

Exposition et manifestations sur l'Alimentation à Coutances et en Normandie



**Je mange
donc je Suis**

EN NORMANDIE

- ✓ L'association APPAT a été créée en 2018 à l'initiative de Jacques Brulhet, pour développer le concept et le projet d'une Maison de l'Alimentation dans le pays de Coutances. Pour envisager ce développement, l'APPAT a multiplié les contacts avec les collectivités concernées (Région Normandie, Conseil Départemental 50, Communauté de Communes Coutances Mer et Bocage - CMB, Mairie de Coutances), les partenaires institutionnels possibles (Chambres d'Agriculture, des Métiers, Lycée Coutances Nature).
- ✓ Associée au Projet Alimentaire Territorial (**PAT**) de la **CMB**, développé dans le cadre du CTE (Contrat Territorial Environnemental) signé en 2019. Dans ce cadre l'APPAT a participé à la restitution du diagnostic de ce PAT, et annoncé le **projet d'une exposition sur l'Alimentation, première étape de sensibilisation de toutes les parties prenantes à cet enjeu alimentaire.**
- ✓ L'idée est venue suite à la visite de l'exposition « [Je mange, donc je suis](#) », organisée par le **Muséum National d'Histoire Naturelle (MNHN)**. Expo remarquable qui a beaucoup intéressé l'APPAT, ainsi que d'autres partenaires pour en faire la base d'une exposition itinérante dans toutes la Normandie.

OBJECTIFS

→ Découvrir les aspects biologiques, culturels et écologiques de notre alimentation

→ Outil de pédagogie et de formation des jeunes sur l'Alimentation

→ Communication grand public

→ Promotion de l'agriculture

→ Ateliers des métiers et démonstration de cuisine

EXPOSITION

- Adaptation normande de l'exposition « Je mange donc je suis » du Muséum National d'Histoire Naturelle
- Exposition itinérante sur 2 ans en Normandie
- Pour en savoir plus : <https://www.youtube.com/watch?v=TAqGyEo7mPY>



CIBLE



Les enfants
Les écoliers
Les collégiens
Les lycéens
Les familles
Le grand public



PARTENAIRES Institutionnels

Sur cette première idée d'exposition, l'APPAT a multiplié les contacts en 2021 pour préparer un dossier qui a progressivement obtenu de nombreux partenariats et financements.

Ainsi l'APPAT assure la coordination et la maîtrise d'ouvrage avec les partenaires suivants :

- **Coutances Mer et Bocage** et la **Mairie de Coutances** d'abord, comme partenaires majeurs, pour bien intégrer l'expo et les autres événements dans le PAT et le CTE,
- Le **Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation** et sa direction régionale, la DRAAF de Normandie, attribuant un budget conséquent dans le cadre du plan de relance.

Nous avons obtenu le « **Haut Patronage** » du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

- La **Région Normandie** pour un partenariat fort, un budget équivalent à celui du ministère, et la programmation de l'expo dans différentes villes normandes,
- Le **Département de la Manche** pour la promotion du département et la mobilisation des collègues,



Autres PARTENAIRES



UPPIA



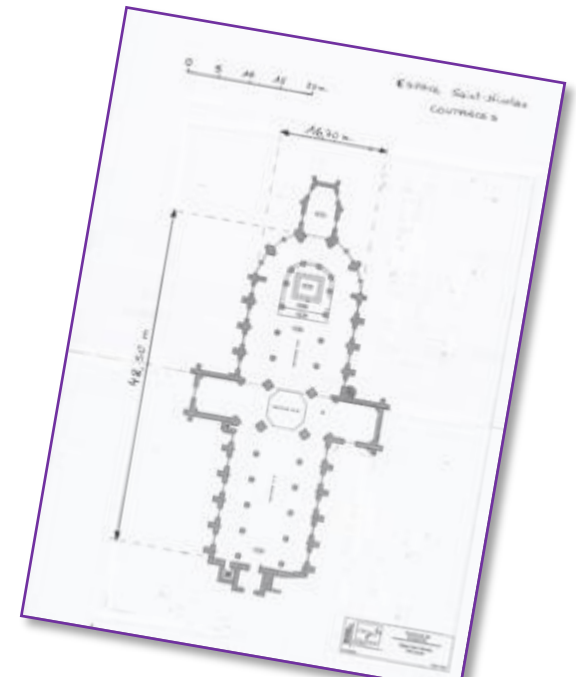
LIEU ET DATE

1^{ère} Exposition à Coutances : 6 semaines du **samedi 19 mars au samedi 30 avril 2022**

L'exposition elle-même :

Dans les quelques 800 m² de l'espace Saint-Nicolas sont regroupés plusieurs éléments dans une scénographie adaptée :

- **27 panneaux** et **6 grandes fresques** graphiques proposés par le Muséum, dont une dizaine de panneaux spécifiques sur la Normandie,
- Une douzaine de séquences **audiovisuelles** proposés par le Muséum,
- De **nombreux objets mis en scène et interactifs**.



