

LES CULTURES ALIMENTAIRES À TRAVERS LE MONDE ET LES ÉPOQUES

Manger est un acte rencontré dans tous les pays du monde et à toutes les époques. Mais cet acte social n'est pas toujours le même selon les ressources des pays, les cultures, les religions et les temps historiques. Nous avons des aliments de bases différents en Europe et en Afrique. Au Moyen Age, les paysans prenaient au minimum 5 repas alors qu'aujourd'hui nous mangeons 3 fois par jour.

Les différentes pratiques alimentaires découlent de plusieurs facteurs :

La **géographie** et le **climat** influencent l'agriculture et l'élevage : le contenu du repas diffère d'un pays à l'autre et parfois même d'une région à l'autre. En effet, nous avons l'exemple en France du régime méditerranéen. Cette pratique alimentaire, à base de poissons, d'huile d'olive et de légumes crus, est présente dans l'ensemble du bassin méditerranéen.

L'histoire : l'évolution de l'alimentation dans l'histoire. Cette évolution est surtout due à l'augmentation de la mobilité des hommes qui par leurs grands voyages sont partis à la découverte de nouvelles cultures et ont ramené des nouveaux produits. La liste est longue mais nous pouvons citer les épices, le cacao, la pomme de terre.

La **sociologie** et le **culturel** : les pratiques alimentaires varient en fonction des modes et du niveau de vie mais aussi en fonction de l'éducation. Nous pouvons donner en exemple : les végétariens, les végétaliens, les personnes qui mangent bio mais aussi les musulmans pratiquants qui ne mangent pas de porc, etc.

L'exploration de la diversité alimentaire à travers le monde et l'histoire est l'occasion de faire découvrir de nouveaux produits, de nouveaux goûts, de nouvelles recettes et de nouvelles cultures. Travailler sur ce thème permet également de mieux connaître les comportements et les modes alimentaires d'autrui. Et enfin d'aborder les questions de tolérance, de comprendre et de respecter les modes de vie d'autrui.

Le petit-déjeuner européen.

En Europe le petit-déjeuner est plus au moins copieux selon les latitudes. Au **Pays-Bas**, ou en **Norvège**, les familles démarrent leurs journées tôt avec un solide petit déjeuner à base de céréales, de fromages, de confitures d'airelles, accompagnés de boissons chaudes. Les **Allemands** et les **Autrichiens** l'agrémentent de charcuterie. Plus classiques, les **Français** et les **Portugais** avalent des tartines de pains beurrées et nappées de confiture, et un bol de thé ou de café. Les pâtisseries, les brioches se retrouvent le plus souvent dans les petits-déjeuners **italiens**, **espagnols** ou **maltais**. En **Grèce**, on mange un yaourt et un fruit au réveil, ce repas frugal nécessite une collation vers 11h, généralement un feuilleté de viande ou de fromage. **L'Angleterre** est réputée pour son english breakfast avec des œufs brouillés et du bacon souvent pris en fin de semaine. Il se résume tous les jours par du porridge (préparation à base de flocons d'avoine), du pain et du thé.

Pour en savoir plus

Adresses utiles

Comité Français pour la Solidarité Internationale

32, rue Le Paletier

Tél. 01 44 83 88 50

Fax. 01 44 83 88 79

www.cfsi.asso.fr

Le service jeune public Agropolis Muséum

951, Avenue Agropolis

34394 Montpellier Cedex 5

Tel. 04 67 04 75 04

Fax. 04 67 04 13 09

www.agropolis.fr

Bibliographie

Léo et la terre.

Jeu de plateau autour de l'alimentation, CFES. Disponible en prêt à l'ADESSI. (Cf. Pédagothèque)

Les pieds sur terre, les aventures de timéo.

Edition elka. Livre de découverte du monde, commerce équitable. En vente au CPIE Vercors.

La planète dans l'assiette.

Xabi, M et Jarret Elodie. Mango Jeunesse, 2004. 49 recettes issues du monde entier, faciles à réaliser présentées par un personnage différent à chaque chapitre pour faire découvrir les habitudes culinaires en Europe, en Asie, en Afrique, en Amérique et en Océanie.

Site internet

www.fao.org

Le site de la fao « inpho » propose des recettes de cuisine et une description des aliments du monde entier.

Suggestions d'activités

- Travailler sur l'alimentation aux différentes époques (les banquets et les orgies de l'empire Romain, les disettes, les famines et les festins du Moyen âge).
- Recherche sur l'alimentation dans différents pays (quels sont leurs rythmes alimentaires ? Quel est le contenu de leurs déjeuners, petit déjeuners, soupers ? Quelles sont leurs spécialités ?
- Demander aux enfants de se renseigner sur des recettes traditionnelles en interrogeant leurs grands parents.
- La collectivité peut proposer des repas de différents pays (cf. fiches menus à thème).