alimentarium.org

SYSTEMA ALIMENTARIUM

Vers une grande révolution alimentaire?

Dossier pédagogique
À l'attention des enseignant·e·s
des classes 5-8 HarmoS

sommaire

Bienvenue à l'Alimentarium ! 5
SYSTEMA ALIMENTARIUM. Vers une grande révolution alimentaire ? 6
1. Nous avons mangé la nature. Paysage anthropique, paysage de l'Anthropocène 8
2. Nourrir le monde à l'ère de l'Anthropocène 10
3. Le cru, le cuit et le pourri. Le « triangle culinaire » de l'alimentation humaine 12
4. La production alimentaire 14
5. Rendre consommable 16
6. À part égales. Sécurité alimentaire et rationnement 18
7. L'industrie alimentaire. De « révolution » en « révolution » 20
8. Quel est le vrai prix d'un repas bon marché ? Chaînes de valeur et coûts cachés du système alimentaire 22
9. Nourrir l'humanité. Un dur labeur 24
10. Ces personnes qui nous nourrissent 26
11. La commensalité au cœur des cultures. Célébrations et lieux de consommation 28
12. Le corps : sens et nutrition 30
13. Systèmes alimentaires et limites planétaires. La zone critique 32
14. Purs plaisirs. Les ingrédients du réconfort ? 34
Annexe 1 – Régime de santé planétaire 36
Annexe 2 – Alimentation durable 37
Annexe 3 – Recommandations nutritionnelles suisses 40
Annexe 4 – Pertes et gaspillage alimentaire 41
Annexe 5 – Quelques chiffres à retenir 43
Avant et/ou après la visite : quelques pistes de discussion 44
Objectifs pédagogiques 48
Informations pratiques 49




JuniorAcadem

Bienvenue à l'Alimentarium !

Depuis maintenant quarante ans, l'Alimentarium relève le défi de faire rimer ludique et pédagogique. Fidèle à sa mission éducative, le musée sensibilise le jeune public aux enjeux d'une alimentation saine et durable dans une approche participative adaptée à tous les âges. Le public scolaire est au cœur de notre programme de médiation culturelle et scientifique. À l'occasion de l'ouverture de la nouvelle exposition permanente **SYSTEMA ALIMENTARIUM**. **Vers une grande révolution alimentaire ?** nous proposons un outil d'aide à la visite destiné **aux enseignant·e·s des classes de 5e à 8e HarmoS.**

Ce dossier pédagogique vous invite à découvrir l'exposition à travers une présentation détaillée, enrichie de repères thématiques destinés à éclairer les notions et concepts développés, pour vous offrir des clés de lecture adaptées à vos élèves. Vous y trouverez une sélection d'objets phares et des repères spatiaux afin de structurer votre parcours selon vos propres choix. Des pistes de réflexion et de discussion à mener en classe, avant ou après la découverte de l'exposition, viennent compléter le dossier, tout comme des ressources documentaires et des chiffres de référence. Enfin, toutes les informations pratiques nécessaires à l'organisation de votre venue sont réunies pour faciliter la préparation de votre sortie scolaire.

Afin de vous aider à intégrer cette expérience dans le programme scolaire, nous avons souhaité mettre en évidence les liens entre les messages de l'exposition et les **objectifs pédagogiques du Plan d'études romand.** Le dossier établit ainsi des correspondances claires avec les compétences et objectifs d'apprentissage du PER, pour que votre visite au musée s'inscrive pleinement dans la continuité du travail mené en classe.

Un carnet d'activités pour les élèves leur permettra d'explorer le musée de façon ludique, active et autonome. Il est disponible en téléchargement sur notre site internet. Nous vous invitons à l'imprimer avant votre venue.

www.alimentarium.org/fr/knowledge/resources

La visite de l'exposition SYSTEMA ALIMENTARIUM constitue une occasion privilégiée pour les élèves de développer un large éventail de compétences : affiner leur capacité d'observation, exercer leur sens de l'analyse, établir des liens avec leur quotidien et apprendre à porter un regard critique sur le monde actuel. En découvrant les enjeux d'une alimentation durable, saine et équitable, les élèves sont sensibilisé·e·s aux problématiques environnementales, sanitaires et sociétales. Cette démarche les engage dans une réflexion qui contribue à leur formation en tant que citoyen·ne·s conscient·e·s et responsables, et les encourage à devenir des consommateur·trice·s averti·e·s, capables d'intégrer des valeurs humaines essentielles dans leur rapport au monde. Nous nous réjouissons de vous accueillir avec vos élèves à l'Alimentarium pour une visite enrichissante, qui stimule la curiosité, éveille les sens, favorise le partage et invite à la réflexion.

SYSTEMA ALIMENTARIUM

Vers une grande révolution alimentaire ?



Affiche pour l'exposition SYSTEMA ALIMENTARIUM.

Qu'est-ce que « bien manger » à l'ère de l'Anthropocène ?
Une alimentation globalement déséquilibrée est désormais à l'origine des plus importants problèmes sanitaires qui affectent l'ensemble de l'humanité, réduisant l'espérance de vie en bonne santé.
La production alimentaire est quant à elle le premier facteur de dégradation des écosystèmes de la planète, ce qui a également des conséquences sur la santé.
La plupart des processus qui ont mené à cette situation sont bien compris depuis le milieu du XX^{e} siècle et les premières mises en garde formulées par la communauté scientifique ont été largement communiquées au grand public dès le début des années 1970.
Pourtant, la santé humaine et les écosystèmes globaux n'ont cessé de se dégrader depuis ! Alors, que faut-il savoir pour comprendre les principaux enjeux du système alimentaire ? Et comment envisager nourrir de manière saine, équitable et durable une population mondiale toujours croissante, qui pourrait atteindre les dix milliards d'individus en 2050 ? **Une (r)évolution alimentaire est-elle en cours ?**



Hall d'entrée avec la photographie de Fabrice Monteiro, Untitled #1, série *The Prophecy* (2013).



Salle de l'industrie, avec instruments de mesure issus de l'industrie agro-alimentaire.

L'expo en quelques mots…

SYSTEMA ALIMENTARIUM vous invite à **repenser l'alimentation** comme un **enjeu global**, en abordant ses **dimensions nutritionnelle, écologique, culturelle, sociale** et **économique**. Elle met en lumière les **limites du système alimentaire actuel** et appelle à une **prise de conscience collective** : comment nourrir une humanité toujours plus nombreuse, tout en préservant notre santé, les écosystèmes et en garantissant la justice sociale ?

À travers un **parcours** enrichi d'installations vidéo, de photographies, d'œuvres contemporaines et de plus de 500 objets issus des collections du musée, l'exposition **SYSTEMA ALIMENTARIUM** vous plonge au cœur d'une question essentielle : que signifie « bien manger » aujourd'hui ? Elle interroge notre relation à l'alimentation en invitant chacun·e à réfléchir à ses **choix** et à leurs impacts.



Affiche pour l'exposition SYSTEMA ALIMENTARIUM.

Étapes du parcours

1. Nous avons mangé la nature. Paysage anthropique, paysage de l'Anthropocène

2. Nourrir le monde à l'ère de l'Anthropocène

3. Le cru le cuit et le pourri. Le « triangle culinaire » de l'alimentation humaine

4. La production alimentaire

5. Rendre consommable

6. À part égales. Sécurité alimentaire et rationnement

7. L'industrie alimentaire, de « révolution » en « révolution »

8. Quel est le vrai prix d'un repas bon marché ?
Chaînes de valeur et coûts cachés du système alimentaire

9. Nourrir l'humanité. Un dur labeur

10. Ces personnes qui nous nourrissent

11. La commensalité au cœur des cultures. Célébrations et lieux de consommation

12. Le corps : sens et nutrition

13. Système alimentaire et limites planétaires. La zone critique

14. Purs plaisirs. Les ingrédients du réconfort ?

1. Nous avons mangé la nature

Paysage anthropique, paysage de l'Anthropocène



Visite du jardin potager.

Un « paysage anthropique » est un espace profondément modifié par l'être humain. Le paysage résulte d'interactions complexes entre les milieux naturels et les activités humaines, principalement pour la production alimentaire : cultures céréalières, arboriculture, horticulture, élevage. Les champs cultivés, les vergers, les vignes et les systèmes d'irrigation transforment les terrains naturels en zones de production. L'élevage modifie fortement la biodiversité par le biais des pâturages, des alpages, des fermes et des infrastructures qui accueillent les animaux. La chasse et la pêche, activités pratiquées depuis la préhistoire, ont aussi laissé une empreinte profonde sur les paysages, par l'impact qu'elles ont eu sur les populations animales.



Ruche pastorale.



Tomates "Green Zebra".



Cognassier chargé de ses fruits.

Messages clés et repères thématiques

Paysage anthropique

Depuis le potager, vous êtes invité·e·s à observer le **paysage** alentours modifié par les humains au fil des millénaires, notamment pour la production alimentaire. Le **lac** Léman ne fait pas exception, exploité pour son eau et pour la pêche. Le **potager** du musée participe de ce paysage, ilot de végétation domestiquée dans un **environnement urbain**.



La Pomme (1985), sculpture de Noël Devaud.

Biodiversité et écosystèmes

Outre une grande **variété** de plantes, le potager abrite quantité d'insectes, araignées et autres animaux ainsi que de très nombreux micro-organismes, présents dans la terre, l'air et l'eau. L'ensemble de cette **biodiversité** constitue un **écosystème** dans lequel chaque être vivant **dépend** des autres.



Artichauts en fleurs en juin.

Que peut-on voir ?

Le potager de l'Alimentarium présente plus de **300 espèces et variétés de plantes comestibles**. Fruits et légumes, céréales et tubercules, herbes aromatiques, baies et fleurs mellifères se succèdent au fil des **saisons**.

Une ruche pastorale et un **hôtel à insectes** permettent d'aborder le rôle des pollinisateurs dans la biodiversité. *La Pomme* et *La Vie*, deux **sculptures** imposantes, enrichissent la visite du potager en offrant un regard artistique sur notre rapport au vivant, tout comme *La Fourchette : Héroïne du Léman* plantée dans le lac.



Fleurs mellifères du mois de mai.

Que peut-on faire ?

La visite du potager invite à un véritable **éveil des sens** : sentir les parfums, caresser les feuilles et comparer leurs formes et couleurs… Les élèves reconnaîtront les fruits et légumes qu'ils ont l'habitude de consommer, tout en observant la plante dans son ensemble, de la racine jusqu'à la feuille.

Cette exploration soulèvera bien des **questions** : comment se déroule le cycle de vie d'une plante ? Qu'est-ce qu'une « mauvaise herbe » ? Quels insectes aident ou dérangent le jardinier ? À quoi sert le compost ? Le potager devient alors un terrain d'enquête et de découvertes qui nourrit la **curiosité** et **l'apprentissage**.



Cadrer le paysage pour mieux l'observer.

2. Nourrir le monde à l'ère de l'Anthropocène



Salle «Nourrir le monde à l'ère de l'Anthropocène».

Concevoir une alimentation mondiale qui puisse concilier santé planétaire et préservation de la biodiversité à l'horizon 2050, telle a été la mission du consortium de scientifiques composant la «Commission EAT-Lancet» en 2019. Cette dernière a mis en perspective les enjeux du système alimentaire et a indiqué les changements profonds requis dans la production et la consommation des aliments pour répondre aux défis de la malnutrition, du changement climatique et de la perte de biodiversité.

Les principaux objectifs en matière de santé sont l'adoption d'un régime alimentaire basé principalement sur les végétaux, la réduction significative de la consommation de viande rouge, de sucres raffinés et d'huile de palme. Ce régime, appelé «régime de santé planétaire», repose sur des recommandations nutritionnelles conçues pour prévenir les nombreuses maladies liées à l'alimentation, lutter contre la suralimentation qui affecte aujourd'hui 25% de la population mondiale et garantir à plus de 800 millions de personnes actuellement sous-alimentées un accès à une nourriture suffisante.

Sur le plan environnemental, cela implique de transformer les pratiques agricoles afin de réduire de moitié les émissions de gaz à effet de serre qui en sont issues, de préserver les ressources en eau et en terres arables, d'adopter des méthodes régénératives pour l'eau et les sols et de limiter les pertes et gaspillages alimentaires afin de préserver les écosystèmes naturels. Le rapport de la «Commission EAT-Lancet» souligne la nécessité d'anticiper une production alimentaire capable de nourrir 10 milliards de personnes d'ici 2050, soit 25% d'humains de plus qu'aujourd'hui, tout en respectant les «limites planétaires», notamment en préservant les deux tiers des terres agricoles pour les cultures végétales alimentaires plutôt que pour l'élevage intensif ou pour des cultures non nourricières.

Messages clés et repères thématiques

Régime de santé planétaire

En 2019 la «**Commission EAT-Lancet**» a proposé des recommandations pour une alimentation mondiale plus saine et plus respectueuse de l'environnement.
Le «**régime de santé planétaire**» préconise de réduire notre consommation de viande, notamment de viande rouge, de sucre, de sel et d'huile de palme.



Salle «Nourrir le monde», détail.

Que peut-on voir ?

Cet espace se présente comme un gigantesque **garde-manger**. Des **plats factices** illustrant la diversité des cuisines du monde sont disposés dans de grandes vitrines horizontales, tandis que le reste de la scénographie s'articule autour de **11 catégories** d'aliments :

- l'eau
- le sel
- les protéines animales
- les protéines végétales
- les produits laitiers
- les légumes
- les tubercules
- les fruits
- les céréales
- les graisses
- les sucres ajoutés



Plat factice de sushis, utilisé dans les vitrines de restaurants japonais.

Des reproductions de **peintures**, **photographies** ou **gravures** datant du XVI^e^ au XX^e^ siècles nous rappellent que la plupart des aliments que nous connaissons aujourd'hui sont consommés depuis longtemps.

Que peut-on faire ?

De la paella aux sushis en passant par la fondue, les plats factices éveilleront l'appétit des jeunes visiteurs, qui **reconnaitront** certains mets familiers et pourront être intrigués par ceux qu'ils n'ont pas l'habitude de consommer.

Les élèves pourront **découvrir** des chiffres phénoménaux relatifs aux aliments les plus produits et les plus consommés dans le monde et les recommandations alimentaires de la Commission Eat-Lancet, puis **analyser** des infographies sur la production et la consommation de denrées consommées à très grande échelle. Cette partie de l'exposition permet d'aborder les **besoins nutritionnels** et les bases d'une **alimentation équilibrée** et **durable** pour la planète et la population mondiale.



