

Etude du milieu

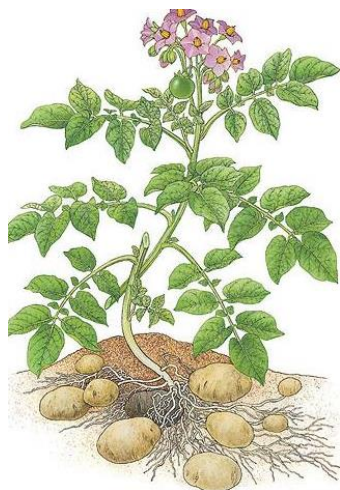
Vous êtes en confinement, vous passez vos journées à jouer à la console, trainer sur les réseaux sociaux, travailler sur les dossiers que les profs ont envoyés, regarder la TV, faire des vidéos sur Tik Tok,... Mais vous mangez aussi ! Et vous êtes-vous déjà posé la question de savoir d'où vient ce que vous mangez ? Allons-y, lisez les textes ci-dessous et répondez aux questions qui suivront...

L'Homme a commencé à cultiver le riz il y a près de 10 000 ans lors de la révolution néolithique. Il se développe d'abord en Chine, puis dans le reste du monde.

Comme la plante de riz réclame chaleur, lumière et humidité, sa culture entraîne une forte consommation d'eau. C'est pourquoi l'épi de riz se cultive dans des rizières séparées les unes des autres par des levées de terre et alimentées par des canaux d'irrigation.



Source : Evaluation interréseaux en Histoire 1er degré (www.enseignement.be)



La pomme de terre est originaire de la Cordillère des Andes où les Incas la cultivaient sous le nom de « papa », près de 1 000 ans avant J.-C. Elle a été introduite en Europe au XVI^e siècle et deviendra incontournable au XVII^e siècle.

Lors de la découverte de l'Amérique, la pomme de terre était très cultivée par les Incas sur les hauts plateaux des Andes.

Les conquistadors en ramenèrent en Espagne vers 1540. Sa culture se répandit difficilement dans les pays européens. Les pauvres en Espagne, Italie, Prusse jusqu'en Russie, en consommaient un peu, surtout rôtie ou bouillie.

Mais les Français refusèrent le nouveau légume qu'ils accusaient de rendre les hommes malades, voire même de propager la lèpre; seuls les cochons en mangeaient.

<http://www.icem-pedagogie-freinet.org/node/9516>

Il y a 10 000 ans, des blés proches de ceux cultivés aujourd'hui poussaient au Moyen-Orient.

Une fois les épis de blé battus, les paysans récoltent les grains transformés en farine qui sert de base à l'alimentation humaine.

Une fois les épis débarrassés de leurs graines, reste la paille. Celle-ci est utilisée comme litière pour animaux, comme fourrage de très maigre qualité et comme matériau pour la construction.

Source : Evaluation interréseaux en Histoire 1er degré (www.enseignement.be)



Il est important, pour comprendre l'histoire de la mozzarella, de s'intéresser à celle des buffles, qui sont étroitement liés à ce fromage. Au VII^e siècle, les italiens ramenèrent d'Asie des buffles pour pouvoir travailler la terre de leurs régions marécageuses, puisque ces animaux aux larges sabots pouvaient aisément se déplacer, sans s'enfoncer, dans la boue. Ainsi, le lait des bufflonnes, aux saveurs particulières et qui au départ n'avait pas d'utilité, fut utilisé pour la confection de la mozzarella.

Ce nouveau produit connu un succès fulgurant et se vit dès les années 1600, côté en Bourse à Naples et Capoue, arrivant au même titre que l'or et le blé. Au début, la mozzarella était constituée essentiellement de lait de bufflonnes, or avec son succès grandissant, les bufflonnes ne produisant que des petites quantités (18 à 20 litres), on utilisa du lait de vache pour pallier au manque de la production. On distingue ainsi la mozzarella classique de la mozzarella "di bufala campana".



Comme son nom l'indique, le hamburger est né à Hambourg, en Allemagne. Il est issu de l'immigration des Allemands vers l'Amérique au 19ème siècle, mais son ingrédient de base, le steak haché, avait déjà fait du chemin...

Au milieu du 19ème siècle, de nombreux Allemands quittent le pays pour l'Amérique, depuis le port de Hambourg. Le steak de bœuf haché est le principal plat servi à bord des bateaux de la Hapag, la ligne maritime qui relie Hambourg aux Etats-Unis. A l'époque, la viande est salée, mélangée avec des oignons et de chapelure, et parfois fumée, pour pouvoir se conserver durant la longue traversée. Le hamburger traverse donc l'Atlantique avec les immigrants. Sur le port de New-York, des stands de viande attirent les marins allemands avec le slogan "steak cuit dans le style de Hambourg".

<http://www.club-sandwich.net/articles/l-histoire-du-hamburger-109.php>

Vers 5000 avant J.C., se produit la révolution néolithique en Chine. Le millet se cultive à proximité des fleuves. Les archéologues ont d'ailleurs retrouvé en 2005 des nouilles de millet datant de 2000 avant J.C.

