

LES PLANTES FRUITS ET LEGUMINEUSES



GB : FRUITS AND
LEGUMINOUS PLANTS



ESP : LAS PLANTAS FRUTAS Y
LEGUMINOSAS



ITALIEN: I PIANTE FRUTTI E
LEGUMINOSE



ALL : DIE PFLANZEN FRÜCHTE UND
HÜLSENFRÜCHTE



GRUPE 4

MARTEL Laurene 2TH1

RECORDON Adrien 2TH1

SIOCHE Maiwenn 2TH1

RIFFARD Mailys 2TH1

DELAZZER Hugo 2TH1

FERRER Julian 2TH1

DEFINITION DES PLANTES FRUITS (orange, pomme, pêche) DES LEGUMINEUSES (lentilles, haricots secs, soja)



FRANÇAIS :

Un fruit est produit végétal succédant à la fleur et contenant les graines. Il peut être de saveur sucré ou salé. Une plante légumineuse est une plantes dont les fruits sont des gousses

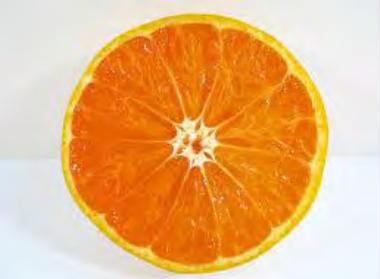


ENGLISH :

A fruit is a vegetable product, appearing after the flower and containing seeds. He can have a sweet or salty flavor . A leguminous plant is a plant whose fruits are pods

Partie 1 :

Les plantes fruits
(The Fruits)



I. ORANGE (Orange)



HISTOIRE :

* Les oranges ont été introduites dans le sud de l'Europe dans les années 1000 par les arabes.

* À l'époque des croisades, elles sont implantées en Sicile et sont ensuite diffusées dans le reste de l'Europe.

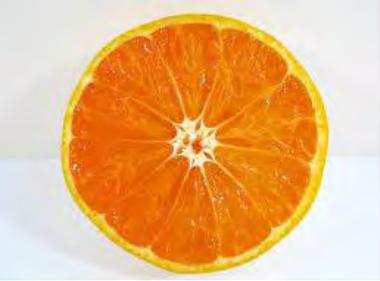
* Leur nom vient du latin nouveau « arangium », puis « naranja » en espagnol pour enfin donner « orange » en Français.

HISTORY :

* Oranges introduced into the south of Europe in the 1000' by Arabics.

* At the time of the crusades, they are implanted in Sicily then are broadcast in the rest of Europe.

* The word comes from the new latin « arangium », then « naranja » in Spanish and finally « orange » in French.



ORANGE

(Orange)



CITATION LITTERAIRE :

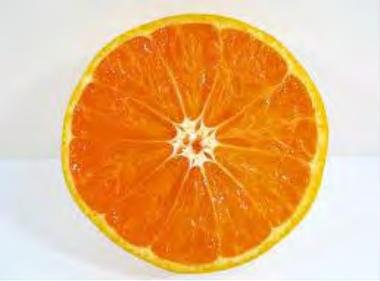
Bleu comme une orange, suggérait Eluard, un écrivain français, car l'orange est l'opposé total du bleu, un rouge qui se mouille de jaune. Le bleu de la mer Rouge paraît d'autant plus bleu qu'on l'appelle rouge. Cela ne tient pas à la chimie des vagues ou de la lumière, mais à la chimie poétique.

Ulysse from Bagdad de Eric-Emmanuel Schmitt

LITERARY QUOTATION:

Blue as an orange, suggested by Eluard, a French writer, because the orange is the opposite colours of the blue, a red with yellow drops. The blue of the Red Sea seems all the more blue that we call it red. It does not hold the chemistry of waves or any light, but the poetic chemistry.

From Ulysses Baghdad of Eric-Emmanuel Schmitt



ORANGE

(Orange)



FILMOGRAPHIE :

* *Orange mécanique*, 1971, Stanley Kubrick

* *Jaffa, la mécanique de l'orange*, 2009, Eyal Sivan

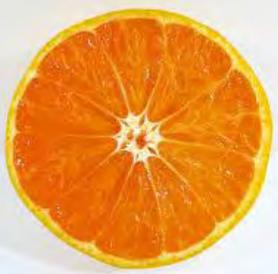
* *L'Orange de Noël*, 1996, Jean-Louis Lorenzi

FILMOGRAPHY :