Nature morte avec fromages (ca. 1615), Floris Claesz van Dijck.

3. Le cru, le cuit et le pourri

Le «triangle culinaire» de l'alimentation humaine



Salle «Le cru, le cuit et le pourri».

Cuisiner ses aliments avant de les manger est le propre des êtres humains. Pour rendre les aliments plus digestes et plus nutritifs qu'à l'état brut, on les transforme physiquement et, la plupart du temps, on les cuit ou on les fait fermenter, ce qui a, dans bien des cas, l'avantage d'en favoriser la conservation.

Le «cru» représente l'état le plus «naturel» des aliments. Cependant, les aliments crus, qui sont le plus souvent issus de cultures, sont généralement découpés, tranchés, râpés, moulus ou pressés, puis accommodés pour devenir un aliment destiné à l'être humain. Un sashimi de poisson ou une simple salade illustrent déjà des «cultures culinaires» nécessitant savoir-faire et ustensiles de cuisine.

Le «cuit» incarne la «culture». Transformer l'aliment grâce à la maîtrise du feu est un acte éminemment culturel.
La plus ancienne preuve de cuisson remonte à 760'000 ans!
Trois grandes catégories se distinguent: le «bouilli», comme avec des nouilles ou un pot-au-feu; le «rôti», comme avec un gigot ou un pain au four; et le «fumé», comme le poulet boucané de Guadeloupe ou le «speck». On peut également «cuire à froid»: cuisson acide avec le citron comme dans le «ceviche» péruvien; cuisson par le sel pour le «gravlax» suédois; cuisson par le sucre dans les fruits confits du type «koso» japonais; cuisson par le vinaigre pour «l'escabèche» espagnole ou les «rollmops» belges…

Le «pourri», autrement dit le fermenté, illustre la «décomposition», le «retour à la nature» des aliments par le biais de transformations biochimiques maîtrisées, un savoir-faire complexe développé depuis la période du Néolithique. La «fermentation lactique» est provoquée par des bactéries qui donnent le yoghourt, le fromage, le saucisson sec, le kimchi, la choucroute, etc.
La «fermentation alcoolique» est mise en œuvre avec des levures qui appartiennent à l'ordre des champignons. Elle permet la production de pain au levain, de vin, etc. La «fermentation acétique» est due à des bactéries qui donnent une variété de vinaigres et de sauces fermentées.

Messages clés et repères thématiques

Le triangle culinaire

Le propre de l'humain est de cuisiner les aliments avant de les consommer. Tous les aliments doivent être préparés, qu'ils soient **crus, cuits** ou **fermentés** (ou une combinaison des trois), ceci afin de les rendre plus digestes ou de mieux les conserver.

Que peut-on voir ?

Dix-sept **images de photoreporters** tirées en grand format capturent différentes étapes de la préparation ou de la vente d'aliments cuits, crus ou fermentés.

Des photographes de renom comme **Martin Parr, Alex Webb** ou **Bruno Barbey** et bien d'autres ont saisi des instants qui témoignent de la variété des **modes de préparation, de cuisson et de fermentation** : écaillage d'huîtres à Londres, canard laqué à Hong-Kong, bouillie de polenta dans les Alpes, fumaison de hareng au bord de la mer Baltique…

Les plus observateurs sauront peut-être repérer un **intrus** : l'un des clichés montre la réalisation d'une recette de **cuisine moléculaire**.

Que peut-on faire ?

Les élèves pourront **observer** attentivement les photographies, en particulier les mains et les gestes des cuisinier·ère·s, **s'interroger** sur ce qui se mange cru, **découvrir** différentes méthodes de cuisson et **s'étonner** de la place de la fermentation dans notre alimentation quotidienne.

Les jeunes visiteur·euse·s pourront aussi **faire des liens** entre ces gestes et techniques et un certain nombre d'objets présentés plus loin dans l'exposition, notamment les ustensiles qui servent à la **préparation** d'aliments crus ou les différents récipients utilisés pour la **cuisson**, la fermentation ou encore la **fumaison** des viandes et poissons.



Fabrication du vinaigre de pomme, photographie de Richard Kalvar.



Maquereaux fumés, photographie de Martin Parr.



Couronne d'office, pour fumer les viandes.



Hachoir « mezzaluna », s'utilise dans un mouvement de balance.



Hachoir berceuse, photographie de Martin Parr.

4. La production alimentaire



Jumelles dans la salle «La production alimentaire».

Charrues, moissonneuses et camions
Si les fourmis cultivent la terre et élèvent d'autres espèces, les êtres humains ont longtemps pratiqué la cueillette et la chasse avant de devenir agriculteurs. Ils ont ensuite amélioré les techniques, produit plus que nécessaire et échangé les surplus. Avec l'industrialisation, de vastes systèmes de production alimentaire ont émergé et notre pain quotidien provient aujourd'hui de toute la planète.

À la sueur de ton front
Il y a 10'000 ans environ, certaines sociétés humaines sont passées de la prédation à l'agriculture.
En fonction de leur environnement, les hommes ont créé différents systèmes agraires : en prairie, en forêt, en montagne, voire dans la mer avec l'algoculture. Depuis deux siècles, la mécanisation des travaux, les engrais chimiques et le génie génétique ont accéléré un développement plurimillénaire.

L'éternelle cueillette
Héritier du cueilleur, le cultivateur a constitué des potagers, des vergers, et développé de grandes cultures formant la base alimentaire de chaque civilisation. Si l'évolution technique a permis d'augmenter la production, le jardinage est encore pratiqué soit par nécessité, soit comme loisir.

Nos animaux nourriciers
Nécessité, privilège, loisir, voire industrie, la chasse et la pêche ont toujours été pratiquées.
Avec la domestication des animaux, la viande est plus facilement disponible, tout comme le lait ou les œufs. L'élevage, en s'industrialisant, assure aujourd'hui largement notre alimentation carnée.

Les pérégrinations de nos aliments
Après avoir été produits, les aliments doivent arriver jusqu'à nos assiettes. Localement, les échanges sont plus ou moins directs. Plus globalement, les denrées circulent au sein de systèmes alimentaires complexes qui répondent au marché. Transformateurs, transporteurs, distributeurs, mais aussi institutions financières et services publics assurent l'approvisionnement et le commerce alimentaires.

Messages clés et repères thématiques

La Révolution néolithique

Entre 3'000 et 10'000 avant notre ère, selon les continents, les sociétés humaines commencent à pratiquer **l'agriculture** et **l'élevage** en plus de la **chasse** et de la **cueillette**. Les humains **domestiquent** plantes et animaux, se **sédentarisent** et inventent de nouveaux **outils**. Ce tournant apparaît dans plusieurs **foyers** à travers le monde : dans le Croissant fertile, où se développe la civilisation du **blé** ; dans le nord de la Chine, avec la culture du **riz** ; dans les Andes, où l'on cultive la **pomme de terre** ; et en Mésoamérique, berceau du **maïs**.

Que peut-on voir ?

Les **collections du musée** comprennent des objets issus de **régions** et d'**époques différentes**. On s'étonnera de voir une amphore romaine côtoyer une cage à poules en PVC, ou encore des outils agricoles traditionnels — houes, serpes, planches à dépiquer — jouxter un bidon de glyphosate employé dans l'agriculture moderne conventionnelle. D'autres objets évoquent cueillette, chasse, pêche et élevage. Des **bornes interactives** permettent de les identifier.

De **fausses jumelles** invitent à observer des paysages agricoles où l'on pratique la pêche, la chasse et le maraîchage en Suisse ou ailleurs dans le monde.

Un **dispositif interactif** suit les « pérégrinations des aliments », de leur récolte à leur distribution, afin d'évaluer leur empreinte carbone.

Que peut-on faire ?

Les jeunes visiteur·euse·s pourront **identifier** les objets et **déduire** leur utilisation à l'aide des **ressources mises à disposition**. Ils pourront **mettre en relation** et **associer** les objets avec les animaux que l'on élève ou chasse, et les plantes que l'on cueille ou cultive.

Cette partie de l'exposition permet également d'aborder des **questions éthiques** sur notre rapport aux animaux nourriciers et des **questions écologiques**, en calculant par exemple les « **kilomètres alimentaires** » parcourus par les denrées importées et leur **empreinte carbone**.



Salle « La production alimentaire », avec dispositif « Les pérégrinations des aliments ».



Amphore romaine en terre cuite.



Planche à dépiquer le blé, utilisée depuis l'Antiquité et jusqu'au XX^{e} siècle dans les régions méditerranéennes.



Serpe à riz provenant d'Asie du Sud-Est, à l'effigie de Naga, serpent mythique gardien des rizières.



Arc, carquois et flèches, équipement traditionnel pour la chasse, provenant du Cameroun.

5. Rendre consommable



Salle « Rendre consommable ».

Moulins, conserves et casseroles
Avant d'être consommés, la plupart des aliments subissent des transformations.
La fabrication de certains produits, comme les céréales, permet de les rendre consommables.
La conservation rend possible le stockage et le transport. Et la préparation de nourriture consiste à cuisiner des plats. Ces opérations sont effectuées par des artisans spécialisés, par l'industrie ou dans le cadre domestique.

Rendre consommable
Rendre consommables les céréales nécessite une longue et fastidieuse fabrication effectuée aujourd'hui dans des moulins industriels. Pour d'autres denrées, les transformer en produits finis, comme le fromage ou le pain, requiert des fabrications plus sophistiquées et des savoir-faire élaborés.

Conserver pour disposer
De nombreuses techniques ancestrales existent pour ralentir ou maîtriser la décomposition des aliments. La conservation permet de disposer de denrées et de les transporter.
Au XIX^{e} siècle, la production artificielle du froid et la compréhension des micro-organismes ont transformé nos pratiques alimentaires.

Apprêter la nourriture, un art !
La préparation est l'ultime transformation avant de passer à table. Avec la maîtrise du feu, puis de la poterie, l'outillage de la cuisine n'a cessé de se perfectionner et de se diversifier, de même que les techniques culinaires. Il en résulte un nombre infini de recettes en perpétuel renouvellement.

Fabriquer, conserver et cuisiner
La transformation domestique et artisanale a dominé jusqu'à la période industrielle.
La plupart des procédés de fabrication ou de conservation étaient effectués dans le cadre familial. Certains équipements pouvaient être communautaires, comme le four à pain. Sinon, les artisans fabriquaient de nombreux produits, notamment dans les villes où tous ne disposaient pas d'une cuisine.

Messages clés et repères thématiques

Transformation et conservation

La **transformation** des aliments regroupe tous les processus qui modifient une **denrée brute** pour la rendre **consommable**, comme la mouture des grains de blé en farine ou le décorticage des noix.

Conserver les aliments est l'un des grands défis de l'alimentation et reste l'une des principales raisons de leur transformation. Elle permet d'en disposer sur une plus longue durée, en ralentissant ou maîtrisant leur décomposition. Cela facilite également leur **stockage** et leur **transport**.

Que peut-on voir ?

Une première vitrine présente des **objets**, anciens ou modernes, qui permettent de transformer des **matières premières** en **produits élaborés** : baratte à beurre, laminoir à pâtes, hachoir à viande, poussoir à saucisses…

Une seconde vitrine permet d'explorer différentes **méthodes de conservation** comme le salage, le fumage, la mise en conserve, la fermentation ou encore la déshydratation au travers d'objets familiers ou insolites, allant de la marmite de stérilisation à la yaourtière, en passant par des snacks lyophilisés pour astronautes !

Une troisième vitrine évoque à travers **ustensiles** et **batteries de cuisine** l'art d'apprêter la nourriture. Elle s'accompagne de deux **films** dans lesquels des artisans témoignent de leur savoir-faire culinaire.

Que peut-on faire ?

Pour amorcer la **discussion**, l'enseignant·e pourra inviter les élèves à **s'interroger**. Quels **aliments** ne peuvent pas être consommés **à l'état brut** ? Quelles sont les **denrées** les plus **périssables** ? **Comment les conservait-on** avant l'invention du réfrigérateur ?

En **observant** les objets exposés ils pourront les **associer** aux aliments qu'ils connaissent, chercher à **comprendre** leur fonctionnement ou en **déduire** différentes **méthodes de conservation.** Ils peuvent encore **classer** les objets selon leur usage et recomposer une **frise chronologique** du plus ancien au plus récent.



Les râpes, qu'elles soient de belle facture ou plus grossières, sont des ustensiles de base en cuisine.



Snacks lyophilisés confectionnés pour la mission « Apollo 11 ».



Boîte à sel provenant du Pays basque, creusée dans un tronc.





Fouet du XIX[e] siècle et mixeur contemporain.







Tournez la manivelle ! Hachoir à viande, laminoir à pâtes et moule à bonbons.

6. À part égales

Sécurité alimentaire et rationnement



Salle « Sécurité alimentaire et rationnement ».

Le concept de « sécurité alimentaire » a émergé en 1974 lors de la première Conférence mondiale de l'Alimentation, organisée en réponse aux famines dans le monde. Il se référait à la gouvernance globale nécessaire pour garantir « la disponibilité à tout moment d'un approvisionnement mondial adéquat en denrées alimentaires de base pour soutenir une expansion de la consommation alimentaire et compenser les fluctuations de la production et des prix ». En réponse, un effort spectaculaire de production, principalement de céréales, a cherché à garantir la disponibilité et la stabilité de l'approvisionnement au niveau mondial.

En 1996, lors du Sommet mondial de l'Alimentation de Rome, la définition de la sécurité alimentaire a été élargie pour inclure l'accès physique, social et économique à une alimentation suffisante et nutritive pour toutes et tous. Les enjeux ont évolué avec le temps pour inclure des questions d'accès équitable et de résilience face aux crises contemporaines. Depuis, la sécurité alimentaire est évaluée à différents niveaux : individuel, familial, communautaire, national et continental. En effet, même dans les pays les plus opulents, des segments de la population peuvent souffrir de la faim ou de la malnutrition.

Alors que neuf millions de personnes en moyenne meurent chaque année de la faim et de la malnutrition, les facteurs de risque dominants sont désormais les changements environnementaux et les conflits armés. La guerre dans un important pays exportateur d'aliments, comme l'Ukraine, ou les phénomènes climatiques de portée globale, comme *El Niño*, affectent de nombreux pays dans le monde. Des conflits armés de très longue durée comme au Yémen, en Syrie, à Gaza ou au Soudan maintiennent des populations entières dans l'insécurité alimentaire. La sécurité alimentaire est un enjeu global qui dépend de la stabilité politique, des infrastructures et de la gestion des ressources naturelles, notamment de l'eau et des sols.

