, voire à effectuer ponctuellement sur l'exploitation des tâches en groupe [désherbage, récoltes...]. *Source : Wikipedia*

4- Il existe des personnes, adeptes du Développement Durable, qui veulent privilégier au maximum les productions locales. Ces personnes n'accepteront pas, si elles habitent Châteauroux, de manger des aliments provenant de Lille ou de Marseille mais elles accepteront des aliments produits à Poitiers.

Comment s'appellent ces personnes ?

Des locavores.

5- Retrouvez le terme manquant sur l'image suivante ainsi que le slogan qui l'accompagne.



A quel mouvement citoyen cette image est-elle associée ?

Les Incroyables Comestibles

on parle des Incroyables Comestibles comme d'une agriculture urbaine de troisième génération, en mode « open source » [librement accessible à tous]. Les plantations comestibles sont directement implantées sur l'espace public ouvert à tous : chacun peut venir participer aux opérations de plantation, chacun peut participer à l'entretien de nos plantations, et chacun peut venir récolter ... et ce ne sont pas forcément les mêmes personnes !! Les Incroyables Comestibles ne plantent pas pour eux, mais pour la communauté humaine !

Source : lesincroyablescomestibles.fr

6- Pour chacun des 4 indices suivants correspondant à une foire ou un marché traditionnel de l'Indre, trouve le nom du lieu, une date ou une périodicité et une photographie.

Indice 1 : Je suis un fruit comestible recouvert d'un « manteau » qui ne manque pas de piquants.

Indice 1 : [foire à] la châtaigne

A Eguzon le 31 octobre et le 1er novembre [Toussaint].

Autre réponse en partie acceptée : Mâron, octobre

Indice 2 : Je suis le petit d'un animal réputé pour sa bêtise.

Indice 2 : Foire aux oisons

A Ardentes, fin mai ou à Martizay début mai

Autre réponse en partie acceptée : foire à l'âne de Poulaines à Pâques

Indice 3 : Ma commune porte le nom d'un mois d'été.

Indice 3 : marché de Saint-Août

Tous les mardis du mois

Indice 4 : Ma foire porte le nom d'un roi qui rendait la justice sous un chêne.

Indice 4 : Foire de la Saint-Louis

A Rosnay le 25/08

THEME

3

Métiers

1/ Quelles différences faites-vous entre « Boulangerie » et « terminal de cuisson » ?

Il existe au moins deux différences : le boulanger possède un diplôme, le CAP boulanger : « Seuls les professionnels qui maîtrisent les cinq phases de la fabrication, choix des farines, pétrissage, façonnage de la pâte, fermentation et cuisson sur le lieu de vente au consommateur final, peuvent appeler leur boutique «boulangerie» ... » d'après cet article du quotidien Libération http://www.liberation.fr/futurs/1997/01/03/boulangier-ca-se-meritepour-accrocher-l-enseigne-boulangerie-il-faut-faire-son-pain-de-a-a-z_195165
Le terminal de cuisson se contente de pâtons surgelés cuits sur place, d'où le terme utilisé.

2/ Où peut-on suivre une formation pour devenir Boulanger dans l'Indre ?

Au CFA de la chambre des métiers à Châteauroux : <http://www.cfacm36.fr/>

3/ Les CAP des « métiers de bouche » et de l'alimentation se passent en 2 ans sauf un, lequel ? et pourquoi ?

Le CAP chocolatier confiseur se passe en un an, parce qu'il faut d'abord être titulaire d'un CAP pâtissier (qui s'obtient en 2 ans).

4/ En juin 2017, combien de candidats se sont présentés au CAP de boulanger et quelle proportion de candidats a obtenu son diplôme ?

Pour cela il faut trouver la base de données académique des résultats aux examens. Même si des journaux ou des sites peuvent donner cette information, il est toujours préférable de consulter l'information à sa source. En l'occurrence ici au Rectorat, autorité administrative qui délivre et valide les diplômes.

