




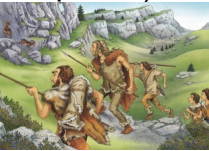








L'évolution de l'alimentation au fil de l'Histoire

Préhistoire : Paléolithique	Préhistoire : Néolithique	Antiquité	Moyen-Age	Temps Modernes	Époque Contemporaine
<p>Plantes, racines, baies, petits animaux, œufs, poissons, fruits de mer</p> <p>Crus puis cuits (feu)</p> <p>Ni produits laitiers, ni féculents</p>	<p>En plus, grâce à l'agriculture et l'élevage : céréales, lait</p> <p>Purées et bouillies</p> <p>Viande séchée</p>	<p>Gaulois : viandes rôties ou bouillies, céréales en galettes, légumes cidre, cervoise, lait : Les boissons gauloises sont conservées et transportées dans des tonneaux (invention des Gaulois). Les Gaulois mangent assis par terre sur des peaux, autour du foyer (feu)</p> 	<p>Seigneurs : Nourriture abondante. Viandes, fruits, épices. banquets avec plusieurs plats, avec des amusements entre les plats (chants, spectacles).</p>  <p>On mange dans une écuelle, sur un tranchoir (tranche de pain rassis)</p>	<p>Roi, seigneurs : Nourriture très abondante., plats très raffinés : naissance de la gastronomie française.</p> <p>Nouveaux aliments : tomate, cacao, maïs, ananas, pommes de terre, poivrons, haricots.</p> 	<p>Les restaurants se développent. Nouvelles techniques de conservation : le froid et la boîte de conserve.</p>  <p>On consomme de la nourriture industrielle, fabriquée en usine.</p> 
<p>Les humains mangent quand ils ont de la nourriture, grâce à la chasse, la cueillette (et parfois la pêche)</p> 	<p>On peut maintenant conserver la nourriture et faire des réserves.</p> 	<p>Romains : En plus, ils consomment de l'huile d'olive, des condiments, du vin.</p>  <p>Les riches Romains organisent des banquets. Ils mangent allongés.</p> 	<p>Ils utilisent le four à pain, le moulin, le pressoir du seigneur.</p> 	<p>Paysans : pain, légumes (soupe) Ils peuvent souffrir de la famine.</p> 	<p>Maintenant, nous devons faire attention à notre alimentation car nous avons trop de nourriture.</p>  <p>LA SANTÉ VIENT EN MANGEANT</p>

L'évolution de l'alimentation au fil de l'Histoire

Les mots à retenir :

Banquet : repas de fête regroupant de nombreux invités

Condiment : substance ajoutée à la nourriture pour en relever le goût (comme le sel, les épices ou les herbes aromatiques)

écuelle : assiette creuse utilisée au Moyen-Age.

Famine : manque de nourriture qui menace la santé

Festin : repas de fête où les plats sont très nombreux et très variés.

Gastronomie : art de cuisiner des plats raffinés.



Un **banquet** au Moyen Age



Un plat raffiné au 19^e siècle