



Présentation

Contenu de l'outil

une feuille de route - 5 fiches « consignes » - un livret d'accompagnement et sa solution

Atelier du jardinier : 30 cartes « aliments » - 11 fiches d'identité de plantes - un grand tableau à compléter et sa solution

Atelier du géographe : 8 panneaux de légumes - 8 fiches à compléter sur les légumes avec leurs solutions - un planisphère au format A3 et sa solution - une fiche de vignettes « légumes » à découper

Atelier de l'historien : 7 fiches « histoire » - 15 vignettes d'aliments à découper - une frise chronologique à compléter et sa solution

Atelier de l'explorateur : 4 fiches « explorateurs » - 8 vignettes à découper (4 explorateurs + 4 éléments ramenés de leur voyage) - un planisphère au format A3 et sa solution

Atelier du détective : 4 fiches « recettes » - 4 fiches « personnages historiques » - une fiche énigme avec sa solution

Public : 8 ans et plus

Durée : 2h

Période : toute l'année

Matériel supplémentaire et facultatif pour les ateliers : On peut essayer de se procurer les aliments évoqués dans les ateliers du jardinier et de l'historien : *le cacao - la noix de muscade - le café - le chou - l'olive - le blé - le maïs - la lentille - le poivre - le raisin - l'orge - le pois chiche - le riz - le haricot - le tournesol - le melon - la pomme de terre - l'arachide*

Une présentation réelle de l'aliment aux enfants est toujours préférable. Bien évidemment dans de nombreux cas, il sera compliqué de présenter la plante ou l'aliment sur la plante. Il est par contre assez facile de trouver l'aliment préparé et pour certains l'aliment tel qu'il est récolté sur la plante (lentille, chou, maïs, raisin, olive...).

OBJECTIFS :

- Reconnaître différentes plantes utilisées dans notre alimentation.
- Connaître l'origine historique et géographique de quelques plantes désormais consommées couramment en Europe.

Organisation : Maximum 16 enfants répartis en 4 groupes. Il est souhaitable qu'au moins un autre adulte (en plus du maître du jeu) puisse venir en aide aux enfants sur les ateliers et valider leurs activités.

Pré-requis :

- Savoir distinguer les différentes familles de plantes pour l'alimentation (céréales, fruits, légumes, légumineuses, épices,...).
- Savoir se repérer sur une carte du monde (continents, océans...).
- Savoir se repérer sur une frise chronologique et distinguer les grandes étapes de l'histoire.



Déroulement

But du jeu :

Un marchand (l'animateur - maître du jeu) veut ouvrir une boutique de commerce équitable. Pour mieux informer ses clients souhaitant en savoir davantage sur l'origine des produits, il missionne des équipes chargées de récolter des renseignements sur l'origine de nombreuses plantes alimentaires désormais fréquemment consommées en Europe. Chaque équipe devra se rendre chez cinq professionnels (5 ateliers) pour obtenir des informations : le jardinier, le géographe, l'historien, l'explorateur et le détective.

Le jardinier apprend aux enfants à assembler des plantes avec sa partie récoltée (fruits, graines...) et avec l'aliment que l'on consomme.

Le géographe permet de retrouver l'origine géographique de 5 légumes du potager.

L'historien nous renseigne sur la période de l'histoire à laquelle chaque aliment a été consommé en Europe.

L'explorateur nous fait découvrir les trajets d'explorateurs et les plantes ou objets qu'ils ont ramenés de leurs voyages.

Organisation du jeu, règles et consignes générales :

On répartit les enfants en 3 ou 4 équipes (4 enfants maximum par équipe). Chacune se donne un nom de plante. Il pourra doubler les ateliers si l'effectif est important.

Il est souhaitable qu'au moins un autre adulte (en plus du maître du jeu) puisse venir en aide aux enfants sur les ateliers et valide leurs activités.

Chaque équipe suit les consignes du maître du jeu pour se rendre sur les 5 ateliers. Il faut compter environ 20 minutes par atelier. Les équipes qui ont terminé leur atelier retournent vers le maître du jeu pour vérification et validation. Si ce dernier est déjà occupé avec une autre équipe, les enfants peuvent aller sur l'atelier « détective » pour prendre connaissance des énigmes et essayer de commencer à les résoudre. Pour fluidifier la circulation des équipes, il est conseillé de doubler l'atelier du « détective ». Cet atelier peut aussi être utilisé en fin de jeu.

Les équipes doivent rester unies. Chaque enfant participe de façon coopérative. Il doit pouvoir écouter ses coéquipiers et garder son attention. Il doit être capable d'expliquer à l'animateur au moins une chose qu'il a retenue sur l'atelier.

Distribuer les livrets d'accompagnement aux enfants. Ils seront complétés à l'issue de chaque atelier.

Consignes des ateliers :

1. Bien lire en équipe les différentes consignes de l'atelier.
2. Lorsqu'il y a des fiches à lire pour y trouver de l'information, chaque enfant lit sa fiche à tout le groupe.
3. La partie correspondant à chaque atelier n'est complétée qu'à la fin de l'atelier sur le livret individuel.

Réponses aux éventuelles questions et lancement des équipes vers les ateliers.



Les ateliers :

Au cours des ateliers, les adultes circulent pour apporter de l'aide aux groupes et valider les activités.

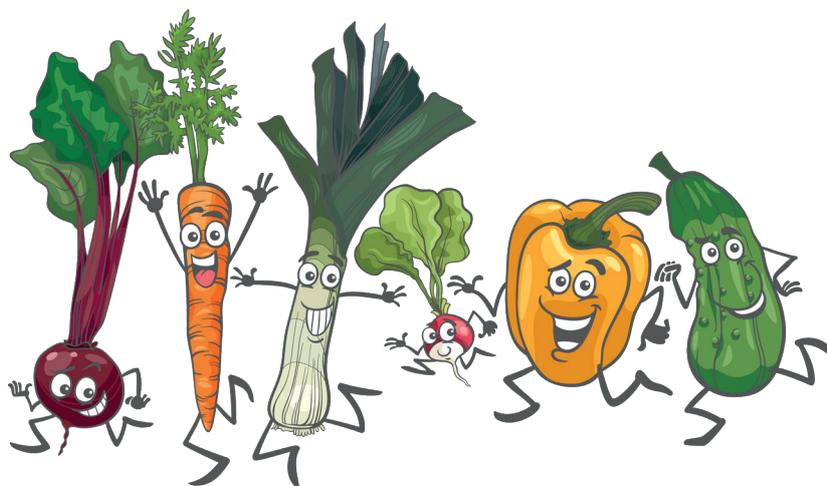
Synthèse :

Si le temps le permet, le maître du jeu effectue une synthèse des ateliers en rappelant les points importants de chacun. Il corrige les énigmes de l'atelier du « détective » et argumente les réponses.

Il est important que les enfants comprennent que la plupart des plantes que nous consommons en Europe ne sont pas originaires de ce continent ; que les introductions dans nos assiettes se sont faites tout au long de l'histoire, surtout à partir de la Renaissance.

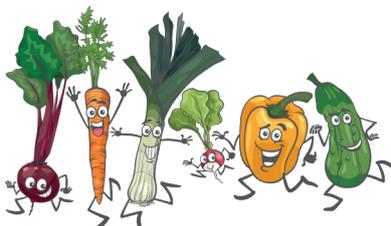
Prolongements

- Les conditions de croissance des plantes
- La reproduction des plantes
- La dissémination des graines





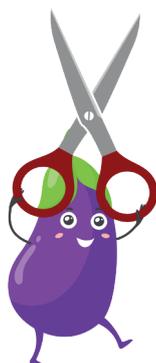
Feuille de route de « *la grande aventure des plantes* »



ÉQUIPES ÉTAPES	A	B	C	D
1 le jardinier				
2 le géographe				
3 l'historien				
4 l'explorateur				
5 le détective				
5 bis le détective				



Consignes à découper des 5 ateliers de « *la grande aventure des plantes* »



Quel est l'aliment
que je produis ?

1

CONSIGNES



1. Observe les vignettes et les aliments présentés.
2. Assemble chaque plante avec sa partie récoltée (fruits, graines...) et avec l'aliment que l'on consomme.
3. Remplace ensuite les vignettes dans les bonnes cases du tableau.





2



D'où je viens ?

CONSIGNES

1. En t'aidant des panneaux au potager, retrouve les lieux d'origine des 7 légumes. Complète la fiche.
2. De retour à l'atelier, place les vignettes des légumes sur la carte du monde selon leur origine géographique.



3



Quand ai-je été consommée en Europe ?

CONSIGNES

1. Retrouve le nom de chacun des aliments présentés.
2. Lis chacune des fiches histoire dans l'ordre chronologique. Retrouve l'époque de l'histoire, au cours de laquelle chaque aliment est consommé en Europe.
3. Ensuite, place les vignettes des plantes sur la frise chronologique.





4

L'exploratrice



Qui a permis
de me faire
mieux connaître
en Europe ?

CONSIGNES

1. En groupe, lis attentivement les fiches des 4 explorateurs qui, grâce à leur voyage, ont favorisé la découverte ou la consommation de nouveaux aliments en Europe.
2. Place les vignettes des explorateurs sur le trajet correspondant à leur voyage. Associe les plantes ou les objets qu'ils ont ramenés dans leurs bagages.



5

Le détective



Aurais-je pu
être mangée par
ces personnages
célèbres ?

CONSIGNE

Avec l'aide des fiches du détective, mène l'enquête et trouve les bonnes réponses.

Explique pourquoi ?





La grande aventure des plantes

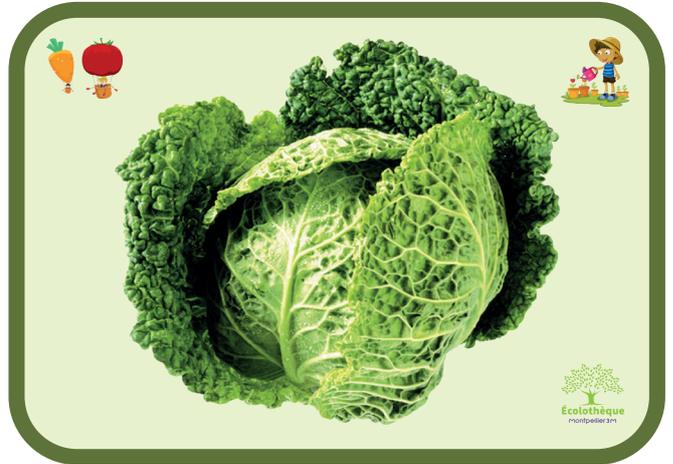
L'origine des plantes alimentaires



Cartes à découper pour l'atelier du « **jardinier** »

Les cartes vertes représentent la plante ou l'aliment sur la plante, les **cartes orange** montrent l'aliment récolté et les **cartes rouge** proposent l'aliment prêt à être consommé.

Dans l'ordre nous avons : *le cacao - la noix de muscade - le café - le chou - l'olive - le blé - le maïs - la lentille - le poivre - le raisin*





La grande aventure des plantes

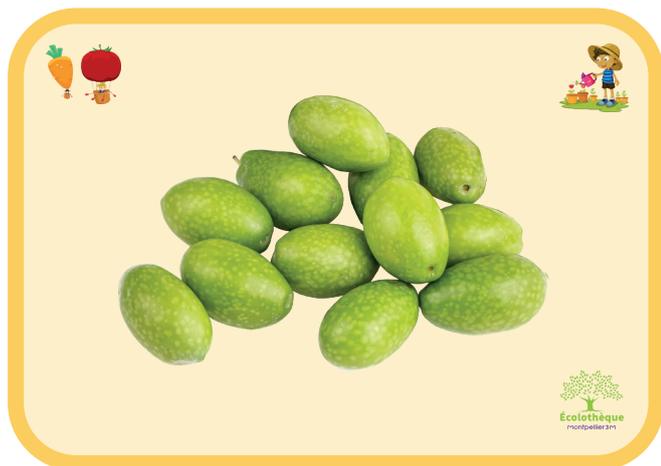
L'origine des plantes alimentaires





La grande aventure des plantes

L'origine des plantes alimentaires





La grande aventure des plantes

L'origine des plantes alimentaires





Fiches d'identité des plantes

Atelier du jardinier



Il est possible d'utiliser ces fiches sur d'autres ateliers, notamment celui du détective.

Le blé

Origine : La découverte du blé remonte à 15 000 ans avant Jésus-Christ dans le croissant fertile, au proche orient. Il est cultivé par l'homme entre -9 500 et -8 500 ans en Orient et vers -5 000 ans en Europe.

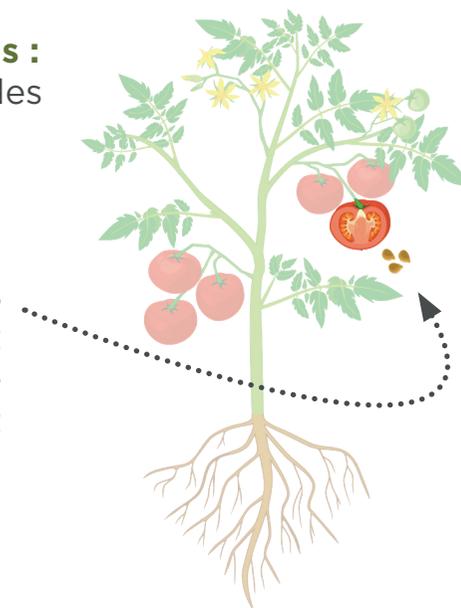


Zone de culture : Il est cultivé dans les zones tempérées et subtropicales, en Europe et dans le monde entier. Les principaux pays producteurs sont la Chine, l'Inde, la Russie, les États-Unis et la France.

Famille d'aliment : Céréale

Apports nutritionnels :
Beaucoup de glucides
et de protéines.

Partie consommée :
On mange **les graines**
de la plante, essentiellement
broyées pour en faire de
la farine. Le blé permet
notamment la fabrication
de pain et de pâtes.





Le maïs

Origine : Originaire du Mexique, le maïs fut introduit en Europe vers 1520. Sa culture commerciale n'a débuté qu'au cours du 20^{ème} siècle.

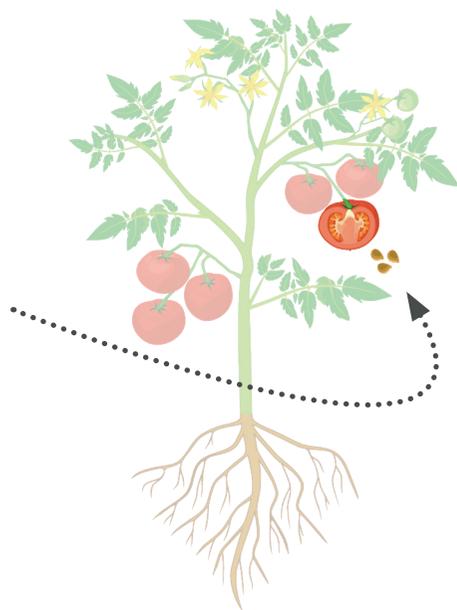
Zone de culture : La culture du maïs concerne près de 150 pays sur les cinq continents. Les principaux producteurs sont les États-Unis, la Chine et le Brésil et l'Afrique du Sud.



Famille d'aliment : Céréale

Apports nutritionnels :
Beaucoup de glucides

Partie consommée :
On mange **les graines** de la plante. On peut en faire de la farine et du pain. Le maïs est souvent consommé sous forme de polenta ou de pop-corn.



Le café

Origine : Le café provient d'Afrique. Son introduction en Europe et en Amérique date du 17^{ème} siècle. Sa consommation se développe essentiellement à l'époque moderne.

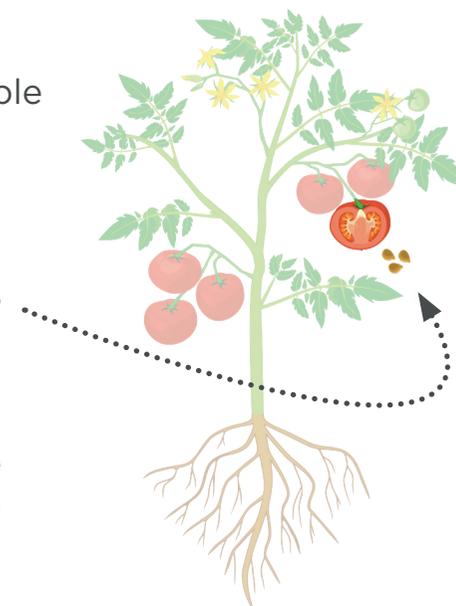
Zone de culture : On le cultive dans les régions chaudes tropicales. Les plus grands pays producteurs sont le Brésil, la Colombie, l'Indonésie et le Mexique.



Famille d'aliment : Stimulant

Apports nutritionnels :
Caféine. Protéines en faible quantité.

Partie consommée :
On utilise **les graines** de la plante. La plupart du temps, elles sont torréfiées (brûlées superficiellement), puis moulues. À partir de là, on peut fabriquer une boisson, le café.





Le cacao

Origine : Le cacaoyer est originaire d'Amazonie mais il a été cultivé au Mexique, c'est au XVIème siècle pendant la Renaissance qu'il est rapporté en Europe.



Zone de culture : Il ne pousse que dans les régions chaudes et tropicales. Il est surtout cultivé en Afrique, en Équateur en Amérique centrale et du sud.