PANNEAUX ET FRESQUES

PROPOSITION DE THÉMATIQUES - PETITE FORME + NORMANDIE

Fresque I
à concevoir

CORPS ET NOURITURES

Je mange donc je suis

Panneau additionnel mnhn - 1

Nourritures préhistoriques

Animal ou Aliment

à concevoir

Focus sur les interdits et représentations alimentaires

Panneau additionnel mnhn - 2

Sois mince, sois ronde

à concevoir

Focus sur diktats alimentaires dans différentes sociétés

Panneau additionnel mnhn - 3

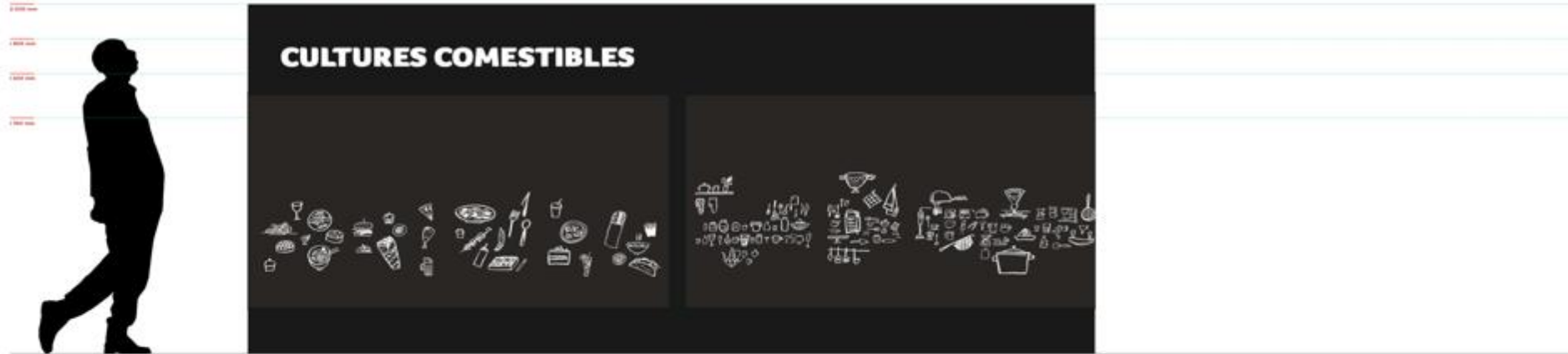
Nourritures aphrodisiaques

à concevoir

Focus sur les liens nourriture et sexualité

PANNEAUX ET FRESQUES

Fresque 2
à concevoir



Panneau additionnel
mhn - 4



PANNEAUX ET FRESQUES

Fresque 3
à concevoir



Panneau normandie
3

à concevoir

en lien avec le panneau «Terres nourricières» :

un focus sur des exemples de modes de production en normandie



LES AUDIOVISUELS

Quelques exemples : Animal ou aliment - La cuisine, un art visuel ? – La fabrique du goût - Le vrai poids du Bio

**ITINÉRAIRE
JE MANGE DONC JE SUIS**
AUDIOVISUELS ET MULTIMÉDIAS

**ANIMAL OU ALIMENT ?
FILM AUDIOVISUEL**

PROPOS
Selon les cultures et les représentations associées à un aliment, celui-ci peut être perçu ou non comme consommable. Espèces animales ou végétales peuvent à la fois être vues comme un met délicieux, être associées à un « nuisible » ou encore être sacrées.

PRÉSENTATION
« Théâtre-dorama » immersif de grande dimension dans la version originale : projection des films et silhouettes des espaces éclairés. Adapté aussi pour consultation sur écran tactile.

