

**EXPOSITION**  
ESPACE SAINT-NICOLAS,  
COUTANCES

**DU 19 MARS  
AU 30 AVRIL  
2022**



**Je  
mange  
donc je  
suis**

**EN NORMANDIE**



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



MUSÉE  
DE L'HOMME

**DOSSIER DE PRESSE**

## DOSSIER DE PRESSE



### EXPOSITION JE MANGE DONC JE SUIS EN NORMANDIE

Du 19 mars au 30 avril 2022, l'exposition *Je mange donc je suis* en Normandie du Muséum national d'Histoire naturelle – site du Musée de l'Homme - s'installe à l'espace Saint-Nicolas de Coutances (entrée gratuite), faisant de Coutances la capitale normande de l'alimentation. Elle sera ensuite itinérante sur toute la Normandie pendant 2 ans. À travers une vingtaine de thématiques, elle invite petits et grands, à découvrir l'alimentation à travers les âges, les spécificités locales et en retraçant les aspects culturels, biologiques et écologiques autour de 3 actes : Corps et nourriture, Cultures comestibles et Consommer la nature.

Cet évènement est organisé par l'Association de Promotion d'un Projet Alimentaire Territorial (APPAT), la Communauté de Communes de Coutances Mer et Bocage et la Ville de Coutances, avec le soutien du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, de la Région Normandie, du Département de la Manche et de nombreux partenaires présentés ci-dessous.

**Parce que l'exposition « Je mange donc je suis en Normandie » est un outil pédagogique à destination des jeunes sur l'alimentation.** Parce que l'exposition itinérante permettra de le présenter partout en Normandie. Parce qu'adaptée à tous les publics, cette exposition joue également un rôle de valorisation des produits et savoir-faire normands en matière d'alimentation. Pour tout cela, la Région Normandie a tenu à s'associer et soutenir ce projet fédérateur.

**Les objectifs** de cette exposition sont triples :

- Outil de pédagogie et de formation des jeunes sur l'alimentation, qui est un enjeu essentiel dans le monde actuel. La visite de nombreuses classes du territoire est programmée.
- Communication grand public : l'exposition s'adressera aussi au grand public en rappelant notre histoire alimentaire et la variété des pratiques culinaires et culturelles, pour ensuite exposer les enjeux actuels et à venir liés à l'alimentation.
- Promotion de l'agriculture et de l'alimentation en Normandie : Ce sera le lieu de présentation des filières d'excellence normandes, véritable vitrine des productions agricoles et agroalimentaires de toute la Normandie et de notre patrimoine gastronomique.

## LE PARCOURS DE L'EXPOSITION

**Comment l'acte de se nourrir, vital et quotidien, façonne-t-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 expositions de sciences et de sociétés, le Musée de l'Homme propose au grand public d'explorer les facettes biologiques, culturelles et écologiques de notre alimentation.

L'exposition *Je mange donc je suis* restitue au plus grand nombre les recherches menées par les scientifiques dans des domaines aussi variés que la formation du goût, les manières de la table, la gastrodiploatie, les modèles agricoles, les patrimoines culinaires, les OGM etc.

Le patrimoine gastronomique français est riche et chaque région a ses produits et ses spécialités uniques provenant du terroir local : c'est son identité culinaire ! En Normandie, il y a une grande diversité de produits de qualité : on peut manger (et boire !) normand de l'entrée jusqu'au dessert. L'adaptation normande de l'exposition *Je mange donc je suis* présente les richesses du territoire.

La première partie de l'exposition **Corps et nourritures** est particulièrement adaptée pour les cycles scolaires 2 et 3 car elle aborde la thématique de l'alimentation d'un point de vue du corps humain en croisant les dimensions historiques et culturelles. Des outils de chasse et de pêche, mandibules etc. abordent l'alimentation dans l'évolution et donnent un aperçu de ce que mangeaient nos ancêtres. Thèmes : Nourritures préhistoriques – La fabrique du goût – Animal ou Aliment – Sois mince, Soit ronde.

