

Air de familles



Belgaimage

Futurs écocitoyens

Changements climatiques, pollution, catastrophes naturelles, espèces en voie de disparition... Les nouvelles qui concernent l'environnement sont rarement bonnes. Le défi est donc d'en parler aux enfants – surtout les plus jeunes – pour les informer et les sensibiliser sans pour autant les effrayer ni provoquer de l'anxiété qui pourrait mener à de l'écophobie. Première chose à faire: utiliser un langage qui soit à la fois positif et accessible pour eux. Par exemple, leur parler de ce qui est «bon pour la nature» plutôt que tenir un discours catastrophiste qu'ils ne comprendront pas forcément et qui sera susceptible de les angoisser.

Les enfants sont naturellement attirés par la nature. Privilégier avec eux les activités qui favorisent son contact est donc très facile et permet de les relier directement à elle: jardiner, faire des balades à pied ou à vélo, camper... Les parents peuvent aussi se rendre au marché avec leurs enfants ou à la ferme afin de leur montrer d'où vient ce que l'on mange. Au magasin, on peut leur expliquer que l'on choisit tel produit parce qu'il a moins d'emballage plastique ou parce qu'il est produit localement.

Difficile d'inciter ses enfants à adopter des gestes qui préservent l'environnement si on ne le fait pas soi-même. Bonne nouvelle, chaque petit geste écocitoyen que l'on fait peut être expliqué aux plus jeunes: trier les déchets, faire un compost, moins prendre la voiture, ne pas utiliser de sacs en plastique, acheter des produits en vrac, éteindre la lumière dans les pièces que l'on quitte, ne pas laisser couler l'eau du robinet... Bref, un tas de bons exemples à suivre.

Julie Rouffiange



Anne Pochet.

À la télé, tous les jours sur La Une et sur BX1

rtbf

bx1
MÉDIAS DE BRUXELLES

Sur internet (www.airdefamilles.be ; www.one.be): toutes les émissions, les spécialistes et les infos pratiques.

À raconter aux enfants

Un chocolat belge venu... d'Amérique

Les Belges adorent le chocolat. Mais comment a-t-on commencé à en manger ?

L'histoire débute en Amérique où les fèves de cacao poussent naturellement depuis des milliers d'années. On suppose que les premiers à avoir mangé du chocolat furent les Olmèques, un peuple qui vivait il y a 3.000 ans du côté du Mexique et du Costa Rica. Mais ils ne prenaient pas le chocolat comme nous ! On pense qu'ils le buvaient à l'occasion de rituels sacrés, sous forme de boisson épicée et alcoolisée.

D'autres peuples de la région, comme les Mayas, qui appelaient le chocolat le «kakaw», et, plus tard, les Aztèques se sont, eux aussi, mis au chocolat, sous la forme d'un breuvage qui donnait de la force et de la puissance à celui qui en consommait. Il était alors réservé aux nobles et aux guerriers. Le chocolat était si apprécié que les fèves devinrent une monnaie d'échange là-bas.

La fabrication de leur chocolat était au point: les fèves du cacaoyer étaient séchées au soleil, grillées, puis leur coque était retirée. Enfin, elles étaient broyées dans un récipient jusqu'à obtenir une pâte, qui était ensuite mélangée à des épices ou à une bouillie de maïs et servie chaude ou froide.

Elle portait le nom de «xocoatl», que les Conquistadors espagnols transformèrent ensuite en un «xocolata». En français, lorsque nous l'avons découvert, cela devint «chocolat». En Europe, le premier chocolat a dû être découvert par les Espagnols, arrivés sur le territoire d'Amérique à la suite de Christophe Colomb. Les Amérindiens crurent au départ que ces visiteurs étaient des dieux et leur offrirent cette boisson noble très amère. Elle ne plaisait pas du tout aux Espagnols. Pourtant, le cacao était très intéressant car il donnait de la force et protégeait contre la fatigue. Il fallut donc apporter quelques améliorations pour



Belgaimage

inventer le chocolat tel qu'on le connaît actuellement !

En ajoutant du sucre de canne, du lait et de la vanille, les Européens constatèrent que le breuvage devenait très agréable. L'Espagne, la grande puissance de l'époque, devint ainsi le premier pays européen à se passionner pour le chocolat, avant que celui-ci se répande en Europe grâce aux relations entre nobles.

Le chocolat belge

Lorsque nous formions avec l'Espagne un seul État créé par Charles Quint, le port d'Anvers, l'un des plus importants du monde, était approvisionné en cacao en provenance d'Amérique. Nous avons donc été parmi les premiers à recevoir du chocolat en grande quantité. Il restait à nos artisans à en faire le meilleur du monde, ce qu'ils ont fait...

Les premières traces de cacao chez nous ont été retrouvées à Gand, en 1635, dans une abbaye où il était offert par les moines à leurs invités. À l'époque, le cacao était consommé chaud et réservé à la famille royale et aux aristocrates.

Aujourd'hui, le chocolat est une spécialité gastronomique de la Belgique. On est presque les plus gros mangeurs de chocolat du monde ! Pas étonnant quand on sait que la Belgique produit 650.000 tonnes de chocolat par an...

Aurielle Marlier et
Alain Jourdan le Clercq