La réponse : 36 candidats et 27 reçus soit 75 %

source : http://www.ac-orleans-tours.fr/academie/lacademie_en_chiffres/resultats_dexamens/examens_professionnels/

5/ La fabrication du pain :

a- Réalise cette **activité en**

ligne (http://www.toutsurlalevure.fr/sites/lesaffre_minisite/pain/main.htm) et dis à quelle heure le boulanger doit embaucher pour que le pain soit prêt à 6h30.

a-Pour que le pain soit prêt à 6h30, le boulanger doit embaucher à 4h25 (nous avons accepté 5h10 car il y avait une ambiguïté dans l'activité en ligne).

b- Que se passe-t-il dans la pâte lorsqu'elle est mise au repos ?

b- Quand la pâte est mise au repos, on dit qu'elle lève ou qu'elle pousse.

c- Recherche le nom de l'endroit où la pâte est entreposée pendant cette phase de repos.

C- Le nom de l'endroit où la pâte est entreposée pendant cette phase de repos s'appelle la chambre de pousse (nous avons accepté d'autres termes, notamment « chambre de levage »).

6/ Les artisans sont regroupés dans un organisme professionnel ? Lequel ? Il existe un annuaire les regroupant tous. Trouvez-le et donnez le nombre d'artisans bouchers et d'artisans boulangers dans l'Indre.

Pour trouver ces réponses, il faut aller sur le site qui propose une base nationale des artisans, et filtrer par critères (où : Indre [36] quoi : boucher ou boulanger)

Site de la chambre des métiers et de l'artisanat : <http://www.lartisanatenligne.com/>

Il y a donc 94 bouchers et 169 boulangers et 3 maîtres-artisans bouchers et 9 maîtres-artisans boulangers dans l'Indre. Hélas, avec les départs en retraite et les faillites, ce nombre baisse un peu chaque année...

7-Qu'est ce qu'un « maître artisan » ? A quelles conditions le devient-on ? Combien y a t il de maîtres-artisans bouchers et boulangers dans l'Indre ?

- Le titre de Maître Artisan est la plus haute distinction de l'artisanat. Il est attribué par le Président de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat aux chefs d'entreprise titulaires du Brevet de Maîtrise, ou équivalent dans le métier, et justifiant de deux années de pratique professionnelle (hors apprentissage). Ce titre peut également être attribué, après demande au Président de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat, par la Commission régionale des qualifications :

- aux chefs d'entreprise titulaires d'un diplôme de niveau au moins équivalent au Brevet de Maîtrise dans le métier exercé ou un métier connexe, après 2 ans de pratique professionnelle et justifiant de connaissances en gestion et en psychopédagogie équivalentes aux modules du Brevet de Maîtrise.
- aux chefs d'entreprise immatriculées au Répertoire des Métiers depuis au moins 10 ans, justifiant, à défaut de diplôme, d'un savoir-faire reconnu au titre de la promotion de l'artisanat ou de leur participation aux actions de formation.

- Nombre de maîtres-artisans bouchers : 3

- Nombre de maîtres-artisans boulangers : 9 (ou 7, puisque M. Aufrère possède trois boulangeries dans le département...)

3- Patois gourmand

- Radillat : galette
- Miot : pain trempé
- Luma : escargot
- Nousille : noisette
- Jau : coq
- Lichounerie : sucrerie

Pour en savoir plus : <http://www.gilblog.fr/petit-dictionnaire-berricho/glossaire-des-mots-berricho/index.html>

THEME

5

Industrie

1-

Voici les coordonnées de deux lieux liés à l'industrie agroalimentaire locale :

latitude 46.993915°/longitude 2.116525°

latitude 46.888164°/longitude 1.84970

Faites-vous les dents sur ce site en retrouvant ces 2 lieux et trouvez le lien gourmand qui les unit.

Les premières coordonnées renvoient à la place de la Mairie du village de Charost, dans le Cher.