Messages clés et repères thématiques

Sécurité alimentaire et rationnement

La **sécurité alimentaire** est garantie quand toute la population a accès à de la **nourriture saine et nutritive en quantité suffisante**. Elle peut être **menacée en temps de crise,** comme lors de mauvaises récoltes, de catastrophes naturelles, d'épidémies ou de conflits armés. Une situation d'insécurité alimentaire peut mener à la **famine**.

Le rationnement est un **système de distribution** dont le but est de garantir une **répartition équitable** des denrées de première nécessité lors de **pénuries**.

Que peut-on voir ?

Gravures anciennes et **pains commémoratifs** témoignent des périodes de disette à travers l'histoire, comme la famine que connut toute l'Europe en 1816 ou la guerre franco-prussienne en 1870. **Coupons, tickets, bocaux** de conserves et **ersatz** de miel ou de café illustrent quinze années de rationnement en Suisse pendant et autour des deux Guerres mondiales. Enfin, des **rations de survie** de la protection civile côtoient des échantillons d'**aide alimentaire** contemporaine. Dans la vitrine centrale *Champ de blé*, **une œuvre de l'artiste ukrainienne Daria Koltsova**, rappelle l'impact qu'un conflit armé peut avoir sur la sécurité alimentaire mondiale.

Que peut-on faire ?

Les élèves pourront **analyser** gravures et photos qui présentent des scènes de famine ou de distribution alimentaire, **lire** des recettes adaptées aux temps de guerre, **observer** des tickets de rationnement, examiner des légumes en conserve dans leurs bocaux depuis les années 1940 ou **analyser** des étiquettes d'ersatz pour **reconstituer** les pratiques alimentaires en Suisse durant la Seconde Guerre mondiale.

Cette exploration leur permettra de **prendre conscience** des enjeux de la sécurité alimentaire **à travers l'histoire** et d'établir des **liens avec l'actualité**, notamment dans les pays en guerre. L'enseignant·e pourra animer la **discussion** sur les droits humains fondamentaux, en invitant les élèves à réfléchir à l'équité et à la solidarité dans **l'accès à la nourriture**.



Étui à coupons de rationnement de la Première Guerre mondiale.



Distribution de pain à des réfugiés, gravure du XVIII[e] siècle.



Champ de blé (2025), vitrail de Daria Koltsova, artiste ukrainienne.



Mon ménage en ces temps difficiles, livre de recettes datant de la Seconde Guerre mondiale.

7. L'industrie alimentaire

De « révolution » en « révolution »



Salle de l'industrie.

Dès lors que les aliments ne sont pas directement passés du producteur au consommateur, diverses entreprises, petites ou grandes, sont impliquées dans la production, la transformation, l'approvisionnement, la conservation, l'emballage et la distribution de produits alimentaires. L'ensemble de ces activités forme ce que l'on appelle « **l'industrie alimentaire** ». Historiquement, depuis l'émergence des villes et des marchés dans l'Antiquité, ce secteur d'activité n'a cessé de croître en importance et tire profit de la satisfaction des besoins et des appétences des consommateurs. L'histoire de l'industrie alimentaire a connu de nombreuses étapes importantes qui ont façonné sa trajectoire et influencé la production mondiale d'aliments, tant sur le plan quantitatif que qualitatif. Quatre d'entre elles sont ici évoquées. La première est la « **révolution industrielle** », qui a débuté au XVIII^e^ siècle et a conduit à la mécanisation de la production, à l'avènement des techniques de production de masse, de préservation et de mise en conserve des aliments. La deuxième est la « **révolution verte** » du milieu du XX^e^ siècle, au cours de laquelle le développement des techniques et engins agricoles, les semences hybrides et les engrais synthétiques ont considérablement augmenté le rendement des cultures. La troisième est l'essor de la **restauration rapide** et l'établissement de grandes chaînes de restaurants qui ont gagné en popularité au milieu du XX^e^ siècle, transformant la façon dont les populations urbaines accèdent à la nourriture et la consomment. Enfin, la quatrième est contemporaine. Elle cherche à concilier la productivité et l'économie avec la **durabilité**, la santé et la transparence. Ces étapes illustrent plusieurs tournants décisifs dans l'histoire de l'industrie alimentaire, reflétant des changements dans la production, la distribution, les modes de consommation et les valeurs sociétales.

Messages clés et repères thématiques

Industrie alimentaire

On parle d'industrie alimentaire lorsque les aliments ne passent plus directement de la main du producteur à celle du consommateur, mais suivent une **chaîne** impliquant plusieurs **entreprises**, petites ou grandes, de la **production**, la **transformation**, la **conservation**, l'**emballage**, à la **distribution**. Ce secteur d'activité a été marqué par la «révolution industrielle» du XVIII[e] siècle. La «révolution verte» qui a touché l'**agriculture** entre 1960 et 1990 a aussi eu un impact important sur l'industrie alimentaire, accroissant la production grâce au développement des **techniques agricoles** modernes, des **semences** hybrides et des **engrais** synthétiques.

Que peut-on voir ?

Au centre de la pièce sont exposés d'anciens **instruments de mesure** utilisés en laboratoire ou en usine pour développer de nouveaux produits ou en contrôler la sûreté et la qualité.

Des vitrines retracent quatre **étapes de l'industrie alimentaire**. La première fait la part belle aux **boîtes de conserve** : produits laitiers, condiments, boissons, légumes, viandes et desserts. La seconde évoque la «révolution verte» avec les trois céréales les plus produites dans le monde : blé, riz et maïs. Une **grande enseigne lumineuse** à l'effigie d'un géant du fast-food occupe la troisième. Enfin, la dernière vitrine évoque les défis que l'industrie alimentaire doit relever dans un objectif de durabilité : emballages biodégradables, réduction du gaspillage, commerce équitable…

Que peut-on faire ?

Qu'**évoquent** pour vos élèves les mots «industrie» ou «technologie» en relation avec l'alimentation ? Vers quelles **innovations** l'industrie alimentaire pourrait-elle tendre d'après eux ? Les «révolutions» présentées ici en sont-elles vraiment ? Le **nuage de mots** dans la dernière vitrine pourra servir d'appui à la **discussion**.

Le thème des **fast-foods** donnera lieu à de **riches échanges**, une occasion à saisir pour **remettre en question** leur idée de «bien manger» à la lumière des notions d'alimentation équilibrée abordées jusqu'ici.



Le bouillon KUB a été commercialisé à la fin du XIX[e] siècle.



Viscosimètre, instrument de mesure utilisé dans l'industrie agro-alimentaire pour assurer la qualité des produits.



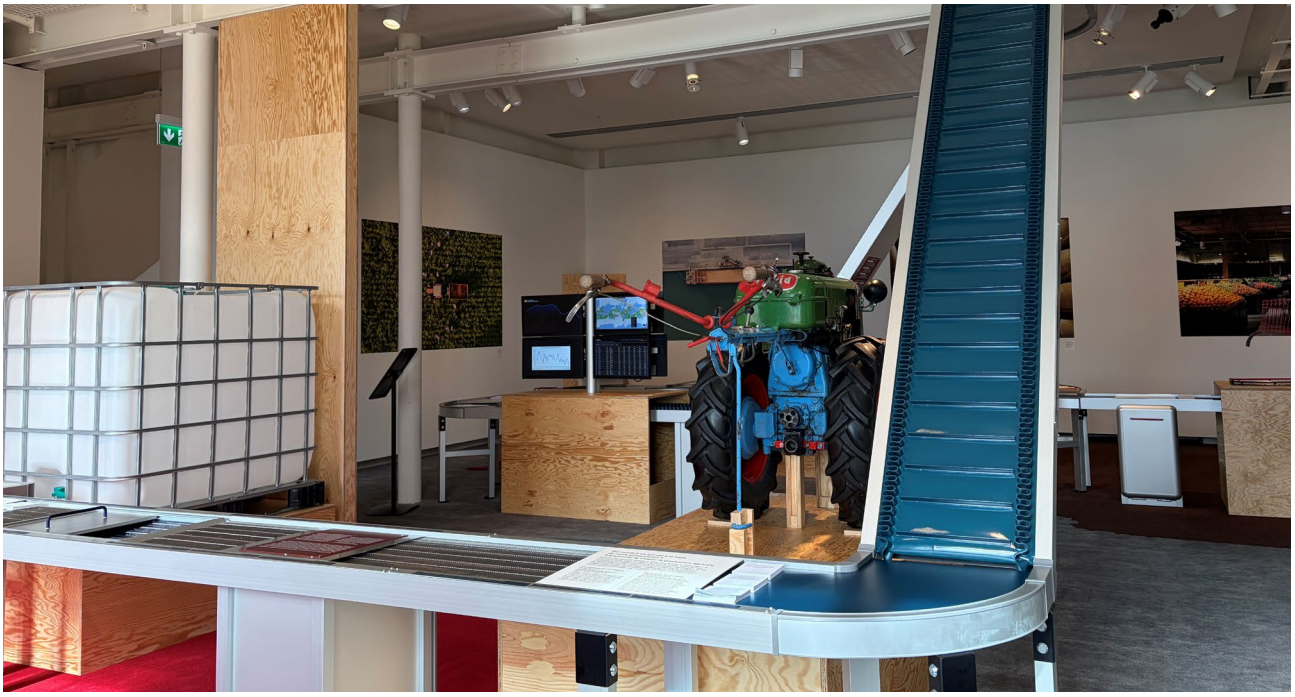
Boîte d'Ovomaltine, boisson chocolatée en poudre inventée au début du XX[e] siècle, toujours appréciée des enfants.



Unhappy Meal (2022), peinture acrylique de Grégoire Vorpe, artiste suisse.

8. Quel est le vrai prix d'un repas bon marché?

Chaînes de valeur et coûts cachés du système alimentaire



Salle «Les chaînes de valeur».

Quand tu manges, tu participes à un système qui relie champs, océans, usines, transports, magasins, cuisines et des milliards d'individus. Derrière chaque aliment se cachent des ressources naturelles, du travail, des technologies, des échanges commerciaux et des choix de société. Ces chaînes de valeur nourrissent chaque jour plus de huit milliards de personnes et permettent de produire plus de nourriture que jamais. Mais elles génèrent aussi des coûts cachés: dégradation des sols, disparition d'espèces, émissions de gaz à effet de serre, pollutions, gaspillage alimentaire, inégalités sociales ou problèmes de santé. Le prix que tu paies ne reflète pas toujours ces réalités.

Du champ à l'assiette, les chaînes de valeur en six étapes:

1. Tout commence-t-il vraiment dans le champ? Avant la production: les **intrants**
2. Qui produit ce qui est à la base de notre alimentation? Transformer le vivant: la **production agricole**
3. Qui décide du voyage des aliments? Le pouvoir de faire circuler: le **négoce**
4. Quand un aliment devient-il un produit? Faire durer: **stockage et transformation**
5. Choisis-tu toujours de manière éclairée ce que tu achètes? Commerce de détail: le **choix en rayon**
6. Et si le pouvoir était dans ton assiette? Le dernier maillon: **cuisiner les repas**

Une question se pose: quel système alimentaire souhaites-tu pour demain? **Comprendre les liens entre valeur créée et coûts cachés permet de faire des choix plus éclairés.** Les décisions prises avant la production influencent l'agriculture, qui conditionne à son tour le transport, la transformation, la distribution et, finalement, ce que tu retrouves dans ton assiette. Chaque maillon du système agit sur tous les autres. Car chaque décision, qu'elle soit politique, économique ou qu'elle relève de ton quotidien, contribue à façonner l'avenir de l'alimentation. L'enjeu est simple à formuler, mais immense à relever: nourrir durablement l'humanité tout en préservant les conditions de vie des générations futures.

La bonne nouvelle? **Rien n'est figé et il n'existe pas de solution unique.** Partout dans le monde, des agricultrices et agriculteurs, des scientifiques, des entreprises, des collectivités et des citoyennes et citoyens expérimentent de nouvelles solutions. Réduire les pertes et le gaspillage, préserver les sols, protéger la biodiversité, mieux rémunérer les productrices et producteurs, développer des filières plus transparentes ou faire évoluer nos habitudes alimentaires sont autant de leviers complémentaires. L'avenir n'est pas encore définitivement écrit. Comprendre les solutions déjà existantes est un premier pas. Car chacun de tes choix, comme chaque décision collective, contribue à transformer les chaînes de valeur… et le monde que nous partagerons demain.

Messages clés et repères thématiques

Derrière le prix de nos repas : valeur ajoutée et coûts cachés

Une chaîne de valeur regroupe les étapes pour produire un aliment. Il y en a six : se procurer les ressources nécessaires à l'agriculture, cultiver les végétaux et élever les animaux, transporter les aliments bruts, les stocker et les transformer, vendre les aliments et finalement les cuisiner. À chaque étape, **le produit gagne de la valeur, c'est ce qu'on appelle la valeur ajoutée**. Mais le prix de vente ne reflète pas tous les coûts de production. **Les coûts cachés sont les dépenses liées aux impacts de la production** sur l'environnement, sur la santé et sur les personnes qui produisent les aliments. À ces coûts cachés s'ajoutent également les **pertes** pendant la production, le transport, la transformation ou la vente, ainsi que le **gaspillage alimentaire**. Des **solutions** existent déjà et se développent partout dans le monde.

Que peut-on voir ?

Un **convoyeur** monumental, immobile, traverse toute la salle et illustre les chaînes de valeur en six étapes. À chaque étape, un **objet imposant et emblématique** : citerne, motoculteur, écrans de la bourse, sertisseuse, robot de cuisine et installation artistique. De grandes **photographies** et la **création artistique** de Grégoire Vorpe enveloppent le parcours et nous interrogent : que pensons-nous du système alimentaire actuel ?

Que peut-on faire ?

Des dispositifs interactifs présentent les **valeurs ajoutées** et les **coûts cachés** à chacune des six étapes des chaînes de valeur. Les **pertes** générées à chaque étape sont aussi à découvrir. Comme un fil rouge, les solutions déjà existantes ou à envisager jalonnent tout le convoyeur. Un **jeu olfactif** invite à identifier des aliments bruts ou transformés autour d'une table. Que se cache derrière leur **prix de vente** ?