La deuxième partie **Cultures comestibles** traite de l'alimentation du point de vue des sociétés humaines. Le public est convié à découvrir les dimensions religieuse, identitaire, patrimoniale, politique, et artistique de notre alimentation. Des objets en lien avec les différents modes de préparation des aliments sont présentés.

Thèmes : Manger magique – Cuisiner les aliments – Manières de la table – Patrimoine culinaire / Patrimoines régionaux – Art culinaire – Diplomatie culinaire

La troisième partie **Consommer la nature**, ancrée dans le contemporain, interroge les enjeux, à l'échelle mondiale, des modes de consommation et de production alimentaires.

Les thèmes abordés : Terres nourricières / Terres normandes – Fruits et légumes / Filières normandes – Viandes et poissons / Filières normandes – Eau et vin / Boissons fermentées – Fermentation / Fermentations normandes – Alimentation du futur.



## DES ANIMATIONS PENDANT 6 SEMAINES

### Exposition du samedi 19 mars au samedi 30 avril à l'espace Saint-Nicolas à Coutances

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

### Du samedi 19 mars au samedi 30 avril – Parvis de l'espace Saint-Nicolas à Coutances

Aménagement paysager comestible – PAYSALIM

**Mercredi 23 mars / 14h30-17h / IFORM Coutances** : Ateliers Culinaires – Ecole des chefs – Apprenti cuisinier / Inscription : [citedugout50@CMA-normandie.fr](mailto:citedugout50@CMA-normandie.fr)

**Lundi 28 mars / 18h-21h / IFORM Coutances** : Ateliers Culinaires – Pâtisserie comme un chef – Le meilleur pâtissier / Inscription : [citedugout50@CMA-normandie.fr](mailto:citedugout50@CMA-normandie.fr)

### Vendredi 1<sup>er</sup> avril / 19h / 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](mailto:citedugout50@CMA-normandie.fr)

**Mercredi 27 avril / 13h30-17h30 / IFORM Coutances** : Ateliers Culinaires – Pâtisserie comme un chef – Saveurs d'enfance / Inscription : [citedugout50@CMA-normandie.fr](mailto:citedugout50@CMA-normandie.fr)

**Du samedi 19 mars au 30 avril / Concours de vitrines des commerçants de Coutances** : 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

**Samedi 30 avril / 10h-1h / Salle Marcel Hélie Coutances** : GRAND BANQUET POPULAIRE CLOTURE

### Du 7 au 8 mai / 14h-18h / Lycée agricole – Campus Métiers Nature Coutances

Salon de l'agriculture près de chez vous

#### Dans le cadre de cette exposition sont également organisés :

- Une conférence-débat le 19 mars 2022 sur le thème : *Agriculteurs, ruraux, urbains : Instaurer un dialogue autour de l'alimentation et du rapport à la nature*,
- Un séminaire de réflexion le 29 avril 2022, en collaboration avec l'Académie d'agriculture de France et Les Colloques de Cerisy, sur le thème : *Application dans le domaine de l'alimentation du concept « penser/agir - local/global ».*

**Contact:** Anne BRICE – [anne.brice@outlook.fr](mailto:anne.brice@outlook.fr) - 06 30 34 99 70

Suivez nous sur :





## L'APPAT

L'association APPAT- Coutances a été créée en 2018 pour développer le concept et le projet d'une Maison de l'Alimentation dans le pays de Coutances. Depuis cette date, l'APPAT a multiplié les contacts avec les administrations, les collectivités, les institutions, les associations et les structures privées qui pouvaient être intéressées.

Dès l'origine, l'APPAT participe naturellement aux travaux du Projet Alimentaire Territorial (PAT) de la Communauté de Communes Coutances Mer et Bocage (CCCMB), développé dans le cadre de leur Contrat de Transition Écologique (CTE) signé en 2019.

L'idée d'une exposition est venue à l'APPAT début 2020, suite à la découverte d'une exposition au Musée de l'Homme à Paris, intitulée « Je mange, donc je suis », organisée par le Muséum National d'Histoire Naturelle, avec un objectif pédagogique fort notamment vers la jeunesse, correspondant bien aux attentes du PAT.

