

| EXPOSITION

JE MANGE DONC JE SUIS

15.12.20 | 06.03.21



CAHIER D'EXPLORATION CORRECTION

herault.fr
pierresvives.herault.fr

Retrouvez-nous sur



MUSÉE
DE L'HOMME



CORPS ET NOURRITURE

NOURRITURES PRÉHISTORIQUES

Que mangeaient les *Homo sapiens* pendant la Préhistoire ? De la viande c'est vrai, mais ne mangeaient-ils que cela ?

Noix, noisettes, céréales, crustacés, coquillages

Quels sont les types de ressources alimentaires de l'homme préhistorique ?

Ressources végétales, aquatiques, carnées

Comment pêchaient-ils ?

Avec des harpons et des hameçons

Quels animaux marins mangeait Néandertal? (réponse à choix multiples)

Requin Phoque Dauphin Baleine

Nos ancêtres *Homo sapiens* sont les premiers à avoir appris à faire du feu ?

Vrai Faux

Etudier les dents des hommes préhistoriques permet d'en savoir plus sur leur alimentation.

Vrai Faux

Que trouve-t-on sur les dents des hommes préhistoriques qui permet d'en savoir plus sur leur alimentation ?

Carie

Dentifrice

Tartre



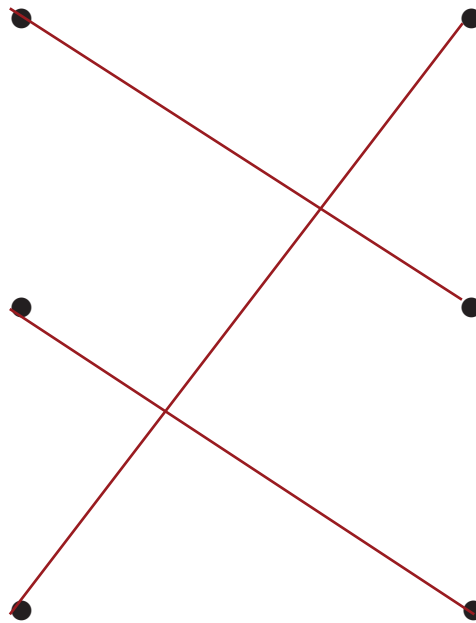
Consommons-nous les mêmes céréales que les hommes à la période Néolithique ?

Oui

Non



Relie les os aux animaux correspondants.



Le sais-tu ?

A la Préhistoire comme aujourd'hui, on trouve dans les campagnes beaucoup de plantes comestibles : fenouil, thym, camomille, coriandre... on peut même manger de la soupe d'orties !

CULTURES COMESTIBLES



MANIÈRES DE TABLE

Au Japon, que faut-il éviter de faire avec ses baguettes ? Pourquoi ?

Il faut éviter de les enfoncer dans les plats car cela rappelle les cérémonies religieuses.

Que signifie le terme *kaki lima* ?

Ce terme signifie, 5 jambes ou 5 pattes : 2 roues pour le vélo et 1 pour l'étal et 2 pour le vendeur.

Sais-tu écrire « Bon appétit » dans une autre langue que le français ?

Enjoy you meal (ang) Buen provecho (esp) Buon appetito (ita)

CUISINER

De quel mot latin vient le mot cuisiner ?

Ce mot vient du latin «coquere» qui veut dire cuire.

Quel est l'étymologie du mot gastronomie ?

Ce mot vient du grec «gastro» ventre, «nomie» la loi.

Pour préparer le repas, il faut suivre plusieurs étapes importantes.

Retrouve le nom des étapes : **Mélanger/Servir/Nettoyer/Cuire/Transformer.**

Classe-les ensuite dans le bon ordre en indiquant le numéro dans le carré correspondant.

3 4 1 2 5

Mélanger Cuire Nettoyer Transformer Servir

Donne le nom de chaque ustensile.



Éventail à attiser Mouvette Panier cuisson Four maïs Pot pour fumer

DIPLOMATIE ET ART CULINAIRE

Qui est Antonin Carême ?

Un roi

Un cuisinier

Un valet

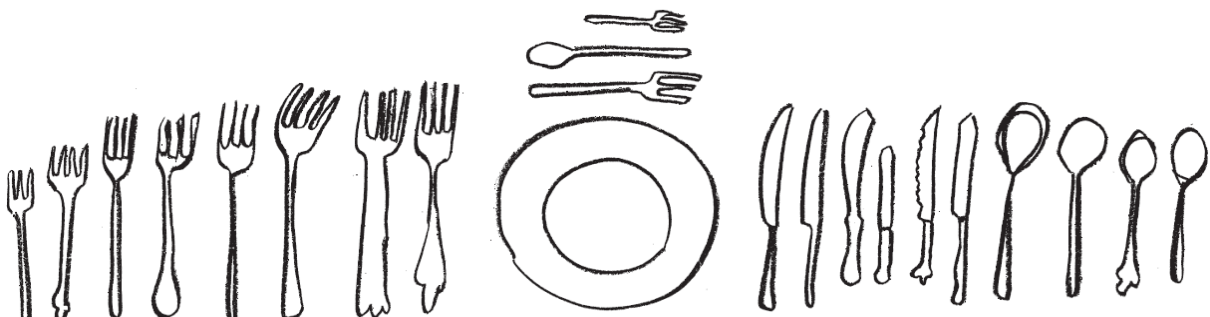


Remplace ces différents termes dans le texte à trous ci-dessous.

