

**Univerzita Palackého v Olomouci**  
**Filozofická fakulta**

**La comparaison de la gastronomie en République**  
**Tchèque et en France**

Magisterská diplomová práce

**Studijní program:** Odborná francouzština pro hospodářskou praxi

**Vedoucí práce:** Doc. Mgr. Kadlec Jaromír, Dr.

**Autor:** Bc. Lenka Říhová

**Olomouc 2010**

# **Univerzita Palackého v Olomouci**

## **Filozofická fakulta**

### **Prohlášení**

Místopřísežně prohlašuji, že jsem diplomovou práci na téma:  
« La comparaison de la gastronomie en République Tchèque et en France »  
vypracovala samostatně pod odborným dohledem vedoucího diplomové práce  
a uvedla jsem všechny použité podklady a literaturu.

V Olomouci dne. ....

Podpis .....

## **Poděkování**

Velmi ráda bych poděkovala všem, kteří mi pomáhali při vzniku této diplomové práce.

Především vedoucímu mé práce Doc. Mgr. Jaromíru Kadlecovi, Dr. za jeho praktické rady a připomínky. Také za jeho ochotu jednat se mnou především prostřednictvím elektronické pošty.

# TABLE DE MATIÈRES

<b>1 INTRODUCTION</b> .....	<b>9</b>
<b>2 POINT DE DÉPART</b> .....	<b>11</b>
<b>3 LA GASTRONOMIE TCHÈQUE</b> .....	<b>12</b>
3.1 L'HISTOIRE DE LA GASTRONOMIE TCHÈQUE EN RACCOURCI.....	13
3.1.1 <i>Le Moyen Âge</i> .....	13
3.1.2 <i>18<sup>ème</sup> et 19<sup>ème</sup> siècle</i> .....	14
3.2 LES DEUX RÉGIONS EN RÉPUBLIQUE TCHÈQUE.....	14
3.3 L'ÉCONOMIE ET L'AGRICULTURE EN RÉPUBLIQUE TCHÈQUE .....	16
3.3.1 <i>Fruits et légumes</i> .....	17
3.3.2 <i>La viticulture</i> .....	17
3.3.3 <i>L'élevage</i> .....	18
3.4 LES SYMBOLES DE LA CUISINE TCHÈQUE.....	18
3.4.1 <i>La bière</i> .....	18
3.4.1.1 <i>La consommation de la bière, l'exportation</i> .....	19
3.4.2 <i>Becherovka</i> .....	22
3.4.3 <i>Slivovice</i> .....	22
3.4.4 <i>Les soupes</i> .....	22
3.4.5 <i>Knedlíky</i> .....	23
3.4.6 <i>Olomoucké syrečky</i> .....	23
3.5 LE COMPORTEMENT ALIMENTAIRE DES TCHEQUES.....	25
3.5.1 <i>Le petit déjeuner</i> .....	25
3.5.1.1 <i>Les statistiques</i> .....	26
3.5.2 <i>Le casse-croûte</i> .....	27
3.5.3 <i>Déjeuner</i> .....	27
3.5.4 <i>Le goûter</i> .....	28
3.5.5 <i>Le dîner</i> .....	28
3.6 LES PLATS TYPIQUES DE LA REPUBLIQUE TCHEQUE .....	28
3.7 LA GASTRONOMIE TCHEQUE EN FETE .....	32
3.7.1 <i>Pâques</i> .....	32
3.7.2 <i>Noël</i> .....	33

<b>4 LA GASTRONOMIE FRANÇAISE .....</b>	<b>35</b>
4.1 LA DIFFÉRENCE ENTRE LA CUISINE TCHÈQUE ET FRANÇAISE .....	36
4.2 L'HISTOIRE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE EN RACCOURCI.....	37
4.3 LES ÉTOILES DU GUIDE MICHELIN .....	39
4.4 LE DEVELOPPEMENT DE LA GASTRONOMIE .....	39
4.5 L'ÉCONOMIE ET L'AGRICULTURE EN FRANCE .....	40
4.5.1 <i>Le secteur primaire</i> .....	40
4.5.2 <i>Les céréales et les autres cultures</i> .....	40
4.5.3 <i>Fruits et légumes</i> .....	41
4.5.4 <i>La viticulture</i> .....	41
4.5.5 <i>L'élevage</i> .....	42
4.5.6 <i>La production laitière</i> .....	42
4.5.7 <i>La pêche</i> .....	43
4.6 LES RELATIONS COMMERCIALE FRANCO-TCHEQUE.....	43
4.7 LES 5 GRANDES REGIONS ET LEURS ALIMENTS TYPQUES .....	45
4.8 LA GASTRONOMIE DES RÉGIONS .....	45
4.8.1 <i>Bretagne</i> .....	45
4.8.2 <i>Pays de la Loire</i> .....	46
4.8.3 <i>Normandie</i> .....	46
4.8.4 <i>Nord-Pas-de-Calais</i> .....	46
4.8.5 <i>Picardie</i> .....	46
4.8.6 <i>Poitou-Charentes</i> .....	46
4.8.7 <i>Midi-Pyrénées</i> .....	46
4.8.8 <i>Languedoc-Rousillon</i> .....	46
4.8.9 <i>Rhone-Alpes</i> .....	46
4.8.10 <i>Bourgogne</i> .....	47
4.8.11 <i>Alsace</i> .....	47
4.8.12 <i>Lorraine</i> .....	47
4.8.13 <i>Champagne-Ardenne</i> .....	47
4.8.14 <i>Provence-Alpes-Côte d'Azur</i> .....	47
4.9 LA RENOMMEE DE LA CUISINE FRANÇAISE .....	47
4.10 LE COMPORTEMENT ALIMENTAIRE DES FRANÇAIS.....	48
4.10.1 <i>Le petit déjeuner</i> .....	48
4.10.1.1 <i>Les statistiques</i> .....	49
4.10.2 <i>Le déjeuner</i> .....	50

4.10.2.1	<i>Hors-d'oeuvre</i> .....	50
4.10.2.2	<i>Entrée</i> .....	51
4.10.2.3	<i>Plat principal</i> .....	51
4.10.2.4	<i>Dessert</i> .....	51
4.10.3	<i>Le dîner</i> .....	51
4.10.4	<i>Autres parties du dîner et du déjeuner</i> .....	52
4.10.4.1	<i>Soupes</i> .....	52
4.11	LES SYMBOLES FRANÇAIS.....	52
4.11.1	<i>La baguette</i> .....	53
4.11.1.1	<i>L'origine de la baguette</i> .....	53
4.11.1.2	<i>Usage et variantes</i> .....	53
4.11.1.3	<i>La consommation du pain en France</i> .....	53
4.11.1.4	<i>La boulangerie traditionnelle</i> .....	54
4.11.2	<i>Le fromage</i> .....	54
4.11.2.1	<i>Consommation du fromage en France</i> .....	55
4.11.2.2	<i>Répartition de la production de fromage</i> .....	57
4.11.3	<i>Le vin</i> .....	57
4.11.4	<i>Le foie gras</i> .....	58
4.11.5	<i>Les grenouilles</i> .....	58
4.11.6	<i>Les escargots</i> .....	58
4.11.7	<i>Les truffes</i> .....	59
4.11.8	<i>Les boissons</i> .....	59
4.11.9	<i>Spécialités traditionnelles des fêtes</i> .....	59
4.11.9.1	<i>Noël (le 24 décembre)</i> .....	60
4.11.9.2	<i>Épiphanie (le 6 janvier)</i> .....	60
4.11.9.3	<i>Mardi Gras</i> .....	60
4.11.9.4	<i>Pâques</i> .....	60

## **5 LES NOUVEAUX MODES ET HABITUDES D'ALLIMENTATION EN FRANCE ET EN RÉPUBLIQUE TCHÈQUE ..... 61**

5.1	LES HABITUDES DES FRANÇAIS .....	61
5.2	LES HABITUDES DES TCHÈQUES .....	63
5.3	LA NOUVELLE CUISINE .....	64
5.4	LE « FAST-FOOD » .....	65
5.4.1	<i>Le fast-food en France</i> .....	66
5.4.2	<i>Le fast-food en République Tchèque</i> .....	68
5.5	LE « SLOW FOOD » .....	69
5.6	L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE .....	70
5.6.1	<i>Bio en France</i> .....	70

5.6.1.1	<i>Le marché avec les bioproduits.....</i>	72
5.6.1.2	<i>Les marques bio/éco .....</i>	73
5.6.1.3	<i>L'analyse des prix des produits bio .....</i>	73
5.6.2	<b>Bio en République Tchèque.....</b>	<b>73</b>
5.6.2.1	<i>Le marché avec les bioproduits.....</i>	75
5.6.2.2	<i>Les marques bio/éco .....</i>	76
5.6.2.3	<i>Fair Trade.....</i>	77
5.6.2.4	<i>L'analyse des prix des produits bio .....</i>	77
<b>6</b>	<b>LES PROBLÈMES DE L'ALIMENTATION DANS LE MONDE, EN FRANCE ET EN RÉPUBLIQUE TCHÈQUE .....</b>	<b>79</b>
6.1	<b>OBESITÉ.....</b>	<b>79</b>
6.1.1	<i>Le surpoids et l'obésité en chiffres.....</i>	80
6.1.2	<i>Obésité : coûts économiques et disparités .....</i>	82
6.1.3	<i>L'action politique .....</i>	82
6.1.4	<i>L'obésité en France.....</i>	83
6.1.5	<i>Obésité en République Tchèque .....</i>	85
6.1.5.1	<i>Stop Obesity (STOB).....</i>	86
6.1.6	<i>La coopération franco-tchèque .....</i>	86
6.2	<b>ANOREXIE.....</b>	<b>88</b>
6.3	<b>BOULIMIE .....</b>	<b>88</b>
6.3.1	<i>En chiffres .....</i>	88
6.4	<b>ALCOOHOLISME.....</b>	<b>89</b>
6.4.1	<i>Conséquences et le coût social.....</i>	89
6.4.2	<i>Fréquence de consommation de l'alcool en France .....</i>	90
6.4.2.1	<i>En chiffres.....</i>	90
6.4.3	<i>L'alcoolisme en Tchéquie .....</i>	92
6.4.3.1	<i>En chiffres.....</i>	93
<b>7</b>	<b>CONCLUSION .....</b>	<b>94</b>
<b>8</b>	<b>RÉSUMÉ EN FRANÇAIS ET EN TCHÈQUE.....</b>	<b>96</b>
8.1	<b>RESUME EN TCHEQUE .....</b>	<b>96</b>
8.2	<b>RÉSUMÉ EN FRANÇAIS .....</b>	<b>97</b>
<b>9</b>	<b>TABLE DES IMAGES.....</b>	<b>98</b>
<b>10</b>	<b>ANNEXES .....</b>	<b>104</b>

10.1 GLOSSAIRE THÉMATIQUE .....	104
10.2 LES IMAGES .....	106
<b>11 ANNOTATION DU MÉMOIRE .....</b>	<b>109</b>
<b>12 BIBLIOGRAPHIE .....</b>	<b>110</b>
12.1 OUVRAGES CONSULTÉS .....	110
12.2 SITES CONSULTÉS SUR INTERNET .....	111

# 1 INTRODUCTION

La France est connue pour posséder la meilleure gastronomie du monde et des produits délicieux, mais la République Tchèque a aussi ses plats typiques et ses spécialités. J'ai visité plusieurs fois la France et y goûté beaucoup de plats et voilà pourquoi j'ai choisi le thème de « *La comparaison de la gastronomie en République Tchèque et en France* » pour mon mémoire de diplôme. Le but, de ce dernier, est de comparer ces deux cuisines très différentes, en apprendre plus sur leur histoire et les plats typiques qui y sont souvent consommés, découvrir les nouveaux comportements alimentaires et les problèmes liés à la nourriture, pas seulement d'un point de vue général mais également du point de vue économique. J'y ai donc inséré des statistiques, des graphiques et des textes en rapport avec le sujet.

La gastronomie, dans ces deux pays, est un domaine très vaste. Par conséquent, mon mémoire n'est pas aussi détaillé que je l'aurais voulu, mais il aborde les principaux sujets, qui sont aussi les plus intéressants. Le lecteur peut ainsi trouver une réponse à des questions comme :

Quelles sont les habitudes alimentaires des Tchèques et des Français?

Pourquoi la gastronomie française est-elle aussi connue?

Quelles sont les différences entre l'art culinaire français et tchèque ?

La République Tchèque et la France sont-elles ouvertes à de nouvelles habitudes alimentaires?

Quelle est l'histoire de ces deux gastronomies ?

Quels sont les symboles et les plats typiques des gastronomies tchèque et française?

Quels sont les nouveaux modes d'alimentation ?

Quelles sont les maladies liées à l'alimentation ?

Quelles sont les différences de comportement des gens du point de vue économique ?

Le mémoire est divisé en quatre grands chapitres, divisés eux-mêmes en plusieurs sous-chapitres. Le premier chapitre présente l'histoire de la gastronomie tchèque, en se focalisant sur les plats typiques, le comportement alimentaire des Tchèques, les plats consommés pendant les fêtes et bien d'autres choses encore.

Le deuxième chapitre s'intéresse, quant à lui, à la cuisine française. Il aborde quasiment les mêmes sujets que le précédent, le but final étant de comparer ces deux cuisines.

Le troisième chapitre est lui consacré aux nouveaux comportements et habitudes alimentaires dans ces deux pays. On y traite de la restauration rapide, des slow food, des nouveaux genres de cuisines et des produits bio.

Le dernier chapitre expose les problèmes de santé liés à la nourriture, qu'il s'agisse d'obésité, d'alcoolisme, d'anorexie ou de boulimie.

Je tiens à préciser que l'ensemble de mon travail s'appuie sur des données économiques et des recherches effectuées dans chacun de ces deux pays.

J'en recommande la lecture à ceux qui s'intéressent, de près ou de loin, aux cuisines française et tchèque, ou qui veulent simplement en connaître un peu plus sur ces deux magnifiques gastronomies.

## 2 POINT DE DÉPART

Après avoir choisi le sujet du mémoire, j'ai dû faire de nombreuses recherches afin de trouver des livres et documents sur les gastronomies française et tchèque, leur histoire, leurs plats typiques, les ressources décrivant les situations économiques dans ce domaine, ainsi que d'autres informations utiles à mon analyse. Je suis allée dans plusieurs bibliothèques, mais sans grand succès. J'ai tout de même trouvé mon bonheur à Prague, à l'Institut français. Le choix de livres culinaires y est vaste, mais il s'agit plus de livres de recettes que de livres avec des explications et informations historiques. J'y ai tout de même déniché quelques exemplaires vraiment intéressants pour mes recherches.

J'ai également trouvé beaucoup de liens utiles sur Internet, c'était d'ailleurs plus facile pour la gastronomie française que pour celle tchèque. Je voudrais signaler que par moment, j'ai trouvé beaucoup d'informations sur un sujet pour un pays mais presque rien pour l'autre. C'est pour cette raison qu'il y a des différences de longueurs et de contenus dans certains chapitres.

Et, ce n'était pas aussi facile qu'il pourrait y paraître, de trouver des informations économiques dans le domaine gastronomique, mais après moult recherches, j'y suis finalement parvenue.

Au début, j'ai emprunté de nombreux livres et ai commencé à y chercher les informations les plus importantes, mais le choix sur Internet étant plus vaste, mon choix s'est porté principalement sur des ressources de ce dernier.

Pendant la rédaction, j'ai utilisé quelques mots spécialisés, j'ai donc ajouté un petit dictionnaire, à la fin de mon mémoire, afin d'en donner le sens.



[obr.2]

### 3 LA GASTRONOMIE TCHÈQUE

La cuisine tchèque trouve ses racines dans des traditions anciennes du centre de l'Europe. Les ancêtres ont été obligés pendant des siècles à vivre des ressources des cultures et de l'élevage sur les terres où ils vivaient. Le développement de la culture de pommes de terre est devenue, avec le pain de seigle, l'élément principal de l'alimentation, ainsi qu'au développement du commerce dans les villes en éclosion.

La cuisine tchèque a connu le communisme dans la seconde moitié du siècle dernier. Les recettes ont été simplifiées, les règles dans le domaine de la restauration avaient l'influence affreuse sur la composition des menus et sur les habitudes alimentaires.

La cuisine tchèque est issue d'une longue tradition, un peu influencée par la cuisine autrichienne ou allemande. La cuisine tchèque a comme base principale des produits qui ont été cultivés localement. On s'agit des céréales, des pommes de terre et des légumineuses. Pour ce qu'il en est de la viande, c'est surtout du porc, du bœuf et de la volaille, mais également des poissons d'eau douce. De ces produits simples est née une cuisine savoureuse.

De nos jours la République Tchèque fait partie des pays démocratiques européens, l'alimentation s'est grâce à cela diversifiée, les produits d'alimentation disponibles sur le marché sont plus variés et la plupart d'entre les Tchèques essaient de manger plus sainement.

La cuisine tchèque est spécifique. Les Tchèques sont habitués à leur façon de manger et ils n'aiment pas expérimenter ni s'inspirer d'autres cuisines de l'étrangères. Sous l'influence de l'étranger il y a plus de légumes et de poissons dans les plats tchèques et les repas sont plus sains et moins gras. En République Tchèque un cuisinier est celui qui sait faire la cuisine mais pour devenir cuisinier en France il faut être capable de préparer des plats divers et aussi de goûts atypiques. Ce n'est pas un métier ordinaire. Le plat est souvent apprécié principalement pour son goût. C'est pareil en République Tchèque, mais en France ce qui joue également un rôle, c'est l'habillement et la présentation du repas et l'atmosphère du lieu où l'on mange - des salles à manger, des cantines, des restaurants.

Toute la gastronomie tchèque traditionnelle tient en une seule et même trilogie: « *knedlo, vepřo, zelo* ». C'est-à-dire « *rôti de porc, quenelles et choux* ». C'est la grande spécialité tchèque. Vous pouvez la trouver sur la plupart des menus de restaurants tchèques.

La bière tchèque, c'est la bière qui est connue dans le monde entier et c'est aussi l'une des meilleures bières du monde. La bière est la boisson nationale. Le nombre de litres de bière consommé par personne et par habitant est le plus élevé au monde. La Moravie est également connue pour sa production du vin et ses spécialités locales. On produit aussi beaucoup de vins et de boissons connues comme par exemple « *Slivovice* ». [3, 6, 10, 13, 14, 15, 16,79, 85,86,87]

## **3.1 L'histoire de la gastronomie tchèque en raccourci**

### **3.1.1 Le Moyen Âge**

Ce qui était mangé le plus, durant cette période, c'était du pain et du fromage. Les banquets tchèques étaient très solennels mais la mise du couvert très simple. On mangeait dans les assiettes et casseroles ensemble, personne n'avait pas d'assiette ni du couvert. Les assiettes étaient du pain et on pouvait ainsi les manger après le repas.

On buvait du vin parce que la vigne était cultivé en Bohême depuis de 10<sup>ième</sup> siècle. On mangeait beaucoup de viande. Les gens mangeaient des champignons et des fruits des bois. Il n'y avait pas de sucre pendant le Moyen Âge, c'était le miel qui a été utilisé comme sucre, mais on utilisait aussi les fruits ou la marmelade. Les produits les plus consommés étaient le pois, la choucroute, l'oignon, l'ail, les cornichons.

Au début du 11<sup>ième</sup> siècle, on a commencé à manger du jambon et de la viande fumée. Au 15<sup>ème</sup> siècle, c'était la période de la charcuterie. Les épices comme le poivre, le gingembre, le clou de girofle étaient importées, ainsi que les amandes, le raisin sec et les figues. Pour les riches, du riz était importé et en 16<sup>ième</sup> siècle du sucre de canne.

Les moeurs du manger étaient les suivantes : on mangeait deux fois. L'après midi et le soir. Au 16<sup>ième</sup> siècle, on a commencé à manger 3 fois et au 17<sup>ième</sup> siècle plusieurs fois pendant la journée.

Le livre de cuisine tchèque le plus âgé est né en 15<sup>ième</sup> siècle. Le siècle suivant, le premier livre de cuisine tchèque a été imprimé. En 1591, l'alchimiste Bavor Rodovský de Hustiřany a publié le livre de cuisine qui s'appelait « *le livre de cuisine kuchminster* ». Ce livre est devenu le livre de cuisine le plus connu pendant la Renaissance. [1,7]

### 3.1.2 18<sup>ème</sup> et 19<sup>ème</sup> siècle

On a mangé 3 fois par jour. Les déjeuners étaient étoffés mais les plats étaient petits. Ils étaient composés de 6 plats. Les dîners étaient simples et on dînait très tôt, à 5 heures.

Au 19<sup>ème</sup> siècle, les pommes de terre sont apparues. Les riches mais aussi les pauvres les mangeaient. On consommait beaucoup de produits qui étaient d'origine locale. On a commencé à conserver les fruits. On produisait des jus de fruits, des compotes, des marmelades, du sucre y était ajouté. C'est pendant le 19<sup>ème</sup> siècle quand on a commencé à préparer des plats sucrés. Le chocolat a été utilisé comme une gourmandise mais aussi comme un condiment pour quelques plats.

Les nouvelles manières de préparer des plats se sont relevées. On a découvert la cuisinière, le four, on a utilisé les haches viandes. On a commencé à préparer les plats avec du roux.

A la fin du 19<sup>ème</sup> siècle, la manière de manger s'est changé. Le déjeuner s'est composé de 3 plats. Les plats étaient plus simples qu'au 18<sup>ème</sup> siècle. La cuisine citadine s'est adaptée à la cuisine paysanne. On a commencé à manger du chou-fleur, des carottes, des brocolis, des épinards, des artichauts, des tomates.

Pendant cette période, les plats tchèques typiques comme « *knedlo-vepřo-zelo* » sont apparus. Mais c'étaient plutôt les hommes qui les mangeaient.

Les plats des riches étaient différents des plats des pauvres. Les riches mangeaient plus de viande, des boulettes de pâtes, des andouilles. Les pauvres plutôt du pain, du lait, des pommes de terre.

## 3.2 Les deux régions en République Tchèque

Il y a deux régions qui ont leurs plats et produits typiques. On s'agit de la région qui s'appelle la Bohême et l'autre qui s'appelle la Moravie.

En Bohême, on mange beaucoup de boules de farine, on boit de la bière. Le pain d'épice « *pardubický perník* » de la ville Pardubice est connu par les enfants du pays mais ce sont aussi les adultes qui l'aiment. Prague a aussi son produit typique qui s'appelle « *le jambon de Prague* ». Les « *Cornets de Hořice* » sont des canules aux chocolat produits à la ville Hořice. La boisson produite à Karlovy Vary qui est préféré par les Tchèques porte le nom « *eau minérale naturelle Matonni* ». A Mariánské Lázně on y mange des gaufrettes



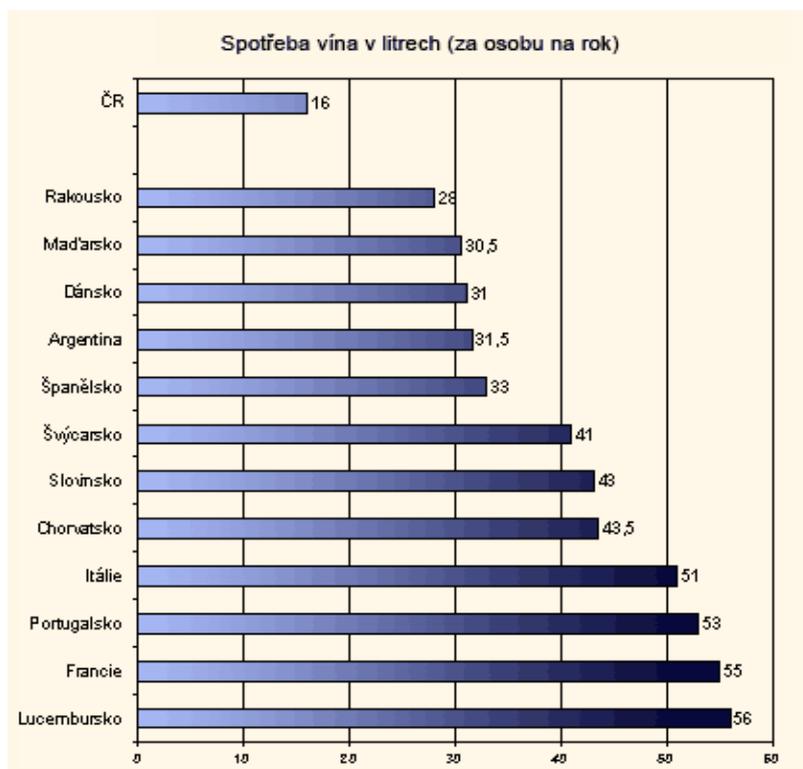
[obr. 3]

rondes fournées « *Kolonáda* ». Dans le Sud de la Bohême, c'est du fromage « *Niva premium* » qui a son goût typique et on y trouve aussi la fameuse « *carpe de Třeboň* ». La Bohême, c'est la partie qui représente la cuisine tchèque.

La Moravie est une région différente. Il y a des plats comme « *halušky* », « *šťrapačky se zelím* » qui représentent cette partie de la République Tchèque. On y mange le fromage mur « *olomoucké tvarůžky* » ou « *Frgále* », ce qui est un grand gâteau rond, coupé en plusieurs morceaux, farci de fromage blanc et de la marmelade. A Znojmo, ce sont les « *cornichons de Znojmo* » qui sont aimés. On boit du « *slivovice* », ce qui est un boisson alcoolisé fort produit des fruits. C'est une région où il fait chaud et c'est pourquoi il y a beaucoup de vignobles. On boit beaucoup de vin dans cette partie de la République Tchèque. Les vins les plus connus sont « *Sauvignon* », « *Ryzling Rýnský* », « *Veltínské zelené* ».

[15, 85,86,87]

### La consommation de vin en litres (par personne / année)



[obr.4]

### 3.3 L'économie et l'agriculture en République Tchèque

La République Tchèque offre l'économie la plus industrialisée et la plus développée en comparaison avec les pays de l'Europe centrale. C'est l'un des pays les plus stables et prospères parmi les ex-pays communistes. Le secteur agricole est passé par une crise dans les années 1990 et aujourd'hui, il est toujours subventionné. Il génère approximativement 3% du PNB (Produit National Brut) du pays et emploie près de 4% de la population active. L'agriculture fait partie intégrante de l'économie. Son rôle est la production d'aliments et d'autres produits agricoles. En République tchèque, toutes les cultures typiques pour la position géographique et climatique du pays sont cultivées. Il s'agit de céréales (le froment, l'orge, le seigle, l'avoine et le maïs), la betterave pour la production du sucre, les pommes de terre, les plantes oléagineuses (le colza), le lin, le houblon, les fruits, les légumes et la vigne.

L'Union européenne est le principal partenaire commercial de la République tchèque. Les principaux produits importés sont les fruits (tropicaux) et les aliments pour animaux qui représentent plus de 20 % des importations, alors que les principaux produits

exportés sont les produits laitiers, les boissons et les graines oléagineuses, qui représentent de 30 à 40 % de la valeur des exportations. [90, 91]

### **3.3.1 Fruits et légumes**

En République Tchèque il y a beaucoup de grandes cultures de types céréales, betteraves, oléagineux et pommes de terre. Mais il y a très peu de production de fruits et de cultures maraîchères. La République Tchèque est un petit producteur et elle a une balance commerciale négative en ce qui concerne les fruits et légumes frais et transformés. C'est la raison pourquoi ces productions se placent en sixième position en terme de valeur en République Tchèque, représentant moins de 5% du chiffre d'affaire agricole du pays. [92]

« Après l'entrée dans l'UE les surfaces en République tchèque ont baissé, le niveau des vergers intensifs est resté par contre stable. La récolte des fruits a augmenté de 41% en 2006 à 432 400 tonnes. La production dans les vergers intensifs a augmenté de 16% à 191 000 tonnes surtout dans le secteur des pommes, des griottes, des cerises et des prunes. Pour légumes, les surfaces ont augmenté de 29% contre l'année précédente. Les conditions climatiques en 2005 et 2006 ont négativement influencé la production de légumes frais et leur transformation. La consommation de fruits est 77,8kg/hab/an et de légumes 80,5 kg/hab/an ce qui reste encore faible par rapport le moyen de l'UE. » [93]

En ce qui concerne l'importation des fruits, en 2008 il y avait par exemple vers 9 500 tonnes du vin uvals importé de l'Italie en République Tchèque, 8 300 tonnes de bananes de Kostarika, 4 200 tonnes de pommes de Pologne et 3 300 tonnes de prunes aussi de Pologne. [99]

### **3.3.2 La viticulture**

La République Tchèque possède deux régions viticoles : la Moravie au sud-est du pays et la Bohême à l'ouest. Ces deux régions produisent la moitié des vins consommés dans le pays.

La République Tchèque a produit 43,4 millions de litres de vin en 2007. La production de vin tchèque, qui avait peu évolué entre les années 2000 et 2005, a beaucoup baissé depuis. Elle n'est pas suffisante pour couvrir la demande nationale. Les producteurs locaux couvrent la moitié de la demande nationale.

