

Lundi 5 janvier 2015

## Sauvons les mots cycle 3 PROMENADE EN VILLE

Circonscriptions de ASH, Darnétal, Dieppe Est,  
Dieppe Ouest Eu, Maromme, Neufchâtel et  
Saint-Valéry-en-Caux

Vous avez faim.

Vous vous rendez au marché et choisissez ce qui composera votre pique-nique !  
Vous faites un inventaire des étals, des différents métiers, des produits que vous rencontrez...

### Le marché

Sur la petite place, au lever de l'aurore,  
Le marché rit joyeux, bruyant, multicolore,  
Pêle-mêle étalant sur ses tréteaux boiteux  
Ses fromages, ses fruits, son miel, ses paniers d'oeufs,  
Et, sur la dalle où coule une eau toujours nouvelle,  
Ses poissons d'argent clair, qu'une âpre odeur révèle.  
Mylène, sa petite Alidé par la main,  
Dans la foule se fraie avec peine un chemin,  
S'attarde à chaque étal, va, vient, revient, s'arrête,  
Aux appels trop pressants parfois tourne la tête,  
Soupèse quelque fruit, marchande les primeurs  
Ou s'éloigne au milieu d'insolentes clameurs.  
L'enfant la suit, heureuse ; elle adore la foule,  
Les cris, les grognements, le vent frais, l'eau qui coule,  
L'auberge au seuil bruyant, les petits ânes gris,  
Et le pavé jonché partout de verts débris.  
Mylène a fait son choix de fruits et de légumes ;  
Elle ajoute un canard vivant aux belles plumes !  
Alidé bat des mains, quand, pour la contenter,  
La mère donne enfin son panier à porter.  
La charge fait plier son bras, mais déjà fière,  
L'enfant part sans rien dire et se cambre en arrière,  
Pendant que le canard, discordant prisonnier,  
Crie et passe un bec jaune aux treilles du panier.

Albert Samain



### La pomme

Une pomme rubiconde  
Se pavanait, proclamant  
Qu'elle était le plus beau  
de tous les fruits du monde,  
Le plus tendre, le plus charmant,  
Le plus sucré, le plus suave,  
Ni la mangue, ni l'agave,  
Le melon délicieux,  
Ni l'ananas, ni l'orange,  
Aucun des fruits que l'on mange  
Sous l'un ou l'autre des cieux,  
Ni la rouge sapotille,  
La fraise, ni la myrtille  
N'avait sa chair exquise et sa vive couleur.  
On ne pourrait jamais lui trouver une soeur.  
La brise répandait alentour son arôme  
Et sa pourpre éclatait sur le feuillage vert.  
- "Oui, c'est vrai, c'est bien vrai!"  
dit un tout petit vers  
Blotti dans le creux de la pomme.

Pierre GAMARRA



## Lexique propre au marché et mots dérivés

Adjectifs et dérivés	Adverbes	Verbes et dérivés	Nom des métiers et dérivés	Des synonymes
abondant - abondance bruyant - bruit cher - cherté coloré - coloration couvert - couverture cru - cru cuit - cuisson détaillé - détail épicé - épice exotique - exotisme frais - fraîcheur fruité - fruit rangé - rangée rôti - rôtisserie	abondamment bruyamment chèrement  crument  exotiquement fraîchement frugalement	acheter - achat - acheteur choisir - choix discuter - discussion essayer - essai - essayage goûter - goût - goûteur marchander - marchandage parler - parler - parleur payer - paye - payeur peser - pesée prendre - prise préparer - préparation sentir - senteur vendre - vente couper - coupe servir - service - serveur	boulangier - boulangère - boulangerie boucher - bouchère - boucherie charcutier - charcutière - charcuterie poissonnier - poissonnière - poissonnerie crémier - crèmière - crèmerie primeur fleuriste - fleuriste drapier maraîcher - maraîchère - maraîchage fromager - fromagère - fromagerie fermier - fermière - fermage chausseau - chausseuse	fournier - gindre - mitron  traiteur  marayeur  fromager - laitier  bouquetière  crémier - laitier  agriculteur - cultivateur

## Un peu d'étymologie

### **Boulangier :**

du picard *boulenc* (« celui qui fabrique des pains ronds »), attesté vers 1100 en latin médiéval sous la forme *bolengarius*, *bolengerius* ; devient, vers 1170 *bolengier* puis (1299) *boulangier*.

