

LA VÉRITABLE HISTOIRE DE LA FOURCHETTE

LA FOURCHETTE, UN OUTIL BANAL AUJOURD'HUI QUI CACHE UNE GRANDE HISTOIRE

Les origines de la fourchette

On a trouvé les premières traces de la fourchette à Constantinople vers 350. Dans la Rome antique ils existaient de longues fourches pour saisir les aliments.

Au début du 16ème siècle certaines personnes trouvaient que l'alimentation avec les doigts n'était pas hygiénique. Ils ont donc imaginé la fourchette pour régler ce problème. Elle a été créée à Venise mais réservée seulement à la haute société. On l'a notamment retrouvée dans la dot d'une princesse byzantine.

Les origines de la fourchette, un objet de notre quotidien (cultea.fr)

La fourchette de Catherine de Médicis

La fourchette (en or) a été introduite en France par Catherine de Médicis mais son usage est d'abord resté très limité. Ce couvert n'était en effet utilisé que pour consommer des poires cuites. C'est le roi Henri III, fils de Catherine de Médicis, qui a véritablement lancé la mode des fourchettes en France. De retour de Pologne en 1574, il fait une halte en Italie, le pays natal de sa mère. A la cour de Venise, il découvre la petite fourche à deux dents avec laquelle on déguste les pâtes.

La fourchette : histoire d'une invention (gralon.net)

Histoire de la fourchette, de ses origines à nos jours - Kronos (tables-auberges.com)

Louis XIV ne l'introduit pas entièrement à la cour

L'usage de ce couvert s'est imposé en France. Ainsi, à la table du roi Louis XIV, chaque convive avait une fourchette à la gauche de son assiette, mais on ne l'utilisait pas car le roi mangeait lui-même avec les

doigts. Il a fallu attendre la fin du XVIIe siècle pour que la fourchette soit utilisée pour porter les aliments de l'assiette à la bouche par tous. C'est à la même époque que la forme des fourchettes se transforme, passant de deux à quatre dents.

Brioist, Pascal. A la table de Catherine de Médicis. Collections de l'Histoire n°084, 07/2019, p.68-71.

Aujourd'hui la fourchette est indispensable dans notre société

Lorsque l'on prépare une table pour un repas, en France on place habituellement la fourchette pointes vers le bas. Cette habitude vient de l'époque de la Renaissance, lorsque l'usage de la fourchette est apparu. En effet, les personnes riches et de la haute société faisaient graver leurs armoiries sur le dos du manche de la fourchette. Pour que celles-ci soient visibles par tous les convives, on mettait donc les fourchettes pointes vers le bas et à gauche de l'assiette

La fourchette peut être faite en différents matériaux comme de l'argent, de l'acier, du bois ou du plastique et biens d'autres encore. Elle peut aussi avoir différents usages comme pour le poisson, les desserts, la fondue et d'autre.

Fourchette — Wikipédia (wikipedia.org)



Fourchette Coutellerie Antique - Image gratuite sur Pixabay CC : Susann

EPHEM' HERDRIE

JOURNAL DES SECONDES B

L'alimentation parlons-en !



Lycée La Herdrrie

LYCEE LA HERDRIE
DECEMBRE 2022

Sommaire

QUI MANGE QUOI?	4
LA BANANE, TOUT UN PÉRIPLÉ	6
LES COULISSES DERRIÈRE NOS ASSIETTES	8
NICOLAS LEBRUN VIGNERON À HAUTE-GOULAINÉ	10
L'ALIMENTATION...UN SECTEUR PORTEUR	12
YANNICK AMIAUD : PORTRAIT D'UN PROFESSIONNEL	14
ÊTRE VÉGÉTARIEN : POUR OU CONTRE ?	16
LE GÂTEAU NANTAIS, UN DESSERT DE MARIN ENTOURÉ DE LÉGENDES	18
LA VÉRITABLE HISTOIRE DE LA FOURCHETTE	20

OURS

Directrice de la publication : Madame Dubourg

Directrices de la rédaction : Mesdames Devanne et Aveline

Journalistes : Eléa , Achille, Romane, Juliette, Ines, Jurick, Nael, Gael, Gwendoline, Sayan, Mahé, Morgan, Ana, Mattéo, Clovis, Jule, Loucas, Clément, Lucas C., Lucas J., Elie, Jasmine, Clara, Costa, Alizée, Nolan, Noé, Lalie, Louise, Ozan, Ilane, Lucien et Fabio.

EPHEM'HERDRRIE est écrit et édité par la classe des Seconde B.

Date de publication : 16 /12/2022

Adresses : Lycée La Herdrrie 81 Rue de la Basse Lande Basse-Goulainé.

Les grands passionnés de la pâtisserie bretonne expliquent qu'un moule à gâteau nantais peut être indispensable pour réaliser ce dessert. Bien que ce soit idéal, rien ne vous empêche de réaliser ce dessert dans un moule ordinaire, peu importe sa taille. Car il existe des gâteaux nantais petits comme grands ! Il faut juste faire attention à ne pas trop remplir le moule, sinon le gâteau gonflera plus que prévu, et cela pourrait changer le rapport gâteau-rhum-glaçage.

Sirop, confiture ou pas ?

Réaliser à la casserole, il vient imbiber le gâteau dès sa sortie du four. Ensuite, vient la partie qui crée des débats dans la population nantaise, et plus généralement bretonne : la confiture à l'abricot. Certains aiment, d'autres n'aiment pas. Si vous souhaitez en mettre, Josselin Debotté explique qu'il faut la faire chauffer dans une casserole, pour la rendre plus applicable sur le gâteau. Avec une spatule, il faut recouvrir l'intégralité du gâteau.

Pour bien recouvrir le dessert de confiture, Josselin Debotté l'applique à la louche puis à la spatule.

L'ultime étape avant la tant attendue dégustation : le glaçage.

Un mélange d'eau, de sucre glace et de rhum, que l'on fait chauffer au micro-ondes. Faites attention à laisser refroidir le gâteau, avant de le glacer ! Sinon, le glaçage va fondre, et les composants vont se séparer. Avec un gâteau froid, le glaçage sera plus facile à répartir, et sera bien brillant et blanc une fois sec.

Savez-vous d'où vient la recette du gâteau nantais de Josselin Debotté ? Le pâ-

tissier explique que sa recette lui a été transmise... par la marque LU elle-même. En 1999, le fils du fondateur, Patrick Lefèvre-Utile, a voulu organiser un événement pour célébrer les 150 ans de la marque. Pour cela, il a fait appel à l'entreprise Debotté, afin de produire des petits fours aux amandes. Près de 200 anciens employés ont été conviés à cet événement. Ils ont tellement apprécié les petits fours, qu'ils étaient convaincus qu'ils étaient produits par la marque LU.

