

SYSTEMA ALIMENTARIUM

Hin zu einer grossen Ernährungsrevolution



Aktivitätenheft

Für Schüler der Klassen 5-8 HarmoS



Willkommen im Alimentarium!

Du bist dabei, eine Ausstellung zum Thema LEBENSMITTELSYSTEM zu besuchen.

Mit diesem Heft kannst du:

- dich im Museum **zurechtfinden**.
- In der Ausstellung Detektiv **spielen**.
- den Duft der Pflanzen im Gemüsegarten **riechen**.
- Appetitliche Gerichte mit den Augen **verschlingen**.
- Schöne Zeichnungen **anfertigen**.
- Fotos aus aller Welt **betrachten**.
- Mit sehr alten Gegenständen in die Vergangenheit **reisen**.
- Inspirierende Kunstwerke **betrachten**.
- Berufe im Lebensmittelbereich **entdecken**.
- Die Funktionsweise unseres Körpers **erforschen**.
- Dinge **lernen**, um die Umwelt zu schützen.
- **Sich vorstellen**, was wir in **Zukunft** essen werden.
- Ideen mit deiner Klasse **teilen**.

Also, verpasse nichts!

Die Antworten findest du oft direkt vor deiner Nase!

Begib dich zunächst in den Gemüsegarten vor dem Museum!

WIR HABEN DIE NATUR GEGESSEN

Um sich zu ernähren, verändern Menschen die **Natur**, indem sie Getreide, Obst und Gemüse anbauen oder Tiere züchten. Die **Landschaft**, die du um dich herum siehst, ist das Ergebnis dieser Arbeit: Felder, Weiden, Weinberge und sogar die Ufer des Sees wurden von Menschen geschaffen.



Beobachte den Gemüsegarten des Museums und die Landschaft, die ihn umgibt. Suche diese Elemente. Welche davon können zur Produktion von Lebensmitteln genutzt werden?



Alle Lebewesen, die diese Landschaft bewohnen, auch die unsichtbaren wie Mikroben, bilden ein **Ökosystem**: Sie sind voneinander abhängig. Zum Beispiel helfen **bestäubende Insekten**, wie Bienen, den Früchten beim Wachsen.

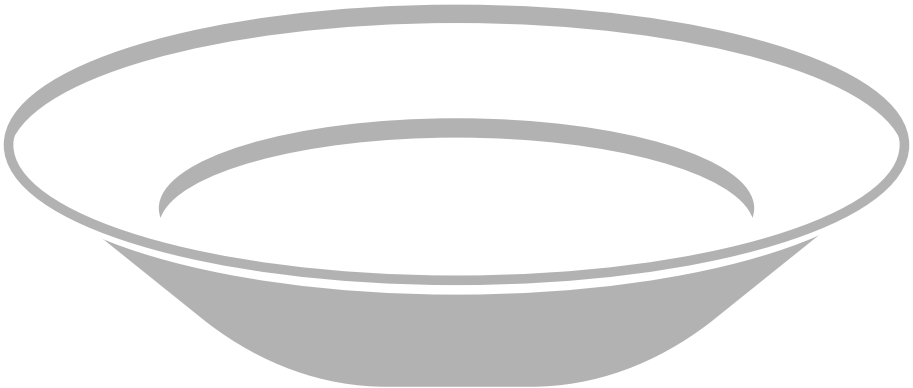
Betritt das Museum und besuche den ersten Ausstellungsraum im Erdgeschoss.

DIE WELT ERNÄHREN

Willkommen in der **Speisekammer** der Welt! Hier werden die verschiedenen Lebensmittel vorgestellt, die weltweit gegessen werden. Sie sind nach **Kategorien** geordnet, ähnlich wie in einem Supermarkt.



Schau dir die ausgestellten Gerichte an. Du kannst Spezialitäten aus aller Welt sehen! Erkennst du ein Gericht, das du oft isst? Zeichne das Gericht, auf das du am meisten Lust hast!



Auf der ganzen Welt gibt es viele **verschiedene Gerichte!**
Und doch, wenn du genau hinsiehst, werden oft die **gleichen** Zutaten verwendet...



