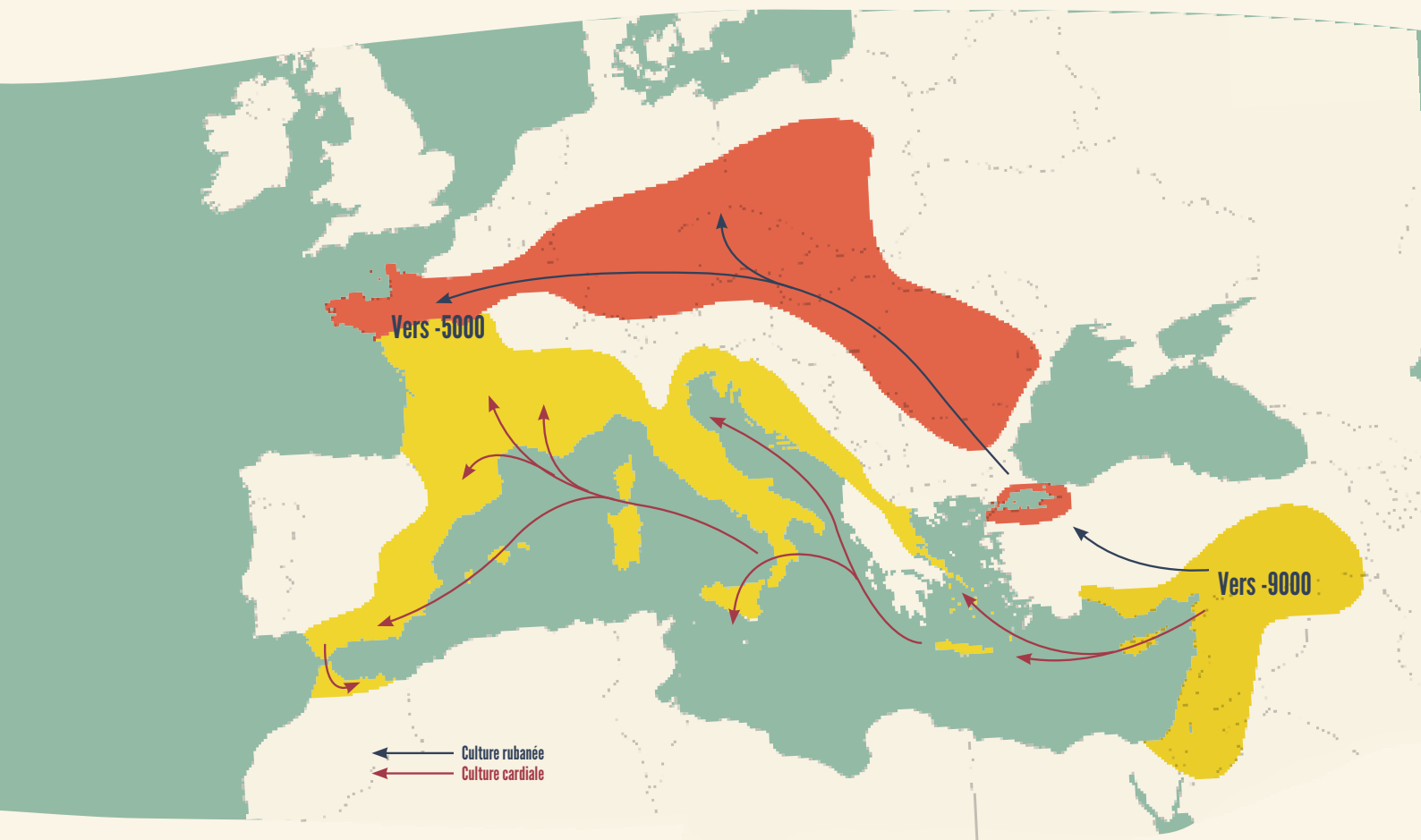


Petite histoire de l'agriculture



L'agriculture et l'élevage ont débuté au Proche-Orient vers 9000 avant notre ère. Profitant d'un environnement riche en céréales sauvages et en gibier, les hommes et les femmes ont observé, compris et développé la reproduction des plantes et la domestication des animaux.

Il faut plusieurs millénaires pour que ces nouvelles techniques de production alimentaire se répandent dans toute l'Europe grâce aux migrations de populations et au changement climatique offrant des températures plus douces.

Nos régions sont touchées entre 5200 et 4800 avant notre ère et nos ancêtres, au fil des générations, ont intégré ce nouveau mode de vie fondé sur la sédentarité (l'habitat fixe), l'utilisation de la poterie et de la pierre polie ainsi que sur une économie de production et de stockage.

Depuis cette époque, d'une année à l'autre, l'organisation des activités agricoles suit le rythme des saisons, et les ressources alimentaires sont produites par des paysannes et des paysans pour les enfants, les femmes, les hommes et les animaux domestiques.