La dégustation

Le gâteau nantais se conserve très longtemps. Vous pouvez le consommer immédiatement si l'envie vous en prend, mais il sera bien meilleur après quelques jours de repos, afin de laisser le temps au rhum et à la confiture de parfumer plus encore le dessert. Vous pouvez le conserver au frigo, ou à l'air libre. Faites juste attention à le couvrir, dans une boîte par exemple.

Source: "Le gâteau nantais, un dessert de marin entouré de légendes - Edition du soir Ouest-France - 05/08/2019", Wikipédia, L'origine du Gâteau Nantais et sa recette originelle – La Rayonnantes.



Pour accéder à la recette scanner le QR code ou rendez vous sur <https://youtu.be/vgl68NCxj00>

LE GÂTEAU NANTAIS, UN DESSERT DE MARIN ENTOURÉ DE LÉGENDES

SYMBOLE DE NANTES, IL A ÉTÉ POPULARISÉ PAR LA MARQUE LU (LEFÈVRE-UTILE). UN DESSERT MOELLEUX, RICHE EN AMANDES ET EN RHUM, SI POPULAIRE EN BRETAGNE, QU'IL EXISTE UN CONCOURS DU GÂTEAU NANTAIS, ORGANISÉ DEPUIS 2015 PAR L'ASSOCIATION MÉMOIRE DE L'OUTRE-MER. DE NOMBREUX PARTICIPANTS PROPOSENT CHAQUE ANNÉE LEUR PROPRE INTERPRÉTATION DU DESSERT, POUR LE PLAISIR DES YEUX ET DES PAPILLES. L'OCCASION ÉGALEMENT D'EN APPRENDRE PLUS SUR SON HISTOIRE.

Les origines du gâteau nantais

Le gâteau nantais serait un gâteau de voyageurs. De nombreuses légendes existent quant à la fabrication de ce dessert au rhum. Les plus connues parlent d'un gâteau né avec le commerce triangulaire qui s'effectuait à partir du port de Nantes, vers le continent africain et les Antilles, au XVIIIe siècle. Réalisé à l'époque avec du sucre de canne et imbibé de Rhum des Antilles, il aurait été inventé en 1820 par M. Rouleau, un maître fouacier (une personne qui réalise des fouaces, un pain en forme de couronne), qui était installé dans le quartier Saint-Clément, à Nantes.

Un autre récit de l'histoire du gâteau nantais le lierait aux biscuits. Les marins, qui naviguaient sur l'océan Atlantique, parlaient de Nantes avec des biscuits, c'est-à-dire des gâteaux cuits deux fois (bis-cuits) pour qu'ils se conservent plus longtemps. Cependant, les matelots n'arrivaient pas à les manger, car ils étaient trop secs, et que leurs dents étaient affaiblies ou cassées à cause du scorbut. Alors, pour pouvoir les consommer, ils les trempaient dans du rhum.

Le gâteau nantais, qui est tombé progressivement dans l'oubli au fil des années, a retrouvé sa popularité grâce à la marque LU. En 1910, l'entreprise française de bis-

cuits décide de le produire, jusque dans les années 1970.

Les bases du gâteau nantais

Un gâteau nantais, c'est avant tout un gâteau moelleux. Pour Josselin Debotté, artisan pâtissier et cogérant de la pâtisserie Debotté, à Nantes, sa base est considérée comme un pain de Gênes (un gâteau italien à base d'amandes). Pour Josselin Debotté, il est important de « beurrer votre moule en amont de la préparation du gâteau nantais. Le beurre pourra figer, et permettra au gâteau de ne pas coller au moule. »

Un moule beurré et fariné permet au gâteau de ne pas coller à la cuisson, pour un démoulage propre et sans casse. La suite de la préparation de l'appareil à gâteau est ensuite assez simple. Un mélange de beurre pommade (un beurre très mou, mais qui n'est pas fondu) (à la base, le gâteau nantais ne comportait pas de beurre), auquel on ajoute du sucre semoule. Ensuite, des œufs battus, que l'on incorpore progressivement, avant d'y ajouter de la farine, et de la fleur de sel. Enfin, le clou du gâteau : le rhum.

Pour le gâteau, « le rhum ambré est meilleur, car il a beaucoup plus de goût », in-

Ephem'Herdrie

EDITORIAL

Que vous soyez lycéen / lycéenne, professeure ou encore parent d'élève, ce journal est fait pour vous !

Pour cette première édition, nous allons traiter d'un sujet essentiel au quotidien : l'alimentation !

En effet, bien que sa définition biologique soit l'ingestion de nourriture par un être vivant, chez l'espèce humaine elle présente de tout autres aspects.

Dans le cadre du projet journalistique proposé par notre professeure de Sciences Economiques et Sociales, qui est une toute nouvelle matière pour nous, nous pouvons affirmer que de nombreux autres facteurs interviennent.

Pour commencer, elle peut varier en fonction de critères sociaux : on ne mange pas la même chose selon notre situation financière et géographique ou selon notre classe sociale. C'est pourquoi, de nombreuses inégalités persistent dans le monde quant à l'accès à la nourriture. Parfois des aliments doivent parcourir des milliers de kilomètres pour atteindre notre assiette. Qui n'a jamais rêvé de découvrir l'incroyable voyage d'une banane ?

Ces aliments transportés à travers le monde, à grand renfort de carbone, nous y avons accès au quotidien. De nombreux lieux de restauration les utilisent comme les cantines scolaires. Afin de répondre aux besoins alimentaires des élèves, le lycée se voit dans l'obligation de gérer avec régularité le budget. Il faut par

exemple prendre en compte le prix des aliments aussi appelés des biens de consommation intermédiaires mais pas seulement : la valeur des biens de production durables n'est absolument pas négligeable. Afin d'assurer un bénéfice considérable, les entreprises et producteurs utilisent différentes combinaisons productives : faut-il employer plus de salariés et acheter moins d'engins agricoles ou plutôt l'inverse ?

Jusqu'à présent nous avons principalement parlé des métiers agricoles cependant le secteur de l'alimentation regroupe de nombreux autres emplois. Des restaurateurs aux artisans en passant par les nutritionnistes, le champ est large !

