



HUNGRY



PLANET

PETER MENZEL - FAITH D'ALUISIO

**LIVRET
PÉDAGOGIQUE**

HUNGRY PLANET

Après avoir abordé l'invention du Sauvage, le changement climatique et les Arbres, l'équipe du Muséum de Rouen vous convie aux tables du monde. En effet, nous accueillons avec plaisir l'exposition « Hungry Planet » réalisée par le Photographe Américain Peter Menzel et la journaliste Faith D'Aluisio.

Peter Menzel est un photojournaliste connu pour ses reportages sur les Sciences et l'Environnement. Ses photographies ont été publiées dans les plus grands magazines internationaux. Il a reçu de nombreux prix pour ses photos.

Pour son projet « Hungry Planet », Peter s'est fixé comme objectif de prendre en photo une trentaine de familles de par le monde, chez elles avec les courses de la semaine. Car au cours des dernières décennies, les habitudes alimentaires des Hommes ont énormément évolué. Le travail photographique de Peter Menzel illustre parfaitement le proverbe « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es. »

Au-delà de ce que nous mangeons, Peter Menzel a réussi également à capter nos pratiques alimentaires: des tâches aussi simples que prendre le temps de cuisiner, de manger, s'asseoir, se mettre à table pour le repas familial, deviennent parfois un exploit dans nos différentes sociétés.

L'exposition « Hungry Planet » montre également toute la diversité alimentaire en termes de qualité, de quantité et de coût.

Enfin par ses clichés, Peter Menzel nous fait pénétrer au cœur même de ces différentes familles, de façon parfois surprenante, drôle ou pathétique. Dans tous les cas, qu'il y ait à manger ou non, par leurs sourires et leur hospitalité, ces familles nous invitent à partager leurs repas. Alors prenez le temps de regarder chaque cliché, car pour le géographe français Jean Brunhes, « Manger, c'est incorporer un territoire ».

En 2013 et 2014, les photographies de Peter Menzel et l'exposition « Hungry Planet » ont été exposées au Centre Nobel de la Paix d'Oslo en Norvège. Le Muséum de Rouen est très heureux de vous faire partager cette exposition exceptionnelle.

Sébastien Minchin
Directeur du Muséum d'Histoire Naturelle

LIENS EXPOSITION ET PROGRAMMES

L'exposition « Hungry planet » s'adresse à tous les enseignants, quelle que soit leur discipline, et aux élèves de la maternelle jusqu'au lycée mais aussi de lycées professionnels. Elle aborde des thèmes très variés en sciences, en histoire géographie, en éducation morale et civique, mais aussi des thématiques du développement durable: agriculture, économie, disparité des ressources, impact de nos modes de consommation et diversité des pratiques culinaires dans le monde.

Trois grandes idées seront proposées autour des photographies de Peter Menzel, avec des apartés ludiques et pédagogiques :



LES LIENS ENTRE L'EXPOSITION ET LES PROGRAMMES SCOLAIRES SONT PRÉSENTÉS CI-DESSOUS PAR CYCLES:

Maternelles, primaires et collèges

CYCLE 1:

Découvrir le monde

- Découvrir différents milieux: Favoriser une première découverte de pays et de cultures pour les ouvrir à la diversité du monde.
- Découvrir différentes formes d'expressions artistiques: Photographies

CYCLE 2:

Questionner le monde

- Comment reconnaître le monde vivant?
- Connaître des caractéristiques du monde vivant, ses interactions, sa diversité
- Régimes alimentaires de quelques animaux.*
- Reconnaître des comportements favorables à sa santé: Mettre en œuvre et apprécier quelques règles d'hygiène de vie: variété alimentaire, activité physique, [...]
- Catégories d'aliments, leur origine.
- Les apports spécifiques des aliments (apport d'énergie: manger pour bouger).
- La notion d'équilibre alimentaire (sur un repas, sur une journée, sur la semaine).

CYCLE 3:

➤ SVT

- Le vivant, sa diversité et les fonctions qui le caractérisent:

- Expliquer les besoins variables en aliments de l'être humain; l'origine et les techniques mises en œuvre pour transformer et conserver les aliments
Établir une relation entre l'activité, l'âge, les conditions de l'environnement et les besoins de l'organisme.
- Apports alimentaires: qualité et quantité.
 - Origine des aliments consommés: un exemple d'élevage, un exemple de culture.

Relier l'approvisionnement des organes aux fonctions de nutrition.

- Apports discontinus (repas) et besoins continus.
- Expliquer l'origine de la matière organique des êtres vivants et son devenir*
- Relier les besoins des plantes vertes et leur place particulière dans les réseaux trophiques.*
- Besoins des plantes vertes.
- Identifier les matières échangées entre un être vivant et son milieu de vie.
- Besoins alimentaires des animaux.

