alimentarium.org

SYSTEMA ALIMENTARIUM

Vers une grande révolution alimentaire?

réponses



Carnet d'activités
Pour les élèves des classes 5-8 HarmoS

réponses



Bienvenue à l'Alimentarium !

Tu t'apprêtes à visiter une exposition sur le **SYSTÈME ALIMENTAIRE**.

Grâce à ce carnet, tu pourras :

- **Trouver** ton chemin à travers le musée.
- **Jouer** les enquêteurs dans l'exposition.
- **Sentir** le parfum des plantes du potager.
- **Dévorer** des yeux des plats appétissants.
- **Croquer** de beaux dessins.
- **Observer** des photos prises aux 4 coins du monde.
- **Remonter** le temps avec des objets très anciens.
- **Contempler** des œuvres d'art inspirantes.
- **Découvrir** les métiers de l'alimentation.
- **Explorer** le fonctionnement de notre corps.
- **Apprendre** des choses pour protéger l'environnement.
- **Imaginer** ce qu'on mangera dans le futur.
- **Partager** tes idées avec ta classe.

Alors, n'en perds pas une miette !
Les réponses se trouvent souvent juste sous ton nez !

Pour commencer, rends-toi dans le jardin potager, devant le musée !

NOUS AVONS MANGÉ LA NATURE

Pour se nourrir, les êtres humains transforment la **nature** en faisant pousser des céréales, des fruits, des légumes ou en élevant des animaux. Le **paysage** que tu vois autour de toi est le résultat de ce travail : les champs, les pâturages, les vignes et mêmes les rives du lac ont été créés par les humains.

Observe le jardin potager du musée et le paysage qui l'entoure. Repère ces éléments. Lesquels peuvent servir à produire de la nourriture ?



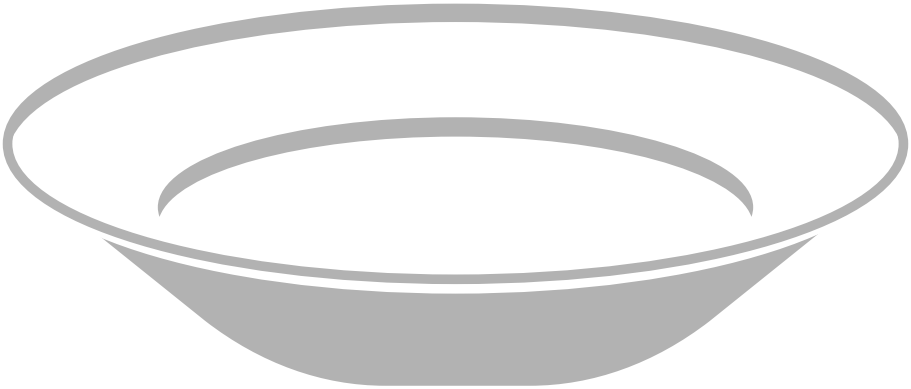
Tous les êtres vivants qui habitent ce paysage, même ceux qui sont invisibles comme les microbes, forment un **écosystème** : ils dépendent les uns des autres. Par exemple, les **insectes pollinisateurs,** comme les abeilles, aident les fruits à pousser.

Entre dans le musée et rends-toi dans la première salle de l'exposition au rez-de-chaussée.

NOURRIR LE MONDE

Bienvenue dans le **garde-manger** du monde ! On y présente les différents aliments que l'on mange à travers le monde entier. Ils sont classés par **catégories**, un peu comme dans un supermarché.

Observe les plats qui sont exposés. Tu peux voir des spécialités du monde entier ! Reconnais-tu un plat que tu as l'habitude de manger ? Dessine celui qui te fais le plus envie !



On mange beaucoup de **plats différents** à travers le monde !
Et pourtant, si tu observes bien, on utilise souvent les **mêmes ingrédients**…

Quelle est la céréale la plus consommée au monde ?
Tu trouveras un indice sur les boîtes de conserve…

le riz, on en mange 489 millions de tonnes par an

Parmi les plats présentés, y a-t-il des plats sans viande
et sans poisson ? Des plats végétariens ?