* *Clockwork Orange*, 1971, Stanley Kubrick

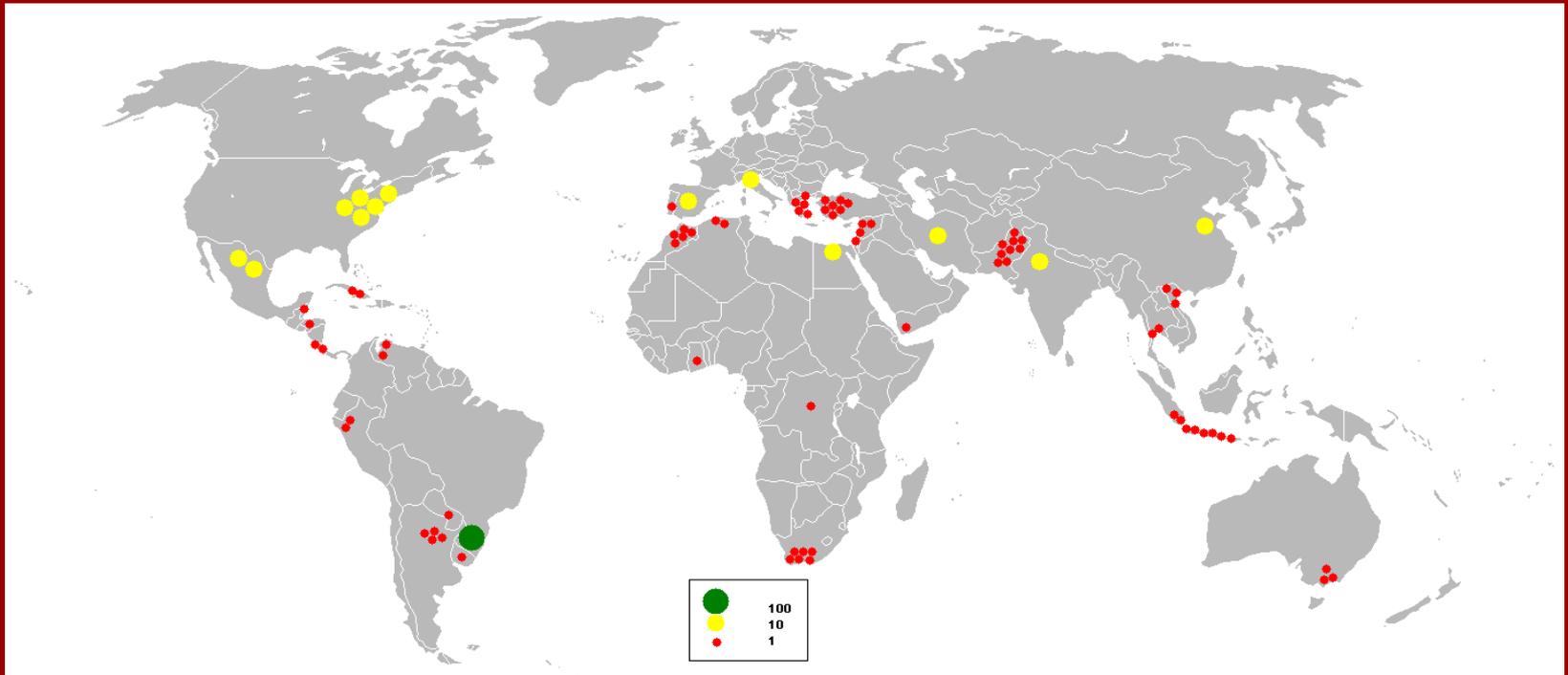
* *Jaffa, the mechanics of the orange*, 2009, Eyal Sivan

* *Orange's christmas*, 1996, Jean-Louis Lorenzi



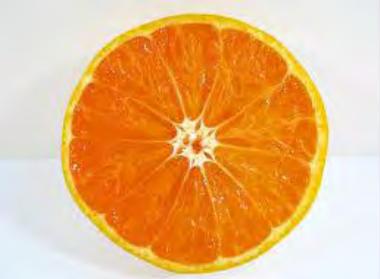
ORANGE (Orange)

Pays producteurs(Producing countries)
[50 millions de tonnes/an(50 millions tons/year)]



Auteur : Anwar saadat

Origine : <http://data.abuledu.org/URI/51def9f8-pays-producteurs-d-orange-en-2005>



ORANGE

(Orange)

Valeurs nutritionnelles(Nutritional values)

Valeur pour 100 grammes

Calories 47

Lipides	0,1 g
Glucides	12 g
Sucres	9 g
Protéines	0,9 g

Vitamines

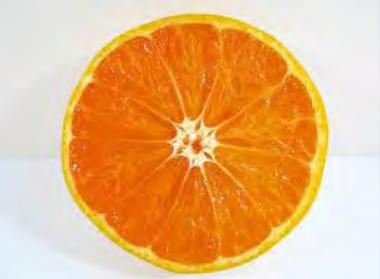
Vitamine C	53,2 mg
Vitamine B6	0,1 mg

Minéraux

Magnésium	10 mg
Potassium	181 mg
Calcium	40 mg

Oligoéléments

Fer	0,1 mg
Fibres alimentaires	2,4 g



ORANGE (Orange)

Ingredient :

- * 2 oranges
- * 175 g de farine(flour)
- * 175 g de beurre(butter)
- * 175 g de sucre(sugar)
- * 1/2 sachet de levure(yeast)
- * 3 œufs(eggs)



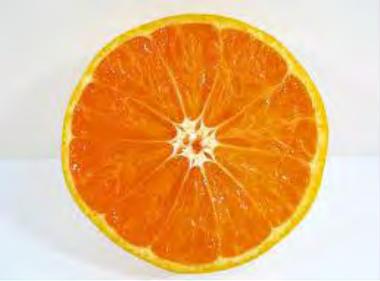
GATEAU À L'ORANGE :

- * Préchauffez le four th.6 (180°C)
- * Faites fondre le beurre. Mettez-le dans un bol.
- * Ajoutez en remuant avec un fouet dans l'ordre : le sucre en poudre, les œufs un par un, la farine tamisée, la levure, les zestes de deux oranges et le jus d'une orange. Mélangez bien.
- * Versez dans un moule beurré et enfournez pour 30 min au four.



ORANGE'S CAKE :

- * Preheat the oven th.6 (180°C)
- * Summits to melt the butter. Put it in a bowl.
- * Add in moving with a whip in the order: the caster sugar, the eggs one by one, the sifted flour, the yeast, the zests of two oranges and the juice of an orange. Mix, please.
- * Overturn into a buttered mold and put in the oven for 30 min in the oven.



ORANGE (Orange)

Ingredient :

- * 6 oranges
- * 1 pâte feuilletée(puff pastry)
- * 200 g de sucre(sugar)
- * 2 c.à soupe de crème fraîche
- * 3 œufs(eggs)



TARTE À L'ORANGE :

- * Préchauffez le four th.6 (180°C)
- * Épluchez et coupez en rondelles les oranges, puis coupez ces rondelles en 2..
- * Préparez un appareil avec dans un saladier, mettez le sucre, les œufs, la crème fraîche, le zeste et le jus d'une orange, et mélangez le tout
- * Versez cet appareil, recouvrez des rondelles d'orange et enfournez pendant 40 min.