Yannick Amiaud, un professionnel interviewé par plusieurs de nos camarades s'interroge de son côté sur le sort de la production alimentaire dans le futur. Comment nourrir notre planète face à un problème de ressources insuffisantes ? Faudra-t-il changer notre mode d'alimentation car la production de viande sera devenue trop néfaste pour l'environnement ? Faudrait-il plutôt le faire dès maintenant pour éviter cette situation ? Toutes ces questions que se posent aussi de nombreux scientifiques et chercheurs nous ramènent à la question principale qui est la suivante : comment trouver le juste milieu entre ce que nous devrions et ce que nous aimons manger ? Cette décision peut varier selon nos convictions personnelles. De plus en plus de personnes se mettent par exemple au régime végétarien.

QUI MANGE QUOI ?

CET ARTICLE ÉVOQUERA LES DIFFÉRENCES ALIMENTAIRES ENTRE FAVORISÉS ET DÉFAVORISÉS EN FRANCE AUJOURD'HUI. LE MILIEU SOCIAL EST DÉFINI PAR LE NIVEAU DE REVENU ÉVIDEMMENT, MAIS AUSSI LE NIVEAU D'ÉTUDES. DES PERSONNES DIPLÔMÉS ONT TENDANCE À MANGER PLUS VARIÉ ET SAIN. À L'INVERSE, LES INDIVIDUS PEU OU PAS DIPLÔMÉS BOIVENT PLUS DE SODA ET PRIVILÉGIENT LA VIANDE ET LES POMMES DE TERRE AUX FRUITS ET LÉGUMES. QU'EN EST-IL VÉRITABLEMENT ?

Les sciences sociales s'intéressent à l'alimentation. Dans toute société l'alimentation se différencie selon le milieu social : les groupes favorisés et défavorisés n'ont pas accès aux mêmes aliments. Nourriture ou encore boissons changent considérablement selon le milieu dans lequel on vit. On peut associer certaines valeurs sociales à cette différence entre milieux sociaux comme l'égalité qui n'est donc pas respectée mais aussi la richesse qui n'est pas équitablement répartie. On peut aussi associer certaines normes sociales comme manger correctement, le rapport au corps...

Ce que mangent les riches

Tout d'abord, définissons le terme "riche". En février 2013, une enquête IFOP* révélait que les Français considèrent comme riche toute personne qui perçoit en moyenne un revenu net égal ou supérieur à 8500 euro brut*, soit 6 500 € net* par mois. Aussi, c'est une question de patrimoine : en moyenne une personne est



Ce que mangent les riches

considérée comme riche lorsque son patrimoine s'élève à au moins 630 000 €. Selon l'observatoire des inégalités, les riches représentent 16% de la population en France. Les personnes ayant suivi des études supérieures consomment plus de fruits et de légumes, mais également plus de fromage, de yaourt et fromage blanc ou encore de chocolat. Ils se dirigent vers les produits haut de gamme.

Ce que mangent les pauvres

Pour commencer, comme précédemment, définissons ce que signifie "être pauvre". En 2015, l'INSEE a fixé le seuil de pauvreté à moins de 60% du revenu médian en France, soit à 1102 euro/mois net. Selon l'INSEE, 14,6% de la population totale française est pauvre en 2019. Elle concerne par exemple des chômeurs, des travailleurs, des étudiants ou en encore des enfants. Historiquement, leur alimentation était frugale et monotone. Elle reposait sur trois éléments : le pain, le vin et le "companionage" c'est-à-dire ce qui accompagne le pain. Les légumes les plus consommés étaient principalement du poireau et les choux. Venait ensuite navets, oignons, carotte qui étaient cuits et hachés grossièrement. Seule la salade était mangée crue. On consommait aussi des légumes secs : fèves, lentilles et pois. Aujourd'hui, leur alimentation est toujours frugale et monotone mais a énormément changé et leur consommation de fruits et légumes est insuffisante et l'utilisation du sel est excessive car celui-ci se trouve dans les produits transformés. Ces produits sont le cœur de leur alimentation. En effet, ils sont généralement très peu chers. Ils correspondent aux produits surgelés ou aux conserves, c'est-à-dire les pro-

qui ne sont pas présentes dans les végétaux. La viande est une meilleure source de fer que les légumes car le fer présent dans la viande est plus facilement absorbé par l'organisme que celui des haricots et des légumes à feuilles.

De plus dans le magazine *Comment ça marche*, il est dit que les animaux sont emmenés à l'abattoir non seulement pour produire de la viande, mais aussi pour produire des bonbons, du savon et certains produits de beauté. Le cuir de vache sert aussi à faire des chaussures et des vêtements.

Deuxièmement, selon le site *ncgovote.org*, la mort des animaux fait partie du cycle naturel. Les humains mangent de la viande depuis plus de deux millions d'années c'est la manière dont nous avons évolué.

Ensuite, si tout le monde devenait végétarien cela ne résoudrait pas la question de la faim dans le monde. Les problèmes sont plutôt liés à la distribution de la nourriture, à l'éco-

nomie et aux guerres.

Libre de choisir

Chaque personne a des choix différents sur le végétarisme. Nous pensons que ce serait impossible que tout le monde soit « pour » ou « contre ». Choisir ce que l'on mange est une liberté individuelle. Donc il y aura toujours des personnes végétariennes et qui militent pour la protection animale et d'autres qui aiment manger beaucoup de viande. Il est important d'avoir sa propre opinion. Si on ne veut pas devenir végétarien mais que l'on se soucie de la souffrance ou de l'environnement, on peut baisser notre consommation de viande.

Wideline Lamarre

Clément Michelet

Eléa Lebeau

Ilane Balleh

LES DIFFÉRENTS RÉGIMES					
Fléxitarien					
Végétarien					
Végétalien					
Végan*					

Tableau comparatif des différents régimes

ÊTRE VÉGÉTARIEN : POUR OU CONTRE ?

DANS CET ARTICLE NOUS ALLONS ÉTUDIER LES DIFFÉRENTS POINTS DE VUE ET LES ASPECTS POSITIFS PUIS NÉGATIFS DU VÉGÉTARISME DANS LE MONDE D'AUJOURD'HUI ET DE DEMAIN.

Un végétarien est une personne qui mange des produits végétaux et des produits d'origine animale excluant la chair animale.

Pourquoi être végétarien ?

Devenir végétarien peut participer à réduire la souffrance animale. En effet, les porcs, les moutons, les poulets et les vaches ressentent du stress, de la peur et de la douleur lorsqu'ils sont confrontés à la mort dans les abattoirs.

