

Les informations qui sont sur ces feuilles vous permettent de connaître les habitudes alimentaires autour de la viande au Moyen-Âge et aujourd'hui chez nous en Occident. Nous vous demandons de réaliser les activités proposées tous ensemble.

Soyez attentifs ! Quand vous verrez ce signe , suivez la consigne qui vous indique ce que vous devez inscrire sur le poster.

1. Les viandes étaient appréciées différemment au Moyen-Âge et aujourd'hui.

Le texte suivant vous fera découvrir quelles étaient les habitudes alimentaires au Moyen-Âge.

Lisez ce texte. S'il y a des mots que vous ne comprenez pas, soulignez-les et cherchez leur définition dans le dictionnaire.


Trois groupes sociaux aux régimes alimentaires contrastés : *bellatores*, *oratores* et *laboratores*

La période que l'on désigne sous le nom de Moyen-Âge couvre mille ans (environ fin du Vème siècle à fin du XVème siècle). Au cours de ces mille ans d'histoire, l'alimentation des populations européennes n'a pas été la même. Toutefois, certains comportements vis-à-vis de la nourriture n'ont pas changé. Par exemple, toutes les personnes partagent la conviction, la croyance que le style d'alimentation d'une personne doit impérativement être conforme à son statut, à sa position dans la société. Les nourritures et boissons consommées ainsi que les manières de manger doivent afficher, aux yeux de tous, le rang occupé par chacun dans la société. Le type d'alimentation constitue un élément de distinction entre les différents groupes qui forment la société. A la différence du consommateur d'aujourd'hui, les gens au Moyen-Âge sont contraint de suivre un « modèle alimentaire » défini en fonction des appartenances aux trois « ordres » constituant la société médiévale. A partir du IXème siècle, la société se conçoit comme un système en trois groupes : se côtoient *oratores* (ceux qui prient), *bellatores* (ceux qui combattent) et *laboratores* (ceux qui travaillent). Ces trois groupes sont complémentaires : les prêtres et les moines prient pour le salut de l'âme de leurs frères chrétiens. Les guerriers (les nobles, les seigneurs) protègent la société. Enfin, les travailleurs de la terre ont pour rôle de nourrir la population. Dès cette époque, émerge une obligation alimentaire centrale : il faut manger « selon sa qualité », c'est-à-dire selon le groupe social auquel on appartient. *Oratores*, *bellatores*, et *laboratores* vont alors se distinguer sur plusieurs aspects. Tout d'abord par les quantités de nourriture consommées : le noble doit manger plus que le paysan ; le moine, a contrario, doit manger peu et simplement. La distinction porte ensuite sur la qualité des aliments : la viande est l'aliment mangé par les nobles tandis que les légumes et les légumes secs sont « réservés » aux pauvres. Enfin, la préparation des aliments diffère également : si les paysans privilégient le bouilli, les seigneurs mangent de la viande rôtie.

Texte adapté de Birlouez, E. (2009). *À la table des seigneurs, des moines et des paysans du Moyen-âge*. Rennes : édition Ouest-France

Quizz ! Choisissez un élève de votre groupe pour animer ce quizz. Le reste des élèves de votre groupe doit répondre aux questions de l'animateur. L'animateur découpe ces 8 cartes, puis pose les questions à tour de rôle aux autres élèves. Mettez-vous d'accord sur les réponses à chaque question (l'animateur donne aussi son avis) et demandez ensuite à votre enseignant-e de vous donner les réponses.

<p>1. Question : Quel est le rôle de chacun des trois différents groupes de la société au Moyen-Âge ? Complétez ces trois phrases :</p> <p>a. Les prêtres et les moines doivent... b. Les guerriers (nobles) doivent... c. Les travailleurs doivent...</p>	<p>2. Question : Qui sont les pauvres au Moyen-Âge ?</p> <p>a. oratores b. bellatores c. laboratores</p>	<p>3. Question : Le Moyen-Âge est une période historique qui a duré combien de temps ?</p>	<p>4. Question : Parmi ces 4 phrases, laquelle est correcte ?</p> <p>a. Le noble doit manger moins que le paysan b. Les moines mangent peu et simplement c. Les pauvres mangent beaucoup de viande d. Les paysans mangent du rôti et le grillé</p>
<p>5. Question : Entre ces deux règles suivantes, laquelle fait partie de la société médiévale ?</p> <p>a. La nourriture, les boissons et la manière de manger varie selon si on est un moine, un noble ou un paysan. b. Tout le monde mange de la même manière et la même chose.</p>	<p>6. Question : Quelle est la différence entre le consommateur d'aujourd'hui et celui du Moyen-Âge ?</p>	<p>7. Question : Est-ce que la phrase suivante est juste ou fausse ? « Au Moyen-Âge, en observant la nourriture et la manière de s'alimenter d'une personne, on pouvait deviner à quel statut social elle appartenait ».</p> <p>a. juste b. fausse</p>	<p>8. Question : Comment est organisée la société au Moyen-Âge ?</p> <p>a. en quatre groupes : les gens du Nord, les gens du Sud, les gens de l'Est et ceux de l'Ouest. b. en trois groupes : ceux qui prient, ceux qui combattent, ceux qui travaillent c. en deux groupes : les vieux et les jeunes</p>