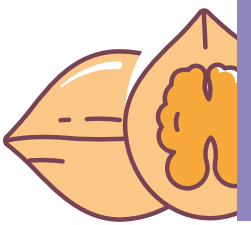
Ragoût de tofu, tortilla, fondue, palak paneer, taboulé,

salade de laitue romaine et de tomates, chou sauté,

aloo matar, salade grecque et halloumi grillé, kuku sabzi,

risotto à la milanaise, dahl de lentilles, légumes grillés,

chakchouka, etc.



Aujourd'hui, les scientifiques et les médecins nous conseillent de manger **moins de viande rouge** et plus de plats **à base de plantes**, comme les pois chiches, les lentilles, ou encore les noix qui poussent dans nos régions. Ces aliments sont riches en **protéines végétales**. C'est bon pour la santé et pour l'environnement !

Rends-toi au premier étage par le grand escalier. Suis les flèches pour trouver la prochaine salle !

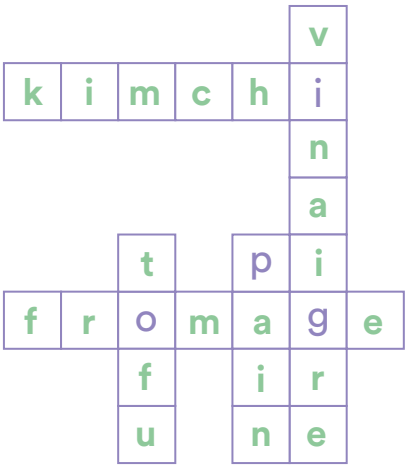
LE CRU, LE CUIT ET LE POURRI

Sur ces photos, tu peux voir des personnes en train de préparer à manger. Il existe bien des manières de transformer les aliments, mais on peut les rassembler en trois groupes : ceux que l'on mange **crus**, ceux que l'on mange **cuits** et ceux qui sont **fermentés**.

Trouve sur ces images un aliment que l'on mange cru.

les huîtres

Nous mangeons de nombreux aliments fermentés tous les jours. Il y en 5 que tu trouveras sur les images. Lesquels ?



Un aliment pourri peut nous rendre malade. Mais il y a des manières de « faire pourrir » les aliments tout en les rendant bons à manger. Cela s'appelle la **fermentation**.

Depuis que les êtres humains maîtrisent le feu,
ils ont inventé plein de façons de cuire leur nourriture…
Relie ces plats à leur mode de cuisson.









bouilli

frit

rôti

fumé

Pourquoi transforme-t-on les aliments ? Pour les rendre plus **faciles à digérer**, plus **nourrissants**, plus **savoureux**, et aussi pour pouvoir les **conserver** plus longtemps.

Rendez-vous dans la prochaine salle !

LA PRODUCTION ALIMENTAIRE

Pendant des milliers d'années, les êtres humains **chassaient** et **pêchaient** pour se procurer de la viande et du poisson. Ils **cueillaient** des plantes dans la nature pour les manger. Il y a 10'000 ans, ils ont commencé à **cultiver** des céréales, des fruits, des légumes et à **élever** des animaux pour se nourrir.

Parmi ces objets, lesquels étaient utilisés pour chasser ou élever des animaux ? Lesquels servaient à cultiver ou à cueillir des plantes ?



La suite dans la prochaine salle.

RENDRE CONSOMMABLE

Les humains transforment leur nourriture pour pouvoir la manger.
On moud le blé pour en faire de la farine puis **produire** du pain.
Certains aliments, comme le lait, sont transformés afin de pouvoir mieux les **conserver**. À chaque fois que l'on **prépare** un repas, on transforme les aliments !

Lesquels de ces objets servent à fabriquer des pâtes ?



laminoir à pâtes



rouleau à lasagnes



hachoir à viande

En quoi peut-on transformer le lait grâce à ces objets ?

Fromage

Yoghourt

Beurre



yaourtière



faisselle



baratte

De quel ustensile auras-tu besoin pour préparer une omelette ?
Dessine-le en un seul trait de crayon !





Continue jusque dans le couloir près de l'ascenseur.

À PARTS ÉGALES

Quand les **récoltes** sont mauvaises, ou qu'il y a une **catastrophe naturelle**, une **épidémie** ou une **guerre**, on peut manquer de nourriture et même mourir de faim.