C'est dans ce contexte que l'APPAT a proposé l'adaptation de cette exposition du Muséum à la Normandie, en ajoutant une dimension de promotion des productions agricoles et alimentaires normandes. En accord avec les nombreux partenaires qui se sont associés au projet, c'est L'APPAT qui assure la coordination et la maîtrise d'ouvrage de cette exposition itinérante à toute la Normandie, et des autres manifestations qui lui seront associées.

Composition du Bureau de l'APPAT :

- Président : Jacques Brulhet
- Vice-président : Olivier Leclerc
- Cheffe de projet : Anne Brice



## LE MUSÉE DE L'HOMME - SITE DU MUSÉUM NATIONAL D'HISTOIRE NATURELLE

Situé place du Trocadéro juste en face de la Tour Eiffel, le Musée de l'Homme est l'un des trois sites parisiens du Muséum national d'Histoire naturelle.

À l'interface entre recherche, culture et société, le Muséum se consacre à la connaissance de la nature et aux relations que les humains entretiennent avec celle-ci. À la fois centre de recherche, d'enseignement et d'expertise, il comprend aussi de riches collections présentées dans ses musées, ses jardins botaniques et zoologiques et ses bibliothèques. Fort de près de quatre siècles d'aventure scientifique et tourné vers l'avenir, il rassemble des disciplines et des métiers qui le positionnent comme une référence en matière d'enjeux tant écologiques que sociaux.

# PARTENAIRES INSTITUTIONNELS

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation

Région Normandie

Département de la Manche

Coutances Mer et Bocage

Ville de Coutances



## AUTRES PARTENAIRES

Académie d'Agriculture de France

Lycée agricole de Coutances – Campus Métiers Nature Coutances

Les Colloques de Cerisy

Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Normandie -CMA Normandie

Cité du goût et des saveurs

Agence Pour la Recherche et l'Information en Fruits et Légumes – APRIFEL

Association Régional des Entreprises Alimentaires de Normandie – AREA Normandie

Association Régionale Interprofessionnelle Porcine de Normandie – ARIP Normande

Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière – CNIEL

Centre Régional Interprofessionnel de l'Economie Laitière Normandie Lait – CRIEL Normandie Lait

Observatoire CNIEL des habitudes Alimentaires – OCHA

Crédit Agricole de Normandie

Interprofession régionale de la filière Elevage et Viande Normandie – Interbev Normandie

Union interprofessionnelle pour la promotion des industries de la conserve appertisée – UPPIA

Union des Commerçants Artisans de Coutances – UCAC

Volaille Française

Manche Terroirs

Saveurs de Normandie





L'**Académie d'agriculture de France (AAF)** est un établissement d'utilité publique à caractère scientifique et éducatif. Créée en 1761, elle porte cette dénomination depuis 1915. Basée à Paris elle comprend plus de 700 membres. Elle a pour principale mission de conduire des réflexions de natures scientifiques, techniques, économiques, juridiques, sociales et culturelles, sur le moyen et le long terme, dans les domaines de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement. Son action contribue ainsi à éclairer les citoyens et les décideurs à préparer ou à accompagner les évolutions de ces différents secteurs.



Implanté sur le plateau de La Quibouquière et situé à proximité du centre de **Coutances**, le **CAMPUS MÉTIERS NATURE** offre, sur les 90 hectares de son implantation, tous les dispositifs pédagogiques et infrastructures nécessaires à la formation théorique et pratique.

Le CAMPUS MÉTIERS NATURE de Coutances propose plus de 15 cursus différents (**CAPa, BPA, BP niveau IV et niveau V, Bac Pro, Bac Techno, BTSA**) dans les filières de l'**Agriculture, de l'Horticulture, du Paysage, du Conseil-Vente et de l'Aquaculture**.