La première étape consiste à **enrichir** la terre afin qu'elle soit fertile.

Le **labour** est l'action de préparer la terre pour qu'elle puisse recevoir le semis.

Les **semailles**, c'est l'action d'ensemencer la terre, de planter les graines.

Après avoir pris soin des plantes pendant leur croissance, on procède à la **récolte** lorsqu'elles arrivent à maturité.

Les produits récoltés sont **transportés** depuis les champs vers les lieux de stockage et de transformation, puis vers les lieux de vente.

Certaines matières premières, comme les fruits, sont consommées telles quelles. Mais d'autres doivent d'abord être **transformées**.

Les aliments bruts et les produits transformés doivent être **conservés** dans de bonnes conditions : à l'abri, au frais, au sec...

Une grande partie des récoltes et des produits transformés est **vendue**.

Chaque jour, pour grandir, jouer, travailler et être en bonne santé, nous avons besoin de manger : nous **consomons** des boissons et des aliments.

NÉOLITHIQUE



Technique du brûlis, Panama, 2006, Commons.wikimedia.org



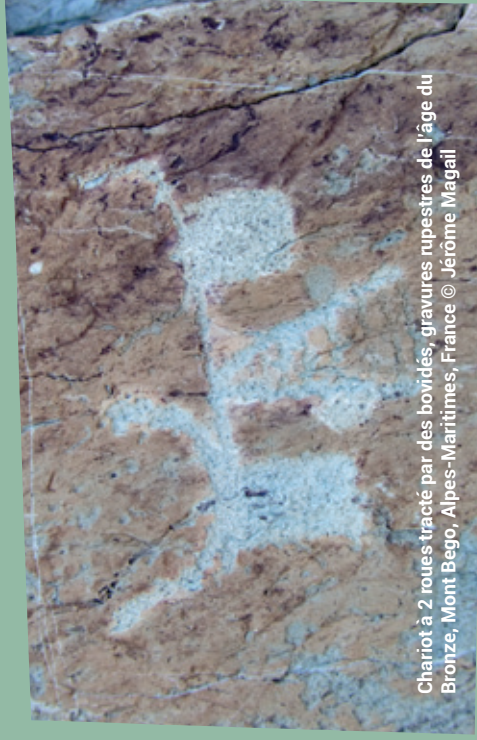
Aratre et bovidés, gravures rupestres de l'âge du Bronze, Mont Bego, Alpes-Maritimes, France © Jérôme Magail



Semeur, dessin S. Souvenir, Cedarc/Musée du Malgré-Tout, Treignes



Moisson, dessin © B. Clarys, Éditions du Cedarc



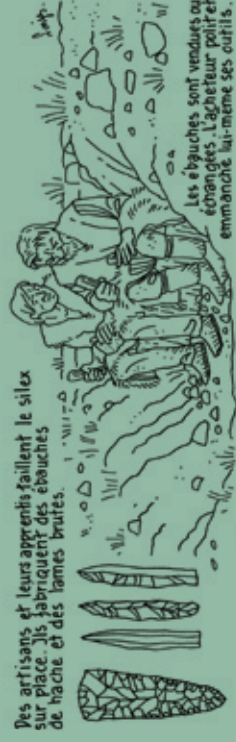
Chariot à 2 roues tracté par des bovidés, gravures rupestres de l'âge du Bronze, Mont Bego, Alpes-Maritimes, France © Jérôme Magail



Cave-silo, dessin B. Clarys, Cité de la Préhistoire, Aven d'Orgnac, Ardèche, France



Repas familial, dessin B. Clarys



Des artisans et leurs apprentis faillent le silex sur place. Ils fabriquent des ébauches de tâche et des lames brutes. Les ébauches sont vendues ou échangées. L'acheteur polit et emmanché lui-même ses outils.

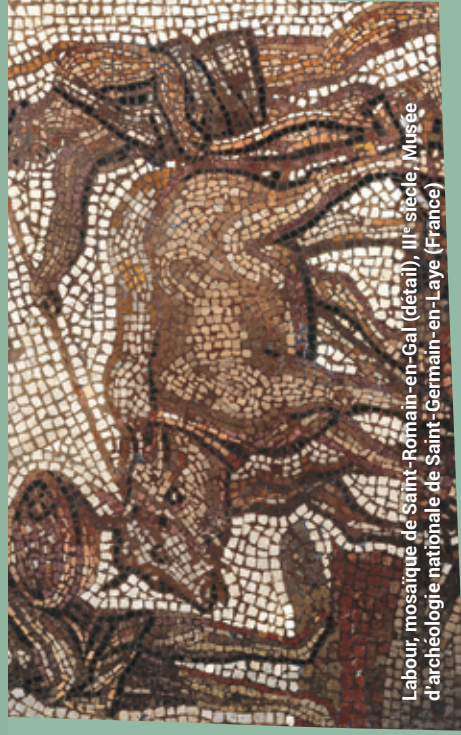
Échanges, dessin S. Souvenir, Cedarc/Musée du Malgré-Tout, Treignes

