

# ALIMENTARIUM



# ALIMENTARIUM



Musée de l'alimentation – Quai Perdonnet – Case postale 13 – 1800 Vevey



## Alimentarium : Musée de l'alimentation

- OUVERTURE :** Exposition permanente du mardi au vendredi, 10h – 17h, samedi et dimanche 10h – 18h, fermé le lundi. Quai Perdonnet 1800 Vevey
- VISITES :** Entrée gratuite pour les écoles.  
L'annonce de votre visite au Musée est indispensable ! Réservation au 021/924 41 41
- REMERCIEMENTS à :** Nicole Stäuble Tercier, conservateur  
Catherine Gex, médiatrice  
Dominique Dirlwanger, enseignant secondaire  
La CADEV pour l'édition.
- DOSSIER :** Corinne Bolle
- TEXTES :** Nicole Stäuble Tercier et Corinne Bolle
- ILLUSTRATIONS :** Alimentarium
- COUVERTURE :** Alimentarium
- INSCRIPTIONS :** Si vous désirez recevoir les bulletins ECOLE-MUSEE et que vous enseignez dans une école publique du secondaire I, écrivez à Corinne Bolle, av. Glayre 13, 1004 Lausanne sans oublier de mentionner quelle(s) rubrique(s) vous intéresse(nt): **Image, Histoire, Autre**, ainsi que l'adresse de votre établissement scolaire.

## POUR TOUT RENSEIGNEMENT

**ECOLE  
MUSEE**



Histoire: Corinne Bolle  
ES C.-F. Ramuz, Ch. Entre-Bois 13b  
1018 Lausanne, 021/315.67.31  
Av. Glayre 13, 1004 Lausanne, 647.49.28

**DFJ/DGEO – mai 2005**

## **Enseignants : Quelques informations pour la visite ...**

### **Le musée**

L'exposition permanente de l'Alimentarium à Vevey prend place sur deux niveaux : rez-de-chaussée et premier étage. Quatre secteurs la composent : Cuisiner – Manger – Acheter – Digérer. Le 2<sup>e</sup> étage est consacré aux expositions temporaires.

### **Conception de l'exposition :**

L'Alimentarium, une fondation Nestlé, est un musée de l'alimentation, ouvert en 1985. En 2002, Alimentarium a inauguré une nouvelle exposition permanente qui se veut interdisciplinaire. Construite autour de thèmes illustrés par des exemples choisis, elle suit le chemin de l'aliment de l'agriculture jusqu'au corps.

Dans le souci d'être proche du visiteur et de ses préoccupations quotidiennes, le parcours commence au milieu de cette chaîne.

Au rez-de-chaussée le secteur Cuisiner traite de la transformation et de la préparation des aliments. Cuisiner pour rendre les aliments agréables à consommer ou pour les conserver. Dans le secteur Manger la thématique principale est le repas. Comment équilibrer ses repas? Quelles sont les manières de manger ici, ailleurs, aujourd'hui ou autrefois ?

Le parcours continue au 1<sup>er</sup> étage par le secteur Acheter avec le commerce, la fabrication et l'agriculture. Les produits que nous achetons ont une histoire passionnante. Dans le secteur Digérer se termine le parcours avec la possibilité de tester ses cinq sens, d'explorer le tube digestif, d'évaluer son métabolisme de mesurer sa dépense d'énergie et de découvrir son profil de mangeur.

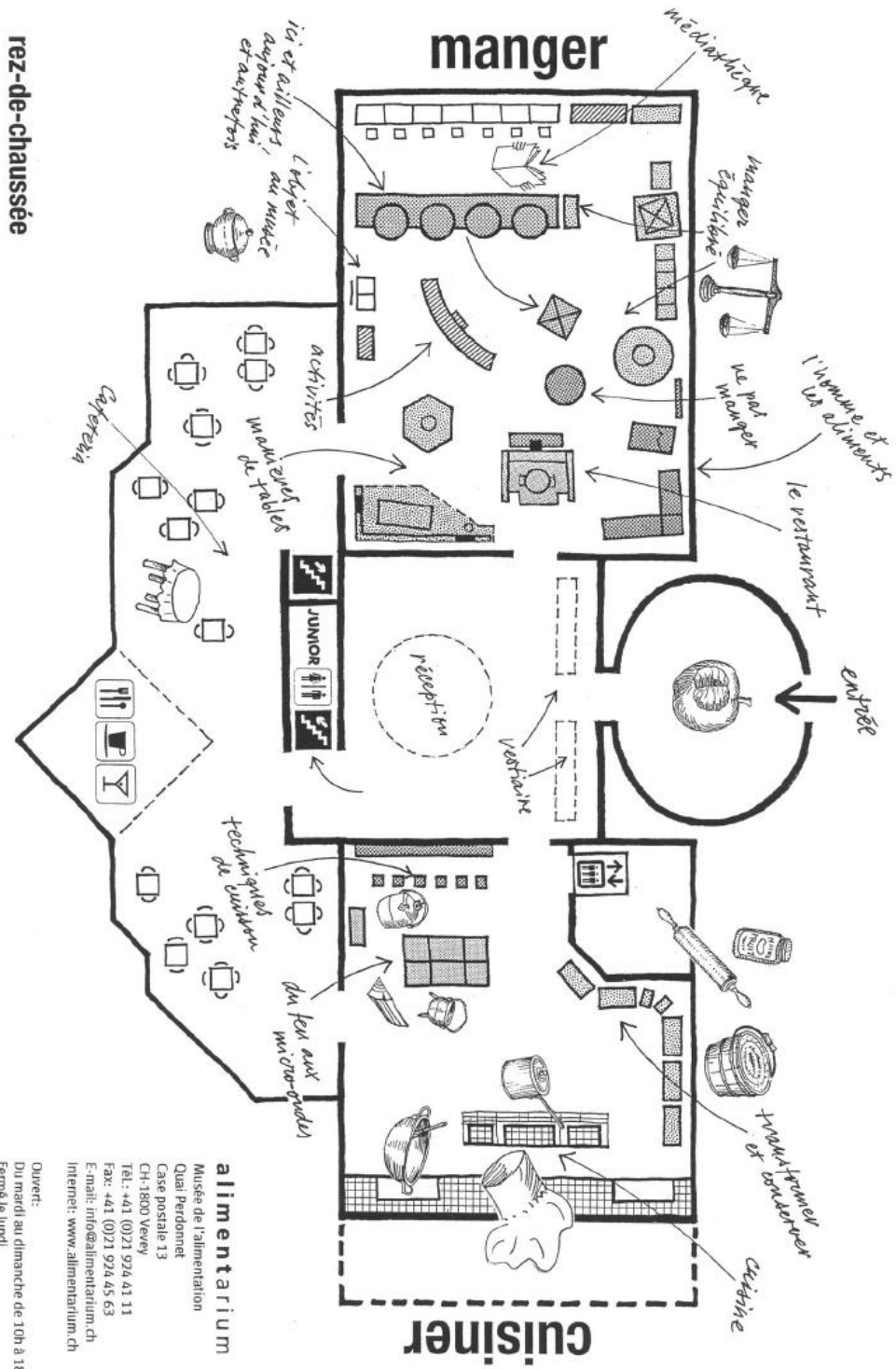
Un espace Nestlé relate aussi l'histoire de l'entreprise et de ses produits.

### **Activités**

Des activités originales sont proposées aux visiteurs de tous âges: programmes informatiques, jeux de société, objets à découvrir. Les médiateurs proposent des animations et des démonstrations. Ils expliquent ainsi des techniques et des aspects culturels de l'alimentation. Des ateliers (sur réservation) permettent de découvrir quelques secrets de la cuisine et de confectionner des spécialités.

