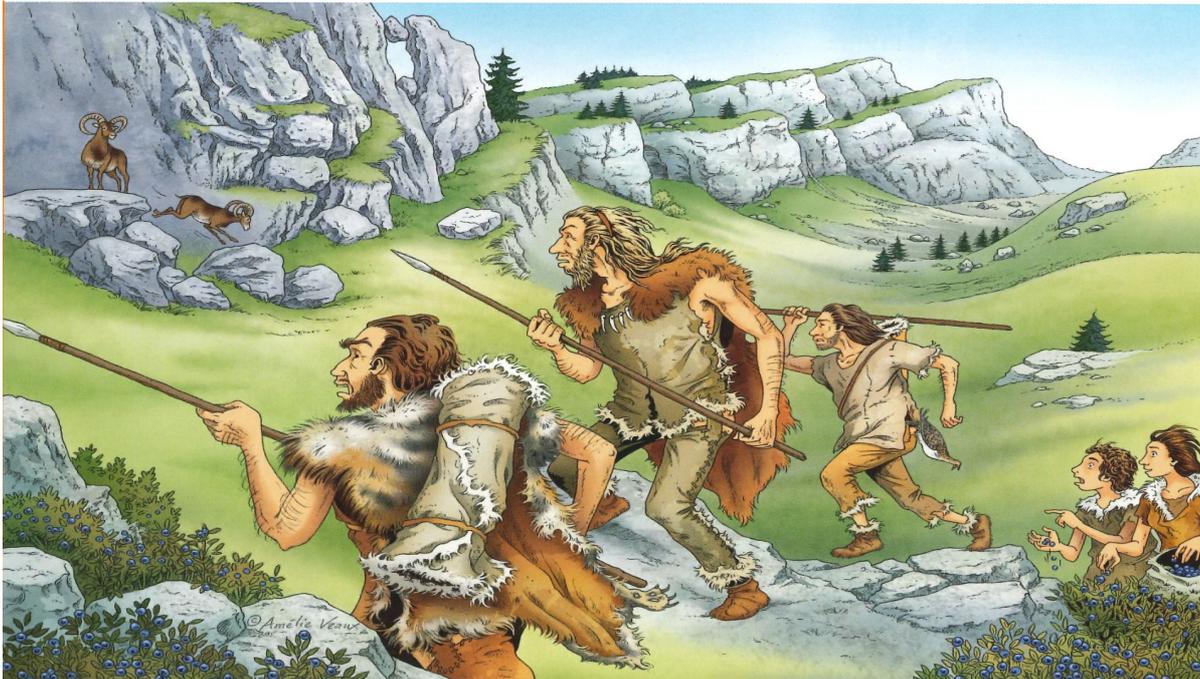




L'alimentation

1- A la Préhistoire

Les premiers hommes : des chasseurs-cueilleurs



Doc 1 : une scène de chasse et de cueillette.

Que font ces hommes pour se nourrir ?

.....

.....

Doc 2 : Un chasseur-pêcheur et son harpon.



De quoi le harpon de cet homme préhistorique est-il constitué ?

.....

A quoi sert-il ?

.....

.....



Vers -8000 : les premiers agriculteurs :



Doc 3 : Le fauchage du blé et la transformation des grains en farine.

Que sont en train de faire les hommes représentés sur le dessin ?

.....
.....

Pourquoi la meule est-elle une invention essentielle de cette période ?

.....
.....

Je retiens :

Les premiers hommes sont : ils se déplacent en fonction des saisons et des mouvements du gibier. Ils se nourrissent en pratiquant la et la

A partir de -450 000, après avoir réussi à maîtriser le, ils font leurs aliments.

A partir de - 8 000, les hommes commencent à pratiquer l'..... et l'..... . Leur alimentation devient plus



Gibier : animal qu'on chasse pour le manger.

2- A l'Antiquité

Les repas des Romains :



Doc 1 : Le repas des Romains

Comment les riches Romains sont-ils installés pour manger ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Doc 2 : Des amphores à garum



A ton avis, quels liquides autres que le vin étaient transportés dans les amphores ?

.....

.....

.....

.....

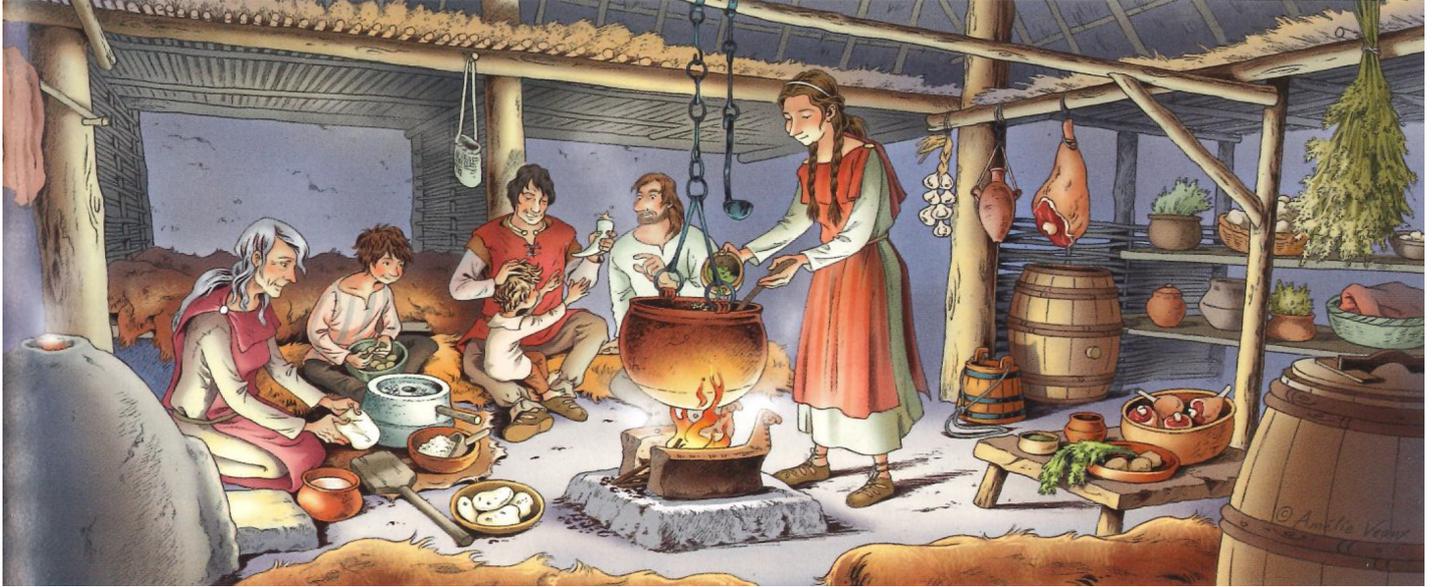
Dans quel récipient inventé par les Gaulois le vin est-il transporté aujourd'hui ?