L'enjeu de cette grande installation est de faire réfléchir les élèves sur la **vraie valeur des aliments** que nous mangeons. En comprenant mieux les liens entre valeur ajoutée et coûts cachés, pourront-ils reconsidérer leurs choix alimentaires en faveur d'une alimentation plus saine et plus durable ?



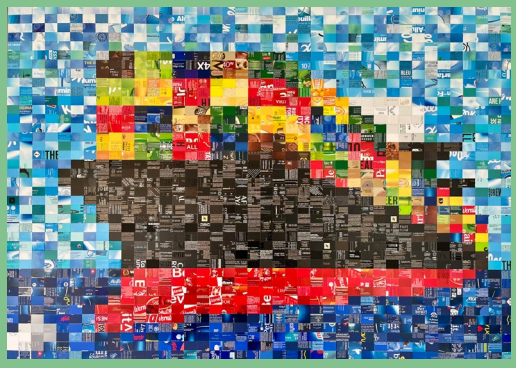
Sertisseuse automatique, conçue pour fermer des boîtes de conserve.



Supermarché aux Etats-Unis, photographie de Peter van Agtmael.



Jeu olfactif et découverte de la vraie valeur d'aliments bruts ou transformés.



Brise-Glace (2025), œuvre de Grégoire Vorpe, constituée de 1'600 fragments de carton issu du suremballage.

9. Nourrir l'humanité

Un dur labeur



Salle « Nourrir l'humanité ».

Selon l'Organisation des Nations Unies, 3,83 milliards de personnes dépendent des industries alimentaires pour subvenir à leurs besoins. Le « secteur primaire » est le plus important. Épine dorsale de nombreuses économies, il comprend l'agriculture, élevage inclus, ainsi que la pêche et l'aquaculture, et emploie plus d'un milliard de personnes, principalement en Asie et en Afrique.
Il produit également chaque année environ onze milliards de tonnes de denrées alimentaires brutes. Le « secteur secondaire » inclut la transformation, l'emballage et le transport des aliments, principalement dans les pays où l'industrie agroalimentaire et le commerce de produits transformés sont très développés. Le « secteur tertiaire », lié à la vente en magasin et à la restauration, est plus développé dans les grandes économies comme les États-Unis, l'Europe et l'Asie, où la demande en services de restauration et de livraison ne cesse de croître.

Concernant les conditions de travail, le système alimentaire mondial reste marqué par des inégalités entre les pays du Nord et ceux du Sud, ainsi que par une plus grande vulnérabilité des travailleurs du secteur primaire, tandis que les emplois plus qualifiés se concentrent dans les régions industrialisées. Malgré leur rôle essentiel, ces travailleuses et travailleurs ne bénéficient généralement pas d'une reconnaissance socio-économique importante. Ils sont majoritairement exclus de la propriété des terres qu'ils cultivent, des moyens de production qu'ils utilisent et des produits qu'ils récoltent. Les syndicats, les confédérations agricoles, les entreprises engagées en faveur de la durabilité, ainsi que les traités et les lois encadrant les droits des travailleurs, comme celles promues par l'Organisation internationale du travail (OIT), s'emploient à améliorer leurs conditions de travail.

Messages clés et repères thématiques

Secteur primaire, secondaire et tertiaire

L'activité économique liée à l'alimentation se répartit en trois secteurs. Le **secteur primaire** correspond à la production des aliments : agriculture, élevage, pêche… Le **secteur secondaire** comprend la transformation des aliments, leur conditionnement et leur transport. Enfin, le **secteur tertiaire** regroupe les services comme la vente, la restauration et la livraison aux consommateurs.

Que peut-on voir ?

Trois vitrines présentent des **tenues de travail** et des **outils** liés aux **métiers** du système alimentaire.

La première présente une combinaison et des bottes d'**agriculteur**. Les **documents d'archives** d'une plantation sucrière esclavagiste nous plongent au cœur de l'histoire coloniale de produits comme le sucre, également mise en lumière par le **livre d'artiste** de **Mireille Mercanton-Wagnières**.

La seconde vitrine réunit toque et vestes de **cuisiniers**, chasuble et couteaux de **boucher** pour illustrer les professions de la transformation des aliments.

Dans la troisième, un uniforme de **vendeur**, une caisse enregistreuse et des **sérigraphies** de **Nicolas Noverraz** représentant des icones de la culture alimentaire suisse nous plongent dans l'univers du **supermarché**, évoqué également par des **jouets** Playmobil.

Que peut-on faire ?

Les élèves pourront **observer** les objets et uniformes exposés, les **décrire**, les **comparer**, puis **identifier** les **métiers** auxquels ils correspondent.

Chacun·e pourra **établir des liens** avec les conditions de travail de ces métiers, qu'il s'agisse de sécurité, d'hygiène, ou encore d'éléments de distinction, et **s'interroger** sur la manière dont ces métiers sont **perçus** et **valorisés** dans la société.



Caisse enregistreuse.



Cotte de mailles de boucher.



Le supermarché Playmobil remplace la caissière par le « self-scanning ».



INNOMMABLE (2018), création de M. Mercanton-Wagnières en hommage aux esclaves africains.

10. Ces personnes qui nous nourrissent



Mur d'images présentant une sélection de photographies de l'agence Magnum Photos.

Un grand nombre de travailleuses et de travailleurs rendent possible chacun de nos repas. De l'ouvrier dans une plantation au cuisinier du restaurant, de la pâtissière au livreur de repas, ces personnes exercent une diversité de professions exigeantes et souvent exposées. Bien qu'elles maîtrisent des techniques complexes et possèdent des connaissances spécifiques acquises au long de leur carrière et parfois transmises de génération en génération, leur travail est fréquemment sous-estimé et peu valorisé socialement. Elles nourrissent la planète dans des conditions d'emploi qui soulèvent des questions sociétales, économiques, de droit et parfois même de droits humains. Le travail infantile persiste par exemple dans certaines régions du monde. Les longues journées, marquées par le stress, la saisonnalité et l'exigence de productivité sont fréquentes. De plus, les aléas climatiques, les fluctuations des marchés et l'insécurité économique ajoutent à leur précarité.

Dans l'agriculture, l'exposition aux produits phytosanitaires et aux intrants chimiques affecte leur santé, tandis que les tâches physiques lourdes et l'exposition aux intempéries rendent leur travail pénible. Souvent soumis à des déplacements saisonniers, ces travailleurs du secteur agricole, essentiels à la sécurité alimentaire mondiale, ont une espérance de vie plus basse que la moyenne.

Chaque aliment dont nous disposons nous donne l'opportunité de considérer le travail investi par ces nombreuses personnes.

Messages clés et repères thématiques

Conditions de travail

Les **métiers** de l'agriculture et de l'alimentation sont souvent **exigeants** et **pénibles**, notamment en raison de risques pour la **sécurité** des travailleur·euse·s et pour les **nuisances** auxquels il·elle·s peuvent être exposé·e·s. L'**organisation du travail** impose des horaires contraignants et un rythme soutenu. La **rémunération**, la **protection sociale** ou encore la **sécurité de l'emploi** sont **précaires**, en particulier pour le **travail saisonnier**, souvent assuré par des **migrants**. Le **travail infantile** reste malheureusement présent dans certaines régions du monde, malgré les lois qui le condamnent.



Une ouvrière dans une usine de thon en conserve, photographie d'Ian Berry.

Que peut-on voir ?

Un vaste **mur de photographies** de l'agence Magnum Photos met en lumière la diversité des **métiers liés à l'alimentation**, tout en révélant la dureté des **conditions de travail**. On peut y voir des ouvriers ployant sous le poids de régimes de bananes, d'autres transportant de lourds sacs de riz, une ouvrière suivant la cadence qu'imposent les machines dans une conserverie de poisson, des pêcheurs en haute mer ou encore des travailleurs saisonniers en pleines vendanges. Autant de **scènes du quotidien**, saisies aux quatre coins du monde, qui témoignent de la réalité souvent pénible de ces personnes qui nous nourrissent.



Une jeune vendeuse devant son étal de boucherie, photographie de Jonas Bendiksen.



Cette photographie de Mikhael Subotzky soulève la question du travail infantile.

Que peut-on faire ?

Les élèves peuvent **analyser** les images : **décrire** les scènes, **interpréter** ce qui s'y passe et **évaluer** la pénibilité des **conditions de travail** et les **risques** auxquels s'exposent les travailleur·euse·s.

Les jeunes visiteur·euse·s pourront aussi **explorer** les métiers de l'alimentation en **classant** les professions par secteurs, **observer** dans quelles régions du monde se déroulent les différentes étapes de la production, voire **reconstituer** la chaîne de production en **établissant des liens** entre les photographies.

Tout en sensibilisant aux **enjeux sociétaux** et **économiques** de la production alimentaire, cette approche favorise la **valorisation** et la **reconnaissance** des métiers de l'alimentation en développant l'**empathie**.



Un régime de bananes peut peser jusqu'à 50 kg. Photographie de Paolo Pellegrin.

11. La commensalité au cœur des cultures

Célébrations et lieux de consommation



Serre-vitrine « La commensalité ».

Célébrations et lieux de consommation
La « commensalité » désigne l'acte de manger ensemble, de partager la même table. À l'exception des ermites et autres personnes ayant fait le choix de la solitude, les êtres humains sont grégaires et préfèrent manger en compagnie. La diversité des lieux de consommation de nourriture et de boissons témoigne de la richesse des cultures, des traditions et des moments de partage qui façonnent nos vies.
Il y a avant tout l'espace familial, dans lequel se déclinent une infinité de formes de cuisines et de salles à manger.

Manger hors de chez soi, que ce soit par plaisir ou par nécessité, requiert une certaine organisation qui se manifeste par une grande variété de cultures matérielles. Des lunch boxes des écoliers aux menus des restoroutes, du panier de pique-nique hautement sophistiqué au réchaud de camping, l'ingéniosité déployée pour s'assurer une alimentation la plus agréable possible loin de chez soi est remarquable. À moins qu'il ne s'agisse d'une alimentation sous contrainte, comme dans les établissements collectifs tels que les prisons, l'armée, les écoles et les hôpitaux, auquel cas l'uniformité et l'ennui, voire le dégoût, peuvent être la norme.

Les repas rythment la journée comme ils rythment la vie.
Certains marquent les étapes de l'existence, comme la célébration d'une naissance ou un repas partagé lors de funérailles, en passant par les banquets de mariage. Qu'elles soient profanes ou religieuses et calendaires, les fêtes sont partout l'occasion de préparer des mets particuliers. L'importance du moment, qu'il soit solennel ou débridé, va de pair avec des repas qui sortent de l'ordinaire, préparés pour l'occasion et servis de manière ritualisée avec des couverts et des plats spécifiques.

Messages clés et repères thématiques

Commensalité

La **commensalité** désigne le fait de **partager un repas**, de s'asseoir à la même table. Elle dépasse le simple acte de se nourrir, car elle exprime des **liens sociaux et affectifs** ainsi que des manières de **vivre ensemble** qui reflètent les relations familiales, amicales, religieuses ou communautaires.

Que peut-on voir ?

Au centre de la pièce, une grande **serre** de verre et d'acier fait office de vitrine et accueille l'**installation vidéo** de Theo Eshetu, *The Garden of Life and Death #1,* un **kaléidoscope** d'images de plantes.

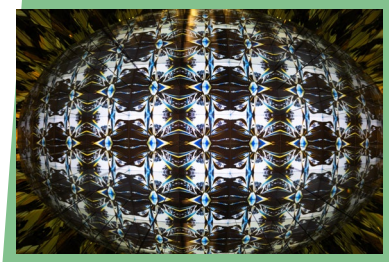
De nombreux objets évoquent **célébrations religieuses et fêtes calendaires** : couronnes de pain slaves, calaveritas mexicaines, moules à chocolat de Pâques… D'autres illustrent la diversité des **lieux de consommation** : paniers de pique-nique, menus de restaurants, plateaux-repas…

Les élèves pourront approfondir la thématique en découvrant sur des bornes interactives les **photographies** d'**Yvonne Duivenvoorden** sur les cantines scolaires ou la série *Hungry Planet* de **Peter Menzel**, qui montre des familles avec leurs provisions pour une semaine.

Que peut-on faire ?

Les élèves pourront **identifier** les objets exposés selon leurs fonctions : les **associer** à des fêtes calendaires ou religieuses, **comparer** leur usage ou encore **relever les points communs et les divergences** entre des objets semblables mais d'époques ou de provenances différentes.

Apprécier la richesse de la culture matérielle autour de l'alimentation offre un autre angle d'approche : des objets les plus triviaux aux plus précieux, des plus rudimentaires aux plus raffinés, des plus anciens aux plus éphémères, voire même jetables… La **matérialité** de chaque pièce et ses qualités esthétiques constituent autant de caractéristiques à **observer**.



Les kaléidoscopes de Theo Eshetu, installation vidéo *The Garden of Life and Death #1* (2025).



Calaveritas, sculptures en sucre pour célébrer la Fête des Morts.



Couronne de la Nativité sculptée en pain.



Deux bentos, boîtes à goûter japonaises.



Plateaux-repas à compartiments.

12. Le corps : sens et nutrition



Game room.

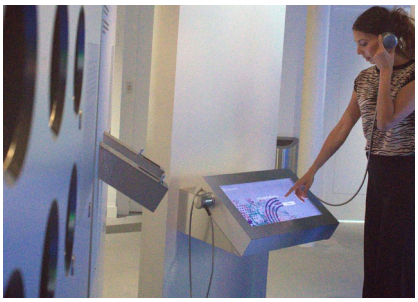
Pourquoi je mange ?
Les nutriments essentiels à la construction de notre corps et à son fonctionnement sont apportés par la diversité des aliments et leur mode de préparation. Se nourrir est un acte de société, dépendant de notre héritage culturel et rituel, au cours duquel tous nos sens sont mis en éveil.

Notre cerveau invente le monde grâce à nos 5 sens
Le cerveau créé sa propre image du monde à partir d'un flot d'informations sensorielles. Ces informations circulent à travers notre corps sous la forme d'impulsions électriques. Ainsi, lorsque nous mangeons, des millions d'informations déferlent sur le cerveau par le biais de nos organes sensoriels. Au terme d'un processus unique, c'est dans notre cerveau qu'une image cohérente du monde se forme.