Les cuisiniers du musée proposent un repas thématique à midi (sur réservation)

Plan du musée :

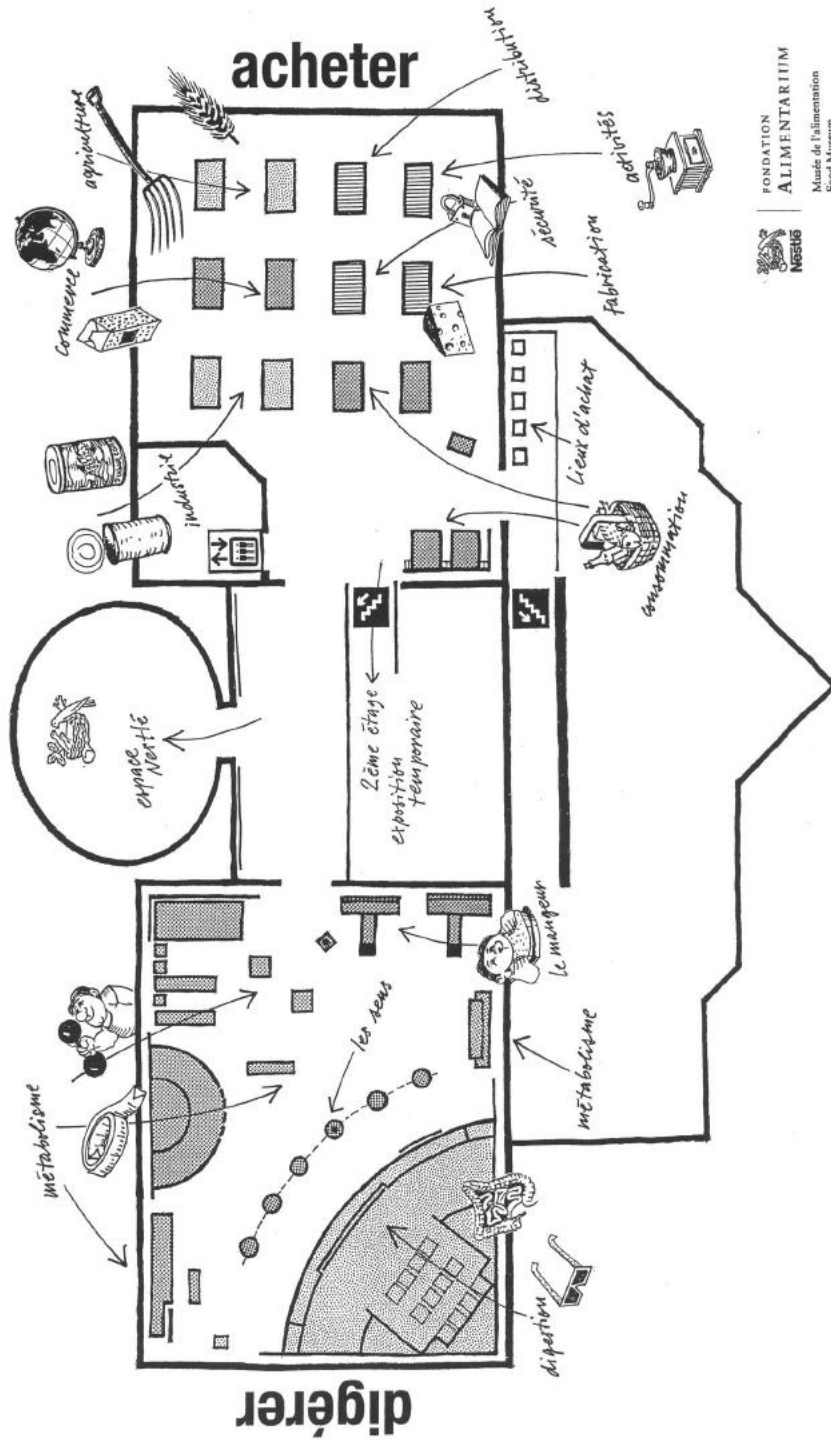


rez-de-chaussée

**alimentarium**  
 Musée de l'alimentation  
 Quai Perdonnet  
 Case postale 13  
 CH-1800 Vevey  
 Tél.: +41 (0)21 924 41 11  
 Fax: +41 (0)21 924 45 63  
 E-mail: info@alimentarium.ch  
 Internet: www.alimentarium.ch

Ouvert:  
 Du mardi au dimanche de 10h à 18h  
 Fermé le lundi

Plan du musée :



FONDATION  
**ALIMENTARIUM**  
Musée de l'alimentation  
Food Museum  
Museum der Ernährung

premier étage

## **Guide à la préparation et au déroulement de la visite des élèves au musée**

### **Préparation de la classe avant la visite :**

Vu la surface étendue de l'Alimentarium, il serait important de montrer le plan du musée aux élèves en classe avant la visite. De même, la conception de l'exposition peut leur être communiquée en classe afin d'éviter une trop longue introduction au début de la visite. Le musée se visite secteur par secteur, les enseignants accompagnent et orientent les élèves pendant toute la durée de la visite.

**Matériel :** les élèves prennent crayon à papier et gomme, les sous-mains sont fournis par le musée.

**Formation de groupes :** des groupes de deux à trois élèves, selon le nombre d'élèves par classe, seront formés pour effectuer la visite de salle en salle, chacun remplira son propre questionnaire !

### **Au musée**

#### **Début de la visite dans la rotonde à l'entrée :**

L'enseignant présente l'exposition permanente construite autour de thèmes. L'exposition suit le chemin de l'aliment depuis l'agriculture jusqu'au corps. Au rez-de-chaussée, l'exposition traite de la transformation et la préparation des aliments dans le secteur Cuisiner, ainsi que le repas et les manières de table dans le secteur Manger. Au premier étage, elle continue avec la consommation, le commerce, la fabrication et l'agriculture dans le secteur Acheter et par le corps et la digestion dans le secteur Digérer.

#### **Ordre de la visite !**

Au début de chaque salle, l'enseignant présente en quelques mots le contenu du secteur à ses élèves. Il leur donne les indications nécessaires pour en effectuer la visite.

#### **A choix !**

L'exposition peut se visiter en abordant les secteurs de manière souple, sans suivre l'ordre de ceux-ci, ce qui permet de visiter un secteur si un autre est déjà occupé par d'autres visiteurs.

Pour chacun des secteurs la possibilité est donnée aux élèves de choisir quelques postes parmi l'ensemble.

**Durée de la visite :** de 1h à 1h30.

**Après la visite :** corrigé du questionnaire en classe. Divers prolongations possibles, notamment à partir de l'alimentation des élèves.

Possibilité de visionnement de films ou de scènes en rapport avec l'alimentation :

- Alexandre le bienheureux, d'Yves Robert (1968)
  - La grande bouffe, de Marco Ferreri (1973)
  - L'aile ou la cuisse, de Claude Zidi (1976)
  - Garçon de Claude Sautet (1983)
  - Le festin de Babette, de Gabriel Axel (1987)
  - Vatel, de Roland Joffé (2000)
- etc..

**Cette visite s'adresse à :** des élèves de 7<sup>e</sup> à 9<sup>e</sup> VSO/VSG/VSB

**Test du questionnaire :**

Le questionnaire a été testé au musée avec les classes suivantes :

- 8 VSB et 8 VSG de l'ES C.F. Ramuz à Lausanne
- 7 VSO, 8 VSO, 9 VSO et 8VSG de l'ES de Vevey

**Liens avec le PEV :**

Voir PEV 2000 : Intentions et compétences pour l'Histoire, p. 11/ 1,2 et pour les Sciences p.17/1,2

Nom : .....