.....

.....

.....

La cuisine Gauloise :



Doc 3 : L'utilisation du chaudron dans le cuisine gauloise .

Comment le chaudron est-il maintenu au-dessus du feu ?

.....

Quels aliments reconnais-tu ?

.....

Je retiens :

Les Romains ont une alimentation à base de légumes et de Ils mangent peu de Ils conservent les liquides dans des Les Romains organisent des au cours desquels ils mangent en position Les Gaulois consomment aussi des et des céréales sous forme de Ils cuisinent dans des et conservent la cervoise dans des



Banquet : repas de fête regroupant de nombreux invités.
Condiment : substances ajoutée à la nourriture pour en relever le goût (comme le sel, les épices ou les herbes).

3- Au Moyen Age

La table du seigneur :



Doc 1 : Un banquet au Moyen Age

Quel est l'oiseau servi lors de ce banquet ?

.....

.....

.....

.....

.....

Doc 2 : un exemple de vaisselle médiévale : le hanap



A quoi cet ustensile servait-il ?

.....

.....

.....

.....

Doc 3 : Un musicien proposant des divertissements entre les plats.



La nourriture des paysans :

Doc 4 : Un déjeuner de paysans dans les champs



Compare le déjeuner des paysans avec celui du seigneur du doc 1 :

.....

.....

.....

.....

Doc 5 : l'utilisation du four du seigneur

Que font ces femmes ?

.....

.....

A qui appartient ce four ?

.....

.....



Je retiens :

Au Moyen Age, la nourriture des paysans est très de celle des seigneurs. Les paysans se nourrissent essentiellement de sous forme de et de Les seigneurs consomment quant à eux beaucoup de préparées avec des au cours de qu'ils organisent pour montrer leur puissance et leur

Écuelle : assiette creuse utilisée au Moyen Age

Famine : manque de nourriture sur un temps prolongé qui menace la santé

4- Aux Temps modernes

L'apparition de nouveaux aliments

Doc 1 La découverte de fruits exotiques



Quels fruits reconnais-tu sur cette gravure.

Doc 2 Dans les cuisines des châteaux, une grande variété d'aliments.



Doc 3 Le repas d'un paysan au XVIe siècle.



Compare ces deux illustrations de nourriture à la même époque. Que peux-tu en déduire ?

.....

.....

.....

.....

.....



Quelle impression ressort de ce repas ? Justifie ta réponse en citant des éléments de l'image.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Je retiens :

Les navigateurs de la rapportent en de nouveaux qui viennent enrichir les recettes pratiquées dans les cuisines des seigneurs. Les plus célèbres de ces aliments, encore très répandus aujourd'hui, sont la et la Aux Temps modernes particulièrement, l'..... révèle de grandes entre les riches et les pauvres. Les premiers organisent des , alors que les seconds se nourrissent de et de soupe.

Festin : repas de fête caractérisé par l'abondance et la qualité des plats.
Gastronomie : art de faire de la cuisine raffinée.

4- A l'époque contemporaine

AU XIXe siècle : importance du repas familial et fréquentation des restaurant :

Doc 1 Un plat raffiné au XIXe siècle



Quel est l'ingrédient principal de ce plat ?

.....

.....

.....

.....

Doc 2 Une salle à manger bourgeoise au XIXe siècle

A quoi voit-on qu'il s'agit de la salle à manger d'une famille bourgeoise ?



.....

.....

.....

.....

.....

Doc 3 La mise en boîte des sardines dans une usine de Douarnenez (Finistère)

Que font ces femmes ?



Le produit qu'elles préparent est-il toujours ?

.....

.....

.....

Aujourd'hui : cuisine du monde et nourriture industrielle :

Doc 4 La production industrielle de biscuits à Nieppe (Nord)



Quel aliment cette usine produit-elle ?

A quoi voit-on qu'il s'agit d'une production industrielle ?

Quels aliments reconnais-tu sur cette affiche ?

A quelle catégorie d'aliments appartiennent-ils ?

Doc 5 Un affiche sur l'importance d'adopter une alimentation équilibrée.



Je retiens :

Au XIXe siècle, le devient un moment familial très important, surtout dans les familles Alors que les ouvriers et les ont une nourriture peu variée à base de pain et de , la cuisine est très dans les maisons bourgeoises. De nouvelles techniques de des aliments apparaissent à cette époque. Aujourd'hui, nous sommes influencés par les cuisines du entier. Nous consommons de plus en plus de , ce qui n'est pas toujours pour notre santé.

Produit transformé :
aliment industriel