Welches Getreide wird weltweit am meisten verzehrt?
Einen Hinweis findest du auf den Konservendosen...

.....



Gibt es unter den vorgestellten Gerichten auch solche
ohne Fleisch und Fisch? Vegetarische Gerichte?

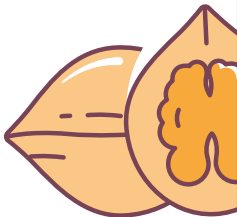
.....

.....

.....

.....

.....



Heute raten uns Wissenschaftler und Ärzte, **weniger rotes Fleisch** und mehr **pflanzliche** Gerichte zu essen, wie Kichererbsen, Linsen oder Nüsse, die in unseren Regionen wachsen. Diese Lebensmittel sind reich an **pflanzlichen Proteinen**. Das ist gut für die Gesundheit und für die Umwelt!

Besuche jetzt den ersten Stock, über die große Treppe. Folge den Pfeilen, um den nächsten Raum zu finden!

ROH, GEKOCHT UND VERFAULT

Auf diesen Fotos siehst du Menschen, die Essen zubereiten.

Es gibt viele Möglichkeiten, Lebensmittel zu verarbeiten, aber man kann sie in drei Gruppen einteilen: solche, die man **roh** isst, solche, die man **gekocht** isst, und solche, die **fermentiert** sind.

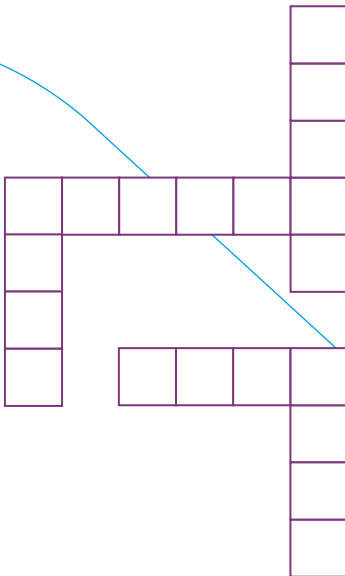


Finde auf diesen Bildern ein Lebensmittel, das man roh isst.

.....



Wir essen täglich viele fermentierte Lebensmittel. Fünf davon findest du auf den Bildern. Welche sind es?



Verdorbene Lebensmittel können uns krank machen. Aber es gibt Möglichkeiten, Lebensmittel „verrotten“ zu lassen und sie gleichzeitig genießbar zu machen. Das nennt man **Fermentierung**.



Seitdem die Menschen das Feuer beherrschen, haben sie viele verschiedene Arten des Kochens erfunden...
Verbinde diese Gerichte mit ihrer Zubereitungsart.



gekocht
.....



frittiert
.....



gebraten
.....



geräuchert
.....

Warum werden Lebensmittel verarbeitet? Um sie **leichter verdaulich, nahrhafter** und **schmackhafter** zu machen und um sie länger **haltbar** zu machen.

Wir sehen uns im nächsten Raum!

LEBENSMITTELPRODUKTION

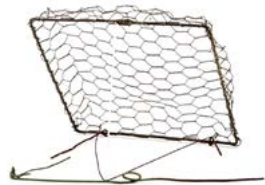
Seit Jahrtausenden **jagten** und **fischten** die Menschen, um sich mit Fleisch und Fisch zu versorgen. Sie **sammelten** Pflanzen in der Natur, um sie zu essen. Vor 10'000 Jahren begannen sie, Getreide, Obst und Gemüse **anzubauen** und Tiere zu **züchten**, um sich zu ernähren.



Welche dieser Gegenstände wurden für die Jagd oder die Tierhaltung verwendet? Welche dienten zum Anbau oder zum Sammeln von Pflanzen?

Ernte

Jagd



Anbau

Zucht

Fortsetzung im nächsten Raum.

GENIESSBAR MACHEN

Menschen verarbeiten ihre Nahrung, um sie essen zu können. Getreide wird gemahlen, um Mehl herzustellen, aus dem dann Brot **gebacken wird**. Bestimmte Lebensmittel, wie Milch, werden verarbeitet, um sie besser aufzubewahren. Jedes Mal, wenn wir eine Mahlzeit **zubereiten**, verarbeiten wir Lebensmittel!