Pendant la Première et la Seconde Guerre mondiale, pour s'assurer que chacun ait suffisamment à manger, on a créé un système de **tickets**. De cette façon, la même quantité de provisions était distribuée à chaque personne. On appelle cela le **rationnement**.

Observe ce petit porte-monnaie.
Quelles denrées étaient rationnées ?



Pain, farine, maïs, café, thé, orge,

millet, légumineuses, chocolat, riz,

pâtes, oeufs, sucre, confiture, beurre,

graisse, viande, lait, fromage

Avoir assez à manger, c'est un droit humain. Assurer la **sécurité alimentaire**, c'est prévoir les risques de manque de nourriture grâce à des provisions et un partage juste et solidaire.

Entre dans la salle où se trouvent des instruments de laboratoire.

L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

Pour produire de la nourriture de qualité en très grandes quantités, nous avons créé des **usines** et nous avons inventé des manières de conserver les aliments, par exemple en les mettant dans des **boîtes de conserve**. Presque tous les aliments peuvent être conservés dans une boîte ou dans un bocal !

Cherche l'intrus ! Parmi ces boîtes de conserve, une seule ne figure pas dans la vitrine. Laquelle ?



Quitte la salle et continue à droite, jusqu'au grand convoyeur.

CHAÎNES DE VALEUR DES ALIMENTS

Ce grand convoyeur est un tapis roulant. Il permet de déplacer les aliments. On l'utilise dans les usines, les entrepôts ou les magasins. Ici, le convoyeur permet de suivre le parcours des aliments à travers six étapes. Ces six étapes forment une chaîne de valeur.

Une tomate est produite dans un champ. Avant d'arriver dans notre assiette, elle va franchir plusieurs étapes et elle peut changer d'apparence. Elle peut rester une tomate crue ou être transformée en soupe froide, en soupe chaude, en ratatouille ou en sauce tomate. On pourra ensuite acheter et manger tous ces produits.

Prenons un exemple : la sauce tomate. Pour passer du champ de tomates à l'assiette de pâtes à la sauce tomate, il y a six étapes. Ensemble, ces étapes forment la chaîne de valeur de la sauce tomate.

Marche le long du convoyeur et observe les six pièces exposées pour reconstituer la chaîne de valeur de la sauce tomate :

- Relie le numéro des étapes avec la « bonne » pièce exposée.
- Ensuite, détermine ce qui est fait à chaque étape en reliant la pièce exposée avec le « bon » texte.

Étape 1

Réservoir d'eau



Étape 2

Écrans de trader



Étape 3

Robot de cuisine



Étape 4

Motoculteur



Étape 5

Le repos du consommateur



Étape 6

Sertisseuse



Cuire les tomates, en faire une sauce et la mettre dans une boîte de conserve.

Vendre des boîtes de conserve en magasin.

Planter les graines, arroser régulièrement d'eau et ajouter des produits pour avoir beaucoup de tomates.

Cuisiner des pâtes à la sauce tomate.

Décider le prix de vente du kg de tomates entre les pays et organiser le transport des tomates à travers le monde.

Faire pousser les tomates dans les champs et les cueillir.

La chaîne de valeur d'un aliment crée des **valeurs ajoutées**. Qu'est-ce que c'est ? Ce sont les « **bons côtés** » liés à la production d'un aliment. C'est la création d'**emplois** dans l'agriculture, dans les transports, dans la transformation (frire des pommes de terre pour faire des chips, par exemple), dans le contrôle de la qualité, dans l'emballage, dans la vente. Une chaîne de valeur crée aussi de l'argent, lors de la vente par exemple.

Mais une chaîne de valeur crée aussi des **coûts cachés**. Ce sont les « **mauvais côtés** » liés à la production d'un aliment. Ce sont des effets négatifs sur l'environnement (pollution), sur la santé (maladies) et sur les conditions de travail pour certains métiers (salaires parfois trop bas). On les appelle des coûts cachés car ils ne sont jamais inclus dans le prix de vente.



Avec ton nez, trouve la pomme de terre et le paquet de chips sur la table, au bout du convoyeur.
Trouve aussi leur prix.

Le prix de 1 kg de pomme de terre Bintje est *2* **fr.**
Le prix de 1 kg de chips saveur BBQ est *80* **fr.**
Le prix des chips est plus élevé car les transformations de la pomme de terre en chips lui ajoutent de la valeur.



