

DOSSIER DOCUMENTAIRE DE GEOGRAPHIE

TITRE DU DOSSIER : Les goûts alimentaires : entre mondialisation et résistance.

SUJET D'ETUDE : Mondialisation et diversité culturelle.

SITUATION : Les goûts alimentaires.

PROBLEMATIQUE :

Comment les traditions culinaires permettent-elles de résister à la mondialisation des goûts alimentaires ?

Document 1 :

Une mondialisation du goût pas si nouvelle

Rien de plus nomade que le goût. Il se faufile dans les produits les plus banals comme le pain, depuis l'Antiquité, ou l'huile d'olive grecque. Il excite le talent des cuisiniers de la viande qui ont pris le relais des prêtres officiant dans les sacrifices. Il diffuse le vin de la Méditerranée à l'Europe, puis au Nouveau Monde et désormais à l'Asie, tout comme il guide l'arrivée des boissons tropicales (thé, café, chocolat) à partir du XVI^e siècle.

Aujourd'hui, grâce aux cinq *best-sellers* que sont la pizza, le hamburger, le kebab, le sushi et le cappuccino, le goût prend des formes conquérantes qui s'appuient sur l'arsenal industriel et commercial de l'agroalimentaire. Mais pas partout : dans les lieux de brassage des populations que sont les bassins tou-

ristiques, les grandes villes et, d'une manière plus générale, les pays riches. Ailleurs, les freins restent nombreux : distribution et industrie inexistantes, cultures et tabous alimentaires, mais surtout pauvreté. À la mondialisation des plantes, on voit bien se substituer une mondialisation des plats et cuisines qui banalisent des saveurs hors de leur berceau d'origine. Deux grandes zones échangent activement leurs goûts : d'un côté, l'Europe et l'Amérique qui exportent surtout la restauration rapide et ses produits industriels ; de l'autre, l'Asie de l'Est avec des plats et produits cuisinés.

D'après G. Fumey, « Une nouvelle mondialisation du goût ? »
in *Sciences humaines*, n° 153, octobre 2004.

Source : Histoire-Géographie, collection Grand Format, CAP, Nathan technique.

Document 2 : Une recette basque face à l'uniformisation des goûts.



La meilleure riposte à la mondialisation du goût



LONDRES SINGAPOUR SYDNEY

NEW-YORK MADRID

Le poulet basquaise



Donnons de l'avenir à nos traditions.
Pourriez-vous imaginer un avenir où nous mangerions tous la même chose ?
Rassurez-vous, nous non plus ! La gamme Nos Régions ont du Talent défendra toujours la diversité des goûts en vous offrant un éventail de plus en plus large de spécialités régionales et authentiques. Autant d'occasions quotidiennes et savoureuses de prouver que pour nous, l'heure n'est pas à l'uniformisation des goûts.

www.nosregionsontdualent.com **E.LECLERC** 

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS.
www.mangerbouger.fr

DOSSIER DOCUMENTAIRE DE GEOGRAPHIE TITRE DU DOSSIER : L'Inde face au défi alimentaire.

SUJET D'ETUDE : Nourrir les hommes.

SITUATION : L'Inde : plus d'un milliard d'hommes à nourrir.

PROBLEMATIQUE :

Quels ont été les facteurs de développement agricole de l'Inde ?

Quelles sont les limites de cette expérience ?

Document 1 :

DOC. 1 Qu'est-ce que la Révolution verte ?

La Révolution verte est un terme utilisé pour décrire une période qui va plus ou moins des années 1960 à 1990 lorsque la productivité agricole est montée en flèche dans le monde en développement.

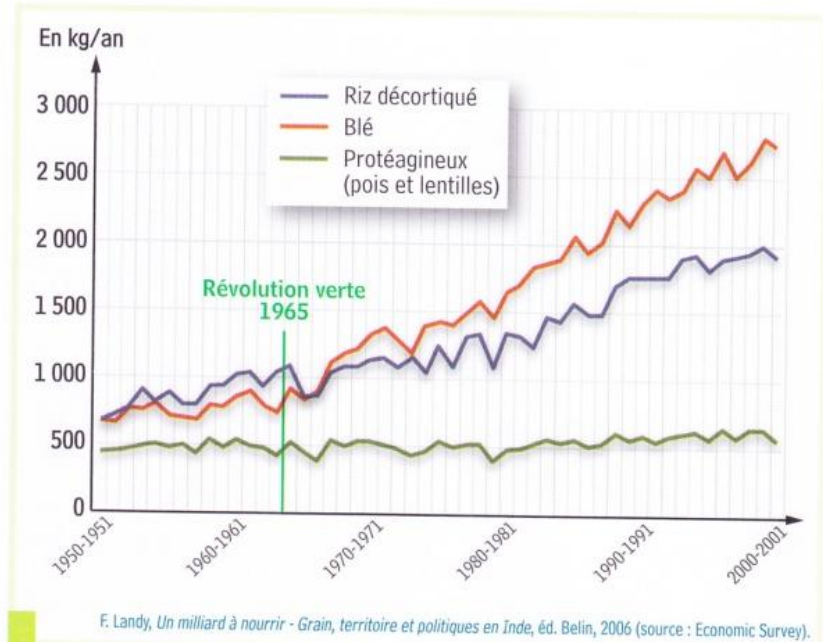
Durant ces décennies, dans de nombreuses régions du monde, et plus particulièrement en Asie et en Amérique latine, le rendement des principales cultures céréalières (riz, blé et maïs) a plus que doublé, tandis que les autres cultures ont aussi enregistré de fortes hausses. [...] On a utilisé la science moderne pour trouver des moyens de produire davantage, et ceci a révolutionné la façon dont l'agriculture était pratiquée. Les programmes intensifs d'obtention et de sélection ont porté à la mise au point de variétés de plantes à haut rendement et de races animales plus productives. Sans compter les progrès dans le développement des produits agrochimiques, comme les pesticides et les engrais.

Et pour que la révolution arrive jusque dans les champs, les gouvernements ont aidé les producteurs en les encourageant à utiliser ces nouvelles techniques et technologies agricoles.

www.fao.org, 2009.

Source : Histoire-Géographie-Education civique, CAP Nouveau Programme, Hachette technique.

Document 2 : Evolution des rendements, 1951-2003



Source : Manuel Belin 2^{nde} bac pro, Allain-chevallier, Favard...

(En bleu « E. LANDY, *Un milliard à nourrir-Grain, territoire et politiques en Inde* », éd ; Belin, 2006(source Economic Survey))