Welche dieser Gegenstände werden zur Herstellung von Nudeln verwendet?



Wie kann man Milch mit diesen Gegenständen verarbeiten?

Käse

Joghurt

Butter



Welche Utensilien benötigst du, um ein Omelett zuzubereiten?
Zeichne sie mit einem einzigen Strich!

Geh weiter bis in den Flur neben dem Aufzug.

ZU GLEICHEN TEILEN

Wenn die **Ernten** schlecht ausfallen oder es zu einer **Naturkatastrophe**, einer **Epidemie** oder einem **Krieg** kommt, kann es zu Nahrungsmittelknappheit und sogar zu Hungersnöten kommen.

Während des Ersten und Zweiten Weltkriegs wurde ein System mit **Lebensmittelmarken** eingeführt, um sicherzustellen, dass jeder genug zu essen hatte. Auf diese Weise wurde jeder Person die gleiche Menge an Lebensmitteln zugeteilt. Das nennt man **Rationierung**.



Schau dir diese kleine Geldbörse an.
Welche Lebensmittel wurden rationiert?



Genug zu essen zu haben ist ein Menschenrecht. **Ernährungssicherheit** zu gewährleisten bedeutet, durch Vorräte und eine gerechte und solidarische Verteilung für den Fall eines Nahrungsmangels vorzusorgen.

Betritt den Raum, in dem sich die Laborgeräte befinden.

DIE LEBENSMITTELINDUSTRIE

Um hochwertige Lebensmittel in sehr großen Mengen herzustellen, haben wir **Fabriken** gebaut und Methoden zur Konservierung von Lebensmitteln entwickelt, beispielsweise durch die Abfüllung in **Konservendosen**. Fast alle Lebensmittel lassen sich in einer Dose oder einem Glas aufbewahren!



Finde den Eindringling! Unter diesen Konservendosen gibt es eine, die nicht in der Vitrine zu sehen ist. Welche ist es?



Verlasse den Raum und gehe nach rechts weiter bis zum großen runden Sessel.

ESSGEWOHNHEITEN

Essen ist viel mehr als nur Nahrungsaufnahme. Es bedeutet **Zusammenleben!** Unsere Essgewohnheiten stammen oft aus unserer **Familie**, unserem **Land** oder unserer **Religion**. In einigen Religionen gibt es **Regeln**, die vorschreiben, was man essen darf und was nicht. Diese Regeln hängen mit **Glaubensvorstellungen** zusammen.



Hindus glauben an die Wiedergeburt. Viele von ihnen essen kein Fleisch. Für sie ist die Kuh ein heiliges Tier, aber sie verwenden ihre Milch zur Herstellung einer speziellen Butter, die sie als Zeichen der Gastfreundschaft anbieten. Wie heißt diese Butter?

.....



Im Koran, dem heiligen Buch des Islam, finden Muslime die Regeln dafür, was „halal“ ist, also was sie essen dürfen. Jedes Jahr fasten sie einen Monat lang tagsüber. Wie nennt man diese Fastenzeit?

.....

Fasten bedeutet, sich dafür zu entscheiden, mehrere Tage lang nichts zu essen, manchmal aus religiösen Gründen. Es ist eine Zeit, die dem Gebet gewidmet ist. Auch Christen kannten Fastenzeiten, in denen sie auf Fleisch verzichteten, wie beispielsweise die Fastenzeit, die 40 Tage vor Ostern dauert.

Komm näher an das kleine Glashaus in der Mitte des Raumes heran.

Dieses kleine Glashaus ist ein **Gewächshaus**. Normalerweise findet man es in Gärten. In einem Gewächshaus kann man Pflanzen züchten. Es schützt sie vor Kälte, Hagel oder Schnee. Hier wird das Gewächshaus genutzt, um die Objekte des Museums zu präsentieren.



In der Mitte des Gewächshauses siehst du eine Videoinstallation des Künstlers Theo Eshetu. Sie trägt den Titel „Der Garten des Lebens und des Todes“. Schau sie dir einen Moment lang an. Hast du etwas erkannt? Was löst sie in dir aus?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

FESTE UND ORTE DES VERZEHR

Das Essen bestimmt unseren Tagesablauf und unser Leben. Wir versammeln uns zu einer Mahlzeit, um Geburtstage, Hochzeiten und Beerdigungen **zu feiern**... Das Essen spielt eine große Rolle bei den Festen, die die Höhepunkte des Jahres markieren.



