

Domaine : Questionner le monde

Comparer des modes de vie (alimentation, habitat, vêtements, outils, guerre, déplacements ...) à différentes époques ou de différentes cultures

Je vais apprendre à comparer la façon de se nourrir autrefois et aujourd'hui.

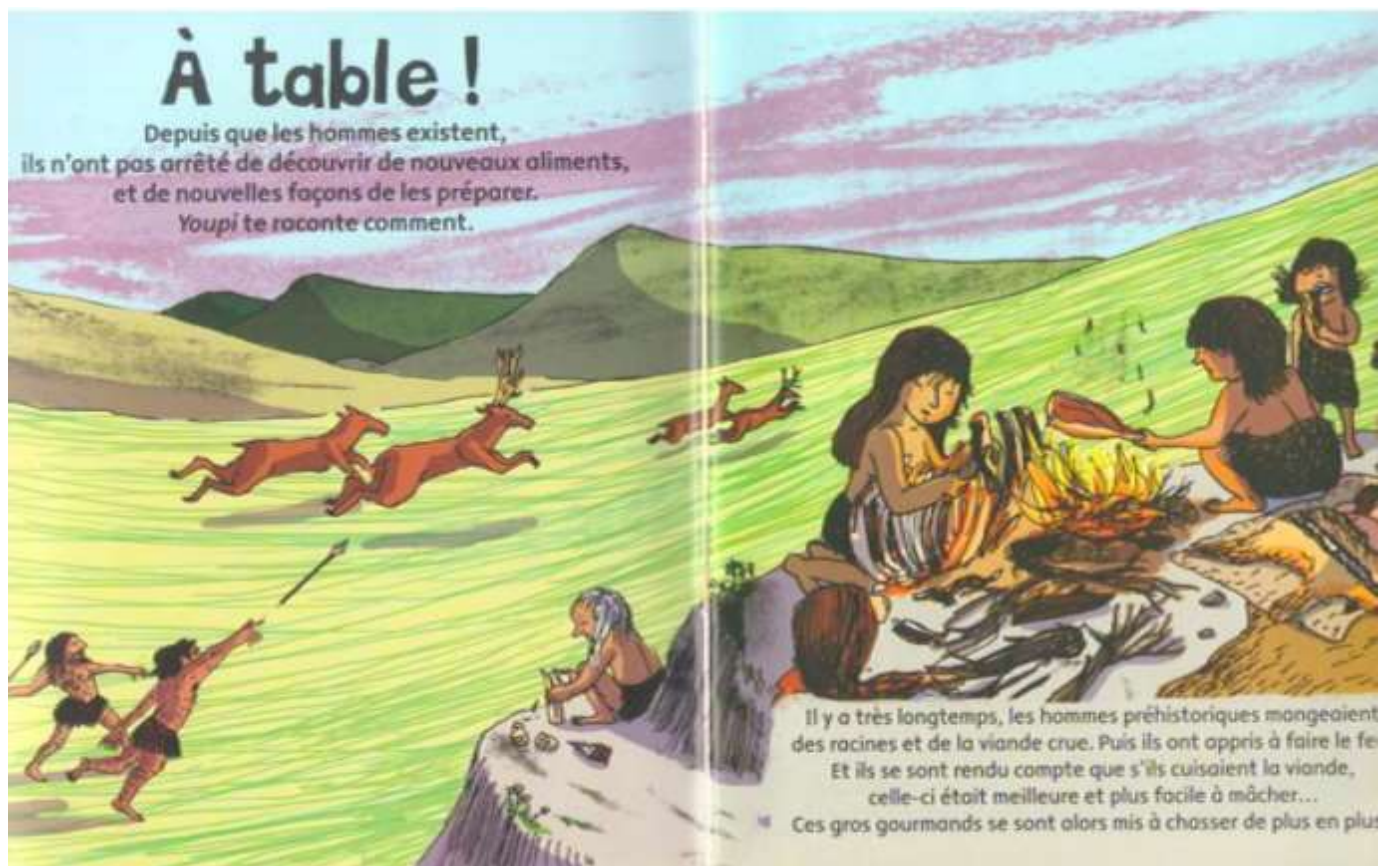
Niveau de classe : Cycle 2

Etape n°1 :

Consignes :

Demander à l'enfant ce qu'il a mangé le jour même ou la veille. Puis lui demander s'il pense que ses grands-parents mangeaient la même chose que lui au même âge. Et il y a 200 ans ? Et 1000 ans ?

Ensuite, avec l'aide de l'adulte lire la revue. Faire d'abord décrire les images pour que l'enfant puisse s'approprier les informations et émettre des hypothèses, enfin lire le texte.





Pendant très longtemps, les hommes se sont nourris uniquement en chassant et en ramassant des fruits et des racines. Ils étaient obligés de se déplacer souvent pour trouver de quoi manger.



