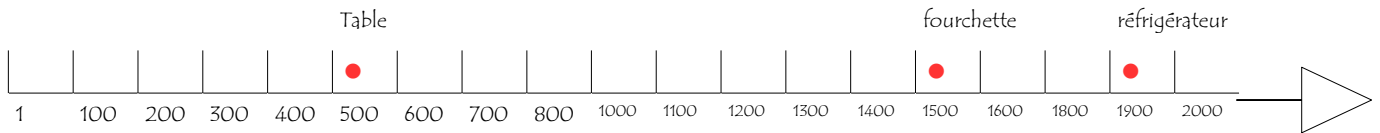


Comment se nourrissait-on autrefois ?

La petite frise :



A) Préhistoire

Documents 1 :

- 1) Que mangeaient les 1er hommes ?
- 2) Comment se procuraient-ils de la viande ou du poisson ?
- 3) Qu'ont-ils dû inventer pour être plus efficaces ?
- 4) Comment se procuraient-on des fruits et des légumes ?
- 5) Comment faisait-on une soupe ?

Document 2 :

- 6) Qu'on inventé les Hommes du Néolithique ? Qu'est-ce que ça apporte ?

B) Moyen-Âge :

Document 3 :

- 7) Que mangeait-on au Moyen-âge ?

C) Temps Modernes

Document 4 :

- 8) L'alimentation des Hommes en France change à partir du 15ème siècle. Expliquez pourquoi.
- 9) Faites la liste des aliments nouveaux.

Document 5 :

- 10) Notre façon de manger a-t-elle changé au fil du temps ?

Document 1

Retrouve les actions suivantes :

Chasser – pêcher au harpon – faire du feu – dépecer un renne –



Au paléolithique, il y a 100 000 ans, les Hommes fabriquent leurs outils et leurs armes avec des os, du bois et du silex.

Ils fabriquent des lances, des haches, des harpons.

Ils chassent les grands animaux comme les mamouths mais surtout des rennes. Ils attrapent aussi des poissons et des petits animaux. Pendant que certains sont à la chasse, les autres sont à la cueillette. Ils cueillent des baies (petits fruits comme des mûres), des fruits, et des racines. La vie est très difficile et on ne mange pas tous les jours.

Document 1

La soupe est prête !

Quand les hommes rentraient au campement après une rude journée de chasse, ils pouvaient se régaler d'une boisson bien chaude ou d'une bonne soupe. Les Cro-Magnon avaient en effet trouvé une technique efficace pour faire chauffer l'eau dans leurs récipients en peau.

Regarde. On remplit d'abord une outre avec de l'eau qu'on va chercher à la rivière ou à la source. Une outre est une sorte de sac en peau qui est imperméable.

On accroche cette outre à un trépied en bois. Puis on prend avec une baguette en bois pliée en deux des pierres qui ont chauffé dans le foyer voisin. Il faut alors plonger délicatement ces pierres brûlantes dans l'eau. La chaleur restituée par les pierres permet ainsi de faire bouillir plusieurs litres d'eau en quelques minutes.