Finde diese Gegenstände im Gewächshaus.
Zu welchem Anlass werden sie verwendet?



Zum Genfer Stadtfest „Escalade“ werden Schokoladentöpfe hergestellt, die mit Marzipangemüse gefüllt sind.

Zu Ostern verstecken wir bunte Eier, Glocken oder Hasen aus Schokolade im Garten.

In Mexiko feiert man den Tag der Toten, indem man auf den Friedhöfen an den Gräbern isst und trinkt.

Bei einer Hochzeit werden den Gästen manchmal Geschenke überreicht: mit Zucker überzogene Mandeln, die man Dragées nennt.

In Tschechien schmückt man den Weihnachtstisch mit schönen Brotschnitzereien in Form von Sternen oder anderen traditionellen Symbolen.

In China schreibt man zum Neujahrsfest seine Wünsche in Rot, einer Glücksfarbe.

Manchmal essen wir an ganz anderen Orten als zu Hause. Manchmal essen wir **im Freien**, zum Beispiel bei einem **Picknick** oder beim Camping. Dann brauchen wir geeignetes Geschirr, um die mitgebrachten Speisen zu verzehren



Suche im Gewächshaus nach Gegenständen, die du für ein Picknick mitnehmen würdest! Erstelle eine Liste oder zeichne sie!

A large, empty rectangular box with a thin purple border, intended for the student to draw or write a list of items for a picnic.

Manchmal isst man auswärts, weil man keine andere Wahl hat. Zum Beispiel auf einer Flugreise, bei einem Krankenhausaufenthalt oder in der Schulkantine! Wenn man eine große Anzahl von Menschen mit Essen versorgen muss, verwendet man manchmal **Tabletmahlzeiten**.



Finde die Fertiggerichte im Schaufenster und suche dann den Bildschirm, auf dem die Mahlzeiten von Schulkantinen aus aller Welt gezeigt werden. Welches sieht für dich am appetitlichsten aus? Welches scheint dir am gesündesten zu sein?

Sicherlich ist dir ein buntes Schaufenster voller Süßigkeiten aufgefallen...

ZUCKER

Eine Explosion von Farben! Riesige Bonbons, Getränkedosen, Tüten voller **Süßigkeiten!** Vorsicht, das klebt an den Zähnen!



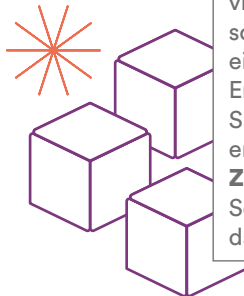
Bist du bereit für eine kleine Quizfrage? Weltweit isst jeder Mensch durchschnittlich 63 Gramm Zucker pro Tag! Dabei sollten wir nicht mehr als 31 Gramm pro Tag zu uns nehmen! Wie viel Zucker essen wir also zu viel?

$$63\text{g} - 31\text{g} = \dots\dots\dots \text{g zu viel!}$$



Ein Zuckerwürfel entspricht 4 Gramm. Wie viele Zuckerwürfel essen wir zu viel?

$$\dots\dots\dots \text{g} \div 4 = \dots\dots\dots \text{Quadrate}$$



Zucker ist die Hauptursache für viele Krankheiten wie **Diabetes** oder **Fettleibigkeit**. Er ist auch für **Karies** verantwortlich! Heute essen wir viel zu viel davon, aber das war nicht immer so. Jahrhundertlang war **Rohrzucker** ein seltenes und teures Gut. Er wurde in Amerika von afrikanischen Sklaven hergestellt. Im 19. Jahrhundert entdeckte man in Europa, wie man aus **Zuckerrüben** Zucker herstellen kann. Seitdem konsumieren wir immer mehr davon...

Geh jetzt zur Fotowand am Ende des Raumes.

DIE MENSCHHEIT ERNÄHREN. EINE HARTE ARBEIT

Um unsere Lebensmittel zu produzieren, **arbeiten** weltweit viele Menschen unter oft **schwierigen Bedingungen**.