La majorité de la production concerne des vins blancs, qui représentent 70% de la production globale. Entre 20 et 50% de la production globale sont des vins de table, mais la

République Tchèque produit de plus en plus de vins de qualité. Le reste de la production est réservé aux AOC ( appellation d'origine contrôlée ).

La République Tchèque exporte principalement vers l'Europe orientale. La Slovaquie est le principal client de la République Tchèque. [94]

### 3.3.3 L'élevage

La République Tchèque est un petit producteur laitier. Elle se classe à la 11ième place au niveau européen. On élève surtout le bétail, les cochons, le volaille. Les rendements en production sont passés d'environ 4000 kg par an par vache à environ 6000 kg entre 1989 et 2004. En 2006, 15% de la production nationale a été exportée vers l'Allemagne qui offre des prix plus intéressants.

En République tchèque existe un vaste réseau de viviers où on élève la carpe, qui est servi comme le plat traditionnel du Noël tchèque. [95]

## 3.4 Les symboles de la cuisine tchèque

### 3.4.1 La bière

La boisson typique en République Tchèque est la bière. Elle est considérée comme la boisson nationale. Les Tchèques disent que c'est la meilleure bière dans le monde entier et ils sont très fiers de cette boisson. Il est habituel pour les Tchèques d'accompagner chaque repas d'une pinte de bière (appelée du « *pain liquide* »).

La tradition de la production de la bière remonte aux temps les plus reculés, quand l'Europe centrale était habitée par les Celtes. La production de la bière a connu un essor important à l'époque de la fondation des villes royales. La base de la bière tchèque traditionnelle produite à partir du malt d'orge et du houblon est posée au Moyen Age.



[obr.5]

La bière tchèque a acquis son renom dans le monde entier grâce à la production de la bière légèrement amère de Pilsen. Plusieurs sortes de bières de caractère semblable à

celui de la Pilsner Urquell originale portent leurs noms en pils ou en pilsner dérivés du nom de cette ville. [12]

En République Tchèque se trouve une des brasseries les plus vieilles qui s'appelle la brasserie « *Regent* » (1379). Il y a plus de 60 brasseries en République Tchèque. Les bières les plus connues sont la « *Pilsner Urquell* » de Plzeň, la « *Staropramen* », la « *Gambrinus* » de Prague, la « *Budweiser* » de České Budějovice. Les brasseries tchèques fournissent sur le marché plus de 470 sortes de bières. La bière tchèque est la moins chère. Le prix pour un demi litre est entre 17 et 30 CZK (0,70 – 1,05 euro). Ce qui est typique pour les Tchèques, c'est qu'ils ne boivent souvent qu'une seule marque de bière. C'est pourquoi les bières étrangères se vendent mal en République Tchèque. [ 17,85,86,87]

### **3.4.1.1 La consommation de la bière, l'exportation**

La production totale de bière en République Tchèque est de presque 20 millions d'hectolitres par an et la consommation moyenne de bière par personne et par an est de plus de 150 litres. Par ces chiffres, les Tchèques se situent au niveau international parmi les producteurs et les consommateurs les plus importants de bière. En 2008, 3 705 953 hl de la bière était exporté.

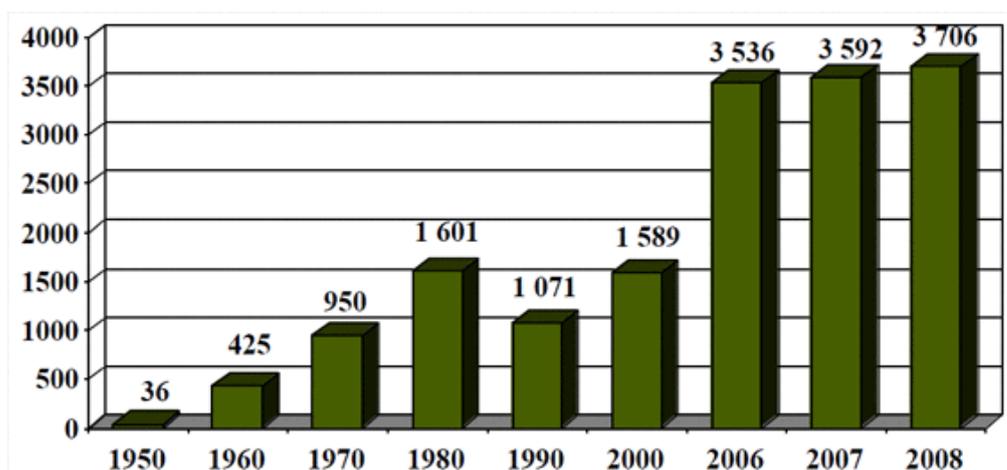
Les problèmes économiques de l'économie mondiale et nationale n'ont pas influencé la production totale des brasseries en République Tchèque. Le déclin de la consommation nationale de la bière est remplacé par le croissance de l'exportation. En principe toutes les brasseries exportent. En 2001 l'exportation moyenne était de 10,4% de la production, en 2007, c'était plus que 18,7%.

On export surtout en Allemagne et en Slovaquie. La bière tchèque est consommée aux plus que 60 pays dans le monde. Ce qui pourrait être le problème, c'est l'implantation de l'impôt de consommation plus haute aux bières. Ça signifierait le croissance du prix de la bière et aussi la banqueroute des petites brasseries. Mais finalement cet impôt reste le même pour cette année 2010.

On enregistre un grand croissance en ce qui concerne les bières non alcoolisées. La consommation de cette bière s'est élevée de 16% entre les années 2007 et 2008. Il y a plus que 23 sortes de cette bière dans 21 brasseries. [17,75,88]

L'exportation de la bière entre les années 1950 – 2008 ( en milles de hectolitres )

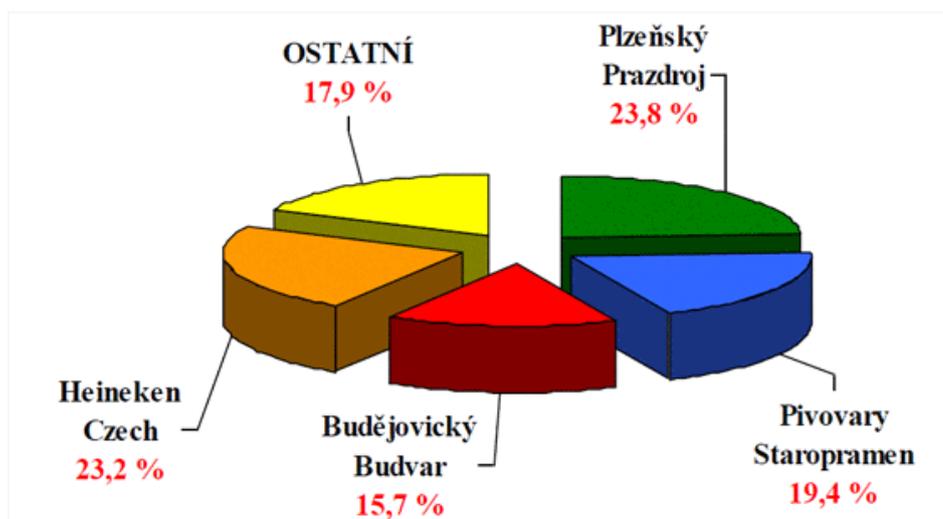
Graf 2 Vývoz piva v letech 1950 – 2008 (v tisících hektolitrů)



[obr. 68]

5 exporteurs les plus grands de la bière de la République Tchèque en 2008.

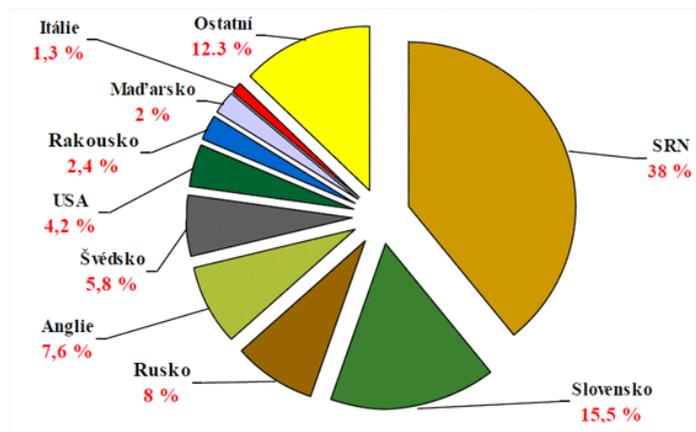
Graf 3 Pět největších vývozců piva z České republiky v roce 2008



[obr.69]

## Les participations des états particuliers à l'exportation de la bière tchèque en 2008

Graf 4 Podíly exportu českého piva v roce 2008 podle jednotlivých států



[obr.70]

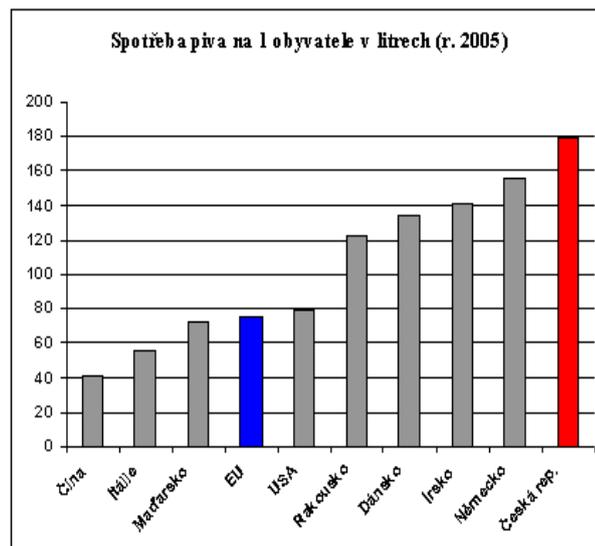
## Les pays européens avec la production de bière la plus grande par un habitant

(en litres par année - 2006)



[obr.6]

## La consommation de bière par habitant ( 2005, en litres)



[obr.7]

### 3.4.2 Becherovka

C'est une liqueur aux herbes, subtilement amère, provenant de Karlovy Vary, une ville thermale. C'est l'une des marques tchèques les plus anciennes. Cette liqueur d'herbes a été inventée en 1807 par la famille Becher à Carlsbad. Becherovka est glacée en apéritif ou un digestif. Elle est utilisée pour des boissons mixtes, mélangée dans des cocktails. Les ingrédients principaux sont: un mixte harmonieux et toujours de l'alcool de très haute qualité et du sucre naturel.

La production de cette liqueur n'était pas touchée par la crise économique. Elle est toujours exportée et aussi bien consommée au marché national. On était produit plus que 7,5 million de l'alcool par le producteur « *Karlovarská Becherovka* ». Becherovka avait la part de 80% de cette production, le reste était la production du Becherovka Lemond qui est une nouvelle sur le marché. Ce nouvel goût « *Becherovka Lemond* » commence à être aimé comme Becherovka. On était produit 1 million de litres de ce nouvel type et en plus on attend la croissance. [10, 89]



[obr.8]

### 3.4.3 Slivovice

Il s'agit d'un distillat morave typique aux prunes qui est devenu une boisson nationale de la partie Moravie. Slivovice est connu dans le monde entier. La slivovice classique est fabriquée par distillation en trois passes du kvas mûri de prunes avec noyaux. Le mûrissement et le procédé de fabrication traditionnel donne à la Slivovice un goût doux d'amande et lui permettent de garder un arôme de prunes naturel. [10]

### 3.4.4 Les soupes

Elles jouent un rôle important dans la cuisine tchèque. Elles composaient jadis avec du pain le plat principal de la journée. Il en existe plusieurs genres, tels que la soupe « *Goulash* », la soupe « *aux tripes* » la soupe de légumes secs, d'orge, la soupe de pommes de terres ou différents bouillons. La soupe est mangée comme le premier plat pendant le déjeuner. Les soupes sont très aimées par les Tchèques. On les mange presque tous les jours.

### 3.4.5 Knedlíky

Il en existe trois sortes : les quenelles de farine, les quenelles de pommes de terre et les quenelles sucrées. Les deux premières sont préparées de manières différentes et servies découpées en tranches. Ils accompagnent la plupart des plats de viande. Les knedlíky sucrées sont garnis avec des fruits et ressemblent à une boule.

Les premières quenelles qui ressemblent à nos quenelles d'aujourd'hui sont apparues au 17<sup>ième</sup> siècle. On les a nommé « *buchty* ». Elles étaient préparées de la farine, d'oeufs, d'eau et de levure. Au 19<sup>ième</sup> siècle, on les a surnommées « *knedlíky* ». [13]

### 3.4.6 Olomoucké syrečky

C'est un fromage tchèque à pâte molle qui est très facile à reconnaître par sa forte odeur et sa couleur jaunâtre. Son nom vient de la ville d'Olomouc ( la partie Moravie ).

« *Olomoucké tvarůžky* » est le seul fromage d'origine tchèque avec un caractère distinctif : son goût âcre. Sa maturation est exclusivement naturelle et ne contient aucun additif chimique. Il ne contient que 0,6 % de matières grasses.

La première mention écrite des « *olomoucké syrečky* » remonte au XV<sup>ème</sup> siècle et il existe une société de ce fromage depuis 1876, un musée lui est consacré à Loštice. La production de ce fromage atypique augmente chaque année. Le producteur A.W. Loštice en produit environ 2000 tonnes par an. [18,85,86,87]

### **Která jídla si vybavíte, když se řekne tradiční česká kuchyně? (v %) - 2003**

(Quels plats vous vous imaginez lorsqu'on vous dit la cuisine tchèque traditionnelle?)

vepřová-knedlík–zelí	80,0	
Svíčková	45,2	
Řízek	23,3	
guláš (plzeňský, žatecký...)	18,3	
knedlíky (ovocné, povidlové)	18,4	
buchty (s mákem...)	15,7	
bramborák, cmunda	12,3	
husa (pečená, se zelím...)	11,1	
zabijačka	8,6	
kachna (pečená, se zelím...)	8,0	
bramborová polévka	6,2	
jiné odpovědi (les réponses différentes)	131,2	[obr.9]

### **Vaříte některá z těchto jídel ve Vaší domácnosti pravidelně? Která? (v %)**

( Préparez-vous ces plats dans votre famille régulièrement? Lesquels?)

vepřo-knedlo-zelo	55,3	
svíčková	27,7	
řízek	19,7	
guláš (plzeňský, žatecký...)	12,1	
knedlíky (ovocné, povidlové)	9,9	
bramborák, cmunda	7,2	
buchty (s mákem...)	7,9	
jiné odpovědi ( les autres reponses)	76,4	

[obr.10]

## **3.5 Le comportement alimentaire des Tchèques**

La cuisine tchèque est spécifique. Les Tchèques sont habitués à leurs façon de manger et ils n'aiment pas expérimenter et s'inspirer d'autres cuisines de l'étranger. Bien que sous l'influence de l'étranger, il y ait plus de légumes et poissons dans les plats tchèques et les repas sont plus sains et moins gras.

En ce qui concerne les habitudes, on ne mange pas souvent ensemble pendant la semaine. Les enfants mangent à l'école, les travailleurs au travail et le soir, ce sont plutôt les familles avec les enfants qui préparent les plats chauds et mangent ensemble. On voit le changement que chacun mange ce qu'il veut et quand il veut. Si on mange ensemble, c'est plutôt pendant le weekend, surtout le dimanche qui est considéré comme le jour de la famille. Pendant les repas, on discute, on regarde la télé, on écoute la radio. Pour les Tchèques, manger n'est pas quelque chose particulière, c'est la nécessité. Ici on peut voir la différence avec les Français, qui considèrent le manger comme un événement particulier.

En République Tchèque, il y a 3 repas principaux: le petit déjeuner, le déjeuner et le dîner. Le repas principal est le déjeuner. Mais les Tchèques mangent aussi entre les repas. On va s'aborder ce sujet plus en détail dans le text qui suivre. [ 85,86,87]

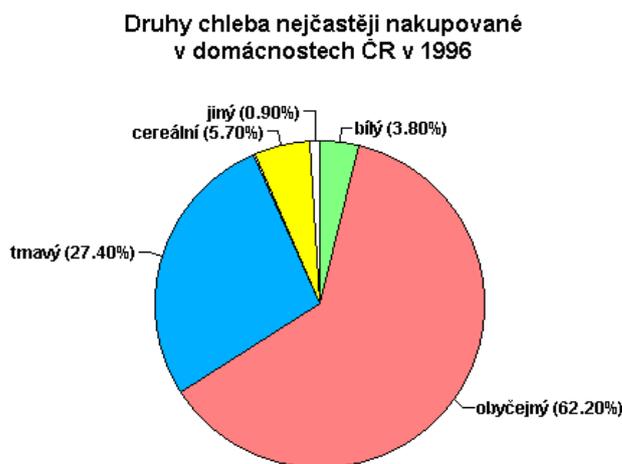
### **3.5.1 Le petit déjeuner**

Le petit déjeuner tchèque typique consiste en du pain blanc avec du beurre. On le mange avec de la confiture, du fromage, du miel, du jambon et toujours accompagné d'une tasse du thé noir ou du café. On a aussi, comme en France, un pain typiquement tchèque qui est préféré par tous, mais on mange de plus en plus des pains aux céréales. Les Tchèques aiment manger des petits déjeuners sucrés, comme des beignets, des chaussons, du pain d'épice, le gâteau de Noël. Ce petit déjeuner est bien aimé. On mange aussi quelques fois des oeufs, du saucisson, des omelettes. Ce qui est souvent consommé, mais qui n'est pas typique pour les Tchèques, sont des céréales. On les mange avec du yaourt ou du lait. On prépare des purées d'avoines, on mange des muesli. C'est l'influence européenne qui a commencé à être préférée par les Tchèques. Pour le petit déjeuner, on boit du café, du thé, du lait ou du jus de fruits.

Ce qui est important de noter, c'est que pas tous les Tchèques prennent de petit déjeuner. Ces gens disent qu'ils sont pressés et ils n'ont pas le temps de le prendre.

### Les types du pain les plus achetés par les Tchèques en 1996.

Le pain typique	62,20%
Le pain foncé	27,40 %
Le pain aux céréales	5,70 %
Le pain blanc	3,80 %
L'autre pain	0,90 %



[obr.11]

#### 3.5.1.1 Les statistiques

D'après les statistiques réalisées en 2005 par Median, Flora pro activ bus, 66% des familles tchèques prennent le petit déjeuner tous les jours, 13 % quatre à six fois par semaine et 13 % deux à trois fois. 2 % ne prennent le petit déjeuner qu'une fois par semaine et moins de 5 % moins d'une fois.

On ne mange pas beaucoup de fruits et de légumes pour le petit déjeuner, seulement 7 – 8 % en mangent le matin.

47 % d'habitant de République Tchèque boivent du thé, 31 % des gens boivent du café, 14 % boivent du lait et 2 – 3 % boivent du jus de fruits. [19]

### Est-ce que vous mangez souvent au restaurant la gastronomie tchèque?

Rouge : une fois par mois

Jaune : plus que une fois par mois

Vert : une fois par une année

Bleu : une fois par deux mois

Violet : une fois par semaine

[obr.12]



### 3.5.2 Le casse-croûte

Aujourd'hui ce sont plutôt les enfants et les travailleurs qui prennent le casse-croûte. Des gens aux bureaux prennent plutôt du café et ils mangent seulement quelque chose de léger. On mange souvent des fruits, des biscuits, des yaourts pour casse-croûte. On le prend vers 10 heures.

### 3.5.3 Déjeuner

C'est le plat le plus important de la journée. On commence presque chaque fois par la soupe. Puis on mange le plat principal, souvent de la viande avec un accompagnement comme du riz, des boulettes des pâtes, des pommes de terre, de la purée. On le mange souvent avec des sauces différentes. Manger des légumes comme un accompagnement est rare mais de plus en plus il y a des gens qui le préfèrent. Souvent, mais ce n'est pas une règle, on mange un dessert après le déjeuner. C'est plutôt quand on déjeune au restaurant ou à l'école. On boit de la bière, du jus de fruits ou du l'eau.

Pendant le week-end, on prépare des déjeuners plus variés et on mange ensemble. C'est le dimanche, quand toute la famille se réunit et prend le déjeuner ensemble.

Ce qui est typique pour les Tchèques, mais qui n'est pas bon pour la santé, est qu'on mange vite et souvent en regardant la télé. Beaucoup de gens mangent dans les cantines et ils doivent se dépêcher de retourner au travail.

### 3.5.4 Le goûter

C'est souvent quelque chose simple comme des biscuits, du yaourt ou des fruits. On le prend vers 16 heures.

### 3.5.5 Le dîner

Le dîner tchèque typique n'existe pas. On prend souvent les restes du déjeuner ou quelque chose de léger. Souvent les plats froids, comme par exemple du pain avec du fromage, du jambon ou des oeufs. Mais aussi des soupes, des omelettes, des pâtes. Les dîners chauds sont plutôt préparés pour les enfants. Ce n'est pas assez souvent que les Tchèques dînent ensemble. Souvent en regardant la télé, dans leur chambre.

On mange vers 19 heures mais c'est pas une règle.  
[20, 21]

## 3.6 Les plats typiques de la République Tchèque

### « porc-quenelles-chou »

[obr.13]

Ce plat, sans doute le plat tchèque le plus populaire, se compose de porc rôti avec du sel, du cumin et de l'ail, nappé de son jus de cuisson réduit. On sert ce plat avec des quenelles tchèques. Ils peuvent être faits à partir d'une pâte levée contenant des petits bouts de pain. Les quenelles sont toujours coupés en rondelles. On les accompagne de choucroute ou de chou cabus cuit à l'étouffée et d'oignon.



### « svičková »



Un plat principal à la base de viande de premier choix rôtie ou cuite en ragoût avec un fond à base de légumes et à la crème, surmonté d'une cuillerée de confiture d'airelles et accompagné de quenelles de pain.

[obr.14]

« **bramboračka** »

La soupe composée de pommes de terre, de champignons, de carottes, parfumée à la marjolaine. [obr.15]



« **štrůdl** »



L'origine de ce dessert sucré est l'Allemagne mais on le mange dans chaque famille tchèque. Il est préparé avec des pommes, de la farine, des oeufs, des raisins, du lait et des noix. [obr.17]

« **bramborák** »

Une galette de pomme de terre à l'ail et à la marjolaine cuite à la friteuse. [obr.18]



« **halušky** »

Le plat typique de Moravie. De petits morceaux de farine avec de la crème et du lard. [obr.19]



« **ovocné knedlíky** »

Les quenelles fourrées avec des fruits  
( fraises, myrtilles, abricots).



[obr.20]

« **dukátové buchtičky s krémem** »



Les petites boules de farines avec de la  
sauce à la vanille. Ce sont souvent les enfants  
qui mangent et qui aiment ce plat à l'école  
primaire.

[obr.21]

« **škubánky** »

Les pommes de terre écrabouillées avec de la farine. On les  
mange par exemple avec du pavot et du beurre.

[obr.22]



« **žemlovka** »



Le plat sucré. Le mélange des pommes avec du sucre,  
du fromage blanc, du pain, des raisins.

[obr.23]

« dršť'ková polévka »

La soupe de tripes.

[obr.24]



« buchty »

un dessert typique, les boules sont fourrées à la confiture ou au fromage blanc.

[obr.25]



« karlovarské oplatky »

Les gaufrettes des stations thermales ont une forme reconnaissable entre toutes : fines, rondes et fourrées. Les gaufrettes classiques sont aux noisettes, saupoudrées d'un mélange de noisettes, de sucre et de vanille. Elles sont fabriquées depuis 1788. Vous pouvez les manger surtout dans la ville thermale Karlovy Vary.[22]

[obr.26]



## 3.7 La gastronomie tchèque en fête

Les fêtes sont toujours placées sous le signe de la gastronomie et de l'abondance. Sur chaque table, il y a des spécialités qui sont symboliquement liées aux ces fêtes.

### 3.7.1 Pâques

C'est une fête qui coïncide avec l'arrivée du printemps, c'est-à-dire d'une vie nouvelle, et cela apparaît bien dans les menus. Les anciennes traditions veulent qu'on mange le Jeudi saint dit Jeudi vert quelque chose de vert, des herbes, des épinards ou bien des pousses d'orties. On doit jeûner le Vendredi saint même si peu de gens de nos jours suivent strictement ces normes. Disons plutôt que les chrétiens ne mangent pas de viande ce jour-là. Le samedi de Pâques, on prépare « *le hachis pascal* » qui est fait avec différents types de viande, beaucoup d'œufs et des herbes printanières. C'est un plat salé. Il est composé de pommes de terre, d'œufs, de chapelure et de jambon. Le dimanche de Pâques, on a au déjeuner le rôti pascal, soit de l'agneau, soit du chevreau ou encore une autre viande. [10]

On mange aussi « *Brioche pascale* », « *judas* » et « *l'agneau pascale* ».

« La brioche pascale, cette miché ronde de pâte au levain garnie de raisins secs et d'amandes, fait assurément partie des douceurs pascales. Les Judas de Pâques avec une pâte au levain et l'on cuit dans des moules en souvenir du sacrifice du Christ des « *agneaux en biscuit* », que l'on nappe d'un glaçage au sucre ou au chocolat et que l'on décore avec des rubans de couleur. Les sucreries pascales sont chez nous tout à fait comme dans d'autres pays sous le signe des œufs et des lapins en chocolat. » [10]



[obr.27] la brioche

[obr. 28] **hachis pascal**



**Jidáše** [obr.29] (les petits pains de Judas)



**Velikonoční beránek** [obr.30]

(le gâteau de l'agneau pascal)



### 3.7.2 Noël

« Pour le dîner de Noël, on sert de la carpe avec une salade de pommes de terre. C'est un plat traditionnel, mais il y a beaucoup de variation de cette salade parce que presque chaque famille a sa recette familiale. Cependant la base reste toujours la même. On prépare des biscuits traditionnels, on les appelle « *sucreries de Noël* » et on mange aussi « *pain d'épices* ». Les sucreries sont des petits gâteaux. On les fait en pâte sablée à la noix,

à la noix de coco ou au cacao, avec de la confiture, de la crème au beurre et on les glace avec du sucre ou on les nappe avec du chocolat.

Le pain d'épices est fabriqué depuis longtemps. Les pains d'épices les plus fameux proviennent de la ville de Pardubice mais on en prépare dans la plupart des familles à Noël suivant une recette familiale, ils ont le parfum des épices qui les caractérisent et sont doux comme le miel. On les décore avec du blanc d'oeufs et du sucre. Le pain d'épices est un des matériaux dont on fabrique les crèches. Il orne de ses formes idylliques les crèches de bien de nos maisons et de la plupart des églises et des cathédrales pour célébrer la naissance du Jésus-Christ » [10]

**sucreries de Noël [obr.31]**



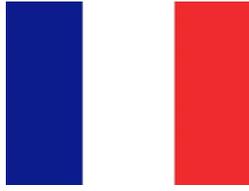
**pain d'épices [obr.32]**



**Které tradiční pokrmy připravujete o Vánocích? (v %)**

( Quels plats traditionnels préparez-vous pendant Noël ? )

kapr ( carpe)	78,8
bramborový salát ( salade de pommes de terre)	64,5
vánoční cukroví ( sucreries de Noël)	49,1
vánočka ( la brioche de Noël )	34,3
rybí polévka ( la soupe de poisson)	31,6
řízek ( l'escalope de la viande)	13,4
ryba ( le poisson)	12,3
kuba	12,1
štrůdl ( gâteau de pommes )	6,2 [obr.33]



[obr. 2]

## 4 LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

La cuisine française est très connue dans le monde entier. C'est un des atouts de la France qui attirent le plus les étrangers. La France est le pays où l'on peut trouver les meilleures spécialités de goût, d'apparence et de préparation, des cuisiniers, des produits, des restaurants, des pâtisseries, des boulangeries. On parle de l'art culinaire le plus apprécié et de repas délicieux.

La gastronomie française est une cuisine riche, variée et fine. Le président français, Nicolas Sarkozy a annoncé que la France allait poser sa candidature auprès de l'Unesco, afin d'être le premier pays dont la gastronomie est inscrite au « *patrimoine mondial* ».

Chaque pays a sa cuisine traditionnelle, ses spécialités culinaires, sa culture. Les cuisines diffèrent d'un pays à l'autre, de même qu'il existe des traditions, des religions, des vies culturelles, des régions avec des produits alimentaires différents. Quand on parle de la France, tout le monde imagine les fromages, les vins, les baguettes, les desserts, les escargots, les grenouilles, les pâtés, les sauces, le foie gras ...

En France, on peut goûter plus de 500 variétés de fromages et des vins de mille producteurs différents. Ces deux éléments sont utilisés aussi bien comme ingrédients que comme accompagnements. Les sauces sont aussi très importantes dans la cuisine française classique, par exemple, la « *béchamel* ».