Aujourd'hui, dans les pays du Sud et l'Afrique de l'Ouest, où il est appelé sorgho, le millet sert toujours de base à l'alimentation, il est consommé sous forme de bouillie ou de galette. Dans les pays développés, il n'a plus aucune place dans l'alimentation humaine, mais s'utilise comme aliment pour les oiseaux de volières

Source : Evaluation interréseaux en Histoire 1er degré (www.enseignement.be)

Avant la conquête romaine, le vin était importé d'Italie ou de Grèce. Dès le I^{er} siècle, la vinification fut introduite en Gaule Narbonnaise, puis gagna très vite les autres provinces. Dans nos régions, des découvertes archéologiques laissent penser que la culture de la vigne remonte au II^e siècle. Le vin le plus courant à l'époque gallo-romaine était le vin blanc.

Textes et documents extraits du dossier pédagogique : cuisine et gourmandises à l'époque des Gallo-Romains.
http://www.musees-bourgogne.org/expos_virtuelles/index.php?lg=fr&id_dossier=8



Apparition des fruits et des légumes dans nos régions

	Fruits	Légumes
Préhistoire	<i>Mûre, noix</i>	<i>Navet, chou fève, lentille, pois</i>
Epoque gallo-romaine	<i>Pêche, cerise, noisette, châtaigne, prune, raisin, poire, pomme</i>	<i>Carotte, radis noir, bette, ail, oignon, poireau, cresson, persil, cerfeuil, thym,</i>
Moyen-Age	<i>Framboise</i>	<i>Rutabaga (chou-navet) ciboule, épinard,</i>
Temps modernes	<i>Fraises, cassis, reine-claude, groseille, ananas, orange, abricot,</i>	<i>Céleri, chou-fleur, haricot*, tomate, courge, piment, poivron, pomme de terre, laitue pommée</i>
XIX °s	<i>Banane, mandarine</i>	<i>Chicon</i>
XX°s	<i>Kiwi, avocat, clémentine</i>	

*Origine géographique : Amérique tropicale et sub-tropicale

Il est consommé depuis environ 6000 ans avant Jésus Christ. Il a été introduit en Europe vers 1500.

La pomme

Les pommiers sauvages sont apparus il y a plus de 60 millions d'années. On trouve des vestiges de pommes dans des habitations lacustres dès l'époque du néolithique.

Au Moyen Age ce sont surtout les monastères qui développent la culture du pommier.

Aujourd'hui plusieurs milliers d'espèces sont répertoriées.

L'orange

L'oranger est probablement originaire de Chine. Il se répand vers l'Inde puis les Arabes l'importent sur les côtes de l'Afrique. Sa culture se répand au XII^{ème} siècle.

Christophe Colomb plante le 1^{er} oranger en Amérique centrale (1493). De là, il se diffusera en Amérique du Nord et du Sud. La culture des orangers débute sous serre au XVII^{ème} siècle dans les châteaux (orangeries) ou grandes demeures. Dans les serres du château de Laeken, on peut admirer des orangers qui datent du 17^{ème} siècle. Jusqu'en 1950, l'orange est un fruit rare et de luxe.

« A table » fascicule édité par le Museobus de la Communauté française Naninne, <http://www.lesmuseesenwallonie.be/>

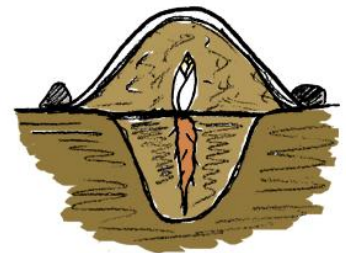
La recette du Sablé, biscuit pur beurre, s'est transmise de génération en génération avec de solides racines dans la ville dont il porte le nom, Sablé sur Sarthe située au cœur des Pays de la Loire.

D'aussi loin que l'on remonte pour situer l'origine du Petit Sablé, on ne manque pas de faire état d'une lettre que Mme de Sévigné adressait à sa fille. « A l'hôtel occupé par les princes de Condé, chaque premier lundi du mois, il était de coutume de régaler un nombre assez impressionnant de convives. Or, ce lundi-là, premier du mois de juillet 1670, Vatel, maître d'hôtel du Grand Condé, fit servir sur des plateaux une multitude de petits gâteaux secs et ronds que « Monsieur » (le frère du Roi) trouva fort à sa convenance et d'honnête légèreté [...] Il commanda qu'il soit fait de lui en porter désormais au lever ».

<http://www.sablesienne.com/fr/content/7-histoire-du-sable>

A l'origine, on trouve une certaine *Chicorium intybus*, chicorée sauvage à racine persistante poussant sur les talus et reconnaissable grâce à ses fleurs bleues. Amère et craquante, elle était cultivée par les égyptiens qui liaient les feuilles entre elles quinze jours environ avant la récolte pour déguster le cœur bien tendre d'une belle couleur blanc tirant sur le jaune pâle.

