

Concours Vocable

Classe de 1^{ère} - section européenne espagnol du lycée Laennec de Pont-L'Abbé

Enseignants : Gwenael Baron, DNL Histoire-géographie

Gaëlle Moreno, espagnol

Article retenu par les élèves : *Un cereal marino puede revolucionar la alimentación*

Chapô en français (313 caractères)

La découverte du potentiel nutritif d'une plante marine comestible, la zostera, par une équipe de recherche scientifique d'un restaurant à Cadix bouleverse l'actualité. En effet, cette plante serait capable de lutter contre la pénurie dans un monde où les ressources alimentaires deviennent de plus en plus rares...

Encadré (770 caractères)

La zostera es una planta marina que se extiende en los fondos poco profundos en los sedimentos arenosos. Desde siglos, los Seris de Sonora (México), un pueblo nómada de indios, cocinaron este trigo del mar. De hecho, esos cazadores y recolectores tenían una dieta muy particular porque, aunque conocían el fuego, se alimentaban principalmente de semillas y de los productos de la pesca. Las mujeres Seri recogían los frutos de la zostera para tostarlos, abrirlos y después, moler sus semillas para obtener una harina que se mezclaba con agua, semillas de cardón o grasa de tortuga y así, hacer una papilla ligera y tener bolas de masa o pan. Hoy en día, la zostera está de actualidad con el chef Ángel León, de Cádiz, que la cultiva muchos años después el pueblo Seri.





Titraile

La planta del futuro
La zostera, un cereal marino que revoluciona el planeta

Comprensión auditiva: Resumen en francés (texte de 1499 signes)

C'est dans les marais salants de la baie de Cadix qu'une équipe scientifique du restaurant Aponiente et de l'université de Cadix a cultivé pour la première fois au monde une plante aquatique qui n'est pas une algue, mais qui produit toutefois des grains similaires à ceux des céréales terrestres et dont le potentiel nutritif leur est supérieur. Ils ont cultivé cette plante de manière contrôlée pour déterminer le cycle biologique de ce végétal, la *Zostera marine*, qui pourrait révolutionner l'alimentation.

Selon la journaliste, la *zostera* est une plante terrestre qui peut se trouver dans l'eau et appartient à la famille des spermatophytes. Elle est reconnaissable à sa taille qui ressemble à des rubans fins et longs, mesurant entre 1 m et 1.5 m. On peut trouver cette plante surtout sur les côtes atlantique et cantabrique espagnoles. La *zostera* est déjà bien connue des scientifiques qui l'étudient depuis des siècles, mais personne n'avait jamais essayé de récolter ses graines aussi importantes que celles des autres céréales comme le maïs, le riz, le blé, l'orge ...

C'est en 2007 dans le parc naturel de la baie de Cadix que le chef Angel León et son équipe découvrent un vestige de cette plante qui les a amené à essayer ce qui leur paraissait impossible : domestiquer cette plante sauvage marine qui produit en quantité un aliment nutritif. Le chef et son équipe savaient déjà qu'elle était consommée depuis plusieurs générations par les Indiens Seris du Sonora, anciens chasseurs Mexicains