Muséum national d'histoire naturelle

**ITINÉRAIRE
JE MANGE DONC JE SUIS**
AUDIOVISUELS ET MULTIMÉDIAS

**LA CUISINE : UN ART VISUEL ? LES ÉMISSIONS DE CUISINE
FILM AUDIOVISUEL**

PROPOS
Les émissions culinaires de télévision remontent aux années 50, et ont évolué au fil des années. Elles ont largement participé à la démocratisation de la cuisine dans les foyers. De Paul Bocuse à Matthieu, quelques extraits d'images d'archives sont présentés.

PRÉSENTATION
Sur écran ou projection par vidéoprojecteur

Muséum national d'histoire naturelle

**ITINÉRAIRE
JE MANGE DONC JE SUIS**
AUDIOVISUELS ET MULTIMÉDIAS

**LA FABRIQUE DU GOÛT
FILM AUDIOVISUEL**

PROPOS
Trois courts films traitent de la formation du goût au cours de la vie. Un nourrisson, un enfant et un adulte dégustent chacun un plat et leurs émotions et réactions sont analysées. Selon les âges, des caractéristiques biologiques et culturelles révèlent que le goût est à la fois inné et acquis.

PRÉSENTATION
Sur écran tactile ou mural ou projection par vidéoprojecteur

Muséum national d'histoire naturelle

**ITINÉRAIRE
JE MANGE DONC JE SUIS**
AUDIOVISUELS ET MULTIMÉDIAS

**LE VRAI POIDS DU BIO
MULTIMÉDIA INTERACTIF**

PROPOS
Les fruits et légumes renvoient à l'alimentation saine traditionnelle et sont raisonnables dans nos supermarchés. Un argument marketing, qui peut parfois induire le consommateur en erreur sur les réelles méthodes de production et leur impact sur l'environnement. Ce multimédia permet de tester les impacts environnementaux de la production de tomates selon les saisons, le mode de culture et la provenance.

PRÉSENTATION
Sur borne tactile

Muséum national d'histoire naturelle

LES OBJETS

Objets au Muséum



LES OBJETS

Exemples pour la Normandie



PARTIE 1 – Nourritures préhistoriques

SUPPORTS MUSÉOGRAPHIQUES

Panneau MNHN

Objets
Prestataire : atelier de Tautavel

	Crâne + mandibule Homo sapiens L'Homme d'Ain Dokkara	C : environ d.20 cm M : 10 x 7.5 x 5 cm
Outils de pêche	Harpon - Grotte du Placard, Magdalénien	13 x 3 x 1 cm
	Harpon - Grotte du Trou Souffleur Hameçon	16 x 1 x 1 cm 5 x 3 x 1 cm
Outils de chasse	Couteau à dos, La Ferrassie	?
	Pointe de la Font-Robert, La Ferrassie	?
	Pointe à cran, Les Champs-Blancs	6 x 2 x 1 cm
	Pointe de sagaie, grotte des Embulla	?
	Bâton percé annelé, Abri de Laugerie Basse	8 x 2.4 x 2 cm
Outils de cueillette	2 faucilles	?

1 cartel développé associé au crâne
3 cartels simples : informations sur les outils

L'Homme d'Ain Dokkara

Harpon - Grotte du Placard / Harpon - Grotte du Trou Souffleur / Hameçon

Couteau à dos Pointe Pointe à cran

Pointe de sagaie Bâton percé

Faucilles (image de la VD, image Tautavel à venir)

3 Programme adapté – Je mange donc je suis en Normandie

PARTIE 2 – Cuisiner les aliments

SUPPORTS MUSÉOGRAPHIQUES

Panneau

Audiovisuels

Dispositif pédagogique
Proposition : au centre de la table, une multitude d'ustensiles occidentaux sont présentés, représentant les sept actions : préparer, transformer, mélanger, cuire avec liquide, cuire sans liquide, servir.
Autour, sept images d'ustensiles « mystères » sont disposées et les visiteurs sont invités à deviner à quoi sert chaque ustensile.
Une trappe devant chaque image permet de découvrir la réponse.
Un code (couleur ?) pourrait permettre aux visiteurs de retrouver dans les ustensiles présentés sur la table, ceux qui répondent à la même utilité.

Objets du dispositif : en orange les ustensiles normands

	Objets sur la table	Image associée
Préparer les aliments	Panier à salade Éplucheur ?	Hachoir à viande
Transformer les aliments	Râpe à fromage Coupe pomme de terre	Râpe indienne à noix de coco
Mélanger les aliments	Fouet Baratte à beurre	Mouvette à banane
Cuire sans liquide	Broche à rôtir Petit barbecue	Pot pour fumer le poisson
Cuire dans du liquide	Poêle Plat à tergoûle	Panier-cuisson
Servir les aliments	Plat à gigot Assiette à huître	?