Bien qu'aujourd'hui ce soit le temps des changements, des nouvelles recettes, du mélange de plats de tous les pays, c'est toujours la France qui possède la meilleure gastronomie. Elle représente le mérite et la fierté nationale des Français. La France est le meilleur lieu pour ceux qui aiment la bonne cuisine et les plats originaux. En France, il y a beaucoup de lycées professionnels dédiés à la cuisine, les métiers de cuisinier, boulanger ou pâtissier sont considérés comme les plus prestigieux. Les grands chefs sont connus et admirés comme des vedettes. [2,6, 8, 9,20, 23,24,25, 26,27,82]

## 4.1 La différence entre la cuisine tchèque et française

La France et la République Tchèque sont deux pays de l'Europe séparés seulement par l'Allemagne. On pourrait alors penser que les Français et les Tchèques sont nations semblables, or ce n'est pas le cas. Il y a des différences au niveau de la surface, de l'histoire, de la culture, des coutumes, des fêtes nationales, mais aussi de la cuisine. Ce n'est pas facile de comparer ces deux façons différentes de cuisiner, des façons de manger et des habitudes. Le système français est plus international et le système tchèque est moins connu à l'étranger.

Il y a plus plusieurs raisons pour expliquer cette différence, c'est surtout la position géographique du pays, la nature des habitants et les coutumes fortes dans la cuisine.

La différence entre la cuisine française et tchèque tient surtout au fait que l'on dit que la cuisine française est plus légère et bonne pour la santé. Les plats tchèques sont beaucoup plus difficiles à digérer. Les Français mangent plus de légumes et à chaque repas ils mangent du pain. L'ordre des plats est aussi différent. Le déjeuner tchèque comprend de la soupe, le plat principal et parfois un dessert, mais le déjeuner français commence avec l'hors d'œuvre puis le plat principal, suivi d'un morceau de fromage et d'un dessert. Une autre différence, c'est le régime des repas. En République Tchèque, on prend le plat principal vers midi, les Français le prennent le soir. Pendant le repas, les Français bavardent, ils discutent, ils s'amuse. Le dîner français peut prendre environ deux heures. Les Tchèques mangent vite, 15 minutes pendant la semaine, pendant le week-end c'est plus long mais jamais 2 heures. On peut constater que c'est aussi le mode de vie qui influence les cuisines et la façon de manger.

Quand on compare ces deux cuisines, la chose importante est que la France a la mer qui influence sa cuisine. On ne peut pas oublier la culture de la vigne en France. Les Français cultivent la vigne depuis le sixième siècle avant Jésus-Christ. Avec la production de 80 millions d'hectolitres de vin par an, la France occupe la première place dans le monde. On doit aussi mentionner la production des fromages. On peut trouver plus de 350 sortes de fromage en France.

Les Français sont de grands gourmands et le repas est devenu partie intégrante de chaque journée. Pour les français (et surtout pour les habitants de Paris), aller dans un restaurant (où on va plus souvent qu'en République Tchèque) et manger généralement n'est pas seulement un besoin mais c'est plutôt un moment d'apparat.

Les Français passent beaucoup de temps à préparer le repas à manger. Ils ne sont jamais pressés et ils goûtent à tout. La cuisine française ou tchèque, ce n'est pas seulement la différence d'ingrédients ou d'alimentation, mais également la différence d'approches et d'attitudes aux repas. [3,6,79,82, 85, 86, 87]

## **4.2 L'histoire de la gastronomie française en raccourci**

Les premières traces de cuisine ont été trouvées dans la grotte de Lazaret près de Nice, datant de 12000 ans. C'étaient les Gaulois (Celtes) qui ont laissé leurs traces culinaires en France 700 ans avant Jésus-Christ. Ils mangeaient ce qu'ils trouvaient dans leur environnement proche. Dans chaque famille, on cuisait son propre pain. Les premières boulangeries sont apparues à Rome vers 171 avant J.-C., plus tard à Marseille, puis dans le reste de la Gaule.

Les Romains implantaient la division du repas en entrée, services et desserts. Les mets sont servis dans des plats et les cuillers sont les seuls ustensiles de table. Les Romains ont apporté aussi la vigne.

Pendant l'époque des Francs, on parlait d'une énorme goinfrerie. La préparation des mets était différente. On arrêta de cuire à l'huile d'olive et à la graisse, mais on a commencé avec la cuisson au beurre. On ajoutait beaucoup d'épices.

C'est grâce à l'occupation arabe qu'on connaît le safran, la pistache, le couscous (qui va apparaître en France plus tard). Les confiseries et pâtisseries ont été apportées en France par les Arabes.

Pendant le règne de Charlemagne, on aimait la chasse et on commença à manger plus de venaisons, de fruits conservés.

Pendant la période des Capétiens, pour se mettre à table, on sonnait du cor. Les plats sont ordonnés, on utilise seulement des couteaux et des écuelles. Le plat consiste en trois services. Avec les Capétiens, les échanges commerciaux entre l'Orient et l'Occident s'intensifièrent. On pouvait choisir du pain (pain cuit au levain, pain bourgeois, pain coquille, pain bis-blanc, pain du chapitre, pain curias, pain du pape, pain de cour et bien d'autres). Les pains ratés étaient distribués gratuitement aux pauvres.

Après la mort de Charles IV, la France s'est retrouvée dans la pauvreté à cause des incursions des Normands. Le développement de l'agriculture s'est arrêté. La situation s'améliorera au douzième siècle. Robert de Blois élaborera des règles de savoir-vivre à table.

Les premières boulangeries apparurent. Les Français commencèrent à manger de la baguette à tous les repas.

Le 16<sup>ème</sup> siècle est l'époque de Catherine de Médicis, qui apportait une évolution dans la cuisine française. On peut voir de nouveaux types de fruits et de légumes (brocoli, artichaut, melon, chou rouge). A la fin du 16<sup>ème</sup> siècle la fourchette s'est apparue. Les Français expérimentaient des goûts différents et des nouvelles couleurs de plats.

« Le Grand Siècle est aussi le siècle de la grande cuisine. On parle des dîners à « *grands services* », réglés par une étiquette des plus stricte et régis par ordonnances successives. Louis XIV voulait une cuisine française digne de « *son* » image et de « *sa* » France.» [1/36] La grande cuisine « *à la française* » est née avec le Grand Siècle du Roi-Soleil. A cette époque, on établit l'importance de l'étiquette et du bien manger. L'art de la conversation à table apparaissait aussi grâce à Louis XIV.

Le 18<sup>ème</sup> siècle est le siècle où apparaissent les croissants. La Révolution française, qui a commencé en 1789, est une époque pendant laquelle on mange et boit beaucoup en France. On peut voir aussi un déferlement de restaurants et la mode du manger « *à la française* » .

C'est à cette époque pendant q' on enregistrait un changement dans les habitudes des repas. On inventait le « *déjeuner à la fourchette* » . Cela signifiait que l'on mangeait un repas principal pendant la journée et pas seulement des petits plats. Cela grâce à une restauratrice, Mme Hardy, qui eut cette idée. Depuis lors, on distingue le *petit déjeuner* et le *déjeuner*.

Louis XVIII a été le souverain le plus gourmand et gourmet de toute l'Histoire de France. Les plats devaient être les plus fins, les plus subtils et les mieux choisis. L'époque de Charles X est le temps des premiers faits d'armes en Algérie. Un nouveau plat d'Algérie ayant été importé en France est le couscous.

Le 19<sup>ème</sup> siècle, un siècle de nouveautés culinaires dans tous les domaines. La cuisine française devint la référence de la grande cuisine en Europe. Ce qui est typique de ce siècle, c'est le service « *à la française* », ce qui signifie que les repas étaient servis simultanément.

A partir de la fin du Second Empire, on peut enregistrer une nouvelle évolution de la cuisine française. Il y a une grande augmentation des importations de produits alimentaires étrangers. C'est aussi la fin de la cuisine décorative. A partir du début du 19<sup>ème</sup> siècle, les Français consommèrent plus de viande. »

Aujourd'hui, la France est toujours très populaire à grâce à de sa cuisine originale. Les Français attachent toujours une grande importance à leur alimentation. Mais il y a un changement : des restaurants de pays différents apparaissent. On utilise des produits du monde entier. Les plats ont des saveurs différentes, mais chacun a le choix. Qui est un peu plus exigeant, peut regarder dans le guide qui s'appelle « *le guide Michelin* » et choisir un restaurant qui est évalué comme un restaurant avec un magnifique service. [1, 6]

On va expliquer ce que ce guide signifie dans le texte suivant.

[obr.34]

### 4.3 Les étoiles du Guide Michelin

Le Guide Michelin est un annuaire touristique, fondé par la société des pneumatiques Michelin, qui répertorie chaque année les hôtels, les restaurants et les sites touristiques sur lesquels il donne des renseignements et des appréciations. C'est un des plus anciens guides et des plus célèbres guides gastronomiques du monde. Les critères de classement les plus souvent retenus sont la qualité du repas servi, mais aussi la qualité du service et le rapport qualité/prix. Les restaurants peuvent ainsi obtenir 1, 2 ou 3 étoiles.



En France, il y a 25 restaurants avec 3 étoiles, 73 restaurants avec 2 étoiles et 449 restaurants avec 1 étoile. C'est une commission indépendante qui va anonymement dans le restaurant et l'évalue. Puis, elle décide combien d'étoiles elle va attribuer. En comparaison, avec les autres pays, en Autriche aucun restaurant n'a 3 étoiles, au Royaume-Uni il y en a seulement 3, la République Tchèque en a 2 ( le restaurant « Allegro » dans l'hôtel Four Season à Prague et le restaurant « Maze » à Hilton à Prague ). L'évaluation du guide Michelin est aussi une des raisons pour laquelle la gastronomie française est considérée comme la meilleure. [54, 55]

### 4.4 Le développement de la gastronomie

Il y a plusieurs raisons qui expliquent que la gastronomie soit si développée en France. La première raison est historique. Le pays était l'une des premières puissances européennes par sa population, sa richesse et sa politique, il occupait une haute position. La deuxième raison est géographique. En effet, le territoire européen le plus étendu, il y a

des terroirs très variés, plusieurs types de climat et quatre façades maritimes. Ce pays offre des meilleures possibilités agricoles et des ressources généreuses. [6, 23,25,82]

## **4.5 L'économie et l'agriculture en France**

La France était la 5<sup>e</sup> puissance économique mondiale en 2008, derrière les États-Unis, le Japon, la Chine, l'Allemagne et devant le Royaume-Uni.

En 2008, la valeur de son PIB (Produit Intérieur Brut) était de 1 950,1 milliards d'euros. En classement par PIB, la France était la 9<sup>e</sup> puissance économique, le 5<sup>e</sup> pays pour ses exportations et le 6<sup>e</sup> pour ses importations. [30,31]

### **4.5.1 Le secteur primaire**

Le secteur primaire est divisé entre l'agriculture, la pêche, l'exploitation forestière, les mines et la chasse.

L'agriculture de la France bénéficie d'une surface agricole importante, et d'une situation géographique et climatique favorable. L'agriculture française emploie 3,6 % de la population active totale. La France est devenue le premier pays agricole de l'Union européenne. Les principales productions sont les céréales (blé, maïs), le sucre, le vin, le lait, les produits laitiers, les fruits, les légumes, l'élevage (principalement en Bretagne) et les produits carnés. L'agroalimentaire est le deuxième employeur français après le secteur mécanique. [30,31]

### **4.5.2 Les céréales et les autres cultures**

La récolte totale de céréales s'est élevée à 63,7 millions de tonnes en 2005. La principale récolte était celle du blé tendre, environ 30 millions de tonnes par an. La surface consacrée aux céréales était de 9,2 millions d'hectares. Le bassin parisien (Beauce, etc.) est souvent qualifié de « *grenier à blé* » de la France. La Champagne-Ardenne est au:

- 1<sup>er</sup> rang national pour la production d'orge et de luzerne
- 2<sup>e</sup> rang national pour la production de betteraves industrielles, d'oignons et de pois
- 3<sup>e</sup> rang national pour la production de blé tendre et de colza

[30,31]

### 4.5.3 Fruits et légumes

#### *Cultures légumières*

La production française de légumes frais s'est élevée à 6,2 millions de tonnes en 2005. La France était le 3<sup>e</sup> producteur de l'Union Européenne, assez loin derrière l'Italie et l'Espagne. La principale culture est celle de la tomate.

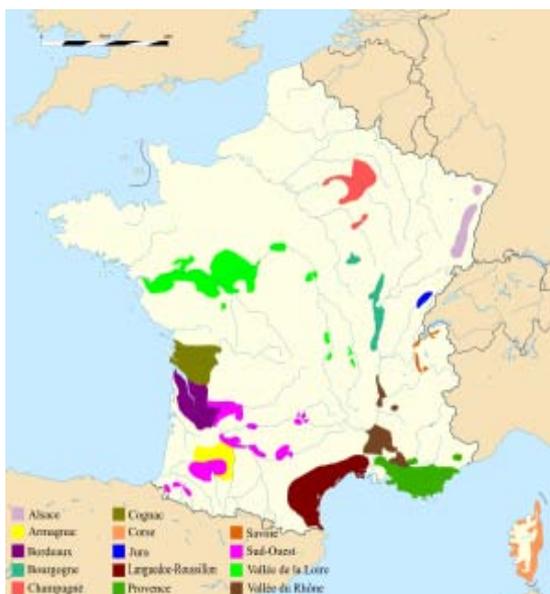
#### *Cultures fruitières*

La production de fruits de table s'est élevée en 2005 à 3,4 millions de tonnes, dont la moitié environ de pommes. La France est le premier exportateur mondial. Comme pour les légumes, la France se classe assez loin derrière l'Italie et l'Espagne.

### 4.5.4 La viticulture

La France est considérée comme le pays du vin. La production de vin s'est élevée à 53,2 millions d'hectolitres en 2005. Cette production se répartit entre vins d'appellation, vins de pays, vins pour la production de cognac et autres vins.

Mais ce qui est le problème pour ce secteur, c'est la crise économique. Elle a aussi influencé le secteur de la viticulture en France. L'Angleterre et la Belgique étaient les gros clients qui achetaient beaucoup de vins français mais maintenant pendant la crise ils préfèrent acheter des vins des autres pays, ce qui est plus profitable pour eux. Il y a aussi une baisse de la consommation des vins dans le monde. Les pays consomment des vins de leurs propres marchés. Ce qui est lié à la crise, c'est l'inflation des prix des vins français. [30, 100]



Les principales vignobles en France [obr.35]

### 4.5.5 L'élevage

La France possède un des cheptels les plus importants de l'Union Européenne. On compte plus de 20 millions de bovins, 16 millions de porcins et 9 millions d'ovins. Elle fournit près du quart de la viande bovine consommée en Europe, c'est le plus gros producteur européen de viande bovine et de volailles, et le troisième producteur de viande ovine et porcine.

La France est le premier producteur européen de poulets (790 millions de poulets élevés chaque année). L'élevage est particulièrement important en Bretagne, où la majorité des surfaces agricoles est consacrée à l'élevage. La région Limousin produit beaucoup de viande d'agneau.

### 4.5.6 La production laitière

Les produits laitiers sont importants pour l'agriculture et l'industrie laitière française, surtout du lait, du beurre et du fromage.

La référence moyenne de production est de 218 529 litres par an. En 2007, la France a importé 4,4 millions de tonnes de produits laitiers, surtout du beurre, de la crème fraîche et du lait concentré sucré. Elle a exporté 9,2 millions de tonnes de produits laitiers, principalement du lait, du fromage, et des yaourts .[30]



Les principaux fromages AOC en France [obr.36]

### 4.5.7 La pêche

La France pêche annuellement 643000 tonnes de poissons (2003), ce qui la place au 3<sup>e</sup> rang dans l'Union européenne, derrière le Danemark (1 031 000 t) et l'Espagne (897 000 t). [30,31]

## 4.6 Les relations commerciale Franco-Tchèque

La République Tchèque collabore avec la France en ce qui concerne le commerce. En 2008 l'import des produits tchèques en France était de 4,7 milliards d'euros et l'export des produits français en République Tchèque était de 3,3 milliards d'euros. Dans l'industrie alimentaire il s'agit notamment du vin, de la viande, des produits bios et des produits laitiers.

En 2008 la France avait une participation de 4% sur le marché et était au 7<sup>ème</sup> rang parmi des fournisseurs pour la République Tchèque. Les trois premiers étaient l'Allemagne, la Russie et la Pologne. L'export français en République Tchèque représente 0,8% de l'exportation française vers l'étranger. La France était aussi le 4<sup>ème</sup> client le plus important pour la République Tchèque en 2008. L'import des produits tchèque en France était 1%. [98]

### Valeur de la production (France métropolitaine +DOM) en milliards d'euros (2004)

[obr.37]

Rubrique	Valeur (milliards d'euros)
Produits végétaux	37,6
Oléagineux, protéagineux	2,2
Betteraves industrielles	1,1
Autres plantes industrielles (tabac, lin, houblon, canne à sucre)	0,6
Fruits, légumes, pommes de terre	6,5
Vins	9,5
Produits animaux	24,4
Bétail	12,1
Volaille, œufs	3,8
Lait et autres produits d'élevage	8,5

**Liste des productions agricoles en fonction du rang mondial en 2004 [obr.37]**

<b>Produits</b>	<b>Volume (tonnes)</b>	<b>Rang mondial</b>
Blé	39 641 000	e
Betteraves à sucre	29 419 000	er
Lait de vache	24 200 000	e
Maïs	15 743 000	e
Orge	10 999 000	e
Raisins	7 800 000	e
Pommes de terre	6 900 000	0 <sup>e</sup>
Graines de colza	3 961 000	e
Légumes frais nda	3 000 000	e
Pommes	2 400 000	e
Viande de porc	2 100 000	e
Viande de bovins	1 850 000	e
Triticale	1 842 000	e
Pois sec	1 674 000	e
Graines de tournesol	1 456 000	e

Comme on l'a déjà noté dans le chapitre décrivant la gastronomie tchèque, chaque pays est divisé en différentes parties avec ses plats et ses produits typiques. La même division existe aussi en France. On va passer à cette division dans le sous-chapitre suivant.

## **4.7 Les 5 grandes régions et leurs aliments typiques**

On peut rencontrer une richesse et une diversité de produits dans chaque région. En France, il y a 5 grandes régions ayant leurs aliments typiques. La cuisine du nord-ouest utilise le beurre, la pomme et la crème. La cuisine du sud-ouest utilise la graisse d'oie, le foie gras, les crêpes et l'armagnac. La cuisine du sud-est, influencée par l'Italie, se sert de l'huile d'olive, des herbes aromatiques et de tomates. La cuisine du nord, marquée par l'influence flamande, se sert de la pomme de terre, du porc, des endives et de la bière. La cuisine de l'est, marquée par l'influence allemande, se sert du porc (lard, saucisses, choucroute) et de la bière. Il y a d'autres cuisines connues comme la cuisine de la vallée de la Loire, la cuisine basque, la cuisine du Roussillon, la cuisine des Alpes. [6, 23]

On va parler des régions et leurs spécialités en détail dans le texte qui suit.

## **4.8 La gastronomie des régions**

En France, chaque région possède ses produits typiques, ses plats traditionnels. Il y a une grande variété de cuisine française qui provient de différentes régions. L'huile d'olive et l'ail sont utilisés surtout dans le sud de la France, tandis que, dans le nord, on fait la cuisine avec du beurre. Chaque spécialité dans telle ou telle région a des liens avec le terroir, la tradition, la typicité de la région, le climat. On parle de spécialités régionales. Les différences dépendent aussi des principes techniques et artistiques. La gastronomie de la cuisine « *moderne* » propose des préparations différentes de la cuisine traditionnelle, le service « *à la russe* » diffère du service « *à la française* ». On peut aussi parler de plat à la provençale, à la bordelaise, à la marseillaise. [4,6, 8,9]

Dans le texte suivant, on va mentionner quelques régions avec leurs plats typiques.

### **4.8.1 Bretagne**

La cuisine de la Bretagne a été influencée par une plante d'origine asiatique: le blé noir. C'est le symbole de cette région. Les plats typiques sont les crêpes (ou galettes) de froment ou de sarrasin. En Bretagne, on mange aussi les fameuses madeleines. [4,6, 8,9]

## **4.8.2 Pays de la Loire**

Le Val de Loire et la 1ère région de production du poireau primeur en Europe. L'élevage est une tradition. Cette activité se trouve au premier rang de la production française en ce qui concerne les animaux adultes. [4,6, 8,9]

## **4.8.3 Normandie**

La Normandie dispose d'un atout: la pomme. Elle sert à la confection du cidre (la boisson régionale) du calvados, du poiré. Les fromages les plus connus de cette région sont le Camembert, le Livarot, le Pont l'Evêque ou le Neufchâtel. [4,6, 8,9]

## **4.8.4 Nord-Pas-de-Calais**

La région Nord-Pas-de-Calais est à la 5ème place concernant la consommation de légumes et à la première pour la production mondiale d'endives. Parmi les spécialités régionales citons: les « *carbonades flamandes* » sont des morceaux de bœuf braisés dans une sauce à la bière, les « *hochepots* » est le mélange de viandes avec tous les légumes. [4,6, 8,9]

## **4.8.5 Picardie**

C'est le terroir de la bière et du cidre. La Picardie est le premier producteur français de betterave à sucre. Le cidre est la boisson régionale de tradition. [4,6, 8,9]

## **4.8.6 Poitou-Charentes**

Le célèbre digestif qui se boit ici s'appelle le « *cognac* ».

## **4.8.7 Midi-Pyrénées**

La truffe noire, souvent appelée « *diamant noir* » est symbolique de cette région.

## **4.8.8 Languedoc-Rousillon**

Le plat le plus typique est « *le cassoulet* ». Plat traditionnel du sud-ouest composé de haricots blancs et de viande ( porc ou mouton en fonction des régions).

## **4.8.9 Rhone-Alpes**

Le vin Beaujolais tout le monde connaît.

#### **4.8.10 Bourgogne**

La capitale en est Dijon, c'est la ville de la « *moutarde de Dijon* », connue tout comme le « *Pain d'Epices* ». La « *Crème de Cassis* » donne naissance au « *Kir* » (composé de vin de Bourgogne et de crème de cassis.) [4,6, 8,9]

#### **4.8.11 Alsace**

Le plat traditionnel est la « *choucroute* ». C'est un plat composé de chou et de charcuterie. [9]

#### **4.8.12 Lorraine**

La célèbre « *madeleine* » vient de cette région. C'est un gâteau en forme de coquille, parfumé à l'eau de fleur d'oranger. Un autre gâteau s'appelle la quiche [4,6, 8]

#### **4.8.13 Champagne-Ardennes**

C'est une région de vins. Le « *Champagne* » est le meilleur.

#### **4.8.14 Provence-Alpes-Côte d'Azur**

La lavande, plante typique de cette région, donne des parfums mais aussi un miel de lavande. Un autre emblème de cette région est l'olive. Les herbes de Provence se retrouvent dans toutes les cuisines de France. Les célèbres « *calissons* » d'Aix ou la liqueur de pastis sont vraiment des délices régionaux. Pour la ville de Marseille, le plat traditionnel est la « *Bouillabaisse* ». [4,6, 8,9]

### **4.9 La renommée de la cuisine française**

« La renommée internationale de la cuisine française est due au talent culinaire des chefs cuisiniers comme Marie Antoine Carême (1784-1833), qui a travaillé au service de rois et de princes européens. Carême a développé une cuisine élaborée, riche en sauces fortes, qui masque les saveurs naturelles des viandes et des poissons ». [9/27] « Le chef de cuisine Auguste Escoffier (1846-1935) a utilisé les sauces pour mettre en valeur les saveurs et non pas pour les masquer ». [9/27]

Le renommée de la cuisine française n'est pas liée seulement avec des cuisiniers réputés, des plats aux goûts merveilleux mais aussi avec le comportement alimentaire des Français pendant chaque repas. Ils ont des habitudes différentes et chaque repas est considéré comme un plaisir. On va décrire ce comportement dans la sous-chapitre suivant. [6]

## **4.10 Le comportement alimentaire des Français**

Dans chaque pays, l'alimentation journalière diffère. Cela dépend de la vie moderne, de la culture, des mœurs, de la profession. En France, il est typique de bien manger et très longtemps. La nourriture est considérée comme une nécessité, mais aussi comme un plaisir et une façon d'être en bonne santé et de bonne humeur.

« Traditionnellement, les Français prenaient deux grands repas par jour, mais cela change, car le rythme de vie ne permet plus de consacrer autant de temps à la préparation des repas. L'achat des produits surgelés et des plats cuisinés tout prêts devient plus courant » [9/24] C'est justement le dîner qui est le principal repas du jour, pendant lequel toute la famille est ensemble. Les Français aiment parler de cuisine, des plats, des recettes. Une baguette, du vin, de l'eau et du fromage se trouvent sur chaque table. [6, 23]

« Les Français aiment beaucoup aller au restaurant. Un quart de la population déclare manger au restaurant au moins une fois par mois. Dans les plus grandes villes, il y a des restaurants chinois, vietnamiens, nord-africains, indiens, et bien sûr beaucoup de restaurants français. La plupart de ces restaurants offrent des menus à prix fixes (tables d'hôtes) ou un choix de plats (menu à la carte). La restauration rapide (les fast-foods) attire les jeunes, les gens pressés et ceux qui vont faire des courses en famille. La plupart de ces établissements se trouvent dans le centre-ville ou en banlieue, près des grandes surfaces. On y mange des pizzas, des brochettes, des pâtes, du poulet rôti, des hamburgers et des frites ». [9/25]

### **4.10.1 Le petit déjeuner**

Le petit déjeuner est un petit repas léger et les Français mangent peu pendant ce repas du matin.

Pour le petit déjeuner, ils mangent des croissants, de la baguette avec du beurre, de la confiture, des pains au chocolat, des tartines, des brioches, des biscottes. Les Français prennent le petit déjeuner en buvant du café, un bol de chocolat, du cacao ou du thé, mais le thé est plus rare. Il est intéressant de signaler que le café français est bien plus petit que

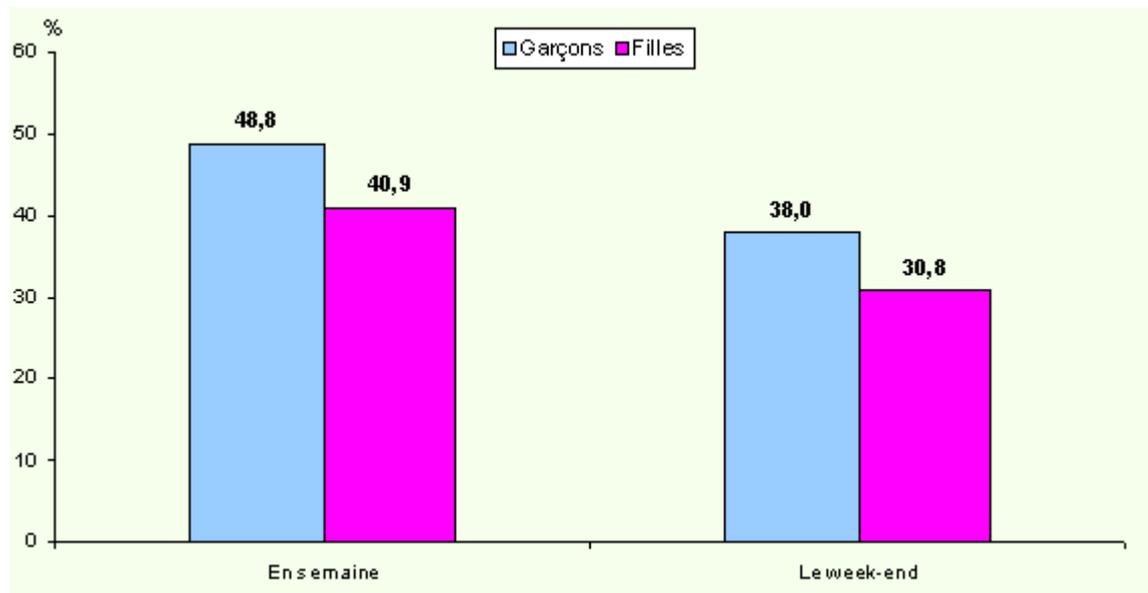
le grand café tchèque. Il y en a aussi qui boivent du jus d'orange. On peut souvent voir des gens prenant le petit déjeuner dans de petits cafés. Il y en a beaucoup partout.

