



Histoire et civilisation des aliments fermentés

Ni cru ni cuit

Anciens

Civilisateurs

Universels

Sacrés

Sociaux

Identitaires

De santé



Les aliments fermentés

Hier et aujourd'hui

- Sandwich jambon-beurre
- Cornichons
- Fromage
- Olives
- Saucisson
- Café
- Bière
- Vin
- Chocolat
- Vanille
- Anchois
- Thé
- Bifteck acheté chez un bon boucher

Speciality Cultures

L'art de maturer la viande



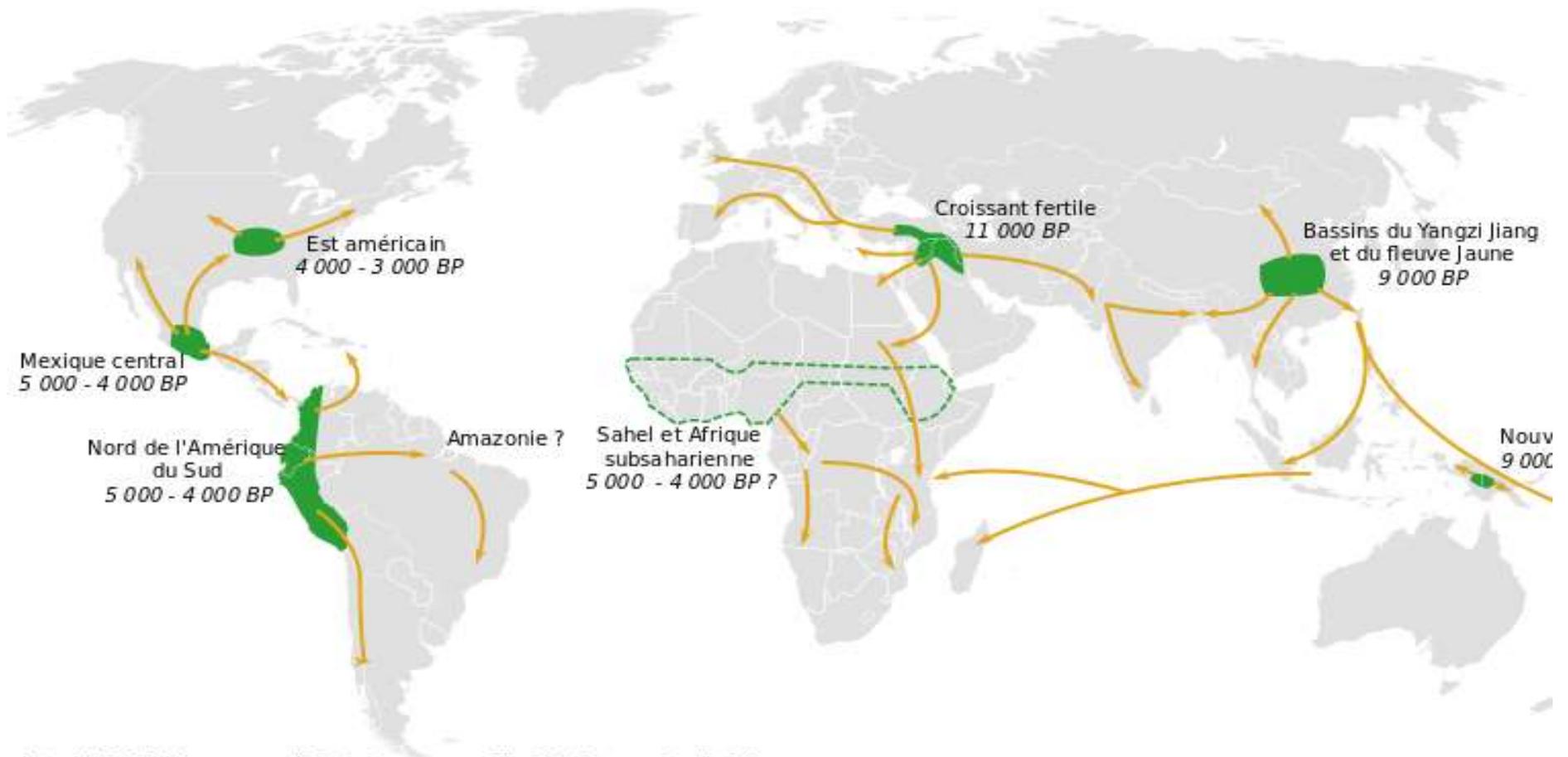
Le faisandage : le goût ancestral du fermenté