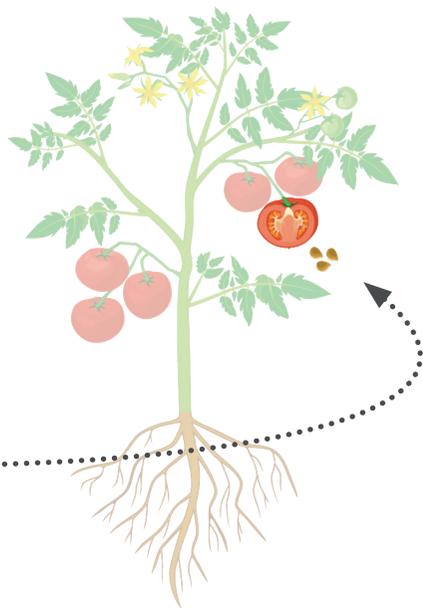
Famille d'aliment :
Stimulant

Apports nutritionnels :

Beaucoup de glucides, mais aussi de protéines et de lipides. C'est la théobromine qui lui donne son caractère stimulant.

Partie consommée :

On mange **les fèves (graines)** de la cabosse qui est le fruit du cacaoyer.



Le chou

Origine : Répandu des rivages de la Méditerranée à ceux de la mer du Nord, cet ancien légume européen fait partie de l'histoire de l'Occident. Le chou est originaire de l'ouest de l'Europe où il pousse encore à l'état sauvage au bord de l'océan et de la Méditerranée.

Zone de culture : Ce légume est bien adapté aux rigueurs de l'hiver. Sa culture est fréquente dans les pays nordiques tels la Russie, l'Allemagne et la Pologne.

Famille d'aliment : Légume

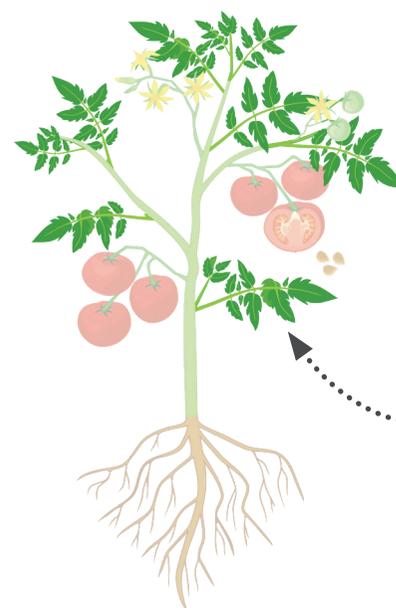


Apports nutritionnels :

Beaucoup de glucides, de protéines et de vitamine C.

Partie consommée :

Chez le chou vert, ce sont **les feuilles** que l'on mange. Pour d'autres variétés, les fleurs sont aussi consommées.





La lentille

Origine : Originaires du Moyen-Orient, les lentilles sont l'une des plus anciennes légumineuses cultivées par l'homme probablement depuis près de 10 000 ans. Elles sont arrivées en Grèce vers -5 000 grâce aux Phéniciens.

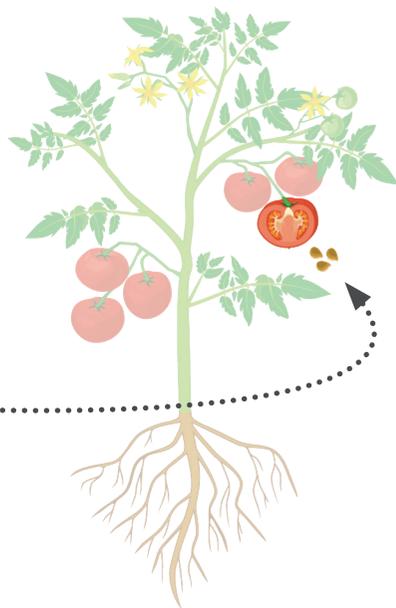


Zone de culture : Cette légumineuse est cultivée dans les régions chaudes ou tempérées. Les principales zones de sa production sont l'Inde, l'Amérique du Nord et le Proche-Orient.

Famille d'aliment :
Légumineuse, légume sec

Apports nutritionnels :
Beaucoup de protéines et de glucides.

Partie consommée :
On mange **les graines** de la plante. Elles peuvent être cuisinées en salade, purée, soupe et en plat chaud ou mijoté.



Le poivre

Origine : Le poivre provient de l'Inde, de Malaisie et d'Indonésie. En 330 avant J.-C., Alexandre le Grand le rapporte de ses expéditions en Asie. Durant des siècles à partir de cette époque il est rare et utilisé comme une monnaie d'échanges. Le poivre n'est réellement consommé en Europe qu'à partir du Moyen-âge.

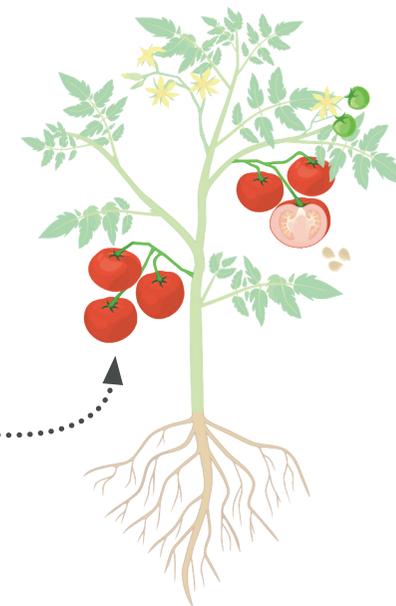


Zone de culture : Le poivrier croît sous des climats très chauds et humides. On le cultive principalement au Vietnam, en Inde, au Brésil, en Indonésie et au Sri Lanka.

Famille d'aliment : Épice

Apports nutritionnels :
Beaucoup de glucides et peu de protéines.

Partie consommée :
On mange **les baies (fruits)** du poivrier. Après récolte, elles sont simplement séchées au soleil.





La muscade

Origine : Originaires des îles Moluques en Indonésie, la muscade était achetée aux arabes pendant l'époque des croisades. Elle est utilisée pour la première fois en Europe au 17^{ème} siècle.

Zone de culture : La muscade pousse sous les climats tropicaux notamment au Guatemala, en Inde et en Indonésie.



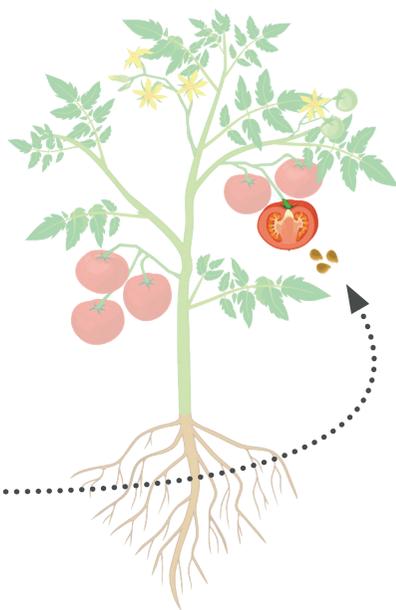
Famille d'aliment : Épice

Apports nutritionnels :

Elle apporte beaucoup de glucides, de lipides et de fibres.

Partie consommée :

La muscade est le fruit du muscadier, on consomme sa noix, donc **sa graine**. Elle est souvent râpée pour parfumer les plats.



L'olive

Origine : L'expansion de l'olivier depuis le Moyen-Orient est liée à l'installation du climat méditerranéen. Selon les archéologues, la culture de l'olivier aurait eu lieu au Proche-Orient entre -3 800 et -3 200 ans, soit il y a six millénaires. Les Grecs et les Romains permirent son développement vers 500 ans avant J.-C.



Zone de culture : L'olivier est un arbre du milieu aride et du littoral méditerranéen, notamment en Italie, en Espagne et en France.

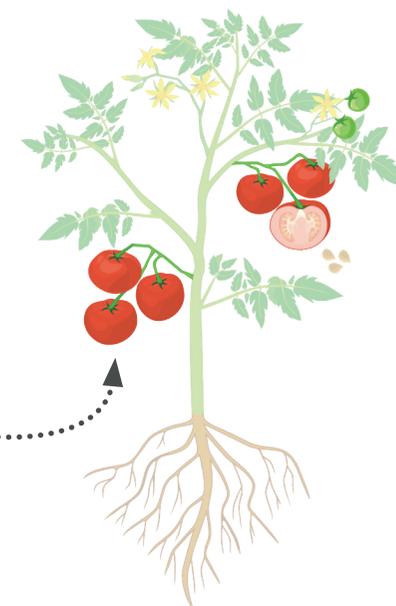
Famille d'aliment : Condiment

Apports nutritionnels :

L'olive est riche en lipides et en glucides.

Partie consommée :

On mange **les fruits**. Ils sont une source d'huile importante.





Le raisin

Origine : L'histoire du raisin remonte à 6 000 ans avant J.-C, il proviendrait d'Asie mineure et d'Europe. Les Romains et les Grecs furent les premiers à cultiver la vigne aux environs de -500.

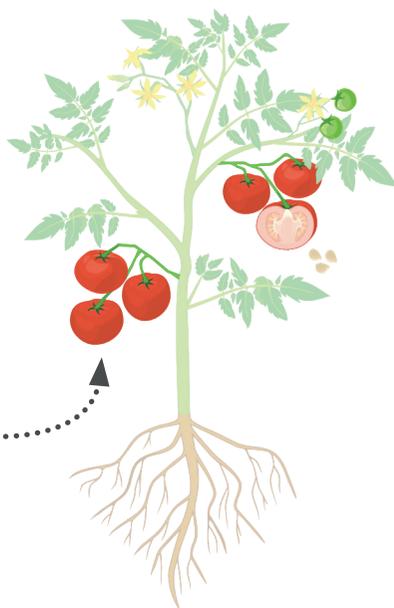


Zone de culture : Dans les milieux arides ou tempérés, près des littoraux méditerranéens.

Famille d'aliment : Fruit

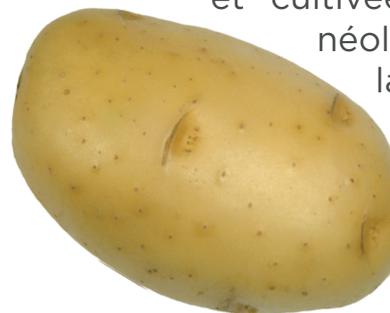
Apports nutritionnels :
Riche en glucides

Partie consommée :
On mange ou utilise **le fruit** de la vigne (grappe de raisins).
On le fait fermenter pour fabriquer du vin.



La pomme de terre

Origine : La pomme de terre est originaire des Andes (Amérique du Sud) où elle a été consommée et cultivée probablement depuis l'époque néolithique. Ce sont les espagnols qui la ramènent en Europe vers 1534. En France, c'est Parmentier (1737-1813) qui parvient à introduire la consommation de la pomme de terre pour réduire les famines.

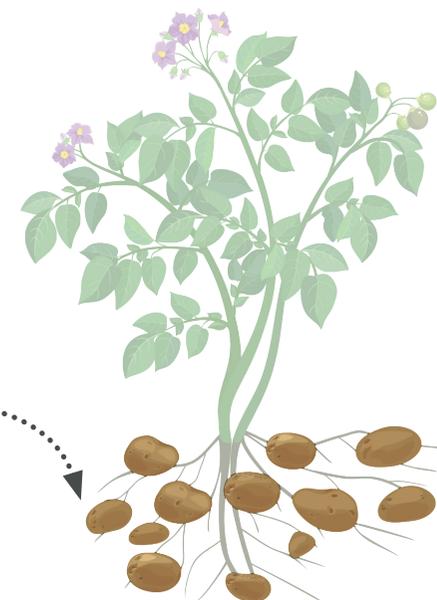


Zone de culture : Elle est cultivée à peu près partout dans le monde, sauf dans les zones désertiques ou froides.

Famille d'aliment : Légume

Apports nutritionnels :
Riche en glucides.

Partie consommée :
On mange **les tubercules** qui sont des organes de réserve de nourriture pour la plante durant la saison hivernale.





La grande aventure des plantes

L'origine des plantes alimentaires



Tableau à compléter pour l'atelier du « **jardinier** »

Place correctement les cartes vertes, orange et rouges dans le tableau.



NOM	Aliment sur la plante ou plante seule	Aliment récolté	Aliment préparé
<p>Le chou légume</p>			
<p>La lentille légumineuse</p>			
<p>Le poivre épice</p>			

Le tableau constitué de 3 feuilles au format A3 est à découper et à assembler sur un grand support rigide.



La grande aventure des plantes

L'origine des plantes alimentaires



2^{ème} partie du tableau



<p>La muscade épice</p>			
<p>L'olive condiment</p>			
<p>Le raisin fruit</p>			
<p>Le blé céréale</p>			

Le tableau constitué de 3 feuilles au format A3 est à découper et à assembler sur un grand support rigide.



La grande aventure des plantes

L'origine des plantes alimentaires

3^{ème} partie du tableau



Le maïs céréale			
Le café stimulant			
Le cacao stimulant			

Le tableau constitué de 3 feuilles au format A3 est à découper et à assembler sur un grand support rigide.



La grande aventure des plantes

L'origine des plantes alimentaires

Solution du tableau du « jardinier »

NOM	Aliment sur la plante ou plante seule	Aliment récolté	Aliment préparé
Le chou légume			
La lentille légumineuse			
Le poivre épice			
La muscade épice			
L'olive condiment			
Le raisin fruit			
Le blé céréale			
Le maïs céréale			
Le café stimulant			
Le cacao stimulant			

SOLUTION



SOLUTION

LA TOMATE



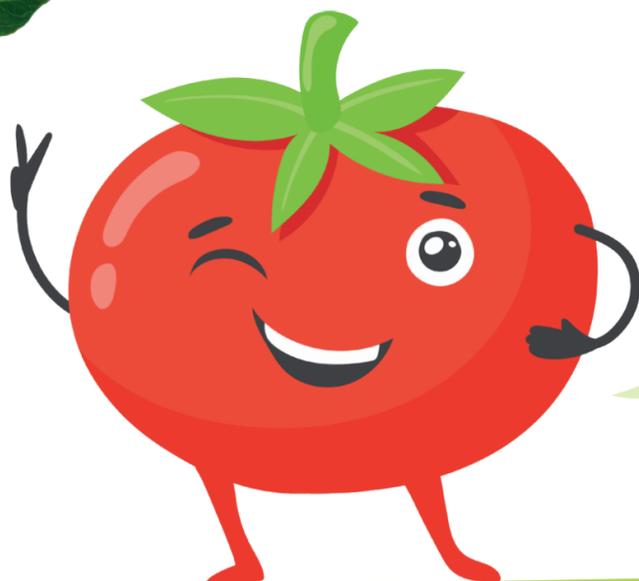
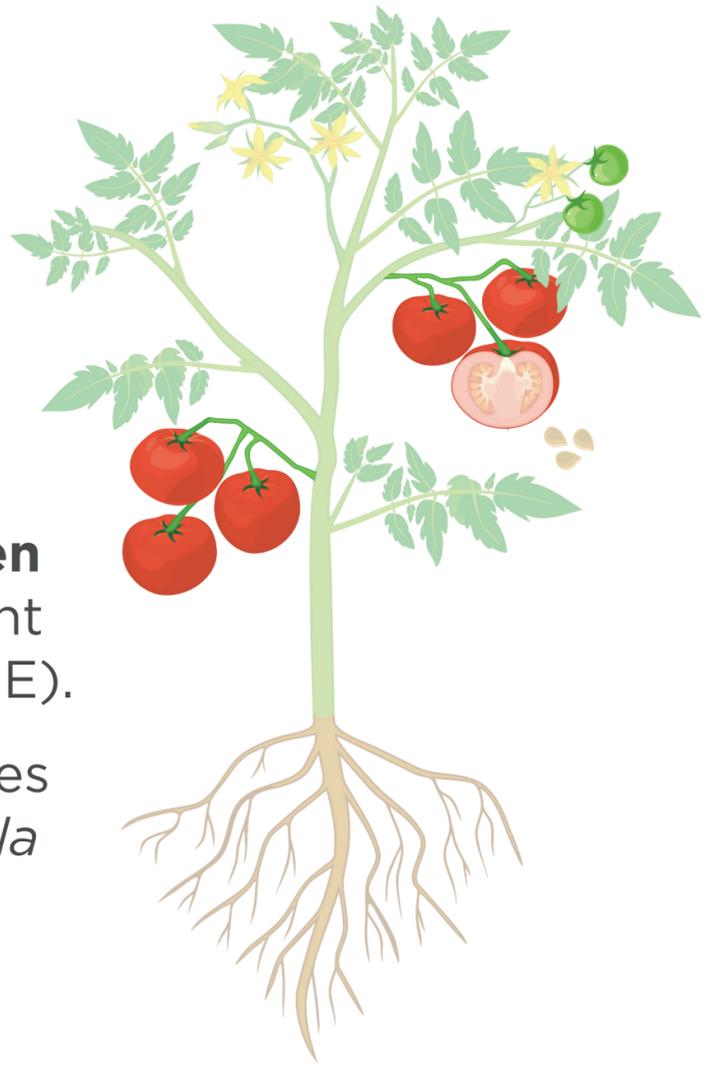
La tomate est originaire des **Andes péruviennes**, où les Incas la cultivaient.