Graphisme supplémentaire : textes dans les trappes ; images ustensiles « mystères » ; un cartel commun pour objets sur la table

6 Programme adapté – Je mange donc je suis en Normandie

LES OBJETS



Exemples pour la Normandie



LES OBJETS

Exemples pour la Normandie



Arts de la table à la française



En France, c'est à la cour de Louis XIV que sont nées les pratiques de raffinement, le repas servant en scène de manière grandiose la puissance absolue du monarque. Les pratiques et traditions culinaires qui restent le jour aux 17^{es} et 18^{es} siècles ont façonné l'art de vivre à la française, qui participe encore au rayonnement de la France dans le monde.



Diplomatie culinaire

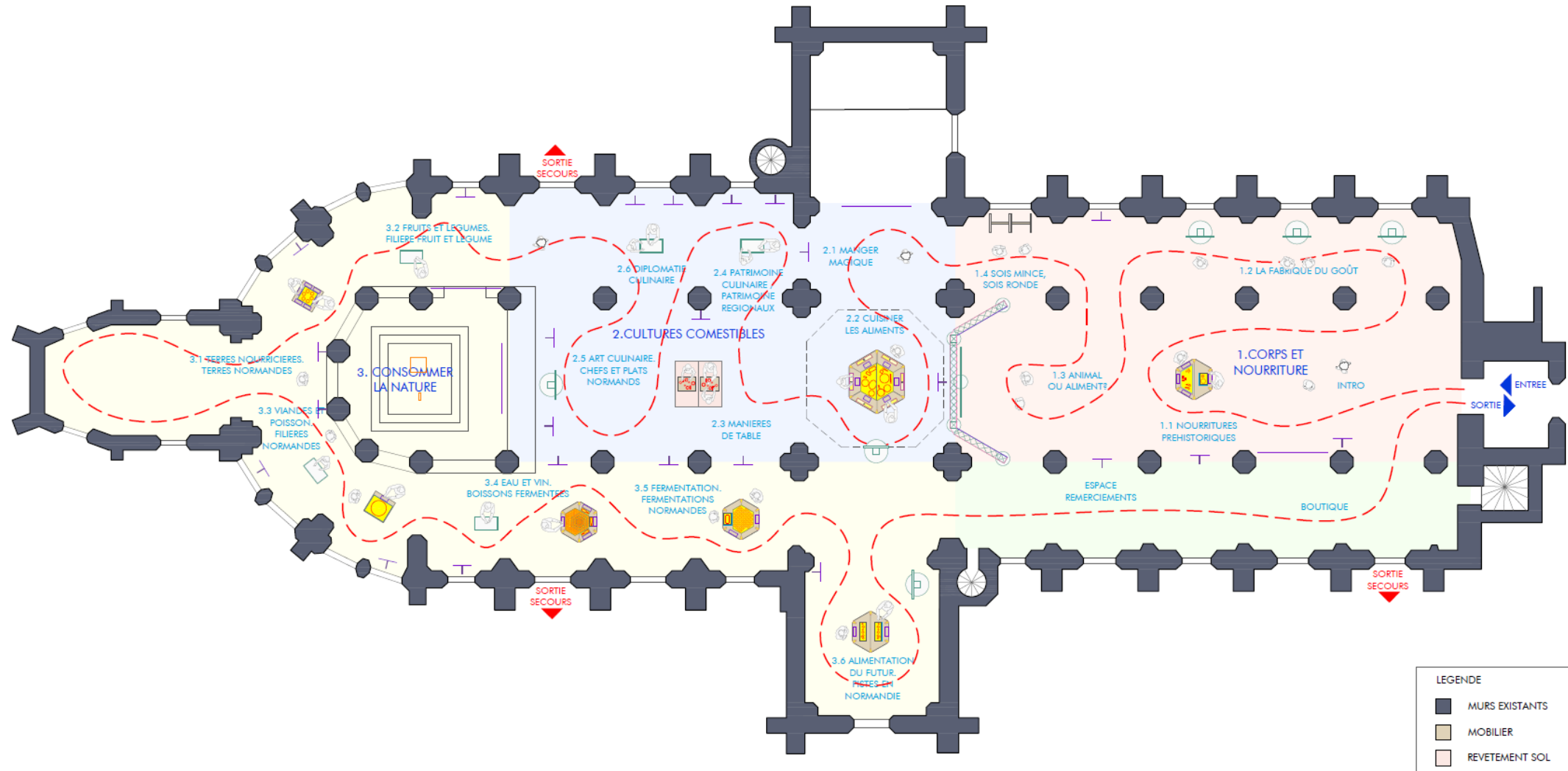
Lors de réceptions, de négociations comme de transmissions de pouvoir, la table a des vertus diplomatiques, et la diplomatie culinaire est avant tout une diplomatie elle-même. Car si la première divise les hommes, la table les réunit.