Des aliments anciens

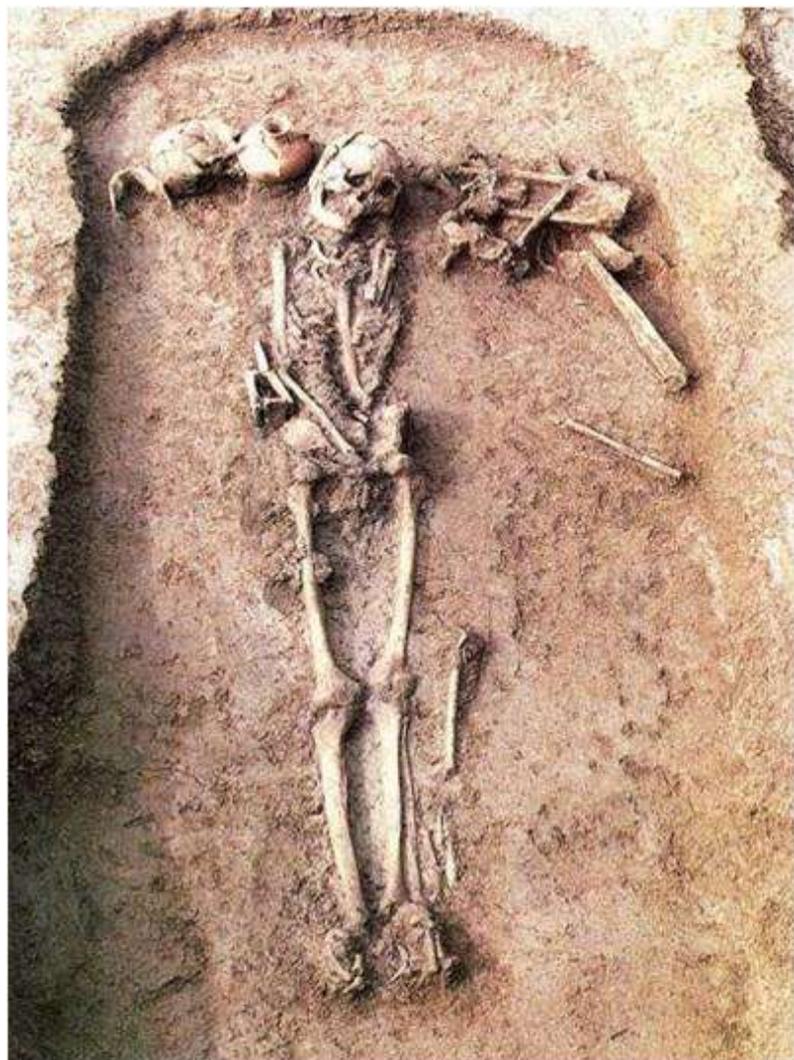
La fermentation a conquis le monde
avant les périodes historiques

Les aliments fermentés ont précédé les premiers foyers d'agriculture



id et al. (2003) "Farmers and Their Languages: The First Expansions", Science

La tombe de Jiahu



La plus ancienne boisson fermentée connue date du VII^e millénaire avant JC.



Les hommes on cultivé la vigne par amour du vin



Jarre de Hajji Firuz Tepe (Iran) 7500 BP

Le plus ancien aliment fermenté connu au monde est un poisson



Le plus vieux pain (connu) du monde a 7 000 ans

Pains de Twann et Montmirail



b



c



Les plus vieux fromages connus



Faisselle de Kuyavia (Pologne) 7000 BP

« La beauté de Loulan », une jeune femme de 3500 ans qui emporta du fromage dans l'au-delà.