Ihre **Berufe** bilden eine große **Kette**, die in drei Sektoren unterteilt ist:

Diejenigen, die Rohstoffe produzieren, wie Landwirte, Viehzüchter und Fischer, arbeiten im **Primärsektor**.

Diejenigen, die die Lebensmittel transportieren, in Fabriken verarbeiten und verpacken, sind im **sekundären Sektor** tätig.

Diejenigen, die Lebensmittel verkaufen, liefern oder in Restaurants zubereiten und servieren, gehören zum **tertiären Sektor**.



Schau dir die Fotos genau an.
Wer arbeitet dafür, dass wir Fisch essen können?

.....

.....

.....



Berufe in der Lebensmittelproduktion sind anspruchsvoll und werden oft wenig geschätzt. **Die Arbeitsbedingungen** können **hart** sein. Auf den Feldern müssen die Landarbeiterinnen und Landarbeiter beispielsweise schwere Lasten tragen, im Regen oder bei erdrückender Hitze arbeiten. In einigen Ländern gibt es immer noch viele **Kinder**, die diese Arbeit machen...



Finde diese Personen, finde heraus, was sie tun, und ordne sie ihrem Wirtschaftssektor zu.



Kaffee
ernten



Eine Kiste
Bananen
tragen



Thunfischkonserven
einfüllen



Obst
verkaufen



Orangen
transportieren



Brot
backen

Primärsektor

Sekundärer
Sektor

Tertiärer
Sektor

Geh in den 2.Stock und dann rechts von der Treppe weiter. Betritt den dunklen Raum. Die farbigen Röhren stellen Neuronen dar.

DER KÖRPER: SINNE UND ERNÄHRUNG

Wenn wir essen, leiten die **Neuronen** die von unseren **fünf Sinnen** gesammelten Informationen an **das Gehirn** weiter. Es ist allgemein bekannt, dass man „mit den Augen isst“, aber wie sieht es mit unseren anderen Sinnen aus, dem Gehör, dem Geruchssinn, dem Tastsinn und dem Geschmackssinn?



Essen wir auch mit den Ohren?
Welche **Geräusche** verbindest du mit diesen Lebensmitteln?

Une pomme

Un spaghetti cuit

Une biscotte

De la soupe

De l'eau gazeuse



Der Tastsinn gibt uns ebenfalls Auskunft über unsere Nahrung: über ihre Temperatur und ihre Konsistenz. Mit welchen Körperteilen berühren wir Lebensmittel?





Es gibt nichts Traurigeres, als mit verstopfter Nase zu essen...
Der Geruchssinn spielt eine wesentliche Rolle bei der Wahrnehmung von Geschmack. Welche Erinnerung weckt der Geruch von Zitrone in dir, den du in der Ausstellung riechen kannst?

.....

.....



Dank unserer Zunge können wir den **Geschmack** von Lebensmitteln erkennen. Die Geschmacksknospen nehmen die Aromen wahr. Ordne diese Lebensmittel dem entsprechenden Geschmack zu.



süß

salzig

bitter

sauer

Es gibt noch einen fünften Geschmack: **Umami!** Dieses Wort bedeutet „schmackhaft“ auf Japanisch. Man findet ihn, wenn man Fleisch, reife Tomaten, Käse oder Bouillon isst und ein Gefühl hat, das länger im Mund anhält und sehr angenehm ist.

Was passiert, nachdem wir gegessen haben?

Die Nahrung begibt sich auf eine Reise durch unseren Körper: das ist die **Verdauung**.