Mouture de céréales, dessin © B. Clarys, Éditions du Cedarc

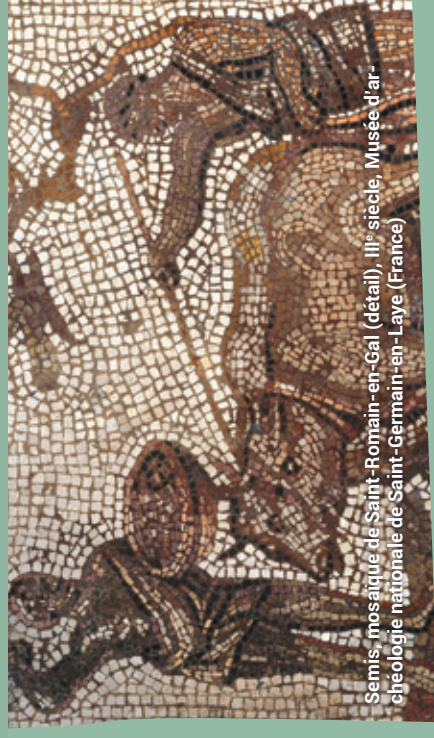
ÉPOQUE GALLO-ROMAINE



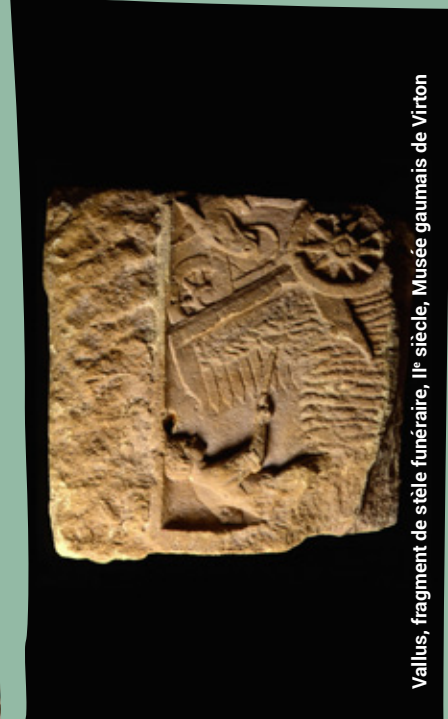
Transport du fûmier, mosaïque de Saint-Romain-en-Gal (détail), III^e siècle, Musée d'archéologie nationale de Saint-Germain-en-Laye (France)



Labour, mosaïque de Saint-Romain-en-Gal (détail), III^e siècle, Musée d'archéologie nationale de Saint-Germain-en-Laye (France)



Semis, mosaïque de Saint-Romain-en-Gal (détail), III^e siècle, Musée d'archéologie nationale de Saint-Germain-en-Laye (France)



Vallus, fragment de stèle funéraire, II^e siècle, Musée gaumais de Virton



Cortège rustique, mosaïque, I^{er}-III^e siècle, villa d'Orbe-Boscéaz (Suisse)



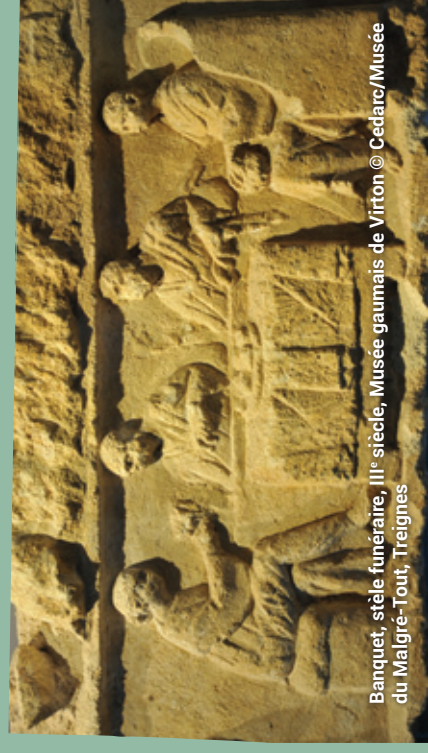
Dolia, Ostie (Italie) © Cedarc/Musée du Malgré-Tout, Treignes



Vente en boulangerie, fresque, I^{er} siècle, Pompéi (Italie) © Cedarc/Musée du Malgré-Tout, Treignes



Pain, moulage archéologique, I^{er} siècle, Pompéi (Italie)



Banquet, stèle funéraire, III^e siècle, Musée gaumais de Virton © Cedarc/Musée du Malgré-Tout, Treignes

MOYEN-ÂGE ET TEMPS MODERNES



L'épandage du fumier avec une hotte, Pietro de Crescenzi, Le Rustican (détail); vers 1472-1475, Chantilly, Musée.



