

| 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



JE MANGE DONC JE SUIS

15.12.20 | 06.03.21

GALERIE D'EXPOSITION

Le domaine départemental pierresvives accueille « Je mange donc je suis », une exposition qui interroge l'acte de se nourrir, vital et quotidien. En quoi façonnent-il en même temps nos identités à travers des pratiques culturelles, des rituels et des interdits ? Quel rôle a joué l'alimentation dans notre évolution ? Quels sont les impacts environnementaux liés à la production de ressources pour nourrir l'humanité d'aujourd'hui et celle de demain ?

Fidèle à l'esprit de ses précédentes expositions de sciences et de sociétés, pierresvives vous propose d'explorer, à partir de novembre 2020, les facettes biologiques, culturelles et écologiques d'un sujet qui touche tout un chacun : l'alimentation.

L'exposition « Je mange donc je suis » restitue au plus grand nombre les recherches menées par les scientifiques du Muséum national d'Histoire naturelle de Paris dans des domaines aussi variés que la formation du goût, les manières de table, la gastrodiploamatie, les modèles agricoles, la consommation de viande, les OGM, l'alimentation de nos ancêtres...

La visite alterne thèmes de fond et débats de sociétés à travers la présentation d'objets prestigieux, de collectes de terrain, de photographies et d'œuvres d'artistes contemporains. Le visiteur découvrira les enjeux actuels de l'alimentation.

Exposition réalisée en partenariat avec le 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



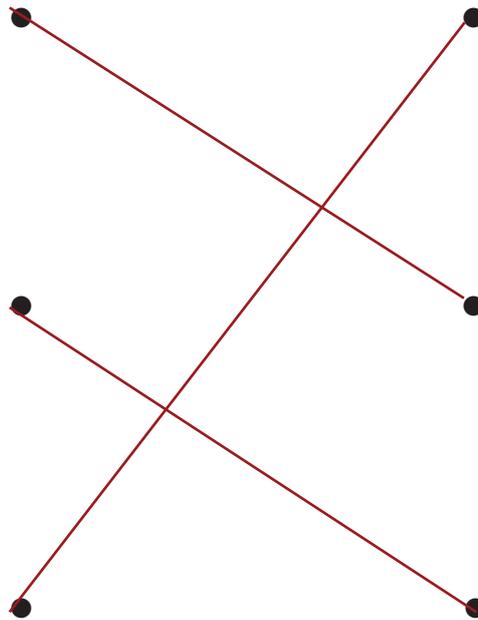
Consommons-nous les mêmes céréales que les hommes à la période Néolithique ?

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 !

FABRIQUE DU GOUT

Nous n'aimons pas tous les mêmes aliments, nos goûts sont différents et peuvent dépendre d'odeurs, de couleurs, mais aussi de saveurs.

Quelles sont les 5 saveurs principales ?

Acide, amer, sucré, salé et umami



Que signifie Umami ?

Chaud

Délicieux

Dégoutant

Combien y a-t-il de papilles sur la langue ?

0

5000

10 000

Quels sont les sens mis en jeu dans l'action de goûter ?

L'odorat et le goût.

Qu'est-ce que la néophobie ?

Refus de goûter certains aliments ou groupes d'aliments, par peur de manger et d'essayer de nouveaux mets.

LE ROLE CULTUREL DANS LE GOUT

Donne un exemple d'aliment non consommé et explique pourquoi on ne peut pas le manger :
Le boeuf en Occident incarne la puissance mais dans la religion Hindoue, la vache représente la fertilité et la richesse.

Le sais-tu ?

Certains goûts nous rappellent des souvenirs. En mangeant une madeleine trempée dans du thé, l'écrivain Marcel Proust explique qu'il se souvient de son enfance quand il en mangeait chez sa tante !