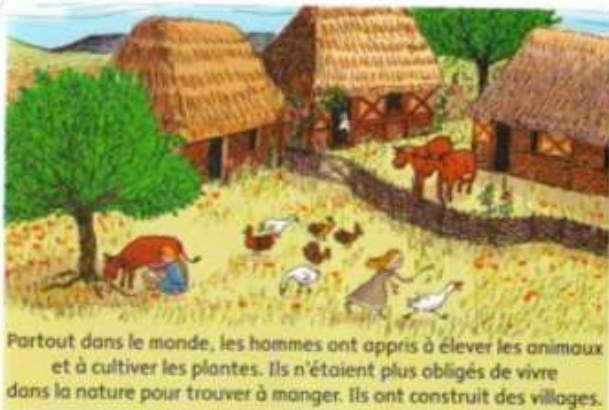
Il y a douze mille ans, certains ont commencé à élever des chèvres et des moutons. Ils n'avaient plus besoin de chasser pour trouver de la viande. Et ils ont pu boire le lait des chèvres.



À la même époque, les hommes ont appris à faire pousser du blé. Avec les grains, ils fabriquaient de la farine et du pain. C'était très nourrissant, et les graines se gardaient longtemps.



Le blé poussait seulement près de la mer Méditerranée. Ailleurs, pour faire de la farine, les hommes ont utilisé d'autres graines : du maïs en Amérique, du mil en Afrique, du riz en Asie.



Partout dans le monde, les hommes ont appris à élever les animaux et à cultiver les plantes. Ils n'étaient plus obligés de vivre dans la nature pour trouver à manger. Ils ont construit des villages.



Des petits malins ont aussi découvert que la viande ou le poisson mis dans du sel se gardaient plusieurs mois. Alors le sel est devenu très important pour tout le monde.



Une fois installés dans des maisons, les hommes ont eu l'idée de fabriquer des pots et des plats en terre cuite. C'était pratique pour préparer de la bouillie ou de la purée avec de l'eau et du lait.



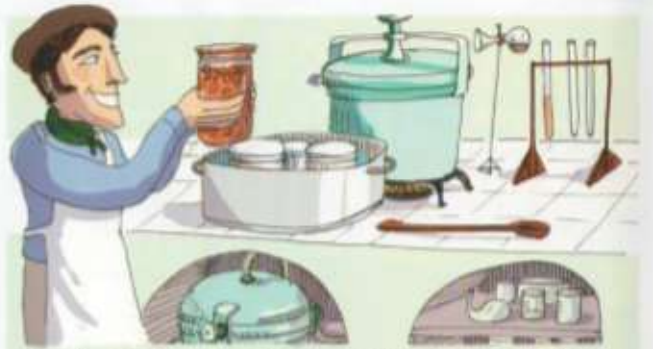
Les hommes ont voyagé et ils ont échangé leurs connaissances. C'est ainsi que, il y a trois mille ans, les Européens ont découvert un oiseau étrange qui venait d'Inde : la poule !



Pendant les guerres, les soldats emportaient de la nourriture et ils traversaient plein de pays. C'est comme ça que les Romains ont fait connaître le raisin, la salade et le miel à de nombreux peuples.



Quand les Européens ont découvert l'Amérique, il y a six cents ans, ils ont rapporté plein de nouveaux aliments, inconnus chez nous : des tomates, des haricots, des pommes de terre, du chocolat...



Il y a deux cents ans, on a découvert qu'en chauffant les aliments d'une certaine façon, ils restaient bons pendant des années. Les conserves étaient nées ! Depuis, on mange des fruits même en hiver !



Aujourd'hui, il existe des plats surgelés, des céréales pour le matin, et plein d'autres choses que tes grands-parents n'avaient pas quand ils étaient petits. Et lorsque tu seras grand, tu mangeras sûrement des choses qui n'existent pas aujourd'hui !



Le sais-tu ?

Beaucoup d'aliments qu'on trouve dans le commerce proviennent de très loin. Ils ont parcouru des milliers de kilomètres avant d'arriver sur la table !

Pour le petit déjeuner, par exemple, les grands magasins proposent ce genre de produits :



Dans les plats et les pâtisseries industrielles, il y a souvent beaucoup de sucre et de graisse. Il ne faut pas trop en manger, ce n'est pas bon pour la santé.



Etape n° 2 : ce que j'ai compris

1°) A l'aide du texte, remplis la frise chronologique pour comprendre l'évolution de la conservation des aliments.

Lis le texte, puis écris au bon endroit les mots sur la frise chronologique.

La conservation des aliments

Depuis 200 ans, on a inventé de nouvelles techniques de conservation des aliments. Avant, certains aliments étaient conservés dans le sel, ou séchés, ou encore fumés.
En 1826, on a inventé la boîte de conserve. En même temps, on invente la stérilisation : chauffer très fort un aliment pour supprimer les microbes.
En 1960, les réfrigérateurs ont équipé les cuisines.
En 1970, les produits surgelés se sont développés.
À partir de 1980, on trouve des aliments sous-vide.

*salés, fumés,
séchés, surgelés,
en boîte de conserve,
au réfrigérateur,
sous-vide*

Timeline labels: 1800, 1900, 2000

Key dates on timeline: 1826, 1960, 1970, 1980

Text on the left: Les aliments sont: [dotted lines]

2°) De quoi se nourrissaient les Hommes préhistoriques ?

3°) Pourquoi à partir d'une certaine époque, les Hommes n'ont plus eu besoin de chasser ? Qu'est ce que ça leur a apporté de plus ?

4°) Qu'ont apporté les Indiens ; les Romains et les Américains aux Européens comme nouveaux aliments ?
(Tu peux t'aider en faisant un tableau)

5°) En observant l'image du petit déjeuner, liste les différents aliments ainsi que leur provenance (d'où viennent-ils ?)