Dans les cafés, un petit déjeuner typique est constitué d'une boisson chaude, d'un croissant et d'un jus d'orange. Le petit déjeuner parisien classique se compose du café noir et des croissants. On mange plus tard qu'en République tchèque, vers 9 heures ou un peu plus tard. [2,6, 34]

#### **4.10.1.1 Les statistiques**

80% des Français prennent un petit déjeuner avant de partir le matin. De plus en France, il n'y a pas la tradition culturelle de la consommation des céréales. 60% des foyers français consomment des céréales contre, par exemple, 90% des foyers britanniques. La consommation moyenne de céréales pour le petit déjeuner en France s'élève à 1,65 kg par personne et par an, soit beaucoup moins que chez les voisins européens (6 kg pour les Britanniques). Les personnes de plus de 45 ans qui n'ont pas grandi en consommant des céréales au petit déjeuner restent fidèles au petit déjeuner continental (c'est à dire le bol de café et les tartines beurrées). Les céréales entrent dans les foyers avec les enfants qui en sont les plus importants consommateurs, 82% des 2-19 ans en consomment au petit déjeuner et 97 % des enfants de maternelle prennent un petit déjeuner avant de partir à l'école. En semaine, 44,4% des étudiants prennent le petit déjeuner et 34,0% le prennent le week-end.[35]

**Prenez vous le petit déjeuner pendant la semaine et pendant le weekend ?**



[obr.38]

## 4.10.2 Le déjeuner

C'est le repas le plus consistant de la journée. Beaucoup de gens déjeunent à la maison, surtout en province. A Paris et dans les autres grandes villes, les gens ont moins de temps pour prendre le déjeuner chez eux. Le déjeuner français est différent du déjeuner tchèque. Il se compose d'un hors-d'oeuvre ou d'une entrée, d'un plat principal, de légumes ou d'une salade et d'un dessert. Le déjeuner est pris entre 12h et 13h ou entre 15h et 16h. Cela dépend de la région. [6, 27, 34]

« Même si les Français préfèrent plusieurs plats, ils n'en mangent pas beaucoup, c'est-à-dire qu'il ne s'agit pas de suralimentation, tout au contraire. Ils ont le sens pour l'alimentation rationnelle et les principes de l'alimentation équilibrés. Cela explique pourquoi la cuisine française est une des cuisines les plus saines du monde ». [27/3]

### 4.10.2.1 Hors-d'oeuvre

Le premier plat qu'on peut trouver sur la table française est le hors-d'oeuvre. Il a un rôle très important. Il produit un goût, il est léger, un peu piquant et fin.

« Les Français n'en mangent pas beaucoup. Il s'agit de petites portions. D'habitude, ce sont diverses salades (avec des légumes et des champignons), des légumes frais bien harmonisés, de la charcuterie, des poissons, des oeufs, du melon etc. » [3/27]

« Il existe aussi un hors-d'oeuvre chaud. Ce sont diverses viandes, des poissons, des crustacés, du foie gras, des pâtés avec des champignons, des omelettes farcies, etc. Les

Français aiment aussi les omelettes. Celles-ci doivent être légères, tendres et bien grillées. Excepté des omelettes chaudes pliées et farcies, il y a aussi des omelettes froides grillées (qui se font pour faire une excursion ou pour pique-niquer) ou des omelettes sucrées, farcies de fruits ou même flambées ». [3/27]

#### **4.10.2.2 Entrée**

Aujourd'hui, l'entrée est très exceptionnelle, et n'est présente que dans des grandes occasions. En général, il s'agit d'un plat chaud qui peut remplacer le plat principal. [27]

#### **4.10.2.3 Plat principal**

Le plat principal contient de la viande, de la volaille, du gibier, des poissons. Par rapport à la cuisine tchèque, il y a de beaucoup moins de porc et plus de boeuf, de mouton, d'agneau, de volaille et de gibier. Les Français aiment beaucoup le lapin. En comparaison avec la cuisine tchèque, les Français mangent assez de poissons. Il y a aussi des légumes et des sauces différentes. [27]

#### **4.10.2.4 Dessert**

Le dernier plat est le dessert. En France, ce sont souvent des fruits frais, des fruits avec de la glace, mais aussi des gâteaux aux fruits. Le choix est vaste. On peut choisir du fromage, des fruits ou du gâteau.

« Il est intéressant à signaler que la plupart des Français prennent un morceau de fromage ou des fruits, seulement certains préfèrent quelque chose de sucré – des gâteaux, des crêpes avec diverses garnitures, des omelettes avec de la confiture, de la glace, de la crème ou seulement du pain avec de la confiture. Les gâteaux français sont légers ». [27/14]

### **4.10.3 Le dîner**

C'est surtout le dîner qui permet de se réunir tous ensemble. C'est vraiment un repas familial. Il s'agit toujours du repas principal de la journée. Il n'y a pas beaucoup de différences entre le repas de midi et celui du soir. Il consiste en viande, soupe ou poulet. Le dîner est moins copieux que le déjeuner. On le prend souvent en regardant le journal télévisé de 20h. Le dîner comporte généralement trois plats. Il est accompagné de fromage ou de dessert. [34]

#### **4.10.4 Autres parties du dîner et du déjeuner**

« Pour préciser, il faut savoir que c'est le pain qui est très important pour le repas, il fait une partie indispensable de chaque repas. C'est surtout du pain blanc. Les Français n'en mangent pas, ils en rompent. Le panier de pain se sert sur la table française avant de servir des autres parties du plat. Ce panier de pain est disponible pendant tout le repas.

Les légumes font aussi partie du menu de déjeuner ou de dîner. Ils soulignent la diversité et la variété du repas. Dans l'art culinaire français, ils jouent un rôle principal. À la différence de la cuisine tchèque, il y a plus de légumes dans la cuisine française ». [27/14]

Les Français consomment non seulement beaucoup de légumes, mais aussi beaucoup plus d'espèces de légumes. C'est grâce aux bonnes conditions climatiques du pays. Il s'agit de l'aubergine, la chicorée, le potiron, le salsifis, le salsifis noir et beaucoup d'espèces de salades vertes. Ils mangent aussi comme les Tchèques des haricots, des pois verts, des carottes, des asperges et des choux-fleurs. [27]

##### **4.10.4.1 Soupes**

Les Français mangent aussi des soupes mais pas dans les mêmes proportions que les Tchèques. En France, les soupes remplacent quelquefois des hors-d'oeuvres. On les mangent plutôt en hiver.

Dans la cuisine française, il existe deux expressions pour ce plat: la soupe et le potage. Quand on mange du potage, on mange un plat liquide avec de la crème ou des oeufs. La soupe signifie une soupe de légumes.

#### **4.11 Les symboles français**

Aujourd'hui, la France est toujours populaire grâce à sa cuisine originale. Les Français attachent toujours une grande importance à leur alimentation. Mais on peut voir un changement. On parle de mondialisation. Il y a beaucoup de restaurants européens, asiatiques ou américains dans les rues françaises. On utilise des produits du monde entier. Les plats ont également des saveurs différentes. [6, 36]

En France, il y a certains produits qui sont les symboles d'hier et continuent à être consommés. Il s'agit de la baguette, du fromage, du vin, du foie gras, de la grenouille, de l'escargot.

### 4.11.1 La baguette

Son nom entier est baguette de pain ou pain français. C'est une variété de pain, mais sa forme est allongée. La largeur d'une baguette est d'environ 5 à 6 cm, sa hauteur d'environ 3 à 4 cm et sa longueur d'environ 65 centimètres. Le poids d'une baguette est d'environ 250 grammes. Les baguettes sont très croustillantes et dorées. [6, 37]



[obr.39]

#### 4.11.1.1 L'origine de la baguette

Il y a deux théories sur l'origine de la baguette. La première théorie est qu'elle est due aux campagnes napoléoniennes. Les pains étaient ronds pour une meilleure conservation. C'étaient les soldats qui les portaient dans les poches de leurs pantalons. Une autre théorie est que le pain a été inventé à Vienne et importé en France pendant le XIX<sup>e</sup> siècle. [6, 37]

#### 4.11.1.2 Usage et variantes

On fait des sandwichs avec de la baguette, on les mange avec des fromages ou avec du pâté. La baguette est consommée avec tous les plats en France, et avec du beurre et de la confiture elle est typique du petit déjeuner. Les pains sont préparés avec 4 ingrédients: eau, farine, sel, levain. [6, 37]

#### 4.11.1.3 La consommation du pain en France

Le pain est un aliment de référence en France. Il fait partie intégrante de l'alimentation des Français. Une étude qui a été réalisée par TNS-Sofres en juillet 2006, auprès de 779 personnes représentatives de la population, a identifié les moments, lieux et fréquences de consommation, la quantité consommée, le type de pain consommé et le lieu d'achat.

99 % des 6-65 ans interrogés consomment du pain. Il est consommé par les adultes, aussi par les enfants. Ils en consomment en moyenne 138 g par jour et 73 g à chaque fois. Des hommes consomment 161 g/jour et des femmes 127 g. Les enfants consomment environ 111 g par jour. En moyenne, le pain est consommé à deux moments au cours de la

journée. La consommation de pain a essentiellement lieu à domicile, au cours du petit déjeuner (96 %), du dîner (88 %) et du goûter (83 %).

La baguette courante est le pain le plus consommé par les Français (81 % des 6-65 ans) et représente 38 % des actes. 44 % des Français consomment de la baguette de tradition française, ce qui représentent 15 % des actes. La consommation de pain de mie reste occasionnelle (11 % des actes) mais elle est principalement concentrée au petit-déjeuner et au goûter. [37,38]

#### 4.11.1.4 La boulangerie traditionnelle

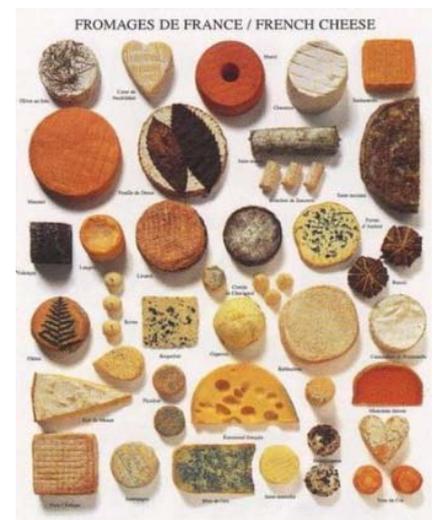
La boulangerie traditionnelle reste le principal lieu d'achat de pain. On remarque cependant que les lieux d'achat varient en fonction du type de pain. La baguette (courante, de tradition française ou spéciale), pain préféré des Français, est achetée dans 72 % des cas dans une boulangerie traditionnelle alors que le pain de mie est presque exclusivement acheté dans les grands magasins (91 % des cas).[38]

### 4.11.2 Le fromage

Le terme « *fromage* » est dérivé du mot français « *fromage* » par métathèse. Il vient aussi du latin « *forma* » qui signifie un moule à fromage. Le terme « *fromage* » est issu du latin « *formaticum* » qui signifie: « *ce qui est fait dans une forme* ». [40]

[obr. 40]

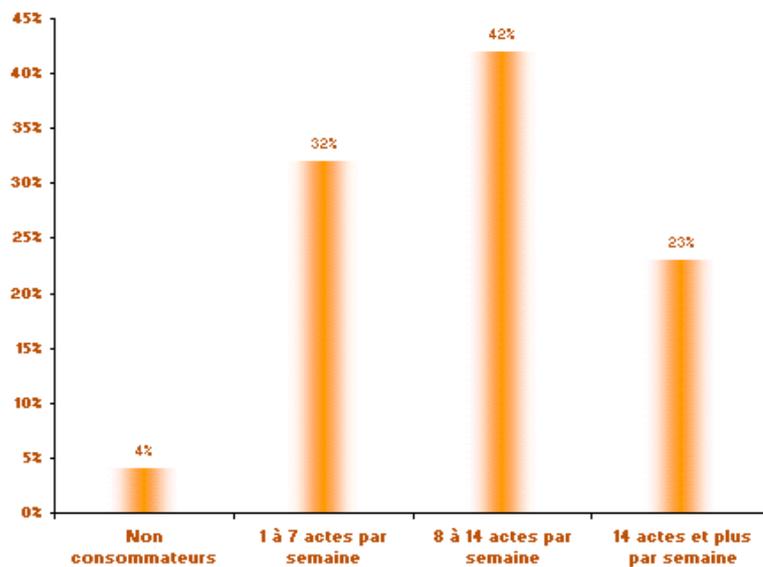
« On ne peut pas gouverner un pays qui offre 365 variétés de fromages » a déclaré Charles de Gaulle. Tel est vraiment le cas. On peut goûter plus que 365 fromages en France. Chaque type a son goût, sa forme, sa texture typique. C'est souvent le lieu de production qui donne son nom au fromage. Parmi les fromages les plus connus, on peut mentionner le Camembert, le Roquefort, le Coulommiers, le Brie. Le fromage fait la fierté de la France. C'est la France qui assure près du quart de la production européenne de fromages en volume. [39]



### 4.11.2.1 Consommation du fromage en France

#### Typologie des consommateurs en 2003

(Source Baromètre TPL CNIEL 2003-2004)



[obr.41]

- 96 % des Français en mangent
- 4 % des Français n'en consomment jamais ou exceptionnellement
- 47 % des Français en consomment de manière quotidienne
- le camembert et l'emmental sont les fromages les plus répandus
- En 2005, les Français ont consommé 23 kilos de fromage par habitant, ce qui classe la France deuxième plus gros consommateur européen, juste derrière les Grecs.
- En 2007, la consommation moyenne par habitant était de 24 kg

Les hommes consomment plutôt des fromages traditionnels à goût typé, camembert ou pâtes persillées, les femmes consomment des fromages aux goûts doux : fromages frais salés ou allégés. Les enfants (2-17 ans) et les jeunes adultes (18-25 ans) consomment surtout des fromages fondus et des fromages frais salés.

En France on a produit environ 1,8 million de tonnes de fromage en 2005, soit 3,5 tonnes de fromage par minute. Cette production est répartie par une variété de plus de 1 000 fromages différents. La majorité est fabriquée à base de lait de vache (9 fromages sur 10). Les fromages au lait de chèvre et de brebis ont une place relativement minime.

Près d'un tiers de la production fromagère est exportée, principalement à destination des pays de l'Union Européenne et des Etats-Unis. La France importe aussi des fromages, car environ 15% de la consommation des Français est d'origine étrangère.

Le budget consacré au fromage représente moins de 7% du budget alimentaire global des ménages français, mais atteint 42% du budget alloué aux produits laitiers. [40,41]

**Fig 1 - Consommation quotidienne de fromages en grammes en 2004 et 2007.**

Source : enquêtes CCAF 2004 et CCAF 2007.



**Fig 2 - Répartition de la population selon le nombre de produits laitiers consommés par jour.**

Source : enquête CCAF 2007.



[obr.42]

(Source Baromètre TPL CNIEL 2003-2004)

	Note moyenne sur 6
Fromage en général	5

Camembert	4,4
Gruyère, Emmental	4,4
Chèvre	4,2
Boursin, Saint-Moret, Tartare	3,9
Caprice des Dieux, Belle des Champs	3,8
Cantal, Reblochon, Saint-Nectaire, Tomme	4,2
Roquefort	3,8
Bleus	3,6
Munster, Pont l'Evêque, Livarot, Maroilles	3,8
Saint-Paulin, Bonbel, Babybel	3,4
Edam, Gouda, Mimolette, Hollande	3,5
Feta, Mozzarella, Ricotta	3,4

[obr.43]

#### 4.11.2 Répartition de la production de fromage

##### Fromages fondus :

La France assure près du quart de la production européenne de fromages fondus : 127 500 tonnes en 2007.

##### Fromages frais :

En 2002, la France a produit 613 081 tonnes de fromages frais au lait de vache.

##### Les chèvres :

En 2006, plus de 100 000 tonnes de fromage de chèvre produits en France, dont 17 000 tonnes à la ferme. Le fromage de chèvre est le plus ancien de tous les fromages.

La France est le leader européen pour la fabrication de fromages au pur lait de chèvre. [43]

#### 4.11.3 Le vin

Les Français boivent du vin pratiquement en toute occasion. Les Français sont les plus gros consommateurs de vin au monde. Les vins français sont classés en fonction de leur région viticole, leur qualité et leur diversité (couleurs, origines et millésimes) et bénéficient souvent d'une AOC (appellation d'origine contrôlée). Les principaux vignobles en France



sont Alsace (Tokay, Riesling, Muscat), Bordeaux (Cabernet, Merlot), Bourgogne, Champagne, Loire, Val du Rhône.

Au pays du vin, la consommation est en chute libre. En 50 ans, les Français, qui buvaient en moyenne 120 litres par an et par personne, ont divisé par trois leurs habitudes de breuvage. La consommation moyenne annuelle de vin est d'environ 43 litres. Entre 2007 et 2008, la consommation a diminué de 4 litres. [44,45,46] [obr. 44]

#### 4.11.4 Le foie gras

Le foie gras est un mets composé de foies de canards mâles ou d'oies. De nos jours, c'est un produit surtout consommé en France à l'occasion des repas de fêtes. Le foie gras se présente sous plusieurs formes qui sont définies par la législation (mousse de foie gras, pâté de foie gras, foie gras entier). En France, on le consomme froid en entrée, accompagné d'un vin liquoreux. [6, 47] [obr. 45]



#### 4.11.5 Les grenouilles

Les cuisses de grenouilles sont très appréciées en France. Elles sont consommées frites ou sautées à la casserole avec des fines herbes. C'est surtout dans l'Ain, dans les Dombes, la région des 1000 étangs, que l'on mange beaucoup de grenouilles. Les grenouilles sont assimilées à du poisson. En Europe, la France est le plus gros consommateur de cuisses de grenouilles et en importe entre 3000 et 4000 tonnes par an. [6,7]



[obr. 46]

#### 4.11.6 Les escargots

Les escargots, comme les cuisses de grenouilles, font partie des spécialités de la France. En France, au Moyen Age, les escargots étaient gardés dans les couvents et ils étaient mangés en temps de disette. Les escargots « petit-gris », qui venaient des Antilles, ont été amenés en France par les navigateurs espagnols ou portugais. Au début du



siècle l'élevage des escargots a commencé. On peut manger les escargots cuisinés sous forme de terrine, de coquilles, de feuilletés, de soupe et de cassolette. La production française est de 500 à 800 tonnes annuelles d'escargots. [6,48]

[obr. 47]

#### 4.11.7 Les truffes

La truffe est un champignon que connaissent tous les gourmands du monde. On peut la trouver en France, dans les Pyrénées, dans le nord de l'Italie et en Allemagne. Brillat-Savarin l'appelait « *diamant de cuisine* ». Il y a un peu plus d'un siècle (1880), on disait que la France produisait 1320 tonnes de truffes noires. Aujourd'hui la production trufficole a diminué. La moyenne production annuelle est entre 20 et 46 tonnes. La production se fait essentiellement dans le Sud-Est pour 80 %, la Drôme, le Vaucluse, et les Alpes de Haute Provence étant les trois principaux départements producteurs. [6, 26,46] [obr. 48]



#### 4.11.8 Les boissons

Sur chaque table française, il y a une carafe d'eau. Pendant chaque repas, les Français boivent de l'eau, du vin rouge, du blanc ou du rosé. L'apéritif se sert avant le repas et le digestif après le repas. Parmi les apéritifs classiques, on peut signaler le « *Kir* » (boisson composée d'un mélange de vin blanc et de liqueur de cassis), le « *Kir royal* » (champagne avec une liqueur de cassis) et le « *Pastis* » (à base d'anis, servi avec du glaçon et de l'eau). Le Brandy, le Cognac et le Calvados (eau-de-vie de pomme) sont des digestifs. [27] [obr. 49]



#### 4.11.9 Spécialités traditionnelles des fêtes

Ce chapitre décrit les spécialités traditionnelles des fêtes. Certaines fêtes ont des plats ou des gâteaux traditionnels. Trois régions, l'Alsace, la Bourgogne et l'Île-de-France avec Paris se diffèrent de la tradition nationale de Noël. Ces trois régions ont leurs propres plats traditionnels de Noël.

Les fêtes comme l'Épiphanie, le Mardi Gras ou Pâques n'ont pas de plats traditionnels, mais ils ont des gâteaux traditionnels. L'Alsace est la seule région qui a une spécificité culinaire pour les fêtes de Pâques. [27]

#### **4.11.9.1 Noël (le 24 décembre)**

Les Français fêtent la veille de Noël avec toute la famille. Tous se réunissent le soir 24 décembre pour manger ensemble. Traditionnellement, sur la table de Noël, il y a du chapon, du canard ou de la dinde rôtie aux marrons ou aux truffes, du poulet avec de la salade de légumes, avec des tomates et des olives. Les Français aiment les coquillages, le caviar, le saumon fumé et les cuisses de grenouilles. Ils mangent plusieurs sortes de fromages et du foie gras.

Dans la région alsacienne, c'est l'oie rôtie qui est servie sur la table de Noël le plus souvent. En Bourgogne, on consomme de la dinde rôtie aux noix. Dans la métropole de Paris, on préfère des huîtres fraîches. Comme dessert, les Français préparent un gâteau roulé s'appelant la bûche de Noël. [27]

#### **4.11.9.2 Épiphanie (le 6 janvier)**

Le dernier jour de la période de Noël a lieu la fête des rois ou bien l'Épiphanie. On mange un gâteau qui s'appelle «*la galette des Rois* ». Il s'agit d'une grande tarte décorée d'une couronne d'or en papier. La tradition est de cacher une petite figurine du roi noire (fève) dans la tarte. Celui qui la trouve est appelé roi des fêtes.

#### **4.11.9.3 Mardi Gras**

La fête de Mardi Gras a tous les ans une date différente. Ce jour-là, les Français mangent des crêpes. Il y a aussi une autre fête qui s'appelle «*la Chandeleur* ». Pendant ce jour, on mange aussi des crêpes.

#### **4.11.9.4 Pâques**

Pâques est une fête religieuse et elle n'a pas de la date fixe. On mange des oeufs. Les autres symboles de Pâques sont les animaux en chocolat (lapin, agneau, poule, poulet). Les desserts de Pâques les plus aimés sont le nid de Pâques, la cloche de Pâques, les truffes de Pâques.

En Alsace, il existe une gourmandise : l'agneau Pascal. Il s'agit d'un biscuit sucré en forme d'agneau. [26, 27]

## **5 LES NOUVEAUX MODES ET HABITUDES D'ALLIMENTATION EN FRANCE ET EN RÉPUBLIQUE TCHÈQUE**

### **5.1 Les habitudes des Français**

Il y avait une période pendant laquelle il n'y avait pas assez de viande, de laitage, de desserts sur la table des Français. Mais le niveau de vie est plus élevé et grâce à ce changement, il y a de nouvelles habitudes de consommations, d'alimentations. Aujourd'hui, en France, on mange plus de viande, de salades, de légumes, de charcuterie, de produits laitiers et de plats cuisinés. De plus, le développement de l'industrie alimentaire internationale et de la publicité a influencé les comportements alimentaires. Ce qui n'a pas changé, c'est le pain qui accompagne toujours les repas.

En France, INPS (Institut national de prévention et d'éducation par la santé et TNS (Institut d'études marketing et d'opinion internationale) on réalisé deux études. Une recherche appelée « *nutrition 2002* » concernant les habitudes alimentaires des Français a été effectué en 1996 et après en 2002. Les résultats sont les suivants. Presque la moitié

des Français préparent leurs repas en 20 min. Après 65 ans, on mange au minimum 10 mn, et la moitié des gens de 35 ans mangent en 10 à 20 min. Une exception existe dans les foyers composés de parents âgés de 35 à 49 ans, qui ont besoin de plus de 30 min, cela à cause des enfants. On a enregistré une augmentation des ventes des produits qui font gagner du temps (beurre mou, riz cuisson rapide), prêts à consommer (vinaigrettes, salades en sachets) et des plats cuisinés.

La télévision est un problème. Beaucoup de gens mangent en la regardant. D'après les études, 50% des Français regardent la télé en dînant, 33,8% en déjeunant et 17,4% au petit-déjeuner. Les fruits et les légumes sont un deuxième problème. Peu de gens en mangent. La consommation des produits laitiers a augmenté. Ce sont les adolescents qui en mangent le plus. Ce qui est intéressant c'est que les hommes et les personnes âgées préfèrent les fromages, tandis que les femmes et les jeunes aiment les yaourts. Les Français ne mangent pas beaucoup de poissons mais plus de viande et d'œufs. En ce qui concerne les boissons, les Français boivent plus de jus de fruits qu'avant, également plus d'eau en bouteille. En moyenne, ils boivent 85 litres d'eau minérale par personne et par an. [6, 11]

La consommation de sirops et de sodas reste la même mais on a enregistré une réduction des boissons alcoolisées. S'agissant des vins, le vin rouge est le vin le plus consommé. Les Français boivent en moyenne 72 litres de vin par personne et par an.

On dit aussi que les personnes âgées consomment plutôt des plats de leur région ou de leur lieu d'origine. Les jeunes préfèrent les plats des autres régions ou les spécialités étrangères. Ils sont plus ouverts aux cuisines différentes. [6,9,11,17]

#### **Consommation moyenne de quelques produits alimentaires en France**

	<b>1970</b>	<b>1990</b>	<b>2007</b>
<b>Pain</b>	80,57	61,69	53,69
<b>Pommes de terre</b>	95,57	60,77	71,30
<b>Légumes</b>	70,44	86,00	85,92
<b>Boeuf</b>	15,62	17,11	13,76
<b>Oeufs</b>	11,53	13,98	13,59
<b>Poisson</b>	9,93	14,36	11,82
<b>Fromage</b>	13,81	16,65	18,39

<b>Vin</b>	95,57	44,77	23,09
<b>Bière</b>	41,43	40,09	30,83

**En kilo par personne** [obr.66]

C'est le comportement alimentaire qui influence la consommation des plats. Tout le monde a ses habitudes. Dans tous les pays on peut trouver l'influence culinaire d'autres pays. En France, l'impact des spécialités étrangères sur la gastronomie française est fort. L'influence américaine est aussi forte mais le jambon-beurre est toujours plus consommé que le hamburger. Les Français font face aux « *fast-foods* », mais c'est le mode de vie qui cause une croissance des visites de ces établissements. Les produits italiens aimés par les Français sont les pizzas, les tiramisus, les pâtes ou la mozzarella. La moussaka et la paella ne sont plus considérées comme des plats exotiques. Les ingrédients peuvent être trouvés dans chaque magasin, mais le goût est un peu différent.

Les vagues d'immigration et leurs cortèges de restaurants et de plats étrangers ont aussi un impact sur la cuisine française. On peut souvent remarquer que certains ingrédients sont remplacés par d'autres moins chers, ce qui change évidemment la recette et le goût.

## **5.2 Les habitudes des Tchèques**

Les habitudes alimentaires des consommateurs tchèques sont en train de changer. Leur grande curiosité pour les nouveaux produits et le bon goût français s'affine mais on peut toujours trouver les plats typiques tchèque dans les familles tchèques. C'est surtout la viande qui est la plus consommée. Mais on peut remarquer un changement. On ne la mange pas chaque fois avec les quenelles typiques tchèques, on peut souvent voir un accompagnement différent. On la mange avec des accompagnements plus sains. C'est à cause des nouveaux modes de vie qui sont à la mode. Les gens essaient de manger plus légèrement, ils font attention ce qu'ils mangent.

Mais il y a une grande influence des fastfoods qui sont implantés presque dans chaque ville moyenne. Ce sont surtout des jeunes qui préfèrent y aller. Ces établissements jouent un grand rôle à la consommation des Tchèques. C'est le prix, la possibilité d'emporter les plats et l'accessibilité de ces restaurants qui attirent les clients.

Il y a aussi une augmentation de l'ouverture des restaurants de cuisines différentes. On peut choisir les restaurants chinois, mexicains mais, le plus souvent ce sont les restaurants italiens et des pizzerias qui sont aimés par les Tchèques.

Si on compare la République Tchèque avec la France en ce qui concerne les problèmes de temps passé à manger, il y a le même problème. Les gens mangent en regardant la télé, en écoutant la radio. Ils mangent très vite. C'est le mode de vie qui a changé et qui est défavorable à notre santé.

Comme on a déjà noté, aujourd'hui, il existe une grande expansion des « *fast-foods* » aussi des « *slow restaurants* », de l'alimentation « *bio* ».

Dans le texte suivant, on va introduire les nouveaux modes d'alimentation qui influencent les cuisines. Il y en a plusieurs, mais on va citer seulement les plus importantes.

### **5.3 La nouvelle cuisine**

« Dans les années soixante-dix, une véritable révolution s'est produite dans la gastronomie: celle de la « *nouvelle cuisine* ». [9/27] On parle de la création de nouveaux plats, sauces moins épaisses et légumes plus croquants que dans la cuisine traditionnelle. Elle rejette la complication des plats traditionnels. C'est la simplicité qui est primordiale et il y a beaucoup plus de fantaisie. Paul Bocuse, chef cuisinier, est l'inspirateur de cette cuisine. On peut mentionner, entre autres, Taillevent, Rabelais, Vatel.

« Les liaisons à base de farine ont été abandonnées au profit de sauces allégées à base de fines herbes, d'épices, de jus de viande, d'essences et d'infusions. Le résultat obtenu était un plat élégant mais simple au goût inaltéré. La cuisson à la vapeur, en papillotes ou au bain-marie est privilégiée. Les plats sont servis de façon élégante mais simple, en petites portions. La nouvelle cuisine a largement été influencée par le travail de Fernand Point et, dans les années 70, Michel Guérard a été un de ceux qui ont le plus contribué à la développer et à la faire connaître ». [50]

Même en France et en République Tchèque, beaucoup d'autres types d'alimentation se sont développés pendant les années jusqu'au aujourd'hui. On peut mentionner :

[obr.58]

## 5.4 Le « fast-food »

C'est un mode de restauration qui fait gagner du temps au client. On peut emporter les plats commandés et le prix est plus bas que dans la restauration traditionnelle.