Christophe Colomb l'introduit en Europe. À cause de sa couleur rouge, elle est longtemps suspectée de toxicité. Elle ne sera vraiment consommée qu'à la fin du 18^{ème} siècle.

À l'état sauvage, la tomate a la taille d'une petite cerise.

Depuis le siècle dernier, grâce à la sélection, on en dénombre plusieurs centaines de variétés de différentes formes et couleurs : jaunes, rouges, noires, vertes. On consomme le **fruit** de la plante, il **se récolte tout l'été**. C'est un aliment diététique car très **riche en eau** (93 à 95 %) et très **pauvre en calories**. La tomate apporte également des minéraux et des vitamines (A, C et E).

La tomate fait partie de la famille des **Solanacées**, comme *l'aubergine* et *la pomme de terre*.



« **Pomme d'amour** »
est aussi
mon surnom !



La pomme de terre est originaire de la **cordillère des Andes** en Amérique du Sud.

Au 18^{ème} siècle, **les espagnols l'importent en Europe.**

C'est **Parmentier** qui plus tard favorise sa consommation.

Son principal ennemi est un insecte coléoptère : le **doryphore.**

On consomme le **tubercule, organe de réserve** qui assure la survie de la

plante pendant l'hiver.

Les variétés cultivées aujourd'hui n'ont plus rien à voir avec les petites pommes de terre, amères et indigestes, d'autrefois.

Elle se récolte au printemps et l'été. C'est un féculent **riche en sucre** et en vitamine C.

La pomme de terre fait partie de la famille des **Solanacées**, comme *l'aubergine* et *la tomate*.



Je viens de très loin et comme je me conserve bien, je suis une grande voyageuse.

LA CAROTTE



La carotte est originaire d'**Europe**. Elle s'est ensuite répandue un peu partout dans le monde.

Cette **racine** est déjà connue des grecs et des romains.

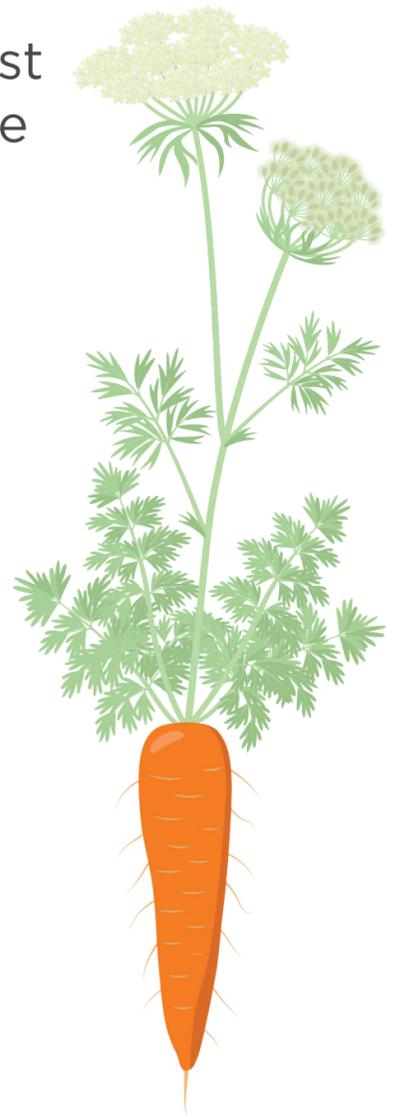
De nos jours, la carotte est très différente de son ancêtre sauvage, au goût âcre.

La carotte orange est apparue au 17^{ème} siècle en Hollande.

Elle est riche en **carotène** et en vitamine A.

La carotte sauvage se reconnaît à sa **jolie fleur rouge** au centre de son **ombelle blanche**.

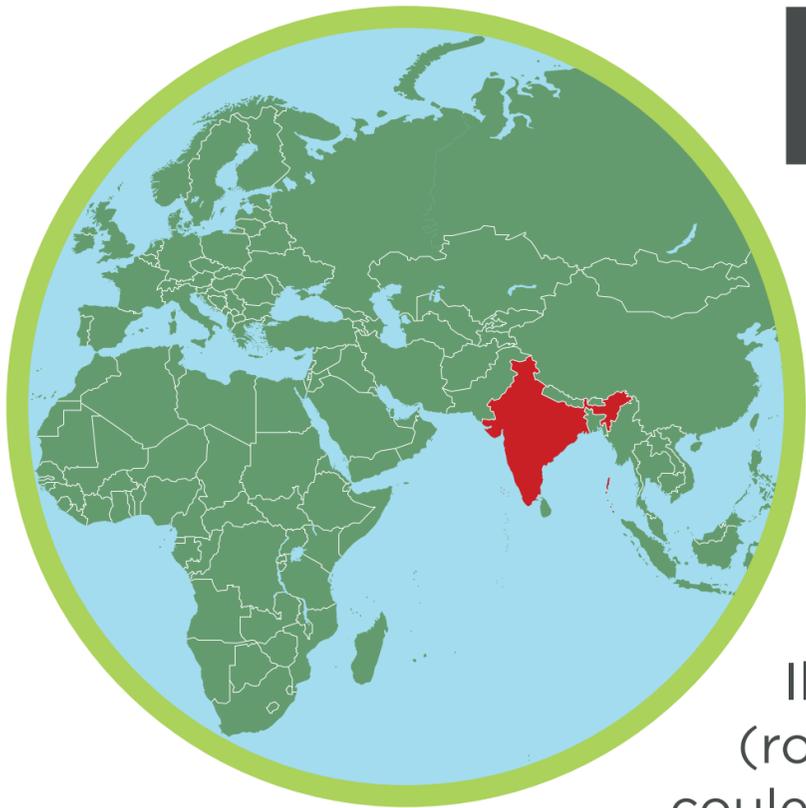
Elle fait partie de la famille des **Ombelliféracées***, comme le *persil*, le *céleri-rave* et le *cerfeuil*.



Il paraît que
me consommer
rend aimable !

* ombelliféracée = qui porte une fleur en ombelle (parasol).

L'AUBERGINE



L'aubergine est originaire de l'**Inde**. Sa culture remonte à 2 000 ans.

Du fait de sa ressemblance avec ses cousines toxiques, elle resta longtemps ignorée.

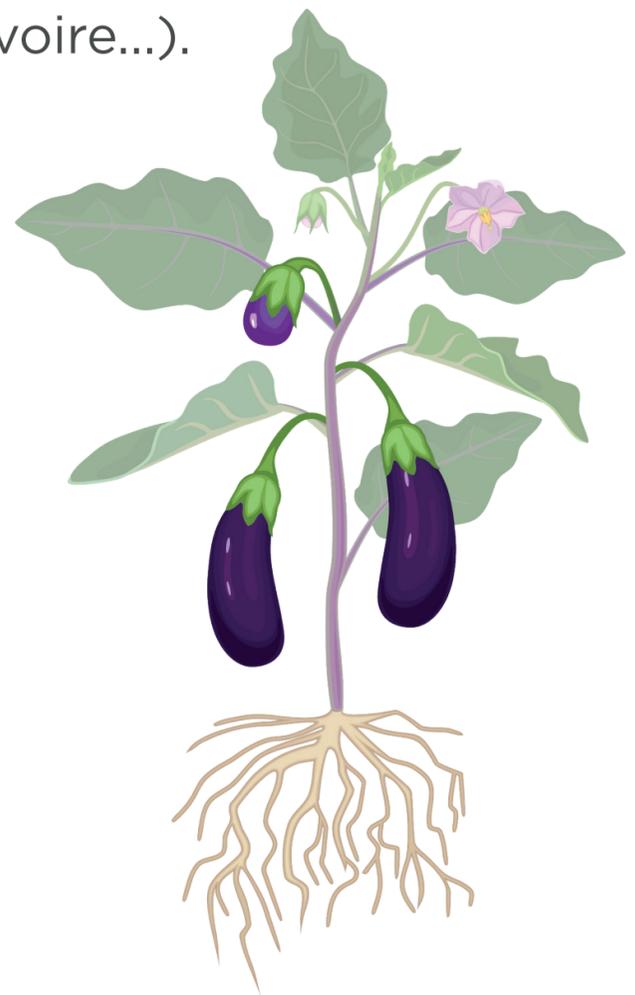
C'est au **19^{ème} siècle** seulement qu'elle devient un légume à part entière.

Il en existe de diverses formes (ronde, allongée) et de différentes couleurs (rose pâle, violet foncé, blanc ivoire...).

L'aubergine **se récolte en été** et la partie consommée correspond au **fruit** de la plante.

Très peu calorique, elle est riche en minéraux et en nombreuses **vitamines B**.

L'aubergine fait partie de la même famille que la *tomate* et la *pomme de terre*, les **Solanacées**.



Je suis
indispensable
à la ratatouille !

LE CHOU



Le chou est déjà consommé en **Europe** par les hommes du **néolithique**.

Il est considéré à ce titre comme **l'un des plus anciens légumes**.

Le chou, riche en **vitamine C**, a permis aux navigateurs de lutter contre le scorbut.

On le trouve encore à l'état sauvage en Europe occidentale.

À partir de cette espèce végétale sauvage, l'homme a créé en Europe plus de 400 variétés différentes ;

chou-fleur, chou pommé, chou de Bruxelles, chou-rave en sont des exemples.



On consomme surtout la **feuille** et parfois le bourgeon de la **fleur** (chou-fleur). La surface de ses feuilles a la particularité de repousser l'eau, cette hydrophobie lui confère des capacités autonettoyantes.

Le chou appartient à la famille des **Brassicacées** (crucifères) comme le *navet* et le *radis*.



Pour les Romains, j'étais un « élixir de longue vie ».

L'OIGNON



L'oignon à l'état sauvage est originaire de l'**Asie occidentale**.

Cultivé depuis l'antiquité, il est consommé **cru**, **cuit**, **confit** ou même **séché**.

L'oignon contient des huiles volatiles sulfurées qui lui donnent son **goût piquant**.

On consomme le **bulbe** de la plante.

Cet organe se compose de bases épaissies de feuilles s'enveloppant les unes dans les autres.

Il contient des réserves et permet à la plante de se mettre en dormance car son cycle de vie est de 2 ans.

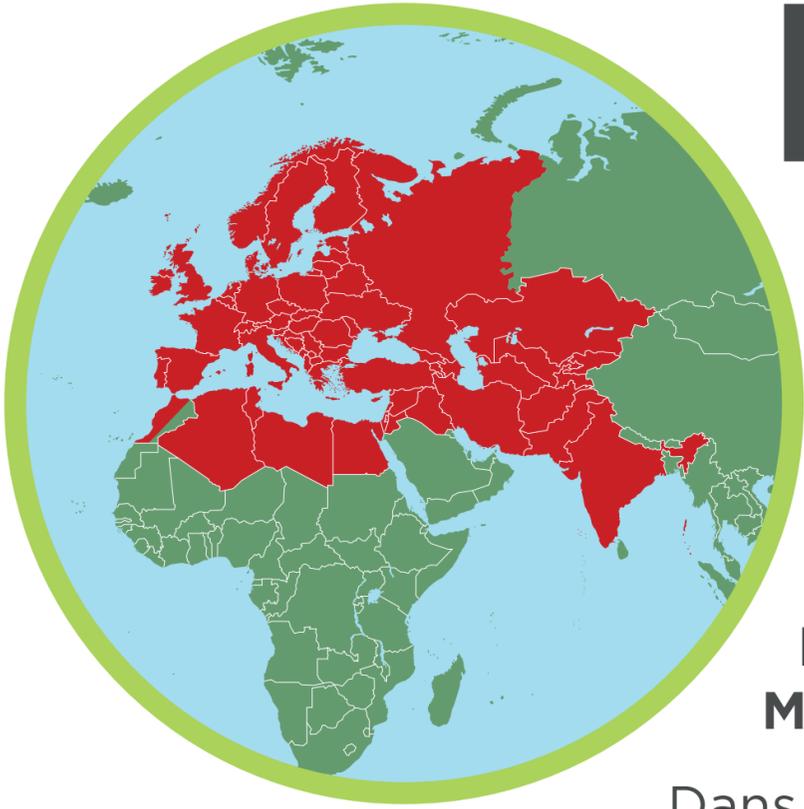
Il en existe **plus de 1 000 variétés** généralement classées selon la couleur du bulbe.

L'oignon fait partie de la famille des **Liliacées**, comme l'*ail*, la *ciboulette* et le *poireau*.



J'ai la réputation de faire pleurer.

LA LAITUE



La laitue est originaire des régions tempérées d'**Europe** et d'**Asie**.

La consommation de la salade remonte à l'Antiquité.

La plus ancienne laitue cultivée est sans doute la laitue romaine.

On trouve actuellement différentes sortes de laitues : la **batavia**, la **sucrine**, la **rougette de Montpellier...**

Dans nos campagnes, la laitue sauvage est encore récoltée.

Si elle n'est pas cueillie à temps et qu'elle « monte », la laitue produit une fleur et des graines.

Cette salade est **composée d'eau à 95%**.



La laitue fait partie de la famille des **Asteracées**, comme l'*endive*, l'*artichaut*, le *salsifis* et le *tournesol*.



Mon nom vient de l'apparence « laiteuse » de ma sève.

LE POIS



Le pois est originaire du **Proche-Orient** où sa culture a sans doute commencé il y a plus de **8 000 ans**.

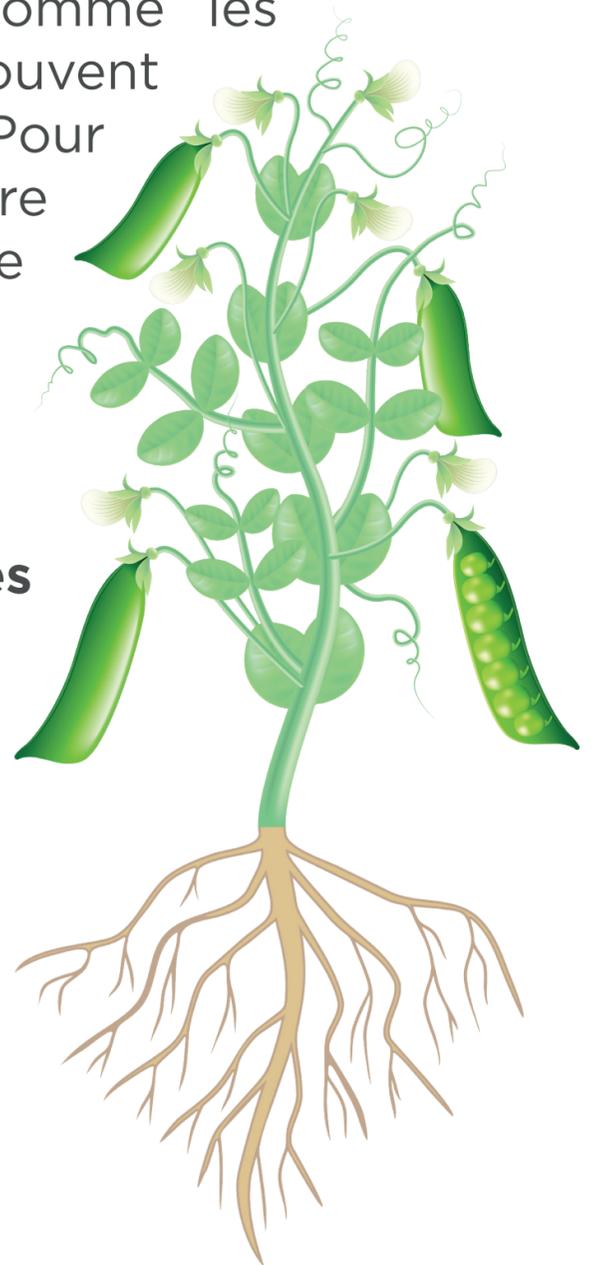
Il arrive ensuite en Europe 4 000 ans avant J.-C.

La consommation du **petit pois (grain vert frais)** se développe en France à l'époque de Louis XIV.

Le pois est une **plante grimpante** dont on consomme les **graines** qui se trouvent dans une **gousse**. Pour certaines variétés, la gousse peut être consommée (pois « mangetout »). Il peut être séché, conservé et consommé plus tard.

Les pois sont riches en sucres, en protéines et en vitamine C.

Le pois fait partie de la famille des **Fabacées** (aussi appelée « **légumineuses** ») comme le *haricot*, la *lentille* ou la *fève*.



Le roi Louis XIV
raffolait de nous !



Je suis

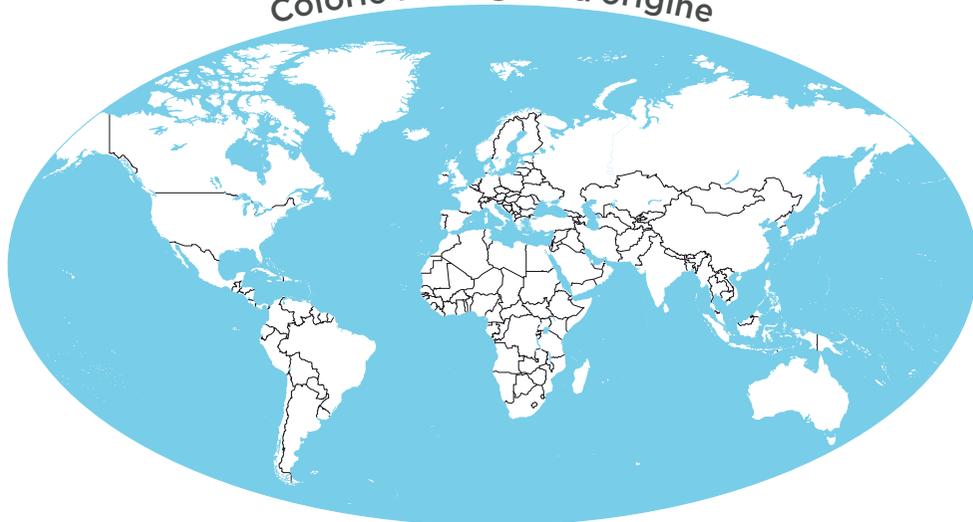
.....

