

ÉPREUVE DE RATTRAPAGE (20 pts) [Durée : 01h00]

NOM :

Prénom :

Groupe :

Sous-groupe :

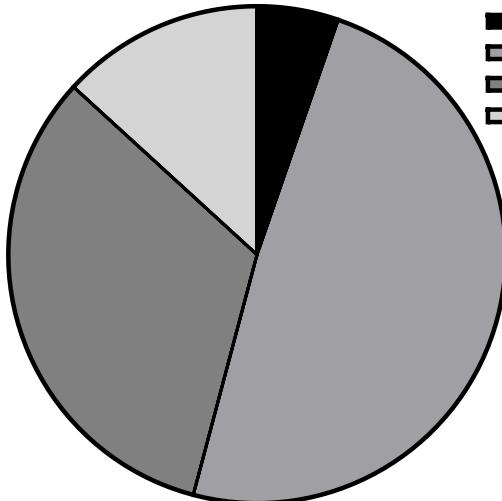
1. Donnez un titre à chacune des illustrations suivantes (10 pts) :

Tableau I

Année Agricole	Production (en milliers de quintaux)			
	2005/2006	2006/2007	2007/2008	2008/2009
Blé dur	17 728	15 290	8 138	20 010
Blé tendre	9 151	7 900	2 972	9 521
Orge	12 359	11 867	3 959	22 034
Avoine	890	922	267	957

Répartition par cycle scolaire :

- 5,29% Elèves en préparatoire
- 48,84% Elèves en primaire
- 32,67% Elèves en moyen
- 13,21% Elèves en secondaire



Année scolaire 2019/2020 (Algérie)

Figure 1

2. Remplacez les chiffres entre () dans le texte suivant par les citations bibliographiques correspondantes (10 pts):

Le blé est à la base de préparations culinaires très variées (1:). Le couscous a une grande importance sur le plan socioculturel en Afrique du Nord (2:). Il est défini comme étant un produit préparé à partir de semoule de blé dur (*Triticum durum*) dont les éléments sont agglomérés en ajoutant de l'eau potable et qui a été soumis à des traitements physiques tels que la cuisson et le séchage (3:). Le couscous reste le plat préféré des familles algériennes lors de diverses occasions sociales (4: ; 5:).

1: Ben Moussa, M.T., Hadef, Y. (2020). Enquête ethnobotanique sur *Matricaria pubescens* auprès de la population des régions sud-est d'Algérie. Batna J. Med. Sci., 7, 39-44.

2: Elias, E.M. (1995). *Durum* wheat products. Zaragoza: CIHEAM IAMZ, pp. 23-31.

3: FAO. (1995). Norme pour le couscous. Codex Stan 202-1995.

4: Chemache, L., Kehal, F., Namoune, H., Chaalal, M., Gagaoua, M. (2018). Couscous: Ethnic making and consumption patterns in the Northeast of Algeria. J. Ethn. Foods, 5, 211-219.

5: Kaup, S. M., Walker, C. E. (1986). Couscous in North Africa. Cereal foods world (USA), pp. 115-121.