L'endive (le chicon) que nous connaissons est apparue au XIX^{ème} siècle, en 1850, en Belgique sous le nom de *witloof* qui veut dire feuilles blanches. Comment Mr Bréziers, jardinier en chef du Jardin Botanique de Bruxelles, est-il devenu l'inventeur de l'endive ? Il a utilisé la méthode des maraîchers de Montreuil qui cultivaient les chicorées dans des caves sous un éclairage faible que ces plantes recherchaient en s'allongeant.



http://www.blog-appetit.com/_content/px3_appetit/fr/010-carotte-endive/endive-ou-chicon.asp

Alors à votre avis, le Red Bull, il vient d'où ? Avec un nom et un concept pareil, ça sent l'invention typiquement américaine non ? Eh bien détrompez-vous : comme son nom ne l'indique pas, Red Bull est un nectar... Autrichien ! Il est né en 1987 dans un petit village près de Salzbourg, la ville de Mozart.

Mais en réalité, l'histoire du Red Bull est encore plus exotique qu'il n'y paraît. Son concepteur, Dietrich Mateschitz, était un homme d'affaires voyageur, qui devait souvent se rendre en Thaïlande. Pour lutter contre le décalage horaire, il a vite adopté une boisson locale, le **Krating Daeng**. Un breuvage très populaire dans le pays, notamment parmi les professions qui exigent d'être attentif pendant la nuit, comme les chauffeurs routiers. Cette boisson contient de la caféine et de la taurine. C'est cette composition de base qui intéressait l'homme d'affaires autrichien, qui a donc négocié avec le fabricant de *Krating Daeng*, pour exploiter une version européenne de la boisson. Moins de sucre, plus de bulles : c'est ainsi qu'est né le Red Bull.

<http://sante.journaldesfemmes.com/nutrition-digestion/dossier/faut-il-se-mefier-des-boissons-energisantes/petite-histoire-du-red-bull.shtml>



LE MAÏS EST ORIGINAIRE DE RÉGIONS SITUÉES DE PART ET D'AUTRE DE L'ÉQUATEUR : AU NORD, L'AMÉRIQUE CENTRALE ET AU SUD, LE PÉROU. SA DOMESTICATION AURAIT COMMENCÉ IL Y A DIX MILLÉNAIRES. CULTIVÉ COMME CÉRÉALE OU COMME PLANTE FOURRAGÈRE, IL CONSTITUAIT LA BASE DE L'ALIMENTATION DES AMÉRINDIENS.

Source : Evaluation interréseaux en Histoire 1^{er} degré (www.enseignement.be)

1. Avec l'aide du recueil documentaire et du vocabulaire, complète le tableau ci-dessous.

Nom de l'aliment	Origine géographique (Pays ET continent)	Date d'apparition (Date)	En Belgique ?
Pomme			
Hamburger			
Mais			
Pomme de terre			
Orange			
Red bull			
Millet			
Blé			
Chicon			
Vin			
Mozzarella			
Riz			
Haricot			
Biscuit Sablé			

VOCABULAIRE

Néolithique : période de la Préhistoire, c'est l'âge de la pierre polie.

Irrigation : opération consistant à apporter artificiellement de l'eau à des végétaux cultivés pour en augmenter la production.

Rizière : lieu de culture du riz ; champs entouré de diguettes dans lesquels de l'eau peut être maintenue pour la culture de riz ou d'une autre plante agricole

Cordillère des Andes : la plus grande chaîne de montagnes du monde. Elle est orientée nord-sud tout le long de la côte occidentale d'Amérique du Sud.

Conquistador : aventurier espagnol ou portugais parti à la conquête de l'Amérique.

Lèpre : maladie infectieuse chronique touchant les nerfs, la peau et les muqueuses.

Epi : partie de la tige du blé.

Fourrage : Substance végétale servant de nourriture au bétail.

Vinification : ensemble des opérations nécessaires à la transformation du moût (nom du jus de raisin) en vin.

Gaule Narbonnaise : province de l'Empire romain fondée à partir de la première colonie créée par les Romains sur le territoire de l'actuelle Italie, entre Alpes et Pyrénées dès 118 avant J.C

Lacustre : qui vit au bord des lacs

Chicorée : plantes cultivées soit pour leurs feuilles (salades, endives), soit pour leurs racines (à la place du café).

Maraicher : personne qui cultive et qui vend des légumes.

Amérindien : habitants du continent américain avant la colonisation européenne des Amériques.

Lecture des textes

1. Pourquoi trouve-t-on des buffles d'Asie en Italie ?

.....

.....

2. A quel endroit a-t-on servi les premiers hamburgers ?

.....

3. A quelle époque sont apparus les épinards dans nos régions ?

.....

4. Qu'est-ce que le *Krating Daeng* ?

.....

5. Comment cultive-t-on les chicons ?

.....

.....

6. A qui les américains doivent-ils dire merci pour les oranges qu'ils consomment aujourd'hui ?

.....