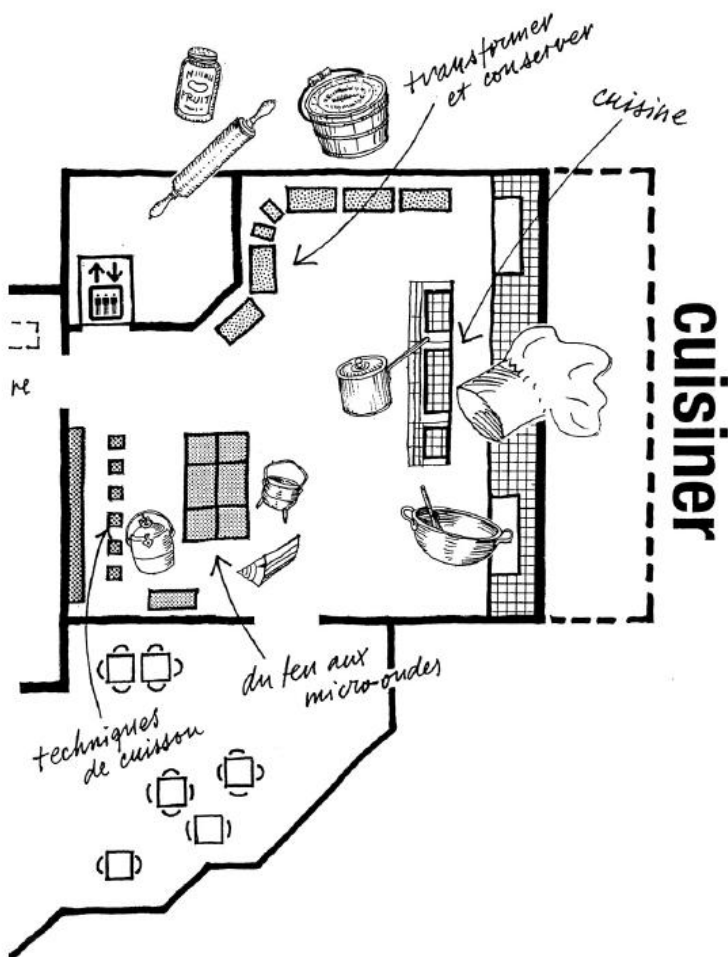
Classe : .....

## Questionnaire : Elèves

### Les secteurs de l'exposition

Cuisiner

Rez-de-chaussée



#### Trois activités

Répartition des élèves:

1. Du feu au micro-ondes:  
2 grp de 2-3 élèves
2. Techniques de cuisson:  
1 grp de 2-3 élèves
3. Transformer et conserver:  
1 grp par chariot  
(10-15 élèves)

Dans ce secteur sont présentés l'histoire du foyer et les techniques de cuisson, ainsi que les différentes transformations qui rendent les aliments consommables et permettent de les conserver.

Une grande cuisine de démonstration et de production permet d'observer et de discuter avec des professionnels.

## Au centre : Du feu au micro-ondes

*Sous chaque photo, indique le nom du foyer et la date correspondante :*

**Noms des foyers : cuisinière à gaz, cuisson à feu ouvert, micro-ondes et induction, maîtrise du feu, cuisinière électrique, cuisinière à bois.**

**Dates : 1920, 1900, 2000, 18<sup>e</sup> siècle, 1850, - 40.000.**

		
<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
		
<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

## Modes de cuisson et techniques de cuisson

Techniques de cuisson : les ustensiles de cuisson sont regroupés selon la façon dont la chaleur se transmet à l'aliment. Celui-ci peut être plongé dans un milieu de cuisson d'eau, de vapeur, de corps gras, d'air chaud; il peut être enfermé dans un récipient hermétique ou posé directement sur une surface chaude.

Les 6 modes de cuisson sont représentés par 6 objets de cuisson usuels :  
four    cocotte    friteuse    wok    paniers à vapeur    casserole

1. Choisis **1** mode de cuisson, souligne-le sur la liste ci-dessus et note à chaque fois **3** renseignements différents !

2. a) Observe les objets situés sur le mur en face de toi : choisis parmi ceux-ci **2** objets correspondant à ce mode de cuisson et dessine-les !

2. b) Note les noms des objets en tirant le 1<sup>er</sup> tiroir qui se trouve devant toi.


3. Cite **2** aliments de ton choix qui nécessitent ce mode de cuisson.

.....

## Transformer les aliments

Cette action est nécessaire pour conserver ou rendre consommables les aliments. Ces opérations sont différentes dans chaque culture et ne se limitent pas à la cuisson. Elles sont effectuées en partie par des artisans spécialisés ou par l'industrie.

*Il y a deux questions par chariot : dont une concernant un objet se trouvant sur le chariot et l'autre concernant un objet se trouvant dans un des tiroirs du chariot. Pour répondre aux questions, retrouve l'objet, regarde son n° et aide-toi de la liste d'objets située au fond de chaque vitrine !*

**Attention : l'ordre des chariots peut varier !**

### I. La préparation de la viande : transformer les aliments est nécessaire pour les consommer ou les conserver !

1. Retrouve cet objet !

a) Quel est son numéro ?

.....  
b) A quoi sert-il ?



Ouvre un des petits tiroirs et découvre...

2. Qu'est-ce que le fugu ?

.....

## II. Transformer les céréales pour les rendre consommables !

1. A quoi sert cet objet ? .....



Ouvre un tiroir et découvre...

2. Quelles sont les 3 parties du grain de blé ? Dessine le grain de blé agrandi et indiques-en les trois parties !

.....

### III. La farine travaillée avec de l'eau est façonnée

1. A quoi sert cet objet ?

.....



2. La technique d'extrusion est expliquée dans un des deux grands tiroirs : quels aliments prépare-t-on avec la technique ?

.....

### IV. Le lait est un aliment riche mais fragile !



1. a) Comment s'appelle cet objet ?

.....

1. b) A quoi sert cet objet ?

.....

.....

.....

.....

2. Parmi les ingrédients utilisés dans les procédés traditionnels de conservation, quel est l'intrus : sel, sucre, poivre ?

.....

## V. La conservation protège les aliments contre la dégradation naturelle !

1. On utilise le froid et le chaud pour conserver les aliments. Donne 2 exemples de produits conservés grâce au chaud et au froid !

.....

2. Quel est le nom de cet objet? *Coche la bonne réponse !*

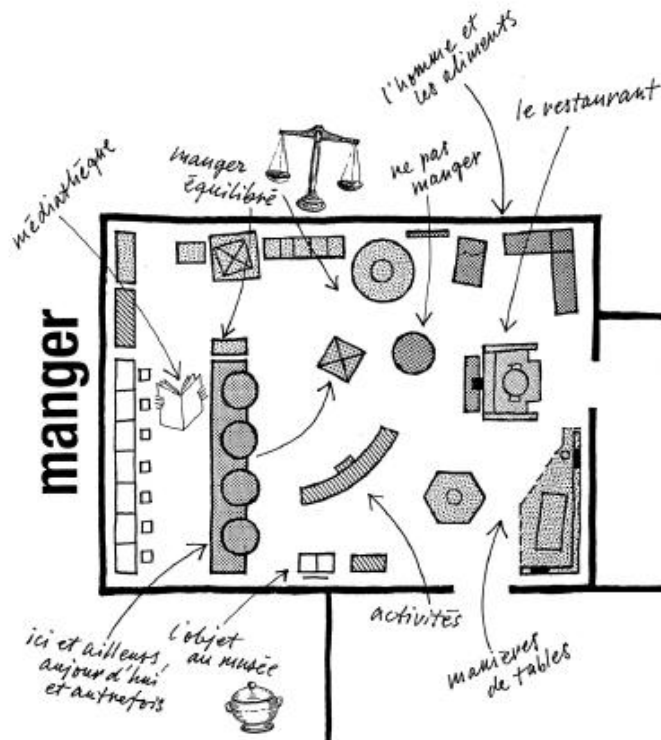
- une buse d'upérisation
- une buse de stérilisation
- une buse de pasteurisation.



