

La Pourvoyeuse de légumes, comprendre l'alimentation à l'époque moderne



Joachim Beuckelaer, *La pourvoyeuse de légumes*, 1563. Huile sur bois, H. 1,122 ; L. 1,635, Valenciennes, Musée des Beaux-Arts

Objectif : Comprendre l'alimentation de la fin du Moyen Age et de la Renaissance. Faire un travail sur l'équilibre alimentaire, dans le cadre du parcours santé.

Compétences PEAC : Situation des œuvres du passé et du présent dans leurs contextes à partir de questionnements transversaux / Utilisation de ressources pertinentes pour analyser une œuvre en déduire du sens

Niveau 1, cycle 3, classe de 6^{ème}

Piste pédagogique :

1° Dans un premier temps, on peut essayer de distinguer les différents légumes et fruits qui sont présents dans le tableau. On y trouve ainsi des noix, poires, fraises, abricots, pommes, raisins, choux, choux-fleurs, carottes, panais, courges, radis noirs...

2° Classer les légumes et les fruits dans deux colonnes, ceux qui sont connus des élèves, ceux qui leur sont inconnus.

3° Prévoir une troisième colonne au tableau pour les légumes que l'on consomme aujourd'hui mais qui ne sont pas présents dans le tableau de Beuckelaer.

4° Proposer des éléments d'explication liés à la découverte de l'Amérique, comme l'arrivée ultérieure de la tomate, des haricots, du maïs et de la pomme de terre. On peut expliquer la présence de fruits méditerranéens comme l'abricot liée aux contacts avec le monde arabo-musulman.

5° Enfin, on peut insister sur le fait que l'alimentation de base d'une très large partie de la population est faite de légumes et de fruits. La viande étant réservée pour les jours de fêtes ou pour les catégories aisées de la société (bourgeoisie, noblesse).