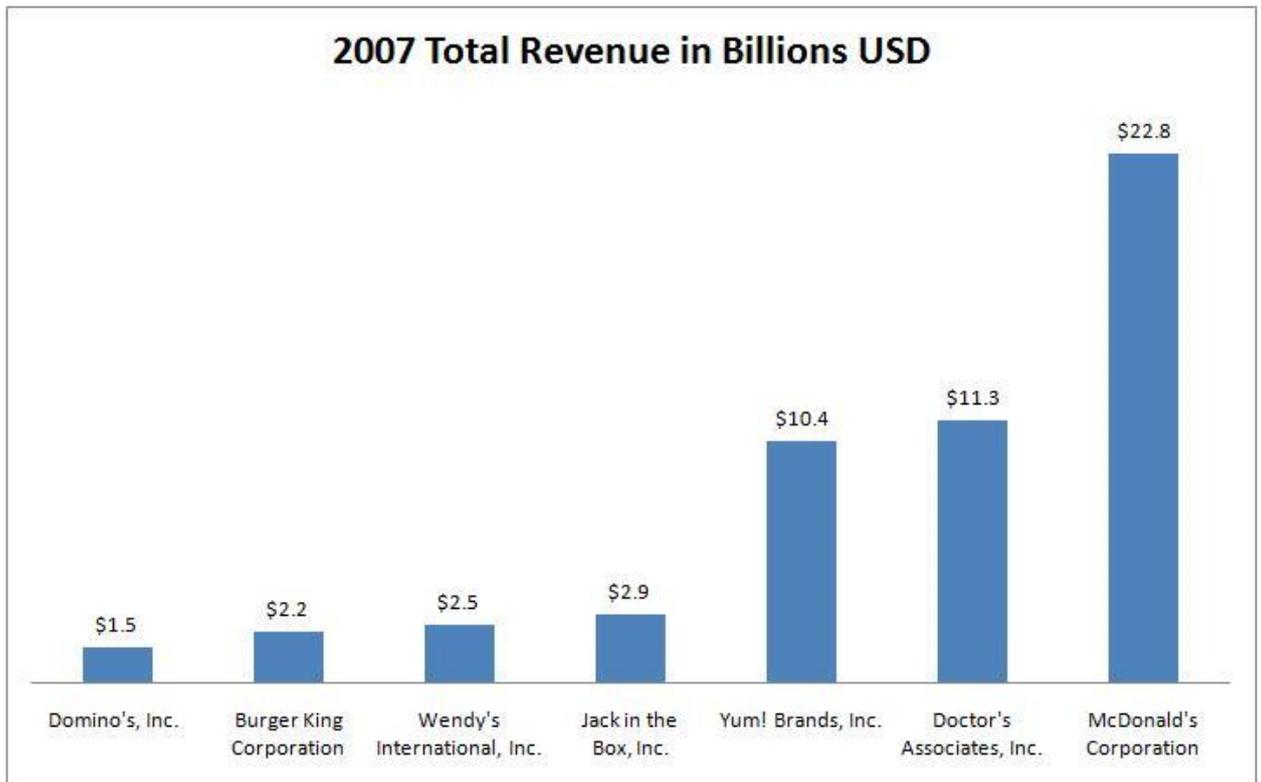
Aux Etats-Unis surtout, les « *fast-foods* » sont très appréciés. Environ 50,000,000 habitants aux États-Unis mangent les produits fast food et en dépensent plus de 110 billion dollars ( en 2002 ). Mais qui a vu le film « *Super size me* » sait ce que la consommation fréquente des hamburgers peut entraîner. Malgré cela ce mode de restauration est toujours un le plus favoré. [51



En 2006, le marché mondial de l'alimentation « *fast food* » s'est élevé de 4,8% et atteint la valeur de 102.4 milliard dollars. En India le fast food industrie monte avec la vitesse de 40% par une année.

« *McDonald's* » est une marque parmi les « *fast food restaurants* » la plus aimée. McDonald's se trouve aux 120 pays et aux 6 continents. Il y a plus de 31,000 restaurants dans le monde entier. Une autre marque est sont par exemple « *Burger King* ». Il a plus de 11,1000 restaurants aux plus de 65 pays. « *KFC* » est situé aux 25 pays. « *Subway* » avec 31,129 restaurants aux 90 pays. « *Pizza Hut* » se trouve aux 97 pays et il y a plus de 100 restaurants de cette marque en Chine. [6, 51]

### Les revenus des restaurations rapides en 2007



[obr. 71]

#### **5.4.1 Le fast-food en France**

Le terme « *fast food* » a un sens élargi en français: il peut désigner aussi bien le mode de restauration que le lieu de vente ou le plat commandé.

A partir des années 1980, les grandes marques américaines débarquent en France. Ce secteur connaît une forte croissance, ces 20 dernières années, le nombre des salariés employés par la restauration rapide a été énorme. La restauration rapide est toujours en croissance. Elle s'est adaptée aux nouveaux modes de vie des Français et ce secteur est un des rares qui n'est pas trop influencé par la crise économique.

Il y a plus de 19 000 points de vente en France. La restauration rapide détient environ 2 % du nombre total de restaurants, elle représente près d'un quart du marché en valeur. Son chiffre d'affaires annuel est de plus de 10 milliards d'euros. Le taux de croissance moyen annuel de la restauration rapide est d'environ 5,4 % . Ces dernières années, ce chiffre est en légère baisse, il était de 4 % pour l'année 2008.

D'après une étude du cabinet spécialisé Gira Conseil, la restauration rapide a passé la barre des 30 milliards d'euros en 2009 en France. Le marché, qui inclut des boulangeries, des restaurations fast-food, des boutiques de kebabs, aussi des rayons snack

des grandes et moyennes surfaces, avait réalisé un chiffre d'affaires de 19,6 milliards d'euros en 2004. Le marché a gagné 10 milliards en 5 ans.

Chaque année, la restauration rapide offre entre 8 et 10 000 emplois . Ce secteur demande une main d'œuvre importante. En 2006, il représentait 28 100 entreprises et employait plus de 112 000 salariés. En 2008, alors que la restauration montre un ralentissement économique avec 25 % de déclin supplémentaires d'entreprises sur les 7 premiers mois de l'année, la restauration rapide est indemnie de la crise. Aujourd'hui pour 1 hamburger acheté, 9 sandwiches, 16 pizzas et 48 plats de pâtes sont vendus. Avec la crise économique actuelle, le consommateur réduit son budget restaurant mais la restauration rapide va avoir une bonne année grâce à ses prix attractifs.

La restauration rapide profite de la crise. Les consommateurs, en ces temps de baisse du pouvoir d'achat, ne vont pas aux restaurants traditionnels et ils privilégient les chaînes de restauration rapide. Surtout les fast-food, dominés par McDonald's ou Quick, les croissanteries, les saladeries, les pizzerias où les produits sont à emporter. Tout le monde connaît le M jaune de McDonald's et le grand Q blanc sur fond rouge de Quick. Les établissements de moins de 10 salariés représentent 85% du tissu commercial, soit près de 18.000 établissements répartis en France.

La restauration rapide répond à de nouvelles habitudes alimentaires. En 1975, les Français restaient en moyenne 82 minutes à table, les repas actuels durent environ 38 minutes. De nos jours, la pause-déjeuner ne sert plus uniquement qu'à manger. Les femmes actives profitent de ce temps pour faire des courses, ce qui a entraîné une consommation plus importante de sandwiches , 70 % des actifs en mangent à midi. En outre, la restauration rapide devrait bénéficier de la crise actuelle car ses méthodes de fabrication industrielle lui permettent d'offrir des prix bas. Le prix actuellement des menus aux restaurations fast food est vers 6,50 euros.

La réduction du temps de travail a entraîné un changement dans le mode de restauration. Avant les gens avaient une pause d'1 h 30. Avec les 35 heures, il y a eu une forte demande en restauration rapide. Les gens prennent de moins en moins de temps pour déjeuner, il réalise 90 % de son chiffre avec les ventes à emporter.

En France existe une résistance à ce type d'alimentation mais selon l'étude INCA (Institut National Du Cancer), 3 % des déjeuners et 5 % des dîners pris par des adultes le sont dans les fast-foods. Cela n'inclut pas les enfants et adolescents. Selon des chiffres de Mc Donald's, un million de repas sont servis quotidiennement chez le clown Ronald.

[6, 51,53, 96]

## 5.4.2 Le fast-food en République Tchèque

On peut trouver vers 13 000 restaurations et kiosques « *fast food* » en République Tchèque. D'après la recherche qui a été réalisée par « *Inconma Research* », les Tchèques dépensent environ 20% des dépenses totales destinées à l'alimentation pour les plats hors leurs maisons.

53 millions de Tchèques vont au fast food McDonald par une année. D'après les statistiques, un sur quatre des Tchèques de l'âge 18 – 60 va au restaurant rapide au moins une fois par mois, un sur dix chaque semaine.

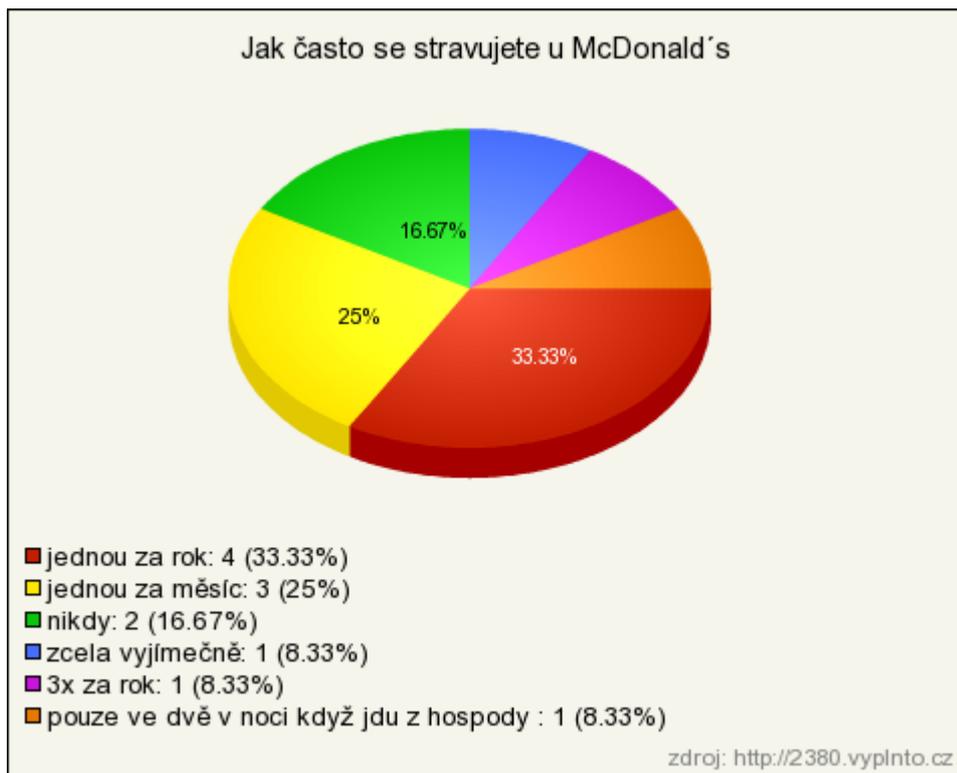
25% de Tchèques disent qu'ils ne vont pas aux ces types de restaurations. Le reste 39% des gens y vont quelques fois, ça veut dire moins qu'une fois par mois.

Les consommateurs qui mangent des hamburgers, des cheesburgers, des frites, des baguettes le plus souvent sont des jeunes. On parle du groupe de l'âge de 18 ans jusqu'au 29 ans. La moitié de ce jeunes va au « *fast food* » au moins une fois par mois. Seulement 8% de jeunes ( 18-29 ans ) n'ont pas mangé au restauration rapide pendant une année.

Les gens plus âgés ne vont pas aux restaurations rapides assez souvent. Si on parle du groupe de gens de l'âge de 50 ans jusqu'au 60 ans, seulement un sur cinq mange ces plats. La moitié de ces gens disent qu'ils ne sont pas allées au restauration rapide pendant une année.

Ce sont plutôt les hommes qui préfèrent manger aux restaurations rapides. 41% de hommes et 26% de femmes vont au moins une fois au restauration fast food. 14% de hommes et 5% de femmes y vont chaque semaine. 28% de hommes de l'âge de 18ans jusqu'au 29 ans et 9% de femmes de cet l'âge y vont chaque semaine. C'est trois fois plus de hommes que des femmes. [97]

**Combien de fois allez-vous manger chez McDonald?**



[obr.59]

Aujourd'hui, on peut souvent entendre que l'alimentation bio ou plus légère commence à plus se développer, alors que les fast-foods vendent aussi plus de salades, jus de fruits et autres plats moins gras. Les fast-foods font souvent l'objet de critiques. Un autre mode d'alimentation commence à être plus recherché. On parle du « *slow food* » ou du « *bio* ». [51,53]

## 5.5 Le «Slow food»

Le Mouvement international Slow Food a été fondé à Paris en 1989 et son siège est à Bra, en Italie. Slow Food compte 82.000 adhérents dans 50 pays et 800 conviviums environ. « Slow Food est une association qui s'oppose aux effets dégradants de la culture du fast-food qui standardisent les goûts; qui promeut les effets bénéfiques de la consommation délibérée d'une alimentation locale, qui a des programmes d'éducation du goût pour les adultes et les enfants, qui travaille pour la sauvegarde et la promotion d'une conscience publique des traditions culinaires.

Slow Food aide les producteurs-artisans de l'agroalimentaire qui font des produits de qualité et encourage les initiatives de solidarité dans le domaine alimentaire. L'objectif de Slow Food est de développer un modèle d'agriculture moins intensif et nocif, capable

de préserver et d'améliorer la biodiversité et d'offrir aussi des perspectives pour les régions moins riches. Slow Food cherche à combiner le plaisir avec un profond sens des responsabilités à l'égard de l'environnement et du monde de la production agricole. On ne peut pas être gastronome et ne pas être sensible à la protection des cuisines locales, des races animales, des espèces végétales en danger d'extinction. Le Convivium est l'unité locale de Slow Food: c'est la voix d'une région qui possède une histoire culturelle et culinaire, et c'est la structure qui véhicule les idées de Slow Food au niveau local. Les Convivia Slow Food organisent des événements comme des ateliers du goût sur les mets et les vins, des visites chez des producteurs, des dîners thématiques.» [6, 54]

## 5.6 L'agriculture biologique

Il existe un label d'agriculture biologique qui est défini par le ministère de l'Agriculture français et par la Communauté européenne. « Il signifie que les produits que nous mangeons ou utilisons ne contiennent aucun élément chimique de synthèse fabriqué par l'homme. Les produits bio sont cultivés, fabriqués de manière naturelle ». [55]

Les gens qui veulent manger « *bio* » prennent la décision de changer leur alimentation et d'adopter de nouvelles habitudes culinaires. Mais ce n'est pas facile pour tout le monde, car ces produits « *bio* » sont un peu plus chers que les produits « *normales* ». « C'est aussi pourquoi manger bio apparaît souvent comme un luxe, dont on reconnaît les bénéfices pour la santé, mais qui semble inabordable ». [56]

### 5.6.1 Bio en France

Les produits bio sont de plus en plus préférés par les Français. Le bio, c'est d'abord cher, mais si on aime notre santé, notre planète et notre assiette, on ne compte pas. Chaque année on peut enregistrer une hausse de la consommation des produits bio. L'offre de produits bios s'est répandue ces dernières années. Elle influence largement la sphère alimentaire. Mais ce n'est pas seulement une question d'offre, la demande est aussi là. Les produits bio qui sont les plus consommés sont des légumes et des fruits. En France, on peut aussi voir une extension des restaurants bio ou des magasins bio. Il est intéressant de constater que les consommateurs bio se concentrent dans la région parisienne et le Sud-Ouest. [55,56]

Une enquête a été réalisée par Ipsos Marketing pour Marketing Magazine au mois de mai 2009 auprès de 500 Français. Pour 85% des personnes interrogées, les produits bios

sont des « *produits qui sont chers* ». C'est le score le plus élevé de l'enquête. Les consommateurs sont intéressés si les produits bio respectent l'environnement et s'ils ont le caractère « *naturel* » (sans produits chimiques, sans additifs ). Deux autres valeurs: les produits bios sont des « *produits bons pour la santé* » (68%) et des « *produits de qualité* » (65%). Le succès du bio n'est pas surprenant car il correspond aux désirs des consommateurs. La moitié des Français, soit 48% des personnes interrogées, notent que les produits bios « *correspondent à leurs convictions* ». Consommer bio est d'ailleurs pour 59% d'entre eux un comportement éthique et responsable. Dans le domaine alimentaire, pour 63% des Français, les produits alimentaires bio sont des « *produits qui ont du goût* » et 51% déclarent en acheter.

Depuis quelques années, une offre de produits bios est apparue dans de nombreux secteurs (alimentation, cosmétiques, textile, etc.) Aujourd'hui, encore deux autres secteurs sont plébiscités. On s'agit de l'entretien de la maison (liquide vaisselle, lessive...) et le jardin (engrais, insecticide...). 36% et 31% des Français disent acheter des produits bios dans ces catégories.

En ce qui concerne le marché avec des produits bio, les agriculteurs ont quelques difficultés. Ils doivent faire face à la demande. Les Français consomment de plus en plus des produits bio, cela cause que la demande française reste supérieure à l'offre. Près de 30% des achats bio français sont importés. Malgré la crise, 46% des Français mangent bio contre 44% en 2008 et 42% en 2007. Le chiffre d'affaires de la filière était de 2,6 milliards d'euros en 2008, une croissance est prévisible. [6, 55,56]

**Achetez-vous des produits bios dans chacun des secteurs suivants?**

(%)	J'en achète	Je n'en achète pas mais j'envisage de le faire	Je n'en achète pas et je n'envisage pas de le faire
Alimentation (fruits, légumes, féculents, boissons,...)	51	24	25
Entretien de la maison (produit vaisselle, lessive,...)	36	34	30
Jardin (engrais, insecticides, ...)	31	35	35
Hygiène (gel douche, shampoing,...)	21	36	43
Cosmétiques (crème pour le visage, ...)	19	32	50
Textile (vêtements, draps,...)	13	36	51
Peinture murale, d'intérieur	11	40	50
Jouets	10	38	52

[obr.60]

### 5.6.1.1 Le marché avec les bioproduits

Le marché français avec des produits bio est évalué à 1,6 milliard d'euros. Chaque année il y a une augmentation constante. En France, les produits bio sont vendus essentiellement dans les magasins spécialisés, grandes et moyennes surfaces et en vente directe. La distribution spécialisée et traditionnelle génère un chiffre d'affaires de 661 millions d'euros, les grandes et moyennes surfaces représentent 619 millions d'euros et la vente directe réalise 285 millions d'euros de chiffres d'affaires.

Les produits frais sont en tête des ventes alimentaires bio. On s'agit du rayon crèmerie, des fruits et légumes bio qui présente 16% du marché bio. Puis c'est la catégorie de pains et farines, des vins et autres boissons alcoolisées bio. A la fin, ce sont des viandes et volailles bio et l'épicerie sucrée qui réalise 166 millions d'euros de chiffre d'affaires.

[103]

### 5.6.1.2 Les marques bio/éco

En France, il y a quelques marques éco qui représentent les produits qui ont été cultivés sans les chimiques. Il y a beaucoup de règles à respecter qui sont déterminées par la loi pour pouvoir utiliser ces marques. Il y en a plus, on peut voir quelques-unes sur l'image suivant. [102]



[obr. 72]

### 5.6.1.3 L'analyse des prix des produits bio

Les prix des produits bio et conventionnels se varient selon le type d'aliments, des spécificités de l'agriculture biologique et des habitudes de consommation.

La production biologique demande plus d'espace, elle doit respecter l'environnement, il faut la technologie supérieure, le coût de contrôle est plus élevé.

Les produits bio en France sont aussi plus chers que les produits conventionnels comme en République Tchèque mais ce sont plutôt les Français qui consomment plus des produits bio et qui dépensent plus d'argent pour ces produits. [103]

## 5.6.2 Bio en République Tchèque

L'agriculture écologique se développe de façon frappante en République tchèque. Selon les données du ministère de l'agriculture, la surface de terres exploitées de manière écologique était de 316 000 hectares à la fin mai contre 281 500 hectares à la fin de l'année dernière. Le nombre d'écofermes a beaucoup augmenté cette année.

Les produits bio sont des produits de l'agriculture biologique. On les appelle les bioproduits. Pour pouvoir utiliser la marque bio, l'aliment doit être cultivé sur la terre qui n'était pas traité chimiquement pendant 3 ans. Les bioproduits sont de plus en plus consommés en République Tchèque. Mais environ 62% de ces produits sont importés de l'étranger.

Les bioproduits tchèques sont moins cher. C'est un avantage pour les producteurs tchèques. Mais beaucoup de bioproduits tchèques sont emportés à l'étranger et le prix est plus élevé. La production tchèque a le même niveau que les autres pays de l'Europe car il y a des règles principales qui sont les mêmes pour n'importe quel pays. On parle de la production européenne.

L'intérêt croissant des Tchèques pour les aliments bio est lié avec leur effort pour un style de vie plus sain. Les Tchèques dépensent de plus en plus volontiers de l'argent pour s'acheter des produits de l'agriculture biologique. D'après le rapport annuel « *Le Marché tchèque en aliments bio 2007* » publié par l'agence Green Marketing, les Tchèques ont dépensé 760 millions de couronnes pour des aliments bio l'an dernier. Le chiffre d'affaires du commerce de détail en aliments bio en République tchèque a augmenté de 49% par rapport à 2005. Le marché bio tchèque a ainsi augmenté probablement le plus vite dans toute l'Europe. [59,60,61,62,63]

[obr.63]



[obr.64]



### 5.6.2.1 Le marché avec les bioproduits

Le marché des aliments biologiques est une partie du marché alimentaire et en même temps du marché général. Il n'est pas un élément indépendant. La consommation d'aliments biologiques en République tchèque s'est élevée à 70 % depuis l'année 2008. On estime une croissance de 6,5 milliard couronnes en 2010.

Le croître est relié à la information des gens. Les gens deviennent plus riches est ils sont plus exigeants. Ils priorisent la qualité. On parle d'un nouvel luxe. Les gens prennent un soin plus grand de leurs personnes et ils sont plus ouverts à un nouvel style de vie. Ils tiennent compte plus de leur santé. Mais pendant cette période de la crise économique le marché biologique n'est pas trop favorable mais on espère que la situation va s'améliorer.

Le boom des produits bio en République Tchèque s'est réalisé en 2007. Parmi les petits magasins commerciales, c'était le magasin « *Plus* » qui a lancé sur son marché les produits bio. Il s'est devenu le marchand de détail le plus prospéré. Le deuxième marchand de détail prospéré est « *Dm* » drogerie magasin. Les cinq marchands de détail qui vendent les bio produits sur le marché tchèque ont participé au chiffre d'affaire ( 1,29 billions couronnes ) en 2007 avec 27 %. [59,62,63]

Les 10 entreprises (avec un chiffre d'affaire le plus grande en 2007) qui vendent des bio produits en République Tchèque:

1. HiPP Czech, s.r.o.
2. PLUS - DISCOUNT
3. PRO-BIO
4. Country Life s.r.o.
5. Olma, a.s.
6. dm drogerie markt s.r.o.
7. Biopark s.r.o.
8. SPAR, Česká obchodní spol. s r.o.
9. Bauer-BIO s.r.o.
10. bio nebio s.r.o.

Les Tchèques achètent les produits bio surtout aux supermarchés et hypermarchés (67%) , puis aux magasins bio ( 22,5% ) , aux pharmacies ( 5% ). Aussi aux fermes bio ou aux marchés bio ( 2% ) et aux établissements gastronomiques (0,5 %). Les magasins d'alimentation saine et bio participaient l'an dernier à 28% au marché. [59,62,63]

En 2007 les bioproduits ont fait secteur le plus grand sur le marché et leur chiffre d'affaire était de 47,5% sur le chiffre d'affaire total du pays. La deuxième catégorie était la catégorie du lait et des produits laitiers ( 21% ). La catégorie avec le croître le plus grand était la catégorie des fruits et des légumes ( le croître de 200 % ).

Les gens qui achètent les produits bio sont notamment les étudiants universitaires, les gens de l'âge moins de 49 ans, les familles avec au moins un enfant de l'âge moins de 14 ans. Ils habitent dans une grande ville, leurs revenus sont supérieure à la moyenne.

La consommation moyenne des produits bio en 2007 était de 127 couronne par personne. La consommation s'est élevée de 153 % pendant les 3 années dernières. A la fin de l'année 2008 étaient en République Tchèque 1802 des établissements agricoles c'est de 500 fermes en plus qu'au début de l'année. Le nombre des producteurs bio enregistrés s'est élevé de 253 à 410 en 2008.

[59, 60, 61,62,63]

### 5.6.2.2 Les marques bio/éco

Le consommation éco est assez développé en Europe. Il y a les produits éco, les magazines éco, le service. Les marques éco sont attribuées aux critères strictes par les ministères ( le ministère pour l'agriculture ou le ministère de l'environnement).

En République Tchèque il y a 2 marques éco. Pour obtenir cettes marques, il faut effectuer la contrôle chez le producteur. [57,58]



[obr.62]



[obr.61]

### 5.6.2.3 Fair Trade

C'est un signe pour les produits qui ont été produits naturellement et qui ne sont pas nuisibles pour les consommateurs. Ce sont souvent des produits du monde tiers. Le but de Fair Trade est garantir aux agriculteurs pauvres d'avoir la subsistance suffisante et en même temps offrir aux consommateurs les produits de bonne qualité. On parle de 49 pays du monde tiers qui se participent du Fair Trade et 5 millions d'agriculteurs de ces pays. Il y a vers 100 produits avec le signe Fair Trade en République Tchèque. On peut les trouver aux magasins bio mais aussi aux magasins classiques.



Il y a certains règles commerciales qui doivent être respectées en ce qui concerne le commerce. On s'agit des règles suivantes:

#### **a) les relations commerciales directs**

Les importateurs achètent les produits directement des agriculteurs. Cela signifie que les agriculteurs ont la participation aux bénéfices plus grande.

#### **b) le prix juste**

#### **c) maintenance d'environnement**

Fairtrade soutienne les processus qui sauvegardent l'écosystème et sont en harmonie avec la nature.

#### **d) les légales conditions du travail**

#### **e) le développement des communautés**

Le profit du Fair Trade est investi aux projets qui soutienne les pays du monde tier. On s'agit des projets concernant de l'éducation, de la santé publique, de l'infrastructure. [57]

### 5.6.2.4 L'analyse des prix des produits bio

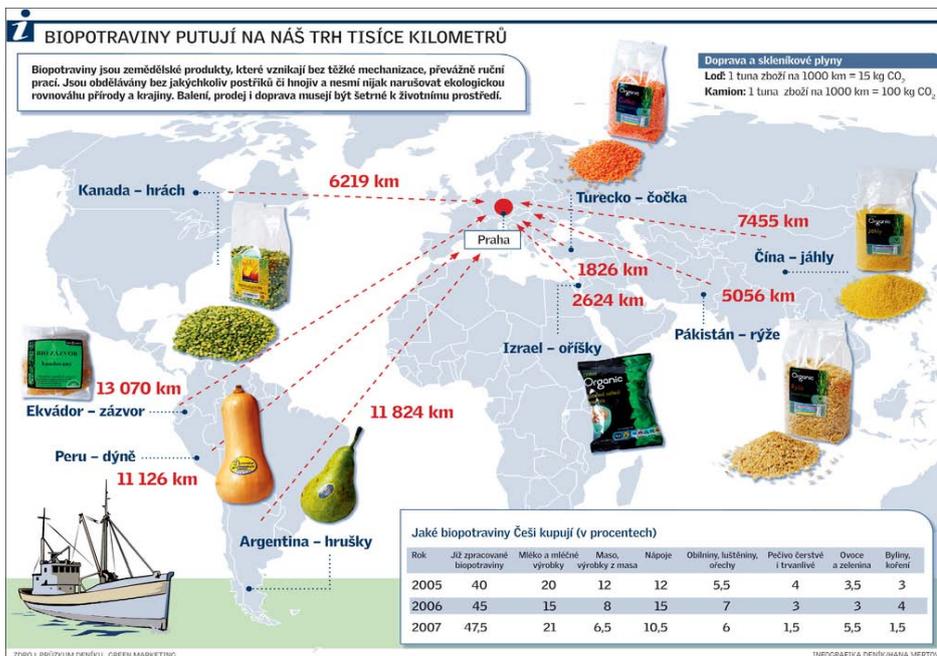
En comparaison avec les prix des produits « normales », les prix des produits bio sont plus élevés. C'est ce qui dissuade des consommateurs. Les bio produits sur le marché tchèque sont de 40-350 % plus chers que les produits « normales ». Mais à l'avenir les prix vont diminuer à cause de la concurrence, de la production plus grande, les dépenses logistiques seront moins grandes. Aussi les chaînes marchandes vont demander des prix plus favorables de leurs fournisseurs.