 Dans le carré du point 1 du poster, inscrivez quatre phrases qui résument et qui rendent compte des idées principales de ce texte sur les habitudes alimentaires au Moyen-Âge.

2. Comparaison des goûts des gens du Moyen-Âge par rapport à la viande et de ceux des gens d'aujourd'hui.

AU MOYEN-ÂGE :

Quels animaux étaient les plus appréciés au Moyen-Âge ? Dans le texte suivant, vous découvrirez un aspect de la vision du monde à l'époque médiévale, c'est-à-dire le classement de la nature créée par Dieu.

Lisez ce texte.

Au Moyen-Âge, les classes supérieures se nourrissaient de plats « raffinés », laissant les produits plus grossiers aux classes inférieures. Il existait des sortes de règles qui définissaient si un aliment était considéré comme noble (raffiné), ou médiocre (grossier). Ces règles étaient connues et admises par la majorité des gens.

La vision du monde de l'époque classait la nature, créée par Dieu, de manière verticale et hiérarchique. Le monde était ainsi divisé en quatre éléments : la terre, l'eau, l'air et le feu. Ces éléments étaient classés du plus noble en haut le plus près de Dieu, au plus méprisant en bas le plus loin de Dieu. Le feu était en haut, la terre en bas ; entre les deux, l'eau était supérieure à la terre mais inférieure à l'air.

Les animaux suivants étaient associés à l'eau (ils sont présentés du plus médiocre au plus raffinés) : les éponges, les moules et les autres coquillages, les différentes espèces de crustacés (crevettes ou homards) ; les diverses sortes de poissons ; les dauphins et les baleines.

A l'étage supérieur, associé à l'air, sont classés d'abord les oiseaux qui vivent aussi dans l'eau (les canards, les oies et les oiseaux sauvages comme le cormoran). Ensuite venaient les poulets, puis les oiseaux chanteurs et tout au sommet de la pyramide, les oiseaux les plus nobles (aigles et faucons). Ces derniers n'étaient pas considérés comme une nourriture mais plutôt comme des compagnons ou des aides pour la chasse.

Les animaux à quatre pattes (veau, mouton, porc) figuraient au milieu de la pyramide, parce qu'ils sont des mets plus nobles que les plantes, mais moins prisés que la volaille. Leur chair était classée selon une même stricte hiérarchie. Au sommet se trouvait le veau, la viande qui a toujours été la plus chère, à part les volailles. Le mouton se présentait après le veau, et le porc occupait l'échelon le plus bas (c'était la viande la plus accessible aux gens les plus pauvres).

Adapté de: Flandrin, J.-L. & Montanari, M. (dir.) (1996). *Histoire de l'alimentation*. Paris : Fayard

Pourquoi, au Moyen-Âge, telle viande était-elle plus appréciée qu'une autre viande ?

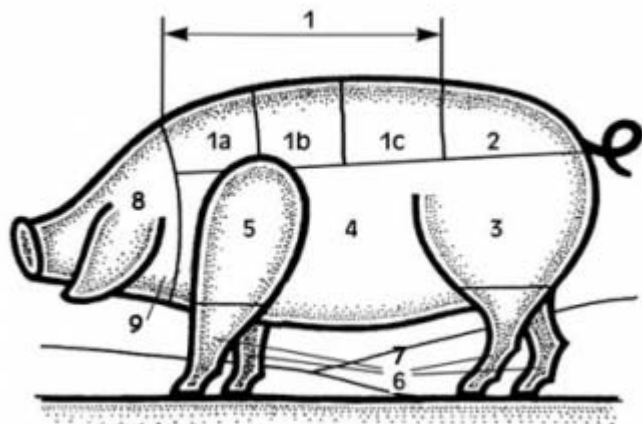
.....

