

1



À la Préhistoire, les humains sont chasseurs-cueilleurs. Ils mangent de la viande, du poisson, des fruits et des baies. Ils cuisent la nourriture directement au feu, sur les braises.

2



À la fin de la Préhistoire, les humains inventent l'agriculture et l'élevage. Ils cultivent des céréales et élèvent des animaux. La nourriture est conservée dans des pots en terre et cuite dans des foyers ou de petits fours.

3



À l'époque gauloise, on mange surtout du porc, des céréales en bouillie, des légumes et du fromage. On boit de la cervoise, une boisson à base de céréales. La viande est cuite dans de grands chaudrons ou rôtie à la broche.

4



Avec les Romains, de nouveaux aliments apparaissent : huile d'olive, vin, fruits secs, poissons salés. On mange du pain de blé, des légumes variés et des viandes assaisonnées. La cuisson se fait dans des fours en pierre ou dans des marmites en métal.

5



Au Moyen Âge, les paysans mangent surtout du pain noir, des potages et du fromage. La viande est rare pour eux, mais les seigneurs organisent de grands banquets avec de nombreux plats. La cuisson se fait dans des chaudrons suspendus au-dessus du feu.

6



Aux Temps modernes, les voyages rapportent de nouveaux aliments : pomme de terre, maïs, tomate, cacao, café et thé. On mange encore beaucoup de pain et de soupe, mais la variété des repas augmente. Les marchés se développent dans les villes.

7



Dans les années 1950, les repas se prennent en famille, souvent à la maison. On mange du pain, de la soupe, des légumes du jardin et de la viande plus souvent. On cuisine sur une cuisinière à gaz et on conserve les aliments dans un garde-manger.

8



Aujourd'hui, les aliments viennent du monde entier et se trouvent dans les supermarchés. On mange de tout : fruits, légumes, viandes, poissons, pâtes ou plats préparés. Le réfrigérateur et le congélateur permettent de conserver longtemps les aliments.