De plus, devenir végétarien permet d'être en meilleure santé. En effet, Camille RIVIECCIO écrit le 12/05/2022 dans le *Courrier de l'Ouest* que devenir végétarien ou limiter sa consommation de viande diminue les risques d'avoir une maladie cardiaque et d'attraper le cancer du côlon. Cela permet aussi de réduire la pression artérielle.

Pour continuer, manger de la viande pollue énormément et produit beaucoup de gaz à effet de serre. En effet, d'après le magazine *Science et Vie Junior*, cette pollution vient des ruminants qui produisent des déchets organiques contenant des gaz à effet de serre



Source : Nicolas palois



www.lasantedanslassiette.com

Pyramide de l'alimentation végétarienne.
L'alimentation végétarienne est surtout basée sur les céréales, les fruits et les légumes.

comme l'azote, ou du transport des marchandises qui produit du dioxyde de carbone et utilise de l'énergie.

Et pour finir il existe plusieurs sortes de végétariens donc à chacun.e sa préférence. A chacun.e sa façon de réduire sa consommation de viande.

Pourquoi ne pas être végétarien ?

Premièrement, la viande est un super aliment qui contient des nutriments indispensables à notre survie. D'après le site *Rider Cafeyn*, la viande est très riche en fer et en protéines mais aussi en zinc et en vitamines B12 dont on a le plus besoin. Par exemple, nous avons besoin de 2, 5 microgrammes de vitamine B12

duits industriels. Dernièrement, la crise économique a entraîné l'augmentation des prix. Les plus défavorisés ont dû se tourner davantage vers les produits bas de gamme proposés par les grandes marques industrielles. Pour finir, l'alimentation adoptée a des conséquences sur la santé, notamment pour les milieux défavorisés dont le régime comporte davantage de graisse et de cholestérol. En effet, selon une étude de la DREES*, les maladies chroniques* touchent plus souvent les personnes modestes et réduisent davantage leur espérance de vie. Cette étude a montré que 10 % des Français les plus pauvres développent plus souvent une maladie chronique que les 10 % les plus aisés (à âge et sexe comparables) : 2,8 fois plus de diabète, 2,2 fois plus de maladies du foie ou du pancréas. À tous les âges, les personnes atteintes d'une maladie chronique ont un risque de décéder supérieur à celui des personnes non atteintes. Il en est de même pour les personnes les plus modestes par rapport aux personnes les plus aisées. Sans les maladies chroniques, l'écart d'espé-

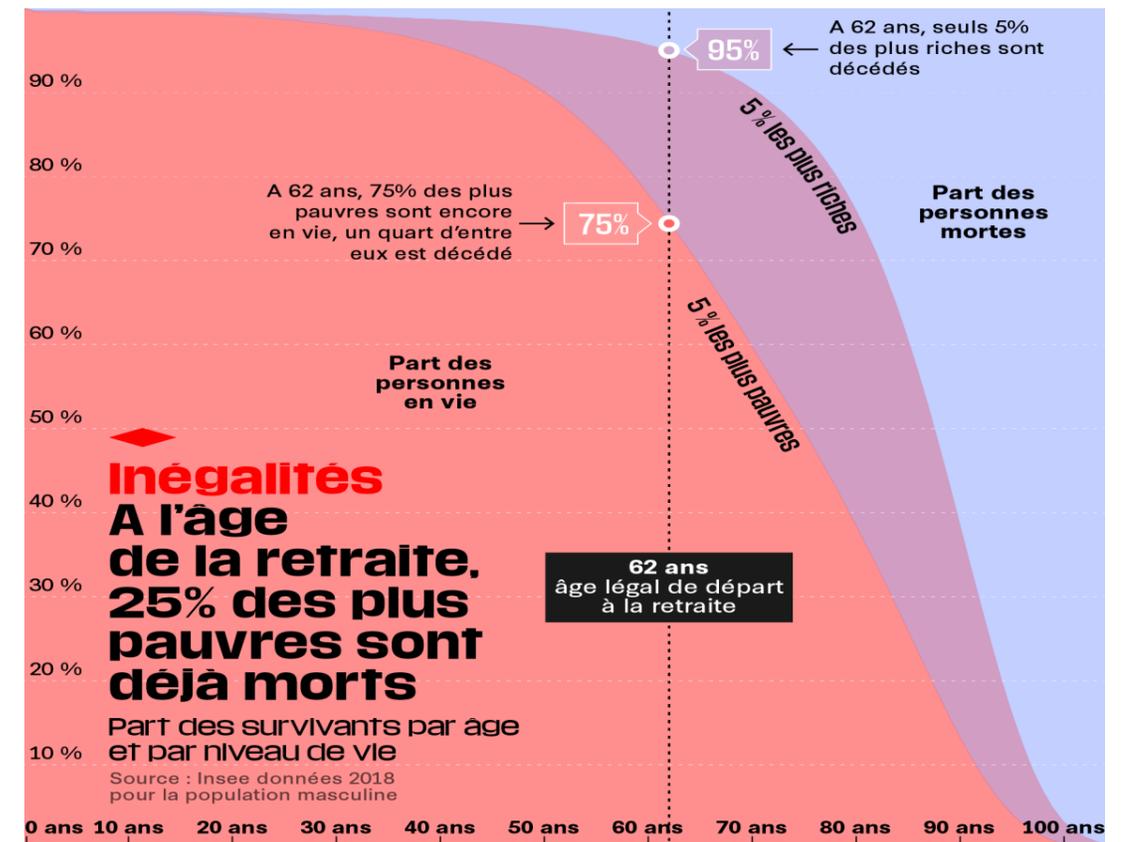
rance de vie à la naissance entre les plus aisés et les plus modestes serait réduit de plus d'un tiers.