Des aliments civilisateurs

Moteurs de l'agriculture

Moteurs de l'organisation des sociétés

Signe tangible de la civilisation

« Le roi boit »

Le festin d'Assurbanipal 1er millénaire

Sceau cylindre 3^e millénaire



Quetzalcóatl et Tezcatlipoca, ou le début des codes et des lois



On est humain seulement quand on consomme des aliments fermentés



Des aliments universels

D'une immense variété de formes et de saveurs

Mais ayant des points communs culturels

Quelques aliments fermentés parmi des milliers dans le monde



Des aliments sacrés

Des aliments divins

Les mythes de l'éternel retour

La libation, rite universel

La nourriture d'immortalité

Se concilier les faveurs des dieux tutélares... dans le Cantal



Réminiscence de chamanisme

Offrande au dieu Chol-Lung protégeant les jarres en Corée



Les jarres entourées d'un cordon magique pour éloigner les mauvais esprits.



La venus de Laussel



La libation, rituel universel



68^e JTIC 8 - 9 novembre 2017



Des aliments fermentés pour les dieux

Le thé en Mongolie



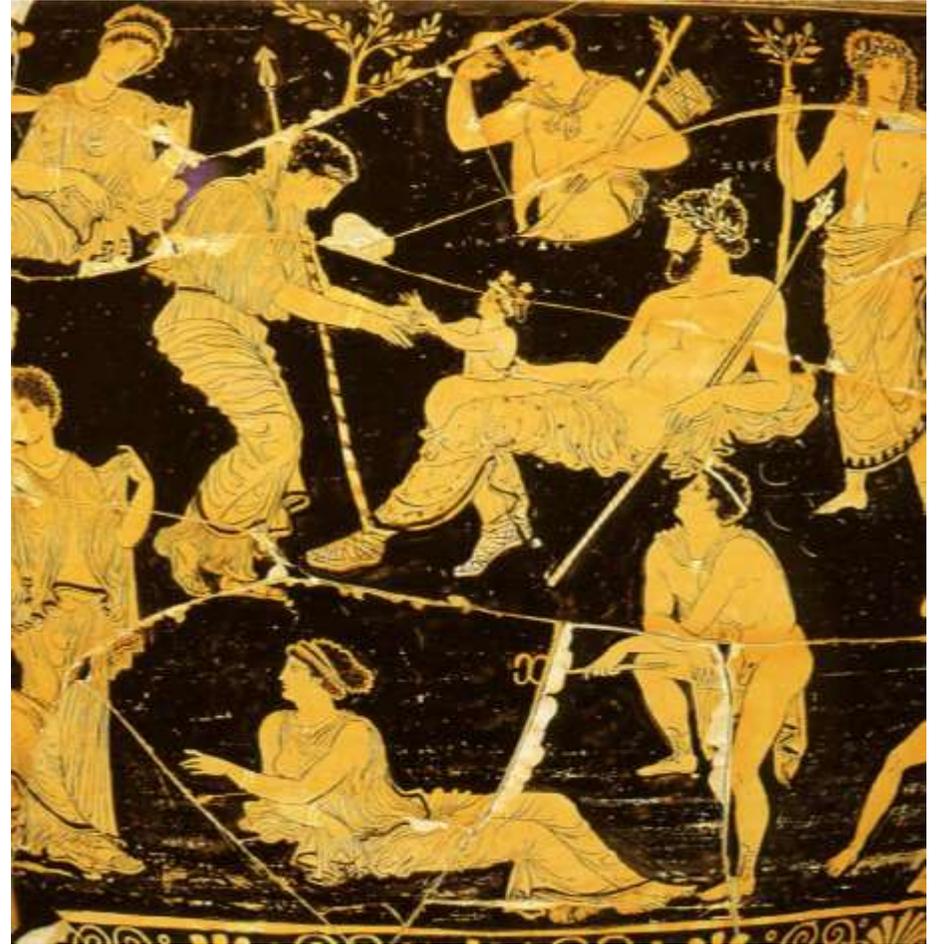