Je suis de la même famille que le et le

Cite 2 variétés de mon espèce :

.....

Colorie ma région d'origine



Je suis

.....

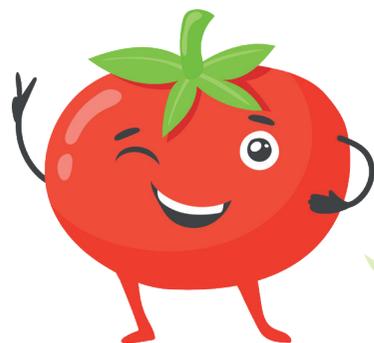
Je suis riche en et en

Cite 2 espèces qui sont de ma famille :

.....

Colorie ma région d'origine





Je suis

.....

Je suis arrivée en Europe grâce à

En plus du rouge, de quelles couleurs puis-je me parer ?

.....

Colorie ma région d'origine



Je suis

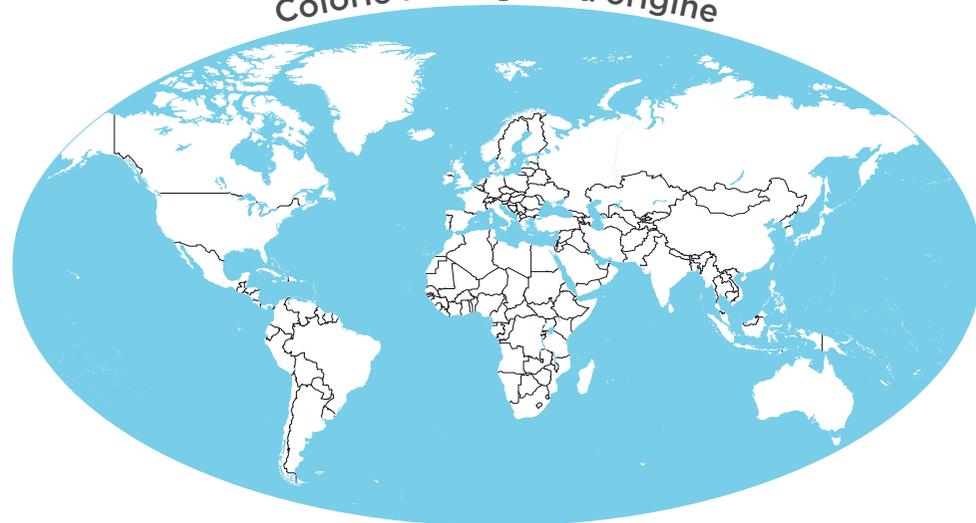
.....

On consomme de ma plante.

Cite 2 espèces qui sont de ma famille :

.....

Colorie ma région d'origine





Je suis

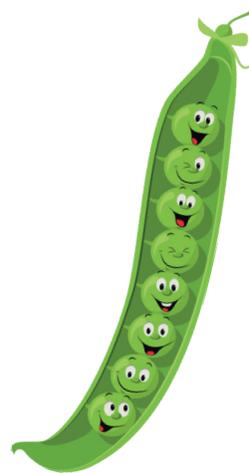
.....

Si je ne suis pas cueillie à temps, je

Cite 2 variétés de mon espèce :

.....

Colorie ma région d'origine



Nous sommes

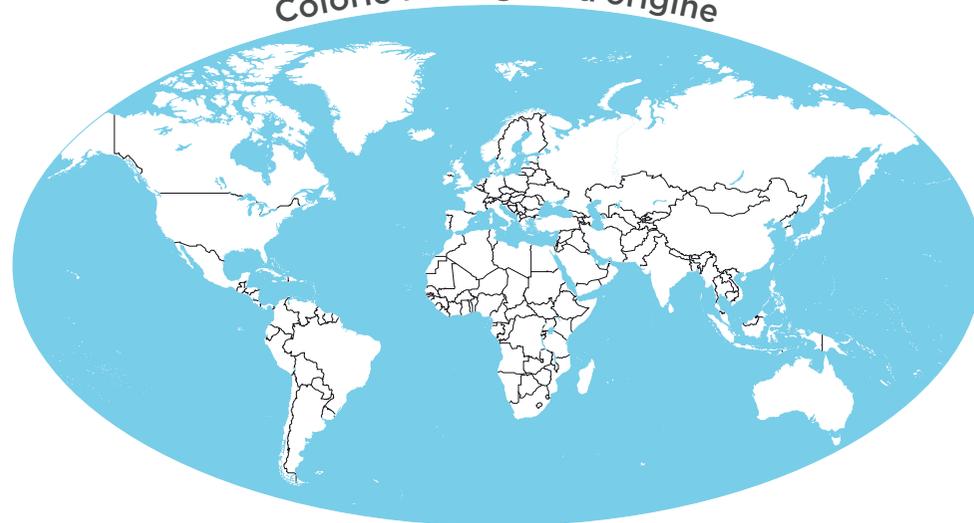
.....

Nous sommes de la plante.

Cite 2 espèces qui sont de ma famille :

.....

Colorie ma région d'origine





Je suis

.....

Je suis arrivée en Europe grâce aux

On consomme les de ma plante.

Mon principal ennemi est le

Colorie ma région d'origine



Je suis

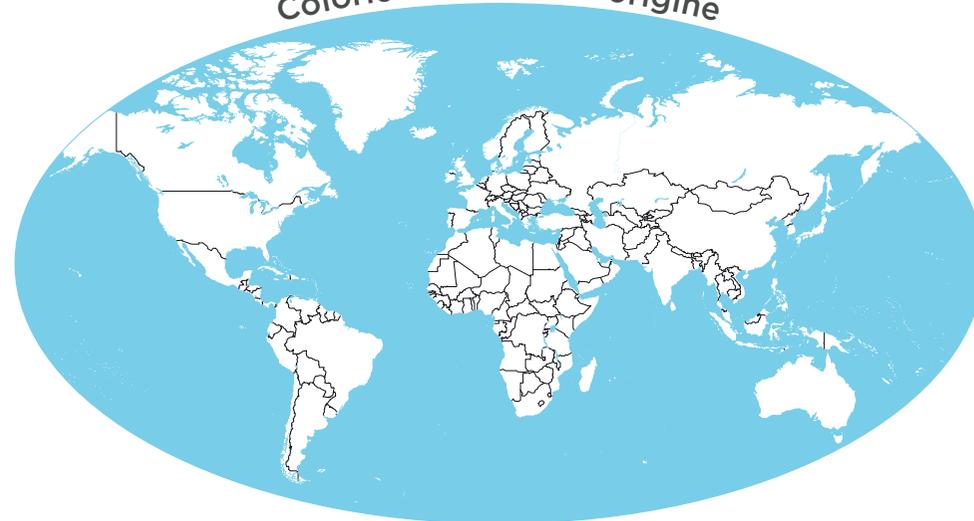
.....

On consomme de ma plante.

Cite 2 espèces qui sont de ma famille :

.....

Colorie ma région d'origine





SOLUTION

Je suis
le chou

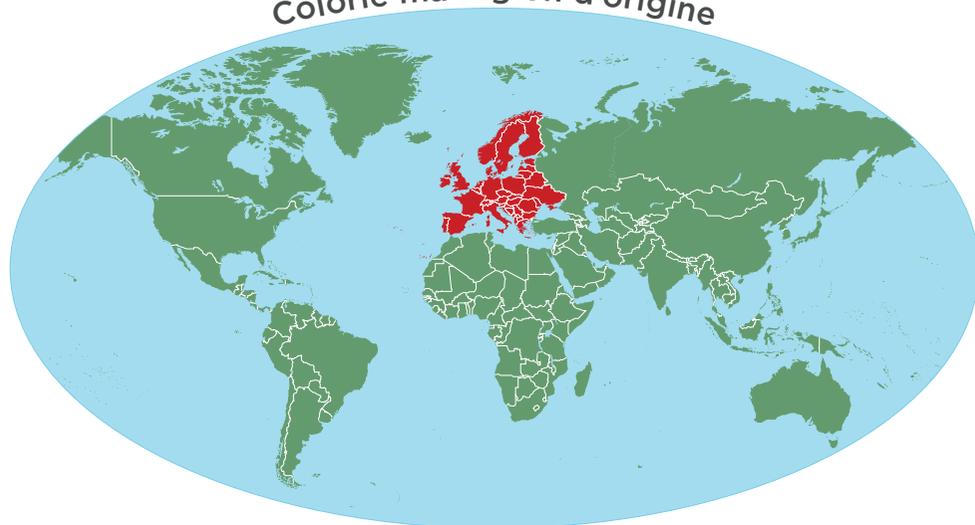


Je suis de la même famille que le navet et le radis.

Cite 2 variétés de mon espèce :

le chou-rave, le chou-fleur,
le chou de Bruxelles, le chou pommé

Colorie ma région d'origine



SOLUTION

Je suis
la carotte



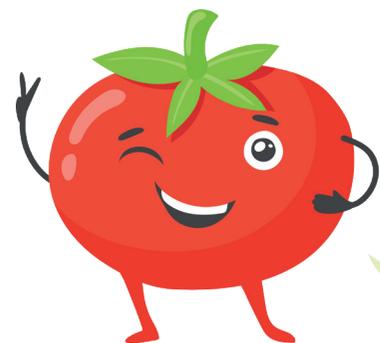
Je suis riche en carotène et en vitamine A.

Cite 2 espèces qui sont de ma famille :

le persil, le céleri-rave, le cerfeuil

Colorie ma région d'origine





SOLUTION

Je suis
la tomate



Je suis arrivée en Europe grâce à **Christophe Colomb**.

En plus du rouge, de quelles couleurs puis-je me parer ?

du vert, du jaune, du noir, de l'orange

Colorie ma région d'origine



SOLUTION

Je suis
l'aubergine



On consomme **le fruit** de ma plante.

Cite 2 espèces qui sont de ma famille :

la tomate et la pomme de terre

Colorie ma région d'origine





SOLUTION



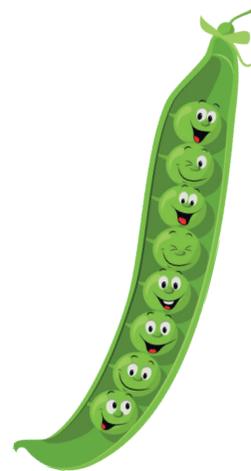
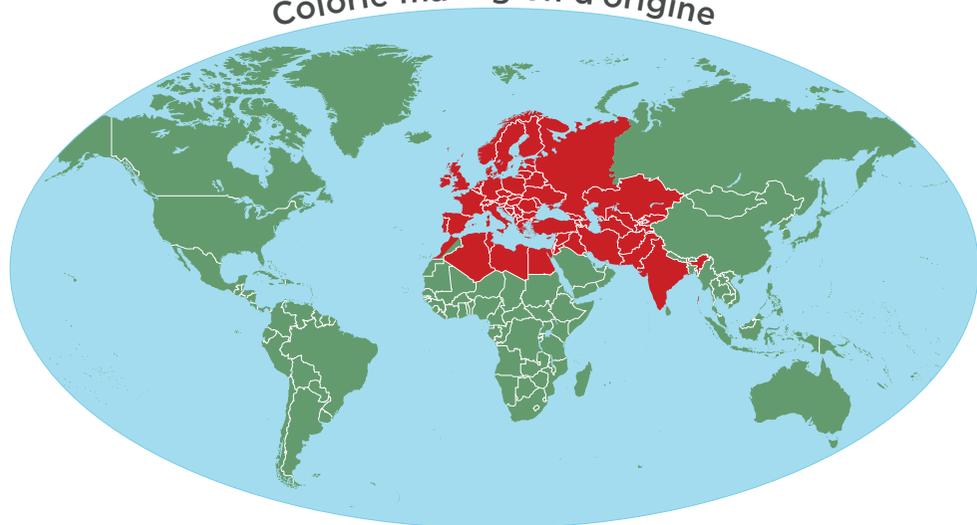
Je suis
la laitue

Si je ne suis pas cueillie à temps, je monte et fais une fleur.

Cite 2 variétés de mon espèce :

l'artichaut, le salsifis, le tournesol

Colorie ma région d'origine



SOLUTION



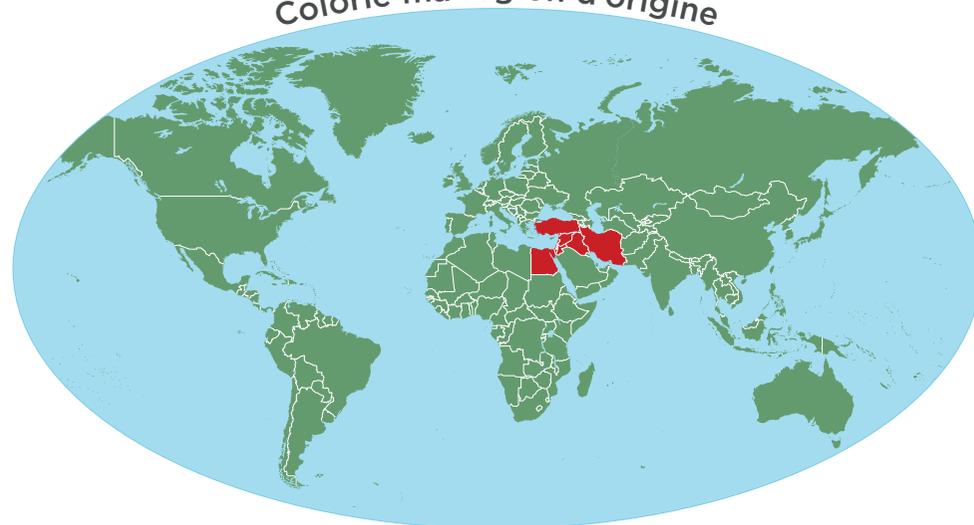
Nous sommes
les pois

Nous sommes les graines de la plante.

Cite 2 espèces qui sont de ma famille :

le haricot, la lentille, la fève

Colorie ma région d'origine





SOLUTION



Je suis
la pomme de terre

Je suis arrivée en Europe grâce aux **espagnols**.

On consomme les **tubercules** de ma plante.

Mon principal ennemi est le **doryphore**.

Colorie ma région d'origine



SOLUTION



Je suis
l'oignon

On consomme le **bulbe** de ma plante.

Cite 2 espèces qui sont de ma famille :

l'ail, la ciboulette, le poireau

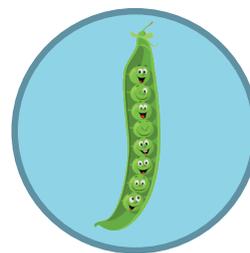
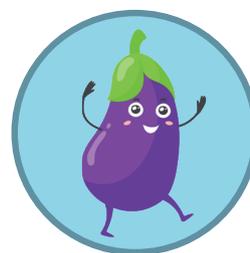
Colorie ma région d'origine





Vignettes à découper
pour l'atelier de la géographe

« la grande aventure des plantes »





Atelier de la « géographe »

Place les légumes sur la carte du monde selon leur origine géographique.





Atelier de la « géographe »

Place les légumes sur la carte du monde selon leur origine géographique.



SOLUTION





La grande aventure des plantes

L'origine des plantes alimentaires



Vignettes « images » à découper pour l'atelier de l'historienne



Les vignettes sont rangées dans l'ordre chronologique de la consommation significative des plantes en Europe.

Chaque ligne correspond à une période de l'histoire :

Première page

Néolithique

Antiquité

Civilisations gréco-romaines

Deuxième page

Moyen-Âge

Renaissance

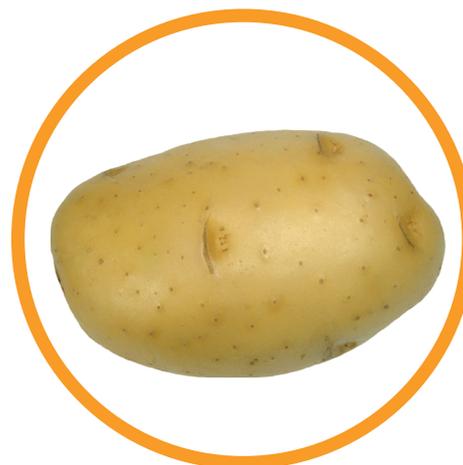
Époque moderne





La grande aventure des plantes

L'origine des plantes alimentaires





Vignettes « noms » à découper
pour l'atelier de l'historienne



orge

blé

lentille

pois chiche

chou

raisin

melon

poivre

riz

haricot

cacao

pomme de terre

café

arachide

tournesol



La grande aventure des plantes

L'origine des plantes alimentaires



Vignettes « images » à découper
pour l'atelier de l'historienne



Les vignettes sont rangées dans l'ordre chronologique de la consommation significative des plantes en Europe.