.....

poster Au point 2 du poster, en vous aidant du texte ci-dessus, dessinez dans la première case du tableau une pyramide qui permettra d'expliquer à vos camarades comment étaient classées les viandes au Moyen-Âge. Vous devrez y inscrire les différentes viandes consommées à cette époque (pour vous aidez : de la base de la pyramide jusqu'à la pointe, le classement des viandes va des viandes les plus médiocres, vers la terre, aux plus raffinées, vers Dieu). Dans la case en-dessous, indiquez les raisons qui expliquent pourquoi une viande était plus appréciée qu'une autre.

AUJOURD'HUI :

Quelle est la viande préférée par la majorité des gens aujourd'hui en Occident ? Quels sont les morceaux les plus appréciés ? Les gens apprécient particulièrement les viandes qui sont rapides à cuisiner et à préparer. Parmi les principales viandes consommées, les morceaux les plus valorisés sont aussi ceux qui coûtent le plus cher.

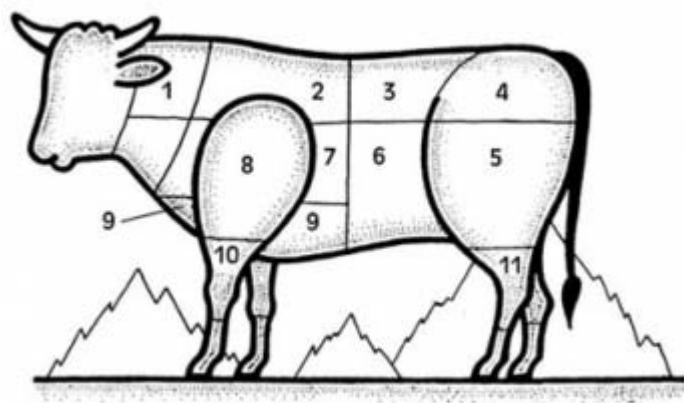
**La viande de porc**

Les morceaux 1a (le steak de porc) ; 1c (le filet) ; 3 (le jambon) sont considérés comme les meilleurs morceaux (muscle tendre et juteux).

Exemples de prix :

Filet mignon de porc, 55 frs le kg

Lardons (morceau n°4), 35 frs le kg

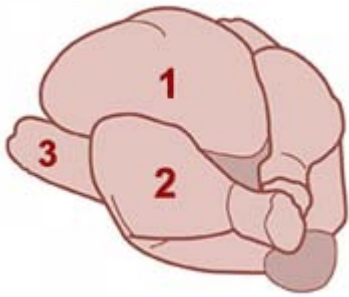
**La viande de boeuf**

Les morceaux 3 (entrecôte), 4 (le romsteak), 5 (le steak), 6 (les flancs pour les bouillis), 11 (les jarrets) sont considérés comme les meilleurs morceaux (muscle tendre et juteux).

Exemple de prix :

Steak de bœuf, 44 frs le kg

Ragoût de bœuf (morceau n°1), 24 frs le kg



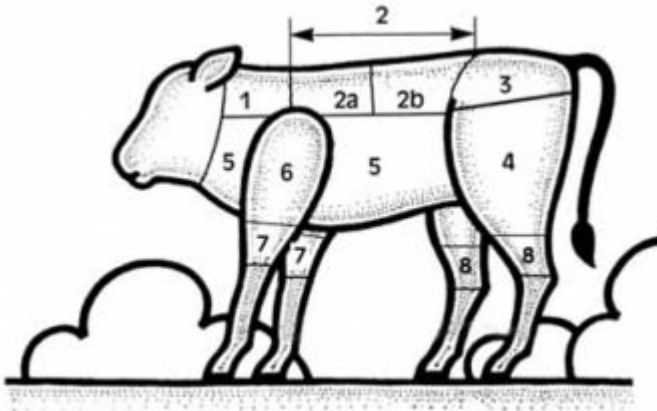
La viande de volaille

Les principaux morceaux dans le poulet sont le blanc (1) (ou escalope), dont l'utilisation est pratiquement sans limite. Les cuisses et les ailes (2/3) sont des morceaux pratiques, rapides à cuisiner et bon marché.