Selon l'étude réalisée au printemps de cette année par « *PRO-BIO Ligue* » qui s'intéresse à la protection des consommateurs d'aliments et des amis de l'agriculture écologique, le panier de courses d'une famille qui compris 40 articles alimentaires de qualité bio lui coûte environ 80% plus cher que le même achat en articles courants.

La dépense moyenne par habitant et par an pour les aliments bio était l'an dernier d'environ 74 CZK (2,6 euro), ce qui est de loin le plus en Europe de l'est. En Hongrie par exemple les dépenses étaient de 60 cent et en Pologne de 80 cent. [59,64]



## La distribution des bio produits



[obr.65]

## 6 LES PROBLÈMES DE L'ALIMENTATION DANS LE MONDE, EN FRANCE ET EN RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

Aujourd'hui, il existe beaucoup de problèmes d'alimentation dans le monde. Presque tout le monde dit ne pas avoir assez de temps pour manger. On mange vite, debout ou en marchant dans la rue. Les plats, surtout les « *fast-foods* », sont de plus en plus appréciés. On mange souvent devant la télévision, en bavardant avec des amis ou en lisant des journaux. On ne mange pas beaucoup de légumes et de fruits. Les enfants préfèrent le chocolat et les biscuits. Il est aussi important d'avoir un bon régime, mais cela pose souvent un problème. Ces problèmes existent partout.

Le repas est un moment de plaisir. Néanmoins, les troubles de l'alimentation tels que l'obésité, l'anorexie, la boulimie représentent un danger pour la santé – au même titre que l'alcoolisme. [7]

L'image corporelle est presque une obsession dans notre société. De plus en plus de gens suivent un régime. On ne parle pas seulement des femmes mais aussi des hommes. Le nombre de femmes atteintes d'anorexie ou de boulimie est en constante augmentation. Le taux de mortalité lié aux troubles de l'alimentation est plus élevé que celui de n'importe quelle autre maladie mentale.

Ces maladies sont appelées troubles de l'alimentation. Cependant, elles peuvent masquer d'autres troubles difficiles à surmonter comme le manque de confiance en soi ou la perte d'identité. Ces troubles touchent les hommes et les femmes. [68]

On va s'approcher de ce sujet dans les textes suivants.

### 6.1 Obésité

On peut trouver l'obésité partout dans le monde. On parle d'épidémie mondiale. Il y avait environ 200 millions d'obèses dans le monde en 1995 et actuellement, il y en a plus de 300 millions.

Par exemple, en Angleterre, 27 % de la population est obèse, 30 % aux Etats-Unis. L'obésité va toucher environ 700 millions de personnes dans le monde en 2015, estime l'Organisation mondiale de la santé.

Les causes de cette maladie qui touche principalement les populations défavorisées sont multifactorielles. C'est surtout une alimentation déséquilibrée, une sédentarisation

croissante (par exemple les Français passent plus de 3 heures en moyenne chaque jour devant un écran), un manque d'activité physique ou encore des raisons génétiques.

On mesure la corpulence et on la calcule en effectuant le rapport du poids (en kg) sur le carré de la taille (en cm). Il est nécessaire pour comparer des poids de prendre en compte la taille des individus. L'Organisation Mondiale de la Santé a défini les seuils suivants, applicables aux individus de 18 ans et plus et de préférence de moins de 65 ans :

$IMC < 18,5$  : sous-poids

$18,5 \leq IMC < 25$  : poids normal

$25 \leq IMC < 30$  : surpoids

$IMC \geq 30$  : obésité

Les altérations de la santé dues à l'obésité sont physiques (diabète, hypertension, apnée du sommeil), psychologiques (dépression, mésestime de soi) et sociales (discrimination, isolement) [65]

### **6.1.1 Le surpoids et l'obésité en chiffres**

D'après les dernières estimations mondiales de l'OMS pour 2005, environ 1,6 milliard d'adultes (âgés de 15 ans et plus) étaient en surpoids, au moins 400 millions d'adultes étaient obèses.

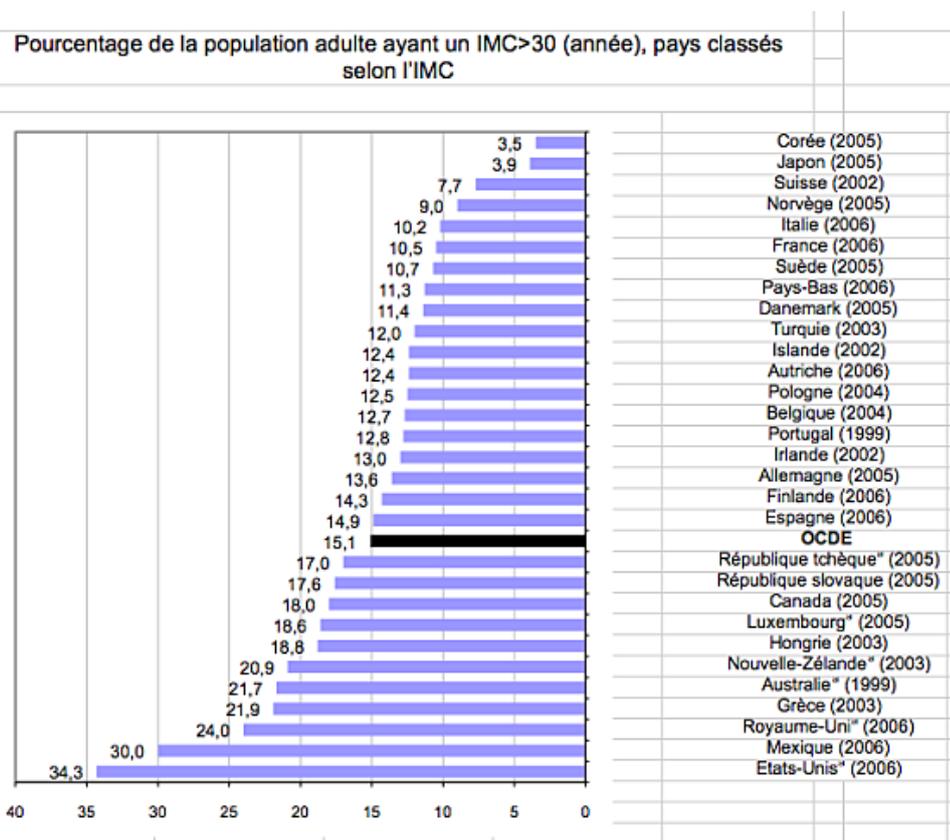
Au moins 20 millions d'enfants de moins de cinq ans étaient en surpoids en 2005.

Le surpoids et l'obésité augmentent beaucoup dans les pays à faible ou moyen revenu, surtout en milieu urbain. [65]

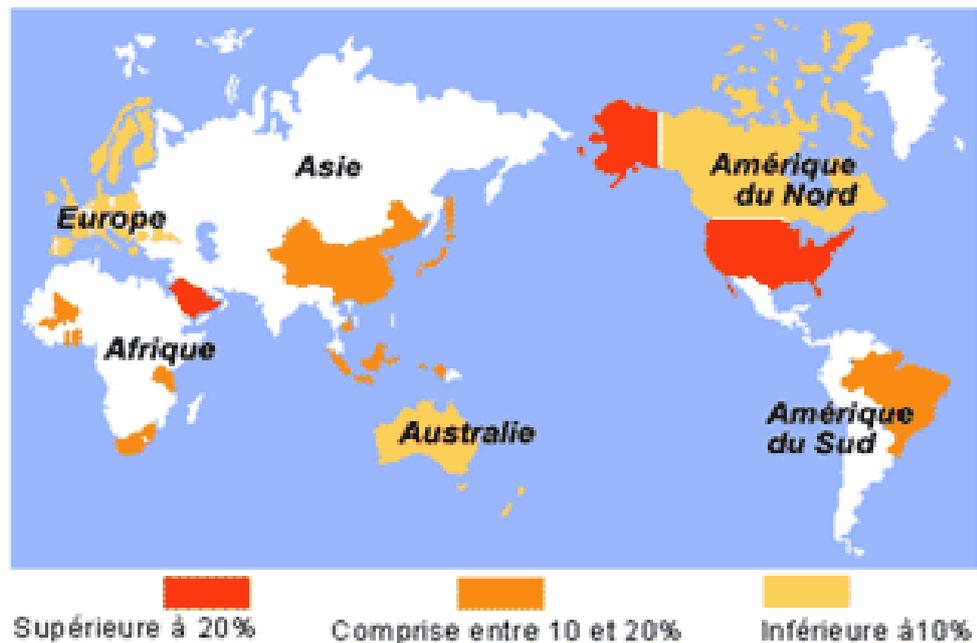
**Tableau statistique : surpoids et obésité dans quelques pays en 2005**

pays	surpoids	obésité	population totale
États-Unis	193 millions (65,7 %)	89,8 millions (30,6 %)	300 millions
Mexique	64,8 millions (62,3 %)	25,1 millions (24,2 %)	104 millions
Royaume-Uni	37 millions (62 %)	13,7 millions (23 %)	59,7 millions
Australie	11,7 millions (58,4 %)	4,4 millions (21,7 %)	20,1 millions
République Slovaque	3,1 millions (57,6 %)	1,2 million (22,4 %)	5,4 millions
Grèce	6,3 millions (57,1 %)	2,4 millions (21,9 %)	11 millions
Nouvelle-Zélande	2,2 millions (56,2 %)	0,8 million (20,9 %)	4 millions
Canada	15,6 millions (47,4 %)	4,9 millions (14,9 %)	33 millions
France	23,2 millions (37,5 %)	5,8 millions (9,4 %)	65 millions

[obr.50]



## Lieux de l'obésité



[obr.51]

### 6.1.2 Obésité : coûts économiques et disparités

L'obésité influence aussi largement l'économie. On parle d'une perte de productivité et de revenu. Elle représente 2 à 8 % des dépenses générales de santé. En Espagne, par exemple, on a estimé à près de 7 % les coûts de soins de santé associés à l'obésité, soit 2 500 millions d'euros par an. En Europe orientale, cette part peut atteindre 5 % des dépenses totales.

L'obésité a tendance à accroître les écarts entre les différentes classes sociales. En effet, la mortalité causée par les maladies cardiovasculaires est 1,5 fois supérieure dans la classe ouvrière et chez les personnes à faible niveau d'instruction que dans le reste de la population. [65,66]

### 6.1.3 L'action politique

« Adresser des reproches à des individus uniquement pour leur obésité ne devrait plus être toléré. En effet, le développement rapide de cette épidémie a des origines sociales et une importante modification des stratégies mises en place s'impose. Il faudra trouver un meilleur équilibre entre les démarches individuelles et populationnelles et entre les interventions pédagogiques, multisectorielles et environnementales. » [66]

Il est évident que l'obésité constitue une grave menace de santé publique. Elle est en grande progression et elle exige intervention immédiate de la part des autorités publiques et des organisations internationales. Il faut que les régions collaborent et luttent contre cette nouvelle épidémie. La lutte à deux objectifs qu'on doit essayer d'atteindre. Le premier concerne l'optimisation du régime alimentaire. Il faut équilibrer les menus en limitant la consommation d'aliment trop gras, trop sucrés, trop salés. On doit essayer de privilégier les graisses non saturées et le sel iodé. On doit augmenter la consommation de fruits et de légumes. Le deuxième objectif est d'accroître l'activité physique. Chaque jour au moins 30 minutes d'exercice physique.

On peut réaliser ces deux objectifs seulement si on change notre rythme de vie et notre hygiène alimentaire. On doit adopter un mode de vie sain et essayer de changer nos habitudes. Des actions doivent être menées à différents niveaux, il s'agit des cadres régionaux et internationaux, politiques sociales et législation nationale, pratiques organisationnelles et commerciales, planification et stratégies régionales, traditions locales et contexte culturel, pratiques scolaires et professionnelles et influence des pairs, traditions et choix familiaux et action individuelle. [66]

#### **6.1.4 L'obésité en France**

En France, la corpulence des femmes et des hommes a beaucoup augmenté depuis 1981, avec une croissance depuis les années 1990. En France, 6,5 millions de personnes seraient obèses, cela représente 14,5% de la population adulte. L'obésité chez l'adulte a progressé régulièrement depuis 1997, en passant de 8,5% de la population à 14,5%. En douze ans, le poids moyen des Français a augmenté de 3,1 kilos, alors que leur taille moyenne a progressé de 0,5 cm. 14,5% des adultes français sont obèses en 2009, et 31,9% sont en surpoids.

Les obésités sévères, avec un indice de masse corporelle supérieur à 35, ont largement augmenté. Leur part dans la population était de 1,5% en 1997, elle est maintenant de 3,9%.

Cette évolution concerne aussi bien les jeunes que les plus âgés. Mais ca ne touche pas pareillement tous les groupes sociaux. La supériorité de l'obésité varie selon les revenus et les régions. Les différences géographiques sont plus grandes entre le Nord et l'Est (20,5%), où la prévalence de l'obésité est la plus forte, et l'Île-de-France (16,6%) et la

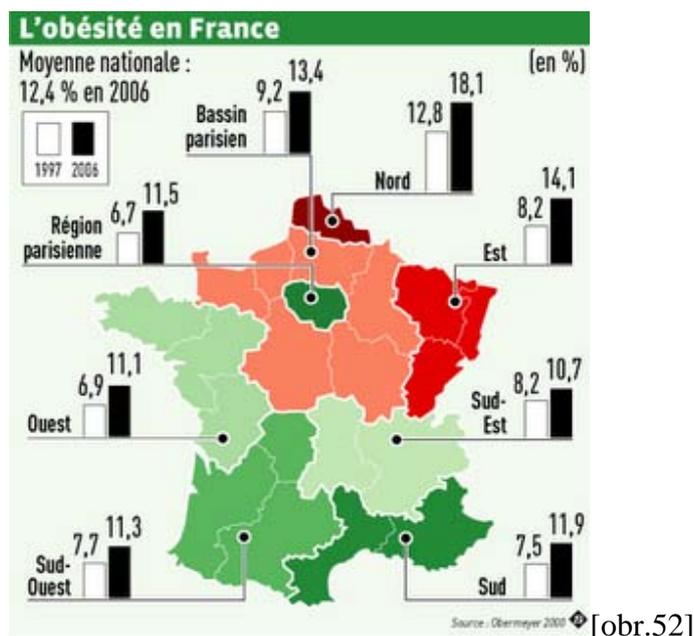
zone méditerranéenne, où elle est la plus faible. Elle est aussi plus forte dans les agglomérations de petite taille.

L'écart entre les catégories socioprofessionnelles a fortement augmenté : l'obésité est très importante chez les inactifs (+106,6% depuis 1997), les agriculteurs (+94,6%), les employés (+88,5%) et les ouvriers (+82%). Elle est plus faible chez les cadres (+37,9%). A l'inverse des femmes, les hommes les plus pauvres ne sont pas les plus corpulents. De plus en plus de personnes déclarent suivre un régime amaigrissant mais ce ne sont pas les plus touchés par l'obésité, signe que les inégalités en matière d'obésité pourraient continuer à augmenter.

En 2009, le nombre de gens obèses est plus fort chez les femmes (15,1%) que chez les hommes (13,9%). A l'inverse, le surpoids chez les hommes (38,5%) est plus important que chez les femmes. (26%). Sur cette période de douze ans, l'augmentation de l'obésité a été plus forte chez les femmes (+81,9%) que chez les hommes (+57,9%).

L'obésité atteint les gens d'âge de 55-64 ans. Elle touche 20,1% des hommes de cet âge et 19,5% des femmes. Mais entre 2006 et 2009, son augmentation est très visible les gens d'âge des 25-34 ans (+19,5%).

La situation est encore plus alarmante chez les enfants. En 1965, 3 % avaient un excès pondéral. Cette proportion a doublé tous les 15 ans, pour atteindre 6 % dans les années 1980, 10 à 14 % en 1996 et 16 % en 2000. Selon les définitions internationales, il y aurait actuellement en France 18 % d'enfants en surpoids, dont environ 3 % d'obèses.[66]



### **6.1.5 Obésité en République Tchèque**

Le surpoids cause des problèmes de santé à des millions de personnes dans le monde entier. Selon l'agence Reuters, en Europe près de la moitié des habitants sont en surpoids. Selon l'enquête de l'Association européenne pour l'étude de l'obésité, 73,2% des hommes et 57,6% des femmes auraient une surcharge pondérale en République tchèque. L'obésité en République tchèque devient un problème grave. Les récentes statistiques montrent que plus d'un million de personnes en République Tchèque sont obèses. Plus de 72% des hommes sont en surpoids et près de 68% des femmes. Cela situe ce pays à l'une des premières places en Europe. Les obésitologues parlent d'une épidémie.

Quant aux enfants, un enfant tchèque sur dix est obèse et on estime qu'aujourd'hui 15% des jeunes adolescents tchèques, entre 11 et 15 ans, luttent contre l'obésité.

Une des causes les plus communes du développement de l'obésité dans les pays est une alimentation pas équilibrée, qui est trop grasse et sucrée. Mais ce n'est pas la seule cause. Chez les adolescents, on peut aussi voir d'autres facteurs. Par exemple les facteurs psychologiques. On manque aussi d'activités pour des enfants qui restent souvent enfermés à la maison et qui ont perdu l'habitude de sortir et de se dépenser à l'extérieur. De plus en plus, c'est aussi la faute des parents qui les laissent sortir seuls. La famille doit participer au changement de style de vie. [90]

Le style de vie sain est un phénomène social en pleine croissance en République tchèque. Les Tchèques s'intéressent de plus en plus à ce qu'ils mangent. Ils s'occupent plus de leurs santé. Le mode d'alimentation est entré dans le centre d'intérêt en même temps que l'activité physique. Et il ne s'agit pas uniquement de régimes. La qualité des aliments est de plus en plus à la mode. On a enregistré la croissance de presque 50% l'an dernier du chiffre d'affaires dans le marché des aliments biologiques. Le choix des produits alimentaires est plus vaste, on peut choisir les produits de bonne qualité. Il y a une croissance des restaurants bio ou avec le service des plats légers.

Il y a aussi un programme à la télévision tchèque qui s'appelle « *Vous êtes ce que vous mangez* ». Cette émission présente des personnes qui ont des problèmes de surpoids et qui s'efforcent de maigrir avec l'aide d'un diététicien et d'un psychologue. Cela peut aussi

aider à changer de style de vie et essayer de faire réfléchir sur ce qu'on mange et quelle est l'influence de la nourriture sur nous. [68]

« Beaucoup de Tchèques espèrent que les produits pour maigrir, qui promettent généralement la réduction de la graisse corporelle, la diminution de l'envie de sucré, la restriction du sentiment de faim ou l'accélération du métabolisme, les aideront à réduire leur masse corporelle. D'après le quotidien Hospodářské noviny, les Tchèques ont dépensé pour l'année 2005 seulement plus de 750 millions de couronnes pour ces produits. Les recettes augmentent en particulier pour les vendeurs de produits en vente libre, mais aussi pour les vendeurs directs et les fabricants de médicaments sur ordonnance. En 2005, les Tchèques ont dépensé 250 millions de couronnes pour ce type de médicament sur ordonnance seulement ». [68]

[obr.54]

#### 6.1.5.1 Stop Obesity (STOB)

« Le Hravě žij zdravě o. s. (Vivre Sainement Simply), est une association civique non gouvernementale régie par des buts non lucratifs. Plus précisément, le projet STOB (STop OBésité) a pour but d'aider les gens à perdre du poids raisonnablement. La promotion d'un style de vie sain et la prévention de l'obésité chez les enfants et les adultes exige une approche très méthodique. Notre objectif est de créer une plateforme orientée vers la systématisation des soins envers les enfants et adultes souffrants d'obésité. Ce projet rassemble des experts ainsi que toute personne intéressée par ces problématiques. Les activités de l'association incluent des cours pour apprendre à perdre du poids fondés sur la psychothérapie comportementale dans une centaine de villes en République tchèque et des cours en ligne et des séjours de remise en forme ». [69]

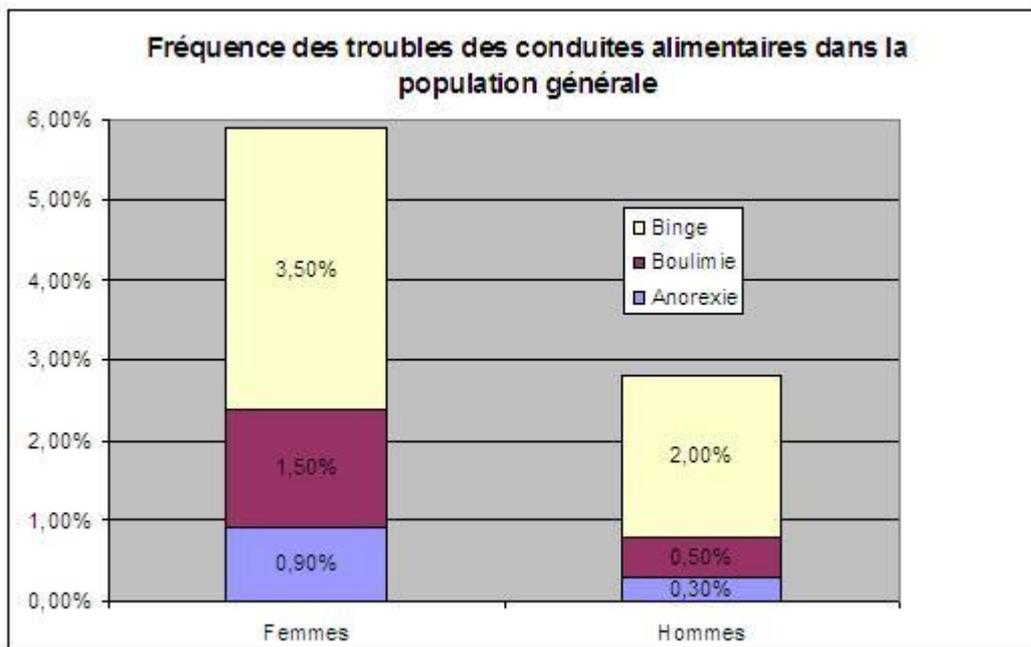


#### 6.1.6 La coopération franco-tchèque

L'INSERM (institut national de la santé et de la recherche médicale) et une institution étrangère. Elle met en commun le savoir-faire et les problématiques des deux sites ( France et la République Tchèque ), qui concerne principalement l'obésité et ses complications.

Il y a quatre ans que ce projet sur la recherche de l'obésité franco-tchèque est né. L'Institut National de la Santé et de la Recherche Médicale de Toulouse et la faculté de médecine de l'Université Charles à Prague sont les deux institutions qui ont établi ce projet. L'INSERM a financé ce projet et cherche à améliorer la recherche sur l'obésité. Il y a deux domaines principaux ; d'une part la prévention de l'obésité, en particulier chez les enfants, puis l'objectif principal de la compréhension. L'obésité installée chez l'adulte, des complications et comment un sujet obèse va développer des problèmes cardio-vasculaires ou un diabète.

Le niveau de l'obésité entre la France et la République Tchèque est différent. La population tchèque est touchée à un plus haut niveau que la population française, mais les progressions sont identiques. La différence est sûrement due aux habitudes de vie des deux populations, aux niveaux d'exercice physique et d'alimentation. On ne peut pas non plus éliminer des différences au niveau génétique entre les deux populations. Tout le monde sait que les Français mangent très lentement et au contraire les Tchèques mangent très vite. C'est mauvais pour notre santé et c'est aussi une chose qui cause l'obésité. [70]



[obr.67]

## **6.2 Anorexie**

« L'anorexie est caractérisée par un refus de maintenir le poids minimum normal, une peur intense de prendre du poids et une altération de la perception de la forme et de la taille du corps. Les femmes postpubères présentent aussi une disparition des règles. Certaines personnes commencent par exclure de leur régime les aliments qu'ils pensent riches en calories et la plupart finissent par adopter un régime extrêmement restrictif, qui se limite parfois à quelques aliments. » [78]

## **6.3 Boulimie**

« Absorption, en une période limitée (ex : moins de 2 heures), d'une quantité de nourriture largement supérieure à ce que la plupart des gens absorberaient en une période de temps similaire et dans les mêmes circonstances accompagné d'un sentiment de perte de contrôle sur le comportement alimentaire pendant la crise (ex : sentiment de ne pas pouvoir s'arrêter de manger ou de ne pas pouvoir contrôler ce que l'on mange ou la quantité de ce que l'on mange) ». [ 78]

### **6.3.1 En chiffres**

En France, 37% des filles se trouvent trop grosses, 57% font un régime, 2,3% prennent un médicament pour maigrir et 3,1% des laxatifs. 5 à 10 % des anorexiques et boulimiques identifiés sont de sexe masculin, 1,5 % de la population féminine serait touchée par ces phénomènes en France. 3 garçons pour 10 filles sont touchés par la boulimie. 18 ans, c'est l'âge moyen du démarrage de la boulimie dont 50 % sont déprimés de façon grave. 11 ans, l'âge quand un(e) ado peut être touché(e) par l'anorexie en perdant jusqu'à 30 % de son poids. L'anorexie touche une adolescente sur 2 400, 9 filles pour 1 garçon. 4 % des anorexiques en meurent chaque année et 10 à 15 % des cas sont en danger de mort. Environ 60 % des personnes malades se rétablissent.

[72, 78]

## 6.4 Alcoolisme

L'alcoolisme est l'addiction à l'alcool (éthanol) contenu dans les boissons alcoolisées. C'est une maladie et on le définit comme des troubles mentaux et troubles du comportement liés à l'utilisation d'alcool. [73]

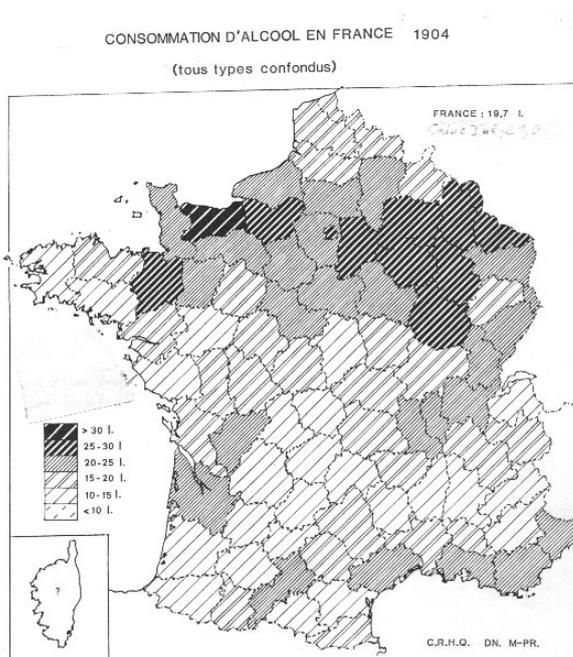
La consommation d'alcool est un phénomène culturel mais aussi un problème grave de santé publique. Tous les pays sont aujourd'hui confrontés au problème de l'alcoolisme. 195.000 décès chaque année sont liés à l'alcoolisme en Europe. Dans les pays du Sud, les chiffres sont alarmants.

### 6.4.1 Conséquences et le coût social

Parmi les conséquences se trouvent par exemple l'absentéisme au travail, des troubles affectifs et relationnels, maltraitance des enfants, chômage, difficultés financières, violence.

Le coût de l'alcoolisme est considérable par ses conséquences sanitaires et par l'absentéisme au travail. On estime à 17,4 milliards d'euro en France. Un autre calcul montre que le coût atteint 1% du produit national brut des pays développés. Ces estimations de coûts comprennent les coûts directs liés à la consommation de biens médicaux mais aussi les coûts indirects liés à la perte de productivité en raison d'arrêt de travail, arrêt maladie. [73,74,75]

### France



[obr.55]

## **6.4.2 Fréquence de consommation de l'alcool en France**

Les statistiques suivantes montrent le pourcentage de la consommation de l'alcool en France. Il y a 8,4 % des personnes de 12 à 75 ans qui disent n'avoir jamais bu de boissons alcoolisées. 15,2% ont consommé de l'alcool dans les 12 derniers mois. 38,4% ont une consommation mensuelle ou moins fréquente. Environ 1/3 des personnes consomment de manière hebdomadaire (32,7%) et 13,7% (1 sur 7) consomment tous les jours. [75]

On peut le distinguer aussi selon le sexe. Pour la consommation hebdomadaire, 21,7% des hommes contre 11,8% des femmes. Pour la consommation quotidienne, 20,3% des hommes contre seulement 7,3% des femmes.