Le CAMPUS MÉTIERS NATURE de Coutances rassemble plusieurs centres de formation (Lycée, CFA, CFPPA), deux exploitations (agricole et horticole) et des ateliers pédagogiques (en aménagement paysager, agroéquipement et boulangerie). L'enseignement technologique et professionnel ancré dans la réalité du territoire, garantit une forte employabilité et de nombreuses passerelles pour la poursuite d'études supérieures



Le **Centre culturel international de [Cerisy-la-Salle \(CCIC\)](#)** est, depuis 1952, un lieu de rencontres intellectuelles où se déroulent les colloques de Cerisy, qui font suite aux décades de Pontigny de l'entre-deux-guerres. Chaque année, de mai à octobre, ils réunissent des artistes, chercheurs, enseignants, étudiants, acteurs économiques et sociaux, ainsi qu'un vaste public intéressé par les échanges culturels et scientifiques, au sein duquel figure une forte proportion d'étrangers attirés par la culture française.





L'Agence pour la Recherche et l'Information en Fruits et Légumes (APRIFEL), a pour mission de **traduire la science en actions**. L'association a, en effet, pour objet **d'améliorer l'information pour une meilleure connaissance des fruits et légumes**, et notamment de leurs effets sur la **santé humaine** et sur la **durabilité des systèmes agricoles et alimentaires**. Il s'agit d'aider à **transformer la science en actions** en mobilisant l'ensemble des parties prenantes. L'objectif ? Promouvoir collectivement une alimentation saine, durable et riche en fruits et légumes. Grâce à sa **gouvernance spécifique**, la société civile, les professionnels des fruits et légumes et les scientifiques sont rassemblés au sein d'Aprifel. Ainsi, l'association peut développer une **information sur une base factuelle et consensuelle**. Sa gouvernance associant Conseil scientifique, Conseil consommateurs et Conseil d'administration, confère à Aprifel une légitimité certaine pour intervenir sur des sujets en lien fort avec le développement durable et notamment les enjeux liés à la santé et à la protection de l'environnement : climat, eau, air, utilisation des ressources fossiles, empreinte carbone, biodiversité, etc.

L'action d'Aprifel vise à **analyser et transmettre l'information scientifique** en lien avec l'alimentation, la sécurité sanitaire et la durabilité.

Pour ce faire, l'association se base sur l'état des connaissances disponibles et s'appuie sur la mobilisation de la communauté scientifique nationale et internationale.

Son action s'articule notamment autour de deux axes :

- Élaboration de contenus scientifiques : [Études et données](#).
- Création et diffusion d'information via :
  - Réalisation et diffusion de [revues](#) et d'[outils d'information](#)
  - Organisation de [journées d'information et de conférences internationales](#).

Reflète de son rôle d'**interface**, Aprifel possède une gouvernance où scientifiques, société civile et professionnels des fruits et légumes sont représentés.

- Les grandes orientations de l'Aprifel sont actées par son [Conseil d'administration](#). Il réunit des représentants des différents acteurs de la filière fruits et légumes.
- Le [Conseil scientifique](#) est composé d'experts aux compétences variées (médecine, nutrition, toxicologie, biologie moléculaire, agronomie, microbiologie). Il permet d'éclairer les travaux de l'association.
- Le [Conseil consommateurs](#) réunit 11 associations nationales de consommateurs agréées. Il permet à Aprifel d'être à l'écoute des attentes de la société civile et d'offrir un lieu d'échange informé et serein.

**Aprifel en chiffres :**

- 2 revues mensuelles : [Equation Nutrition](#) & [GFVN](#)
  - plus de 500 auteurs internationaux
  - diffusion à plus de 13 000 abonnés, dans plus de 30 pays
- 6 rencontres nationales d'information pour sensibiliser le grand public aux bienfaits des fruits et légumes pour l'alimentation et la santé.
- 8 conférences scientifiques internationales ayant accueilli près de 300 conférenciers depuis 2003
- 11 associations de consommateurs
- 6 experts scientifiques

Des administrateurs professionnels des fruits et légumes et des champs de compétence de l'association.



