

L'EVOLUTION DE LA NOURRITURE

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.

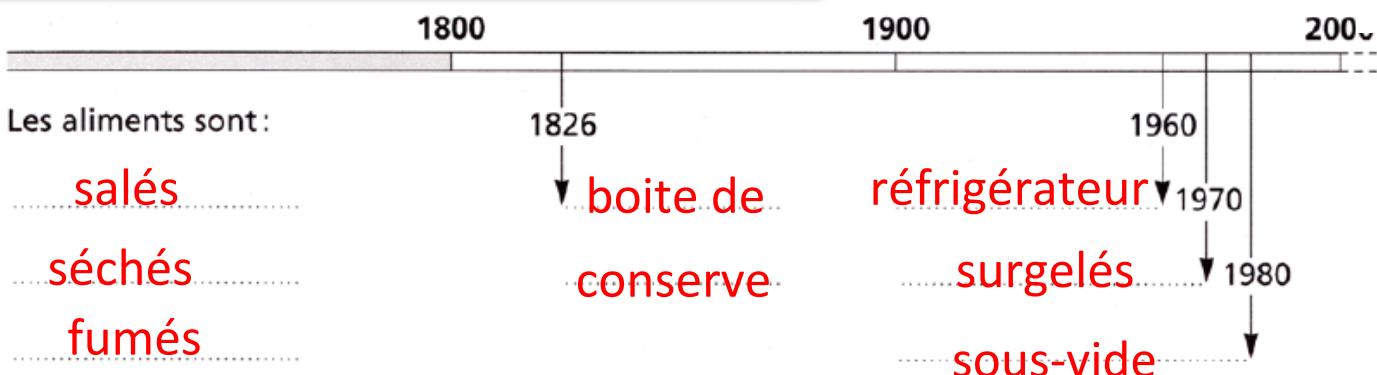
En 1826, on a inventé la boîte de conserve. En même temps, on invente la stérilisation : chauffer très fort un aliment pour supprimer les microbes.

En 1960, les réfrigérateurs ont équipé les cuisines.

En 1970, les produits surgelés se sont développés.

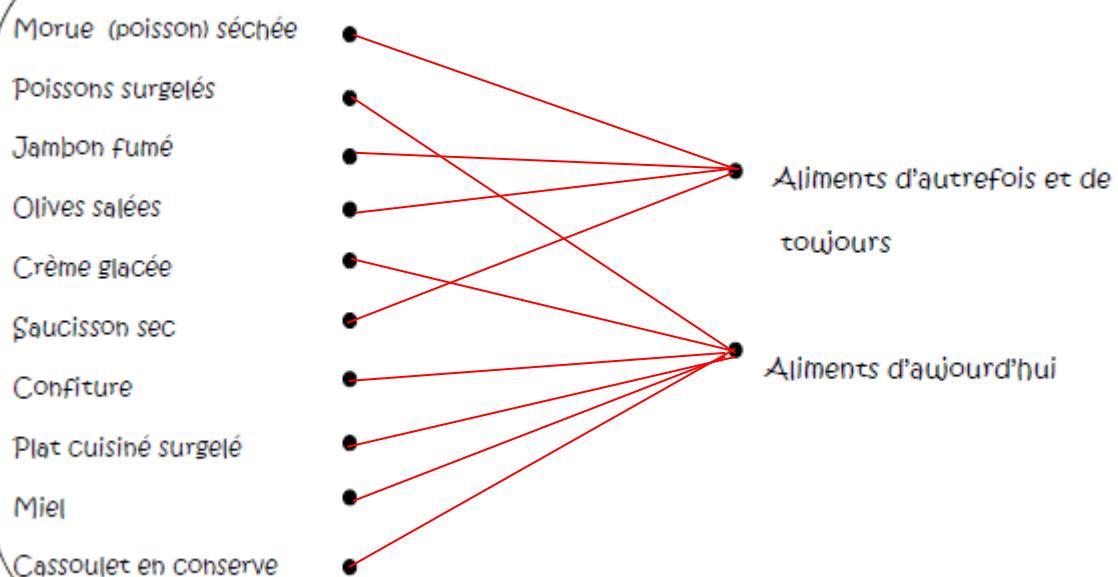
À partir de 1980, on trouve des aliments sous-vide.

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



Observe les dessins puis relie les nourritures à leur époque.

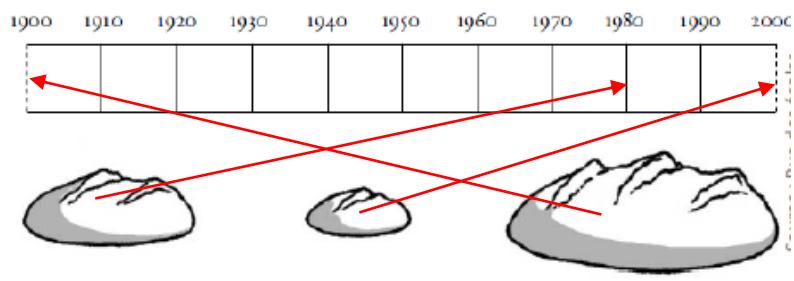




Lis le texte puis relie chaque morceau de pain à l'époque à laquelle il a été consommé.

La consommation de pain

Il y a cent ans, on mangeait 500 grammes de pain par personne et par jour. En 1980, chaque Français n'en mangeait plus que 200 grammes. En l'an 2000, il en consomme environ 100 grammes par jour.



JE RETIENS

Autrefois, on utilisait des produits frais que l'on cuisinait : légumes, viandes, poissons laitage. Les aliments étaient conservés dans *le sel, séchés, ou fumés*.

Aujourd'hui, de plus en plus de personnes mangent des *plats tout préparés* : petits pots pour bébés, yaourts, plats sous-vide, plats surgelés. Grâce au *froid du réfrigérateur et du congélateur*, on peut *conserver* les aliments plus facilement et plus longtemps.