Le pain est longtemps un produit domestique fabriqué à la maison et cuit à l'extérieur par un fournier qui tient le four banal, ou un produit commercial fabriqué et vendu par un artisan, appelé manganier, pistre ou panetier, cet ancêtre du boulangier actuel s'imposant sur le fournier à partir du XIV<sup>e</sup> siècle en France<sup>1</sup>.

### **Charcutier :**

(1464) *chaircuitier*, de *chair* et *cuit*.

La pratique de la charcuterie remonte à des temps anciens, où le salage, le fumage étaient les seuls moyens disponibles pour conserver efficacement de la viande en l'absence de source de froid de type réfrigérateur. Ce sont les Romains qui mirent en pratique une certaine façon d'accommoder les viandes, et plus précisément celle de porc, cette viande se prêtant bien au salage et au fumage. En Italie, la charcuterie se nomme *salumeria*, dérivé du mot latin « *sal* », le sel, sauf en Ombrie, en Toscane et à Rome où l'on utilise le terme *norcineria*. En France, la profession de charcutier a eu du mal à s'imposer. Ce n'est qu'au XV<sup>e</sup> siècle que les charcutiers obtinrent le droit d'être les seuls à vendre de la viande de porc crue, cuite ou apprêtée. Ils durent attendre le XVI<sup>e</sup> siècle pour avoir l'autorisation de tuer eux-mêmes les cochons, jusqu'alors, ils achetaient cette viande aux bouchers. Le terme apparut vers le XVI<sup>e</sup> siècle dérive de « chair cuite ». C'est en 1475 à Paris, que la corporation des charcutiers « chair cuitiers » devint autonome et distincte de celle des bouchers qui conservaient le privilège de vendre des chairs fraîches.

### **Boucher :**

(Nom commun et adjectif) (Fin du XII<sup>e</sup> siècle) En ancien français *bochier* « celui qui tue les animaux destinés à la consommation » ou *boucier* « marchand de viande » ; attesté au treizième siècle au sens de « bourreau ». Dérivé de *bouc* avec le suffixe *-ier*, le boucher étant à l'origine chargé d'abattre des boucs.

Le boucher est un artisan chargé de la préparation et de la vente de la viande. L'origine étymologique de ce mot vient de l'activité marchande qu'exerce une personne à vendre de la viande de bouc.

Il achète la viande dans les abattoirs ou chez des grossistes, déjà abattue. Il la découpe et la désosse, puis s'occupe de sa vente dans la boucherie. Habituellement, il se limite aux viandes de bœuf, de veau, de porc, de mouton et d'agneau, et vend aussi de la volaille.

Le commerce des viandes de porc est traditionnellement réservé aux charcutiers. La viande de cheval est vendue par le *boucher chevalin*. De nos jours, cette stricte délimitation des rôles tend à s'estomper.

Dès les origines les bouchers ont été des commerçants influents. Au Moyen Âge, les corporations de bouchers de Paris ou Limoges sont très riches et puissantes.

**Maraîcher :**

(XV<sup>e</sup> siècle) Dérivé de *marais*, de l'ancien français *mareschier*, *marequier*.

Personne qui pratique le maraîchage. Le terme de maraichage se raréfie à partir du XVIII<sup>e</sup> siècle. Le terme servait à désigner la pratique des jardiniers-maraîchers qui cultivaient les potagers autour de Paris, ces potagers étant largement situés sur des marais. Dès lors que des bâtiments eurent recouvert ces anciens marais, les jardiniers parisiens, qui durent s'éloigner sur des sols plus secs, prirent l'habitude de parler de « jardin » d'où le nom de maraîchers que leurs successeurs portent toujours.