MENU

- Les Homards en Blanc d'Orléans
- Les Filets de Saumon "Viking"
- Les Jambons "Carmen"
- Les Petits Pies à la Française
- Les Pâtisseries Françaises
- Salade
- Les Bœufes... Glacées
- Les Fruits de Saison
- Champagne - Cols - Liqueurs
- Calendrier de l'Assemblée
- SOCIÉTÉ DE MORGANVILLE -
L'Assemblée
- Les Cerveaux -
Par les soins de la Société de Morgantville

LA MISE EN SCENE



PROGRAMME

EXPOSITION **DU 19 MARS
AU 30 AVRIL
2022**

**Je
mange
donc je
suis**
EN NORMANDIE

ESPACE SAINT-NICOLAS, COUTANCES • ENTRÉE LIBRE

| EXPOSITION CONÇUE ET ADAPTÉE PAR
LE MUSÉUM NATIONAL D'HISTOIRE NATURELLE -
SITE DU MUSÉE DE L'HOMME **MUSÉE
DE L'HOMME**

Je mange donc je suis

EN NORMANDIE

**DU 19 MARS
AU 30 AVRIL 2022**
ESPACE SAINT-NICOLAS

DU SAMEDI 19 MARS AU SAMEDI 30 AVRIL

Lundi, mardi, jeudi et vendredi : 9h-12h / 14h-17h
Mercredi et samedi : 14h-17h

Exposition dans l'espace Saint-Nicolas, ouverture...

SAMEDI 19 MARS | 15h-19h | Parvis de l'espace St Nicolas à Coutances
Marché Manche Terroirs

MERCREDI 23 MARS | 14h30-17h00 | IFORM Coutances
Ateliers Culinaires • École des chefs - Apprenti cuistot
Inscription : citedugout50@cma-normandie.fr

LUNDI 28 MARS | 18h-21h | IFORM Coutances
Ateliers Culinaires • Pâtisse comme un chef - Le meilleur pâtissier
Inscription : citedugout50@cma-normandie.fr

SAMEDI 2 AVRIL | 12h | Jardins partagés du quartier Claires-Fontaines à Coutances
Disco-Repas

JEUDI 7 AVRIL | 18h-21h | IFORM Coutances
Ateliers Culinaires • Influences d'ailleurs - Cuisine japonaise
Inscription : citedugout50@cma-normandie.fr

MERCREDI 27 AVRIL | 13h30-17h30 | IFORM Coutances
Ateliers Culinaires • Pâtisse comme un chef - Saveurs d'enfance
Inscription : citedugout50@cma-normandie.fr

SAMEDI 30 AVRIL | 10h-1h | Salle Marcel Elie à Coutances
Grand banquet populaire de clôture

DU SAMEDI 19 MARS AU SAMEDI 30 AVRIL
Concours de vitrines des commerçants de Coutances
sur le thème de l'Alimentation

DU 23 AU 29 MARS | Cinéma le Long-Court
Diffusion du documentaire « Regards sur nos assiettes »
de Pierre Beccu

Détail des séances dans le programme du cinéma

LES PROGRAMMES SCOLAIRES

CYCLE 1 / EXPLORER LE MONDE

- Vivre et exprimer des émotions, formuler des choix.
- **Se repérer dans le temps et l'espace**: sensibilisation aux durées: temps court et temps long.
 - **Stabiliser les premiers repères temporels** (ex. les repas) Situer des événements vécus les uns par rapport aux autres et en les repérant dans la journée, la semaine, le mois ou une saison.
 - **Explorer le monde du vivant, des objets et de la matière**
 - **Découvrir le monde vivant**: Les différentes manifestations de la vie animale et végétale. Le cycle de vie (naissance, croissance, reproduction, vieillissement, mort). Identifier, désigner et nommer les différentes parties du corps. Education à la santé. Hygiène de vie. Première approche des questions nutritionnelles qui peut être liée à une éducation au goût. Développement des 5 sens. Protection du vivant et de son environnement.
 - **Utiliser, fabriquer, manipuler des objets et des outils**