Chaque ligne correspond à une période de l'histoire :

Première page

Néolithique

Antiquité

Civilisations gréco-romaines

Deuxième page

Moyen-Âge

Renaissance

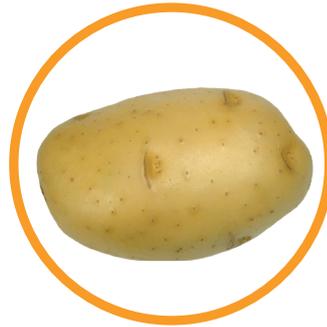
Époque moderne





La grande aventure des plantes

L'origine des plantes alimentaires





Vignettes « noms » à découper
pour l'atelier de l'historienne



orge

blé

lentille

pois chiche

chou

raisin

melon

poivre

riz

haricot

cacao

pomme de terre

café

arachide

tournesol



Fiches « histoire » à découper
pour l'atelier de l'historienne de

« *la grande aventure des plantes* »



Le temps des chasseurs-cueilleurs

(avant -10 000)

Il y a 12 000 ans, les hommes préhistoriques **ne jardinent pas**.

Ils vivent de la **chasse**, de la **pêche** et de la **cueillette**.

Ils doivent suivre les animaux qui migrent vers des régions clémentes en fonction des saisons, pour trouver de bons pâturages. Ils **se nourrissent de plantes sauvages**.





La grande aventure des plantes

L'origine des plantes alimentaires



Époque du Néolithique

(entre -10 000 et - 3 000)

Les hommes découvrent le moyen de cultiver en semant des graines où ils veulent. C'est **l'invention de l'agriculture**.

Ils cultivent et récoltent pour la première fois des **céréales** près de leurs habitations parce qu'elles peuvent se conserver au sec pour l'hiver et se transporter. Les premiers aliments cultivés en Europe sont : l'**orge**, le **blé** et la **lentille**. Ils sont issus du **croissant fertile** (Moyen-Orient).



L'Antiquité

(de -3 000 à -500)

En Mésopotamie (Moyen-Orient) et en Égypte les peuples **inventent l'écriture**.



En plus du blé et de l'orge, ils cultivent aussi l'**oignon** et le **pois chiche**. Ce dernier arrive progressivement en Europe grâce aux migrations.

Ils boivent de la **bière** à base d'orge, découvrent la fabrication du **pain** et de l'**huile d'olive**.





La grande aventure des plantes

L'origine des plantes alimentaires



Les civilisations gréco-romaines

(entre -500 et 500)

La Grèce antique cultive l'**olivier** (pour les olives et l'huile), la **vigne** (pour les raisins secs et le vin) et des **céréales**.



Un véritable commerce se développe et permet que des récoltes venues d'Afrique du Nord nourrissent les populations de la grande cité romaine (Rome). Peu à peu, les romains amènent des plantes jusqu'au nord de l'Europe et les cultivent. Les plus représentatives sont le **raisin** et le **chou**. Le **melon**, venu d'Afrique, est également introduit en Europe à cette époque.



Le Moyen-Âge

(de 500 à 1 500)

Les peuples **arabes envahissent le Moyen-Orient et l'Europe**. Ils rapportent avec eux des plantes d'Asie (le **riz**). C'est le début des **grands échanges entre l'Europe et l'Asie**.



Le commerce des épices par voie terrestre permet d'apporter en Europe des végétaux d'Asie centrale : le **poivre**, la **cannelle**, le **gingembre**, le **clou de girofle**...

Ces épices sont rares en Europe et servent souvent de **monnaie d'échange**.





La grande aventure des plantes

L'origine des plantes alimentaires



La Renaissance

(de 1 500 à 1 800)

Christophe Colomb découvre un « nouveau monde », l'Amérique ! L'Europe va s'enrichir de nouveaux végétaux, jusque-là inconnus : la **pomme de terre**, le **maïs**, la **tomate**, le **cacao**, le **haricot**...

En 1 498, **Vasco de Gama**, un navigateur portugais, permet d'introduire en Europe, des **épices** en grande quantité : le **poivre**, le **clou de girofle**, le **gingembre**...



Peu après, d'autres navigateurs rapportent la **noix de muscade**.



L'époque moderne

(de 1 800 à nos jours)

La **révolution industrielle** commence en Europe. Des **machines agricoles** (tracteurs...) et des **engrais chimiques** permettent de produire plus de nourriture pour une population qui augmente.

La plupart des plantes du monde sont connues. Beaucoup sont déplacées grâce aux échanges des hommes à travers le monde.

La boisson extraite du **café** se développe en Europe et dans le monde. L'huile extraite de l'**arachide** (cacahuète) arrive sur les tables européennes.

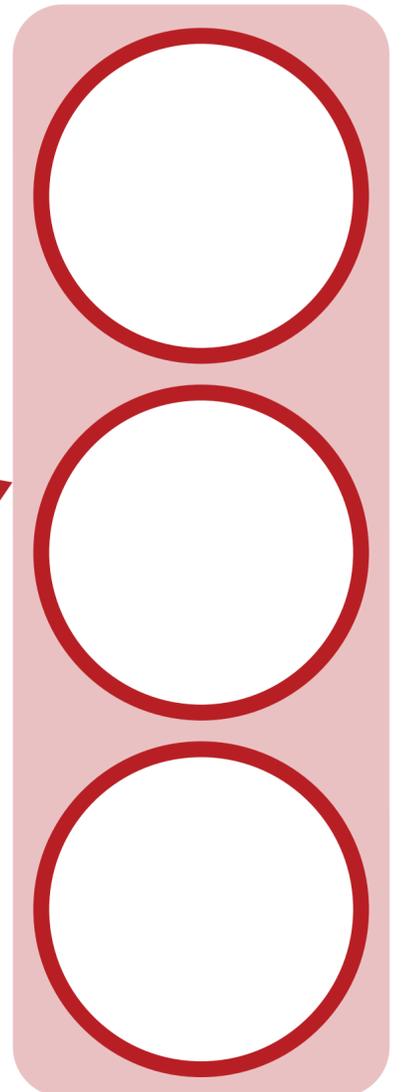
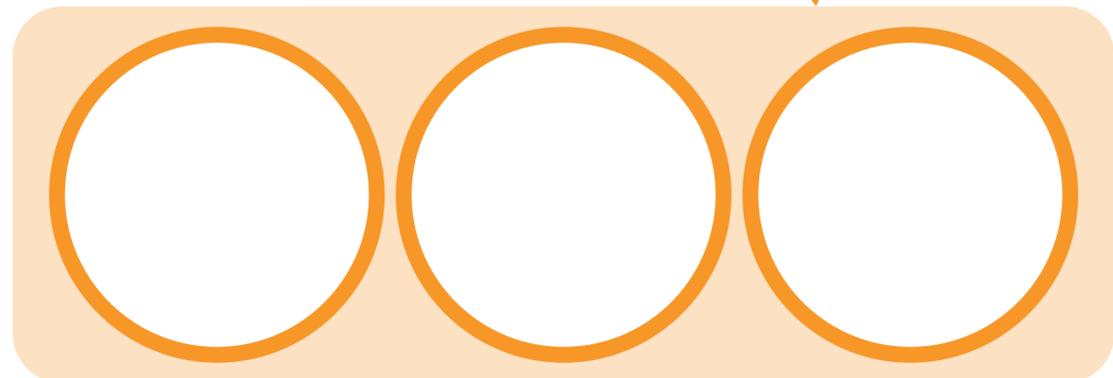
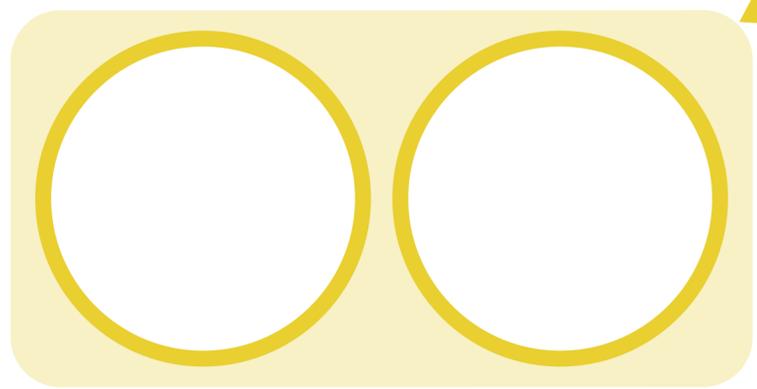
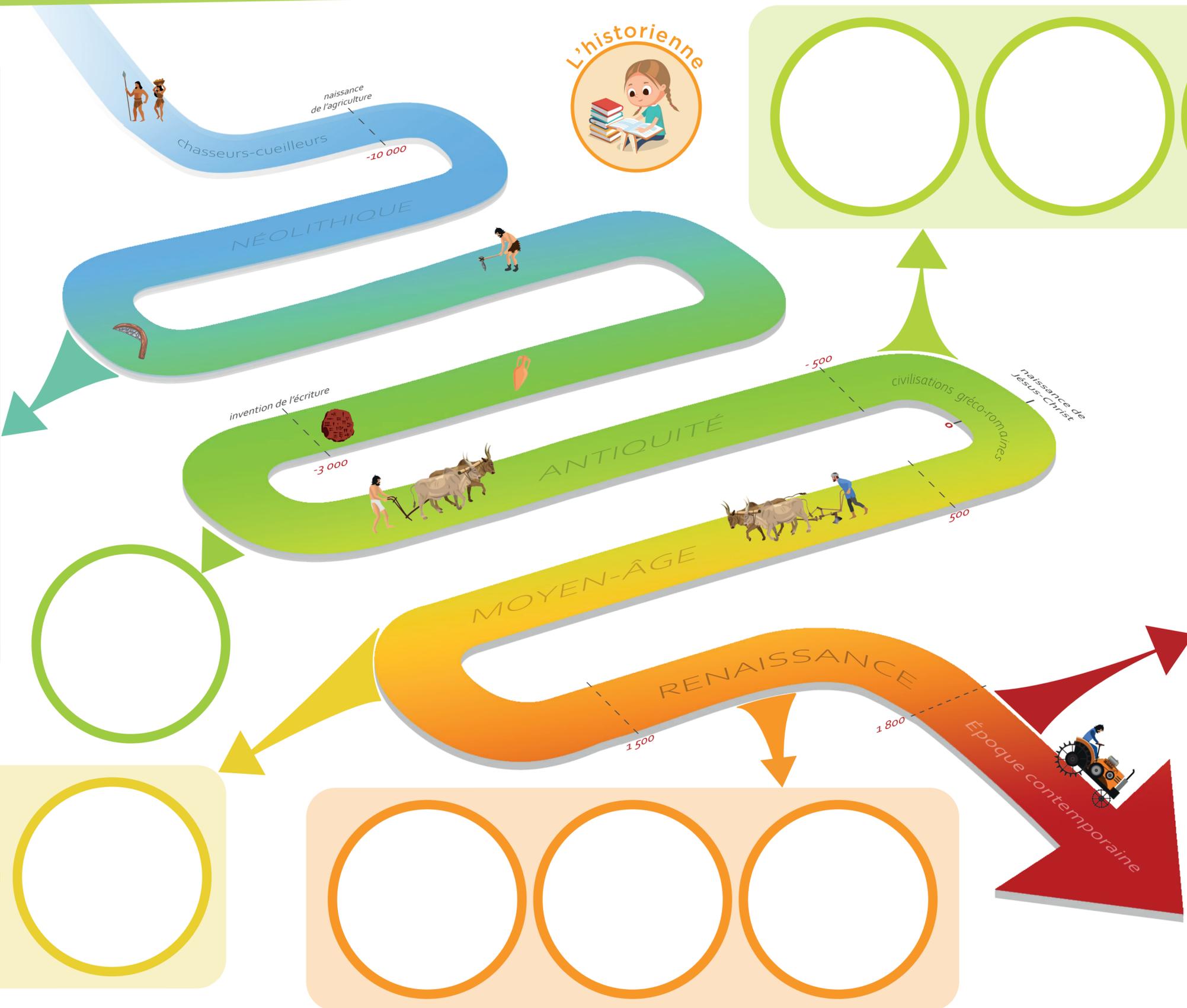
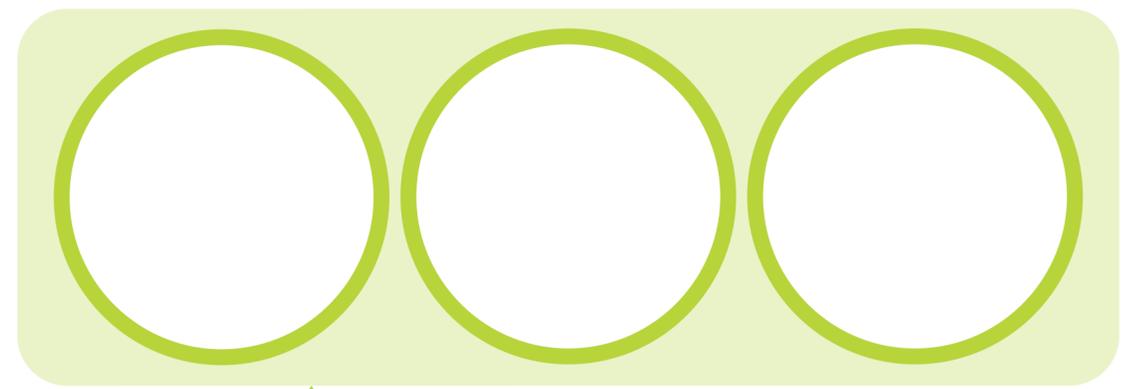
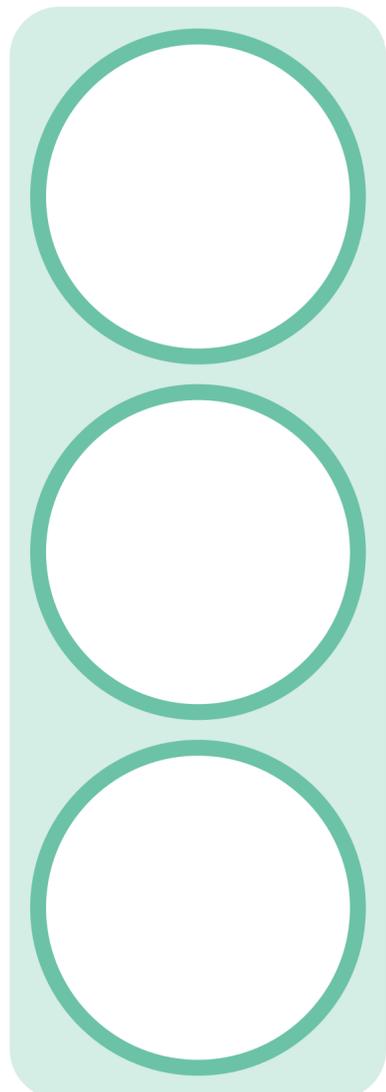
Le **tournesol** connu sur le continent européen depuis la Renaissance n'était utilisé que comme aliment pour le bétail. Sa culture pour la fabrication d'huile n'apparaît que vers 1950.





La grande aventure des plantes

L'origine des plantes alimentaires

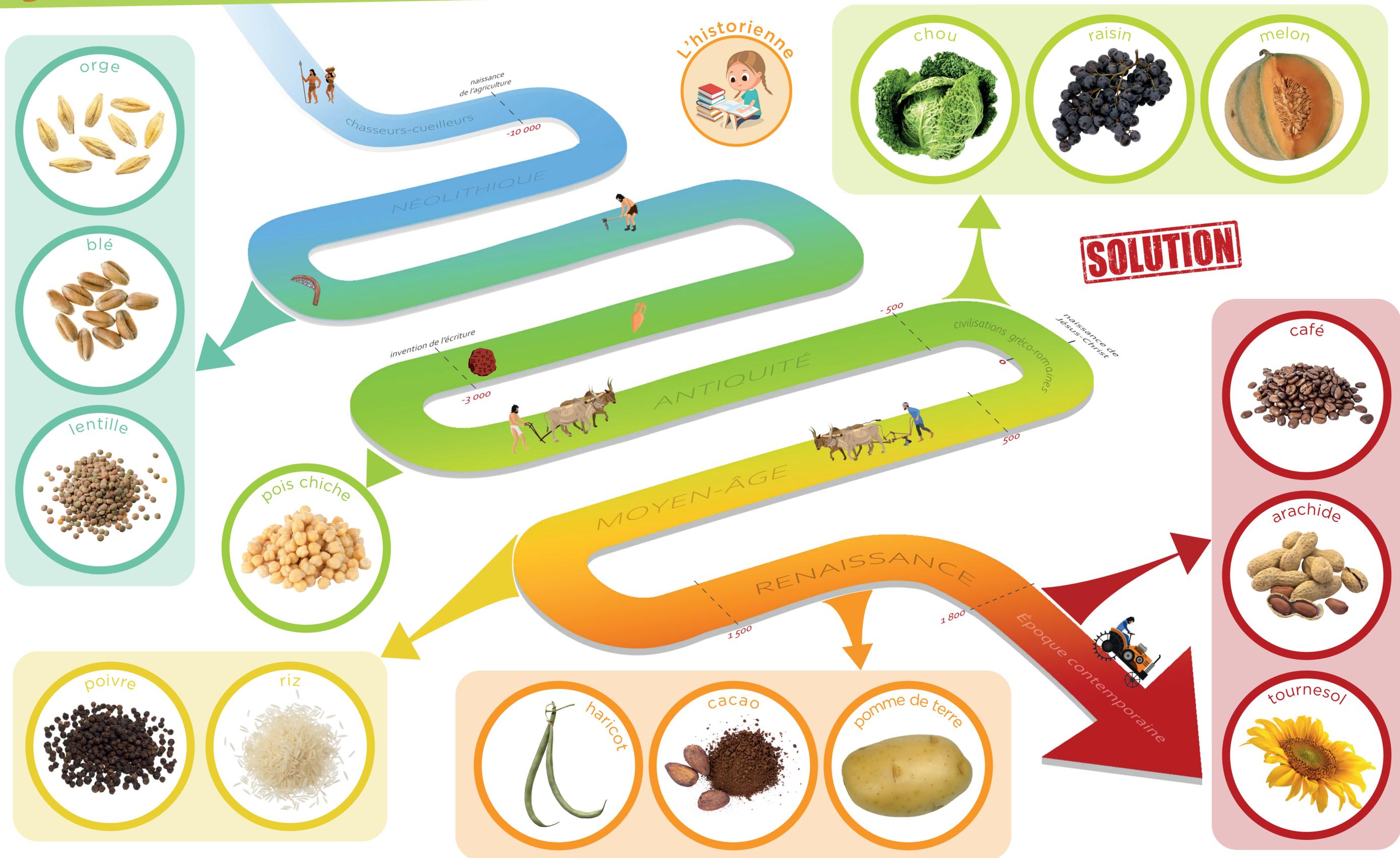


Les plantes, c'est toute une histoire !



