EUROQUIZ 2021 Thème : produits régionaux et gastronomie

## Bourgogne-Franche-Comté

1.	Berceau de l'horlogerie française, la Bourgogne-Franche-Comté regroupe plus de la moitié des salariés du secteur en France. Depuis le XVIIIème siècle, les savoir-faire horlogers ont donné naissance à un tissu dense de petites entreprises dont l'habileté et l'ingéniosité sont toujours très recherchées par les plus grandes maisons de luxe. Longtemps considérée comme la montre la plus compliquée au monde avec son mouvement doté de 975 composants, la célèbre « Leroy 01 », montre-horloge astronomique, a été assemblée dans un atelier horloger bisontin à la fin du XIXème siècle. Elle est aujourd'hui exposée dans un musée de Bourgogne-Franche-Comté. Quel est ce musée ?  Le Musée de la Montre à Villers-le-Lac  Le Musée de l'Horlogerie de Morteau  Le Musée du Temps à Besançon
2.	La Bourgogne-Franche-Comté est une région connue dans le monde entier pour son histoire et son patrimoine viticoles. Après l'inscription au patrimoine mondial de l'UNESCO, en 2015, des Climats (nom donné aux terroirs viticoles) du vignoble de Bourgogne, c'est désormais une « Cité des Vins et des Climats de Bourgogne » qui verra bientôt le jour. Vitrine touristique des vins de Bourgogne, la Cité s'appuiera sur la création de trois sites d'accueil. Dans quelles villes seront-ils localisés ?  \[ \begin{array}{c} \hat{a} \text{ Dijon, Mâcon et Beaune} \\  \begin{array}{c} \hat{a} \text{ Chablis, Beaune et Mâcon} \\  \end{array} \hat{a} \text{ Beaune, Auxerre et Chalon-sur-Saône} \end{array}
3.	Localisé à l'Est de la région, le massif du Jura est couvert de forêts pour ses deux tiers. Ce sont donc naturellement les métiers du bois qui ont trouvé leur berceau dans les Montagnes du Jura et ont permis aux jurassiens de continuer à vivre sur leur territoire au fil du temps. Depuis le 15 mars 2019, et après ses vins, fromages ou volailles, la Bourgogne-Franche-Comté compte une nouvelle appellation d'origine contrôlée (AOC) avec l'AOC « Bois du Jura », reconnaissant la qualité et la spécificité des bois de sapins et d'épicéas produits et transformés dans le massif jurassien. Quelle est la surface concernée par cette appellation, essentiellement dans les départements du Jura, du Doubs et de l'Ain ?  Environ 100 000 hectares Environ 200 000 hectares Environ 200 000 hectares
4.	En Bourgogne-Franche-Comté, le secteur agroalimentaire représente le deuxième secteur industriel le plus important, autour de filières fortes, en lien direct avec les productions de l'agriculture locale, comme l'industrie laitière et fromagère. Ces filières portent de nombreuses appellations d'origine et de qualité dont 18 AOP/AOC/IGP pour les fromages. Parmi ces fromages, lequel a obtenu une appellation d'origine le plus tôt ?  Le charolais L'époisses Le morbier

## **Bohême centrale**

	<ul><li></li></ul>
2.	Le siège de cette société de cosmétiques se trouve dans un petit village près de la ville de Lysá nad Labem en Bohême centrale. Cette entreprise cultive ses propres plantes pour la production de cosmétiques dans ses propres jardins écologiques, qui sont également utilisés comme jardins de détente et d'éducation. La production de cette entreprise est uniquement de nature biologique, sans utilisation de produits chimiques, de stimulateurs de croissance ou d'engrais. Ses magasins au centre de Prague sont une destination fréquente pour les touristes qui admirent leur belle présentation et leurs arômes attrayants. Quel est le nom de cette entreprise ?  Havlíkova bio cosmetic company  Botanicus  Ryor
3.	Parmi les produits traditionnels de Bohême centrale, le verre taillé est sans conteste l'un des plus importants. L'une des entreprises verrières de la région est une entreprise familiale qui a son siège non loin de Prague, sur une rivière appelée Berounka. Sa production de cristal taillé de qualité supérieure existe depuis 1846. Les traditions de fonte du verre et les techniques de fabrication ont été transmises dans cette famille de génération en génération et la beauté de leur artisanat est liée à des formes et des designs uniques. Quel est le nom de cette entreprise ?  Rückl  Crystal Bohemia  Blažek Glass
4.	La production de bière est répartie dans toute la République tchèque et de nombreuses brasseries sont situées en Bohême centrale. L'une d'entre elles est présentée de manière poétique dans le film « Postřižiny » (« Une blonde émoustillante ») inspiré du livre de l'auteur tchèque Bohumil Hrabal. Où est actuellement brassée la bière « Postřižincké » ?  La brasserie Polná La brasserie Nymburk La brasserie Dalešice