Pour toi, qu'est-ce qui a le plus de valeur ? La saveur simple d'une pomme de terre cuite ou la saveur de chips BBQ ? Pourquoi ?

Imagine que tu achètes un paquet de chips saveur BBQ. La liste de mots représentent des éléments liés à sa fabrication. Certains éléments apportent des « bons côtés » et d'autres apportent des « mauvais côtés ».
Relie chaque élément à ses « bons côtés » ou à ses « mauvais côtés ».
Attention ! Certains peuvent avoir à la fois des « bons » et des « mauvais côtés » !

Transformer des pommes de terre en chips

Les « **bons côtés** » sont des valeurs ajoutées.	Les « **mauvais côtés** » sont des coûts cachés.
○	○

Paquets non vendus

Sel

Pommes de terre pourries

Épluchures

Culture

Contrôle qualité

Marketing et publicité

Eau

Emballage

Friture

Épices

Transport

« Bons côtés » : culture, friture, eau, emballage, marketing et publicité, transport, épices, sel, contrôle qualité.

« Mauvais côtés » : épluchures, transport, paquets non vendus, emballage, friture, pommes de terre pourries, sel.

Approche-toi de la petite maison de verre au centre de la pièce.

LES CÉLÉBRATIONS ET LIEUX DE CONSOMMATION

Cette petite maison de verre, c'est une **serre**. Normalement,
on en trouve dans les jardins. Une serre permet de faire pousser des plantes.
Elle les protège du froid, de la grêle ou de la neige.
Ici, la serre est utilisée pour présenter les objets du musée.



Au centre de la serre, tu peux voir une installation vidéo réalisée par l'artiste Theo Eshetu. Elle s'intitule « Le Jardin de la Vie et de la Mort ». Regarde-la un instant. As-tu reconnu quelque chose ? Qu'est-ce que cela t'inspire ?

On peut y observer différentes plantes. Grâce à des miroirs,

les plantes se démultiplient. On a l'impression de voir apparaître des

formes géométriques et des insectes.

L'ensemble des images forme une sorte de globe qui rappelle

la planète. On appelle cela un kaléidoscope.

Manger rythme nos journées et nos vies. On se réunit autour d'un repas pour **célébrer** les anniversaires, les mariages et les enterrements… La nourriture joue un grand rôle dans les fêtes qui marquent les moments forts de l'année.

Retrouve ces objets dans la serre.
À quelle occasion les utilise-t-on ?

calaveritas



couronne de Noël





dragées de mariage



moule à chocolat



pain avec sinogramme



moules à chocolat

On fabrique des chaudrons en chocolat remplis de légumes en massepain lors de la fête de l'Escalade de Genève.

À Pâques, on cache des œufs colorés, des cloches ou des lapins en chocolat dans le jardin.

Au Mexique, on célèbre le Jour des morts en mangeant et en buvant sur les tombes, dans les cimetières.

Lors d'un mariage, on offre parfois un cadeau aux invités : des amandes enrobées de sucre qu'on appelle des dragées.

En Tchéquie, on décore la table de Noël avec de belles sculptures en pain, en formes d'étoiles ou d'autres symboles traditionnels.

En Chine, pour fêter le Nouvel An, on écrit ses vœux en rouge, une couleur porte-bonheur.

Il arrive que nous mangions dans des lieux très différents, en dehors de notre foyer. Parfois, nous mangeons à **l'extérieur** comme lors d'un **pique-nique** ou en camping. On a alors besoin de matériel adapté pour manger la nourriture que l'on a emportée.



Cherche dans la serre les objets que tu emporterais avec toi pour un pique-nique ! Dresse une liste ou dessine-les !

Gourde, thermos, réchaud, bento, valise de pique-nique, couteau suisse, set de couverts pliables, gamelles empilables, lunch box, porte-dîner, barbecue jetable...

Dirige-toi vers le mur de photos, au fond de la salle.

NOURRIR L'HUMANITÉ . UN DUR LABEUR

Pour produire notre nourriture, beaucoup de personnes **travaillent** partout dans le monde et souvent dans des **conditions difficiles**.
Leurs **métiers** forment une grande **chaîne**, organisée en trois secteurs :

Celles et ceux qui produisent les aliments bruts, comme les agriculteur·trice·s, les éleveur·euse·s, les pêcheur·euse·s, travaillent dans le **secteur primaire**.