IFOP = Institut Français d'Opinion Publique

Le brut correspond au revenu avant (les différentes redistributions) et le net, c'est ce que l'on touche réellement

DREES = Direction de la recherche, des études, de l'évaluation et des statistiques

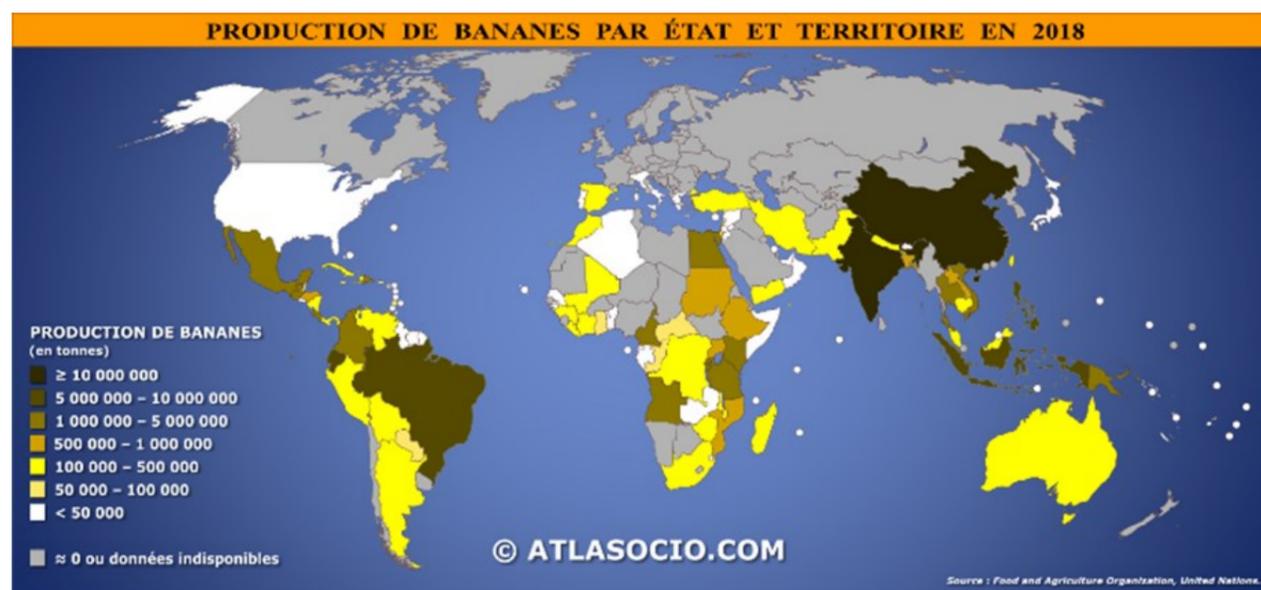
Une maladie chronique est une maladies dont les effets persistent dans le temps. Il y a par exemple le diabète, le cancer



Source : libération

LA BANANE, TOUT UN PÉRIPLÉ

LES BANANES, VOUS EN MANGEZ TOUS LES JOURS ? ALORS NE PASSEZ PAS À CÔTÉ DE CET ARTICLE !



Source : Atlas socio

Un peu d'histoire ...

Originaire d'Asie du Sud-Est, la banane serait consommée par l'homme depuis environ 7 000 ans. Au fil des migrations humaines, elle s'est installée aux quatre coins du monde, mais toujours sous des climats chauds et humides : aujourd'hui, elle pousse en Asie, en Afrique, en Amérique latine ou encore dans les Caraïbes. C'est à partir du XIXe siècle qu'elle fait son apparition sur les étals en Europe, ainsi qu'en Amérique du Nord. (source : labanane.info/labanane/histoire/delabanane)

La place de la banane dans le monde

La banane est le deuxième fruit le plus mangé en France après la pomme. Elle est le premier fruit d'exportation au monde. Elle joue un rôle économique et social fondamental pour les pays producteurs / exportateurs, où elle crée des revenus importants et constitue une source majeure d'emplois, principalement dans les zones rurales de ces pays. Sa méthode de production est un système de mono-

culture, c'est-à-dire la culture d'une seule espèce de plantes sur une même parcelle. C'est une culture intensive, c'est-à-dire produite en masse à une certaine période de l'année. Son intégration dans un système commercial mondialisé complexe a fait de la banane d'exportation un produit avec plusieurs impacts négatifs : pollutions, conditions et exposition des travailleurs, répartition de la valeur inéquitable.

Combien de bananes sont produites et où ?

Dans le monde 140 millions de tonnes de bananes sont produites par an dans plus de 150 pays producteurs en Amérique latine, Afrique, Asie, Moyen-Orient mais aussi dans les Iles comme la Martinique, la Guadeloupe etc. Le plus grand producteur de bananes reste l'Inde. Il y a environ 3 330 kilos de bananes par seconde produits dans le monde, ce qui en fait un des fruits les plus consommés. (Selon la source de Planetoscope - Statistiques : Production mondiale de bananes.)
Nombre de bananes produit par état et territoire

« Pourquoi vaut-il mieux cultiver sans pesticides et comment ».

Tout d'abord parce que les pesticides sont nocifs pour l'Homme et pour les insectes. De plus, Yannick nous a informé que le ministre de l'agriculture a supprimé pratiquement tous les produits chimiques (lois françaises de janvier 2012) . C'est pour cela que l'entreprise CTIFL cherche à cultiver sans pesticides et donc à trouver d'autres moyens de cultiver plus sainement pour la biodiversité. Yannick nous a expliqué qu'ils avaient des méthodes alternatives pour lutter contre les ravageurs, par



Serre en verre au CTIFL site : VGD. CTIFL

exemple mettre des coccinelles qui mangent les pucerons pour protéger la plante. Une explication très intéressante et complexe.

Comment mieux cultiver ?

Avec des méthodes alternatives, comme des analyses de sols, la mise en place des cultures bio... Mais aussi des introductions de plantes qui attirent les rongeurs comme le souci qui attire les différentes espèces de pucerons.

Comment influez-vous sur l'avenir de l'agriculture ?

J'apporte plein de choses, notamment des outils technologiques (ex : serres, tunnel en plastique...). Nous sommes acteurs de l'avenir parce que nous essayons chaque jour d'améliorer nos façons de faire pour protéger la biodiversité mais aussi d'obtenir de meilleur goût.

Progrès technologique VS Nature

Nous avons bien entendu ce que Yannick pense concernant la biodiversité dans le futur. Cependant, nous pensons qu'il existe d'autres moyens de préserver la biodiversité que les outils technologiques par exemple des métiers qui sont directement en contact avec la terre et la biodiversité naturelle ...

YANNICK AMIAUD : PORTRAIT D'UN PROFESSIONNEL

NOTRE PREMIER OBJECTIF ÉTAIT D'AVOIR DES RÉPONSES ET DE S'INFORMER SUR UN MÉTIER EN LIEN AVEC L'ALIMENTATION. NOUS AVONS CONTACTÉ YANNICK AMIAUD, UN TECHNICIEN D'EXPLOITATION DANS UN CENTRE EXPÉRIMENTAL DE FRUITS ET LÉGUMES, LE CTIFL (Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes). NOUS AVONS ÉCHANGÉ AVEC LUI SUR SON MÉTIER LES 3 ET 13 DÉCEMBRE.

Le CTIFL (Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes)

C'est l'organisme de recherche et de développement au service des métiers de la filière fruits et légumes, de la production à la distribution.