Les deuxièmes coordonnées correspondent à la zone artisanale du Petit Clos, à Neuvy-Pailloux, dans l'Indre, où est implantée l'usine de fabrication des Croquets de Charost.

Le "lien gourmand" entre les deux lieux était donc les Croquets de Charost, spécialité régionale de croquets aux amandes créée en 1848.

2-

a- Quelle entreprise agroalimentaire du département de l'Indre a reçu en 2017 la visite d'un Président de la République en fonction ?

b- Que fabrique cette entreprise et sur quelle commune de l'Indre est-elle implantée ?

c- Dans la vidéo de présentation en page d'accueil du site de cette entreprise, quel grand chef de cuisine français est-il interviewé ?

d- De quel type de gastronomie ce chef s'inspire-t-il ?

e- Sur quelle discipline scientifique ce type de gastronomie s'appuie-t-elle ?

f- Trouvez un exemple de recette inspirée de cette gastronomie.

a et b- L'entreprise agroalimentaire visitée par le président François Hollande le 5 mai 2017, pendant les derniers jours de son mandat, est la pâtisserie industrielle Michel Kremer, à Argenton-sur-Creuse.

c- Le grand chef de cuisine français interviewé dans la vidéo sur la page d'accueil du site de l'entreprise est Thierry Marx, chef exécutif du restaurant de l'hôtel Mandarin Oriental, à Paris.

d et e- La cuisine de Thierry Marx s'inspire de la gastronomie moléculaire, qui "se préoccupe des phénomènes physiques et chimiques qui se produisent lorsque l'on cuisine". (<http://www.inra.fr/Grand-public/Alimentation-et-sante/Toutes-les-actualites/phenomenes-chimiques-et-gastronomie-moleculaire>)

f- on trouve des recettes inspirées par la gastronomie moléculaire sur les sites suivants :

<http://www.blog-moleculaire.com/recettes/>

<https://www.cuisinemoleculaire.com/recettes>

<https://www.atelierdeschefs.fr/fr/cuisine-moleculaire.php>

3- L'huilerie Vigean

La maison Vigean est une huilerie implantée à Clion-sur-Indre depuis 1930.

a- Retrouvez la marque et le modèle du véhicule qu'on voit sur cette publicité :

Il s'agit du Citroën Type H : <http://www.citroenorigins.fr/fr/vehicule/type-h>*

b- Quel est le surnom dont ce modèle a hérité de son prédécesseur sur le marché ?