Während dieser Reise werden die Lebensmittel in kleine Bestandteile zerlegt, die als **Nährstoffe bekannt sind**. Die drei wichtigsten Nährstoffe sind:

– **Kohlenhydrate**

– **Fette**

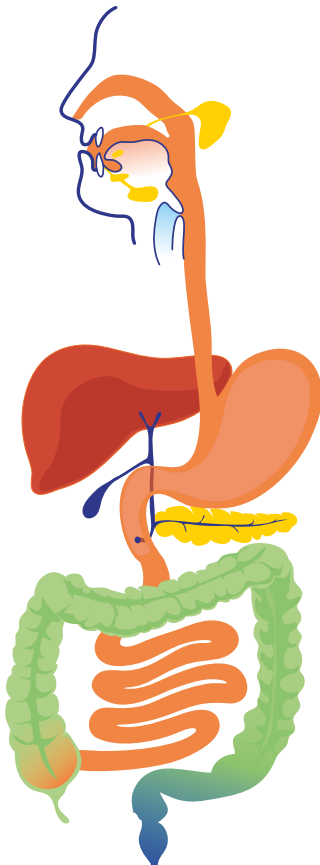
– **Proteine**.

Unser Körper nimmt diese Nährstoffe auf, um **Energie** zu gewinnen.

Dadurch können wir atmen, wachsen, heilen, laufen, denken und ganz einfach leben!



Kannst du die Verdauungsorgane erkennen?



Magen

Dünndarm

Leber

Dickdarm

Speiseröhre

Kleiner Tipp: Um dir zu helfen, kannst du in den riesigen Verdauungstrakt eintauchen oder in den „Spielraum“ gehen, wo du auch an das Spiel „Digestix“ mit der ganzen Klasse spielen kannst!

Komm zurück.

Wir treffen uns in der Nähe des kleinen Glashauses gegenüber der Treppe.

DER KRITISCHE BEREICH

Um unsere Lebensmittel zu produzieren, richten wir großen Schaden an **der Umwelt** an. Schau dir die Fotos in den Bullaugen an: Sie wurden aus dem Weltraum aufgenommen und zeigen Orte auf der Erde, die darunter leiden. Lass uns gemeinsam herausfinden, was die **Ursachen** und **Folgen** dieser Schäden sind.



Um Lebensmittel zu transportieren, insbesondere wenn sie von weit her kommen, produzieren wir CO₂. Wenn zu viel davon vorhanden ist, **hält dieses Gas die Wärme in der Atmosphäre zurück.**

Wir züchten viele **Kühe**, um ihr **Fleisch** zu essen. Aber während der Verdauung setzen diese Tiere ein Gas frei, das noch schädlicher für den **Klimawandel** ist.



Wie heißt dieses Gas?

Kleiner Hinweis: Seine chemische Formel lautet CH₄

Es ist kein Zufall, dass wir für unsere Ausstellung ein Gewächshaus gewählt haben! Als „Treibhausgase“ bezeichnet man Gase, die die Wärme in der Atmosphäre zurückhalten und den **Klimawandel** verursachen.



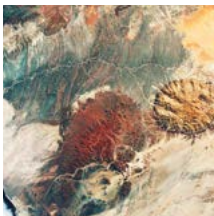
Die Schweine- und Rinderzucht produziert viel Gülle. Dieser wird auf den Feldern als **Dünger** für den Pflanzenanbau verwendet. Sowohl natürliche als auch chemische Düngemittel enthalten **Stickstoffnitratre**. Wenn es zu viel davon gibt, wachsen große Mengen **an Algen im Wasser**. Wenn diese Algen absterben, werden sie von Bakterien zersetzt, die den Sauerstoff verbrauchen. Dadurch sterben die Tiere im Wasser! Diesen Vorgang nennt man **Eutrophierung**.



Suche zwei Bilder, auf denen man Meere und Seen sieht, die von Algen überwuchert sind. In welchen Ländern befinden wir uns?

.....

.....



Intensive Bodenbearbeitung und übermäßiger Einsatz von **Düngemitteln** können ebenfalls **den Boden schädigen**. Der Boden wird dann zu trocken und leblos, wie in einer Wüste. Die Erde wird weniger **fruchtbar**. Nichts wächst mehr darauf.



Suche die Namen von zwei weiteren Düngemitteln.
Kleiner Hinweis: Sie werden in Fabriken hergestellt.

.....

.....



Wir fischen zu viel Fisch

in den Ozeanen. Fischereiboote können so groß wie Fabriken sein. Es werden riesige Netze verwendet und in sehr tiefen Gewässern gefischt.



Schau dir dieses Foto an und achte darauf, wie viele Fische zurück ins Meer geworfen werden. Der am häufigsten gefangene Fisch wird als Fischfutter verwendet! Wie heißt er?