Celles et ceux qui transportent les aliments, les transforment dans les usines, les emballent, sont dans le **secteur secondaire**.

Celles et ceux qui vendent la nourriture, la livrent ou la cuisinent et la servent dans des restaurants font partie du **secteur tertiaire**.

Observe bien les photos.
Qui travaille pour que nous puissions manger du poisson ?

7 / Alex Majoli. Poissonniers nettoyant le poisson au marché aux poissons. Qatar.jpg

4 / Chris Steele-Perkins. Marins semant des coques dans des parcs en mer. Corée du Sud.jpg

10 / Ian Berry. Ouvrière d'une conserverie travaillant le thon. Espagne.jpg

Les **métiers** de la production alimentaire sont exigeants et souvent peu valorisés.
Les **conditions de travail** peuvent être **pénibles**. Par exemple, dans les champs, les agriculteur·trice·s doivent porter de lourdes charges, travailler sous la pluie ou sous une chaleur écrasante. Dans certains pays, il y a encore beaucoup d'**enfants** qui font ce travail…

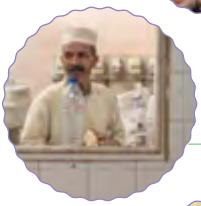
Retrouve ces personnes,
détermine ce qu'elles font et relie-les à leur secteur d'activité.













Récolter du café

Porter un régime de bananes

Mettre du thon en conserve

Vendre des fruits

Transporter des oranges

Faire du pain

secteur primaire

secteur secondaire

secteur tertiaire

Monte au 2e étage puis continue à droite de l'escalier. Entre dans la salle sombre. Les tubes colorés représentent les neurones.

LE CORPS : SENS ET NUTRITION

Quand nous mangeons, les **neurones** transmettent au **cerveau** les informations recueillies par nos **5 sens**. C'est bien connu qu'on « mange avec les yeux », mais qu'en est-il de nos autres sens, l'ouïe, l'odorat, le toucher et le goût ?

Est-ce qu'on mange aussi avec les oreilles ?
Quels **sons** associes-tu avec ces aliments ?

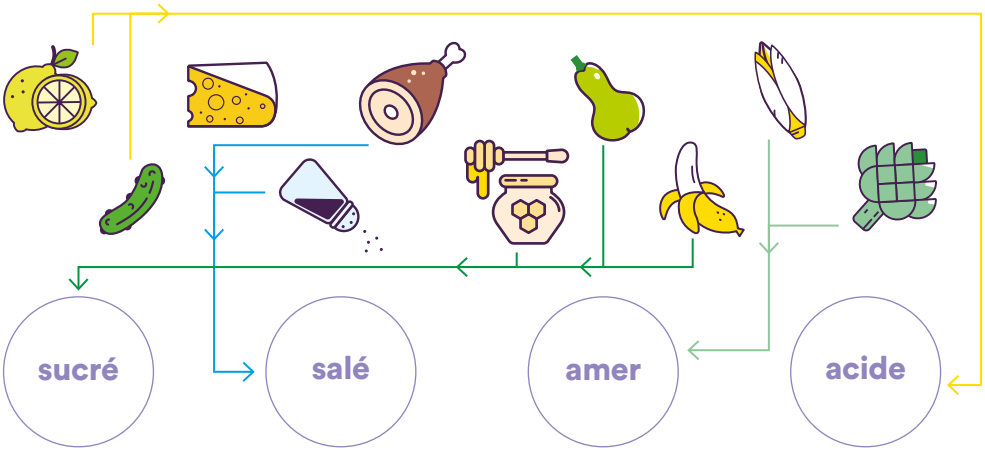
Une pomme	*croque - CRAK*
Un spaghetti cuit	*SLURP*
Une biscotte	*croustille -CROUNCH*
De la soupe	*SLURP*
De l'eau gazeuse	*pétille - PSCHHH*

Le sens du **toucher** nous renseigne aussi sur notre nourriture : sur sa température et sa texture. Avec quelles parties du corps touchons-nous les aliments ?



Rien de plus triste que de manger avec le nez bouché…
L'odorat joue un rôle essentiel dans la perception du goût.
Quel souvenir t'évoque l'odeur du citron que tu peux sentir dans l'exposition ?