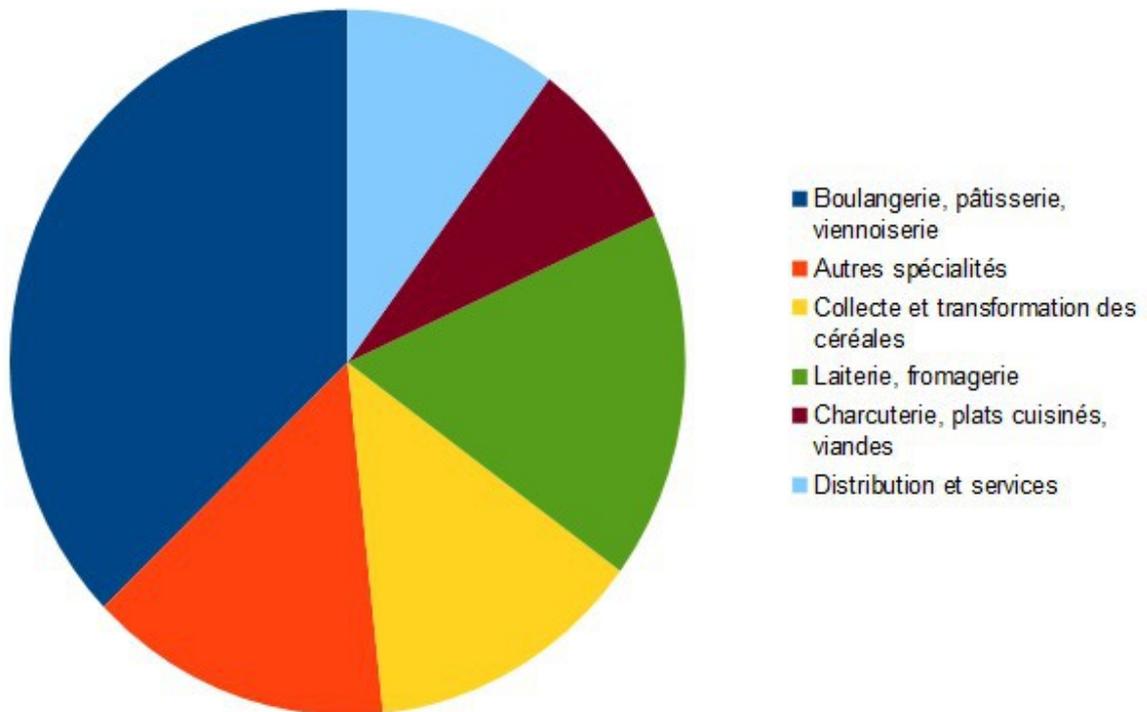
Le surnom de ce modèle est le "Tub" (du nom du Traction Utilitaire de type B produit par Citroën entre 1939 et 1941) ou le "Tube".

c- Quel anniversaire de sa première commercialisation célèbre-t-on en 2018 ?

Le Citroën Type H a été commercialisé en 1948, on fête donc en 2018 le 70e anniversaire de sa première commercialisation.

4 - L'agroalimentaire dans l'Indre

La part de salariés dans l'industrie agroalimentaire dans l'Indre



Source : CCI de l'Indre, 2017

THEME

6

Histoire

1- L'Antiquité

Les 4 aliments qui ne peuvent pas se trouver dans le musée d'Argentomagus sont les pommes de terre, le maïs, les tomates et l'avocat. Tous les 4 n'ont en effet été importés en Europe qu'après la découverte de l'Amérique par Christophe Colomb (16e siècle pour la pomme de terre, la tomate et le maïs, 17e pour l'avocat) : ils n'étaient donc pas consommés dans nos régions dans l'Antiquité.

2- Le Moyen Age

- Qu'appelait-on les "simples" au Moyen Age?

Les Simples ou Simples médecines était le nom donné au Moyen Âge aux plantes médicinales.

- Retrouvez le nom des 4 plantes médicinales médiévales suivantes

Je peux être "sclarée" ou "officinale". Je fais partie de la famille des Lamiacées. J'ai des propriétés antispasmodiques.	La sauge
De couleur violette, je suis une plante herbacée de la famille des Lythraceae.	La salicaire
Mon nom latin est Hypericum. Mon nom vient de la feuille de certaines de mes espèces qui semble percée de nombreux petits trous.	Le millepertuis
Je suis devenue un prénom féminin et j'étais censée protéger contre la peste.	L'angélique

3- Le 18ème siècle

a- Qui sont les deux personnages historiques qui dialoguent dans cet extrait d'un film de 1992 ?

Le film "Le Souper", réalisé par Edouard Molinaro en 1992, se passe pendant la période napoléonienne, au lendemain de Waterloo. Les deux personnages de ce film sont Charles-Maurice de Talleyrand-Périgord, ancien ministre des Affaires étrangères, qui

invite à dîner Joseph Fouché, ancien ministre de la Police et chef du gouvernement provisoire après la défaite de Napoléon.

b- Quel lieu touristique de l'Indre a un lien avec l'un de ces deux personnages ?

Talleyrand devient propriétaire du Château de Valençay en 1803.

c- Un pâtissier, né 5 ans avant le début de la Révolution française, se voit proposer un défi dans ce lieu. Trouvez son nom, son défi et le personnage qui lui lance.