Exemple de prix :

Escalope de poulet, 33 frs le kg

Cuisses de poulet, 17 frs le kg



La viande de veau

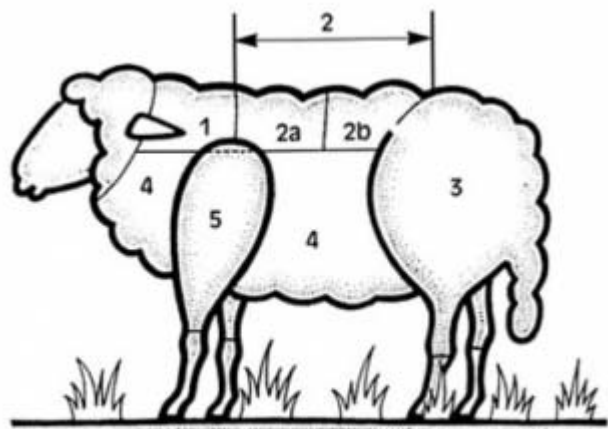
Les morceaux 7/8 (le jarret ou osso-buco) ; 4 (l'escalope) ; 3 (le quasi pour la piccata) ; 2 (le filet) ; 2a (les côtes) sont considérés comme les meilleurs morceaux (muscle tendre et juteux).

Exemple de prix :

Piccata de veau, 64 frs le kg

Steak haché de veau (morceau n°1), 30 frs le kg

La viande d'agneau



Les morceaux 2b (le filet) ; 3 (le gigot) ; 5 (l'épaule) sont considérés comme les meilleurs morceaux (muscle tendre et juteux).

Exemple de prix :

Filet d'agneau, 54 frs le kg

Epaule d'agneau (morceau n°1), 48 frs le kg

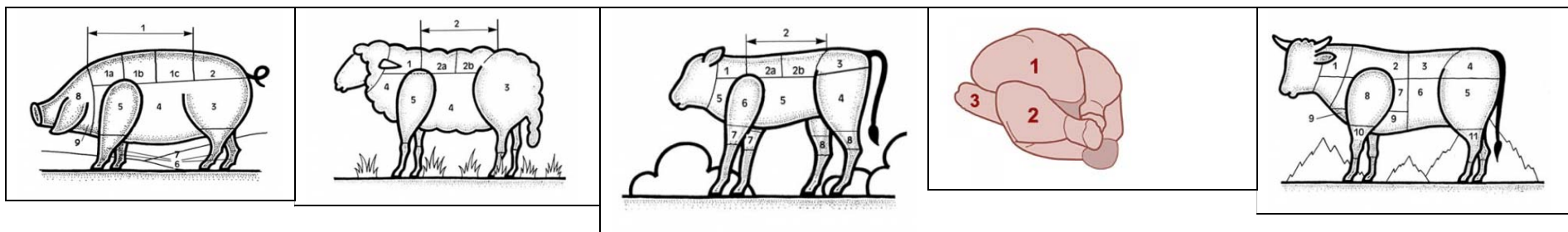
Sources : Fumey, G. (2005). Atlas mondial des cuisines et gastronomies, une géographie gourmande" ; Proviande (2009), Bern, www.viandesuisse.ch; Migros, 2010, www.leshop.ch.

Pourquoi, aujourd'hui en Occident, telle viande est-elle plus appréciée qu'une autre viande ?

.....

.....

poster Découpez les images de ces cinq animaux dont nous mangeons la viande aujourd'hui. Au point 2 du poster, dans la case de droite, collez ces images. Pour chaque animal, coloriez en rouge le morceau qui coûte le plus cher, et écrivez à côté le prix de ce morceau. En vert, coloriez le morceau qui coûte le moins cher, et écrivez à côté le prix de ce morceau. Indiquez ensuite pourquoi telle viande est plus appréciée qu'une autre viande ?



3. Nous allons nous intéresser aux menus des restaurants et de la place de la viande dans ces menus. *Lisez ces menus.*

Filet de boeuf à la Carpaccio
Risotto
frs. 32 —

Poulet mexicain avec
Mais aux tomates
piments, olives
Nouilles ou riz
frs 24 —

Filet de Sandre
Sauce au citron
* * *
Filet d'agneau grillé
Sauce au moutard
Pommes rissolées au romarin
Légumes de saison
* * *
Parfait glacé au chocolat
sur lit de crème de la Gruyère
et fruits
* * *
Menu complet fr 46 --

Cocktail de crevettes
*
Carré de porc forestière
Choix de légumes
Nouilles
*
Crème brûlée
Complet :Fr. 35 -
Sans entrée : Fr. 28 -
Plat principal : Fr. 24 -