La grande aventure des plantes

L'origine des plantes alimentaires

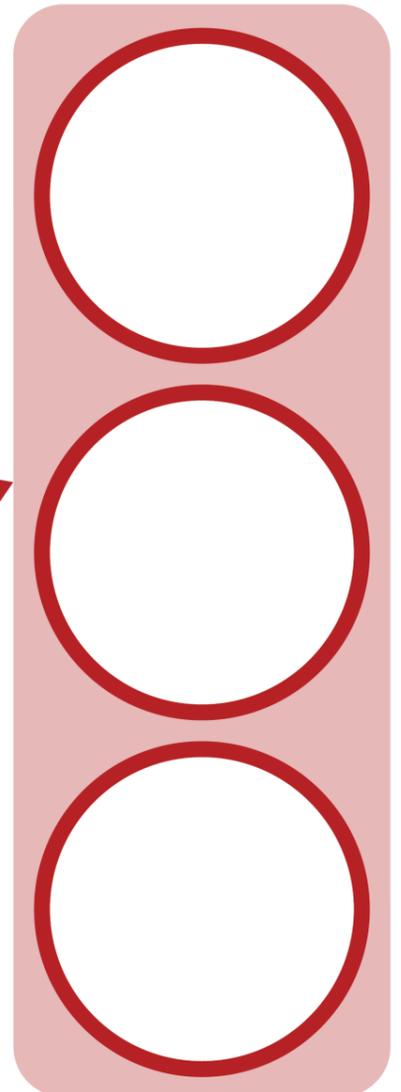
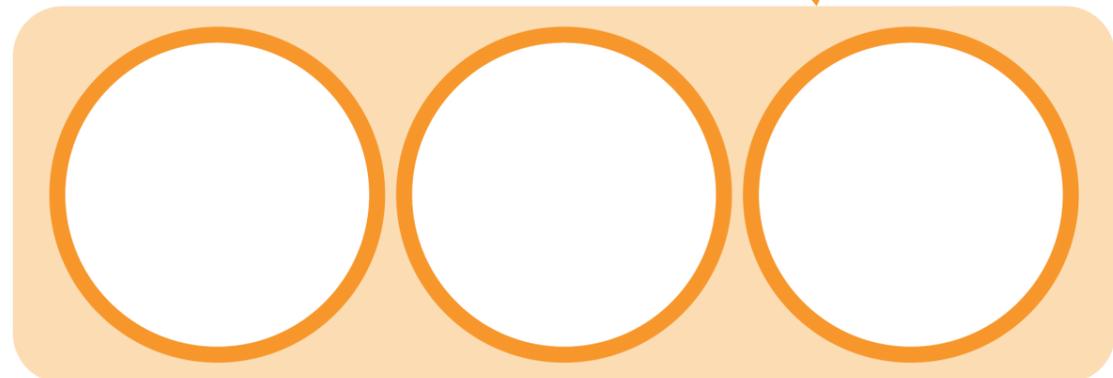
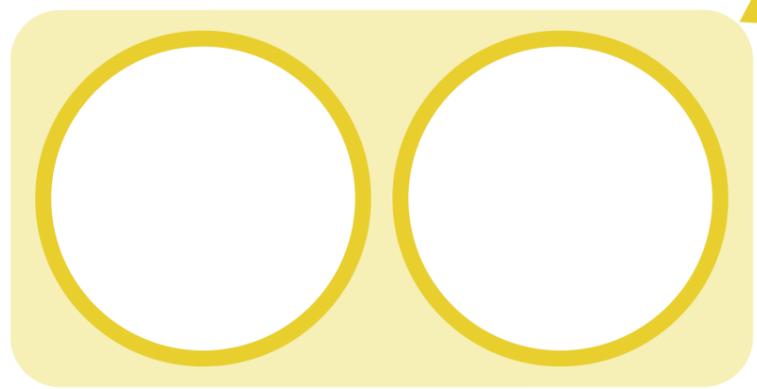
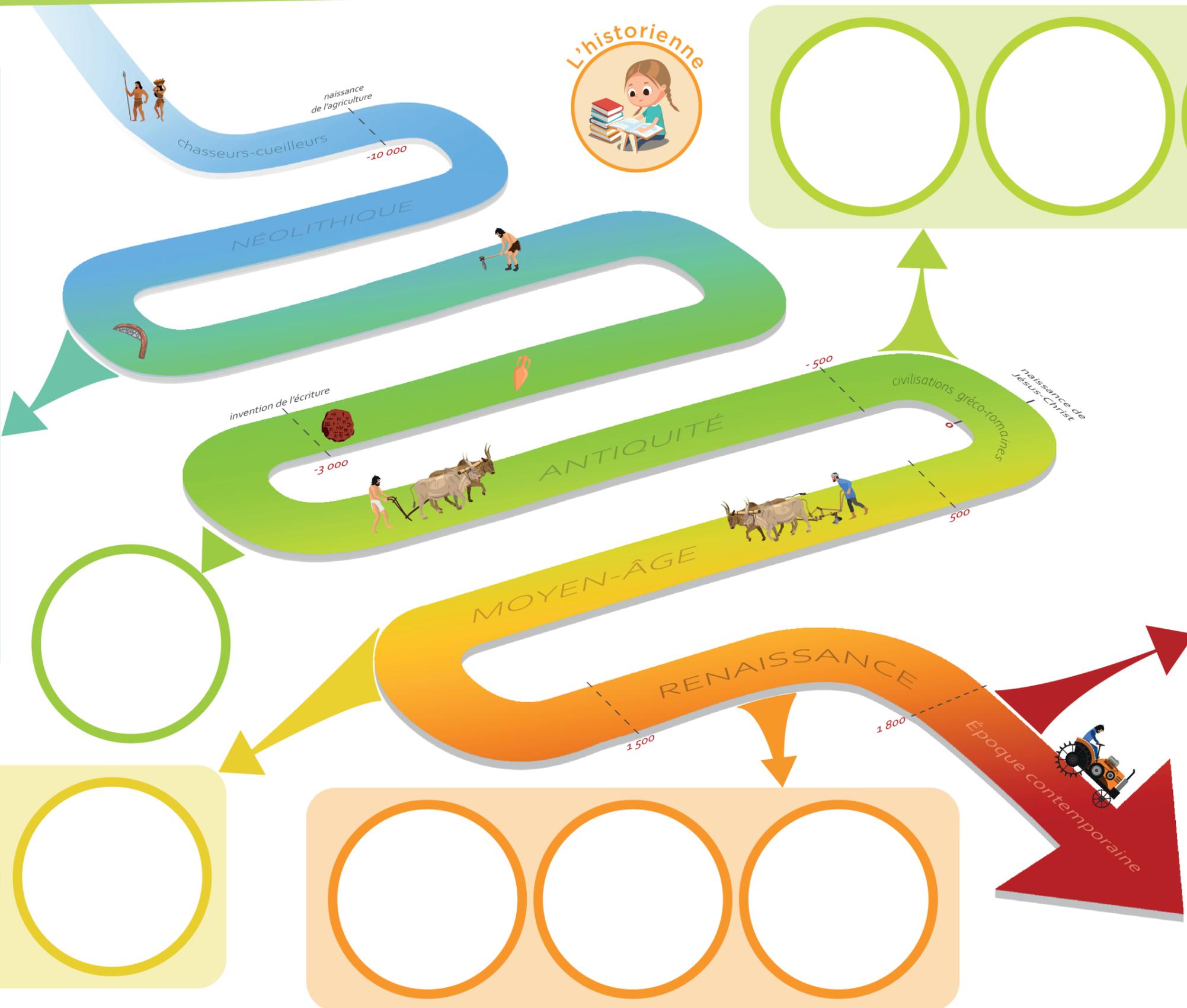
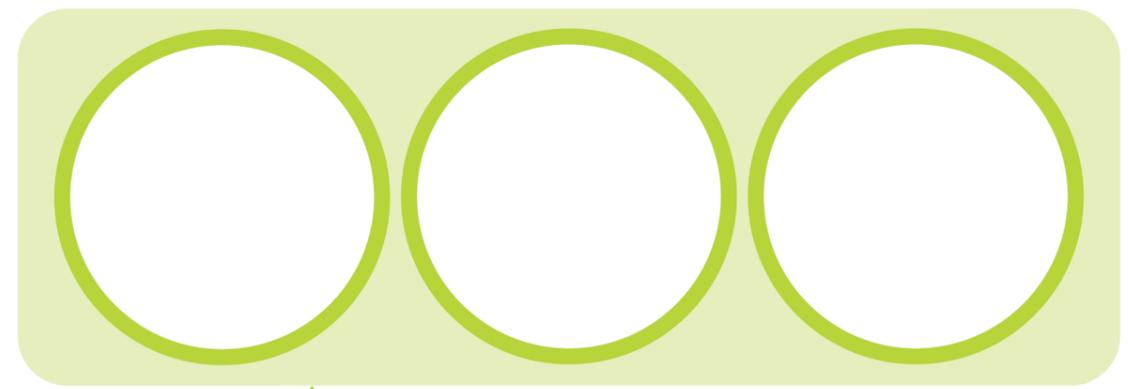
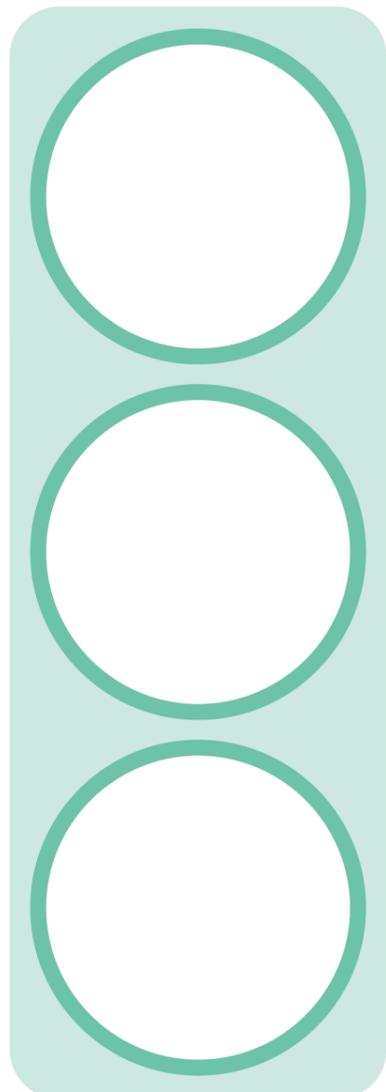


Les plantes, c'est toute une histoire !



La grande aventure des plantes

L'origine des plantes alimentaires

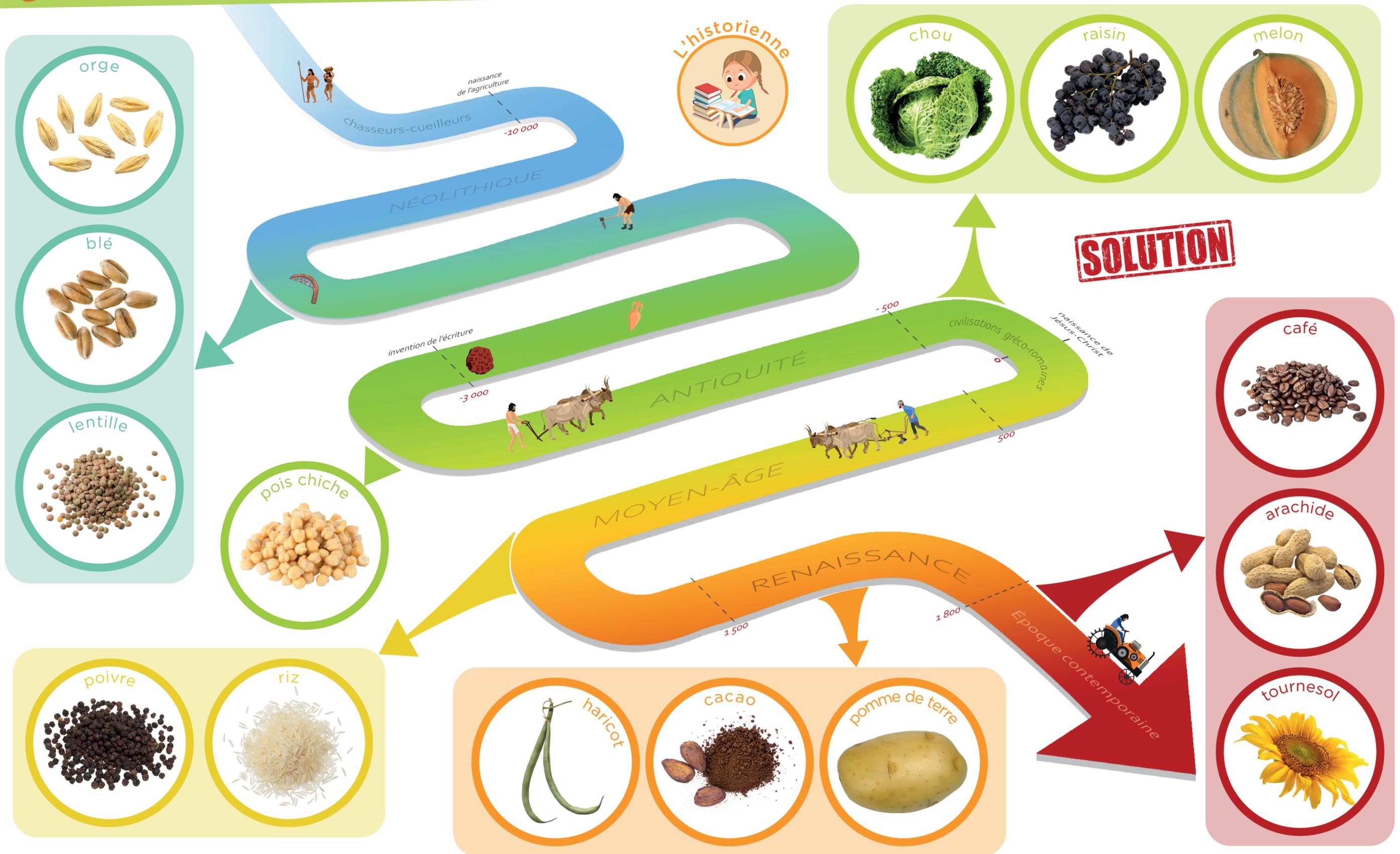


Les plantes, c'est toute une histoire !



La grande aventure des plantes

L'origine des plantes alimentaires



Les plantes, c'est toute une histoire !



Marco Polo



Marco Polo, un marchand vénitien, quitte l'Italie en l'an 1271, pour un grand et long voyage vers la Chine. Il parcourt la « route de la soie », que l'on appelle aussi « la route des épices », un chemin déjà emprunté par les romains pour aller chercher les précieuses épices jusqu'aux Indes.

Il traverse le Moyen-Orient, puis arrive en Chine. Il y rencontre l'empereur mongol, Kubilaï Khan, avec qui il travaille et échange beaucoup de connaissances pendant plusieurs années. Il va même jusqu'en Indonésie puis jusqu'aux Indes.



De retour à Venise 24 ans plus tard, il raconte toutes les histoires de son fabuleux voyage, dans un ouvrage que l'on appelle « **le livre des merveilles du monde** ». Il donnera l'envie aux futurs explorateurs, comme Christophe Colomb, de partir à la découverte des richesses du monde.



Christophe Colomb



Vers 1453, la route des épices est contrôlée par les Arabes et le commerce des plantes venues d'Asie devient très difficile. Christophe Colomb, un navigateur espagnol d'origine italienne, veut trouver une autre route pour atteindre les Indes en traversant l'Océan Atlantique vers l'ouest.

En **1492**, il quitte l'Espagne avec trois navires. Après trois mois de mer, il découvre enfin des îles. Il croit être arrivé aux Indes mais en réalité, il aborde les Antilles, un nouveau monde, l'**Amérique** ! Il découvre de l'or, mais aussi de nombreuses plantes exotiques.