« Outre les disparités hommes-femmes, la consommation d'alcool est socialement différenciée surtout chez les hommes. Plus faible chez les cadres supérieurs et les professions intermédiaires, elle est élevée chez les employés et les artisans. De nombreuses disparités géographiques en terme de mortalité associée sont particulièrement fortes avec des régions particulièrement touchées : Bretagne, Nord-Pas-de-Calais, Picardie et Lorraine » . [75]

La consommation quotidienne augmente avec l'âge, touchant plus les hommes que les femmes à âge égal. Il y a 41% des hommes de 55 à 64 ans, contre 16% des femmes du même âge et 56% des hommes de 65 à 75 ans, contre 23% des femmes du même âge. [74]

### **6.4.2.1 En chiffres**

On estime à 5 millions le nombre de personnes qui ont des soucis de santé, des problèmes psychologiques et relationnels liés à leur consommation d'alcool. En France, on consomme en moyenne 15,6 litres d'alcool pur par an et par personne, soit l'équivalent d'environ 173 bouteilles de vin.

[obr.56]

Hommes	Femmes
<ul style="list-style-type: none"><li>• 25,1 % des hommes de 12 à 75 ans déclarent consommer une boisson alcoolisée tous les jours de l'année, pour les 65-75 ans on atteint 65,8 % ;</li><li>• Les buveurs de plus de 15 ans ont consommé en moyenne 3 verres d'alcool la veille de l'interview ;</li><li>• Les 20-25 ans déclarent la plus forte consommation durant le week-end, avec un pic le samedi (5,1 verres) ;</li><li>• Un buveur sur quatre aurait connu au moins un état d'ivresse au cours des douze derniers mois ;</li><li>• 13,3 % de la population masculine (tous âges confondus), ont ou auraient eu un risque de dépendance vis-à-vis de l'alcool.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 9,4 % des femmes de 12 à 75 ans ont répondu boire de l'alcool tous les jours, pour les 65-75 ans on atteint 33,1 % ;</li><li>• Le nombre de verres est plus élevé parmi les très jeunes consommatrices : en moyenne 2,4 verres pour les 15-19 ans et 2,0 verres chez les 20-25 ans ;</li><li>• La consommation du week-end est également plus importante parmi les plus jeunes filles ;</li><li>• 28,5 % des consommatrices âgées de 15 à 19 ans ont déclaré avoir connu un état d'ivresse au cours des douze derniers mois ;</li><li>• 4,1 % des femmes (tous âges confondus) ont ou auraient connu, un risque de dépendance, soit environ trois fois moins que les hommes.</li></ul>

En France, 80 % des décès occasionnés par l'alcool concernent des hommes. On parle de 45 000 décès par an. Mais les femmes et les adolescents ne sont pas exclus par les consommations excessives. A chaque âge et chaque sexe, ses risques et ses conséquences. En France, 23 000 décès sont directement liés à l'alcool par an dont 18 388 chez les hommes et 4 722 chez les femmes. On compte ainsi chaque année 11 706 décès par cancers, 8 863 par cirrhoses, 2 541 par alcoolo-dépendance. [73,74,75]

La consommation d'alcool par habitant a connu une forte baisse depuis les années 60. La France était championne du monde de la consommation avec 18 L/habitant, en 2000, elle se situait à 10,4 L/habitant pour passer à 9,3 L/habitant en 2003.

Estimation du nombre de consommateurs d'alcool en France métropolitaine parmi les 12-75 ans : Le nombre des expérimentateurs (personnes qui ont déclaré la consommation d'alcool au moins une fois au cours de leur vie est de 42,4 millions et des réguliers (au moins 3 consommations d'alcool dans la semaine pour les adultes, au moins 10 par mois pour les adolescents) est de 9,7 millions. [74]

### **Nombre de décès attribuables à l'alcool, par sexe pour les principales maladies liées à l'alcool en 1995**

	Cancers	Troubles mentaux	Cardio-vasculaire	Respiratoire	Digestive	Accidents et empoisonnements	Mal spécifié	Total
Hommes	14 000	2 000	7 000	1 000	6 000	6 000	2 000	38 000
Femmes	2 000	500	600	100	2 200	1 100	500	7 000

[obr.57]

### **6.4.3 L'alcoolisme en Tchéquie**

« Ils sont un million, les Tchèques ayant des problèmes avec l'alcool et 300 000 d'entre eux sont dépendants au point de nécessiter un traitement. A 11 ans déjà, 80% des enfants ont goûté à l'alcool, et parmi les 15 ans, il n'y a pratiquement pas d'abstinents. Chaque Tchèque boit annuellement une moyenne de 9,9 litres d'alcool à 100% ». [76]

Un tiers des Tchèques de moins de quinze ans (souvent des garçons) consomment plus ou moins régulièrement des boissons alcoolisées, soit au moins une fois par semaine. C'est ce que montre une étude internationale de l'Organisation mondiale de la Santé concernant 28 Etats.

Les adolescents tchèques se classent parmi les plus grands buveurs d'alcool en comparaison avec les autres pays européens. La bière est la boisson préférée, après l'eau de vie et de vin. La consommation de boissons alcoolisées chez les jeunes et même chez les enfants a tendance à augmenter. Les médecins confirment la croissance de cas d'enfants hospitalisés suite à une intoxication par l'alcool. Il s'agit le plus souvent d'adolescents entre 12 et 14 ans, mais il y a aussi parfois des enfants de 10 ans qui doivent être hospitalisés.

Il y a des discussions pour trouver le moyen d'interdire aux enfants de boire de l'alcool. Il y a plusieurs propositions. Il s'agit par exemple de pénaliser très sévèrement tous ceux qui serviraient de l'alcool aux mineurs. Mais c'est très difficile à surveiller car

les commerçants sont plus intéressés par le profit de leur magasin que par la santé des enfants. [101]

#### **6.4.3.1 En chiffres**

Les hommes consomment des boissons alcoolisées 2,1 jours en moyenne par semaine et les femmes 0,7 jour par semaine. Les hommes boivent en moyenne par semaine 2,9 bières, 0,8dl de vin et 0,4 dl d'alcool pur et chez les femmes c'est de 0,1 de bière, 0,5 dl du vin et 0,1 dl de liqueur. Ceux qui ne boivent pas du tout ou boivent exceptionnellement représentent 42% des hommes et 81% des femmes. On peut trouver un certain rapport entre la consommation de l'alcool et le fait de fumer. 69% des non fumeurs consomment également exceptionnellement l'alcool, alors que parmi les fumeurs il y a 44% des consommateurs exceptionnels d'alcool. La majorité de la consommation de l'alcool est la consommation de bière sur tout le territoire de la république, du vin en Moravie du Sud et dans les régions viticoles et de l'eau de vie en Moravie du Nord, près des frontières avec la Pologne. [77]

## 7 CONCLUSION

Le thème de mon mémoire était « *La comparaison de la gastronomie en République Tchèque et en France* » La gastronomie, dans ces deux pays, est un domaine très vaste : il y a des choses intéressantes dans chacune de ces cuisines. Il y a aussi beaucoup de sujets qui n'ont pas été profondément explorés mais le principal y est.

C'était aussi mon but, je voulais comparer ces gastronomies d'un point de vue général et économique, mais aussi répondre aux questions que j'avais posées au début. On peut trouver toutes ces réponses dans mon mémoire.

Ainsi, dans le premier chapitre, le lecteur a pu apprendre le principal sur la gastronomie tchèque et dans le deuxième chapitre sur celle française. On a présenté leur histoire dans les grandes lignes, avant de se concentrer sur les plats typiques, les habitudes alimentaires des Tchèques et des Français, les plats consommés pendant les fêtes, ainsi que la division de ces deux pays en plusieurs régions, avec les produits typiques.

Comparer les habitudes alimentaires des Tchèques et des Français m'a beaucoup plu, car elles sont très différentes. Mais ce qui m'a le plus étonné était l'ordre des plats dans chaque pays. Un sous-chapitre a été dévoué aux agricultures et aux économies dans ces deux pays.

Du point de vue économique, j'ai comparé, entre autres, la consommation des boissons dans chaque pays. Sans aucun suspense, la France est le plus grand consommateur de vins, car, comme tout le monde le sait, la France est le pays du vin. Au contraire, la République Tchèque est la plus grande consommatrice de bière, qui est la boisson nationale du pays.

J'ai aussi expliqué pourquoi la gastronomie française est considérée comme la meilleure gastronomie du monde. J'ai noté qu'il y a plusieurs raisons mais c'est surtout l'histoire et la position géographique de la France (plusieurs climats). Les Français sont fiers de leur gastronomie, alors ils continuent de répandre le stéréotype selon lequel la gastronomie française est la meilleure du monde, bien qu'il y ait une grande explosion de nouvelles cuisines et types d'alimentation.

Dans le deuxième grand chapitre, j'ai abordé le sujet des nouveaux comportements et habitudes alimentaires. On a parlé de ces nouveaux types d'alimentation comme les fast-food, les manger bio, les slow-food. J'ai effectué une recherche sur les statistiques dans chaque pays. J'ai ajouté des graphiques, des images qui décrivent la présence ces nouveaux modes d'alimentation dans ces deux pays et la préférence des personnes. On a comparé la

consommation des produits bio dans chaque pays, leurs marchés avec l'offre de ces différents produits et on a noté quelques marques biologiques dans ces deux pays. Ce qui m'a surpris, c'est le fait que les Français sont beaucoup plus friands de l'alimentation bio et en achètent en plus grande quantité que les Tchèques.

Le troisième grand chapitre est dédié à l'analyse des problèmes de santé qui sont liés à la nourriture. Il s'agit surtout d'obésité, d'alcoolisme, d'anorexie et de boulimie. J'ai ajouté des graphiques, des statistiques et ai comparé leurs présences dans chaque pays: il n'y a pas grandes différences entre ces deux pays sur ce sujet car on peut trouver ces maladies partout dans le monde.

A la fin de ce mémoire, il y a le glossaire thématique qui a pu aider le lecteur durant la lecture de ce mémoire.

J'espère que cela les a aidé à en apprendre un peu plus sur ces deux gastronomies, à comprendre en quoi elles sont différentes et pourquoi la gastronomie française aussi connue dans le monde. Mon travail aide également à apprendre le principal sur l'histoire des gastronomies tchèque et française. En le lisant, on pouvait déguster, saveur par saveur les plats typiques de chaque cuisine, grâce aux images rendant ces plats si irrésistibles.

Le thème étant très vaste, de nombreuses choses manquent à l'appel, mais j'espère que ma présentation générale vous a donné envie d'en connaître davantage, et d'apprécier ces gastronomies à leur juste valeur.

## 8 RÉSUMÉ EN FRANÇAIS ET EN TCHÈQUE

### 8.1 Résumé en tchèque

Tato diplomovová práce má jedno ústřední téma, zabývá se českou a francouzskou gastronomií. Je rozdělena do čtyř hlavních kapitol, které jsou dále členěny na podkapitoly. ve kterých najdeme jak obecné informace týkající se daného tématu, tak i údaje ekonomicky zaměřené. Práce obsahuje i nejrůznější tabulky, grafy, ekonomické statistiky zabývající se touto tematikou.

První kapitola se věnuje pouze české kuchyni, druhá popisuje francouzskou kuchyni. Obě kapitoly se snaží popsat jednotlivé gastronomie v obecném pojetí, můžeme zde ale také najít i nejrůznější ekonomické údaje, tedy například chování spotřebitelů z hlediska ekonomického, spotřebu obyvatel některých surovin a jiné. Jednotlivé podkapitoly následně popisují historii těchto gastronomií, jejich typické produkty a jídla, srovnávají stravovací návyky a servis jídla u obou národů. Také zde najdeme podkapitoly věnující se zemědělství v obou zemích. Na konci těchto dvou prvních kapitol jednotlivých zemí jsou ještě uvedeny tradiční pokrmy, které se konzumují během svátečních dnů.

Třetí kapitola je označena jako *Nové způsoby a zvyky stravování v České republice a ve Francii*. Kapitola se zabývá změnami stravovacích návyků Čechů a Francouzů, vlivu zahraničních gastronomií na českou a francouzskou gastronomii. Jako podkapitoly jsou uvedeny nové způsoby stravování, tedy zejména rychlé občerstvení, slow food, «*nouvelle cuisine*» a také bio strava, která se stává čím dál tím více oblíbenější. I zde můžeme najít ekonomické údaje, zejména vývoj cen výrobků, ekonomická situace bio produktů na trhu, chování spotřebitelů a jejich výdaje na bio produkty a jiné.

Poslední kapitola se věnuje problematice nemocí souvisejících se stravováním. Jedná se zejména o obezitu, alkoholismus a pouze okrajově vysvětluje co je to bulimie či anorexie. Zde se setkáme s nejrůznějšími výsledky provedené ve společnosti, zejména počet obézních obyvatel, konzumace alkoholu, způsob boje proti těmto nemocím.

Na konci této práce je stručný slovníček, který obsahuje některá slova z oblasti gastronomie. Slovníček může sloužit tomu čtenáři, který nemá širokou slovní zásobu a mohl by mít problémy s překladem.

## 8.2 Résumé en français

Ce mémoire porte sur la gastronomie tchèque et française. Il est divisé en 4 chapitres, divisés eux-mêmes en sous-chapitres, dans lesquels on peut trouver aussi bien des informations générales que des connaissances économiques, il y a des tableaux, des graphiques, des statistiques économiques sur cette thématique.

Le premier chapitre est dédié la cuisine tchèque, le deuxième à la cuisine française. Les deux chapitres essaient de décrire ces deux gastronomies de manière générale, mais l'on peut également y trouver diverses informations économiques, comme par exemple le comportement des consommateurs du point de vue économique, la consommation de certains produits, et bien d'autres choses. Les sous-chapitres suivants présentent surtout l'histoire de ces gastronomies, leurs produits et plats typiques. Ils comparent les habitudes alimentaires et déroulement du repas dans les deux pays. Alors que d'autres sous-chapitres décrivent l'agriculture. A la fin de ces deux premiers chapitres sur les pays, on peut connaître les plats typiques consommés pendant les fêtes.

Le troisième chapitre est nommé comme *Les nouveaux modes et habitudes d'alimentation en France et en République Tchèque*. Ce chapitre aborde les nouvelles habitudes alimentaires des Tchèques et des Français, l'influence des gastronomies étrangères. Comme il est noté dans les sous-chapitres, les nouveaux modes d'alimentation sont surtout les fast food, slow food, « nouvelle cuisine » et aussi bio alimentation qui comptent de plus en plus d'adeptes. On peut encore ici trouver des informations économiques, sur l'évolution du prix des produits, la situation des produits bio au marché, le comportement des clients et leur dépenses aux produits bio et bien d'autres.

Le dernier chapitre met l'accent sur la problématique des maladies liées à la nourriture. Il s'agit surtout de l'obésité, de l'alcoolisme et marginalement il explique les maladies comme la boulimie et l'anorexie. On y trouve les différents résultats réalisés sur la société, principalement le nombre des gens obèses, la consommation de l'alcool, les moyens de la lutte contre ces maladies.

A la fin de ce mémoire, il y a un dictionnaire qui contient les mots de base du domaine de la gastronomie et des mots que le lecteur de ce mémoire peut rencontrer pendant la traduction de la langue française vers la langue tchèque.

## 9 TABLE DES IMAGES

- [obr.1] *vlajka České Republiky*, [en ligne] Disponible sur:  
<http://sartre.inrets.fr/images/flags/RepTcheque.gif>  
[Retiré le 5 Decembre 2009]
- [obr.2] *vlajka Francie*, [en ligne] Disponible sur:  
[http://mm.denik.cz/1/4c/vlajka\\_francie\\_denik\\_clanek\\_solo.jpg](http://mm.denik.cz/1/4c/vlajka_francie_denik_clanek_solo.jpg)  
[Retiré le 5 Decembre 2009]
- [obr.3] *Olomoucké tvarůžky*, [en ligne] Disponible sur:  
[http://files.f-corso.webnode.cz/200000284-0166902610/olomoucke\\_tvaruzky.jpg](http://files.f-corso.webnode.cz/200000284-0166902610/olomoucke_tvaruzky.jpg)  
[Retiré le 5 Decembre 2009]
- [obr.4] *Vína ve statistikách*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://www.moraviavitis.cz/index.php?UrlQuery=42>  
[Retiré le 5 Decembre 2009]
- [obr.5] *Pivo*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://www.pizzeria-delaposte.ch/images/images/biere.jpg>  
[Retiré le 5 Decembre 2009]
- [obr.6] *Google-obrázky*, [en ligne] Disponible sur :<http://images.google.cz/>  
[Retiré le 8 Novembre 2009]
- [obr.7] *Spotřeba piva*, [en ligne] Disponible sur :<http://www.opaja.wz.cz/spotreba.bmp>  
[Retiré le 28 Novembre 2009]
- [obr.8] *Becherovka*, en ligne] Disponible sur :  
[http://www.nakuptesi.cz/images/1165440865\\_becherovka\\_35cl.jpg](http://www.nakuptesi.cz/images/1165440865_becherovka_35cl.jpg)  
[Retiré le 28 Novembre 2009]
- [obr.9] *Tradiční česká kuchyně a my*, [en ligne] Disponible sur :  
[http://www.cvvm.cas.cz/upl/zpravy/100255s\\_or30815.pdf](http://www.cvvm.cas.cz/upl/zpravy/100255s_or30815.pdf)  
[Retiré le 5 Decembre 2009]
- [obr.10] *Tradiční česká kuchyně a my*, [en ligne] Disponible sur :  
[http://www.cvvm.cas.cz/upl/zpravy/100255s\\_or30815.pdf](http://www.cvvm.cas.cz/upl/zpravy/100255s_or30815.pdf)  
[Retiré le 5 Decembre 2009]
- [obr.11] *Spotřeba piva*, [en ligne] Disponible  
sur:<http://www.opaja.wz.cz/spotreba.bmp>  
[Retiré le 28 Novembre 2009]
- [obr.12] *Vyplnto*, [en ligne] Disponible sur :<http://2380.vyplnto.cz>  
[Retiré le 28 Novembre 2009]

- [obr.13] *Knedlo, vepřo, zelo*, [en ligne] Disponible sur :  
[http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/7/7a/Knedlo\\_vepro\\_zelo\\_czech\\_food.jpg](http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/7/7a/Knedlo_vepro_zelo_czech_food.jpg) [Retiré le 28 Novembre 2009]
- [obr.14] *Google-obrázky*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://images.google.com/imghp?gbv=2&hl=cs&btnG=Hledat&aq=f&oq=&start=0>  
[Retiré le 28 Novembre 2009]
- [obr.15] *Google-obrázky*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://images.google.com/imghp?gbv=2&hl=cs&btnG=Hledat&aq=f&oq=&start=0>  
[Retiré le 28 Novembre 2009]
- [obr.16] *Google-obrázky*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://images.google.com/imghp?gbv=2&hl=cs&btnG=Hledat&aq=f&oq=&start=0>  
[Retiré le 28 Novembre 2009]
- [obr.17] *Google-obrázky*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://images.google.com/imghp?gbv=2&hl=cs&btnG=Hledat&aq=f&oq=&start=0>  
[Retiré le 28 Novembre 2009]
- [obr.18] *Google-obrázky*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://images.google.com/imghp?gbv=2&hl=cs&btnG=Hledat&aq=f&oq=&start=0>  
[Retiré le 28 Novembre 2009]
- [obr.19] *Google-obrázky*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://images.google.com/imghp?gbv=2&hl=cs&btnG=Hledat&aq=f&oq=&start=0>  
[Retiré le 28 Novembre 2009]
- [obr.20] *Google-obrázky*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://images.google.com/imghp?gbv=2&hl=cs&btnG=Hledat&aq=f&oq=&start=0>  
[Retiré le 28 Novembre 2009]
- [obr.21] *Google-obrázky*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://images.google.com/imghp?gbv=2&hl=cs&btnG=Hledat&aq=f&oq=&start=0>  
[Retiré le 28 Novembre 2009]
- [obr.22] *Google-obrázky*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://images.google.com/imghp?gbv=2&hl=cs&btnG=Hledat&aq=f&oq=&start=0>  
[Retiré le 28 Novembre 2009]
- [obr.23] *Google-obrázky*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://images.google.com/imghp?gbv=2&hl=cs&btnG=Hledat&aq=f&oq=&start=0>  
[Retiré le 28 Novembre 2009]
- [obr.24] *Google-obrázky*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://images.google.com/imghp?gbv=2&hl=cs&btnG=Hledat&aq=f&oq=&start=0>  
[Retiré le 28 Novembre 2009]

- [obr.25] *Google-obrázky*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://images.google.com/imghp?gbv=2&hl=cs&btnG=Hledat&aq=f&oq=&start=0>  
[Retiré le 28 Novembre 2009]
- [obr.26] *Google-obrázky*, [en ligne] Disponible sur :  
[http://mm.denik.cz/1/48/lazne\\_oplatky\\_denik\\_clanek\\_solo.jpg](http://mm.denik.cz/1/48/lazne_oplatky_denik_clanek_solo.jpg)  
[Retiré le 28 Novembre 2009]
- [obr.27] *Google-obrázky*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://images.google.com/imghp?gbv=2&hl=cs&btnG=Hledat&aq=f&oq=&start=0>  
[Retiré le 28 Novembre 2009]
- [obr.28] *Google-obrázky*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://images.google.com/imghp?gbv=2&hl=cs&btnG=Hledat&aq=f&oq=&start=0>  
[Retiré le 28 Novembre 2009]
- [obr.29] *Google-obrázky*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://images.google.com/imghp?gbv=2&hl=cs&btnG=Hledat&aq=f&oq=&start=0>  
[Retiré le 28 Novembre 2009]
- [obr.30] *Google-obrázky*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://images.google.com/imghp?gbv=2&hl=cs&btnG=Hledat&aq=f&oq=&start=0>  
[Retiré le 28 Novembre 2009]
- [obr.31] *Google-obrázky*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://images.google.com/imghp?gbv=2&hl=cs&btnG=Hledat&aq=f&oq=&start=0>  
[Retiré le 28 Novembre 2009]
- [obr.32] *Google-obrázky*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://images.google.com/imghp?gbv=2&hl=cs&btnG=Hledat&aq=f&oq=&start=0>  
[Retiré le 28 Novembre 2009]
- [obr.33] *Tradiční česká kuchyně a my*, [en ligne] Disponible sur:  
[http://www.cvvm.cas.cz/upl/zpravy/100255s\\_or30815.pdf](http://www.cvvm.cas.cz/upl/zpravy/100255s_or30815.pdf)  
[Retiré le 28 Novembre 2009]
- [obr.34] *Michelin*, [en ligne] Disponible sur :  
[http://img.amazon.ca/images/I/51vIO3Pq1IL.\\_SL500\\_AA240\\_.jpg](http://img.amazon.ca/images/I/51vIO3Pq1IL._SL500_AA240_.jpg)  
[Retiré le 28 Novembre 2009]
- [obr.35] *Viticules en France*, [en ligne] Disponible sur :  
[http://fr.wikipedia.org/wiki/Viticulture\\_en\\_France](http://fr.wikipedia.org/wiki/Viticulture_en_France)  
[Retiré le 28 Novembre 2009]
- [obr.36] *Listes des AOC latières*, [en ligne] Disponible sur :  
[http://fr.wikipedia.org/wiki/Liste\\_des\\_AOC\\_laiti%C3%A8res](http://fr.wikipedia.org/wiki/Liste_des_AOC_laiti%C3%A8res)  
[Retiré le 28 Novembre 2009]

- [obr.37] *Agriculture en France*, [en ligne] Disponible sur :  
[http://fr.wikipedia.org/wiki/Agriculture\\_en\\_France](http://fr.wikipedia.org/wiki/Agriculture_en_France)  
[Retiré le 28 Novembre 2009]
- [obr.38] *Omission du petit déjeuner*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://fr.toluna.com/polls/468182/Que-prenez-vous-petit-dejeuner.htm>  
[Retiré le 28 Novembre 2009]
- [obr.39] *La baguette*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://www.cookingforengineers.com/pics3/640/baguette2.jpg>  
[Retiré le 28 Novembre 2009]
- [obr.40] *Les Fromages*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://vroum52.com/fromages.img/anonymous-fromages-de-france-2203435%5B1%5D.jpg> [Retiré le 28 Novembre 2009]
- [obr.41] *Consommation des fromages en France*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://www.grandsfromages.com/index.php?id=385>  
[Retiré le 28 Novembre 2009]
- [obr.42] *Consommation des fromages en France*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://www.institutfromagesetsante.com/fr/actualites/bdd/press/7/titre/>  
[Retiré le 28 Novembre 2009]
- [obr.43] *Données de la consommation*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://www.produits-laitiers.com/elevage-marche/donnees-de-la-consommation/le-fromage/> [Retiré le 28 Novembre 2009]
- [obr.44] *Vin*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://www.grand-francais.com/chateau%20grand%20francais.jpg>  
[Retiré le 28 Novembre 2009]
- [obr.45] *Foie gras*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://www.jillstanek.com/archives/foie2.jpg>  
[Retiré le 28 Novembre 2009]
- [obr.46] *Grenouilles*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://www.damiengermanier.ch/site/wp-content/gallery/plats2/pates.jpg>  
[Retiré le 28 Novembre 2009]
- [obr.47] *Escargots*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://www.elycee.com/wpmu/files/2008/04/escargots-thumb.jpg>  
[Retiré le 28 Novembre 2009]
- [obr.48] *Truffes*, [en ligne] Disponible sur :  
[http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/d/d7/Truffes\\_%28friandises%29.png](http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/d/d7/Truffes_%28friandises%29.png) [Retiré le 28 Novembre 2009]

- [obr.49] *Pastis*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://nsa02.casimages.com/img/2008/06/29/0806290110093859148.jpg>  
[Retiré le 28 Novembre 2009]
- [obr.50] *Obésité*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://fr.wikipedia.org/wiki/Ob%C3%A9sit%C3%A9>  
[Retiré le 20 Janvier 2010]
- [obr.51] *Nutriped*, [en ligne] Disponible sur :  
[http://www.nutriped.org/public/public\\_manuscrite.aspx?PAGE\\_CODE=PUBLIC\\_OBESITE\\_EPIDEMIOLOGIE](http://www.nutriped.org/public/public_manuscrite.aspx?PAGE_CODE=PUBLIC_OBESITE_EPIDEMIOLOGIE)  
[Retiré le 20 Janvier 2010]
- [obr.52] *Obésité en France*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://www.cellbiol.net/layout/image3/01figure-5-distribution-of-obesity-france>.  
[Retiré le 20 Janvier 2010]
- [obr.53] *Poursentage de la population active*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://a21.idata.over-blog.com/560x488/0/02/06/75/2009/obesite.png>  
[Retiré le 20 Janvier 2010]
- [obr.54] *Stop Obezitě*, [en ligne] Disponible sur :  
[http://www.slenderplus.cz/img/stob/stob\\_hd.jpg](http://www.slenderplus.cz/img/stob/stob_hd.jpg)  
[Retiré le 20 Janvier 2010]
- [obr.55] *Consommation de l'alcool en France*, [en ligne] Disponible sur :  
[http://fig-st-die.education.fr/actes/actes\\_2000/gielen/alcools.jpg](http://fig-st-die.education.fr/actes/actes_2000/gielen/alcools.jpg)  
[Retiré le 29 Janvier 2010]
- [obr.56, 57] *Alcohol en chiffres*, [en ligne] Disponible sur :  
[http://www.doctissimo.fr/html/sante/hommes/sa\\_24\\_i\\_toxicoma.htm](http://www.doctissimo.fr/html/sante/hommes/sa_24_i_toxicoma.htm)  
[Retiré le 29 Janvier 2010]
- [obr. 58] *Fast food*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://static.open.salon.com/files/fast-food-logos1231520602.gif>  
[Retiré le 29 Janvier 2010]
- [obr. 59] *Jak často se stravujete u Mc Donals ?*, [en ligne] Disponible sur :  
[http://www.vyplnto.cz/graf\\_24026.png](http://www.vyplnto.cz/graf_24026.png)  
[Retiré le 11 Février 2010]
- [obr.60] *Consommation responsable – la poussée bio*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://www.ipsos.fr/CanalIpsos/articles/2878.asp>  
[Retiré le 11 Février 2010]
- [obr.61] [en ligne] Disponible sur :  
<http://www.zdrava-vyziva.net/fair-trade.php>  
[Retiré le 11 Février 2010]