ORANGE'S PIE :

- * Preheat the oven th.6 (180°C)
- * Peel and cut in slices oranges, then cut these slices in 2.
- * In a salad bowl, put the sugar, the eggs, the fresh cream, the zest and the juice of an orange, and mix the whole,
- * In a dish, poor the whole, recover with slices of orange and cook in the oven during 40 min.



II. POMME (Apple)



HISTOIRE :

- * Apparue sur Terre il y a quelque quatre-vingt millions d'années.
- * elle poussait à l'état sauvage dans le sud du Caucase
- * elle gagne l'Europe à la faveur des périodes de réchauffements climatiques.
- * Elle fait partie de nombreuses légendes et histoires mythologiques

HISTORY :

- * Appeared on Earth there is about eighty million years.
- * It grew to the wild state in the South of the Caucasus
- * It came in Europe thanks to the warming periods.
- * It takes part in several legends and mythological stories.



II. POMME (Apple)

CITATION LITTERAIRE :

* Dans le jardin d'Eden, il y a des pommes superbes, des pêches juteuses, des abricots moelleux... tous les fruits sont à l'avenant sauf les poires qui sont à lavement

Marc Escayrol



II. POMME (Apple)



FILMOGRAPHIE :

- * *La pomme*, 1959, Georges Dunning
- * *La pomme*, 1969, Michel Soutter
- * *La Pomme*, 2013, Ariane Legale



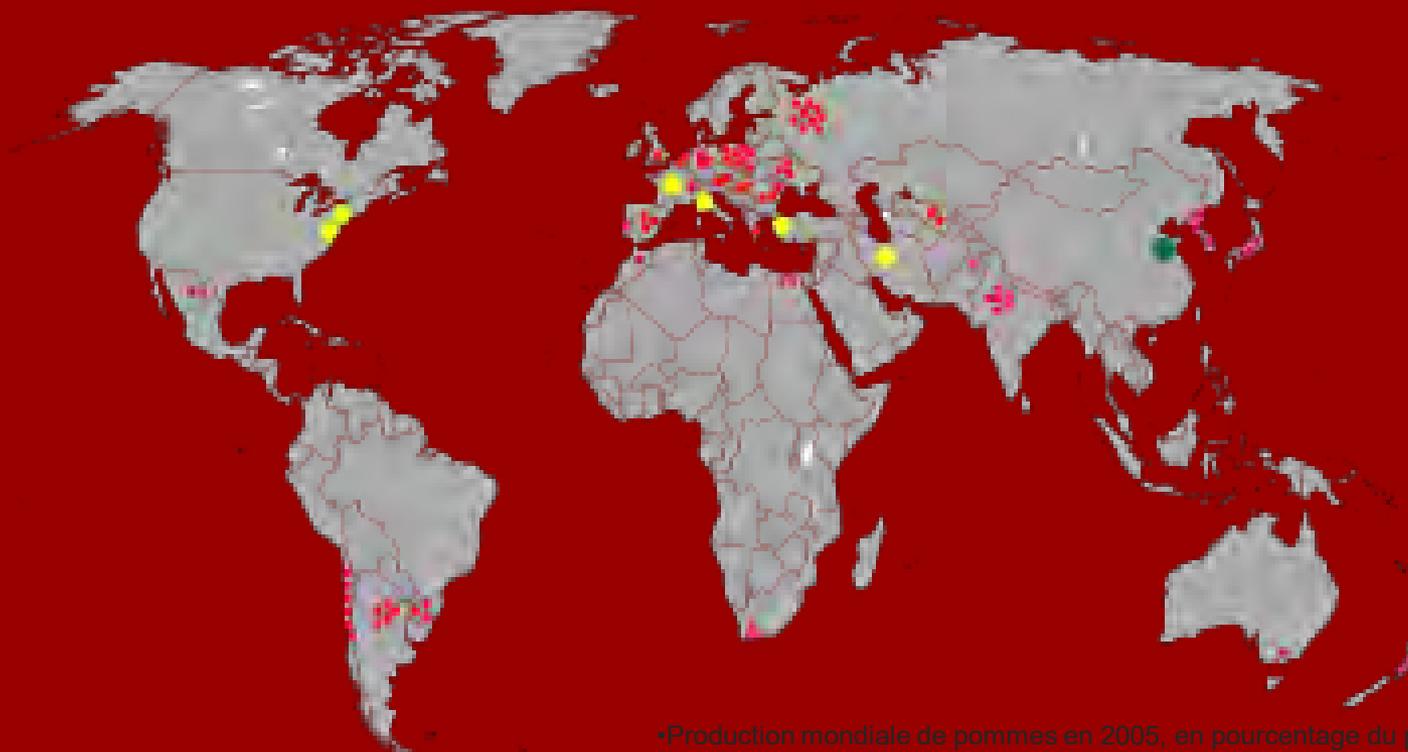
FILMOGRAPHY :

- * *The apple*, 1959, Georges Dunning
- * *The apple*, 1969, Michel Soutter
- * *The apple*, 2013, Ariane Legale



II. POMME (Apple)

Pays producteurs (Producing countries)
[70 millions de tonnes en 2010]



• Production mondiale de pommes en 2005, en pourcentage du plus grand producteur, la Chine, avec 25 millions de tonnes.

