



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

JEU DES 7 TERROIRS

Préambule

Ce jeu d'association d'images permet de montrer que le produit de terroir est un aliment dont les caractéristiques sont en lien avec l'origine géographique. Il peut être reconnaissable par des paysages particuliers, des races animales ou/et des espèces végétales préservées, de savoir-faire particuliers et une identité.

Matériel

Jeu 42 cartes réparties en 7 terroirs illustrés par 6 cartes chacun : le paysage, l'animal ou le végétal ; la matière première ; une étape de fabrication ; le savoir-faire ; le produit du terroir.

7 fiches explicatives des 7 produits du terroir :

- AOP Chavignol
- AOP Maroilles
- AOP Olive noire de Nyons
- AOP Huile d'olive de Nice
- AOP Miel de Sapin des Vosges
- AOC/AOP Bourgogne
- Café Bourbon pointu de la Réunion

But du jeu

Le but du jeu est de regrouper le plus grand nombre de terroirs possibles.

Déroulement

Un joueur distribue 6 cartes à tous les joueurs ou équipe de joueurs et place les cartes restantes (la pioche) au milieu de la table.

Chaque joueur ou équipe regroupe ses cartes par famille.

Le joueur à droite de celui qui a distribué les cartes demande à n'importe quel autre joueur ou équipe une carte manquante pour compléter un terroir. Si le joueur questionné possède la carte, il doit la donner au demandeur. Le joueur peut alors redemander une carte, soit au même joueur ou en choisir un autre... jusqu'à ce qu'il n'obtienne pas la carte demandée.

Il prend alors une carte dans la pioche, si cette carte correspond à la carte demandée il continue à jouer, sinon la demande passe à celui questionné en dernier.

Chaque fois qu'un joueur ou une équipe constitue un terroir il s'écrie « terroir » + le nom du produit de terroir

Conditions de fin de partie et victoire

Le gagnant est le joueur ou l'équipe qui a regroupé le plus de terroirs.

Variantes

A chaque fois qu'un joueur ou une équipe de joueurs a regroupé toutes les cartes d'un terroir, il doit présenter aux autres joueurs la fiche descriptive de son produit.

L'enseignant peut utiliser le jeu comme outil pédagogique de présentation d'un itinéraire technique pour un produit du terroir en sollicitant les élèves. Par exemple : « qu'est-ce qui est nécessaire à la fabrication d'un crottin de Chavignol ? ».



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

JEU DES 7 TERROIRS

AOP Chavignol

- 1 – le Sancerrois
- 2 – les chèvres
- 3 – la traite des chèvres
- 4 – le lait
- 5 – le moulage des fromages
- 6 – les fromages AOP Chavignol

AOP Maroilles

- 1 – un paysage de haies bocagères
- 2 – les vaches
- 3 – le lait
- 4 – le lavage de la croûte
- 5 – la confrérie Maroilles
- 6 – l'AOP Maroilles

AOP Olive noire de Nyons

- 1 – un paysage du Nyonsais
- 2 – les oliviers
- 3 – les olives encore vertes
- 4 – les olives mûres
- 5 – la récolte sur l'arbre
- 6 – les olives désamérisées

AOP Huile d'olive de Nice

- 1 – le paysage
- 2 – les olives
- 3 – le transport des olives en caisse
- 4 – le broyage des olives
- 5 – le pressurage des olives
- 6 – l'AOP huile d'olive de Nice

AOP Miel de Sapin des Vosges

- 1 – un paysage des Vosges
- 2 – le puceron fabriquant le miellat
- 3 – l'abeille transformant le miellat
- 4 – la récolte du miel
- 5 – l'extraction du miel
- 6 – l'AOP Miel de Sapin des Vosges

AOC/AOP Bourgogne

- 1 – un paysage de Bourgogne
- 2 – le cépage pinot noir
- 3 – la vendange
- 4 – la vinification
- 5 – l'élevage du vin
- 6 – l'AOP Bourgogne

Café Bourbon pointu de la Réunion

- 1 – un paysage de plantation de caféiers
- 2 – le café laurina en cerises
- 3 – la fermentation
- 4 – le séchage du café parche
- 5 – la torréfaction
- 6 – le café Bourbon pointu de la Réunion