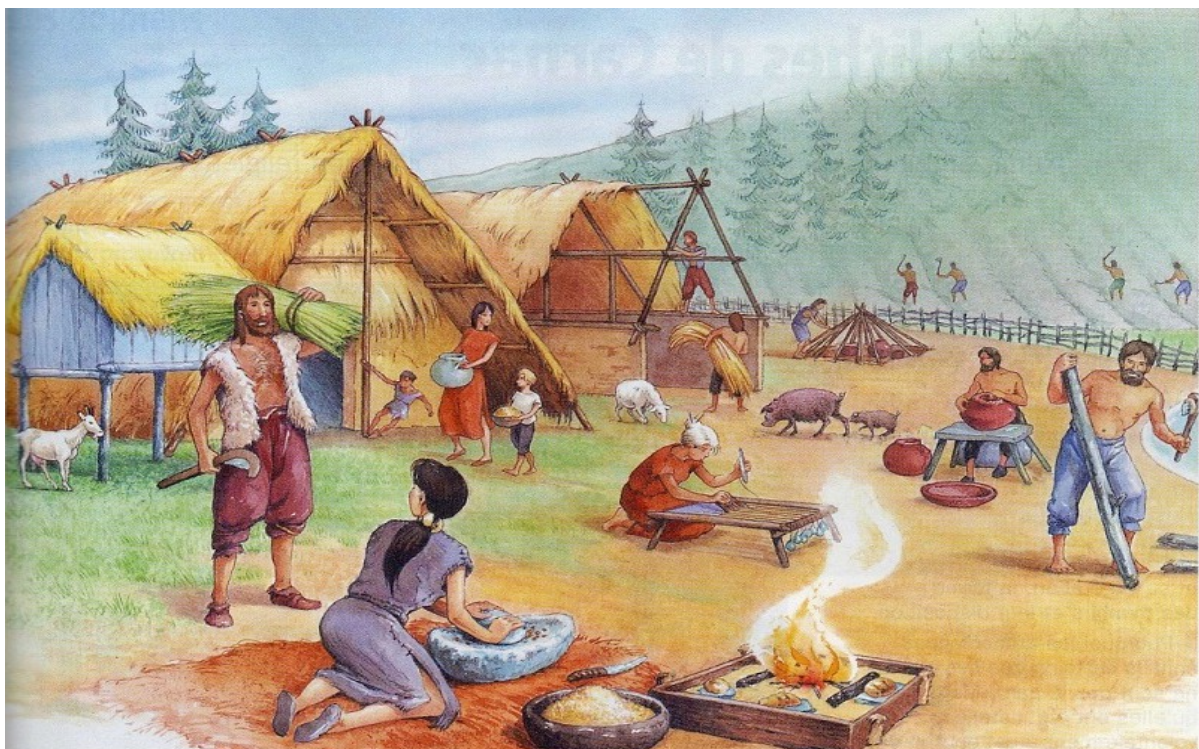


On rajoute ensuite des plantes sauvages, quelques morceaux de viande, un peu d'herbe pour donner du goût. On continue de mettre des pierres régulièrement dans l'eau pour maintenir la bonne température. Au bout de quelques temps une soupe excellente est prête : bon appétit !

Document 2 :

Trouvez les actions suivantes :

Elever des moutons et des cochons – labourer la terre – couper des céréales – broyer des grains pour faire de la farine – Faire du pain



Document 3

Le travail des champs est pénible. Il travaille du lever au coucher. Ils cultivent les **céréales** (blé, seigle, avoine) et vivent de la **cueillette** dans les forêts. Faute d'engrais le sol doit être laissé en **jachère** (en repos sans qu'on le cultive). Pour se nourrir, les paysans font des **défrichements** (on remplace la forêt par des terres cultivables). L'existence est monotone et en cas de fortes pluies ou de grêle on manque de nourriture (c'est la **disette**, moins grave que la **famine**).



L'alimentation est à base de pain noir, de bouillies, de farine, de viande de porc, de haricots, de fèves, de choux, d'oignons, de carottes, de pommes, de prunes, de poires... On boit de la cervoise, de la bière et surtout du vin.



Une paysanne apportant du blé au moulin.
Enluminure du XV^e siècle.



Le quotidien dans une maison paysanne.

Document 4

LES NOUVAUX FRUITS ET LEGUMES DES AMERIQUES :

Au 15^{ème} siècle, avec l'arrivée de Christophe Colomb aux Amériques, de nouveaux aliments font leur apparition sur le marché parisien :

- Le haricot, originaire des Amériques, il remplace les fèves ;
- l'artichaut, cultivé en Afrique du Nord.
- Le topinambour, ramené du Québec.
- la tomate, originaire d'Amérique centrale et introduite en Europe au milieu du XVI^e siècle. Très longtemps, elle ne sera cultivée que pour son aspect décoratif.
- L'ananas, originaire d'Amérique centrale.
- La mangue, dont l'apparition sur notre continent remonte au 18^{ème} siècle.

Comment se nourrissait-on autrefois ?

A) Se nourrir au temps de la Préhistoire

Montrer le document 1. Montrer et nommer les différentes scènes de cette image.

1)

2)

3)

4)

5)

Montrer le document 2 et nommer les scènes de la vie de cette image.

6)

B) Au Moyen-Âge

Montrer où est le Moyen-âge sur la frise du Temps de la classe.

7)

C) Aux Temps Modernes

Montrer les Temps Moderne sur la frise du Temps.

8)

9)

D) Se nourrir autrefois et de nos jours.

	AUTREFOIS	DE NOS JOURS
Se procurer de la nourriture	Chasse, pêche et cueillette puis, cultures et élevage	
Préparer les repas	Conservation : Pas de conservation, ou fumage ou salage. Cuisson : feu de bois	Conservation : Cuisson :
Manger	Allongé ou debout avec les doigts Sur une grande tranche de pain	