- 100 %
- 10 %
- 1 %



II. POMME (Apple)

Valeurs nutritionnelles(Nutritional values)

Valeur pour 100 grammes
Calories 52

Lipides	0,2 g
Acides gras poly-insaturés	0,1 g
Glucides	14 g
Sucres	10 g
Protéines	0,3 g
Sodium	1 mg

Minéraux

Potassium	107 mg
Magnésium	5 mg
Calcium	6 mg

Oligoéléments

Fer	0,1 mg
Fibres alimentaires	2,4 g

Vitamines

Vitamine C	4,6 mg
------------	--------



II. POMME (Apple)

Ingredients :

- * 5 pommes (apples)
- * 6 œufs (eggs)
- * 1 boîte de 1 kg de Lait Concentré Sucré de Nestlé(1 box of 1 kg of Sweet Condensed milk of Nestlé)
- * 1 c. à soupe de farine(flour)
- * 5 c. à soupe de caramel
- * beurre(butter)



FLAN AUX POMMES :

- * Préchauffez le four th.6 (180°C).
- * Épluchez et coupez les pommes en lamelles assez grosses. Mettez-les dans un plat et faites-les cuire 7 min au micro-ondes puis laissez en attente.
- * Mélangez les oeufs et la farine puis ajoutez 650g de Lait Concentré Sucré tiède.
- * Dans un plat en verre légèrement beurré, versez le caramel puis dressez-y les lamelles de pommes comme sur une tarte et versez le mélange oeufs, farine et Lait Concentré Sucré. Enfourez pendant 30 min.
- * Retournez et servez.

APPLES' CUSTARD TART :

- * Preheat the oven (th.6 180°C).
- * Peel and cut apples in rather big small strips. Put them in a dish and cook them 7 min in microwaves then leave in wait.
- * Mix eggs and flour then add 650g of warm Sweet Condensed milk.
- * In a slightly buttered glass dish, pour the caramel then arrange the small strips of apples on a tart and pour the mixture eggs, flour and Sweet Condensed milk. Put in the oven during 30 min.
- * Return and serve.



II. POMME (Apple)

Ingredients :

- * 3 pommes (apples)
- * 150 g de farine (flour)
- * 150 g de sucre (sugar)
- * 150 g de beurre (butter)
- * 1/2 paquet de levure (yeast)
- * 3 œufs (eggs)
- * 1 c. à soupe de rhum



GATEAU MOELLEUX AUX POMMES :

- * Préchauffez le four th.6 (180°C).
- * Mettez le sucre dans un saladier, ajoutez les œufs entiers.
- * Mélangez bien pendant 1 min.
- * Mélangez la farine et la levure et ajoutez-les.
- * Incorporez le beurre mou (surtout pas fondu), ajoutez le rhum et ensuite les dés de pommes.
- * Enfournez pendant 30 min en vérifiant le coeur du gâteau avec un couteau: si celui ci ressort propre le gâteau est cuit.

APPLES' MOIST CAKES :

- * Preheat the oven th.6 (180°C).
- * Put the sugar in a bowl, add whole eggs.
- * Mix during 1 min.
- * Mix the flour and the yeast and add them.
- * Add the soft butter (especially not melted), add the rum and then the dice of apples.
- * Put in the oven during 30 min by verifying the heart of the cake with a knife: if it's dry then it's cooked,



III. PECHE (Peach)



HISTOIRE :

On trouve des traces de sa présence dans la Chine méridionale environ 500 ans av.JC.

Elle devait atteindre d'abord la Perse, puis l'Arabie, la Mésopotamie, et enfin l'Egypte. Elle mit quelques siècles à se faire apprécier chez nous.

Dès le XVème siècle et surtout le XVIème siècle, notre pays devient le centre de sa culture en Europe. A Versailles, le jardin fruitier du Roi Soleil comportait plus de 30 variétés différentes de pêches, dont l'admirable «Téton de Vénus» !

Aujourd'hui, on cultive en France de nombreuses variétés de pêches, qui ont subi avec succès les épreuves de sélection.



HISTORY :

We find tracks of her presence in Southern China approximately 500 years before. JC.

It had to reach at first Persia, then Arabia, Mesopotamia, and finally Egypt. It took few centuries to be appreciated in France. From the XVth century and specially in the XVIth century, our country became the center of its culture in Europe. In Versailles, the orchard of the Sun King contained more than 30 different varieties, such as the admirable " Nipple of Venus "!

Today, we cultivate successfully in France lots of varieties,



III. PECHE (Peach)

Pays producteurs(Producing countries)

PAYS (Countries)	Production (%)	Production (milliers de tonne, Thousand tons)
Chine, China	44 %	7830,00
Italie, italy	10 %	1693,16
Etats-Unis, US	7 %	1266,07
Espagne, Spain	7 %	1198,30
Grece, greece	5 %	864,38
Turquie, Turkey	3 %	510,00
Iran	3 %	456,29
France	2 %	430,62
Egypte, Egypt	2 %	360,00



III. PECHE (Peach)

Valeurs nutritionnelles(Nutritional values)

Calories (kcal pour 100 g)	54,2
Protides (g pour 100 g)	0,7
Glucides (g pour 100 g)	11,3
Lipides (g pour 100 g)	0,25
<u>Vitamines</u>	
Vitamine C (mg pour 100 g)	7
Vitamine E (mg pour 100 g)	0,7
<u>Minéraux</u>	
Potassium (mg pour 100 g)	210
Calcium (mg pour 100 g)	6,1
Magnésium (mg pour 100g)	9,4
<u>Oligoéléments</u>	
Fer (mg pour 100 g)	0,3



III. PECHE (Peach)

INGREDIENTS :

- * 1 kg de pêches
dénoyautées(Pitted peaches)
- * 1 bâton de vanille(Stick of vanilla)
- * 1 kg de sucre(sugar)



CONFITURE PECHE VANILLE :

- * Faites chauffer les morceaux de pêche avec le sucre, 2 noyaux et la gousse fendue, raclée de son "caviar". Il faut ajouter Le "caviar".
- * Laissez cuire 5 min à partir de l'ébullition sans arrêter de tourner.
- * Puis mettez la confiture dans des pots.

JAM PEACH AND VANILLA :

- * Cook the pieces of peach with the sugar, 2 pits(cores) and the vanilla pod splited,extract its "caviar". It is necessary to added the "caviar".
- * Cook 5 min from the boiling without stopping mixing
- * Then put the jam in jars.