Le CTIFL travaille en lien direct avec les professionnels comme les producteurs et les fournisseurs de plans. Il a pour but d'aider l'intégration de progrès scientifiques et techniques dans les entreprises.

Le CTIFL mène des programmes d'expérimentation et de recherche, des démarches d'innovation, collecte d'information, de formation et de diffusion de l'information auprès des professionnels.

Yannick Amiaud, professionnel du CTIFL

Nous avons interrogé Monsieur Yannick Amiaud sur sa fonction de technicien d'exploitation. Il a fait un BTA (Brevet de technicien agricole) agricole et un BTS industriel. Les avantages de son métier sont la forte diversité dans l'expérimentation d'aliment. Mais aussi l'aptitude à se remettre

en question tous les jours et le management du personnel qui reste très compliqué à gérer. Mr Amiaud a choisi ce métier pour ne jamais refaire les mêmes choses d'une année sur l'autre. Il travaille 35h par semaine avec récupération sous forme de R.T.T Sa pire expérience de travail est d'avoir géré le personnel parisien en tant que membre du CSSCT (Commission Santé Sécurité et Conditions de Travail).

Il cultive des légumes et des fruits dans des serres, il effectue des contrôles de qualité pour le goût, les arômes et conservation.

Ses activités principales

Les activités principales de son métier sont la gestion de projet, la recherche biologique, la rédaction de rapport, mais aussi l'organisation du rangement (carton de fruits et légumes). Mettre en place des essais sur des cultures selon les protocoles vus avec des ingénieurs en amont, faire un état sanitaire en fin de journée

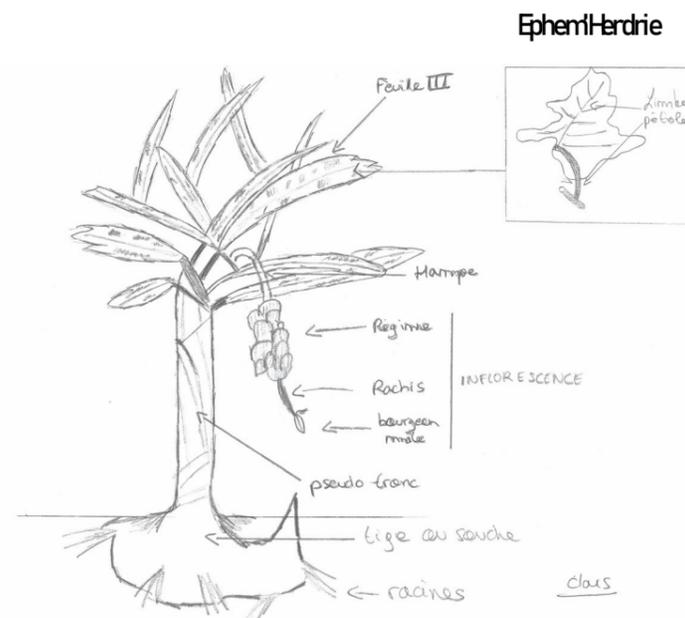


Schéma d'un bananier

A quoi ressemble un bananier ?

Bien que le bananier puisse atteindre une taille relativement grande (9 mètres), ce n'est pas un arbre. En effet, il ne forme pas un tronc ligneux. Le pseudo-tronc est en réalité formé par les pétioles des feuilles. Ceux-ci se recouvrent partiellement et constituent une structure portante, un « faux tronc ». Les pétioles sont la partie de la feuille reliant le limbe et la lige, ils portent à leur extrémité un grand limbe, qui est la partie large de la feuille, allongé avec au centre une nervure médiane. Les feuilles peuvent atteindre 4 m de long et 1 m de large. La tige du bananier est très courte et entièrement souterraine. Elle apparaît sur un rhizome qui produit régulièrement de nouvelles tiges. Le rhizome porte une masse importante de racines longues et fines, situées juste sous la surface du sol. Le régime de banane est un lot de bananes qui ont poussé sur la même base et qui ont la même tige.

Quelles sont les différentes variétés ?

La diversité variétale est très grande : plus de 1 000 variétés sont cultivées ! On peut les différencier à leur goût, leur couleur et leur forme. Celle que vous connaissez sûrement, mais qui est aussi la plus commune, c'est la banane Cavendish ; 65 millions de tonnes de cette variété sont produites par an sur 83 millions de tonnes de bananes.

<https://www.lanutrition.fr/>

Différents régimes de bananes

Comment sont transportées les bananes ?

Le transport de la banane se fait par bateau. Pour éviter le déclenchement du processus de mûrissement des fruits au cours du transport, il faut les maintenir à une température comprise entre 12 et 13°C. La température moyenne sur les lieux de récolte est d'environ 28°C. Ces fruits sont cultivés dans des pays lointains, situés en zone tropicale. Ils sont donc importés. Ils sont acheminés en France par bateau réfrigéré, pour une meilleure conservation, puis ils sont transportés par camion jusqu'aux commerçants. Le transport maritime est 2,5 fois moins générateur de CO₂ (dioxyde de carbone) que le

transport routier et 20 fois moins que le transport aérien.

Et l'exportation, comment se passe-t-elle ?

140 340 tonnes de bananes sont destinées à l'exportation en 2021 en France sur 143 400 tonnes mises sur le marché.

Le marché français

La consommation par habitant s'établit à 11,2kg par an, la moyenne européenne est de 13kg par habitant.

Le prix et la banane bio...

3 500 tonnes de bananes biologiques de la variété Cavendish sont produites dans les Antilles Françaises et envoyées sur le marché. La France reste l'un des grands marchés traditionnels de la banane bio comme le sont aussi l'Allemagne, l'Italie, les Pays-Bas, la Suisse ou le Danemark, qui figurent parmi les pays d'Europe où le revenu par habitant est le plus élevé. Cependant, la croissance de ce marché semble se ralentir à cause de l'inflation des prix des produits bio.

Sources :

<https://www.circuits-bio.com>

<https://rnm.franceagrimer.fr/>

Louise
Alizée
Clovis
Mattéo

LES COULISSES DERRIÈRE NOS ASSIETTES

QUI PAYE POUR LA NOURRITURE D'UN LYCÉE ? COMMENT LA NOURRITURE EST-ELLE TRAITÉE JUSQU'À NOTRE ASSIETTE ? MADAME GILBERT, LA GESTIONNAIRE DU LYCÉE DE LA HERDRIE NOUS A GÉNÉREUSEMENT REÇU ET A RÉPONDU À NOS QUESTIONS. NOUS REMERCIONS AUSSI TOUTE L'ÉQUIPE DU SELF POUR NOUS AVOIR AUTORISÉ À PRENDRE DES PHOTOS. NOUS POUVONS MAINTENANT VOUS MONTRER LES COULISSES DE 2021.

