

Comment les aliments que nous mangeons sont-ils produits ?



L'agriculture

L'**agriculture** est une activité qui a pour but de transformer le milieu naturel pour nourrir les êtres humains. L'agriculture est l'une des plus anciennes activités humaines. Les Humains commencèrent par prélever des fruits et des baies sur les arbres et arbustes. Ensuite ils pratiquèrent l'**élevage** d'animaux sauvages qu'ils avaient capturés dans la nature et ils les domestiquèrent. Enfin ils exploitèrent la terre essentiellement par la **culture** des céréales (blé, orge, mil, riz) mais aussi des légumes. Avec le temps l'agriculture s'est modernisée. Aujourd'hui l'agriculture emploie des **moyens mécanisés** performants (tracteurs, moissonneuses-batteuses, motofaucheuses) pour cultiver les champs et entretenir les prés.



1- Décris ce paysage.

2 - Que fait l'agriculteur avec sa machine ?

3 - Quels aliments peut-on fabriquer avec du blé ?

Des champs de blé dans le département de l'Eure.



Le travail des agriculteurs

Il cultive à grande échelle des céréales, des légumes ou des arbres fruitiers. Il vend ensuite ses récoltes à des coopératives, à des entreprises ou sur des marchés.

Après avoir choisi les cultures les mieux adaptées, l'agriculteur sélectionne* ses semis (graines) et ses plants (jeunes pousses). Il laboure, plante, désherbe, irrigue* ses terres et gère toute la production depuis la plantation jusqu'à la récolte. Il est ainsi amené à piloter des engins agricoles comme des tracteurs.

Pour compléter leurs revenus, certains agriculteurs élèvent aussi des vaches laitières ou se spécialisent dans une espèce dont ils vendent la viande (volailles, moutons etc.)

1- Que produit un agriculteur ?

2 - Cite deux activités réalisées par un agriculteur qui cultive des céréales.

3 - Comment les agriculteurs gagnent-ils de l'argent lorsqu'ils élèvent des animaux ?



Le travail des artisans*



- 1- Avec quoi le pain est-il fabriqué ?
- 2 - Que fait le boulanger de ce qu'il produit ?



Le travail des ouvriers* de l'industrie agroalimentaire



← Des ouvrières dans une usine de fabrication de yaourts.

- 1- Que font ces ouvrières ?
- 2- Avec quoi les yaourts sont-ils fabriqués ?
- 3 - Quels sont les points communs et les différences entre le métier d'artisan et celui d'ouvrier* ?

A retenir ↓

Boulangier/boulangère

Le boulanger est un commerçant artisan* qui vend les produits qu'il fabrique : pains, viennoiseries, pâtisseries sucrées et salées. Il exerce le plus souvent son activité en boulangerie-pâtisserie.

Le boulanger fabrique du pain courant (baguette) et une gamme de pains spéciaux (complet, au son, au seigle...) ainsi que des viennoiseries (croissant, brioche). Il peut aussi préparer des pâtisseries courantes ou des produits « traiteur » tels que les quiches et les pizzas.

La fabrication du pain exige de nombreuses étapes de préparation avant la touche finale. En effet, gestes et pauses de la panification sont depuis toujours les mêmes : pétrissage de la pâte, fermentation, façonnage, enfournement, cuisson et défournement.

www.jcomjeune.com/article_metier/boulangier/boulangere

* LEXIQUE

un artisan = une personne qui fabrique des objets à la main.

la sélection = choix et tri des graines pour améliorer la production.

irriguer = arroser.

un ouvrier = une personne qui travaille avec ses mains dans une usine.