III. PECHE (Peach)



INGREDIENTS :

- * 1 pâte à pizza(pizza dough)
- * 3 pêches(peaches)
- * 100 g de blanc de dinde(turkey blast)
- * 10 cl de crème fraîche
- * concentré de tomate(tomato paste)
- * 100 g de gruyère râpé(grated Gruyère cheese)
- * persil frais(parsley)
- * sel (salt), poivre (pepper)

PIZZA DINDE ET PÊCHES :

- * Préchauffez le four à 200°C.
- * Etalez la pâte à pizza sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- * Etalez le concentré de tomate sur la pâte.
- * Nettoyez, dénoyautez et coupez les pêches en fines tranches.
- * Taillez le blanc de dinde en petits morceaux.
- * Répartissez la dinde et le gruyère sur le concentré de tomates.
- * Ajoutez les tranches de pêche.
- * Recouvrez de crème.
- * Salez et poivrez.
- * Enfournez pendant 20 à 30 minutes.
- * Servez bien chaud parsemé de persil ciselé.

PIZZA TURKEY AND PEACHES :

- * Preheat the oven in 200°C.
- * Spread the pizza dough over a baking tray covered with parchment paper.
- * Spread the concentrated tomato puree over the dough.
- * Clean, pit and slice thinly peaches.
- * Cut the turkey breast in small pieces.
- * Distribute the turkey and the Swiss cheese on the tomato puree.
- * Add the slices of peach.
- * Recover with cream.
- * Salt and pepper.
- * Put in the oven during 20 in 30 minutes.
- * Serve very warmly strewed with chiselled parsley.

Partie 2 :

Les plantes legumineuses
(The leguminous plants)



I. LENTILLES (Lenses)



HISTOIRE :

- * Originaire d'Asie centrale, elle est cultivée depuis toujours.
- * Elle s'est vite répandue aux quatre coins de l'Europe sous l'Empire romain.
- * À son arrivée en Europe, elle est encore blonde, il lui a fallu deux siècles pour se teinter en vert.
- * Cultivée partout dans le monde au XXI^e siècle, on ne la trouve plus à l'état sauvage.



HISTORY:

- * Native of Central Asia, it has been cultivated for a long time.
- * it came fast in every corner of Europe under Roman Empire.
- * Upon her arrival in Europe, the lenses were blond and after two centuries we find green lenses.
- * Cultivated all around the world in the XXIth century, we do not find it any more to the wild state.



I. LENTILLES (Lenses)



CITATION LITTERAIRE :

Esaü vendit son droit d'aînesse. Et ainsi ayant pris du pain et ce plat de lentilles, il mangea et but, et s'en alla, se mettant peu en peine de ce qu'il avait vendu son droit d'aînesse.

Genèse, XXV, 33-34, Bible



LITERARY QUOTATION:

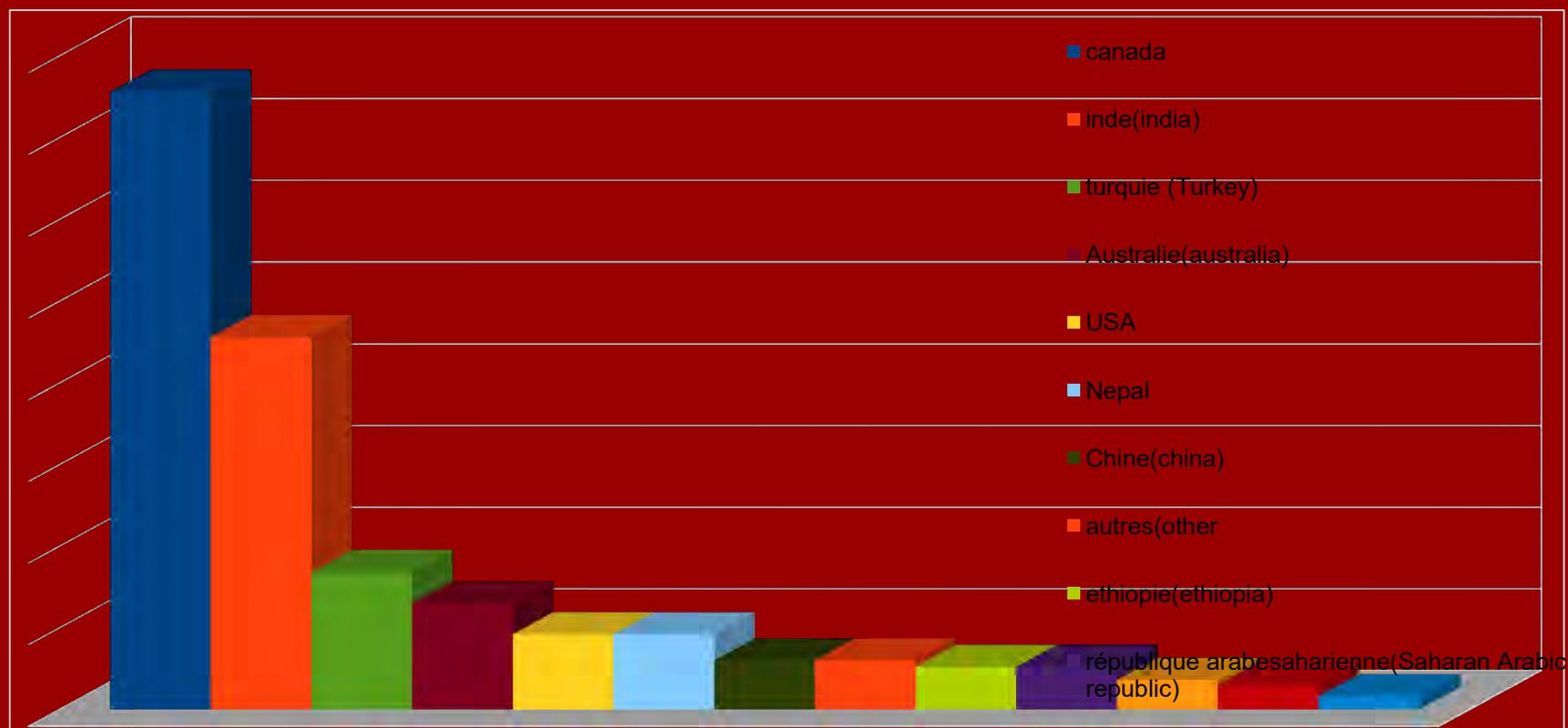
Esaü sold his birthright. And so having taken some bread and this dish of lenses, he ate and drank, and went away,.....