CYCLE 2 / QUESTIONNER LE MONDE

- **Connaître des caractéristiques du monde vivant, ses interactions, sa diversité**. Besoins vitaux, développement, cycles de vie, biodiversité, chaînes de prédation, interactions avec le milieu de vie, protection.
 - **Reconnaître des comportements favorables à sa santé**: Mesurer et observer la croissance de son corps. Mettre en œuvre et apprécier quelques règles d'hygiène de vie: variété alimentaire, activité physique, capacité à se relaxer et mise en relation de son âge et de ses besoins en sommeil, habitudes quotidiennes de propreté.
 - **Comprendre la fonction et le fonctionnement d'objets fabriqués, usages, métiers**.
 - **Se situer dans l'espace**, sur une carte ou un globe, de l'espace connu à l'espace lointain.
 - **Explorer les organisations du monde**, comparer des modes de vie, identifier des paysages.
- Enseignements artistiques**: La représentation du monde.
- Enseignement moral et civique**: Le jugement, penser, croire et savoir.

CYCLE 3

- Sciences et technologies**
- **Le vivant, sa diversité et les fonctions qui le caractérisent**. Besoins alimentaires variables de l'être humain (qualité, quantité); origine de nos aliments et techniques mises en œuvre dans la transformation et la conservation, rôle des micro-organismes; place des organismes photosynthétiques dans les réseaux trophiques.
 - **Les êtres vivants dans leur environnement**. Interaction des organismes vivants entre eux et avec leur environnement. Aménagements de l'espace par les humains et contraintes naturelles; impacts technologiques positifs et négatifs sur l'environnement. Relier les besoins de l'être humain, l'exploitation des ressources naturelles et les impacts à prévoir et gérer (risques, rejets, valorisations, épaissement des stocks). Impact environnemental des pratiques humaines. Exploitation raisonnée et utilisation des ressources (eau, biodiversité, sols...).
 - **Matère, mouvement, énergie, information**. Richesse et diversité des usages possibles de la matière: se nourrir. L'eau et les solutions aqueuses courantes (eau minérale, eau du robinet, boissons, mélanges issus de dissolution d'espèces solides ou gazeuses dans l'eau...). Tri et recyclage des matériaux.
 - **Matériaux et objets techniques**: Evolution du besoin et des objets, métiers.

Enseignement moral et civique
Respect des différences, tolérance. Respect de la diversité, des croyances et des convictions. Distinction entre croyances et opinions. L'égalité entre les filles et les garçons.

Enseignements artistiques
Se repérer dans un musée, un lieu d'art, un site patrimonial.

Géographie
Habiter un territoire. Impact de la densité de population et des activités humaines sur l'environnement.

CYCLE 4

- Science de la vie et de la terre**
- **La planète Terre, l'environnement et l'action humaine**. Expliquer comment une activité humaine peut modifier l'organisation et le fonctionnement des écosystèmes en lien avec quelques questions environnementales globales. Identifier les principaux impacts de l'action humaine, bénéfices et risques, à la surface de la planète Terre. Envisager des comportements plus responsables.
 - **Nutrition et interactions avec des micro-organismes**. Relier la nature des aliments et leurs apports qualitatifs et quantitatifs pour comprendre l'importance de l'alimentation pour l'organisme. Groupes d'aliments, besoins alimentaires, besoins nutritionnels et diversité des régimes alimentaires.
- Lettres**
L'homme est-il maître de la nature?(5*)
La ville, lieu de tous les possibles?(4*)
Progrès et rêves scientifiques(3*)

Géographie

- Des ressources limitées, à gérer et à renouveler. L'énergie, l'eau: des ressources à manager et à mieux utiliser. L'alimentation: comment nourrir une humanité en croissance démographique et aux besoins alimentaires accrus?
- Prévenir les risques, s'adapter au changement global. Le changement global et ses principaux effets géographiques régionaux. Des espaces transformés par la mondialisation.