## Voïvodie d'Opole

1.	Les « Indications Géographiques Protégées » (IGP) sont un signe d'identification de l'Union européenne visant à promouvoir et à protéger les noms de produits agricoles et de denrées alimentaires de qualité. Dans la région d'Opole, les produits enregistrés dans le cadre de ce régime sont le « kołocz Śląski » (gâteau de Silésie) et le « krupniok Śląski » (boudin de Silésie). Quelles sont les conditions et les exigences relatives aux produits pour le marquage en IGP?  — une qualité particulière et une dénomination relative à une origine géographique spécifique — la nécessité d'être fabriqués à partir de matières premières traditionnelles — des caractéristiques spécifiques d'autres produits de la même catégorie
2.	Quel est le nom de la manifestation qui a lieu chaque année, dans la région
	d'Opole, visant à promouvoir le poisson local ?
	le Festival de l'esturgeon d'Opole
	le Festival de la carpe d'Opole
	le Festival du saumon d'Opole
3.	Lequel des produits régionaux d'Opole mentionnés ci-dessous a été inclus dans la liste des produits traditionnels enregistrés par le Ministère polonais de l'agriculture et du développement des villages ?  [ ] le gâteau aux graines de pavot de Ejszeryszki ("Makowiec z Ejszeryszek")  [ ] la teinture,,onisiówka" (Nalewka "onisiówka")  [ ] la soupe de seigle aigre ("Żur żytniaty")
4.	Le sentier touristique culinaire de la région d'Opole appelé "Opolski Bifyj" est
	destiné à promouvoir :
	des festivals gastronomiques
	des plats anciens et traditionnels préparés de manière moderne
	des restaurants et hôtels qui proposent des plats régionaux enregistrés dans la liste
	des produits traditionnels de la région d'Opole

## Rhénanie-Palatinat

1.	Avec environ 70 % de tous les vins originaires d'Allemagne, le Land de Rhénanie-Palatinat occupe la première place dans la production de vin allemand. L'Ahr, le Rhin moyen, la Moselle, la Nahe ainsi que le Palatinat et la Hesse rhénane sont mondialement connus pour leur viticulture. Combien de cépages sont autorisés à être cultivés en Rhénanie-Palatinat ?  97 129 126
2.	En raison des conditions climatiques et du sol, la viticulture mais aussi la culture des fruits jouent un rôle important en Rhénanie-Palatinat. Quel type de fruit a sa principale zone de culture allemande en Palatinat ?  la poire la figue la fraise
3.	Le « Dubbeglas » est un verre à vin typique de la région du Palatinat. Il est en verre, a une capacité d'un demi-litre et présente des dépressions rondes à l'extérieur. À quelle hauteur au-dessus du niveau de la mer le Dubbeglas a t-il déjà été transporté ?  sur l'Erbeskopf, à 816,32 m sur le Mont Everest, à 8.849 m dans la stratosphère, à 33-35 km
4.	Le carnaval de Mayence est l'un des événements les plus traditionnels et les plus importants de ce type en Allemagne. Avec Cologne et Düsseldorf, Mayence est l'un des bastions du carnaval rhénan. À quel fromage le président honoraire d'un grand club de carnaval de Mayence a-t-il dédié un poème ?  le Spundekäs le Mainzer Käse le Handkäse

# **Europe**

1.	Quand la Politique Agricole Commune a-t-elle été lancée?
	2019
	<u> </u>
2.	Qui est le Commissaire européen en charge de l'agriculture?  Janusz Wojciechowski Adina Vălean Jutta Urpilainen
3.	Quel est le nom de la nouvelle stratégie européenne visant à garantir un système alimentaire plus sain et plus durable ?
	le plan d'action pour l'économie circulaire l'accord de Paris
	de la ferme à la table
4.	Quel est l'objectif de la Législation Alimentaire Générale adoptée en 2002 ?
	elle indique aux gens ce qu'ils doivent manger
	elle définit les principes généraux, les prescriptions et les procédures qui sous- tendent la prise de décision en matière de sécurité des denrées alimentaires et des
	aliments pour animaux, couvrant toutes les étapes de la production
	il s'agit d'un accord commercial international
5.	Qu'est-ce que le Fonds européen agricole de garantie (FEAGA) ?
	une association de producteurs de céréales
	l'un des deux fonds finançant la Politique Agricole Commune

#### **Questions subsidiaires**

- Combien de groupes de travail de Bourgogne-Franche-Comté auront participé à l'édition 2021 de l'Euroquiz ?
- Combien de groupes de travail de Bourgogne-Franche-Comté auront répondu juste à l'ensemble des questions ?