De ses expéditions, il rapporte en Europe quelques **piments** (poivrons rouges piquants), des **haricots**, du **maïs** et des **courges**. Mais il ouvre la voie aux explorateurs suivants qui ramèneront d'Amérique : le **tournesol**, la **tomate**, le **cacao**, le **potiron**, l'**ananas**, le **poivron**, la **courgette**, la **fraise**, la **cacahuète**, la **pomme de terre**...





Fernand de Magellan



Magellan, navigateur portugais, veut atteindre les Moluques en Indonésie, îles aux épices si appréciées en Europe.

En 1519, il quitte l'Espagne pour entreprendre son grand voyage en mer avec ses cinq navires. Il prend la mer vers l'ouest, **contourne l'Amérique du sud** et parcourt pour la première fois un océan inconnu qu'il appelle

« **Pacifique** ». Après trois mois, Magellan débarque enfin avec trois de ses navires sur les îles de Philippines. Magellan meurt dans un combat mais deux navires de l'expédition reprennent la mer vers les îles Moluques.



Un seul navire, **le premier de l'histoire à faire le tour du monde**, rejoint l'Europe en 1522 en contournant l'Afrique du sud, avec dans ses cales de nombreuses épices, comme la **noix de muscade**.

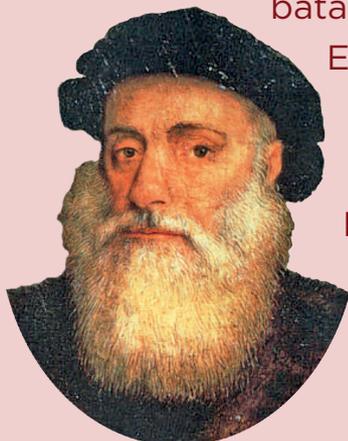


Vasco de Gama



En 1498, Vasco de Gama, un navigateur portugais, trouve pour la première fois un chemin par la mer pour arriver jusqu'aux Indes. Il franchit avec ses navires **le cap sud de l'Afrique** et aborde, au bout de dix mois de navigation, les côtes des **Indes**.

La route des épices par la mer est désormais ouverte. Au prix de grandes batailles dans l'Océan Indien, Vasco de Gama rapporte en Europe des trésors au fond des cales de ses navires. Ce sont des épices : la **cannelle**, le **girofle**, le **gingembre**, le **poivre**.



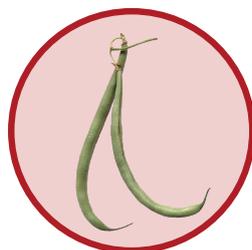
Plus tard, d'autres navigateurs portugais jettent l'ancre dans les îles d'Asie du sud-est (en Indonésie), ils découvrent et rapportent d'autres épices.





Vignettes à découper
pour l'atelier de l'exploratrice

« la grande aventure des plantes »





Atelier de « l'exploratrice »

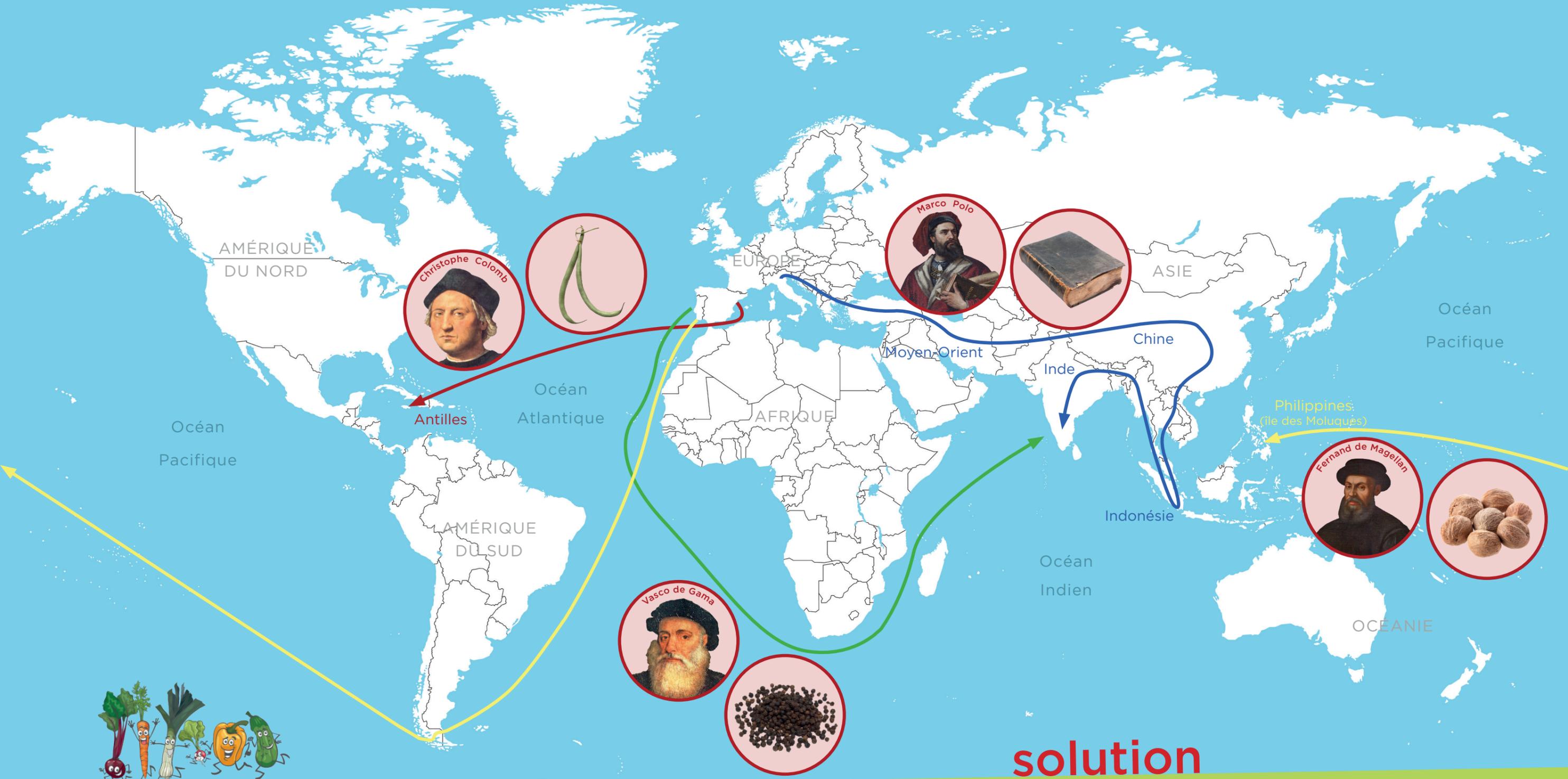
En t'aidant des « fiches explorateurs », place les vignettes des explorateurs sur le trajet correspondant à leur voyage. Associe-leur ensuite une plante ou un objet qu'ils ont rapporté en Europe.





Atelier de « l'exploratrice »

En t'aidant des « fiches explorateurs », place les vignettes des explorateurs sur le trajet correspondant à leur voyage. Associe-leur ensuite une plante ou un objet qu'ils ont rapporté en Europe.



solution



Le hachis parmentier



Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 kg de pommes de terre
- 400 g de viande de bœuf haché
- 1 oignon
- 1 œuf
- 110 g de beurre
- 30 cl de lait
- sel

Préparation :

Faire revenir les oignons hachés avec le beurre. Ajouter la viande hachée et le sel.

Quand tout est cuit, couper le feu et ajouter le jaune d'œuf. Bien mélanger. Étaler au fond du plat à gratin.

Cuire à l'eau les pommes de terre, les écraser et y ajouter le lait.

Étaler au-dessus de la viande et mettre au four à gratiner.

Le tiramisu



Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 3 œufs
- 100 g de sucre
- 400 g de mascarpone
- 400 g de biscuits à la cuillère
- 1/2 litre de café noir
- 30 g de poudre de cacao amer

Préparation :

Séparer les blancs des jaunes. Mélanger les jaunes d'œufs avec du sucre.

Rajouter le mascarpone et continuer à mélanger.

Préparer du café.

Mouiller les biscuits à la cuillère dans le café.

Tapisser le fond du plat ou des bols avec les biscuits.

Recouvrir d'une couche de crème, œufs, sucre, mascarpone. Alternier biscuits et crème. Terminer par une couche de crème.

Saupoudrer de cacao avec la passoire.

Mettre au réfrigérateur 4 heures environ.



Steak sauce au poivre



Ingrédients (pour 3 personnes) :

- 3 steaks
- 2 cuillères à soupe de farine de blé
- 2 noix de beurre
- 3 cuillères à café de poivre vert
- 1/2 cube de bouillon de volaille
- 25 cl de lait

Préparation :

Faire revenir le beurre, la farine délayée dans un peu de lait froid et le demi-cube de bouillon de volaille dans une casserole, jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Incorporer le lait, porter à ébullition et ôter du feu.

Ajouter le poivre vert et servir avec de la viande grillée.

Pop-corn au sucre



Ingrédients (pour 3 personnes) :

- 75 g de maïs à pop-corn
- 1 verre de sucre

Préparation :

Faire éclater le maïs (avec un appareil électrique spécial ou simplement dans une sauteuse).

Mettre le pop corn dans un saladier et y ajouter le sucre. Bien mélanger.



La grande aventure des plantes

L'origine des plantes alimentaires



Jules César

(de -101 à -44)



Jules César est sans doute le général romain le plus mythique. Homme de grande stratégie politique comme militaire, il gravit tous les échelons jusqu'à se faire proclamer dictateur à vie et conquérir un empire gigantesque jusqu'aux confins du monde connu de l'époque.



Napoléon Bonaparte

(de 1769 à 1821)

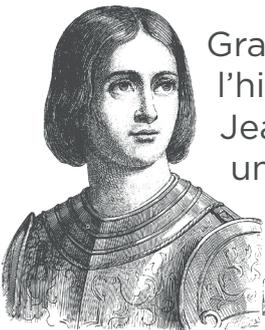


Figure historique et ambiguë, Napoléon dérango et fascine. Premier Consul puis Empereur, génie militaire et bâtisseur, il a régné sur l'Europe en despote et a contribué à la modernisation des nations, la France en tête.



Jeanne d'Arc

(de 1412 à 1431)



Grande figure de l'histoire de France, Jeanne d'Arc mena une guerre pour libérer son pays de l'envahisseur anglais au 15^{ème} siècle.

Répondant à un appel divin, elle aida Charles VII à devenir roi de France. Elle paya le prix fort pour ses convictions car elle fut condamnée pour hérésie et brûlée vive à Rouen en 1431.



Louis XVI

(de 1754 à 1793)



Dernier roi de la monarchie absolue française, son tempérament est peu réformateur. Il a du mal à moderniser la France et conduit le royaume vers une grave crise qui verra naître la Révolution française. Victime d'un pouvoir qu'il ne maîtrise pas, il est l'un des martyrs guillotins de la Révolution française.





Énigmes



Pour chacune des énigmes, réponds par « oui » ou par « non », puis justifie ta réponse. Aide-toi des documents de cet atelier et ceux des précédents.

1



Louis XVI aurait-il pu déguster un hachis parmentier ?

OUI

NON

Pourquoi ?

.....

1

2



Napoléon aurait-il pu manger un steak au poivre ?

OUI

NON

Pourquoi ?

.....

2

3



Jeanne d'Arc aurait-elle pu savourer un tiramisu ?

OUI

NON

Pourquoi ?

.....

3

4



Jules César aurait-il pu grignoter du pop-corn pendant les combats de gladiateurs ?

OUI

NON

Pourquoi ?

.....

4



SOLUTION

Énigmes

Pour chacune des énigmes, réponds par « oui » ou par « non », puis justifie ta réponse. Aide-toi des documents de cet atelier et ceux des précédents.

1



Louis XVI aurait-il pu déguster un hachis parmentier ?

OUI

NON

Pourquoi ? La pomme de terre commence à être consommée en France sous Louis XVI grâce à Parmentier qui montre qu'elle n'est pas toxique et que ce tubercule peut permettre de lutter contre les famines fréquentes à cette époque.

1

2



Napoléon aurait-il pu manger un steak au poivre ?

OUI

NON

Pourquoi ? Napoléon a sans doute mangé du steak au poivre car cette épice est consommée en Europe depuis le Moyen-Âge.

2

3



Jeanne d'Arc aurait-elle pu savourer un tiramisu ?

OUI

NON

Pourquoi ? Le café, un des ingrédients du tiramisu, est originaire d'Afrique. Il n'était pas encore parvenu en Europe à la fin du Moyen-Âge, il n'arrivera qu'à la fin de la Renaissance. Jeanne d'Arc n'a donc pas pu en consommer.

3

4



Jules César aurait-il pu grignoter du pop-corn pendant les combats de gladiateurs ?

OUI

NON

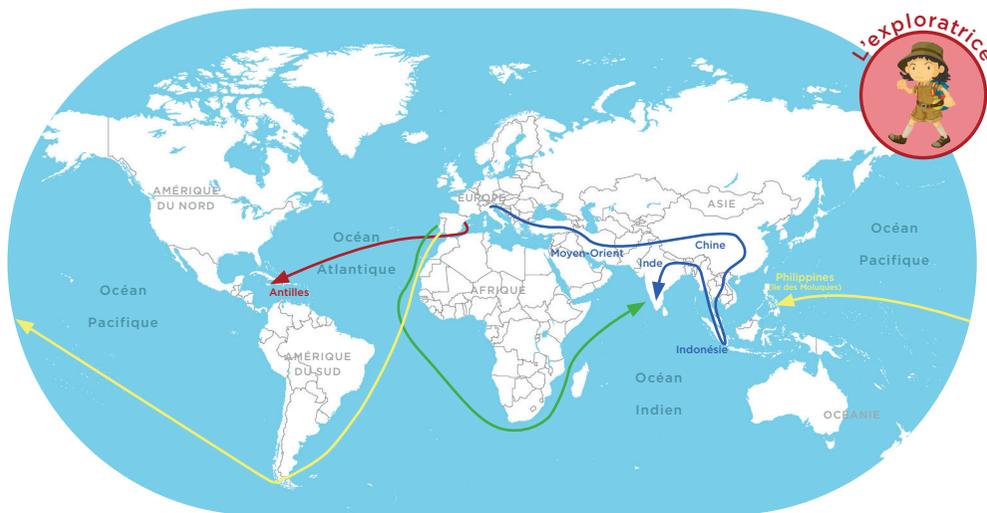
Pourquoi ? Le maïs, originaire d'Amérique, n'est pas connu en Europe à l'époque romaine. Jules César n'en a donc jamais mangé.

4



4. Les explorateurs

À partir des textes, retrouve les couleurs de la légende et colorie la case qui correspond au trajet de chaque explorateur.



- Marco Polo
 Christophe Colomb
 Vasco de Gama
 Magellan

5. Les énigmes

Louis XVI aurait-il pu déguster un hachis Parmentier ?

- OUI
 NON

Pourquoi ?

Jules César aurait-il pu grignoter du pop-corn pendant les combats de gladiateurs ?

- OUI
 NON

Pourquoi ?



Livret d'accompagnement

1. De quelles plantes sont issus les aliments ?

Relie les images correspondantes, de la plante à l'aliment récolté, de l'aliment récolté à l'aliment consommé.



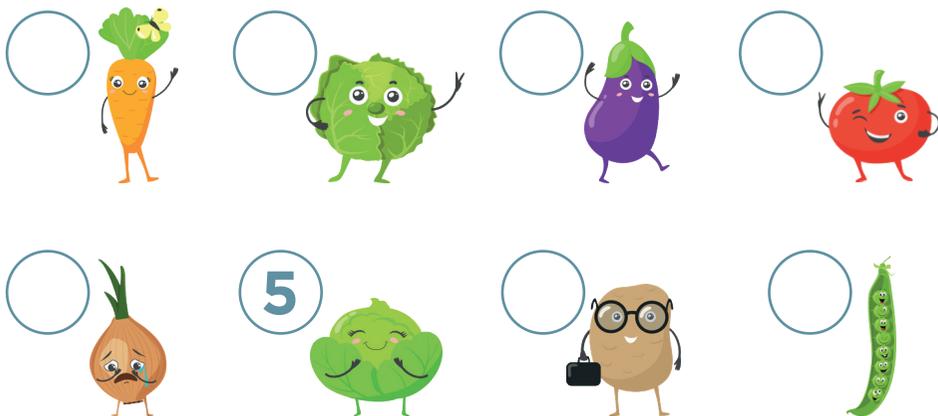


2. L'origine de quelques plantes alimentaires

En t'aidant des panneaux au potager, retrouve les lieux d'origine des 8 plantes potagères suivantes, puis replace les numéros correctement sur la légende :



la carotte - la pomme de terre - la laitue - le chou
l'aubergine - l'oignon - la tomate - le pois



3. Les plantes alimentaires dans l'histoire

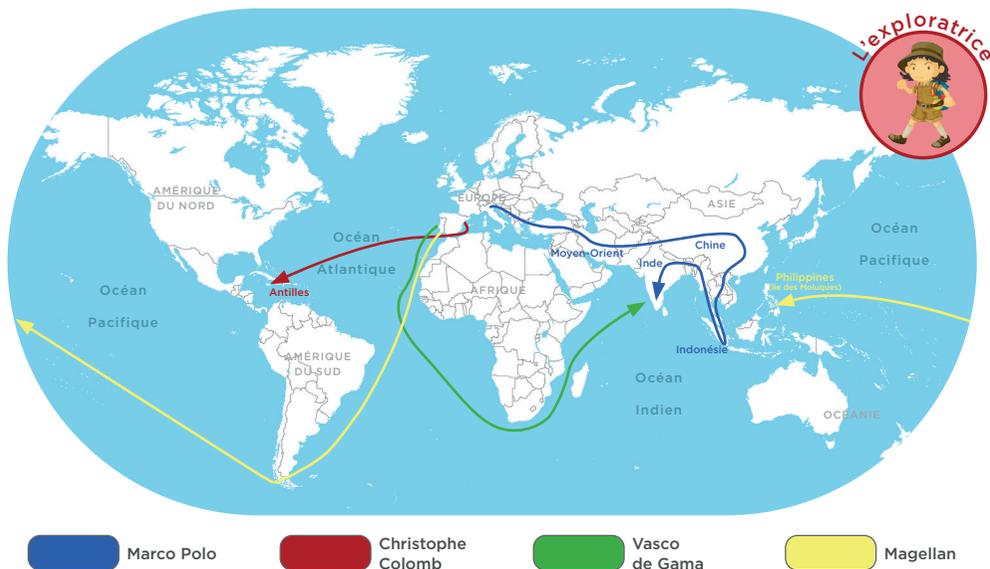
Pour chaque aliment, note le nom de l'époque au cours de laquelle il commence à être consommé en Europe.