## Manger

## Rez-de-chaussée

### Quatre activités



Répartition des élèves:

1. Ici et ailleurs... :  
gr. de 2 –3 élèves
2. Ne pas manger :  
gr. de 2-3 élèves
3. Manger selon les saisons :  
gr. de 2-3 élèves
4. Différents repas (horaires) et yramide:  
gr. de 2-3 élèves

Ce secteur pose des questions sur la relation entre l'homme et les aliments, informe sur l'équilibre alimentaire et présente des situations de repas en conjuguant les notions dans le temps et dans l'espace.

**Visite du secteur : par groupes de deux à trois élèves**

## QUESTIONS PAR ACTIVITE

### I. 1. Vitrines cylindriques : Ici et ailleurs, aujourd'hui et autrefois. 4 scènes de repas à travers le temps et l'espace.

- Choisis une vitrine et indique la bonne combinaison de temps et de lieu :

1.a) Coche la bonne case !

	Ici	Ailleurs
Autrefois		
Aujourd'hui		

1.b) Scène de repas

Qui sont-ils ?
Quoi ? (que mangent-ils ?)
Comment ? (avec quels ustensiles?)
Où ? (dans quel lieu?)
Quand ? (à quel moment de la journée?)

## II. Ne pas manger (table ronde): choisis 2 situations sur 4!

1. Titre :

Qui ?

Pourquoi ? (raison)

Comment ? (aliments consommés ou non)

2. Titre :

Qui ?

Pourquoi ? (raison)

Comment ? (aliments consommés ou non)

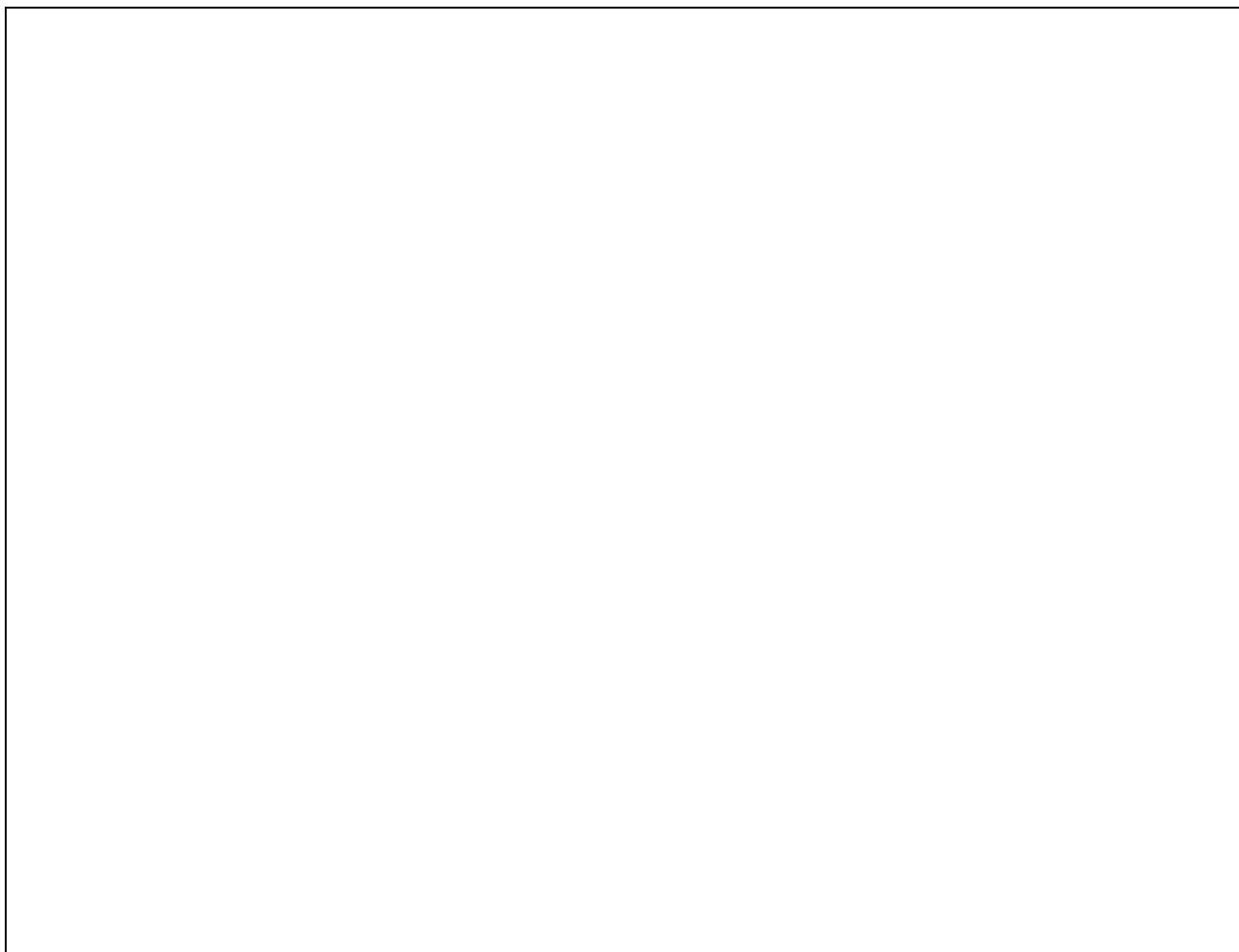
## III. Manger selon les saisons (vitrine carrée)

Trouve un aliment représentatif de chaque saison

Saisons	Aliment représentatif
printemps	
été	
automne	
hiver	

#### **IV. Différents repas (horaires)**

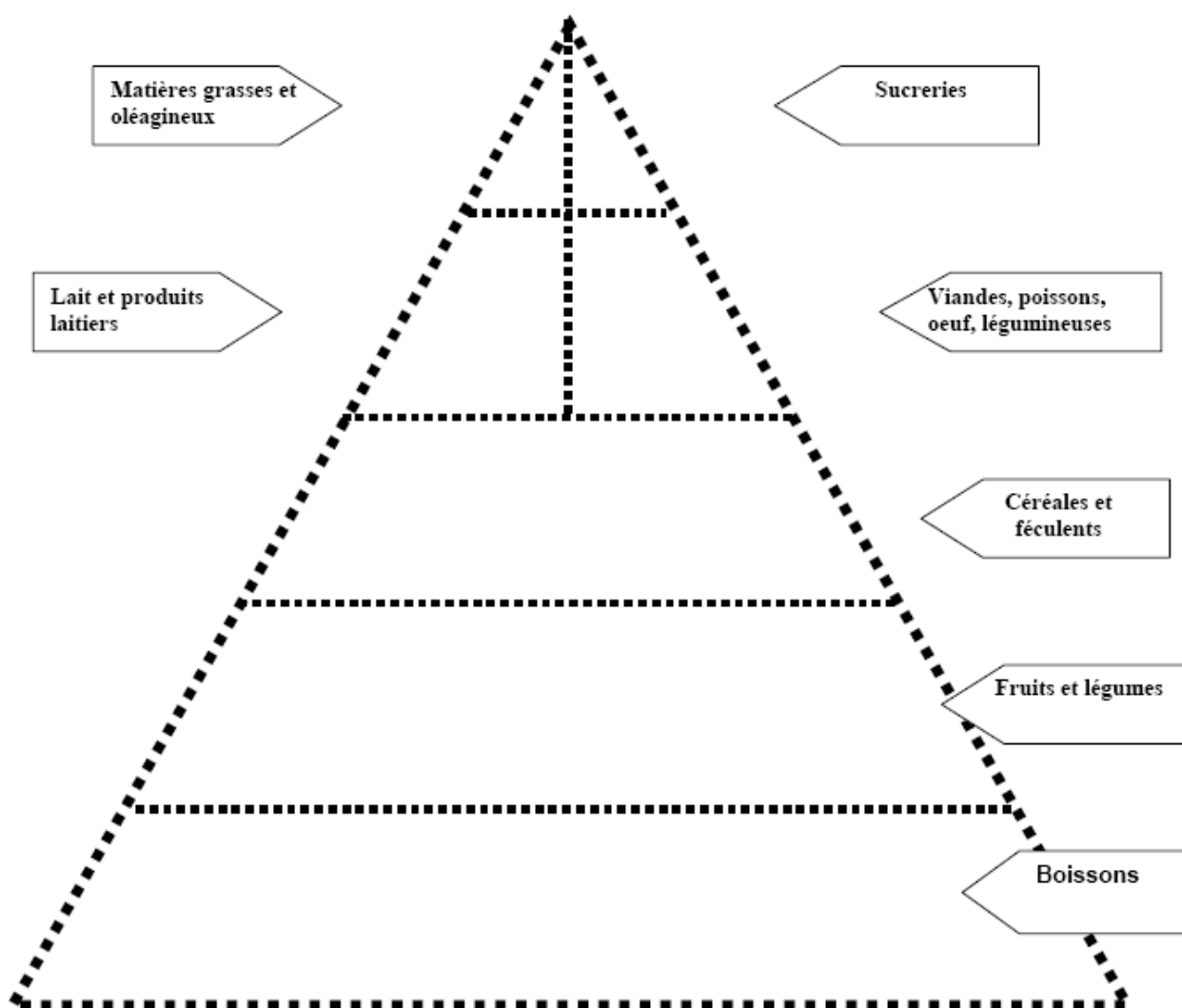
1. a) Différentes heures de repas : inscris tes propres heures de repas pour la journée d'hier et les aliments que tu as consommés pendant toute la journée.