Combien paient les usagers du self ?

Les usagers du self sont répartis en plusieurs catégories.

Les forfaitaires sont les personnes qui ont pris un forfait à l'année et ils paient, 527€ pour un an soit 3,10 € le repas.

Les personnes aux tickets paient 4,10€ et mangent de façon ponctuelle, autrement dit, ils ne mangent pas tous les jours au lycée, mais parfois par exemple le lundi et le vendredi.

Puis les adultes comme les professeurs ou l'administration pour lesquels le prix du repas dépend de leur salaire.



Endroit où est stockée la nourriture. Il existe des chambres froides pour les aliments qui se conservent au froid

accompagnés au mieux. Le nutritionniste et le diététicien peuvent travailler ensemble dans le même cabinet comme nous l'a expliqué le Dr Anton ainsi que la diététicienne Mme Merceyron. Le nutritionniste réalise alors les premières consultations nécessitant une expertise plus profonde, puis le diététicien peut ensuite prendre en charge les autres consultations et accompagner le patient. Le salaire d'un nutritionniste peut varier de 2000 à 9000

euros brut par mois en fonction de l'expérience et du secteur d'activité, tandis que celui d'un diététicien est d'entre 1670 et 2750 euros.

Nous tenons à remercier le Dr Anton de nous avoir éclairés sur le métier de nutritionniste et de nous avoir accordé de son temps.
Sources : Onisep, l'Etudiant, Reconversion professionnelle

Le commerce alimentaire et la stratégie de vente

En quoi consiste le métier de marchandiseur ?

Le rôle d'un marchandiseur consiste à inciter les clients à acheter les produits qu'il représente. Pour cela, il place de manière stratégique les produits en rayon en fonction d'études réalisées sur les consommateurs. Son rôle est différent du chef de rayon dont le but est de gérer les stocks et d'organiser la gestion du magasin. Ils peuvent toutefois être amenés à travailler ensemble.

Dans quels domaines peut-on trouver un marchandiseur ?

Il peut exercer dans différents domaines, alimentaire, pharmaceutique, dans la mode ou

les produits de luxe.

Quelles études suivre pour pouvoir exercer ce métier ?

Pour faire ce métier, on peut suivre différentes voies allant du Bac+2 à Bac+5. Par exemple, avec un BTS management commercial opérationnel niveau Bac+2 ou un master mention marketing, vente représentant un niveau Bac+5. En fonction de son niveau d'étude, le salaire et les responsabilités du marchandiseur sont différents, il peut être amené à diriger une équipe.

Combien touche un marchandiseur ?

Le marchandiseur gagne entre 1600€ et 1900€ brut par mois. Si le marchandiseur est amené à évoluer dans son do-

Essentiel, le métier de boulanger

Naël témoigne : « Lors de mon stage de troisième dans la boulangerie les Saveurs d'Antan j'ai appris que le métier de boulanger est populaire et essentiel qui intéresse de moins en moins de personnes à cause des conditions de travail contraignantes : la journée d'un boulanger commence tôt (vers 4 h du matin), la plupart du temps le boulanger travaille le samedi et le dimanche, il debout et dans la chaleur. Il peut exercer ce métier en tant que patron de sa propre boulangerie ou bien comme salarié en boulangerie artisanale et en supermarché. »

Pour devenir boulanger il faut avoir un CAP (Certificat d'Aptitude Professionnelle). Le salaire brut d'un débutant est environ 1700 euros, un artisan boulanger lui peut gagner entre 3500 et 4000 euros par mois.



La boulangerie « Les saveurs d'Antan » des fours à pains

Sources : Onisep, Boulangerie « Les saveurs d'Antan » à Saint Julien de Concelles

L'ALIMENTATION... UN SECTEUR PORTEUR

L'ALIMENTATION EST UN VASTE SECTEUR PORTÉ PAR LES PROFESSIONNELS DANS DES MÉTIERS INÉGALEMENT RECONNUS. NOUS AVONS DÉCIDÉ DE VOUS PRÉSENTER DES MÉTIERS DE DIFFÉRENTS SECTEURS INTÉRESSANTS À EXPLOITER ET À CONNAÎTRE. CES SECTEURS SONT LA PRODUCTION AGRICOLE (TECHNICIEN D'EXPLOITATION), LES MÉTIERS DE BOUCHE AVEC DES

ARTISANS (BOULANGER), LE DOMAINE DE LA VENTE ET DU COMMERCE ALIMENTAIRE (MARCHANDISEUR) ET LE DOMAINE SCIENTIFIQUE (NUTRITIONNISTE). AINSI, NOUS AVONS SÉLECTIONNÉ DES MÉTIERS QUI SONT PEU CONNUS MAIS ESSENTIELS AU QUOTIDIEN, OU DES MÉTIERS POPULAIRES QUI N'ATTIRENT PLUS LES JEUNES MAIS QUI SONT NÉCESSAIRES.

La production dans les exploitations

Un technicien d'exploitation peut exercer dans différents domaines comme l'alimentation avec l'eau ou les exploitations de fruits et légumes. Il gère l'exploitation en faisant de nombreuses analyses pour améliorer la qualité de la production, fait face aux enjeux actuels comme la pollution. Ainsi, il intervient dans la gestion des incidents de la sécurité, il gère les stocks et la production et surveille le fonctionnement des équipements. Voir l'article de ce numéro « Yannick Amiaud : Portrait Professionnel ».

Les études varient selon le secteur, pour une exploitation agricole, on peut faire un Bac+2 pour obtenir un brevet de technicien supérieur agricole. Le salaire varie entre 1800 et 2500 euros selon le secteur et l'expérience profes-

sionnelle.

Sources : Onisep, Hellowork



source :Jolande / Pixabay d'une exploitation agricole

De la science à l'assiette, le métier de nutritionniste

A la différence du diététicien, le nutritionniste est médecin. On peut donc devenir diététicien en obtenant un BTS, 2 ans après le bac. Le nutritionniste lui, est diplômé d'une faculté de médecine, soit 6 ans après le bac puis se spécialise dans la nutrition. Ces spécialisations peuvent aller jusqu'à un bac +11.