- [obr.62] Google – eko značky, [en ligne] Disponible sur :  
<http://images.google.com/images?hl=cs&source=hp&q=eko+zna%C4%8Dky&lr=&um=1&ie=UTF-8&sa=N&tab=wi>  
[Retiré le 11 Février 2010]
- [obr.63] *jogurt bio Borůvka*, [en ligne] Disponible sur :  
[http://www.greiner-gpi.com/\\_img/BIO\\_jogurt\\_boruvka1.jpg](http://www.greiner-gpi.com/_img/BIO_jogurt_boruvka1.jpg)  
[Retiré le 11 Février 2010]
- [obr.64] *bio pizza*, [en ligne] Disponible sur :  
[http://www.amylon.cz/img/\\_new/pizzabio.jpg](http://www.amylon.cz/img/_new/pizzabio.jpg)  
[Retiré le 11 Février 2010]
- [obr.65] *Biopotraviny putují na náš trh tisíce kilometrů*, [en ligne] Disponible sur :  
[http://mm.denik.cz/1/e4/grafika\\_biopotraviny.jpg](http://mm.denik.cz/1/e4/grafika_biopotraviny.jpg)  
[Retiré le 11 Février 2010]
- [obr.66] *Institut national de la statistique et des études économique*,  
[en ligne] Disponible sur :  
[http://www.insee.fr/fr/themes/tableau.asp?reg\\_id=0&ref\\_id=NATTEF05](http://www.insee.fr/fr/themes/tableau.asp?reg_id=0&ref_id=NATTEF05)  
[Retiré le 11 Février 2010]
- [obr.67] Fréquences des troubles des conduites alimentaires dans la population générale, [en ligne] Disponible sur :  
[http://www.crje.fr/images/graphique\\_tca.jpg](http://www.crje.fr/images/graphique_tca.jpg)  
[Retiré le 22 Janvier 2010]
- [obr. 68,69,70] *Pivovarství a sladařství v českých zemích*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://www.cspas.cz/pivo.asp?lang=1>  
[Retiré le 15 février 2008]
- [obr. 71] *Total revenues in Bilions USD*, [en ligne] Disponible sur :  
[http://www.oknation.net/blog/home/blog\\_data/255/43255/images/untitledKG.JPG](http://www.oknation.net/blog/home/blog_data/255/43255/images/untitledKG.JPG)  
[Retiré le 5 Mars 2010]
- [obr. 72] *Bio*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://www.lesannuaires.com/annuaire-bio.html>  
[Retiré le 14 Mars 2010]
- [obr. 73] *Plats régionaux*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://blog.atrapalo.fr/wp-content/uploads/2009/11/Carte-de-France-Plats-r%C3%A9gionaux-284x300.jpg>  
[Retiré le 14 Mars 2010]
- [obr. 74] *Svíčková*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://www.recepty.cz/foto/big/233.jpg>  
[Retiré le 14 Mars 2010]

# 10ANNEXES

## 10.1Glossaire thématique

*feminin* - *f*

*masculin* - *m*

*pluriel* - *pl*

amère		- hořký
avoine	f	- oves
aubergine	f	- lilék
betterave	f	- řepa
bétail	m	- dobytek
beignet	m	- kobliha
blé tendre	m	- pšenice obecná
clou de girofle	m	- hřebíček ( koření)
colza	m	- řepka olejná
cultures	pl	- plodiny
cultures maraîchères	pl	- zelenina
disette	f	- hladomor
étoufée		- dušený
froment	m	- pšenice
griottes	pl	- višně ( plody)
houblon	m	- chmel
chausson	m	- listová taštička
chapon	m	- kapoun
chapelure	f	- strouhanka
chicorée	f	- čekanka
choux cabus	m	- hlávkové zelí
levure	f	- droždí
lin	m	- len
luzerne	f	- vojtěška
maïs	m	- kukuřice
marron	m	- jedlý kaštan

maturation	m	- dozrávání
murrissement	m	- zrání
miche	f	- bochník
noyaux	pl	- jádra
orge	f	- ječmen
pain d'épice	m	- perník
potiron	m	- tykev
produits carnés	pl	- masné výrobky
roux	m	- zápražka
salsifis	m	- kozí brada ( botanicky)
salsifis noir	m	- černý kořen
seigle	m	- žito
vergers	pl	- sady
vin uvals	m	- hroznové víno

## 10.2 Les images

[obr. 73] Plats régionaux





[obr.74] Svíčková ( plat tchèque )



# 11 ANNOTATION DU MÉMOIRE

Le nom et le titre de l'auteur:	Bc. Lenka Říhová
L'université:	Université Palacky, Olomouc
La matière:	Le français appliqué à l'économie
Le nom du mémoire:	La comparaison de la gastronomie en République Tchèque et en France
Le patron:	Doc. Mgr. Kadlec Jaromír, Dr.
Le nombre de pages:	117
Le nombre d'annexes:	2
Le nombre de symboles	172 970
Le nombre de ressources:	103
L'année de la soutenance:	2010

**Les mots clés:** la gastronomie tchèque, la gastronomie française, les plats typiques, l'histoire des cuisines, les problèmes d'alimentation, les nouveaux modes d'alimentation

Ce mémoire porte sur la gastronomie tchèque et française. Il est divisé en 4 chapitres, divisés eux-mêmes en sous-chapitres, dans lesquels on peut trouver aussi bien des informations générales que des connaissances économiques, il y a des tableaux, des graphiques, des statistiques économiques sur cette thématique. Les sujets les plus importants sont : la comparaison des cuisines, la description des plats typiques, les nouveaux modes d'alimentation et les problèmes liées à la nourriture dans ces deux pays.

## 12 BIBLIOGRAPHIE

### 12.1 Ouvrages consultés

- [1] GUI, CH. *Historie de la gastronomie en France*. Édition Fernand Nathan, 1985. 142 pages. ISBN 2-09-290 207-5.
- [2] KOUROVÁ, K. *Bakalářská práce: Dimension de comparaison des systèmes alimentaires tchèque et français*. Plzeň, 2007. 47 pages.
- [3] BERANOVÁ M. *Tradiční české kuchařky – Jak se vařilo před M.D.Rettigovou*, Nakladatelství Libri, Praha 2001. 279 stránek. ISBN 80-7277-075-6
- [4] LAROUSSE, *les cuisines du monde*, Cedex, Paris, 1993. 576 pages. ISBN 2-03-560230-0.
- [5] MARCHAND, P. *La France des Saveurs: Guides Gallinard*. Paris: Édition Nouveaux-Loisirs, 1997. 132 pages. ISBN 2-7424-0366-3.
- [6] ŘÍHOVÁ L. *Bakalářská práce : Histoire et géographie de la gastronomie en France*, Plzeň, 2008. 63 pages.
- [7] ROWLEY, A. *Les Français à table: Atlas historique de la gastronomie française*. Hachette Livre, 1997. 192 pages. ISBN 2.01236053-X.
- [8] SELLIER, J. aj. *L'atlas de la France gourmande*. Artes Grafica, Espagne, 1990. 218 pages. ISBN: 2-908071-05-3.
- [9] SIDWELL, R.; BENITEZ, M.; KAVANAGH, B. *Voici la France*. Chancerel, 1994. 119 pages. ISBN 1-899888-61-6
- [10] STUPKA P. ; *La cuisine tchèque- ses traditions, ses coutumes, ses mets de prédilection, ses recettes*, Nakladatelství MCU s.r.o. 68 pages, ISBN 80-7339-084-1

## 12.2 Sites consultés sur internet

- [11] *La cuisine française et tchèque*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://referaty-seminarky.cz/la-cuisine-francaise-et-tcheque/>  
[Retiré le 3 Février 2010]
- [12] *Auguste Escoffier*, [en ligne] 2008. Disponible sur:  
[http://fr.wikipedia.org/wiki/Auguste\\_Escoffier](http://fr.wikipedia.org/wiki/Auguste_Escoffier)  
[Retiré le 3 Février 2010]
- [13] *Czech Tourisme*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://www.czechtourism.com/fre/fr/docs/search.html>  
[Retiré le 3 Février 2010]
- [14] *Kuchyně*, [en ligne] Disponible sur :  
[http://www.slovane.ic.cz/slovane/cesko/cesko\\_kuchyne.htm](http://www.slovane.ic.cz/slovane/cesko/cesko_kuchyne.htm)  
[Retiré le 3 Février 2010]
- [15] *Česká kuchyně*, [en ligne] Disponible sur :  
[http://cs.wikipedia.org/wiki/%C4%8Cesk%C3%A1\\_kuchyn%C4%9B](http://cs.wikipedia.org/wiki/%C4%8Cesk%C3%A1_kuchyn%C4%9B)  
[Retiré le 3 Février 2010]
- [16] *La cuisine française et tchèque*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://referaty-seminarky.cz/la-cuisine-francaise-et-tcheque/>  
[Retiré le 3 Février 2010]
- [17] *Pivo*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://cs.wikipedia.org/wiki/Pivo>  
[Retiré le 3 Février 2010]
- [18] *Olomoucké tvarůžky*, [en ligne] Disponible sur :  
[http://cs.wikipedia.org/wiki/Olomouck%C3%A9\\_tvar%C5%AF%C5%BEky](http://cs.wikipedia.org/wiki/Olomouck%C3%A9_tvar%C5%AF%C5%BEky)  
[Retiré le 3 Février 2010]
- [19] *Raduzy recepty*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://raduzyrecepty.com/clanky/vime---nevime/co-snidaji-cesi-a-jak-se-snida-v-cizine> [Retiré le 3 Février 2010]
- [20] *Gastronomie*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://www.maturita.cz/referaty/referat.asp?id=3373>  
[Retiré le 23 Novembre 2009]
- [21] *Česká kuchyně*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://www.svejtk.cz/katalog.asp?id=30> [Retiré le 23 Novembre 2009]
- [22] *Česká kuchyně*, [en ligne] Disponible sur :  
[http://cs.wikipedia.org/wiki/%C4%8Cesk%C3%A1\\_kuchyn%C4%9B](http://cs.wikipedia.org/wiki/%C4%8Cesk%C3%A1_kuchyn%C4%9B)  
[Retiré le 23 Novembre 2009]

- [23] *Cuisine française*, [en ligne] 2008. Disponible sur:  
[http://fr.wikipedia.org/wiki/Cuisine\\_fran%C3%A7aise](http://fr.wikipedia.org/wiki/Cuisine_fran%C3%A7aise)  
 [Retiré le le 23 Novembre 2009]
- [24] *Gastronomie*, [en ligne] 2006. Disponible sur :  
<http://www.sprachcaffe-frankreich.com/francais/gast.html>  
 [Retiré le le 23 Novembre 2009]
- [25] *Gastronomy*, [en ligne], Disponible sur:  
<http://www.lafranceautrement.com/page-fr-gastronomie.html>  
 [Retiré le le 23 Novembre 2009]
- [26] HEROLDOVÁ LENKA, *Historie francouzské kuchyně*, [en ligne] 2005. Disponiblesur :[http://www.perun.cz/zajimavosti/historie\\_francouzske\\_kuchyne.html](http://www.perun.cz/zajimavosti/historie_francouzske_kuchyne.html) [Retiré le le 23 Novembre 2009]
- [27] *Archiv závěrečné práce Lucie Neumanová*, [en ligne] Disponible sur :  
[http://is.muni.cz/th/40085/pedf\\_m/](http://is.muni.cz/th/40085/pedf_m/) [Retiré le le 23 Novembre 2009]
- [28] *Francouzská kuchyně a stolování*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://cz.franceguide.com/dovolena-na-tema/vina-gastronomie/Francouzska-gastronomie-a-stolovani.html?nodeID=119&EditoID=199546>  
 [Retiré le 6 Decembre 2009]
- [29] *Guide gastronomique*, [en ligne] Disponible sur :  
[http://fr.wikipedia.org/wiki/Guide\\_gastronomique](http://fr.wikipedia.org/wiki/Guide_gastronomique) [Retiré le 6 Decembre 2009]
- [30] *Agriculture en France*, [en ligne] Disponible sur :  
[http://fr.wikipedia.org/wiki/Agriculture\\_en\\_France](http://fr.wikipedia.org/wiki/Agriculture_en_France) [Retiré le 6 Decembre 2009]
- [31] *Secteur primaire*, [en ligne] Disponible sur :  
[http://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89conomie\\_de\\_la\\_France#Secteur\\_primaire](http://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89conomie_de_la_France#Secteur_primaire)  
 [Retiré le 6 Decembre 2009]
- [32] *Gastronomie Languedoc-Rousillon*, [en ligne] 2000. Disponible sur:  
[http://www.aci-multimedia.net/gastronomie/gastronomie\\_lang\\_rouss.htm](http://www.aci-multimedia.net/gastronomie/gastronomie_lang_rouss.htm) [Retiré le 10 Janvier 20010]
- [33] *Fromage*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://fr.wikipedia.org/wiki/Fromage> [Retiré le 10 Janvier 2010]
- [34] *La gastronomie française*, [en ligne] 2004. Disponible sur:  
<http://bluesfood.bluesmoon.info/2004/09/la-gastronomie-fran%C3%A7aise.html> [Retiré le 10 Janvier 2010]
- [35] *Le marché des céréales du petit déjeuner*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://www.oodoc.com/4848-marketing-petit-dejeuner.php>  
 [Retiré le 10 Janvier 2010]

- [36] BOUCHUT J., *Histoire de la gastronomie en Europe*, [en ligne] 2006/2007. Disponible sur : [http://www.oldcook.com/histoire\\_gastronomie.htm](http://www.oldcook.com/histoire_gastronomie.htm) [Retiré le 10 Janvier 2010]
- [37] *Baguette, pain*, [en ligne] Disponible sur : [http://fr.wikipedia.org/wiki/Pain\\_fran%C3%A7ais](http://fr.wikipedia.org/wiki/Pain_fran%C3%A7ais) [Retiré le 10 Janvier 2010]
- [38] *Observatoire du pain*, [en ligne] Disponible sur : <http://www.observatoiredupain.com/> [Retiré le 10 Janvier 2010]
- [39] *Le fromage, Histoire et traditions*, [en ligne] Disponible sur : <http://www.cidilait.com/index.php?id=556&i=0&j=3> [Retiré le 10 Janvier 2010]
- [40] *Fromage*, [en ligne] Disponible sur: <http://fr.wikipedia.org/wiki/Fromage> [Retiré le 10 Janvier 2010]
- [41] *Consommation du fromage en France*, [en ligne] Disponible sur : <http://www.institutfromagesetsante.com/fr/actualites/bdd/press/7/titre/> [Retiré le 10 Janvier 2010]
- [42] *La France, les Français... et le fromage*, [en ligne] Disponible sur : <http://www.unamourdefromage.com/fabrication/la-france-les-francais-et-le-fromage> [Retiré le 10 Janvier 2010]
- [43] *Info marché*, [en ligne] Disponible sur : [http://www.fromages-de-terroirs.com/marche-fromage1.php3?id\\_article=655](http://www.fromages-de-terroirs.com/marche-fromage1.php3?id_article=655) [Retiré le 15 Janvier 2010]
- [44] *Encyklopedie-1.com, Vin français*, [en ligne] Disponible sur : [http://www.encyclopedie-1.com/v/vi/vin\\_fran\\_ais.html](http://www.encyclopedie-1.com/v/vi/vin_fran_ais.html) [Retiré le 15 Janvier 2010]
- [45] *France guide, Site officiel du tourisme en France* [en ligne] Disponible sur : <http://be.franceguide.com/idees-vacances/art-de-vivre/l-art-du-vin/home.html?NodeID=249> [Retiré le 15 Janvier 2010]
- [46] *Le Figaro.fr*, [en ligne] Disponible sur : <http://www.lefigaro.fr/vins/2009/05/26/05008-20090526ARTFIG00509-severe-chute-de-la-consommation-de-vin-en-france-.php> [Retiré le 15 Janvier 2010]
- [47] *Foiegras*, [en ligne] Disponible sur: [http://fr.wikipedia.org/wiki/Foie\\_gras](http://fr.wikipedia.org/wiki/Foie_gras) [Retiré le 15 Janvier 2010]
- [48] *Escargots*, [en ligne] Disponible sur: <http://www.lachampagne.com/content/view/76/5/> [Retiré le 15 Janvier 2010]

- [49] *Gastronomie Languedoc-Rousillon*, [en ligne] 2000. Disponible sur:  
[http://www.aci-multimedia.net/gastronomie/gastronomie\\_lang\\_rouss.htm](http://www.aci-multimedia.net/gastronomie/gastronomie_lang_rouss.htm)  
 [Retiré le 15 Janvier 2010]
- [50] *Nouvelle cuisine (gastronomie)*, [en ligne] 2007. Disponible sur:  
[http://fr.wikipedia.org/wiki/Nouvelle\\_cuisine\\_%28gastronomie%29](http://fr.wikipedia.org/wiki/Nouvelle_cuisine_%28gastronomie%29)  
 [Retiré le 15 Janvier 2010]
- [51] *Fast food*, [en ligne] 2007. Disponible sur:  
[http://cs.wikipedia.org/wiki/Fast\\_food](http://cs.wikipedia.org/wiki/Fast_food) [Retiré le 15 Janvier 2010]
- [52] *OBESITE Chronique d'une catastrophe annoncéeTV, Fast-food, bas revenus, hérité*, [en ligne] 2002. Disponible sur:  
<http://www.esculape.com/fmc2/obesite.html> [Retiré le 20 janvier 2010]
- [53] *Restauration rapide*, [en ligne] 2008. Disponible sur:  
[http://fr.wikipedia.org/wiki/Restauration\\_rapide](http://fr.wikipedia.org/wiki/Restauration_rapide) [Retiré le 20 janvier 2010]
- [54] *Slow food*, [en ligne] 2007. Disponible sur: <http://www.slowfood.fr/france>  
 [Retiré le 11 février 2010]
- [55] *L'agriculture biologique*, [en ligne] 2004-2008. Disponible sur:  
<http://www.intelligenceverte.org/agriculture-biologique.asp>  
 [Retiré le 11 février 2010]
- [56] *Manger bio*, [en ligne] 2007. Disponible sur:  
<http://www.gralon.net/articles/gastronomie-et-alimentation/bio/article-manger-bio-519.htm> [Retiré le 11 Février 2010]
- [57] *Fair Trade- O ce se jedná a proč je dobré jej podporovat*, [en ligne]  
 Disponible sur : <http://www.zdrava-vyziva.net/fair-trade.php>  
 [Retiré le 11 Février 2010]
- [58] *Ekospotřebitel.cz*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://www.ekospotřebitel.cz/> [Retiré le 11 Février 2010]
- [59] *Bio Obchod*, [en ligne] Disponible sur :  
[http://www.greenmarketing.cz/docs/archiv/BioObchod\\_072006.pdf](http://www.greenmarketing.cz/docs/archiv/BioObchod_072006.pdf)  
 [Retiré le 11 Février 2010]
- [60] *Marchés des aliments bio en République Tchèque*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://www.cr2m.net/conferences-cr2m/archives/2eme-journee-du-marketing-agroalimentaire-de-montpellier/Article%20Picha.pdf>  
 [Retiré le 11 Février 2010]
- [61] *Produit bio, un marché en plein essor aussi en République Tchèque*, [en ligne]  
 Disponible sur : <http://www.radio.cz/fr/article/100476>  
 [Retiré le 11 Février 2010]

- [62] *Le marché du bio en République Tchèque* , [en ligne] Disponible sur : <http://www.radio.cz/fr/article/92431> [Retiré le 11 Février 2010]
- [63] *Ekologické zemědělství*, [en ligne] Disponible sur : [http://cs.wikipedia.org/wiki/Ekologick%C3%A9\\_zem%C4%9Bd%C4%9Blstv%C3%AD](http://cs.wikipedia.org/wiki/Ekologick%C3%A9_zem%C4%9Bd%C4%9Blstv%C3%AD) [Retiré le 11 Février 2010]
- [64] *These.cz*, [en ligne] Disponible sur : [http://theses.cz/th\\_search/prace\\_na\\_stejne\\_tema.pl?title=131;ks=marketingovy%20vyzkum;pg=2](http://theses.cz/th_search/prace_na_stejne_tema.pl?title=131;ks=marketingovy%20vyzkum;pg=2) [Retiré le 11 Février 2010]
- [65] *Obésité*, [en ligne] Disponible sur : <http://fr.wikipedia.org/wiki/Ob%C3%A9sit%C3%A9> [Retiré le 11 Février 2010]
- [66] *Obésité –un défi pour la Région européenne de l’OMS* , [en ligne] Disponible sur : <http://www.euro.who.int/document/mediacentre/fs1305f.pdf> [Retiré le 11 Février 2010]
- [67] *Un enfant tchèque sur dix est touché par l’obésité*, [en ligne] Disponible sur : <http://www.radio.cz/fr/article/123234> [Retiré le 20 Janvier 2010]
- [68] *Je m’échine pour rester mince* , [en ligne] Disponible sur : <http://www.czech.cz/fr/reportages/republique-tcheque/je-travaille-et-ne-> [Retiré le 20 Janvier 2010]
- [69] *Pays et partenaires*, [en ligne] Disponible sur : <http://www.food-programme.eu/fr/pays-et-partenaires-12/republique-tcheque> [Retiré le 20 Janvier 2010]
- [70] *La coopération franco-tchèque et la recherche sur l’obésité*, [en ligne] Disponible sur : <http://www.radio.cz/fr/article/92288> [Retiré le 20 Janvier 2010]
- [71] *Anorexie, réglementer la publicité de la mode?* (France), [en ligne] Disponible sur : <http://www.psychomedia.qc.ca/pn/modules.php?name=News&file=article&sid=5107> [Retiré le 22 Janvier 2010]
- [72] *Les troubles du comportement alimentaire*, [en ligne] Disponible sur : <http://adosurf.free.fr/beaute2/anorexie.html> [Retiré le 22 Janvier 2010]
- [73] *Alcoolisme*, [en ligne] Disponible sur : <http://fr.wikipedia.org/wiki/Alcoolisme> [Retiré le 29 Janvier 2010]
- [74] *Observatoire français des drogues et des toxicomanies*, [en ligne] Disponible sur : [www.ofdt.fr](http://www.ofdt.fr) [Retiré le 29 Janvier 2010]
- [75] *Alcool en chiffres*, [en ligne] Disponible sur : [http://www.doctissimo.fr/html/sante/hommes/sa\\_24\\_i\\_toxicoma.htm](http://www.doctissimo.fr/html/sante/hommes/sa_24_i_toxicoma.htm) [Retiré le 29 Janvier 2010]

- [76] *L'alcoolisme en Tchéquie*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://old.radio.cz/fr/infos/34199> [Retiré le 22 Janvier 2010]
- [77] *Le changement du comportement en Tchéquie*, [en ligne] Disponible sur :  
[http://pagespers-orange.fr/psycause/027/027\\_le\\_changement\\_de\\_comportement\\_en.htm](http://pagespers-orange.fr/psycause/027/027_le_changement_de_comportement_en.htm)  
 [Retiré le 29 Janvier 2010]
- [78] *Troubles d'alimentation*, [en ligne] Disponible sur :  
[http://www.cmha.ca/BINS/content\\_page.asp?cid=3-98&lang=2](http://www.cmha.ca/BINS/content_page.asp?cid=3-98&lang=2)  
 [Retiré le 29 Janvier 2010]
- [79] *La cuisine française et tchèque*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://referaty-seminarky.cz/la-cuisine-francaise-et-tcheque/>  
 [Retiré le 29 Janvier 2010]
- [80] *Seznam slovník* [en ligne], 2008. Disponible sur :  
<http://slovník.seznam.cz> [Retiré le 11 Février 2010]
- [81] *Alimentation, Comment mangent les Français*, [en ligne] 2004. Disponible sur:  
<http://archquo.nouvelobs.com/cgi/articles?ad=societe/20041007.OBS8492.html&database=20041007> [Retiré le 11 Février 2010]
- [82] *Gastronomie*, [en ligne] 2008. Disponible sur:  
[http://fr.wikipedia.org/wiki/Gastronomie#Diversit.C3.A9\\_g.C3.A9ographique\\_et\\_culturelle](http://fr.wikipedia.org/wiki/Gastronomie#Diversit.C3.A9_g.C3.A9ographique_et_culturelle) [Retiré le 20 janvier 2010]
- [83] *Histoire de la gastronomie*, [en ligne] Disponible sur:  
<http://www.cuisine-du-monde.com/histoire.php> [Retiré le 10 février 2010]
- [84] *Le fromage, Histoire et traditions*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://www.cidilait.com/index.php?id=556&i=0&j=3> [Retiré le 10 février 2010]
- [85] *CzechTourisme.com*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://www.czechtourism.com/fre/fr/docs/search.html>  
 [Retiré le 10 février 2010]
- [86] *Kuchyně*, [en ligne] Disponible sur :  
[http://www.slovane.ic.cz/slovane/cesko/cesko\\_kuchyne.htm](http://www.slovane.ic.cz/slovane/cesko/cesko_kuchyne.htm)  
 [Retiré le 10 février 2010]
- [87] *Česká kuchyně*, [en ligne] Disponible sur :  
[http://cs.wikipedia.org/wiki/%C4%8Cesk%C3%A1\\_kuchyn%C4%9B](http://cs.wikipedia.org/wiki/%C4%8Cesk%C3%A1_kuchyn%C4%9B)  
 [Retiré le 10 février 2010]
- [88] *Pivovarství a sladařství v českých zemích*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://www.cspas.cz/pivo.asp?lang=1>  
 [Retiré le 15 février 2010]

- [89] *Výroba Becherovky se postupně přesune do Bohatic*, [en ligne] Disponible sur : [http://karlovarsky.denik.cz/zpravy\\_region/kv-becherovka-bohatice-20100127.html](http://karlovarsky.denik.cz/zpravy_region/kv-becherovka-bohatice-20100127.html)  
[Retiré le 15 février 2010]
- [90] *Situation agricole et perspectives des pays d'Europe centrale*, [en ligne] Disponible sur : [http://ec.europa.eu/agriculture/publi/peco/czech/summary/sum\\_fr.htm](http://ec.europa.eu/agriculture/publi/peco/czech/summary/sum_fr.htm)  
[Retiré le 15 février 2010]
- [91] *La République Tchèque*, [en ligne] Disponible sur : [http://www.paris-iledefrance.cci.fr/pdf/eco\\_regionale/nem/republique\\_tcheque\\_1005.pdf](http://www.paris-iledefrance.cci.fr/pdf/eco_regionale/nem/republique_tcheque_1005.pdf)  
[Retiré le 15 février 2010]
- [92] *Fruits et légumes en Europe Centrale, à tomber dans les pommes*, [en ligne] Disponible sur : <http://www.parolesencultures.info/spip.php?article195&lang=fr>  
[Retiré le 15 février 2010]
- [93] *Le secteur des fruits et des légumes frais en République Tchèque*, [en ligne] Disponible sur : <http://www.paris-http://www.ubifrance.fr/fruits-et-legumes-frais-et-transformes/001B0845860A+le-secteur-des-fruits-et-legumes-frais-en-republique-tcheque.html?SourceSiteMap=1038>  
[Retiré le 15 février 2010]
- [94] *République Tchèque*, [en ligne] Disponible sur : <http://www.dordogne-perigord-export.com/fr/fiches-pays/republique-tcheque/vin-production>  
[Retiré le 15 février 2010]
- [95] *Des quotas, des normes, des subventions...et du lait*, [en ligne] Disponible sur : <http://www.parolesencultures.info/spip.php?article193&lang=fr>  
[Retiré le 15 février 2010]
- [96] *L'économie florissante de la restauration rapide*, [en ligne] Disponible sur : <http://www.lesechosdelafranchise.com/restauration-rapide/l-economie-florissante-de-la-restauration-rapide-312.php> [Retiré le 25 février 2010]
- [97] *Češi a rychlé občerstvení*, [en ligne] Disponible sur : [http://www.tns-aisa.cz/files/20090306\\_tns\\_aisa\\_tiskova\\_zprava\\_rychl%C3%A9\\_ob%C4%8Derstven%C3%AD\\_v01fin.pdf](http://www.tns-aisa.cz/files/20090306_tns_aisa_tiskova_zprava_rychl%C3%A9_ob%C4%8Derstven%C3%AD_v01fin.pdf)  
[Retiré le 25 février 2010]
- [98] *Česko-francouzská obchodní výměna a nejdůležitější odvětví*, [en ligne] Disponible sur : [http://www.france.cz/IMG/pdf\\_doc\\_Cesko\\_francouzska\\_obchodni.pdf](http://www.france.cz/IMG/pdf_doc_Cesko_francouzska_obchodni.pdf)  
[Retiré le 25 février 2010]

- [99] *Zpráva o trhu ovoce*, [en ligne] Disponible sur :  
[http://www.szif.cz/irj/portal/anonymous/CmDocument?rid=%2Fapa\\_anon%2Fcs%2Fzpravy%2Ftis%2Fzpravy\\_o\\_trhu%2F06%2F1263561129046.pdf](http://www.szif.cz/irj/portal/anonymous/CmDocument?rid=%2Fapa_anon%2Fcs%2Fzpravy%2Ftis%2Fzpravy_o_trhu%2F06%2F1263561129046.pdf)  
[Retiré le 25 février 2010]
- [100] *La crise viticole en France*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://www.oenologie.fr/actualite/la-crise-viticole-en-france>  
[Retiré le 3 mars 2010]
- [101] En Tchéquie, on s'initie tôt à l'alcool, [en ligne] Disponible sur :  
<http://www.radio.cz/fr/article/94427>  
[Retiré le 11 mars 2010]
- [102] *Bio*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://www.lesannuaires.com/annuaire-bio.html>  
[Retiré le 14 mars 2010]
- [103] *Agence Bio*, [en ligne] Disponible sur :  
<http://www.agence-bio.org/upload/actu/fichier/communiqueetudemarche.pdf>  
[Retiré le 14 mars 2010]