A large, empty rectangular box with a thin black border, intended for the student to write down their meal times and the food they consumed throughout the day.

1. b) Numérote chaque aliment et chaque boisson que tu as consommés hier !

# La pyramide alimentaire

1 c) Place les numéros aux bons étages de la pyramide !



Viandes, poissons, oeuf, légumineuses

Céréales et féculents

Fruits et légumes

**Boissons**

Sucreries

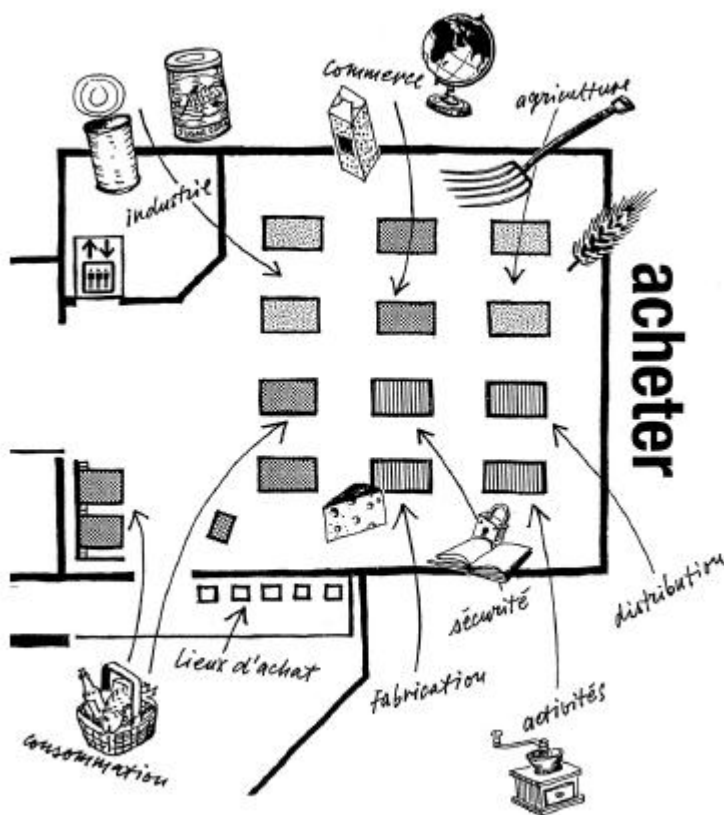
Matières grasses et oléagineux

Lait et produits laitiers

# Acheter

## 1<sup>er</sup> étage

Dans un décor de supermarché. Différents thèmes sont abordés: la consommation, la sécurité alimentaire, la fabrication traditionnelle et industrielle, le commerce, la distribution et l'agriculture



### Sept activités

Choisis deux activités!

Répartition des élèves:  
par grp de 2-3 élèves

**La consommation en Suisse en 1910 et en 2000 est représentée par les achats par semaine pour deux personnes. (2 - 3 groupes de 3)**

**A.**

<b>1910</b>	<b>2000</b>
<p><b>1.</b> .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p><b>2.</b></p> <p><b>Repas:</b> .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p><b>1.</b> .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p><b>3.</b></p> <p><b>Repas:</b> .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

1. Qu'est-ce qui te frappe quand tu regardes ces deux vitrines ?

2. 1910 : Comment composerais-tu ton repas ? .....

3. 2000 : Comment composerais-tu ton repas ? .....



### **Industrie (1groupe de 2-3)**

Le froid comme moyen de conservation Brrr ... il fait froid !

Tu veux transporter de la viande frigorifiée de Auckland à Londres en 1900.

1. Comment la transportes-tu ?

.....

2. Par où passes-tu ?

.....

3. Quelle était la durée du voyage ?

.....

### **Sécurité (1 groupe de 2-3)**

Minestrone : trouve l'emballage géant et la liste des ingrédients situés sur la vitrine !

1. Trouve 3 intrus parmi les ingrédients de cette minestrone:

- pâtes au oeufs, carottes, huile végétale, haricots, pommes de terre, sauce de soja, courgettes, tomates, eau, céleri, amidon , poireaux, sel de cuisine, poivre, chou, sucre, arômes, vinaigre, extrait d'épices, glutamate de sodium, poivrons, E635, acide citrique, extrait de levure

2. Lequel manque-t-il ?

.....

### **Commerce (1 groupe de 2-3)**

Le cacao

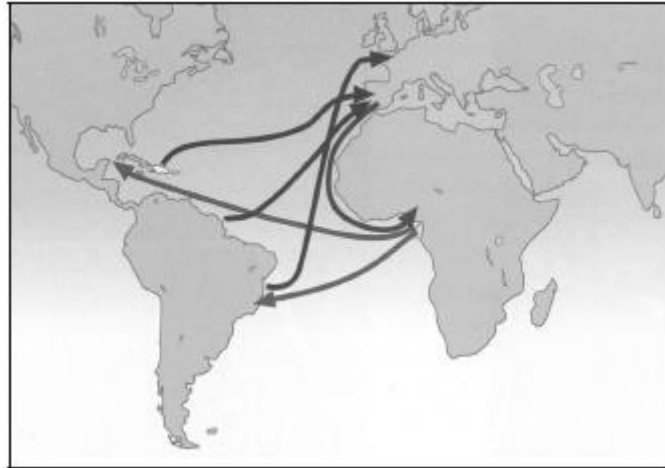
1. Quel est actuellement le continent plus gros producteur de cacao ?

.....

2. Quels sont les plus grands consommateurs de cacao ?

.....

3. Commerce triangulaire au 18<sup>e</sup> siècle : observe la carte ci-dessous!



a) Quelles "marchandises" étaient commercialisées ?

.....

b) Dessine le trajet des marchandises et nomme les continents concernés !

.....

.....

c) A quel continent a-t-il profité ? .....

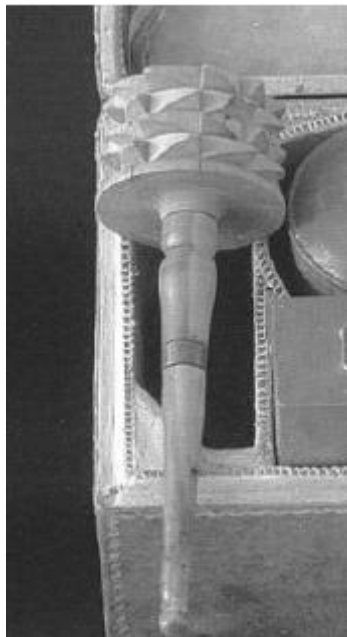
.....

