

Dossier pédagogique :

L'aliment a un visage

En visitant notre exposition permanente, *Manger – L'essence de vie*, tu trouveras des objets, des vidéos, des installations ou des jeux qui parlent des métiers de l'alimentation. Ils font partie du nouveau thème annuel, *L'aliment a un visage*, qui montre les gestes humains de celles et ceux qui mettent leurs compétences au service de l'alimentation. À travers ce document, retrouve les postes dédiés au thème annuel et pour t'aider, n'hésite pas à aller vers tout ce qui a une couleur rouge !

Secteur Aliment

À chaque métier, son outil ! Du couteau multiusage à la machine industrielle spécialisée, nous avons inventé et développé au fil du temps des outils et des récipients, de taille et de forme variables. Adapté tant à la matière à transformer qu'à la main qui le guide, l'outil est le trait d'union entre le producteur et l'aliment.

Dans la grande vitrine remplie d'objets de notre collection, tu en verras de toutes sortes, mais sais-tu à quelle profession appartient chaque ustensile ?

Relie l'image à un domaine professionnel.



La boulangerie

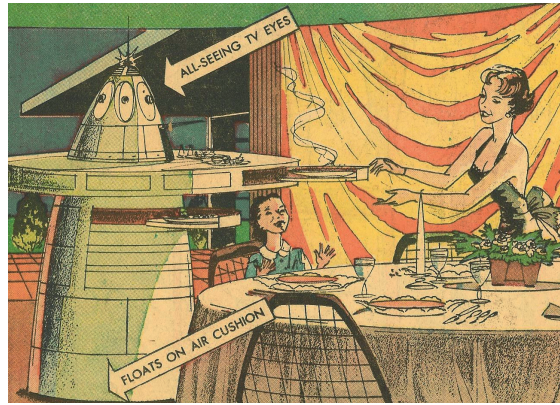
La boucherie

La fromagerie

La boulangerie

La confiserie

Dans une des bornes dédiées au thème annuel, *Eurêka*, retrouve cette image !



Représentation futuriste d'un service robotisé par l'artiste illustrateur Arthur Radebaugh (1906-1974), années 1950.

Dans notre quotidien, nous nous reposons de plus en plus sur des machines et des robots – pour communiquer, nous déplacer et nous alimenter. Il existe même, venus du Japon, des chiens robots appelés Aibo.

Le terme robot vient du mot tchèque signifiant *travail, labeur, corvée*. Les avancées technologiques et l'avènement de la robotique dans l'industrie dès les années 1960 ont créé de nouveaux métiers, mais cela a également ouvert la voie à une redéfinition des tâches. Les plats précuisinés font leur grande apparition dans les magasins d'alimentation. On commence à aimer les raviolis en boîte et les conserves de fruits et légumes.

Souviens-toi de ta cuisine, peux-tu dire approximativement combien il y a d'appareils ménagers (par exemple : mixeur, crêpes-party...)? **Est-ce que tu consommes des plats tout fait ?**

Quelle est, selon toi, la raison de ces changements ?

- a. Pour gagner du temps et profiter au mieux des loisirs.
- b. Pour remplir sa cuisine et son frigo en cas de catastrophe.
- c. Pour impressionner les amis et les voisins.

Secteur Société

Dans ce secteur, tu trouveras une cuisine des années 50.

Installe-toi pour lire ce petit texte :

À une époque pas si lointaine, la cuisine était le lieu du travail féminin, car la plupart des femmes n'avaient pas une activité rémunérée à l'extérieur du foyer. Aujourd'hui, du point de vue de la loi, tous les métiers sont mixtes, pourtant dans la pratique ils sont sexués. Alors que les hommes œuvrent dans la plupart des secteurs, les femmes travaillent généralement plus dans les métiers liés aux services, au social, à la santé, à l'éducation et à l'enseignement. Il existe encore peu de femmes bouchères ou dans le secteur de la pêche.

Pourquoi existe-t-il de telles différences ?

Complète les noms de métiers au féminin et au masculin.

Féminin	Masculin
	Le brasseur
La boulangère	
	Le vigneron
La maraîchère	
	L'aromaticien
La cheffe-cuisinière	
	Le pêcheur

Dans la borne À *chacun son rôle!*, regarde les différentes publicités des années 1950 et retrouve celle-ci. Compare-la avec l'image datant de 2017.



Quel est le slogan donné par le fabricant dans les deux images ?

Selon ces deux publicités, qui fait la cuisine ?

Secteur Corps

Le deuxième étage met en avant le métier d'aromaticien. Avance vers l'orgue à arômes. L'aromatization des aliments existe depuis bien longtemps. Les Égyptiens assaisonnaient et aromatisaient leurs aliments avec des herbes. Les Romains, eux, utilisaient de la cannelle et du gingembre. Ils ont d'ailleurs créé certains arômes comme le *garum* grâce à une technique encore utilisée aujourd'hui, la fermentation.

Les découvertes chimiques du 19^e siècle permettent de créer des molécules aromatiques de synthèse, comme la vanilline que l'on utilise toujours de nos jours. Petit à petit, la palette des arômes s'est étendue.

Quand utilisait-on ces différents arômes ? Pour t'aider, tu as le choix entre l'Antiquité et l'époque moderne.

Cannelle
Yuzu
Tagète
Gingembre
Cyprès
Baobab
Matcha
Genévrier
Poivre de Sichuan
Myrrhe

	Antiquité	20 ^e siècle

Dans la borne consacrée à l'analyste sensoriel, *Décrypteur de sensations*, n'oublie pas de prendre ton bonbon reçu à l'*Accueil* et de faire le test.

Pour ajuster les aliments à nos goûts et à nos préférences, il faut savoir mesurer les sensations qu'ils nous procurent. C'est la mission de l'analyste sensoriel. Mais pour faire une bonne évaluation des produits, il faut se mettre en condition et préparer ses sens. **À toi de trouver les bons trucs ! Souligne-les !**

- Se moucher bien fort avant de renifler les arômes.
- Sentir quelques secondes le dos de ta main entre les différents produits.
- Mâcher un petit bout de pomme et rincer la bouche avec de l'eau entre deux dégustations.
- Croquer un carré de chocolat noir et rincer la bouche avec de l'eau entre deux dégustations.
- Déguster dans le noir.
- Éclairer la pièce avec une lumière rouge.
- Présenter l'aliment sans emballage.

Pour en savoir plus sur les bons trucs, consulte la borne !