Genesis, XXV, 33-34, Bible



I. LENTILLES (Lenses)

Pays producteurs(Producing countries)
[4975621 tonnes/an (tons/year)]





I. LENTILLES (Lenses)



INGREDIENTS :

250 g de lentilles(lenses)
40 g de farine (flour)
40 g de mélange de flocons et
graines (Mixture of flakes and seeds)
1/2 boîte de polpa à l'ail Mutti(Box of
polpa in the garlic Mutti)
1 càs d'huile d'olive(olive oil)
15 g de beurre(butter)
4 gousses d'ail(garlic)
sel, poivre(salt,pepper)

STEAK VEGETARIEN :

* Versez les lentilles rincées dans une casserole, couvrez d'eau froide.

* Ajoutez un cube de bouillon de légumes, couvrez et faites cuire à feu doux pendant 20 min environ (les lentilles doivent être fondantes).

* Égouttez les lentilles et mixez avec la farine, la polpa, du sel et du poivre jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et assez compacte.

Réservez au frais pendant 1 heure.

* Séparez la pâte en 4 parts égales et former des steaks.

* Coupez l'ail en lamelles. Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'olive et saisissez-y les steaks quelques minutes de chaque côté. En milieu de cuisson, ajoutez le beurre et les lamelles d'ail. Salez, poivrez.

VEGETARIAN STEAK:

* Put rinsed lenses in a pan, cover with cold water.

* Add a concentrate cube of vegetables, cover and cook over a low heat during 20 min approximately (lenses must be tender).

* Dry the lenses and mix them with the flour, the polpa, the salt and the pepper until the obtaining of a homogeneous and rather compact dough.

Reserve in the fridge during the 1 hour.

* Separate the dough in 4 equal shares and form steaks.

* Cut the garlic in small strips. In a frying pan, cook the olive oil and the steaks a few minutes on each side. During the cooking, add the butter and the small strips of garlic. Salt, pepper.



I. LENTILLES (Lenses)

INGREDIENTS :

2 tasses de lentilles (cup of lenses)
250 g d'oignons (onions)
2 l d'eau (water)
4 c. de sauce soja (soy sauce)
Persil(parsley)
Croûtons
Sel (salt)



SOUPE AUX LENTILLES :

* Pelez les oignons et émincez-les, rincez les lentilles. Faites-les cuire ensemble pendant 45 minutes environ.

* Passez au mixer ou au presse-légumes avec un grille fine. Ajoutez la sauce soja et salez à votre goût.

* Servez avec quelques croûtons et parsemez de persil.



LENSES SOUP :

* Peel onions and slice thinly them, rinse lenses. Cook them together during approximately 45 minutes.

* In a blender, mix the whole. Add the sauce soya and salt to your taste.

* Serve with some croutons and strew with parsley.



II. HARICOTS SECS (Dry beans)



HISTOIRE :

* Le haricot est apparue en Amérique centrale et en Amérique du Sud. Sa première apparition dans des sites archéologiques est datée de 7 000 ans av. J.-C. au Pérou.

* La première introduction du haricot en Europe est due à Christophe Colomb lors de son premier voyage en octobre 1492.

* La diffusion de la plante en Europe se fait par le Vatican.

C'est Catherine de Médicis qui l'introduit en France à l'occasion de son mariage avec le roi Henri II en 1533.



HISTORY:

* The bean appeared in Central America and in South America. It first appears in archeological sites 7 000 years BC in Peru.

* The first introduction of the bean in Europe is due to Christopher Columbus during its first journey in October, 1492.

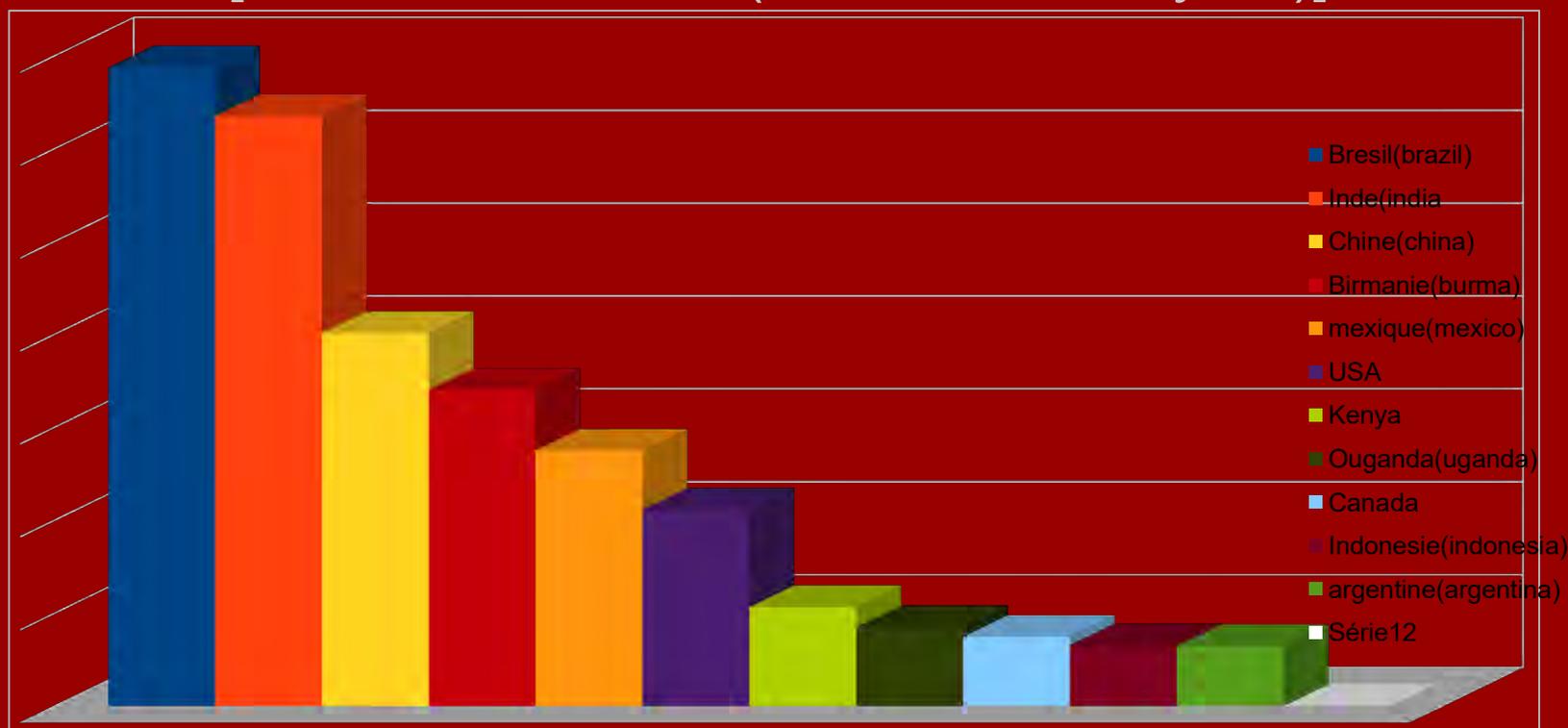
* The distribution of the plant in Europe is made by Vatican.