Que devient ce que je mange ?
Les aliments que nous mangeons, après avoir sollicité tous nos sens sont décomposés dans le tube digestif. Absorbés et transportés par le sang, les nutriments fournissent la matière nécessaire à la construction de notre corps et l'énergie nécessaire à son fonctionnement.



Expériences olfactives.



Le labyrinthe des sens.



Vélo calorimètre.

Messages clés et repères thématiques

Nutrition et métabolisme

Les **aliments** contiennent des **nutriments** — **protéines, glucides, lipides, minéraux, vitamines et oligo-éléments** — qui fournissent l'**énergie, les éléments de structure et de fonctionnement** dont notre corps a besoin. Les nutriments sont **absorbés** dans l'intestin lors de la **digestion**, puis transportés par le sang dans les cellules de notre corps.

L'énergie peut se mesurer en **calories** ou en **kilojoules**. Les **besoins énergétiques** varient selon l'âge, le sexe et le degré d'activité physique que l'on pratique.



Pyramide alimentaire.

Que peut-on voir ?

L'espace sombre est jalonné de grands tubes colorés représentant les **neurones** qui transmettent au cerveau les informations perçues par nos **cinq sens**.

Un **tube digestif géant** permet de découvrir les étapes de la **digestion** à travers de courts films, tandis que des **bornes interactives** fournissent des informations sur la **santé**, l'**équilibre alimentaire** et les **recommandations nutritionnelles** de différents pays.



Neurones du secteur corps.

Que peut-on faire ?

Ce secteur de l'exposition propose des expériences **interactives**, notamment **sensorielles**, **dans lesquelles** les élèves sont invités à apprécier le rôle de la vue, de l'ouïe, du toucher, de l'odorat et du goût dans l'alimentation.

Les informations des bornes permettent aussi d'**approfondir** des thématiques concernant la nutrition et la santé, par exemple en **comparant** les recommandations nutritionnelles de différents pays.

Envie de bouger ? Pédalez sur le **vélo calorimètre** ou entrez dans la **Game Room**. **Nutrix** et **Digestix**, deux jeux coopératifs, invitent toute la classe à comprendre le fonctionnement des organes du tube digestif et la composition des aliments.



Le tube digestif géant.

13. Systèmes alimentaires et limites planétaires

La zone critique



Salle « La zone critique ».

Comment nourrir de manière saine et équitable une population mondiale qui pourrait atteindre dix milliards d'individus d'ici 2050, tout en respectant les limites des écosystèmes de la planète ? Comment envisager une cohabitation entre les humains et le reste de la biodiversité, entre humains et « non humains », dans notre « zone critique » commune, cette fine couche du vivant à la surface de la Terre dont tous les équilibres sont menacés ? Ce défi est exacerbé par les changements environnementaux déjà à l'œuvre, dont les perturbations climatiques ne sont qu'une dimension. L'agriculture devra-t-elle augmenter sa production d'un quart pour nourrir 25 % d'humains en plus, tout en demeurant l'une des principales sources d'émission de gaz à effet de serre, de déforestation et de dégradation des sols et des eaux ? L'intensification de l'élevage et des monocultures extensives accentuera-t-elle la pression sur les écosystèmes et entraînera-t-elle une perte irrémédiable de biodiversité ?

La communauté scientifique a de longue date démontré la nécessité d'engager une transition complexe vers une agriculture non seulement durable, mais également régénératrice. Cela implique l'adoption de pratiques telles que l'agroécologie, l'agroforesterie et la gestion intégrée des cultures pour restaurer la santé des sols, améliorer la résilience de l'agriculture et réduire la dépendance aux « intrants ». Par ailleurs, une réforme du régime foncier devra accompagner une redistribution équitable des ressources agricoles. Des formes robustes de gouvernance et globale sont également nécessaires pour soutenir ces transitions et élever la protection sociale, économique et sanitaire des travailleuses et travailleurs du système alimentaire. Des politiques ambitieuses, des investissements dans la recherche agronomique, économique et sociale, ainsi que des collaborations internationales sont indispensables pour promouvoir une agriculture et une pêche durables à l'échelle mondiale.

Messages clés et repères thématiques

Limites planétaires et système alimentaire

L'anthropologue Bruno Latour a qualifié de «**zone critique**» la fine pellicule à la surface de la Terre qui abrite la vie. Les **ressources** y sont **limitées** et son **équilibre fragile** est menacé par nos activités.

Le **système alimentaire** englobe tous les aspects de la production et de la transformation des aliments, **du champ à l'assiette**, sans oublier la **gestion des déchets** ! En tant que **consommateur·trice·s**, nous faisons partie du système et nos **choix** ont un impact sur **l'environnement**. Produire et consommer notre nourriture tout en respectant les limites de la planète représente un **défi majeur pour l'humanité**.

Que peut-on voir ?

Au centre de la pièce, une seconde **serre** présente la deuxième partie de l'**installation vidéo *The Garden of Life and Death*** de **Theo Eshetu** qui mêle des images évoquant le cycle de la vie et de la mort à des reproductions de cartes anciennes. Le long des murs, un **ruban d'images** aborde **neuf problématiques environnementales**, chacune illustrée par une **vue satellitaire de la Terre** et deux **photographies de terrain**.

Finalement, une ***camera obscura*** permet d'observer le paysage du Léman à l'envers, offrant un changement de perspective. En descendant l'escalier, on ne manquera pas d'admirer la **photographie** monumentale de **Fabrice Monteiro** qui interroge sur la gestion des déchets.

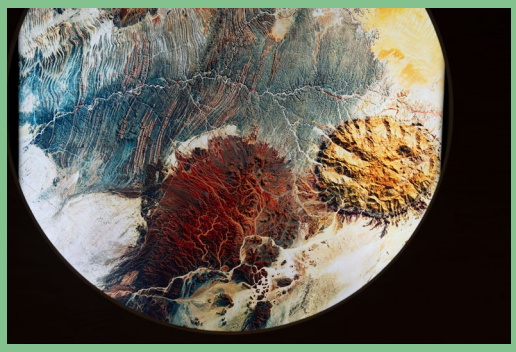
Que peut-on faire ?

Grâce aux photos et infographies, les élèves pourront **établir les liens de cause à effet** concernant les problématiques écologiques du système alimentaire.

Tout autour de la serre, des bancs invitent à s'asseoir et à **se mettre dans la peau d'un acteur du système alimentaire**. L'enseignant·e mènera la discussion sous forme de jeu de rôle grâce à un questionnaire. Les élèves pourront **proposer** des solutions pour un système alimentaire plus durable, et **s'engager** à entreprendre des actions concrètes en tant que consommateur·trice·s.



Élevage porcin nourri au riz et au maïs, photographie de Chien-Chi Chang.



Les paysages saisissants du nord-ouest de la Namibie, une vaste zone désertique.



Prenez place ! Chaque assise vous attribue un rôle dans le système alimentaire.



Changement de perspective ? *La Camera obscura* invite à contempler le paysage lémanique inversé

14. Purs plaisirs

Les ingrédients du réconfort ?



Épilogue de l'exposition, une serre-vitrine se trouve au cœur du café du musée.

Le thé, le café et le cacao sont emblématiques de l'avènement des Temps modernes et du colonialisme. Ils figurent toujours parmi les produits alimentaires les plus importants dans le commerce mondial. Ces denrées sont uniques, car elles sont à l'origine d'une diversité extraordinaire de modes de consommation sur les cinq continents ! Elles sont aussi presque indissociables du sucre dans leur consommation et ont ainsi accompagné le développement de nombreuses traditions pâtissières et de confiserie. Les objets présentés ici en témoignent. Ils attestent également d'un engouement phénoménal au cours des quatre derniers siècles pour des boissons qui ne répondent pas à des besoins nutritionnels, mais aux appétences propres à une culture du plaisir ! Autre fait remarquable, l'essor rapide de leur production et l'élargissement de leur consommation au niveau planétaire ont marqué l'avènement de ce que certains auteurs appellent le « plantationocène », la période historique qui voit s'établir, à partir du XVI^e^ siècle, l'exploitation coloniale et esclavagiste de terres tropicales et des êtres humains qui les peuplent.

Le « plantationocène » définit également la première transformation rapide et planétaire de vastes paysages naturels jusque-là jamais cultivés en zones de monoculture d'exportation. Le défrichement et la déforestation pratiqués pour ces cultures s'accéléreront à une échelle inédite dans l'histoire de l'humanité entre le XVI^e^ et le XIX^e^ siècle. La mission première du génie agricole n'était plus ici de satisfaire des besoins en sécurité alimentaire, mais de faire fleurir le commerce. Avec ces denrées, l'agriculture devient globalement un domaine d'investissement du capital des puissances coloniales. Aujourd'hui encore, ces cultures présentent des points sensibles en matière de conditions de travail dans le monde.

Messages clés et repères thématiques

« Les ingrédients du réconfort »

Chocolat, café, thé, gâteaux et confiseries… une grande partie de notre alimentation est encore marquée de l'essor de la production des « **denrées coloniales** » à l'aube des temps modernes. En quelques siècles, leur place est devenue considérable, bien qu'ils ne remplissent aucun besoin nutritionnel. Il s'agit d'une économie du **désir** et de la **consommation**.

Que peut-on voir ?

Une troisième serre-vitrine dans laquelle se trouve un dernier **kaléidoscope** hypnotique, création vidéo de **Theo Eshetu**, *The Garden of Life and Death #3*.

Une foisonnante **collection d'objets**, sorbetières aux formes baroques, cafetières anciennes, services à thé, bonbonnières richement décorées, sceaux à biscuits…

Une série de nature mortes **photographiques** allant de la pomme gâtée tombée au sol après le marché au repas McDonald.

Un « **bar paysage** » duquel admirer la vue sur le lac et le paysage anthropique évoqué en début de parcours ou découvrir des livres de fiction ayant tous la nourriture comme point commun.

Que peut-on faire ?

Les enseignant·e·s pourront inciter les élèves à **observer** le paysage et à **partager** en quoi la visite, qui arrive à son terme, a pu changer leur regard sur celui-ci.

Les élèves pourront **lire** les citations littéraires disséminées dans le café et **réfléchir** autour de la notion de **plaisir** dans l'alimentation, à **pondérer** avec les aspects soulevés par l'exposition jusque-là. C'est le moment de se reposer la question de départ et d'engager la discussion : **que signifie bien manger ?**



Cornichon (2014), une nature morte de Louise te Poele.



McDo (2011), Photographie de Joachim Lapôtre.



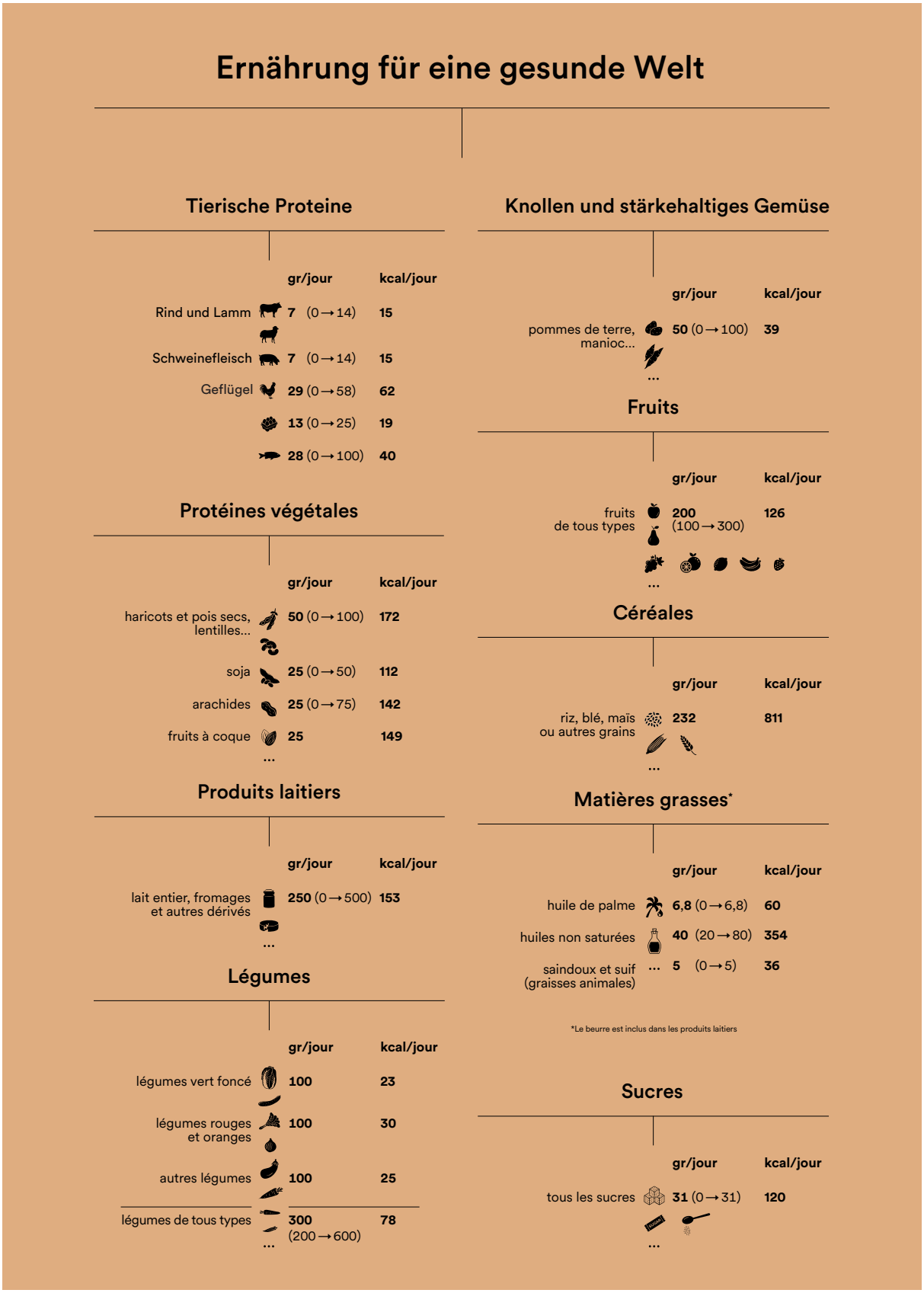
Une théière signée Dalí.



Tasse à moustache pour les « gentlemen » du siècle dernier.