Le maraichage s'est d'abord développé dans la proche périphérie des villes pour approvisionner les marchés en légumes frais, souvent dans des zones marécageuses (Zone humide), comme les hortillonnages d'Amiens ou le plus souvent dans les plaines alluviales des fleuves comme les jardins maraîchers de la Baratte au bord de la Loire à Nevers. Ce type de maraichage se caractérise par la petite surface des exploitations de type familial, par sa production diversifiée et souvent par la vente directe traditionnelle, les maraîchers tenant eux-mêmes un étal dans les marchés locaux.

Au cours du XIX<sup>e</sup> siècle et surtout du XX<sup>e</sup> siècle, à cause des transports rapides, s'est développé un maraichage spécialisé, sur des territoires plus éloignés, mais présentant des conditions climatiques ou pédologiques plus adaptées à certains types de cultures. C'est ainsi que certaines cultures sont associées à certains pays, association parfois même consacrée dans des appellations d'origine. On peut citer par exemple le melon du pays de Cavaillon, la tomate de Marmande, le muguet de Nantes, etc. Généralement dans ces bassins spécialisés, les exploitations sont plus importantes, tant en surface qu'en personnel et commercialisent leurs produits par des circuits adaptés à l'échelle nationale ou internationale.

## Les différents étals du marché :

Maraîcher		Boucher		Poissonnier		Crémier - Fromager		Boulangier-pâtissier		Fleuriste
										
Fruits	Légumes	Viande	Volaille	Poissons	Coquillages crustacés	Fromager	Crémier	Boulangier	Pâtissier	
abricot banane cerise clémentine datte fraise framboise groseille kiwi mangue mirabelle noix noisette pêche poire pomme prune quetsche	ail bette carotte céleri citrouille courgette épinard fenouil gingembre haricot vert laitue menthe navet oignon persil poireau quinoa radis salade tomate	basses côtes bavette carré <i>de mouton</i> collier <i>d'agneau</i> côtes <i>d'agneau</i> échine entrecôte épaule <i>d'agneau</i> faux-filet filet mignon gigot <i>d'agneau</i> gîte à la noix grillade <i>de porc</i> hampe jambon jarret jumeau à bifteck longe macreuse noix <i>de veau</i> onglet paleron plat de côtes poitrine <i>d'agneau</i> quasi rognon rumsteck selle tranche <i>de bœuf</i> travers	aiguillette ailes aileron blanc <i>de dinde, poulet, canard</i> cuisse escalope foie gésier magret manchon pilon	anchois anguille barbue bar cabillaud carrelet colin dorade éperlan flétan julienne lieu limande lotte maquereau merlan morue plie raie rouget roussette saumon sardine sole thon turbot truite vive	bigorneaux bulots crabe crevettes gambas homard huître langoustes langoustines moules tourteau	abondance beaufort brie camembert chèvre comté coulommiers crottin de Chavignol edam emmental feta fourme d'Ambert gouda gruyère livarot maroilles morbier munster neufchâtel pavé d'Auge pont – L'évêque raclette reblochon saint-nectaire tomme valençay vacherin	yaourt fromage blanc œufs crème fraîche beurre lait	baguette bonbon chausson aux pommes croissant pain ficelle bâtard pain au chocolat boule de Dieppe	amandine baba au rhum douillon éclair au chocolat flan gâteau glace kouglof macaron meringue nougat quart-quart pâtisserie religieuse tarte viennoiserie	anémone arum bleuet chrysanthème coquelicot edelweiss genêt glaïeul gueule de loup iris jacinthe lavande lilas marguerite myosotis narcisse oeillet orchidée pensée rose souci violette



## Les marchés d'ailleurs



Un marché en Thaïlande – les piments thaïs



Un marché à Madagascar



Un étal en Côte d'Ivoire



Un marché à Bongangolo



Les vendeurs de légumes du Cachemire se réunissent dans un marché flottant sur le lac Dal



Marché de La Boqueria en Espagne



Un marché à Phnom -Penh



Un marché en Guadeloupe



Un marché à Santiago