SECONDE

- Science de la vie et de la terre**
- **La Terre, la vie et l'évolution du vivant**. Organisation fonctionnelle du vivant: organismes unicellulaires/pluricellulaires, métabolisme, Biodiversité, résultat et étape de l'évolution: échelles et évolution de la biodiversité.
 - **Les enjeux contemporains de la planète**. Agrosystèmes et développement durable: l'augmentation de la population mondiale pose des défis majeurs, à la fois quantitatifs et qualitatifs, notamment en termes d'alimentation. Réfléchir la structure et le fonctionnement des agrosystèmes, envisager un développement durable limitant les impacts sur les écosystèmes.
 - **Corps humain et santé**. Microbiote humain et santé, son évolution en fonction de différents facteurs comme l'alimentation (présence de fibres) ou les traitements antibiotiques.

Lettres
La littérature d'idées et la presse du XIX^e siècle au XXI^e siècle.

Géographie

- **Environnement, développement, mobilité**. Les défis d'un monde en transition: sociétés et environnements des équilibres fragiles (Arctique: fragilité et attractivité, exploitation des ressources minières des grands fonds, défis environnementaux des départements et territoires ultramarins)

PREMIÈRE

Science de la vie et de la terre (spécialité)
Les enjeux contemporains de la planète (érodion et activité humaine, gestion durable des agrosystèmes). L'humanité et les écosystèmes: les services écosystémiques et leur gestion. Impacts des activités humaines sur les écosystèmes: une perte de biodiversité et conséquences néfastes pour les activités humaines (diminution de la production, pollution des eaux, maladies émergentes). Notre santé dépend de celle des écosystèmes qui nous environnent. Leur connaissance peut permettre une gestion rationnelle des ressources exploitables, assurant à la fois l'activité économique et un maintien des services écosystémiques.

TERMINALE S

Science de la vie et de la terre
• **La Terre dans l'Univers, la vie et l'évolution du vivant**: Un regard sur l'évolution de l'Homme: le phénotype humain [...] s'inscrit au cours du développement pré- et postnatal, sous l'effet de l'interaction entre l'expression de l'information génétique et l'environnement (dont la relation aux autres individus notamment autour des repas)



→ **45 CLASSES**
INSCRITES POUR VISITER
L'EXPOSITION

→ Animations APEV
(élémentaires) et ARIP
(collèges)

→ Concours écoles :
l'alimentation en
Normandie, hier,
aujourd'hui et demain



**MUSÉUM
NATIONAL HISTOIRE
NATURELLE**


**DOSSIER
PÉDAGOGIQUE
ENSEIGNANTS**

**JE MANGE
DONC JE SUIS**

MUSÉE
DE L'HOMME



Exposition au top.
Une exposition trop riche pour
en faire le tour en une heure.
C'ETAIT
SUPER!
G Gabrielles0000 (600)



Convention de mise à disposition

Surface moyenne nécessaire : 300-400 m²

Matériel exposition :

- 27 roll up + 27 housses de transport ;
- 6 fresques + 6 housses de transport ;
- 6 tables / 5 vitrines ;
- 2 miroirs déformants avec 2 housses de transports ;
- 2 tatamis et un encadrement ;
- 2 tables japonaises avec vaisselle japonaise;
- Une borne tactile « La boulangerie du futur » de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Normandie.
- Un déroulé / plan de l'exposition;
- 8 fichiers audiovisuels (mini 10 écrans dont 5 multimédias interactifs) (12 écrans à Coutances).

Le transport aller-retour, l'emballage et l'assurance des œuvres sont à la charge de l'emprunteur.

Matériel complémentaire non obligatoire

- Les 4 objets de la Ferme musée du Cotentin peuvent être empruntés : Pelle à Pomme, Canne à lait, Baratte tonneau et vache en bois.

Les **outils pédagogiques** :

- Un dossier pédagogique ;
- Un livret jeu jeunes publics.

Les **outils de communication** :

- 2 oriflammes « *Je mange donc je suis en Normandie* » et 2 housses de transport ;
- 2 roll up « *Je mange donc je suis en Normandie* » et 2 housses de transport ;
- Dossier de presse (model et contenu) ;
- Bloc titre « *Je mange donc je suis en Normandie* » et identité visuelle ;
- Bloc avec logos des partenaires ;
- Logo de l'APPAT et Muséum National d'Histoire Naturelle.

L'emprunteur s'engage à verser un montant forfaitaire de 1 500 € à l'APPAT pour la coordination et le suivi de l'itinérance de l'exposition.

MERCI DE VOTRE ATTENTION !