.....



Abholzung bedeutet, dass Wälder abgeholzt werden, um dort Pflanzen anzubauen, die als Nahrung für Menschen oder Zuchttiere dienen, oder um Weideland für die Viehzucht zu schaffen.



Auf diesem Bild sieht man, wie Plantagen den Wald ersetzen. Was wird hier angebaut? Was wird aus den Früchten dieses Baumes hergestellt?

.....

Biodiversität bezeichnet die Gesamtheit aller Lebewesen auf unserem Planeten. Viele Tierarten sterben aufgrund von **Überfischung, Abholzung**, Umweltverschmutzung oder Klimawandel aus, die hauptsächlich durch die Nahrungsmittelproduktion verursacht werden.

Das **Lebensmittelsystem** umfasst alle **Schritte**, die notwendig sind, um uns zu ernähren: von der Produktion bis zum Verzehr von Lebensmitteln, einschließlich der Abfallentsorgung! Jede unserer **Entscheidungen** kann dazu beitragen, es zu verbessern. Die Herausforderung? Das Lebensmittelsystem **nachhaltiger** zu gestalten, um den Planeten und seine Bewohner zu schützen.



Und du?

Wie könntest du das Lebensmittelsystem verbessern?

Was könntest du in deinem Alltag ändern?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Um mehr über nachhaltige Ernährung zu erfahren, kannst du in den Industriesaal zurückkehren, wo du einige Tipps für bewusste Entscheidungen findest!

Geh die große Treppe wieder hinunter.

Dort siehst du ein sehr großes Foto.

Es handelt sich um ein Werk von Fabrice Monteiro. Es zeigt eine Figur, die mit Abfall bekleidet ist. Der Großteil dieses **Abfalls** besteht aus Lebensmittelverpackungen.



Wie lautet der Titel dieses Fotos?

Was bedeutet er deiner Meinung nach?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

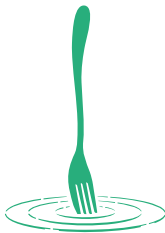
.....

Vielen Dank für deinen Besuch der Ausstellung!

Die Ausstellung endet hier nicht!

Sie geht mit dir weiter!

Bei jeder Mahlzeit kannst du dich fragen: „Habe ich gut gegessen?“, indem du an deinen Genuss, aber auch an deine Gesundheit, die Gesundheit des Planeten und all die Menschen denkst, die deine Mahlzeit ermöglicht haben!



CRÉDITS PHOTOS

p.9: Bruno Barbey. Fenêtre du restaurant Yung Kee avec le chef. Cochon rôti et canard laqué, détail © Bruno Barbey / Magnum Photos

p.9: Stuart Franklin. Camp alpin. Préparation de la polenta bramata, détail © Stuart Franklin / Magnum Photos

p.9: Martin Parr. Fumaison de maquereaux, détail © Martin Parr / Magnum Photos

p.9: Gueorgui Pinkhassov. Une des préparations les plus populaires au monde: la pomme de terre frite, détail © Gueorgui Pinkhassov / Magnum Photos

p.10: Serpe à riz, AL9824 Photographie Pierre Matthey © Alimentarium, Vevey

p.10: Matole à ortolans, AL9858 Photographie Pierre Matthey © Alimentarium, Vevey

p.10: Houe, AL3066 Photographie Pierre Matthey © Alimentarium, Vevey

p.10: Auge, AL2514 Photographie Pierre Matthey © Alimentarium, Vevey

p.10: Coupelles et barre de captage d'huîtres, AL9855 Photographie Pierre Matthey © Alimentarium, Vevey

p.10: Peigne à myrtilles, AL9790 Photographie Pierre Matthey © Alimentarium, Vevey

p.10: Sac à cueillette, AL3191 Photographie Pierre Matthey © Alimentarium, Vevey

p.10: Arc, carquois et flèches, AL7061/AL7062 Photographie Pierre Matthey © Alimentarium, Vevey