➤ GÉOGRAPHIE (CM1)

- *Thème 3: Consommer en France*
- Satisfaire ses besoins en alimentation.*
- Consommer renvoie à un autre acte quotidien accompli dans le lieu habité afin de satisfaire des besoins individuels et collectifs. Satisfaire les besoins en énergie, en eau et en produits alimentaires soulève des problèmes géographiques liés à la question des ressources et de leur gestion: production, approvisionnement, distribution, exploitation sont envisagés à partir de cas simples qui permettent de repérer la géographie souvent complexe de la trajectoire d'un produit lorsqu'il arrive chez le consommateur.

CYCLE 4:

➤ SVT

- Thème 1: La planète Terre, l'environnement et l'action humaine

- Caractériser quelques-uns des principaux enjeux de l'exploitation d'une ressource naturelle par l'être humain en lien avec quelques grandes questions de société.
- « L'exploitation de quelques ressources naturelles (eau, sol, [...], ressources halieutiques) pour ses besoins en nourriture et ses activités quotidiennes. »

- Expliquer comment une activité humaine peut modifier l'organisation et le fonctionnement des écosystèmes en lien avec quelques questions environnementales globales.
- Proposer des argumentations sur les impacts générés par le rythme, la nature (bénéfices/nuisances), l'importance et la variabilité des actions de l'être humain sur l'environnement.
- Quelques exemples d'interactions entre les activités humaines et l'environnement, dont l'interaction être humain - biodiversité (de l'échelle d'un écosystème local et de sa dynamique jusqu'à celle de la planète).

- Thème 3: Le corps humain et la santé

- Relier la nature des aliments et leurs apports qualitatifs et quantitatifs pour comprendre l'importance de l'alimentation pour l'organisme (besoins nutritionnels)
- « Groupes d'aliments, besoins alimentaires, besoins nutritionnels et diversité des régimes alimentaires.

➤ GÉOGRAPHIE (CLASSE DE 5E)

- Thème 2: Des ressources limitées, à gérer et à renouveler

- L'énergie, l'eau: des ressources à ménager et à mieux utiliser
- L'alimentation: comment nourrir une humanité en croissance démographique et aux besoins alimentaires accrus?

➤ HISTOIRE DES ARTS

- L'art à l'ère de la consommation de masse

- Art, énergie, climat et développement durable.

➤ FRANÇAIS (CLASSE DE 5E)

- Questionnement complémentaire: L'être humain est-il maître de la nature ?

- Interroger le rapport de l'être humain à la nature à partir de textes et d'images
- Comprendre et anticiper les responsabilités humaines aujourd'hui
- Exploiter des photographies sur l'évolution des modes de vie

➤ MATHÉMATIQUES

- Croisement d'enseignements: Corps, Santé, Bien-être et Sécurité

- Transition écologique et développement durable
- Gestion des ressources naturelles
- *Croisement d'enseignements: Sport et sciences*
- Alimentation et ENTRAÎNEMENT

VISITES ET ATELIERS AUTOUR DE L'EXPOSITION

Lycées généraux et technologiques

SECONDE

➤ GÉOGRAPHIE :

- Sociétés et développement durable /Thème 2:

- Gérer les ressources terrestres: nourrir les hommes.

➤ SVT:

- Thème 2: Enjeux planétaires contemporains: énergie, sol.

- Le sol: un patrimoine durable?

PREMIÈRE ES ET L

➤ SVT:

- Nourrir l'humanité

- Vers une agriculture durable au niveau de la planète

PREMIÈRE S:

➤ SVT:

- Thème 2B: Nourrir l'humanité

- Pratiques alimentaires collectives et perspectives globales.

SECONDE - SÉRIE SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

➤ SCIENCES ET TECHNOLOGIES

- Thème 1: Les ressources disponibles pour l'homme dans son environnement (environ 40 % du temps)/ Les ressources animales et végétales sont complémentaires pour l'alimentation humaine.

➤ SCIENCES ET TECHNOLOGIES CULINAIRES

- Thème 1: Des contextes culinaires adaptés aux attentes des clients / La cuisine, un modèle unique?

PREMIÈRE ET TERMINALE

➤ ENSEIGNEMENT SCIENTIFIQUE ALIMENTATION-ENVIRONNEMENT

- Thème 2: Consommation alimentaire: entre hédonisme, besoins physiologiques et santé.

Lycées professionnels

CLASSES PRÉPARATOIRES AU CAP

➤ GÉOGRAPHIE :

- Thème 1- nourrir les hommes

PREMIÈRES

➤ GÉOGRAPHIE :

- Mondialisation et diversité culturelle/ géographie des goûts alimentaires

Cycle 1

(Moyenne et grande section)

MANGER AUTOUR DU MONDE

30 minutes de visite, 30 minutes d'atelier.

Temps 1 : Les enfants parcourent l'exposition Hungry Planet avec un médiateur qui leur présente différentes alimentations autour du monde.

Temps 2 : À travers un jeu de Memory sur l'alimentation, les enfants sont invités à reconnaître les grandes familles d'aliments.