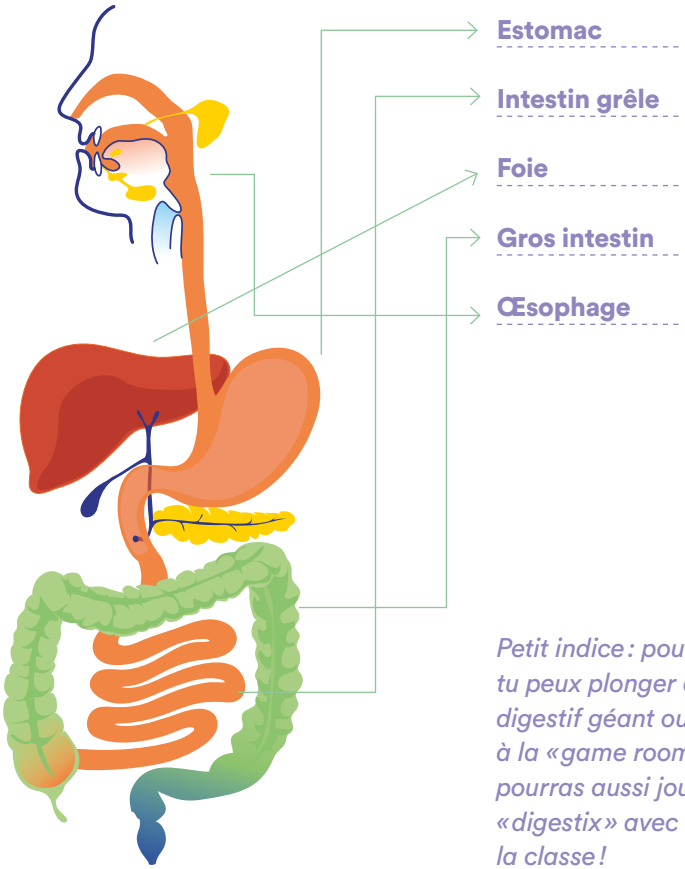
Grâce à notre langue, nous pouvons reconnaître le **goût** des aliments. Les papilles gustatives détectent les saveurs. Relie ces aliments avec la saveur qui correspond.



Il existe encore un cinquième goût : **l'umami** ! Ce mot signifie « savoureux » en japonais. On le trouve quand on mange de la viande, des tomates bien mûres, du fromage ou du bouillon et qu'on a une sensation qui dure plus longtemps dans la bouche et qui est très agréable.

Que se passe-t-il une fois que nous avons mangé ?
Les aliments font un voyage dans notre corps : c'est la **digestion**.
Au cours de ce voyage, les aliments sont découpés en petits éléments appelés **nutriments**. Les trois principaux nutriments sont :
– les **glucides**
– les **lipides**
– les **protéines.**
Notre corps absorbe ces nutriments pour créer de l'**énergie**.
C'est ce qui nous permet de respirer, de grandir, de guérir, de courir, de réfléchir et tout simplement de vivre !

Sauras-tu reconnaître les organes de la digestion ?



Petit indice : pour t'aider, tu peux plonger dans le tube digestif géant ou te rendre à la « game room » où tu pourras aussi jouer au jeu « digestix » avec toute la classe !

Reviens sur tes pas.
Rendez-vous près de la petite maison de verre, en face de l'escalier.

LA ZONE CRITIQUE

Pour produire notre nourriture, nous causons bien des dommages à **l'environnement**. Regarde les photos dans les hublots : prises depuis l'espace, elles montrent des endroits sur Terre qui en souffrent. Découvrons ensemble quelles sont les **causes** et les **conséquences** de ces dommages.



Pour transporter les aliments, surtout quand ils viennent de loin, nous produisons du CO_2. Quand il y en a trop, **ce gaz retient la chaleur dans l'atmosphère**.

Nous élevons beaucoup de **vaches** pour manger leur **viande**. Mais durant leur digestion, ces animaux émettent un gaz plus mauvais encore pour le **changement climatique**.

Comment s'appelle ce gaz ?
Petit indice : sa formule chimique est CH_4

le méthane

Ce n'est pas par hasard que nous avons choisi une serre pour notre exposition ! On parle de « **gaz à effet de serre** » pour désigner les gaz qui retiennent la chaleur dans l'atmosphère et provoquent le **changement climatique**.