p.11: Laminoin à pâtes, AL7268 Photographie Pierre Matthey © Alimentarium, Vevey

p.11: Rouleau-couperet, AL1775 Photographie Pierre Matthey © Alimentarium, Vevey

p.11: Hachoir à viande, AL983 Photographie Pierre Matthey © Alimentarium, Vevey

p.11: Yaourtière, ALCH AL COL-6090 Photographie Pierre Matthey © Alimentarium, Vevey

p.11: Faisselle, AL1935 Photographie Pierre Matthey © Alimentarium, Vevey

p.12: Baratte, AL9311 Photographie Pierre Matthey © Alimentarium, Vevey

p.11: Porte-cartes de rationnement de la Première Guerre mondiale, AL1484.33 Photographie Luis Lourenço © Alimentarium, Vevey

p.13: Boîte de café, AL2304 Photographie Luis Lourenço © Alimentarium, Vevey

p.13: Bouteille d'Arôme Maggi, AL214 Photographie Luis Lourenço © Alimentarium, Vevey

p.13: Boîte de conserve de Potage de Tortue «véritable», AL10194 Photographie Luis Lourenço © Alimentarium, Vevey

p.13: Boîte de fromage en portion, AL223 Photographie Luis Lourenço © Alimentarium, Vevey

p.13: Boîte de poudre maltée aromatisée au chocolat, AL606 Photographie Luis Lourenço © Alimentarium, Vevey

p.13: Boîte d'Ovomaltine, AL5340 Photographie Luis Lourenço © Alimentarium, Vevey

p.13: Boîte de Bouillon KUB, AL6153 Photographie Luis Lourenço © Alimentarium, Vevey

p.13: Boîte de conserve de pois «Marrowfat», AL1166 Photographie Luis Lourenço © Alimentarium, Vevey

p.13: Conserve de «Palestine soup» emportée lors de l'opération de sauvetage de la mission Greeley dans la baie de Lady Franklin (Canada), AL1476 Photographie Luis Lourenço © Alimentarium, Vevey

p.16: Calaveritas, AL10393 Photographie Luis Lourenço © Alimentarium, Vevey

p.16: Couronne de la Nativité, AL4216 Photographie Luis Lourenço © Alimentarium, Vevey

p.16: Dragées de mariage, AL9811 Photographie Luis Lourenço © Alimentarium, Vevey

p.16: Moules à chocolat en forme de marmite, AL5610 Photographie Luis Lourenço © Alimentarium, Vevey

p.16: Pain en forme de cœur, AL4204 Photographie Luis Lourenço © Alimentarium, Vevey

p.16: Moule à chocolat en forme de lapin, AL10293 Photographie Luis Lourenço
© Alimentarium, Vevey

p.20: Alex Webb. Travailleurs migrants manipulant des fruits sur un marché d'agriculteurs,
détail © Alex Webb / Magnum Photos

p.20: Alex Webb. Travailleurs transportant des sacs de grains de café, détail
© Alex Webb / Magnum Photos

p.20: Paolo Pellegrin. Travailleurs thaïlandais cueillant des bananes dans une plantation à
Afiqim, détail © Paolo Pellegrin / Magnum Photos

p.20: Ian Berry. Ouvrière d'une conserverie travaillant le thon, détail
© Ian Berry / Magnum Photos

p.20: Zied Ben Romdhane. La boulangerie de Mohammed Charawandi, détail
© Zied Ben Romdhane / Magnum Photos

p.20: Mikhael Subotzky. Jeune vendeuse de fruits à la station BP, détail
© Mikhael Subotzky / Magnum Photos

p.23: Système digestif.commons.wikimedia.org

p.24: Mark Power. De jeunes vaches en train d'engraisser © Mark Power / Magnum Photos

p.25: Chien-Chi Chang. Cochons nourris avec du riz et du maïs
© Chien-Chi Chang / Magnum Photos

p.25: Les paysages saisissants du nord-ouest de la Namibie © ESA

p.26: Jean Gaumy. À bord du navire de pêche à senne coulissante Sklinabanken
© Jean Gaumy / Magnum Photos

p.26: Stuart Franklin. Plantation de palmiers à huile et hébergements
© Stuart Franklin / Magnum Photos

alimentarium

Redaktion: Séverine Altairac, Mercedes Gulin
Grafikdesign: Ariane Nicollier