.....

## Commerce (1 groupe de 2-3)

Le chocolat se boit ou se mange

A l'origine, il est consommé sous forme de boisson. C'est ainsi que les milieux aisés européens le découvrent. Le chocolat "à croquer" n'est fabriqué qu'à partir de la seconde moitié du XIXe siècle pour devenir le produit préféré à base de cacao.



1. Trouve cet objet et explique son utilisation !

.....

2. Etapes de la fabrication du chocolat. Place les différentes étapes dans le bon ordre:  
*mouture, conchage, concassage, moulage, nettoyage, broyage,*  
*torréfaction, mélange, pressage, dégustation*

.....

.....

.....

**Concassage** : la concasseuse réduit ("casse") les fèves de cacao en particules de grosseur moyenne.

**Torréfaction** : les fèves de cacao sont grillées pour libérer les arômes. Le café, les amandes, les noisettes, par exemple, peuvent aussi être torréfiées.

**Mouture** : le mélange de fèves de cacao torréfiées et concassées passe dans des moulins spéciaux d'où sortira la pâte de cacao.

**Distribution (1 groupe de 2-3)**

*Genève aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles*

1. Par quels moyens de transport le blé est-il amené à Genève aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles ? (2 réponses)

a) .....

b) .....



2. Pourquoi est-il difficile d'amener du blé à Genève aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles ? (2 réponses)

a) .....

b) .....

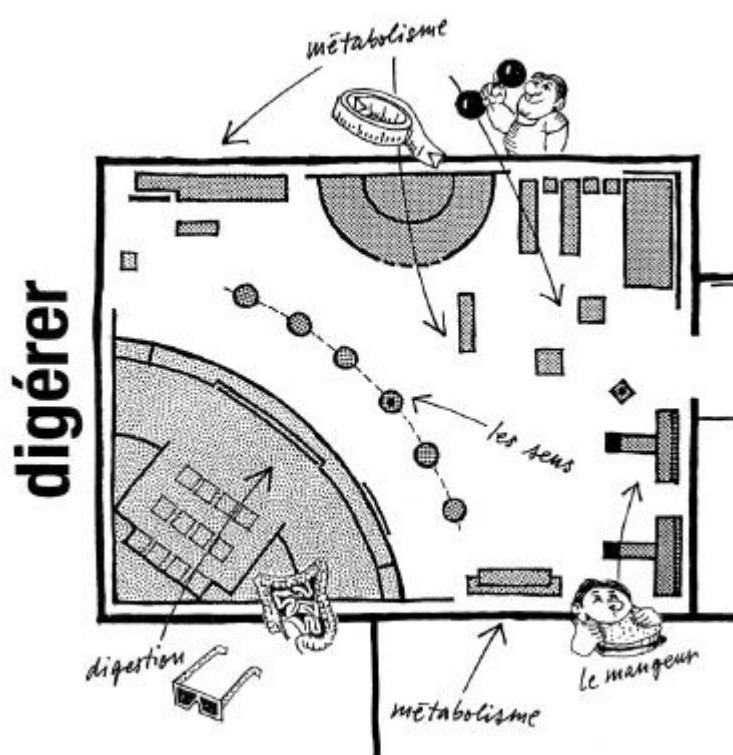
**Agriculture (1 groupe de 2-3)**

1. Observe les instruments, copie leur définition et replace-les sous la bonne scène :

	
<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

## Digérer

## 1<sup>er</sup> étage



**Ne pas commencer la visite par ce secteur !**

### Six activités

Choisis trois activités!

Dont une dans chacun des espaces:

1. Sens
2. Métabolisme
3. Mangeur

Répartition des élèves:  
par grp de 2-3 élèves

Ce secteur t'invite à tester tes sens, il explique comment se fait la digestion, quel est le rôle du métabolisme – les cycles de la matière et de l'énergie – et présente divers types de mangeurs.

## Métabolisme



Choisis un aliment et trouve à quelle activité il correspond ! 1 gr. de 2-3

## Mesure ton métabolisme

1 gr. de 2-3  
(chacun à un poste)



## Le rameur ou la roue

2 gr. de 2-3



## Le mangeur



Quel type de mangeur êtes-vous ?

1 groupe de 2

Trouve le bon régime !

1 groupe de 2

## Les sens



Tester les sens (5+1)

3 groupes de 2-3

## Corrigé pour l'enseignant :

### Cuisiner

Dans ce secteur sont présentées l'histoire du foyer et les techniques de cuisson, ainsi que les différentes transformations qui rendent les aliments consommables et permettent de les conserver.




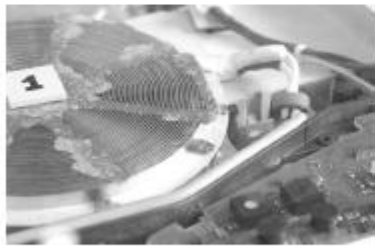


Une grande cuisine de démonstration et de production permet d'observer et de discuter avec des professionnels.

#### Au centre : Du feu au micro-ondes

Indique les noms des foyers et les dates correspondantes sous chaque photo :

Noms des foyers : cuisinière à gaz, cuisson à feu ouvert, micro-ondes et induction, maîtrise du feu, cuisinière électrique, cuisinière à bois.

Dates : 1920, 1900, 2000, 18e siècle, 1850, - 40.000.

		
<b>Cuisinière électrique</b> 1923	<b>Cuisinière à bois</b> 1850	<b>Cuisson à feu ouvert</b> 18 e siècle
		
<b>Plaques à induction</b> 2000	<b>Cuisinière à gaz</b> 1905-1910	<b>Maîtrise du feu</b> - 40'000

## Modes de cuisson et techniques de cuisson

Techniques de cuisson : les ustensiles de cuisson sont regroupés selon la façon dont la chaleur se transmet à l'aliment. Celui-ci peut être plongé dans un milieu de cuisson d'eau, de vapeur, de corps gras, d'air chaud; il peut être enfermé dans un récipient hermétique ou posé directement sur une surface chaude.

Les 6 modes de cuisson sont représentés par 6 objets de cuisson usuels :  
four cocotte friteuse wok paniers à vapeur casserole

1. Choisis **1** mode de cuisson, souligne-le sur la liste ci-dessus et note à chaque fois **3** renseignements différents !

2. a) Observe les objets situés sur le mur en face de toi : choisis parmi ceux-ci 2 objets correspondant à ce mode de cuisson et dessine-les !

- **Pelle à enfourner, moule pour gâteau.**

2. b) Note les noms des objets en tirant le 1<sup>er</sup> tiroir qui se trouve devant toi.

<b>Pelle à enfourner, bois</b>
--------------------------------

<b>Plat à rôtir le poulet, céramique</b>
--

3.a) Cite **2** aliments de ton choix qui nécessitent ce mode de cuisson.

- **Pain, poulet.**

3. b) Note les noms des objets en tirant le 1<sup>er</sup> tiroir qui se trouve devant toi.

<b>Pelle à enfourner, bois</b>
--------------------------------

<b>Plat à rôtir le poulet, céramique</b>
--

## Transformer les aliments

Cette action est nécessaire pour conserver ou rendre consommables les aliments. Ces opérations sont différentes dans chaque culture et ne se limitent pas à la cuisson. Elles sont effectuées en partie par des artisans spécialisés ou par l'industrie.