Dans son quotidien, les journées sont très chargées. Il réalise principalement des con-

sultations de patients souffrant de maladies telles que le diabète, l'obésité ou encore des maladies cardiovasculaires. Il conseille et accompagne les patients et leurs familles pour leur apprendre à adapter leur alimentation en fonction de leur maladie mais aussi de leurs habitudes de vie et de leur activité physique. Ce métier demande une grande écoute pour comprendre au mieux les besoins des patients et ainsi les aider au quotidien. Ces patients sont suivis quotidiennement pour être

Comment cet argent est utilisé ?

Maintenant que l'on sait qui paye combien, où va cet argent ?

Cet argent est divisé et tout ne va pas dans l'assiette. En effet, 20 % sont utilisés pour les charges communes, autrement dit, pour le matériel et les couverts. 20 autres pourcents partent dans un pot commun de la région. Ce pot commun est une sorte d'assurance pour les établissements avec des machines en panne ou d'autres problèmes de ce genre. Enfin 50% à 60% sont utilisés pour acheter la nourriture que l'on mange.

Cependant, le prix de l'électricité, du gaz et de l'eau utilisé est compliqué à estimer et n'est pas pris en compte dans le prix payé par les usagers, car ces valeurs sont mêlées aux valeurs de tout l'établissement.

Aussi, le salaire des cantiniers n'est pas non plus dans l'argent payé par les usagers. Ces personnes sont, en réalité embauchées par le conseil régional et assignées à l'établissement.

Comment est choisie la nourriture ?

Tout d'abord, il y a un plan alimentaire suivi par une diététicienne qui est fait pour que le cuisinier puisse préparer des plats qui seront différents sur 20 jours, c'est aussi pour apprendre aux élèves à manger de façon équilibrée.

Depuis 2 ans, date à laquelle la loi sur les plats végétariens au lycée a été créée, le plat végétarien est obligatoire une fois par semaine ; c'est un pas en avant pour un monde durable.

Comment le lycée se fournit en nourriture ?

Toute la nourriture coûte environ 250 000 € / ans.

Le lycée se doit de respecter le code de la commande publique, c'est-à-dire des obligations imposées par le gouvernement.

Tout d'abord, le lycée prend contact avec un grossiste, ce dernier est l'intermédiaire qui se situe entre le producteur (celui qui fabrique ou importe le produit) et le lycée. Il lui commande de la nourriture en fonction de son rapport qualité (60%) prix (40%). Puis le grossiste fournit le lycée grâce à différents fournisseurs.

Où part la nourriture qui n'a pas été mangée ?

Les lycées ont l'obligation de trier leurs déchets, d'abord les produits biodégradables sont compostés puis revendus, tandis que les emballages eux sont recyclés. Tous ces produits sont emmenés par une entreprise qui les distribue à des agriculteurs, ces entreprises qui auront été payées au préalable par le lycée.

BOUQUAIN Gaël,

LEBLANC Jules,

MIRANDA--TOULOUSE Lucas,

OSSENDO Jurick

NICOLAS LEBRUN VIGNERON DIRIGE LA SOCIÉTÉ TOURNERIE À HAUTE-GOULAINÉ

NICOLAS LEBRUN, VIGNERON PASSIONNÉ, A ACCEPTÉ DE RÉPONDRE A NOS QUESTIONS PAR TÉLÉPHONE . CELA FAIT DIX ANS QU'IL TRAVAILLE DANS CETTE EXPLOITATION FAMILIALE. MAIS IL Y A DEUX ANS ET DEMI ,IL A RACHETÉ LE CAPITAL SOCIAL DE SES PARENTS POUR EN ÊTRE LE DIRIGEANT

Une entreprise est une organisation institutionnelle. Son but est de produire et de fournir des biens ou des services à destination de leur clientèle. Nous pouvons aussi l'appeler compagnie ou société. Elle a une sorte de carte d'identité ; nous pouvons en effet connaître une entreprise grâce aux données chiffrées la concernant. Ainsi il est possible d'évoquer le chiffre d'affaires qui est la somme des montants des ventes de biens et services produits.



Source : vins-ventoux.com

De la valeur ajoutée qui permet de mesurer la richesse créée par une entreprise. Mais également le bénéfice que représente le profit réalisé par les activités. Ce dernier correspond à un résultat comptable positif . L'entreprise utilise du facteur travail qui désigne l'ensemble des heures de travail effectuées, mais aussi des biens de production durables.

Il produit plusieurs biens de consommation et différents types de vins : vin blanc, vin rouge, perle de rosé. Il élève aussi des vaches et des moutons dans les champs proches du châ-

teau de Goulainé. Le cheptel ovin compte 200 brebis et 5 béliers qui donnent sur les deux périodes de naissance environ 250 agneaux



Broyeur à herbes Source : maisonae.fr

par an.

Nicolas Lebrun utilise plusieurs biens de production durables composés de différentes technologies : machines-outils : tracteurs, broyeurs à herbes et tondeuses. Il vend facilement et arrive à produire en grande quantité, davantage avant le covid.

Nicolas LEBRUN possède 8 hectares ce qui donne environ 80 000m² de vignes pour un rendement d'environ 100 000 euros/hac. Dans son métier il y a beaucoup d'inconvénients et très peu d'avantages, mis à part le facteur travail que Nicolas Lebrun peut décider lui-même sans avoir d'horaires fixes et définis.

I
I ne produit pas et n'a jamais produit de vin bio

car cela ferait augmenter le prix des bouteilles. Actuellement, les gens n'ont pas tous les moyens de s'en procurer facilement. Le bio connaît également de grandes contraintes. Comme les produits ont une durée de conservation plus courte, les aliments biologiques

peuvent être difficiles à trouver dans une large gamme et ils sont plus coûteux.

Ce vigneron a en moyenne entre 1600 et 2100 euros net par mois et son salarié entre 1500 et 2000 euros, il réussit à dégager chaque mois un salaire pour lui et son salarié, mais le bénéfice varie tout le temps et tous les mois.

**Somnica-Apaya Anna
Marchand Inès
Dumond Noé
Quederue Lucien**



Source : intervignes.com

Pour aller plus loin...

Lexique :

BTSA : Bac+2 Agricole, c'est-à-dire brevet de technicien supérieur agricole

Biens de production : bien qui permet de produire d'autre bien

CAPA : Certificat d'aptitude professionnelle agricole, donc CAP agricole

Les différentes études à suivre pour devenir vigneron :

BTSA viticulture-œnologie : CAPA « vignes et vins », Bac PRO « conduite et gestion de l'exploitation agricole, option vignes et vins »

Il est également possible de suivre des études supérieures dans les domaines de l'agriculture spécialisée dans les vins et le territoire pour asseoir son projet professionnel.