It is Catherine de Medici who bring it in France at the occasion of her wedding with king Henri II in 1533.



II. HARICOTS SECS (Dry beans)

Pays producteurs(Producing countries)
[milliers tonnes/an (thousand tons/year)]





II. HARICOTS SECS (Dry beans)



INGREDIENTS :

400 g de oignons(onion)
2 gousses de ail(garlic)
75,3 cl de huile d'olive(olive oil)
10 g de romarin(rosemary)
550 g de haricots blancs
rognon(white kidney beans)

SOUPE AUX HARICOTS :

- * Préparer l'oignon et l'ail. Hacher l'oignon grossièrement et émincer l'ail.
- * Chauffer l'huile d'olive dans une marmite à feu doux. Y faire suer l'oignon 2-3 min, puis ajouter le romarin en entier et cuire le tout 10-15 min, en brassant de temps à autre. Égoutter les haricots et les ajouter au reste, suivis de l'ail et du bouillon. Porter à ébullition, puis baisser le feu, couvrir et cuire 1 ½ h ou plus, jusqu'à ce que les haricots soient tendres. En alternative, on peut utiliser un autocuiseur et réduire le temps de cuisson de 1 ½ h à une trentaine de minutes environ.
- * Éliminer le romarin et passer le tout dans un moulin à légumes (la texture est alors plus lisse que si l'on emploie un mélangeur). Remettre la soupe dans la marmite, réchauffer, saler et poivrer au goût.

BEANS SOUP:

- * Prepare the onion and the garlic. Chop the onion boorishly and slice thinly the garlic.
- * Warm the olive oil in a pot over a low heat. Annoy the onion 2-3 min there, then add the whole rosemary and cook the whole 10-15 min, by brewing from time to time. Drain beans and add them in the pot with the garlic and the broth. Let boil, cover and cook 1 ½ a hour or more, until beans are soft. In alternative, we can use a pressure cooker and reduce the cooking time of 1 ½ a hour to around thirty minutes approximately.
- * Eliminate the rosemary and cross the whole in a vegetable mill (the texture is then smoother than if we use a blender). Put back the soup in the pot, warm, salt and pepper to the taste.



II. HARICOTS SECS (Dry beans)



Pomme et haricots rouges en salade :

La sauce :

* Préparez une sauce en passant ensemble au robot le yaourt, la mayonnaise, le paprika, quelques gouttes de vinaigre de cidre, la ciboulette et l'aneth.

la salade :

* Dans un saladier, mélangez avec la sauce la salade romaine, les pommes, les haricots rouges, l'ananas, les raisins et le céleri. Dispersez les cacahuètes. Posez le poulet, dispersez l'Alfafa dessus et décorez d'une moitié du cornichon.



BEANS SOUP:

The sauce:

* Prepare a sauce in mixing together in the blender the yoghurt, the mayonnaise, the paprika, some drops of cider vinegar, the chive and the dill.

The salad:

* In a salad bowl, mix with the sauce the Roman salad, the apples, the kidney beans, the pineapple, the grapes and the celery. Scatter peanuts. Put the chicken, scatter Alfafa above and decorate with half of the gherkin.



III. SOJA (Soya)



HISTOIRE :

Le soja ou «haricot oléagineux» est une espèce de plante qui vient d'Asie de l'Est. Il en existe plusieurs variétés qui se différencient selon le mode de propagation de la plante (rampante, grimpante), la couleur des graines, la période de la floraison..

Les tiges peuvent avoir une longueur de 30 à 130 cm. Les fruits sont des gousses velues de 3 à 8 cm de longueur qui contiennent généralement 3 à 4 graines. Cette plante est originaire des régions chaudes du Sud de l'Asie.



HISTORY:

The soya or "the bean oleaginous plant" is a species of plant which comes from east Asia.

There are several varieties there which differ according to the mode of distribution of the plant (crawling, climbing), the color of seeds, period of the blooming ..