L'élevage de porcs et de vaches produit beaucoup de fumier.
On l'utilise dans les champs comme **engrais** pour faire pousser les plantes.
Les engrais, naturels ou chimiques, contiennent des **nitrates d'azote**.
Quand il y en a trop, cela fait pousser une grande quantité **d'algues dans l'eau**.
Quand ces algues meurent, elles sont décomposées par des bactéries qui épuisent l'oxygène.
Cela tue les animaux dans l'eau!
On appelle cela **l'eutrophisation**.

Cherche deux images où l'on voit les mers et les lacs envahis par les algues. Dans quels pays nous trouvons-nous?

au Venezuela

en Finlande



Le labourage intensif et les **engrais** utilisés en trop grandes quantités peuvent aussi **abîmer la terre**. Le sol devient alors trop sec, sans vie, comme dans un désert. La terre devient moins **fertile**. Plus rien n'y pousse.

Cherche le nom de deux autres engrais.
Petit indice: on les fabrique dans des usines.

phosphore

potassium



Nous pêchons trop de poissons dans les océans. Les bateaux de pêche peuvent être aussi grands que des usines. On utilise des filets immenses et on pêche jusque dans des eaux très profondes.

Cherche cette photo et observe combien de poissons sont rejetés à la mer. Le poisson le plus pêché est utilisé pour nourrir d'autres poissons ! Comment s'appelle-t-il ?

l'anchois



La déforestation, c'est quand on abat des forêts pour y planter des cultures qui servent à nourrir les humains ou le bétail, ou encore pour en faire des pâturages pour l'élevage.

Sur cette image, on voit comment les plantations remplacent la forêt. Que cultive-t-on ici ? Que produit-on avec les fruits de cet arbre ?

ce sont des palmiers à huile ; on produit de l'huile de palme

La **biodiversité**, c'est l'ensemble des êtres vivants sur la planète. De nombreuses espèces d'animaux disparaissent à cause de la **surpêche**, de la **déforestation**, de la pollution ou encore du changement climatique qui sont principalement causés par la production alimentaire.

Le **système alimentaire** implique toutes les **étapes** nécessaires pour nous nourrir : de la production à la consommation des aliments, y compris la gestion des déchets ! Chacun de nos **choix** peut contribuer à l'améliorer. Le défi ? Rendre le système alimentaire plus **durable** pour protéger la planète et ses habitants.

Et toi ?
Comment pourrais-tu améliorer le système alimentaire ?
Que pourrais-tu changer dans ton quotidien ?

Choisir plus souvent des produits locaux, de saison

Varier les sources de protéines, avec plus de légumineuses

Boire l'eau du robinet plutôt que l'eau en bouteille

Éviter les emballages non-recyclables

Ne pas gaspiller la nourriture

Manger moins de sucre et de produits à l'huile de palme

Pour en savoir plus sur l'alimentation durable, tu peux retourner dans la salle de l'industrie où tu trouveras quelques pistes pour faire des choix avisés !

Redescends par le grand escalier.

Tu peux voir une très grande photographie.
C'est une œuvre de Fabrice Monteiro. Elle présente un personnage habillé avec des déchets. La plupart de ces **déchets** sont des emballages de produits alimentaires.

Quel est le titre de cette photographie ?
D'après-toi, qu'est-ce qu'il signifie ?

Untitled #1 - The Prophecy

Fabrice Monteiro n'a pas donné de titre à la photo.

Elle fait partie d'une série intitulée « Prophétie ».

Une prophétie, c'est un avertissement contre un grand malheur... Peut-être qu'il n'est pas trop tard et que cette vision de cauchemar nous fera prendre conscience de l'urgence de la gestion des déchets...

Merci d'avoir visité l'exposition !

L'exposition ne s'arrête pas ici !

Elle continue avec toi !

À chaque repas, tu pourras te demander « est-ce que j'ai bien mangé ? » en pensant à ton plaisir, mais aussi à ta santé, à celle de la planète et à toutes les personnes qui ont rendu ton repas possible !