La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de région Normandie est un établissement public à caractère administratif placé sous la tutelle de l'Etat. Elle est l'interlocuteur de la Région Normandie et des autres institutions sur le territoire normand, pour ce qui concerne le développement économique et la formation professionnelle relevant du secteur des métiers et de l'artisanat.



Une parenthèse gourmande où passionnés, amateurs et professionnels viennent échanger, apprendre, découvrir, redécouvrir, savourer ensemble. Créée en 2005, la Cité du goût & des saveurs est un produit phare des Chambres de Métiers et de l'Artisanat dont l'action s'attache à promouvoir une certaine idée de l'alimentation, de la cuisine et de la gastronomie fondée à la fois sur la reconnaissance, la valorisation et la transmission des savoir-faire, ainsi que sur la promotion des produits de qualité. Au service du plus grand nombre et des territoires, la Cité du Goût et des Saveurs accompagne au quotidien les acteurs du bien manger et du consommer local.



L'AREA Normandie, l'Association régionale des entreprises alimentaires de Normandie, porte une dynamique renforcée au bénéfice de toute la filière agroalimentaire régionale, terre et mer. Forte de ses 250 adhérents, elle accompagne les entreprises dans le développement durable de leur performance et le déploiement de leurs marchés, dans une stratégie de filière amont/aval.

Sa marque SAVEURS DE NORMANDIE, dont l'objectif est de promouvoir la Normandie agroalimentaire, est un repère d'achat durable pour le consommateur : elle sélectionne ainsi une offre de plus de 600 produits, porteurs de 4 garanties : l'origine, la qualité, le goût et l'engagement sociétal.



[area-normandie.fr](http://area-normandie.fr) / [saveurs-de-normandie.fr](http://saveurs-de-normandie.fr) / [normandie-gourmande.fr](http://normandie-gourmande.fr)



**Le Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière - Cniel** a été créée en 1973 par les producteurs et les transformateurs. Le Cniel remplit deux objectifs principaux : faciliter les relations entre producteurs et transformateurs de la filière laitière et promouvoir l'image du lait et des produits laitiers.

Le CNIEL a trois missions principales :

- Organiser les relations économiques entre producteurs et transformateurs dans le cadre de la réglementation française, européenne et internationale et faire connaître les positions de la filière française sur l'évolution de ce cadre réglementaire. Pour ce faire, il met à la disposition des professionnels les études et informations nécessaires à l'orientation stratégique de la filière.
- Coordonner des programmes de recherche collective pour une meilleure connaissance du lait tout au long de son élaboration, de la production jusqu'au consommateur, et gérer collectivement la sécurité des produits laitiers dans l'intérêt des consommateurs.
- Promouvoir les produits laitiers auprès des consommateurs français par des campagnes de publicité, de promotion et d'information et, en particulier, valoriser leurs qualités nutritionnelles en s'appuyant sur des connaissances scientifiques. Parallèlement, mettre en place des programmes de promotion collective sur les marchés extérieurs.

L'action du Cniel se prolonge dans les CRIEL (Centres Régionaux Interprofessionnels de l'Economie laitière). Les CRIEL sont des associations de loi 1901.

Le **CRIEL Normandie Lait (Centre Régional Interprofessionnel de l'Economie Laitière)** est une interprofession, une association loi 1901 qui regroupe de manière volontaire les différents maillons de la filière pour s'impliquer dans des problématiques collectives et les enjeux de la filière laitière. C'est une personne morale de droit privé. Leurs membres adhèrent à l'une des organisations professionnelles nationales membres du Cniel.

**L'Observatoire Cniel des Habitudes Alimentaires (OCHA)** explore les relations complexes que les mangeurs entretiennent avec leur alimentation et l'origine de leurs aliments avec une approche pluridisciplinaire privilégiant les sciences humaines et sociales.