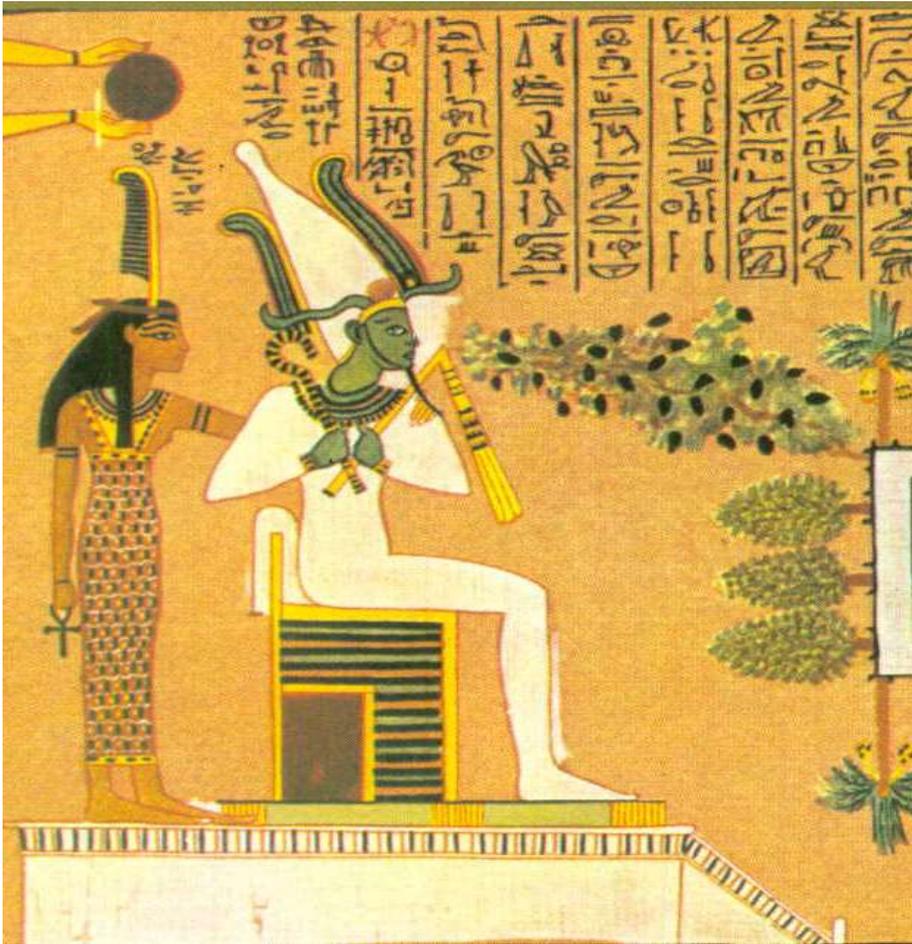
Le beurre au Tibet



La multiplication des pains , église de Saint Nectaire



Osiris démembré et reconstitué Dionysos né deux fois



la nourriture d'immortalité



Le saloir de résurrection



Des aliment sociaux

Aliments communautaires

Rites de passage

Aliments d'hospitalité

Des préparations communautaires



La consommation de bière au chalumeau

Chez les Sumériens



Chez les Égyptiens



... et 5000 ans plus tard

Au Vietnam



En Afrique



L'initiation et l'intégration au groupe



Des aliments identitaires

Sur tous les continents ils représentent
le goût du pays natal

les cornichons de la Spreewald fermentés comme autrefois



Le camembert national



Des aliments d'hospitalité



Le partage : les co-pains



Des aliments de santé

- Ils sont considérés comme aliments de longue vie.
- Ils permettent une longue conservation des aliments.
- Ils assainissent les aliments.
- Ils améliorent les qualités nutritionnelles des produits bruts.
- Ils se digèrent plus facilement
- Ils renforcent le système immunitaire grâce aux probiotiques.



Et demain, l'ersatz ?