QUI CROQUE QUI ?

20 minutes de visite, 20 minutes atelier, 20 minutes de spectacle

Temps 1 : les enfants parcourent l'exposition Hungry Planet avec un médiateur

Temps 2 : les enfants sont alors amenés à rencontrer les habitants de nos campagnes. Grâce à un jeu de memory, les enfants découvriront qui croque qui...

Temps 3 : enfin, les enfants sont conviés à un spectacle de marionnettes où les animaux entraîneront petits et grands dans une histoire à croquer...

Cycle 2

QU'EST-CE QU'ON MANGE ?

45 minutes de visite, 45 minutes d'atelier

Temps 1 : Les enfants parcourent l'exposition Hungry Planet avec un médiateur. La visite mettra l'accent sur la biologie et la santé.

Temps 2 : En atelier, les enfants découvrent les grandes familles d'aliments et s'exercent à l'équilibre alimentaire.

Cycle 3

QU'EST-CE QU'ON MANGE ?

45 minutes de visite, 45 minutes d'atelier

Temps 1 : Les enfants parcourent l'exposition Hungry Planet avec un médiateur. La visite mettra l'accent sur la biologie, la santé et l'origine des aliments.

Temps 2 : En atelier, les enfants découvrent les grandes familles d'aliments, s'exercent à l'équilibre alimentaire et réfléchissent à l'origine des aliments présents dans leur assiette.

C'EST L'HEURE DE GOÛTER !

45 minutes de visite, 45 minutes d'atelier

Temps 1 : Les enfants parcourent l'exposition Hungry Planet et s'intéressent plus particulièrement au fait de manger et au goût.

Temps 2 : En atelier, les enfants font plusieurs expériences autour du goût. Ils réfléchissent aussi aux goûts autour du monde.

AUTOUR DE L'EXPOSITION

Cycle 4

QU'EST-CE QU'ON MANGE ?

45 minutes de visite, 45 minutes d'atelier

Temps 1 : Les élèves parcourent l'exposition Hungry Planet avec un médiateur. La visite abordera la biologie, la santé mais aussi la répartition et l'origine des denrées alimentaires.

Temps 2 : En atelier, les élèves s'exercent à l'équilibre alimentaire et réfléchissent à la situation alimentaire mondiale.

Visite guidée générale de l'exposition 1h30 de visite

Les élèves découvrent l'exposition Hungry Planet avec un médiateur. La visite abordera la biologie, le goût, les cultures alimentaires à travers le monde et la situation alimentaire mondiale.

Lycées

Visite guidée générale de l'exposition 1h30 de visite

Les élèves découvrent l'exposition Hungry Planet avec un médiateur. La visite abordera la biologie, le goût, les cultures alimentaires à travers le monde et la situation alimentaire mondiale.

À LA TABLE DES ARTISTES

45 minutes de visite, 45 minutes d'atelier

Temps 1 : En visite, les élèves s'intéressent au goût, à l'histoire de l'alimentation en France et dans le monde.

Temps 2 : Les élèves en atelier étudient des textes et œuvres d'art autour de l'alimentation.

Visites de l'exposition grand public :

Explorez la nouvelle exposition Hungry Planet en compagnie d'un médiateur! Les 20 novembre, 18 décembre, 15 janvier, 19 février, 19 mars, 16 avril, 21 mai et 18 juin à 14h30

Durée: 1h30/ Tarif: gratuit

Midi-Muséum :

Le 6 décembre à 12h30

Durée: 45 min / dès 6 ans / Tarif: 3 € / Sur réservation au 0235714150.

Événement / Projection :

- Singeries du Jeudi

Projection Super Size Me

Le 9 février à 20h

- Projection Food Inc

Le 1^{er} juin à 20h

Tarif: gratuit / Cinéma l'Omnia / Sur réservation au 0235714150.

Conférence :

Conférence du PR DECHELOTTE, responsable de l'unité Nutrition au CHU

Le 6 avril à 18h, Auditorium du MBA

POUR ALLER PLUS LOIN

www.museumderouen.fr

Château de Martainville
www.chateaudemartainville.fr

www.in-terre-actif.com/109/affiche_pour_un_monde_sans_faim

Semaine pour les alternatives aux pesticides 12^e édition qui se déroulera du 20 au 30 mars 2017.

Une rencontre
**professeurs /
service médiation**
est prévue pour
présenter l'exposition
**le 16 novembre
à 16h**

Pour tous les niveaux, il est possible de penser à des projets spécifiques. Pour ce faire, merci de contacter le service des publics du Muséum.

INFORMATIONS PRATIQUES

Service éducatif :

Anne Beuzen, professeur de SVT,
anne.beuzen@ac-rouen.fr
Permanence le jeudi matin

Service médiation au Muséum :

Virginie LECOQ, virginie.lecoq@metropole-rouen-nor-
mandie.fr

Muséum de Rouen
0235714150
198 rue Beauvoisine
76000 ROUEN