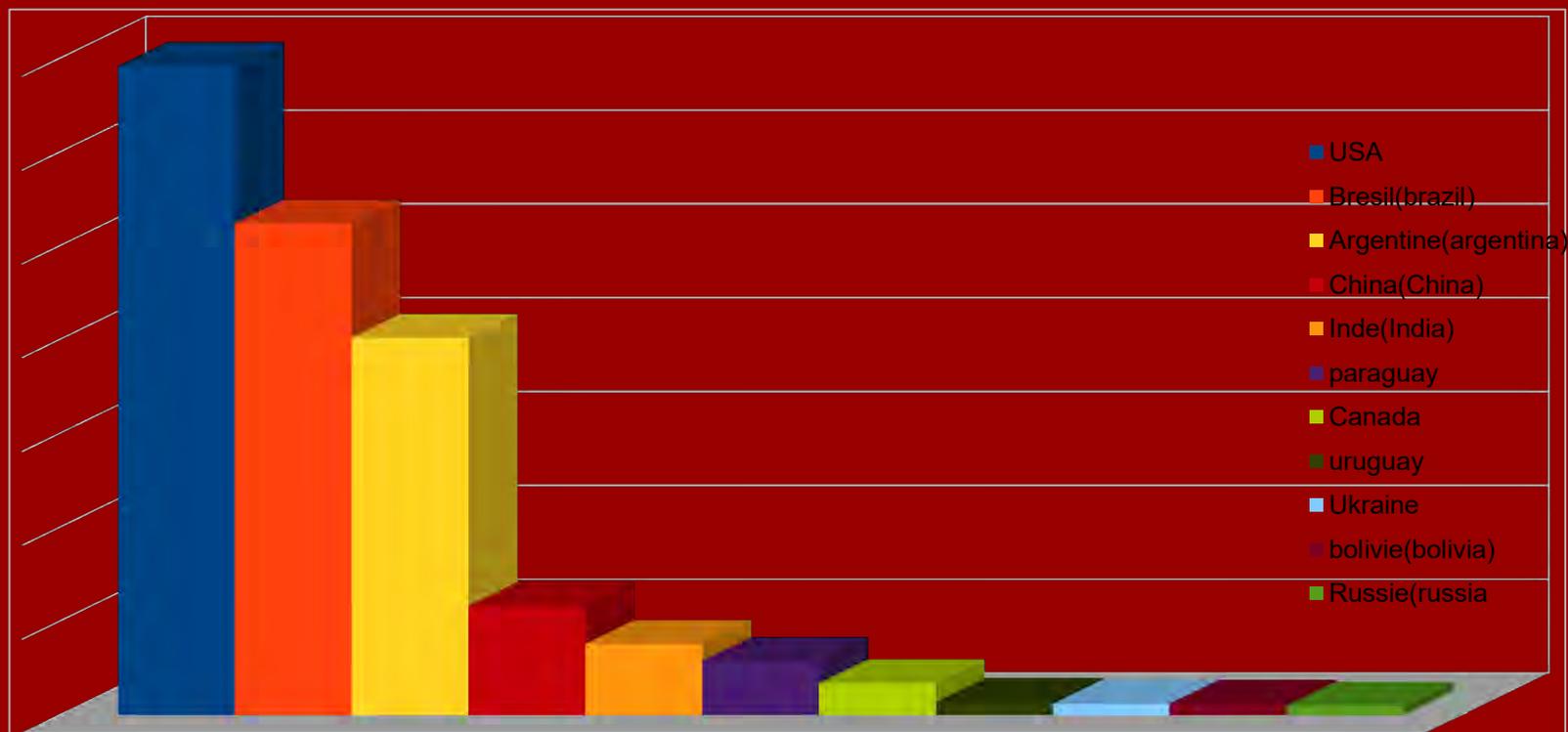
Stalks can have a length from 30 to 130 cms. Fruits are hairy pods from 3 to 8 cms length which contain generally 3 in 4 seeds.

This plant is native from hot countries of the South of Asia.



III. SOJA (Soya)

Pays producteurs(Producing countries)
[261 578 498 tonnes/an (tons/year)]





III. SOJA (Soya)



HISTOIRE :

* Le haricot est apparu en Amérique centrale et en Amérique du Sud. Sa première apparition dans des sites archéologiques est datée de 7 000 ans av. J.-C. au Pérou.

* La première introduction du haricot en Europe est due à Christophe Colomb lors de son premier voyage en octobre 1492.

* La diffusion de la plante en Europe se fait par le Vatican.

C'est Catherine de Médicis qui l'introduit en France à l'occasion de son mariage avec le roi Henri II en 1533.



HISTORY:

* The bean appeared in Central America and in South America. It first appears in archeological sites 7 000 years BC in Peru.

* The first introduction of the bean in Europe is due to Christopher Columbus during its first journey in October, 1492.

* The distribution of the plant in Europe is made by Vatican.

Catherine de Medicis brought it into France at the occasion of her wedding with king Henri II in 1533.

Partie 3 : En général...



HISTOIRE CULTURELLE DES PLANTES FRUITS ET LEGUMINEUSES

L'homme mange des fruits et des légumineuses depuis l'antiquité. La culture des arbres fruitiers est née sur le pourtour méditerranéen qui jouissait d'un climat favorable : les Égyptiens, les Grecs et les Romains connaissaient déjà dans l'antiquité de nombreuses variétés, et les connaissances et les techniques de culture des fruits et légumineuses ont été perfectionnées pendant le Moyen-âge. Les premiers colons apportèrent en Amérique des plantes et des graines qui se sont diffusées sur tout le continent et ont favorisé le commerce.





CULTURAL HISTORY OF FRUITS AND LEGUMINOUS PLANTS

The humans have been eating fruits and vegetable since Antiquity. The culture of fruit trees appeared around Mediterranean sea which has a favorable climate: Egyptians, Greeks and Romain knew already in Antiquity. several varieties, and the knowledge of fruits and vegetable culture technics were perfected during the Middle Ages. The first colonists brought in America plants and seeds which are diffused on all the continent and favored the business.