L'Association Régionale Interprofessionnelle Porcine (ARIP) créée en 1985 rassemble les principaux opérateurs de la filière régionale (fabricants d'aliments, éleveurs, abatteurs, découpeurs, transformateurs et distributeurs) et a pour mission générale d'assurer la défense et la promotion des intérêts professionnels communs de ses membres. Elle mène des actions visant à améliorer l'efficacité de la filière et à répondre aux attentes sociétales. L'ARIP normande reconnue comme CIR, Comité Interprofessionnel d'Inaporc est le relais régional des actions menées par INAPORC, Interprofession Nationale Porcine. L'élevage porcin est historiquement présent sur le territoire normand. La Normandie est la 4ème région productrice de porcins, tout juste derrière la Nouvelle-Aquitaine.



Fondée le 9 octobre 1979 à l'initiative des organisations représentatives de la filière bovine, INTERBEV est l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes. **INTERBEV Normandie** est l'un des 12 Comités Régionaux d'INTERBEV, celui qui exerce les prérogatives de l'Interprofession sur le périmètre de la région normande." Ses missions principales sont :

- **La Communication informative et transversale** : toucher les prescripteurs, les acteurs du monde médical et scolaire, ainsi que le grand public, pour communiquer sur la traçabilité, l'équilibre alimentaire, le bien-être animal ou l'environnement.
- **La clarification du marché**, en assurant la transparence et l'équité des transactions commerciales, en suivant les accords interprofessionnels ou encore mettant à disposition des informations d'abattage auprès des éleveurs.
- **L'animation et la représentation de la filière viande régionale.**
- **L'Assainissement et solidarité** : INTERBEV Normandie gère un fonds de mutualisation du préjudice financier d'un certain nombre de saisies en abattoir, le FAR (Fonds d'Assainissement Régional), qui correspond à un dispositif de solidarité pour les opérateurs de la filière viande en région.
- **La communication promotionnelle sur nos différents produits.**



Créée en 1989 par et pour tous les acteurs de la filière, **l'Uppia est l'Union interprofessionnelle pour la promotion des industries de la conserve appertisée.**

L'Uppia représente l'ensemble de la filière conserve française : producteurs de métal (acier et aluminium), fabricants d'emballages métalliques, industriels de la conserve (légumes, poissons, plats cuisinés, fruits, viandes, foie gras, charcuterie).

La raison d'être de l'Uppia est de promouvoir et développer collectivement la conserve appertisée en boîte métal et ses atouts, en France.



### **Manche Terroirs : du Gout en plus !**

Manche Terroirs rassemble des artisans, des agriculteurs, des restaurateurs, des commerçants passionnés par les produits locaux, authentiques et de qualité.

Les produits Manche Terroirs sont élaborés dans le département de la Manche par des agriculteurs et des artisans à partir de matières premières et/ou d'un savoir-faire de la Manche.

Ce sont des produits conformes à la réglementation et aux usages professionnels. Chaque produit est régulièrement validé par une commission technique et un jury de dégustateurs indépendants.



Le Crédit Agricole Normandie - fort de ses 775 000 clients, 2042 collaborateurs et ses 1033 administrateurs- s'impose comme une banque mutualiste et coopérative dont la boussole est d'être utile au quotidien pour ses clients et son territoire. En accompagnant les acteurs locaux, à travers notre proximité, nous soutenons les initiatives qui mettent en avant le savoir-faire normand.



### **Le logo Volaille Française : un repère sûr**

La Volaille Française, ça se défend ! Nous défendons l'origine Française des viandes et produits transformés à base de volaille.

### **Un logo qui affiche la couleur : viandes de volailles de qualité.**

#### **Le logo Volaille Française est le signe d'identification d'un savoir-faire reconnu.**

Créé avec le soutien du ministère de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, ce logo concrétise l'engagement de toutes les filières carnées qui se mobilisent pour proposer aux consommateurs des viandes de qualité, en garantissant leur origine française (nées, élevées, nourrie, abattues, découpées et transformées en France), le goût du travail bien fait, le respect des droits des salariés et l'assurance de bonnes pratiques.

Les entreprises utilisant le logo ont signé un contrat, elles sont référencées auprès de l'APVF, en indiquant la nature et les volumes des différents produits concernés. Un contrôle par un organisme tiers valide le dispositif.