CRÉDITS PHOTOS

p.9 : Bruno Barbey. *Fenêtre du restaurant Yung Kee avec le chef. Cochon rôti et canard laqué*, Hong Kong, 2008, détail © Bruno Barbey / Magnum Photos.

p.9 : Stuart Franklin. *Camp alpin. Préparation de la polenta bramata*, Italie, 2003, détail © Stuart Franklin / Magnum Photos.

p.9 : Martin Parr. *Fumaison de maquereaux*, Pologne, 2019, détail © Martin Parr / Magnum Photos.

p.9 : Gueorgui Pinkhassov. *Une des préparations les plus populaires au monde : la pomme de terre frite*, France, 2004, détail © Gueorgui Pinkhassov / Magnum Photos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

p.11 : Baratte, AL9311 Photographie Pierre Matthey © Alimentarium.

p.12 : Porte-cartes de rationnement de la Première Guerre mondiale, AL1484 Photographie © Luis Lourenço / Alimentarium.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

p.15 : Réservoir d'eau, AL11793 Photographie Saskia Maye © Alimentarium.

p.15 : Poste de travail d'un·e tradeur·euse en matières premières agricoles, Photographie Saskia Maye © Alimentarium.

p.15 : Robot de cuisine, BOTINKIT, 2025, AL11791 Photographie Saskia Maye © Alimentarium.

p.15 : Motoculteur, AL11792 Photographie Saskia Maye © Alimentarium.

p.15 : « Le repos du consommateur », Frank Schreiner, Stiletto Studios, 1985, AL11794 Photographie © Luis Lourenço / Alimentarium.

p.15 : Sertisseuse automatique, AL10173 Photographie Saskia Maye © Alimentarium.

p.19 : Calaveritas, AL10393 Photographie © Luis Lourenço / Alimentarium.

p.19 : Couronne de la Nativité, AL4216 Photographie © Luis Lourenço / Alimentarium.

p.19 : Dragées de mariage, AL9811 Photographie © Luis Lourenço / Alimentarium.

p.19 : Moule à chocolat en forme de lapin, AL10293 Photographie © Luis Lourenço / Alimentarium.

p.19 : Pain en forme de cœur, AL4204 Photographie © Luis Lourenço / Alimentarium.

p.19 : Moules à chocolat en forme de marmite, AL5610 Photographie © Luis Lourenço / Alimentarium.

p.22 : Alex Webb. *Travailleurs migrants manipulant des fruits sur un marché d'agriculteurs*, USA, 2017, détail © Alex Webb / Magnum Photos.

p.22 : Alex Webb. *Travailleurs transportant des sacs de grains de café*, Guatemala, 2015, détail © Alex Webb / Magnum Photos.

p.22 : Paolo Pellegrin. *Travailleurs thaïlandais cueillant des bananes dans une plantation à Afiqim*, Israël, 2009, détail © Paolo Pellegrin / Magnum Photos.

p.22 : Ian Berry. *Ouvrière d'une conserverie travaillant le thon*, Espagne, 2008, détail © Ian Berry / Magnum Photos.

p.22 : Zied Ben Romdhane. *La boulangerie de Mohammed Charawandi*, Tunisie, 2022, détail © Zied Ben Romdhane / Magnum Photos.

p.22 : Mikhael Subotzky. *Jeune vendeuse de fruits à la station BP*, Afrique du Sud, 2007, détail © Mikhael Subotzky / Magnum Photos.

p.25 : Système digestif.commons.wikimedia.org.

p.26 : Mark Power. *De jeunes vaches en train d'engraisser*, Royaume-Uni, 2009 © Mark Power / Magnum Photos.

p.27 : Chien-Chi Chang. *Cochons nourris avec du riz et du maïs*, Vietnam, 2015 © Chien-Chi Chang / Magnum Photos.

p.27 : *Les paysages saisissants du nord-ouest de la Namibie*, 2024 © ESA.

p.28 : Jean Gaumy. *À bord du navire de pêche à senne coulissante « Sklinabanken »*, Norvège, 2000 © Jean Gaumy / Magnum Photos.

p.28 : Stuart Franklin. *Plantation de palmiers à huile et hébergements*, Malaisie, 1997 © Stuart Franklin / Magnum Photos.

Rédaction : Séverine Altairac, Mercedes Gulin
Conception graphique : Juliette Dussart

alimentarium

une fondation Nestlé