4. Les explorateurs

À partir des textes, retrouve les couleurs de la légende et colorie la case qui correspond au trajet de chaque explorateur.



5. Les énigmes

Louis XVI aurait-il pu déguster un hachis Parmentier ?

OUI NON

Pourquoi ? La pomme de terre commence à être consommée en France sous Louis XVI grâce à Parmentier qui montre qu'elle n'est pas toxique et que ce tubercule peut permettre de lutter contre les famines fréquentes à cette époque.

Jules César aurait-il pu grignoter du pop-corn pendant les combats de gladiateurs ?

OUI NON

Pourquoi ? Le maïs, originaire d'Amérique, n'est pas encore connu en Europe à l'époque romaine.

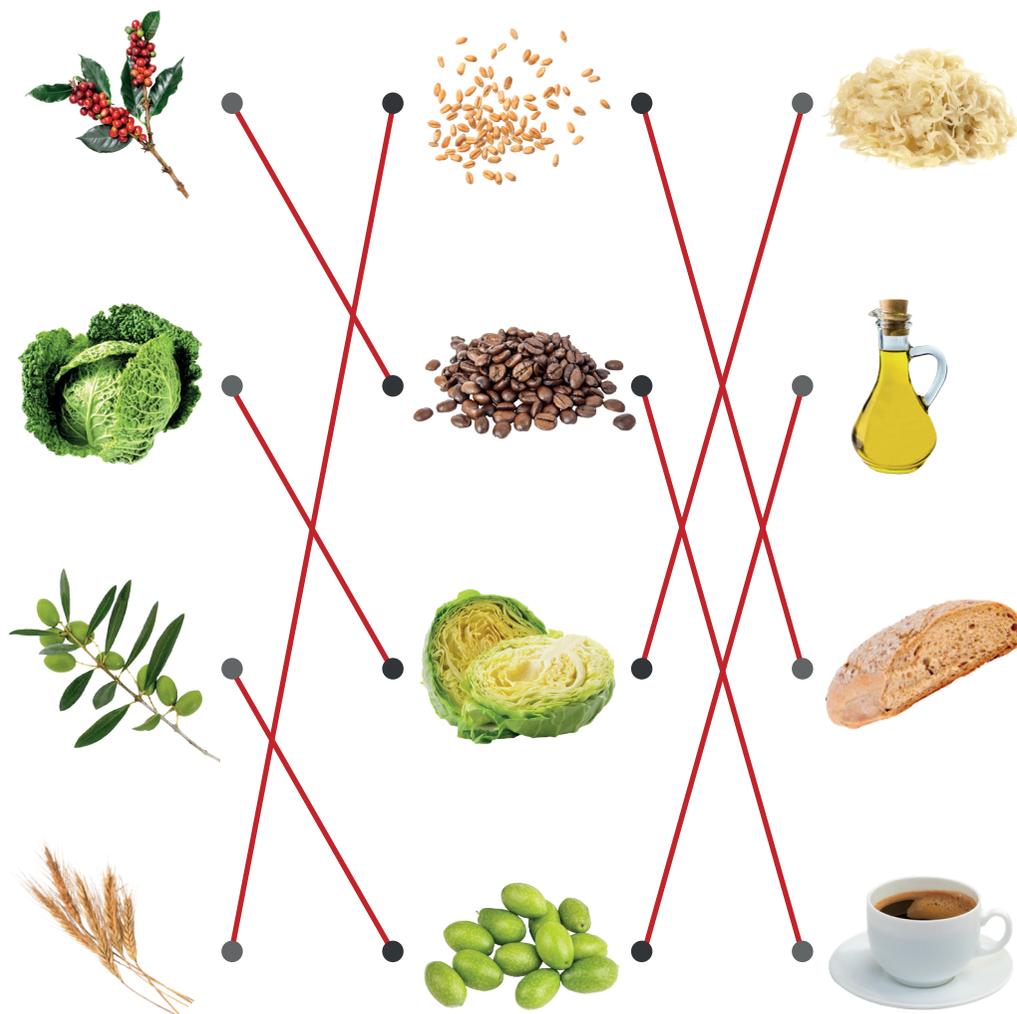


SOLUTION

Livret d'accompagnement

1. De quelles plantes sont issus les aliments ?

Relie les images correspondantes, de la plante à l'aliment récolté, de l'aliment récolté à l'aliment consommé.



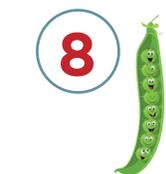
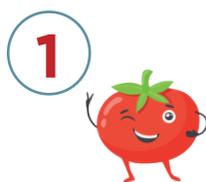


2. L'origine de quelques plantes alimentaires

En t'aidant des panneaux au potager, retrouve les lieux d'origine des 8 plantes potagères suivantes, puis replace les numéros correctement sur la légende :

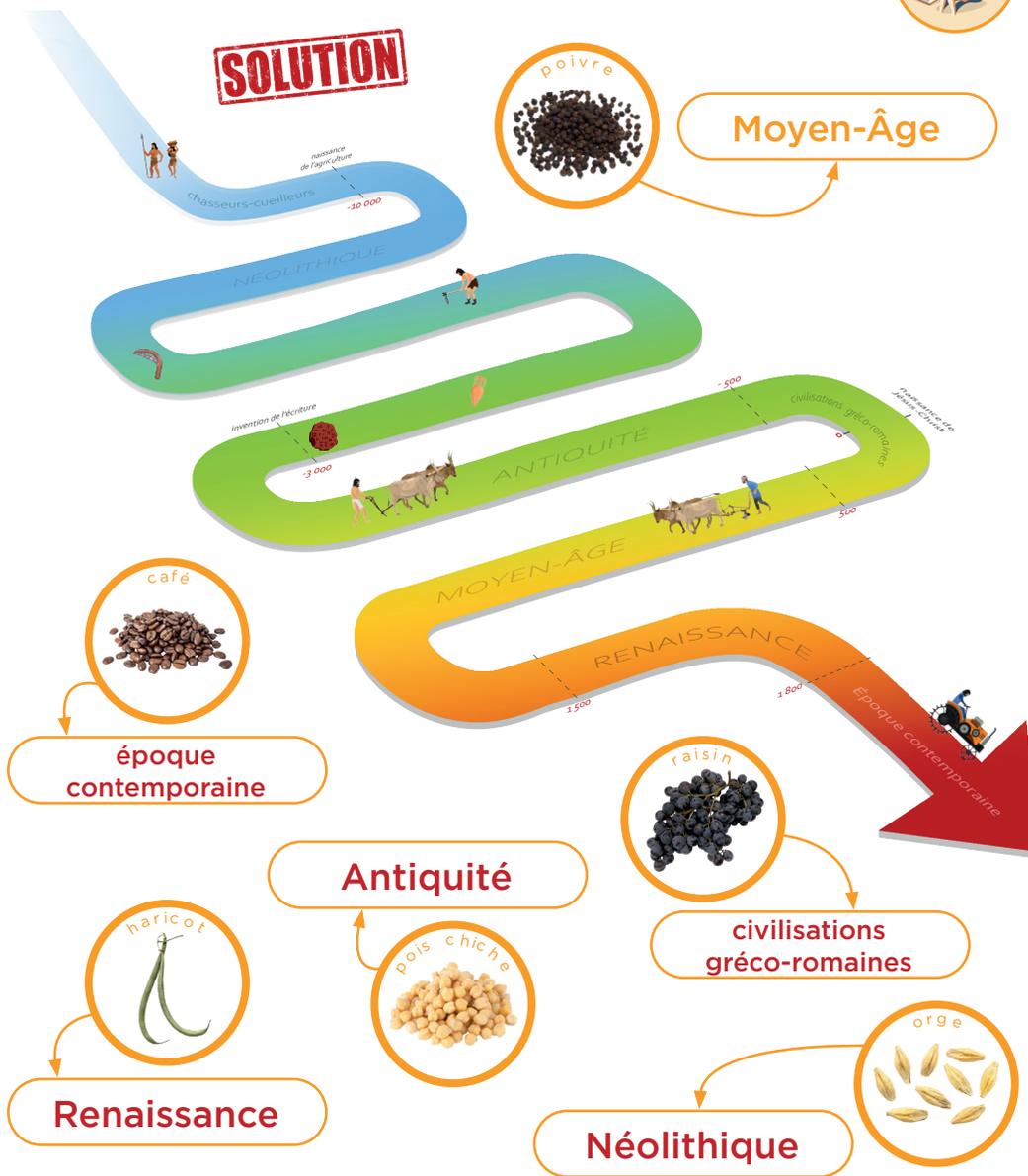


la carotte - la pomme de terre - la laitue - le chou
l'aubergine - l'oignon - la tomate - le pois



3. Les plantes alimentaires dans l'histoire

Pour chaque aliment, note le nom de l'époque au cours de laquelle il commence à être consommé en Europe.





La grande aventure des plantes

L'origine des plantes alimentaires



Conception pédagogique : Alexandre NICOLAS / [Académie de Montpellier](#) - Marie-Pierre DELTEIL et Martine DEMIRAS / [Écolothèque de Montpellier Méditerranée Métropole](#)

Conception graphique : Alexandre NICOLAS / [Académie de Montpellier](#)

Édition : [Écolothèque de Montpellier Méditerranée Métropole](#)

Crédits iconographiques

Logo tomate carotte en ballon : © BNP Design Studio / Shutterstock.com

Légumes qui courent : © Igor Zakowski / Shutterstock.com

Ciseaux : © nice17 / Shutterstock.com

Aubergine, carotte, tomate, laitue, pomme de terre : © PCH.Vector / Shutterstock.com

Jardinier : © GraphicsRF.com / Shutterstock.com

Plant de pomme de terre : © Kazakova Maryia / Shutterstock.com

Géographe : © Olga1818 / Shutterstock.com

Historienne : © Olga1818 / Shutterstock.com

Exploratrice : © GraphicsRF.com / Shutterstock.com

Détective : © Aleshart16 / Shutterstock.com

Cabosse cacao : © ExQuisine / Fotolia.com

Muscade sur branche : © M. Gilson - gimi974 / visoflora.com

Café sur branche : © DONOT6_STUDIO / Shutterstock.com

Chou : © Philippe Dufour / Aprifel

Rameau d'olivier : © lamax / Fotolia.com

Champ de blé : © irin-k / Shutterstock.com

Champ de maïs : © Max Krasnov / Shutterstock.com

Plant de lentilles : © Andrea Moro - Département des sciences de la vie, Université de Trieste / [CC BY-NC-SA 3.0](#)

Plant de poivre : © luceluceluce / Fotolia.com

Raisin sur vigne : © Dmytro Balkhovitin / Shutterstock.com

Cacao et fèves : © NIKCOA / Shutterstock.com

Noix de muscade : © msk.nina / Fotolia.com

Grains de café : © odze / Fotolia.com

Chou coupé : © monticellllo / Fotolia.com

Olives : © Esin Deniz / Shutterstock.com

Grains de blé : © D_M / Shutterstock.com

Épi de maïs : © voraphong pirawd / Fotolia.com

Lentilles : © Anna Shiman / Shutterstock.com

Grains de poivre : © Antonin Spacek / Fotolia.com

Grappe de raisin : © Margaret Skinner / Aprifel

Chocolat : © nan nirada / Shutterstock.com

Noix de muscade sur une rape : © Diana Taliun / Fotolia.com

Noix de muscade en poudre : © uckyo / Fotolia.com

Tasse de café : © Ghen / Fotolia.com

Choucroute : © Food Impressions / Shutterstock.com

Huile d'olive : © nexus 7 / Shutterstock.com

Pain : © D_M / Shutterstock.com

Bol de maïs : © Alexander Nikulin / Fotolia.com

Bol de lentilles : © Moving Moment / Shutterstock.com

Moulin à poivre : © Alexander Potapov / Fotolia.com

Verre de vin : © (original modifié : verre détourné) : Davide Restivo - somemixedstuff.blogspot.fr / [CC BY-SA 2.0](#)

Épi de blé : © David Dohnal / Shutterstock.com

Plant de tomate : © Kazakova Maryia / Shutterstock.com



La grande aventure des plantes

L'origine des plantes alimentaires



Pomme de terre : © Henri Yeru / Aprifel
Tampon solution : © ducu59us / Shutterstock.com
Fond de carte monde : © Fourleaflover / Shutterstock.com
Feuille de tomate : © Rokfeler / Fotolia.com
Feuille de pomme de terre : © toomler / Fotolia.com
Feuille de carotte : © toomler / Fotolia.com
Plant de carotte : © Andrii Bezvershenko / Shutterstock.com
Feuille d'aubergine : © Sophie Gallezot - [Écolothèque de Montpellier Méditerranée Métropole](#)
Plant d'aubergine : © Kazakova Maryia / Shutterstock.com
Feuille de chou : © Leonid Nyshko / Fotolia.com
Plant de chou : © BlueRingMedia / Shutterstock.com
Plant de chou-fleur : © Par BlueRingMedia / Shutterstock.com
Plant d'oignon : © Kalinin Ilya / Shutterstock.com
Feuille d'oignon : © Dmitri Stalnuhhin / Fotolia.com
Oignon : © Katt_Polyakova / Shutterstock.com
Plant de laitue : © BlueRingMedia / Shutterstock.com
Feuille de laitue : © Le Do / Fotolia.com
Chou et petits pois (personnages) : © asantosg / Shutterstock.com
Plant de pois : © La Gorda / Shutterstock.com
Feuille de pois : © alter_photo / Fotolia.com
Épinglette : TotemArt / Shutterstock.com
Grains d'orge : © Andrei Dubadzel / Shutterstock.com
Grains de blé : © Madlen / Shutterstock.com
Pois chiches : © homydesign / Shutterstock.com
Melon : © Margaret Skinner / Aprifel
Riz : © mayakova / Fotolia.com
Haricots verts : © Margaret Skinner / Aprifel
Arachides : © pilot39 / Fotolia.com
Fleur de tournesol : © S-F / Shutterstock.com
Ligne de temps : © onmyvespa / Shutterstock.com
Chasseur avec lance : © Macrovector / Shutterstock.com
Mammouth : © Panda Vector / Shutterstock.com
Agriculteur néolithique : © Hennadii H / Shutterstock.com
Pierre premières écritures : © Niakris6 / Shutterstock.com
Laboureur antiquité : © Hennadii H / Shutterstock.com
Bateau gréco-romain : © Vladislav Kudoyarov / Shutterstock.com
Cavaliers arabes : © khaledusf / Shutterstock.com
Explorateur : © ProStockStudio / Shutterstock.com
Caravelle : © ProStockStudio / Shutterstock.com
Tracteur avec charrue : © Hennadii H / Shutterstock.com
Chasseurs-cueilleurs : © SofiaV / Shutterstock.com
Faucille primitive : © Antonov Maxim / Shutterstock.com
Amphore : © Nsit / Shutterstock.com
Laboureur Moyen-Âge : © Hennadii H / Shutterstock.com
Ancien tracteur : © Hennadii H / Shutterstock.com
Marco Polo : Contemporanea Progetti, Florence, Italy / Domaine public
Christophe Colomb : Ridolfo del Ghirlandaio / Domaine public
Fernand de Magellan : Auteur inconnu / Domaine public
Vasco de Gama : Gregório Lopes / Domaine public
Vieus livres : © Skoda / Shutterstock.com
Hachis Parmentier : © Fanfo / Shutterstock.com
Tiramisu : © bestv / Shutterstock.com
Steak au poivre : © BirdShutterB / Shutterstock.com
Pop-corn : © Yeti studio / Shutterstock.com
Jules César : © Morphart Creation / Shutterstock.com
Napoléon : © Morphart Creation / Shutterstock.com
Jeanne d'Arc : © Morphart Creation / Shutterstock.com
Louis XVI : © Jean Baptiste Mauzaisse / Domaine public
Coche verte : © Tri Setya / Shutterstock.com