Congrès / convaincre / convives / cuisinier / dîners / diplomate / gastronomie / légitimer / négociation / pâtisseries / puissance / Roi / 1814 / 48

Lors du Congrès de Vienne de la **gastronomie** apparaît comme un argument majeur pour faire bonne figure et **convaincre** le camp adverse d'accorder des avantages. La France, **puissance** vaincue a su mettre au profit son savoir-faire en termes de gastronomie lors de ce **Congrès** qui durera près d'un an. Le représentant du roi Louis XVIII, Talleyrand, joue sa carte de fin **diplomate** et fait ainsi confiance au chef **cuisinier** Antonin Carême, afin de permettre au souverain de se **légitimer** sur la scène européenne. Pendant plus de sept mois, Talleyrand et Carême organisent des **dîners** réunissant les principaux diplomates, épatant les **convives** avec leurs **48** entrées, des rôtis, homards, entremets, et d'extraordinaires **pâtisseries** en forme de village ou de château et lançant des concours de meilleur fromage.

Antonin Carême devient ainsi le « **Roi** des cuisiniers et le cuisinier des Rois » et Talleyrand le père de la diplomatie culinaire à la Française. La diplomatie voit ainsi l'art culinaire comme un moyen de recréer une ambiance propice à la **négociation**.



CONSOMMER LA NATURE

TERRES NOURRICIÈRES

Comment se nourrissent les Inuits ?

Ils chassent.

Avec quoi chassent-ils ?

Avant avec des harpons et maintenant des fusils.



Que mangent les Pygmées ?

Des végétaux, escargots, termites, miel, oiseaux, singes.

De quoi ces populations indigènes sont-elles victimes ?

Ils sont victimes de déforestations.



En quoi l'élevage intensif est-il nocif ?

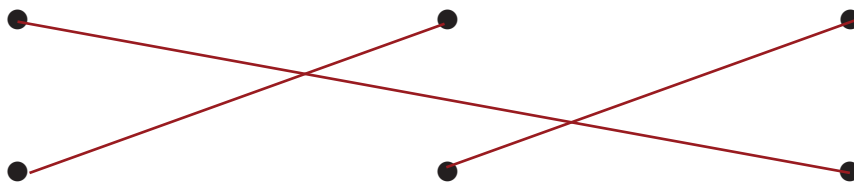
Car cela crée de la pollution de l'eau, des nappes phréatiques, a un impact sur la biodiversité et développent des maladies.

Relie chaque photo a l'agriculture correspondante.

Conchyliculture

Pêche

Oléiculture



FRUITS ET LÉGUMES

Combien d'hectares de céréales sont cultivés dans le monde ?

- 700 millions 100 millions 50 millions

Que signifie le mot « gluten » ?

- Colle Farine Mie de pain

De quel pays est originaire la tomate ?

- Amérique Italie Pérou

En quelle saison pousse naturellement une tomate ?

- Printemps Hiver Été



Il existe de plus en plus de tomates multicolores ; laquelle n'existe pas ?

- Bleue Orange Verte Rose

Quels sont les modes de culture permettant d'avoir des tomates toute l'année ?

Sous-serre et hors-sol







Citer 5 variétés de salades :

- 1 - Romaine.....
- 2 - Feuille de chêne.....
- 3 - Roquette.....
- 4 - Iceberg.....
- 5 - Mâche.....



VIANDES

Relie le cahier des charges de l'élevage du poulet au label correspondant.

Agriculture Biologique			Viande peu chère Claustration, 20 à 25 poulets par m ² Abattu à 35-40 jours Nourri avec des granulés additionnés d'antibiotiques et de facteurs de croissance
Label Rouge			Viande élevée dans le respect du terroir et du savoir-faire 10m ² minimum de parcours herbeux par poulet, 9 semaines de plein air et 8 à 15 jours en cage pour les engraisser Abattu à 105 jours minimum Se nourri lui-même pour 1/3 et en complément : maïs, blé, produits laitiers et céréales garantis sans OGM
Industriel			Viande élevée dans le respect de l'environnement et de l'animal 10 poulets par m minimum et accès au plein air avec 4m ² de couvert végétal par poulet Abattu à 81 jours minimum Se nourri à 65% de céréales, végétaux, minéraux et vitamines, avec 90 % de produits biologiques



Quels sont les principaux objectifs de l'agriculture biologique ?

- Réduire les risques environnementaux
- Réduire les coûts de production
- Intensifier le rendement des productions
- Réduire les risques pour la santé

Un produit certifié par le label AB est forcément bio ?

- Vrai Faux

Le sais-tu ?

La viande de poulet est la plus consommée au monde avec le porc. Le poulet subi au fil des siècles une sélection drastique. Son gabarit a doublé et son poids à triplé par rapport à son ancêtre sauvage.

LES ATELIERS

JEU DE L'OIE GÉANT

MERCREDIS ET SAMEDIS À 14H

Découverte ludique de l'exposition « Je mange donc je suis ». Devinettes, mime, chant...les participants devront tout donner pour venir à bout d'un jeu de l'oie revisité.

ESCAPE GAME : BAZAR EN CUISINE

MERCREDIS ET SAMEDIS A 15H

Si vous voulez pouvoir assurer le service, vous devrez retrouver le livre de recettes du grand chef Auguste Goufret.

Contacts :

Service Programmation : 04 67 67 30 23

Animations scolaires : 04 67 67 30 25

serviceprogrammation@herault.fr

Pierresvives

Domaine départemental