Marie-Antoine Carême, dit "Antonin" Carême, a été défié par Talleyrand lors de son aménagement au château de Valençay : il devait "créer une année entière de menus, sans répétition et en utilisant uniquement des produits de saison" (source : Wikipedia) et frais. Carême a relevé le défi et est resté au service du Prince pendant 12 ans.

d- Trouvez, en regardant cette vidéo, la définition du « service à la française ».

Le service à la française : "sur la table sont disposés tous les plats du repas [entrées/plats de résistance/desserts]".

4- Le 19e siècle

Les Maîtres Sonneurs est un roman de George Sand paru en 1853 qui se passe entre les régions du Berry et du Bourbonnais. Consultez ce passage du roman qui décrit un repas paysan au milieu du 19ème siècle. En consultant le site de la bibliothèque numérique de la Bibliothèque Nationale de France (BNF), répondez aux questions suivantes :

a- A quelles pages du roman numérisé se trouvent ces 2 extraits?

Gallica présente trois éditions numérisées des Maîtres sonneurs de George Sand : 1853, 1857 et 1869. La recherche en plein texte permettait de trouver rapidement les extraits en cherchant notamment les noms propres "Sancerre" ou "Chambérat".

L'édition de 1853 ne permet pas la recherche en plein texte.

Dans l'édition de 1857, le premier extrait se trouve à la page 130 et le deuxième à cheval sur les pages 131-132

Dans l'édition de 1869, le premier extrait se trouve à la page 41 et le deuxième à la page 42.

b- Dans quel département actuel se trouve Chambérat, dont proviennent des fromages cités dans ce texte ?

Chambérat se trouve dans l'Allier.

c- Qu'est-ce que le « fricot » ?

Le fricot est un ragoût de viande.

d- A quel métier correspond le terme de « bûcheux » ?

Le "Bûcheux" est un bûcheron.



« A Table ! »

- 1 **4°3** Collège Honoré de Balzac - Issoudun
- 2 **4°A** Collège Ferdinand de Lesseps - Vatan
- 3 **4°A** Collège Immaculée Conception - Buzançais
- 4 **4°B** Collège Vincent Rotinat - Neuvy-Saint-Sépulchre
- 5 **4°A** Collège Frédéric Chopin - Aigurande
- 6 **4°A** Collège La Fayette - Châteauroux
- 7 **4°D** Collège les Ménigouttes - Le Blanc
- 8 **4°A** Collège Stanislas Limousin - Ardentes
- 9 **4°A** Collège Joliot-Curie - Châtillon-sur-Indre
- 10 **4°B** Collège Diderot - Issoudun
- 11 **4°5** Collège George Sand - La Châtre
- 12 **4°B** Collège Clos de la Garenne - Chabris
- 13 **4°B** Collège Condorcet - Levroux
- 14 **4°A** Collège Rosa Parks - Châteauroux
- 15 **4°F** Collège Romain Rolland - Déols
- 16 **4°C** Collège Les Sablons - Buzançais (ex-aequo)
- 16 **4°T** Collège Les Capucins - Châteauroux (ex-aequo)

Le **1^{er} prix** départemental est décerné à la classe de **4^{ème} 3** du **collège Honoré de Balzac à Issoudun** qui a obtenu le plus de points au niveau du département et remporte donc 1230 € pour l'organisation d'un séjour d'une journée sur le territoire français métropolitain et également 320 € pour une journée dans l'Indre.

Les classes qui ont eu le meilleur score dans leur collège respectif gagnent un voyage découverte dans l'Indre. Ainsi, 16 classes sont récompensées par le Département avec une dotation pour chacune de 320 €.



Concours réalisé par l'ensemble des Médiateurs de Ressources et de Services de l'Atelier Canopé de Châteauroux ainsi que par son Directeur.

Merci à Marie-Catherine, Stéphanie & Denis

avril 2018