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

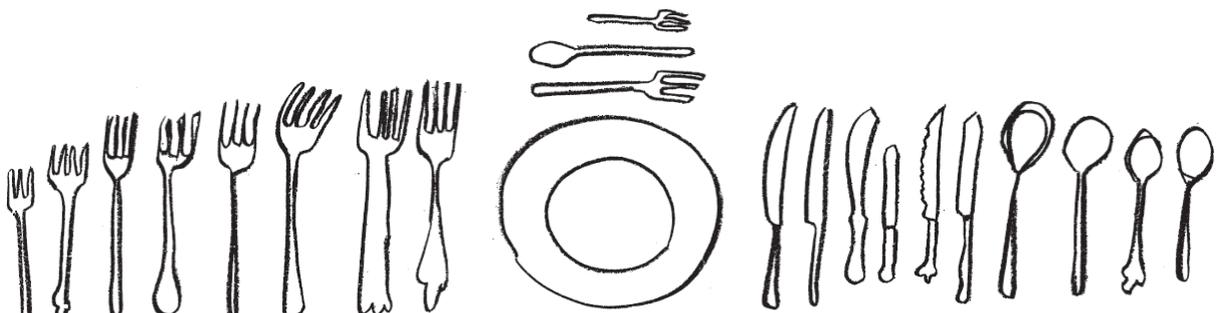


Remplace ces différents termes dans le texte à trous ci-dessous.

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 ?

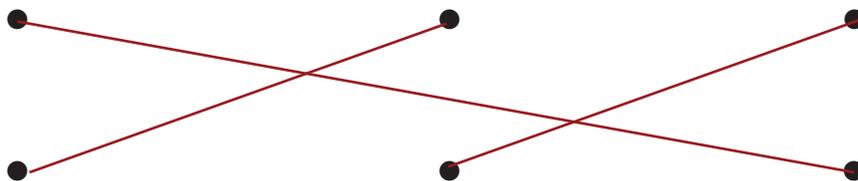
Car cela crée de la pollution de l'eau, des nappes phréatiques, a un impact sur la biodiversité et développent des maladies.

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

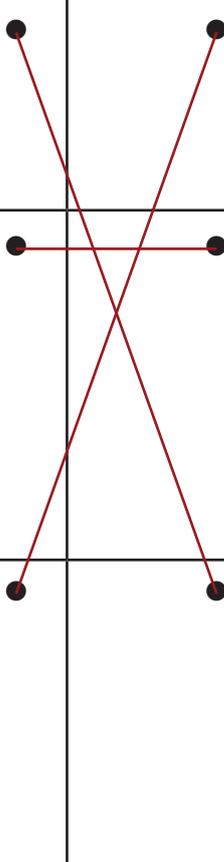
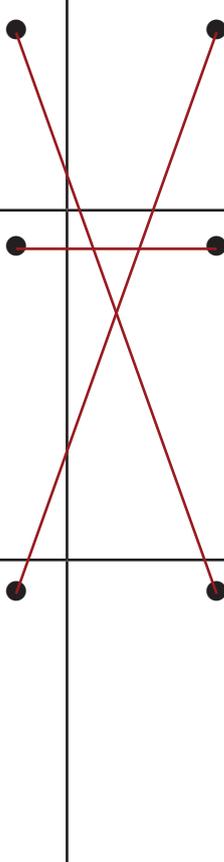
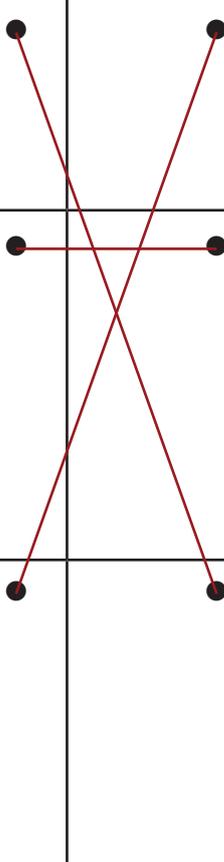
Citer 5 variétés de salades :

- 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