*Il y a deux questions par chariot : dont une concernant un objet se trouvant sur le chariot et l'autre concernant un objet se trouvant dans un des tiroirs du chariot.*

*Pour répondre aux questions, retrouve l'objet, regarde son n0 et aide-toi de la liste d'objets située au fond de chaque vitrine !*

**Attention : l'ordre des chariots peut varier !**

### **I. La préparation de la viande : transformer les aliments est nécessaire pour les consommer ou les conserver !**

1. a) Quel est le numéro de cet objet?

- n0 2

1. b) A quoi sert-il ?

- **Cette couronne d'office permet de suspendre viande et saucisses pour les faire sécher et fumer.**

2. Ouvre un tiroir et découvre ....

Qu'est-ce que le fugu ? (tiroir : secteur : viande)

- **Un poisson japonais qui contient dans ses organes une toxine foudroyante. L'art du cuisinier consiste à ne pas empoisonner la chair lors de la préparation.**

### **II. Transformer les céréales pour les rendre consommables !**

1. A quoi sert cet objet ? (n0 1)

- **Aux Philippines, le riz brut est débarrassé de ses enveloppes dures et immangeables avec ce pilon.**

2. Ouvre un tiroir et découvre ... Quelles sont les 3 parties du grain de blé ? Dessine le grain de blé en agrandi et indique les trois parties !

- **Le son, l'endosperme, le germe.**

### **III. La farine travaillée avec de l'eau est façonnée**

1. A quoi sert cet objet ? (n0 7)

- **Il s'agit d'un laminoir pour pâtes à nouilles.**

2. La technique d'extrusion est expliquée dans un des deux grands tiroirs : quels aliments prépare-t-on avec cette technique ?

- **Des pâtes alimentaires, des bonbons, des céréales du petit déjeuner.**

#### IV. Le lait est un aliment riche mais fragile

1. a) Comment s'appelle cet objet ? (n0 9)

- **Une baratte à beurre.**

1.b) A quoi sert cet objet ?

- **La crème est battue pour fabriquer le beurre.**

2. Parmi les ingrédients utilisés dans les procédés traditionnels de conservation, quel est l'intrus : sel, sucre, poivre ?

- **Le poivre.**

#### V. La conservation protège les aliments contre la dégradation naturelle !

1. On utilise le froid et le chaud pour conserver les aliments. Donne 2 exemples de produits conservés grâce au froid et au chaud !

- **Le lait past, UHT, les boîtes de conserve, les surgelés.**

2. Quel est le nom de cet objet :- **une buse d'upérisation**, une buse de stérilisation, une buse de pasteurisation. *Souligne la bonne réponse !*

- **Cette buse d'upérisation a été développée en 1954 par Alpura/nestlé. Le lait (bleu) est injecté dans un courant de vapeur d'eau (rouge).**

## Manger

Ce secteur pose des questions sur la relation entre l'homme et les aliments, informe sur l'équilibre alimentaire et présente des situations de repas en conjuguant les notions dans le temps et dans l'espace.

### QUESTIONS PAR ACTIVITE

#### I. 1. Vitrines cylindriques : Ici et ailleurs, aujourd'hui et autrefois. 4 scènes de repas à travers le temps et l'espace.

- Choisis une vitrine et indique la bonne combinaison de temps et de lieu :

1a) . Coche la bonne case !

	Ici	Ailleurs
Autrefois	<b>Les Romains à Avenches</b>	<b>Les Mayas</b>
Aujourd'hui	<b>Les Vaudois</b>	<b>Les Falis du Cameroun</b>

1 b) Scène de repas : Un exemple. Titre : **I. Canton de Vaud : photo**

Qui ? <b>Famille</b>
Quoi ? <b>Jambon et frites (cornettes), viande et vin rouge = des produits régionaux</b>
Comment ? <b>Assiettes, couverts, verres ... assis à une table</b>
Où ? <b>Chez eux (dans quelle pièce ?)</b>
Quand ? <b>Midi ou soir</b>

## II. Ne pas manger (table ronde) : choisis deux situations sur quatre !

1. Titre : **Jeûne personnel**

Qui ? **Seul ou en groupe**

Pourquoi ? (raison) : **Jeûne, purification, développement personnel**

Comment ? (aliments consommés) : **Eau, tisane, bouillon, un seul aliment**

2. Titre : **Grève de la faim**

Qui ? **Choix personnel, individuel ou collectif.**

Pourquoi ? (raison) : **Pression morale sur l'autorité pour une cause, un sacrifice.**

Comment ? (aliments consommés) : **Eau, éventuellement eau sucrée, tisane, café.**

3. Titre : **Le Jeûne du Ramadan**

Qui ? **Tous les musulmans dès la puberté sauf ceux qui encourent des risques pour leur santé.**

Pourquoi ? (raison) : **Jeûne, spiritualité, aumône.**

Comment ? (aliments consommés) : **Repas nocturne. Rupture du jeûne le soir, quand le Ramadan est terminé (consommation de dattes et de laitages).**

4. Titre : **Carême**

Qui ? **Avant, il était obligatoire pour les Catholiques.**

Pourquoi ? (raison) : **Réflexion, spiritualité, solidarité.**

Comment ? (aliments consommés) : **Poisson et huile à la place de viande. La soupe de carême contient des légumes.**

### III. Manger selon les saisons (vitrine carrée)

Trouve un élément représentatif de chaque saison : **pas de corrigé**

Saisons	Aliment représentatif
printemps	
été	
automne	
hiver	

### IV. Différents repas (horaires)

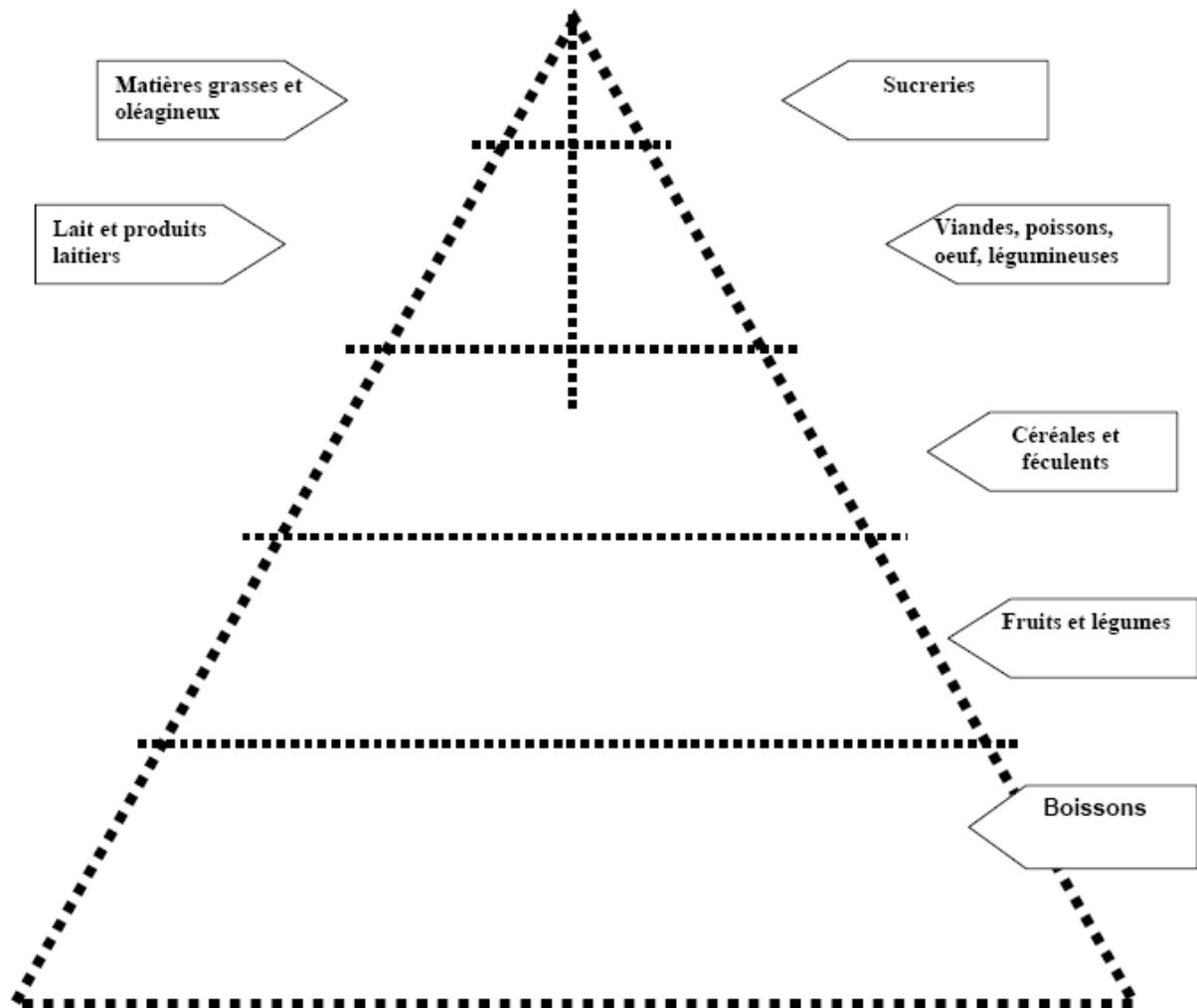
1. a) Différentes heures de repas : inscris tes propres heures de repas pour la journée d'hier et les aliments que tu as consommés pendant toute la journée.