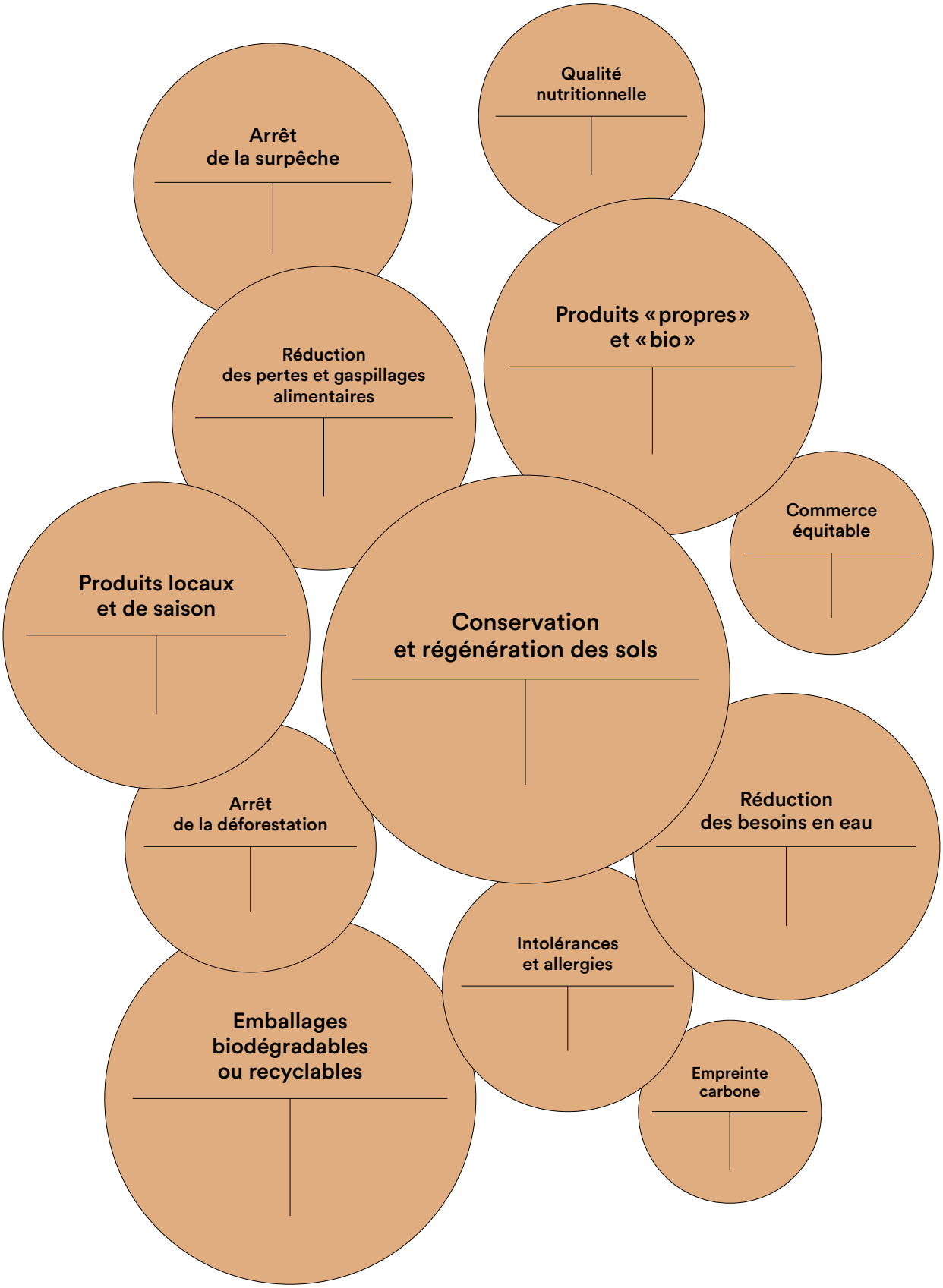
Annexe 1 – Régime de santé planétaire

Recommandations moyennes à l'échelle mondiale, formulées par la Commission EAT-Lancet (2019) pour une prise alimentaire de 2'500 kcal par jour.



Annexe 2 – Alimentation durable

Quelques pistes de discussion : les principaux enjeux de durabilité aux niveaux sanitaire, social et environnemental.



Vers un système alimentaire plus durable ? Qui doit choisir ? Qui doit prendre la responsabilité ?

Le système alimentaire mondial forme un réseau et une structure complexes comprenant une grande diversité d'actrices et d'acteurs, chacun jouant un rôle déterminant dans son fonctionnement et son évolution. Il donne du travail à plus d'un milliard de personnes.

Les agricultrices et agriculteurs, ainsi que les propriétaires d'exploitations agricoles, les autres producteurs et transformateurs d'aliments, déterminent plus ou moins librement, selon les contextes, les méthodes de culture et de production qui influencent directement les écosystèmes et la santé humaine.

Les distributeurs et détaillants façonnent les chaînes d'approvisionnement et l'accès aux produits alimentaires. Les producteurs industriels comme les professionnels de la cuisine choisissent des ingrédients et des procédés qui sont plus ou moins favorables à l'environnement ou à la santé. Ils déterminent « l'offre ».

Les États et les organisations internationales établissent des lois et des réglementations qui encadrent les conditions de travail dans différents secteurs d'activité, les pratiques agricoles et commerciales, ainsi que le contrôle de la qualité des aliments mis sur le marché. Ils émettent également des recommandations en matière de nutrition. Les scientifiques et les ONG sensibilisent et innovent pour trouver des solutions respectueuses de la santé et de l'environnement.

Les consommatrices et consommateurs, par leurs comportements d'achat, créent « la demande ». Ils contribuent directement à faire évoluer le système alimentaire vers des pratiques plus ou moins durables. Chaque individu détermine de manière plus ou moins libre et éclairée l'alimentation dont il a envie. Chaque famille peut définir ce qu'elle souhaite procurer à ses membres, sans toutefois en avoir nécessairement les moyens.

Par leurs choix, leurs décisions et leurs actions, l'ensemble des actrices et acteurs du système alimentaire et de la gouvernance ont le pouvoir de contribuer à une alimentation plus saine et plus durable.

Alors, en tant que consommatrice ou consommateur, citoyenne ou citoyen, parent·e ou professionnel·le de l'alimentation… comment vous positionnez-vous par rapport à l'évolution actuelle du système alimentaire et à ses enjeux de durabilité ?

Quelles sont vos attentes ou vos exigences à l'égard des autres protagonistes ou parties prenantes de ce système pour un accès à l'alimentation plus équitable ?

Comment souhaiteriez-vous voir évoluer les « choix alimentaires » individuels ou collectifs pour préserver la santé des individus et de la planète ?

Éliminer toute possibilité de choix ?
La réglementation est telle que le choix alimentaire néfaste pour la santé ou pour l'environnement est rendu impossible pour les individus, par exemple en interdisant formellement de produire ou de consommer tel ou tel aliment…

Restreindre les possibilités de choix ?
La réglementation vise à restreindre les options alimentaires disponibles pour les personnes dans le but de protéger la santé ou la biodiversité, par exemple en retirant certains produits du marché…

Orienter le choix par des mesures dissuasives ?
Des mesures visent à dissuader les personnes de consommer certains aliments ou d'autres mesures visent par exemple à limiter les périodes de consommation ou à rationner l'approvisionnement…

Orienter le choix par des mesures incitatives ?
Des mesures éducatives ou promotionnelles cherchent à orienter les choix vers les comportements jugés favorables à la santé et à l'environnement…

Orienter le choix en modifiant la norme (option par défaut) ?
Cette option consiste à faire du choix alimentaire le plus sain et le plus durable l'option par défaut…

Faciliter le choix ?
Aider les individus à changer volontairement leurs comportements relatifs à l'alimentation et à la nutrition…

Informer la population sur les choix ?
Promouvoir une alimentation saine et durable par l'information et l'éducation…

Ne mettre en place aucune action concernant le choix des aliments ?
Éventuellement établir une simple surveillance des liens entre alimentation, santé et environnement…

Annexe 3 – Recommandations nutritionnelles suisses

Pyramide alimentaire : recommandations pour les adultes.



Disque alimentaire : recommandations pour les enfants de 4 à 12 ans.



Recommandations développées par la Société Suisse de Nutrition SSN, par l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV et Promotion Santé Suisse.
https://www.sge-ssn.ch/media/5vyb1rzi/recommandations-nutritionnelles_version-courte_f.pdf
https://www.sge-ssn.ch/media/juqhsvyc/merkblatt_ernaehrungsscheibe_fr.pdf

Annexe 4 – Pertes et gaspillage alimentaire

QUI JETTE VRAIMENT LA NOURRITURE ? LES PERTES ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Perte, gaspillage… ce n'est pas la même chose. Une partie des aliments disparaît avant même d'arriver dans les magasins : récoltes perdues, stockage insuffisant, transport, transformation. Le reste est gaspillé dans les commerces, les restaurants ou à la maison. Au total, environ un tiers de la nourriture produite dans le monde n'est jamais consommée. Pourtant, toute cette nourriture a mobilisé des terres, de l'eau, de l'énergie, du travail et des transports. Elle a aussi généré des émissions de gaz à effet de serre pour… rien. Comment accepter ce paradoxe alors que des centaines de millions de personnes souffrent encore de la faim ? La bonne nouvelle, c'est que ces pertes peuvent être réduites. Mieux produire, mieux conserver, mieux distribuer, cuisiner les restes ou acheter la juste quantité : chaque étape compte. Et toi, quelle part de cette nourriture pourrais-tu encore sauver avant qu'elle ne devienne un déchet ?

DES PERTES AVANT MÊME DE PRODUIRE

Les pertes commencent avant les récoltes. Semences qui ne germent pas, plants détruits par le gel, la sécheresse ou les inondations, engrais lessivés par les pluies, pesticides devenus inefficaces à cause des résistances, eau d'irrigation perdue par évaporation ou fuites : autant de ressources consommées sans produire d'aliments. Chaque échec mobilise des terres, de l'énergie et des matières premières. Mieux adapter les cultures au climat permet déjà de limiter ces pertes.

LES PERTES DANS LES CHAMPS ET LES ÉLEVAGES

Les récoltes peuvent être perdues à cause des sécheresses, inondations, tempêtes, ravageurs, maladies, incendies, épisodes de chaleur extrême ou encore de la grêle.
Elles peuvent aussi rester dans les champs faute de main-d'œuvre, de machines, de carburant ou parce que leur prix ne couvre plus le coût de la récolte. En élevage, maladies, mortalité animale ou stress thermique réduisent également la production.
Ces pertes représentent du travail, de l'eau et des ressources mobilisées en vain.

LES PERTES PENDANT LE VOYAGE

Après la récolte, les aliments peuvent être perdus lors du stockage, du chargement, du transport ou du commerce international. Ruptures de la chaîne du froid, humidité, parasites, emballages défectueux, accidents, retards, grèves, conflits, fermetures de frontières ou congestions portuaires dégradent les produits. Les fluctuations des marchés peuvent aussi conduire à laisser des récoltes sans débouché. Plus la chaîne est longue, plus les risques de pertes augmentent.

LES PERTES DANS LES USINES

La transformation élimine une partie des matières premières : épluchures, coquilles, os, arêtes, graisses, pulpes ou résidus de fabrication. Certains de ces « déchets » deviennent des coproduits utiles, mais d'autres sont perdus. Mieux valoriser les coproduits réduit fortement ces pertes. Les pannes, erreurs de fabrication, contaminations microbiologiques, ruptures de la chaîne du froid, défauts d'emballage ou rappels sanitaires peuvent conduire à détruire des lots entiers.

LES PERTES DANS LES MAGASINS

Les commerces retirent des produits de la vente pour de nombreuses raisons : dates de consommation dépassées, rupture de la chaîne du froid, emballages abîmés, fruits et légumes jugés trop petits, trop gros ou imparfaits, erreurs de commande, surstocks ou baisse de la demande. Une partie est donnée ou transformée, mais beaucoup sont encore jetés. Comment vendre tous les aliments produits plutôt que seulement ceux qui correspondent aux critères de perfection attendus ?

LE GASPILLAGE À LA MAISON ET DANS LES RESTAURANTS

Le gaspillage provient surtout des achats excessifs, des portions trop importantes, des repas non consommés, d'une mauvaise conservation, de la confusion entre « à consommer jusqu'au » et « à consommer de préférence avant », ou des restes oubliés. Dans les restaurants, buffets et cantines, les quantités préparées dépassent souvent les besoins. Chaque aliment jeté représente aussi toute l'eau, l'énergie, les terres et le travail mobilisés pour le produire.

Annexe 5 – Quelques chiffres à retenir

POPULATION MONDIALE ET ALIMENTATION

25 % de la population mondiale est **suralimentée**, soit 2 milliards de personnes.

10 % de la population mondiale est **sous-alimentée**, soit 820 millions de personnes.

La **population mondiale** pourrait augmenter de près de **20%** d'ici 2050 pour atteindre 10 milliards de personnes à nourrir d'ici 25 ans…

LE SUCRE

23 kg de sucre par an et par personne, soit 63 g par jour, sont consommés dans le monde.

36 kg de sucre par an et par personne, soit 100 g par jour, sont consommés en Suisse !

11,3 kg de sucre par an et par personne, soit 31 g par jour, est la quantité à ne pas dépasser selon les **recommandations** de la Commission EAT-Lancet.

39 % des adultes dans le monde sont en **surpoids** et **13 %** sont **obèses**, selon l'OMS.

10 % de la population mondiale adulte est touchée par le **diabète de type 2**, directement lié à la surconsommation de sucre.

150 millions de tonnes de sucre raffiné sont produits par an, à partir de 1,9 milliards de tonnes de canne à sucre.

Si la consommation de sucre est aujourd'hui stabilisée dans le monde, elle continue d'augmenter dans les pays émergents.

L'EAU DOUCE

72 % de la surface de la planète est recouverte d'eau.

Seulement 2,8 % de l'eau de la Terre **est de l'eau douce** : elle comprend les glaciers, les nappes phréatiques et les cours d'eau.

Moins de 1% de l'eau douce **est accessible** aux êtres humains.

70 % de l'eau douce de la planète est utilisée pour l'agriculture.

35 % de la population mondiale n'a pas un accès garanti à l'eau potable, dont **17 %** gravement.

ENVIRONNEMENT ET BIODIVERSITÉ

180 millions de tonnes de produits phytosanitaires sont utilisés chaque année.

190 millions de tonnes d'engrais sont utilisés par an.

40 % des terres sur la planète sont **cultivées** ou servent de pâturages pour l'élevage et pour cultiver le fourrage.