Buffet de salades
*
Jambon chaud
Choix de légumes
Gratin dauphinois
*
Panna cotta
Complet : Fr 28 -
Sans entrée : Fr. 24 -
Plat principal : Fr. 20 -

Assiettes de Gourmet
- Melon, jambon cru, oeuf
terrine, saumon fumé
et salade
* * *
Steak de veau grillé
Choix de sauces
Pommes rissolées aux romarin
Légumes de saison
* * *
Parfait glacé au Kirsch
fruits et crème chantille
* * *
Menu complet fr. 48 --

Roasbeef avec sauce herbes
Gratin de pommes de terre ou nouilles
Légumes saisonale
frs. 36.—

frs. 54.—

Agneau grillé au feu de bois
Pommes de terre à la grecque
Buffet de salades avec fromage
Buffet de dessert

Poulet à la mode de la patronne
au vin blanc du Vully
Nouilles
Légumes
frs. 24.—

Jambon cru
*
Entrecôte double
Choix de légumes
Croquettes
*
Mousse aux deux
chocolats
Complet :Fr 55 -

Salade verte
Piccata (porc ou volaille)
Sauce tomate
Spaghetti
Fr 16 -

Buffet de salades
Grillade :
Poulet, poitrine de porc au miel
Spare Rips, Hamburger
Poissons
Divers Saucisses
Dessert
frs. 42.—

Boeuf bourguignon
Pommes de terre
Légumes de saison
frs. 26 50


Jambon chaud
Pommes de terre
Buffet de salades
Dessert
frs. 35 —

Dans tous ces menus et ces plats, à quoi voit-on que la viande est l'aliment principal ?

.....
.....
.....

A quoi servent les autres aliments ?

.....
.....
.....

 Découpez trois des menus ci-dessus et collez-les dans le carré du point 3 du poster. Entourez la viande dans ces menus d'une couleur, et inscrivez à côté une indication qui explique à l'on voit qu'elle est l'élément principal du menu. Puis entourez les autres aliments d'une autre couleur et inscrivez à côté à quoi ils servent.

4. Certains proverbes du monde entier et expressions de langue française contiennent l'idée de « viande ».

Lisez ces proverbes et expressions (ce n'est pas grave si vous n'en comprenez pas le sens).

1. A qui n'a pas goûté la viande, les tripes plaisent (proverbe arabe).
2. Amène ta viande ! (expression française).
3. Défendre son bifteck (expression française).
4. Beau plumage fait passer maigre viande (proverbe gaélique).
5. Ce qui est viande pour l'un est poison pour l'autre (proverbe africain).
6. Celui qui a de la viande n'a pas de feu et celui qui a du feu n'a pas de viande (proverbe haoussa, Nord du Nigéria).
7. Celui qui mange des œufs ne sait pas si la poule a mal au derrière (proverbe de Martinique).
8. Si tu regardes ce que le canard mange, tu ne mangeras pas de canard (proverbe créole).
9. Il suffit d'un morceau de viande corrompue pour gâter le bouillon de toute la marmite (proverbe chinois).
10. Il vaut mieux avoir du pain sec en temps de paix que de la viande en temps de guerre (proverbe hongrois).
11. Les oiseaux rôtis ne volent pas en l'air (proverbe créole).
12. Plus on a de poules plus on a d'œufs! (proverbe suisse).
13. Quand vous trouvez un os sur le chemin, souvenez-vous qu'un jour de la viande le recouvrait (proverbe créole).
14. Si mauvaise que soit la viande, elle vaut mieux que la bouillie de pois (proverbe pushtû, langue d'Afghanistan).

Choisissez deux proverbes qui signalent que la viande est appréciée. Notez leur n° ci-dessous. Indiquez ensuite pourquoi vous les avez choisis.

.....

.....

.....

Choisissez deux proverbes qui associent l'être humain à la viande. Notez leur n° ci-dessous. Indiquez ensuite pourquoi vous les avez choisis.

.....

.....

.....

Choisissez un proverbe qui amène une autre idée. Notez son n° ci-dessous. Indiquez ensuite pourquoi vous l'avez choisi.

.....

.....

.....

poster Au point 4 du poster, réécrivez un proverbe qui indique que la viande est appréciée, un proverbe qui associe l'être humain à la viande et un proverbe qui amène une autre idée. Dans une autre couleur, écrivez à côté de chaque proverbe l'idée contenue dans chaque proverbe.

poster Inventez un titre clair, qui résume l'ensemble du poster. Ecrivez ce titre dans le rectangle tout en haut de la première page A3 du poster.