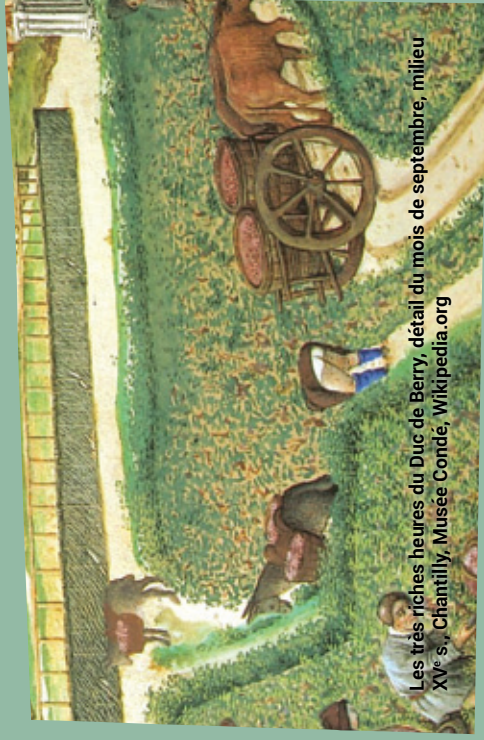
Labour à la charrue attelée, Le vieil rentier d'Audenarde, Flandre, fin du XII^e s., Ms. 1175, folio 156 v° © Bibliothèque royale de Belgique



Peysan semant à la volée, Psautier, Gand, vers 1240 © Bibliothèque royale de Belgique



Recolte à la faucille, Les très riches heures du Duc de Berry, détail du mois de juillet, milieu XV^e s., Chantilly, Musée Condé, Wikipedia.org



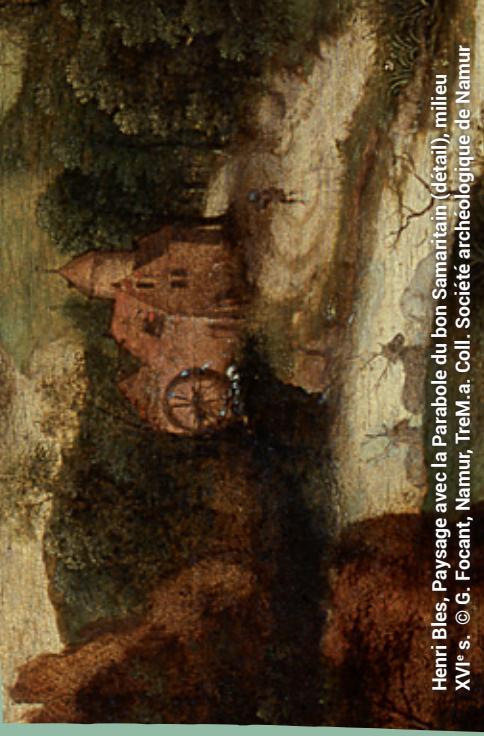
Les très riches heures du Duc de Berry, détail du mois de septembre, milieu XV^e s., Chantilly, Musée Condé, Wikipedia.org



Les très riches heures du Duc de Berry, détail du mois de février, milieu XV^e s., Chantilly, Musée Condé, Wikipedia.org



Fromager, Tacuinum sanitatis, Italie, XIV^e s., Commons, Wikimedia.org



Henri Bles, Paysage avec la Parabole du bon Samaritain (détail), milieu XVI^e s. © G. Focant, Namur, TreM.a. Coll. Société archéologique de Namur



Anonymous, Le repas chez Simon (détail), vers 1500, Palais des Beaux-arts de Lille (FR), Commons, Wikimedia.org

MÉCANISATION



Evacuation du fumier © Sillon.belge



Charrue polysoc © Sillon.belge



Semoir tracté © Sillon.belge



Fauche mécanique du seigle © Sillon.belge



Charrette © Domaine provincial du Fourneau Saint-Michel, coll. J. Schwartz



Intérieur d'un moulin © Ph. Collignon, Domaine provincial du Fourneau Saint-Michel



Stérilisateur © Domaine provincial du Fourneau Saint-Michel



Épicière à son comptoir © Écomusée du Viroin-ULB, Treignes



À table © Écomusée du Viroin-ULB, Treignes

AUJOURD'HUI



Épandage, Pxhere.com



Labour, Pxhere.com



Semis de céréales, Wikipedia.org



Moissonneuse-batteuse, Wikipedia.org



Transport de ballots, Pxhere.com



Préparation de baguettes, Wikipedia.org



Conservation par congélation, Pxhere.com



À la caisse du supermarché, Pxhere.com



À la cantine, Pxhere.com