75 millions de tonnes de **poissons marins** sont pêchés chaque année.

Avant et/ou après la visite : quelques pistes de discussion

Vous pourrez préparer votre visite avec vos élèves ou poursuivre votre réflexion après votre découverte de l'exposition en choisissant parmi les thématiques suggérées ici, en fonction du degré scolaire de vos élèves.

5H–6H À LA SOURCE DE NOTRE ALIMENTATION

D'où vient ce que nous mangeons ? Invitez vos élèves à lister les aliments consommés lors de leur petit-déjeuner ou de leur repas. Quels aliments sont d'origine végétale ou animale ? Lesquels viennent de Suisse ou d'un autre pays ? Au cours de la discussion, vous pourrez introduire des notions comme la saisonnalité des fruits et légumes.

De nombreuses activités vous permettront de poursuivre la réflexion de manière ludique, en réalisant par exemple une carte du monde des aliments ou en créant une roue des fruits et légumes de saison. Vous pouvez également suivre le « périple » d'un aliment local et d'un aliment importé, par exemple une pomme et une banane, en comparant les étapes qu'elles traversent, de leur production à leur transport, jusqu'à arriver dans notre panier, ainsi que les conséquences environnementales qui en découlent.

D'où vient l'eau que nous buvons ? Menez l'enquête avec vos élèves pour découvrir d'où vient l'eau du robinet dans votre ville. Explorez ensemble les différents usages de l'eau dans l'alimentation et identifiez les sources possibles de pollution. Ces activités les amèneront à prendre conscience de la valeur de cette ressource précieuse et limitée.

→ En lien avec les secteurs 1, 2, 4 et 13.

5H–8H DIVERSITÉ DES ALIMENTS ET ALIMENTATION ÉQUILIBRÉE

Quels sont les différents groupes alimentaires ? Proposez à vos élèves de dresser la liste des aliments qu'ils consomment habituellement lors d'un repas, puis identifiez et classez-les selon les principaux macronutriments : lipides, glucides, protéines. Pour visualiser ces trois familles d'aliments, vous pouvez réaliser en classe des jeux de cartes avec des codes couleurs. Cette astuce vous permettra de placer les différentes familles d'aliments dans une pyramide alimentaire ou encore dans une assiette sous la forme d'un jeu : le but étant de composer son assiette avec ses aliments préférés, tout en respectant la contrainte des proportions indiquées.

Est-ce que nous mangeons trop de sucre ? Menez une prise de conscience collective autour de la surconsommation de sucre avec des activités telles que la réalisation commune de goûters sans sucres ajoutés.

→ En lien avec les secteurs 2, 3, 7 et 12.

→ Voir Annexe 3.

5H–8H

LES CINQ SENS ET LE SYSTÈME DIGESTIF

Quels sont nos cinq sens ? Comment nous aident-ils à choisir et à apprécier nos aliments ? De quelle manière la vue, l'odorat ou l'ouïe nous renseignent-ils sur les aliments ? En classe, essayez-vous à quelques expériences sensorielles, comme :

- Comparer deux morceaux de pain différents en décrivant leur aspect (forme, couleur) puis en les touchant ; les goûter l'un après l'autre puis décrire les sensations que l'on éprouve avec nos différents sens, d'abord en l'approchant des lèvres, puis on le posant sur la langue, et ensuite seulement en le mastiquant.

- On peut également faire cet exercice avec un fruit, comme le kiwi ou la pomme, en comparant l'extérieur et l'intérieur du fruit.

- Pour aller plus loin, on peut également procéder à une dégustation les yeux bandés !

Et pour ajouter quelque chose d'inattendu, proposer à vos élèves de se pincer le nez au moment de goûter le fruit, puis de relâcher après quelques instants et d'observer comment l'odorat participe à l'expérience gustative.

Ces petites expériences permettent aux enfants d'être attentifs à leurs sensations et d'en prendre conscience, tout en enrichissant leur vocabulaire.

Quels sont les organes du système digestif ? À quoi sert l'estomac ? Où se trouve le foie ? Que se passe-t-il dans les intestins ? Que ce soit sous forme de puzzle ou de maquette, invitez vos élèves à explorer les différents organes de la digestion, à reconstituer le chemin parcouru par les aliments et à comprendre comment les nutriments sont absorbés par notre corps pour être transformés en énergie.

→ En lien avec le secteur 12.

5H–8H

NOTRE RELATION À L'ALIMENTATION

Pourquoi mangeons-nous ? Listez avec vos élèves toutes les raisons qu'ils évoqueront – parce qu'on a faim, pour grandir, parce que c'est bon, parce que c'est l'heure du repas, pour fêter un évènement… Il ressortira rapidement que manger n'est pas seulement un besoin vital, mais également un moment de partage, revêtant parfois une profondeur symbolique. Identifiez des plats ou des pâtisseries liés à des fêtes calendaires ou à des évènements particuliers et qu'on ne mange qu'à ces occasions précises puis composez un calendrier culinaire avec vos élèves.

Ce que nous mangeons est également un marqueur d'appartenance culturelle. Profitez de cette opportunité pour valoriser la diversité des cultures culinaires de vos élèves en leur proposant de présenter une recette familiale ou une spécialité régionale, accompagnée d'un objet comme un moule à gâteau, un élément décoratif de la table, une photo… Vous pouvez également composer un livre de recettes de la classe !

Où mangeons-nous ? Invitez vos élèves à évoquer tous les lieux où ils mangent en dehors de leur foyer : cantine scolaire, restaurant, transport public, pique-nique… Est-ce par contrainte ou par plaisir ? Quelles différences observent-ils quant au repas, à son organisation ou au matériel utilisé ? Mettez en application vos observations en organisant un petit-déjeuner en classe !

→ En lien avec le secteur 11.

7H – 8H SÉCURITÉ ALIMENTAIRE : HIER, AUJOURD'HUI ET DEMAIN

Qu'est-ce que la sécurité alimentaire ? Commencez par demander à vos élèves ce que signifient pour eux les mots « famine » et « rationnement ». Avec quels moments de l'histoire ou à quelles régions du monde associent-ils ces termes ? Ont-ils entendu parler de périodes où l'on a souffert de la faim, que ce soit dans leur pays ou ailleurs dans le monde ? Discutez des causes possibles d'une famine : guerres, catastrophes naturelles, sécheresse, inondations, crises économiques… Prolongez la discussion en observant des documents historiques comme des cartes de rationnement. Quelles étaient les denrées rares et pourquoi étaient-elles difficiles à obtenir ?

Abordez ensuite la question de la sécurité alimentaire aujourd'hui : dans quelles régions du monde manque-t-on de nourriture ? Quels sont les risques pour l'avenir ? Imaginez ensemble des innovations ou initiatives qui pourraient réduire le risque de famine dans le futur.

→ En lien avec les secteurs 6, 7 et 13.

→ Voir Annexes 1, 2 et 5.

7H – 8H LES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION

Qui nous nourrit ? Quels métiers de l'alimentation vos élèves connaissent-ils ? Distinguez avec eux les métiers qui font partie du secteur de la production (agriculteur·trice, pêcheur·euse, éleveur·euse), ceux du secteur de la transformation (boucher·ère, chocolatier·ère, boulanger·ère, fromager·ère), et ceux du secteur de la vente et de la restauration (épicier·ère, cuisinier·ère, serveur·euse, livreur·euse…). Discutez de la manière dont ces métiers sont perçus, ainsi que de leurs conditions de travail respectives (formation, horaires de travail, rémunération, sécurité de l'emploi, pénibilité…). Vous pouvez reconstituer avec vos élèves la chaîne de production d'une denrée alimentaire pour apprécier toutes les étapes et les personnes impliquées dans son élaboration jusqu'à ce qu'elle arrive dans notre assiette. Essayez-vous au jeu de rôles pour imaginer les différentes interactions entre ces métiers et leurs interdépendances. Vous pouvez également proposer à vos élèves d'interviewer des professionnels de différents secteurs pour qu'ils témoignent de leur quotidien.

Explorez avec vos élèves l'évolution des métiers de l'alimentation. Quelles professions étaient plus répandues il y a 100 ans ? Lesquelles ont disparu au profit d'une production industrielle et mécanisée ? Plongez dans l'histoire pour aborder le rôle de l'esclavage dans la production des denrées coloniales comme le sucre de canne, le café ou le cacao et questionnez l'existence de formes modernes d'esclavage ou de travail forcé aujourd'hui, comme le travail des enfants. Vous pourrez ainsi introduire la notion de commerce équitable.

→ En lien avec les secteurs 3, 4, 5, 7, 8, 9 et 10.

7H–8H CHAINES DE VALEUR DES ALIMENTS

Quel est le vrai prix des aliments ? Que reflète le prix affiché en magasin ? Le prix est-il juste ? Représente-t-il tout le travail qui a été fourni pour l'amener jusque dans nos assiettes ? Est-ce qu'il couvre les pertes ? Ces pertes peuvent se produire à chaque étape de la production d'un aliment : récolte, transport, transformation, emballage, vente. Est-ce que le prix couvre également le gaspillage alimentaire, autrement dit les aliments que nous jetons alors qu'ils pourraient encore être consommés ? En général, les prix tiennent compte des pertes et du gaspillage alimentaire. Mais qu'en est-il des impacts de la production des aliments sur l'environnement, sur notre santé et sur les conditions de travail pour toutes les travailleuses et pour tous les travailleurs ? Est-ce que ces coûts cachés sont compris dans le prix de vente ?

Choisissez quelques aliments : un aliment brut comme une banane et un aliment transformé comme de la sauce tomate ou un paquet de chips. Reconstituez pour chacun sa chaîne de valeur. Pour ce faire, à chacune des étapes de sa production, identifiez les valeurs ajoutées – emplois créés, profits, bénéfices – mais aussi les coûts cachés – impacts non compensés tels que la pollution, des maladies, des inégalités sociales.

Si le prix des aliments et de nos repas ne tient pas toujours compte des coûts cachés, qui les paie ? Et est-il possible de les réduire ?

→ En lien avec les secteurs 8, 9, 10 et 13.

→ Voir Annexe 4.

7H–8H PRODUCTION ALIMENTAIRE ET IMPACT ENVIRONNEMENTAL

Comment la production alimentaire endommage-t-elle l'environnement ? Retracez avec vos élèves la chaîne de production d'une denrée alimentaire avec toutes ses étapes, de la production à la transformation, de l'emballage au transport, de la vente à la consommation puis à la gestion des déchets. Pour chaque étape, identifiez l'impact possible sur l'environnement : la pollution de l'air, de l'eau, des sols, ou encore la perte de biodiversité. Qu'en est-il de la viande bovine ? Du poisson ? De la culture des céréales, des fruits ou des légumes ? Invitez les élèves à réfléchir aux alternatives ou aux bonnes pratiques qui permettraient de réduire ces impacts. Sous forme de jeu collaboratif, constituez des petits groupes et confiez-leur un aliment à mettre sous la loupe.

→ En lien avec les secteurs 2, 3, 5, 7, 8 et 13.

→ Voir Annexes 2 et 5.

Objectifs pédagogiques

OBJECTIFS DU PLAN D'ÉTUDES ROMAND POUR LE CYCLE 2 5H à 8H	SYSTEMA ALIMENTARIUM
Sciences de la nature	
MSN 26 – Explorer des phénomènes naturels et des technologies à l'aide de démarches caractéristiques des sciences expérimentales.	› En lien avec les secteurs 1, 2, 7 et 12. › Voir Annexe 4.
MSN 27 – Identifier les différentes parties de son corps, en décrire le fonctionnement et en tirer des conséquences pour sa santé.	› En lien avec les secteurs 2 et 12. › Voir Annexe 1 et 3.
MSN 28 – Déterminer des caractéristiques du monde vivant et de divers milieux et en tirer des conséquences pour la pérennité de la vie.	› En lien avec les secteurs 1, 2, 6, 7 et 13. › Voir Annexe 2 et 5.
Éducation nutritionnelle	
CM 25 – Identifier les besoins nutritionnels de l'organisme.	› En lien avec les secteurs 1, 2, 3 et 12. › Voir Annexe 1 et 3.
CM 26 – Identifier les notions de base d'une alimentation équilibrée.	› En lien avec les secteurs 1, 2 et 12. › Voir Annexe 1 et 3.
Sciences humaines et sociales	
SHS 21 – Identifier les relations existant entre les activités humaines et l'organisation de l'espace.	› En lien avec les secteurs 1, 4, 6, 7, 8, 9, 10 et 13. › Voir Annexe 4 et 5.
SHS 22 – Identifier la manière dont les Hommes ont organisé leur vie collective à travers le temps, ici et ailleurs.	› En lien avec les secteurs 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11 et 13. › Voir Annexe 5.
SHS 25 – Éveiller aux sens des valeurs humanistes et religieuses et identifier le fait religieux.	› En lien avec les secteurs 6 et 11.
Formation générale et compétences transversales	
FG 22 – Agir par rapport à ses besoins fondamentaux en mobilisant les ressources utiles.	› En lien avec les secteurs 6 et 12. › Voir Annexe 3.
FG 26-27 – Analyser des formes d'interdépendance entre le milieu et l'activité humaine.	› En lien avec les secteurs 1, 4, 8, 10 et 13. › Voir Annexe 4 et 5.

Informations pratiques

HORAIRES DU MUSÉE

Été (avril-septembre) :
Du mardi au dimanche 10h00 – 18h00

Hiver (octobre-mars) :
Du mardi au dimanche 10h00 – 17h00

DURÉE DE LA VISITE

En visite libre, avec le carnet d'activités : compter sur place environ 1h30 à 2h.

En visite guidée : 50 min. de visite, compter sur place au moins 1h30.

ACCÈS

En train

Arrêt CFF Vevey.

Depuis la gare, bus 201 direction 'Rennaz' ou 202 direction 'Charmontey', arrêt 'Hôtel-de-Ville' ou 15 minutes à pied, en longeant les quais direction 'Montreux'.

En bus

Depuis Vevey, bus 201 direction 'Rennaz' ou 202 direction 'Charmontey', arrêt 'Hôtel-de-Ville'.

Depuis Montreux, bus 201 direction 'Vevey funi', arrêt 'Cour-au-Chantre'.

En voiture

Accès par l'autoroute A9 (depuis Genève ou le Valais) ou A12 (depuis Berne), sortie 'Vevey'. Au rond-point, suivre la direction 'Vevey Centre'.