--	--	--

1. b) Numérote chaque aliment et chaque boisson que tu as consommés hier !

## La pyramide alimentaire

1 c) Place les numéros aux bons étages de la pyramide !



Viandes, poissons,  
oeuf, légumineuses  
Céréales et  
féculents  
Fruits et légumes  
**Boissons**  
Sucreries  
Matières grasses et oléagineux  
Lait et produits laitiers

## Acheter

### 1<sup>er</sup> étage

Dans un décor de supermarché. Différents thèmes sont abordés: la consommation, la sécurité alimentaire, la fabrication traditionnelle et industrielle, le commerce, la distribution et l'agriculture

**La consommation en Suisse en 1910 et en 2000 est représentée par les achats par semaine pour deux personnes. (3- 4 groupes de 3)**

#### A.

1910		2000
<p><b>1.</b> .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p><b>2.</b></p> <p><b>Repas:</b> .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>		<p><b>1.</b> .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.</p> <p><b>Repas:</b> .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

1. Qu'est-ce qui te frappe quand tu regardes ces deux vitrines ?

**- L'emballage, la diversité des produits, les couleurs, l'importance de la consommation du pain et des pommes de terre en 1910, ... les surgelés, les boissons sucrées en 2000.**

2. 1910 : Comment composerais-tu ton repas ? .....

3. 2000 : Comment composerais-tu ton repas ? .....

#### B. Découvre ce qu'il y a derrière les aliments ! (1- 3 groupes de 3)

Tout autour de la salle, dans les rayons sont exposés des aliments dans des volumes transparents.

Observe-les, prends-les en main puis choisis-en trois et note l'information qui t'a le plus surpris !

Information la plus surprenante !

**C. Choisis 2 postes parmi ceux qui te sont proposés ! Chaque poste a un titre !  
(1- 3 groupes de 2-3)**

### **Consommation**

1. Quels sont les ingrédients de la pizza Margherita et pourquoi avoir choisi ceux-là ?  
**- Tomates, Mozzarella et basilic. Cela rappelle les couleurs du drapeau italien.**
2. Pourquoi a-t-on donné ce nom à cette pizza ?  
**- Le roi Umberto 1<sup>er</sup> déclare l'unité de l'Italie et parcourt le pays avec son épouse Marguerite de Savoie. A Naples, il réclame une pizza pour Marguerite.**
3. Compose ta pizza préférée en la dessinant ! En quoi est-elle différente de la pizza Margherita ?

### **Industrie (1 groupe de 2-3)**

Le froid comme moyen de conservation Brrr ... il fait froid !

Tu veux transporter de la viande frigorifiée de Auckland à Londres en 1900.

1. Comment la transportes-tu ?  
**- Par bateau, dans des chambres froides.**
2. Par où passes-tu ?  
**- Par Auckland, Cape Town, ( Afrique du Sud ), Dakar, Lisbonne, Bordeaux, Brest, le Havre, Londres, Antwerpen ( Hollande ).**

3. Quelle était la durée du voyage ?  
- **45 jours.**

### **Sécurité (1 groupe de 2-3)**

Minestrone

1. Trouve 3 intrus parmi les ingrédients de cette minestrone:

pâtes au oeufs, carottes, huile végétale, haricots, pommes de terre, sauce de soja, courgettes, tomates, eau, céleri, amidon , poireaux, sel de cuisine, poivre, chou, sucre, arômes, vinaigre, extrait d'épices, glutamate de sodium, poivrons, E635, acide citrique, extrait de levure

2. Lequel manque-t-il ?

- **ail**

### **Commerce (1groupe de 2-3)**

Le cacao

1. Quel est actuellement le continent plus gros producteur de cacao ? **l'Afrique**

2. Quels sont les plus grands consommateurs de cacao ? **l'Europe, les Européens.**

3. Commerce triangulaire au 18<sup>e</sup> siècle : observe la carte ci-dessous!

a) Quelles "marchandises" étaient commercialisées ? **Les produits manufacturés, les esclaves, les matières premières.**

b) Pourquoi le nomme-t-on commerce triangulaire ? **Parce qu'il y a trois points d'échange. (Europe, Afrique, Amérique)**

c) A quel continent a-t-il profité ? **A l'Europe.**

## Commerce (1 groupe de 2-3)

Le chocolat se boit ou se mange

A l'origine, il est consommé sous forme de boisson. C'est ainsi que les milieux aisés européens le découvrent. Le chocolat "à croquer" n'est fabriqué qu'à partir de la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle pour devenir le produit préféré à base de cacao.

1. Trouve cet objet et explique son utilisation ! **A faire mousser le chocolat.**

2. Etapes de la fabrication du chocolat

Place les différentes étapes dans le bon ordre:

- mouture, conchage, concassage, moulage, nettoyage, broyage, torréfaction, mélange, pressage, dégustation.

Réponse: **nettoyage, concassage, torréfaction (rôtissage), mouture, pressage, mélange, broyage, conchage, moulage, dégustation.**

**Concassage** : la concasseuse réduit ("casse") les fèves de cacao en particules de grosseur moyenne.

**Torréfaction** : les fèves de cacao sont grillées pour libérer les arômes. Le café, les amandes, les noisettes, par exemple, peuvent aussi être torréfiées.

**Mouture** : le mélange de fèves de cacao torréfiées et concassées passe dans des moulins spéciaux d'où sortira la pâte de cacao.

## Distribution (1 groupe de 2-3)

*Genève aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles*

1. Par quels moyens de transport le blé est-il amené à Genève aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles ? ( 2 réponses)

**a) Par des barques sur le Léman transportant des marchandises d'Italie ou des cantons suisses.**

**b) Par un réseau de chemins reliant Genève à ses régions voisines. Il permet aux chars et charrettes de rejoindre la ville.**

2. Pourquoi est-il difficile d'amener du blé à Genève aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles ?

**a) L'irrégularité des récoltes, les difficultés des transports, des douanes, des taxes et réglementations sont des obstacles à surmonter pour approvisionner les villes.**

**b) La situation géopolitique de Genève, entre France et Savoie complique le ravitaillement en blé.**

## Agriculture (1 groupe de 2-3)

1. Observe les instruments, copie leur définition et replace-les sous la bonne scène :



**Araire : outil tracté par un animal dès la Préhistoire, ouvre le sol sans le retourner.**



**Charrue : Europe du nord, milieu du 1<sup>er</sup> Millénaire. Retourne la terre grâce au soc et au versoir.**