Le parking 'Vieille Ville' et le parking de la 'Place du Marché' sont à moins de 10 minutes à pied du musée.

En bateau

Débarcadère 'Vevey-La-Tour', puis 5 minutes à pied, direction 'Lausanne'.

Débarcadère 'Vevey-Marché' puis, 10 minutes à pied, direction 'Montreux'.

Accès PMR

Accès par la 'Rue du Léman', à l'est du musée.

Des places de stationnement réservées aux personnes à mobilité réduite sont disponibles aux alentours du musée, à la rue d'Italie.

TARIFS VISITES LIBRES – GROUPES

Nous vous remercions d'annoncer votre groupe en visite libre au moins une semaine à l'avance, sur : www.alimentarium.org/fr/activities/groupes-scolaires

Enfant 6-15 ans
CHF 4.-

Accompagnant
1 accompagnant·e gratuit par groupe de 12 enfants

Accompagnant supplémentaire
CHF 12.-

Accompagnant écoles spécialisées
1 accompagnant/e gratuit par enfant

TARIFS VISITES GUIDÉES – GROUPES

Nous vous remercions de réserver votre visite guidée au moins une semaine à l'avance, sur : www.alimentarium.org/fr/activities/visites-guidees-de-lexposition-ou-du-jardin

Écoles obligatoires, forfait visite guidée, entrée comprise

12 enfants + 1 accompagnant·e	CHF 120.-
24 enfants + 2 accompagnant·e·s	CHF 240.-

Activités pour les écoles

À l'Alimentarium, les groupes scolaires trouveront de nombreuses activités pédagogiques qui leur permettront d'aborder les différentes facettes de l'alimentation de façon à la fois ludique et participative. Toutes nos activités sont conçues en relation avec les objectifs d'apprentissage du Plan d'études romand.

VISITES DÉCOUVERTES	
La Visite des tout·e·s petit·e·s – Histoire d'une pomme	1–2H
La Visite sensorielle – Les Yeux fermés	1–2H
VISITES THÉMATIQUES DE L'EXPOSITION	
Qui nourrit le monde ? Les acteurs du système alimentaire	Dès 3H
Trop ou trop peu ? Comment nourrir tout le monde ?	Dès 5H
Inter-espèces : En harmonie avec ce que nous mangeons	Dès 9H
VISITES GUIDÉES DU JARDIN POTAGER	Dès 1H
ESCAPE GAME AL2049	9–11H
ATELIERS CULINAIRES	
Matinées pour les Juniors	3–8H
Matinées pour les Ados	9–11H

Pour réserver une activité : www.alimentarium.org/fr/visit/activites-ecoles

Nous proposons également, sur demande, des visites sensorielles et des ateliers culinaires spécialement adaptés aux groupes d'enfants ayant des besoins spécifiques.
N'hésitez pas à nous écrire à reservation@alimentarium.org afin que nous élaborions avec vous une formule sur mesure.

Équipements à disposition

Le musée dispose de **vestiaires** où les élèves pourront entreposer vestes, trottinettes et sacs à dos. Les enseignant·e·s peuvent déposer leurs effets personnels dans des casiers-consignes.

Le musée est équipé d'un **ascenseur** et de **toilettes accessibles** pour les personnes à mobilité réduite.

Pour votre **pique-nique**, une terrasse ombragée est mise à disposition. Les abords du musée, notamment les quais et les parcs, s'y prêtent également. En cas de pluie, nous vous recommandons de vous abriter sous la Grenette, à la Place du Marché.

Une **librairie** spécialisée vous propose un vaste choix d'ouvrages autour de l'alimentation et de la nutrition. Vous trouverez également des **documents de référence** en libre consultation dans la première salle de l'exposition ainsi qu'un livret en **FALC** à l'accueil du musée.

Recommandations pour les visites scolaires

Afin d'assurer une visite de qualité pour votre groupe et les autres visiteurs du musée, nous vous remercions de bien veiller à déposer les sacs à dos au vestiaire, à ne pas consommer de nourriture dans les espaces d'exposition et maintenir votre classe groupée.
Nous vous remercions de votre ponctualité. En cas de retard, vous êtes prié·e d'avertir le musée par téléphone au +41 (0) 21 924 44 25.

Pour consulter le règlement de visite :
www.alimentarium.org/fr/basic-page/reglement-de-visite

CRÉDITS PHOTOS

1. Hall d'entrée, avec la photographie de Fabrice Monteiro, *Untitled #1*, *The Prophecy*, 2013. Photographie Thibaut Fuks © Alimentarium.
2. Affiche de l'exposition « SYSTEMA ALIMENTARIUM. Vers une grande révolution alimentaire ? », avec les photographies de : Andries Beeckman, *Un étal de marché à Batavia*, reproduction avec l'aimable autorisation du Rijkstudio, Amsterdam ; Cristina de Middel, *Edmar, Ouvrier dans une petite ferme de la colonie Victoria*, Brésil, 2019 © Cristina de Middel / Magnum Photos.
3. Salle de l'industrie. Photographie Laetitia Gessler © Alimentarium.
4. Affiche de l'exposition « SYSTEMA ALIMENTARIUM. Vers une grande révolution alimentaire ? », avec les photographies de : Moises Saman, *Récoltes en feu dans la province de Ninive*, Iraq, 2019. © Moises Saman / Magnum Photos. Stuart Franklin, *Champs de riz sur les hautes terres centrales*, Indonésie, 2000 © Stuart Franklin / Magnum Photos.
5. Visite du potager. Photographie Thibaut Fuks © Alimentarium.
6. Ruche pastorale. Photographie Thibaut Fuks © Alimentarium.
7. Tomates "Green Zebra". Photographie Thibaut Fuks © Alimentarium.
8. Cognassier chargé de ses fruits. Photographie Thibaut Fuks © Alimentarium.
9. Noël Devaud, *La Pomme*, AL10198. Photographie Thibaut Fuks © Alimentarium.
10. Artichauts en fleurs en juin. Photographie Thibaut Fuks © Alimentarium.
11. Fleurs mellifères du mois de mai. Photographie Thibaut Fuks © Alimentarium.
12. Cadrer le paysage pour mieux l'observer. Photographie Thibaut Fuks © Alimentarium.
13. Salle « Nourrir le monde à l'ère de l'Anthropocène ». Photographie Thibaut Fuks © Alimentarium.
14. Salle « Nourrir le monde », détail. Photographie Audrey Beyeler © Alimentarium.
15. Plat factice de sushis, AL7620. Photographie © Luis Lourenço / Alimentarium.
16. Floris Claesz van Dijck, *Nature morte avec fromages* ; reproduction avec l'aimable autorisation du Rijkstudio, Amsterdam.
17. Salle « Le cru, le cuit et le pourri » ; avec la photographie de : Bruno Barbey, *Fenêtre du restaurant Yung Kee avec le chef. Cochon rôti et canard laqué*, Hong Kong, 2008 © Bruno Barbey / Magnum Photos.
18. Richard Kalvar, *Les pommes sont fermentées à la ferme Skypia*, Corée du Sud, 2015 © Richard Kalvar / Magnum Photos.
19. Martin Parr, *Fumaison de maquereaux*, Pologne, 2019 © Martin Parr / Magnum Photos.
20. Couronne d'office, AL3380. Photographie Pierre Matthey © Alimentarium.
21. Hachoir, AL1513. Photographie Pierre Matthey © Alimentarium.
22. Martin Parr, *Un hachoir berceuse est utilisé pour préparer une salade turque*, Turquie, 2016 © Martin Parr / Magnum Photos.
23. Jumelles dans la salle « La production alimentaire ». Photographie Aurélie Felli © Alimentarium.
24. Salle « La production alimentaire ». Photographie William Gammuto © Alimentarium.
25. Amphore, AL3281. Photographie Pierre Matthey © Alimentarium.
26. Planche à dépiquer, AL4923. Photographie Pierre Matthey © Alimentarium.
27. Serpe à riz, AL9824. Photographie Pierre Matthey © Alimentarium.
28. Arc, carquois et flèches, AL7061 et AL7062. Photographie Pierre Matthey © Alimentarium.
29. Salle « Rendre consommable ». Photographie Audrey Beyeler © Alimentarium.
30. Râpes à légumes, AL3511 et AL3476. Photographie Thibaut Fuks © Alimentarium.
31. Aliments déshydratés pour astronautes, AL6244. Photographie Pierre Matthey © Alimentarium.
32. Boîte à sel, AL1426. Photographie Pierre Matthey © Alimentarium.
33. Fouet, AL3920. Photographie Pierre Matthey © Alimentarium.
34. Mixeur, AL9845. Photographie Pierre Matthey © Alimentarium.
35. Hachoir à viande, AL983. Photographie Pierre Matthey © Alimentarium.
36. Laminoir à pâtes, AL7268. Photographie Pierre Matthey © Alimentarium.
37. Moule à bonbons, AL1452. Photographie Pierre Matthey © Alimentarium.
38. Salle « Sécurité alimentaire et rationnement ». Photographie Thibaut Fuks © Alimentarium.
39. Étui à coupons de rationnement de la Première Guerre mondiale, AL1484. Photographie © Luis Lourenço / Alimentarium.
40. Gravure représentant la distribution de pain aux réfugiés allemands arrivant en Angleterre en 1709, tirée de Johann Georg Schreiber, *Neu eröffneter Historischer Bildersaal*, t.VII, Leipzig, Allemagne, 1727.
41. Daria Kolotsova, *Champs de blé* de la série *Cartes postales de la Maison*, 2023, AL10374. Photographie © Luis Lourenço / Alimentarium.
42. « Mon ménage en ces temps difficiles », AL9109. Photographie © Luis Lourenço / Alimentarium.
43. Salle de l'industrie. Photographie Thibaut Fuks © Alimentarium.
44. Boîte de Bouillon KUB, AL6153. Photographie © Luis Lourenço / Alimentarium.
45. Viscosimètre, AL6522. Photographie © Luis Lourenço / Alimentarium.
46. Boîte d'Ovomaltine, AL5340. Photographie © Luis Lourenço / Alimentarium.
47. Grégoire Vorpe, *Unhappy meal*, 2022, AL11422. Photographie © Alimentarium.
48. Salle « Les chaînes de valeur ». Photographie Séverine Altairac © Alimentarium.
49. Sertisseuse, AL10173. Photographie Saskia Maye © Alimentarium.
50. Salle « Les chaînes de valeur » avec la photographie de : Peter van Agtmael, *Mahmoud al-Haj Ali fait ses courses chez Cer-mak, à Aurora, dans l'Illinois*, USA, 2015 © Peter van Agtmael / Magnum Photos.
51. Jeu olfactif. Photographie Saskia Maye © Alimentarium.
52. Grégoire Vorpe, *Brise-glace*, 2025, AL11825. Photographie © Grégoire Vorpe / Alimentarium.

53. Salle « Nourrir l'humanité ». Photographie Thibaut Fuks © Alimentarium.
54. Caisse enregistreuse, AL10377. Photographie © Luis Lourenço / Alimentarium.
55. Chasuble de protection en cotte de maille, AL10391. Photographie © Luis Lourenço / Alimentarium.
56. Playmobil Mania Migros, le supermarché, AL10369. Photographie © Luis Lourenço / Alimentarium.
57. Mireille Mercanton-Wagnières, *INNOMABLE*, 2018. Photographie Thibaut Fuks © Alimentarium.
58. Mur d'images présentant une sélection de photographies de l'agence Magnum Photos. Photographie Thibaut Fuks © Alimentarium.
59. Ian Berry, *Ouvrière d'une conserverie travaillant le thon*. Espagne,2008 © Ian Berry / Magnum Photos.
60. Jonas Bendiksen, *Un petit étal de boucherie*, Chine, 2017 © Jonas Bendiksen / Magnum Photos.
61. Mikhael Subotzky. Jeune vendeuse de fruits à la station-service BP. Afrique du Sud © Mikhael Subotzky / Magnum Photos.
62. Paolo Pellegrin. Travailleurs thaïlandais cueillant des bananes dans une plantation à Afiqim © Paolo Pellegrin / Magnum Photos.
63. Serre-vitrine « La commensalité ». Photographie Séverine Altairac © Alimentarium.
64. Theo Eshetu, *The Garden of Life and Death #1*, 2025. Photographie Thibaut Fuks © Alimentarium.
65. Calaveritas, AL10393. Photographie Thibaut Fuks © Alimentarium.
66. Couronne de la Nativité, AL4216. Photographie © Luis Lourenço / Alimentarium.
67. Boîtes bentos, AL10278 et AL10277. Photographie © Luis Lourenço / Alimentarium.
68. Plateaux à compartiments, AL10166. Photographie © Luis Lourenço / Alimentarium.
69. Game room. Photographie Aurélie Felli © Alimentarium.
70. Expériences olfactives. Photographie Audrey Beyeler © Alimentarium.
71. Le labyrinthe des sens. Photographie Mercedes Gulin © Alimentarium.
72. Vélo calorimètre. Photographie Mercedes Gulin © Alimentarium.
73. Pyramide alimentaire. Photographie Thibaut Fuks © Alimentarium.
74. Neurones et synapses du secteur corps. Photographie Thibaut Fuks © Alimentarium.
75. Tube digestif géant. Photographie Nicolas Jutzi © Alimentarium.
76. Salle « La zone critique ». Photographie Laetitia Gessler © Alimentarium.
77. Chien-Chi Chang, *Cochons nourris avec du riz et du maïs*, Vietnam, 2015 © Chien-Chi Chang/Magnum Photos.
78. Les paysages saisissants du nord-ouest de la Namibie. Photo Copernicus Sentinel data, 2024 ©ESA
79. Salle « La zone critique ». Photographie Mercedes Gulin © Alimentarium.
80. Camera obscura. Photographie Thibaut Fuks © Alimentarium.
81. Café du musée. Photographie Thibaut Fuks © Alimentarium.
82. Louise te Poele, *Cornichon*, 2014, AL10263 © Louise te Poele / Alimentarium.
83. Joachim Lapôtre, *McDo*, 2011, AL9596 © Joachim Lapôtre / Alimentarium.
84. Théière, AL 10149. Photographie © Luis Lourenço / Alimentarium.
85. Tasse et sous-tasse, AL10145. Photographie © Luis Lourenço / Alimentarium.

Rédaction : Séverine Altairac, Mercedes Gulin
Relecture: Marie Desmartis
Mise en page : Juliette Dussart

alimentarium

une fondation Nestlé