

Jardin de l'Arquebuse  
14 rue Jehan de Marville & 1 avenue Albert 1er  
21000 DIJON

# DOSSIER ENSEIGNANTS



**JARDIN DE L'ARQUEBUSE**  
LE MUSEUM - JARDIN BOTANIQUE

**NOUVELLE EXPOSITION**  
**2 AVRIL - 31 DÉCEMBRE 2022**  
PLANÉTIARIUM 03 80 48 82 00  
ENTRÉE LIBRE

**MIAM !**  
JE MANGE DONC JE SUIS

Exposition conçue par le Muséum national d'Histoire naturelle - site du Musée de l'Homme, et adaptée par le Jardin de l'Arquebuse de Dijon

MUSÉE DE L'HOMME

**NOUVEAU**  
DES MAI 2022  
Jardin botanique  
des saveurs  
et des cépages  
des origines à demain

**DIJON**  
MÉTROPOLÉ  
C'EST MA NATURE !  
ma-nature.dijon.fr



RÉGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTÉ



Contact pédagogique :

Romain VADOT  
relations avec les publics  
Tél. : 03 80 48 82 08

[reservationsjds@ville-dijon.fr](mailto:reservationsjds@ville-dijon.fr)



2 avril – 31 décembre 2022

Le Jardin de l'Arquebuse vous  
promet une année 2022  
GOURMANDE DE NATURE !

Dans la dynamique de la mise en place du nouveau parcours végétal  
« Jardin botanique des saveurs et des cépages, des origines à demain » (à partir de mai),  
de l'ouverture de la Cité internationale de la gastronomie et du vin  
et plus globalement, du projet "Dijon alimentation durable 2030",

le Jardin de l'Arquebuse accueille une déclinaison de l'exposition « Je mange donc je  
suis », conçue par le Musée de l'Homme/Muséum national d'Histoire naturelle,  
agrémentée à la « sauce dijonnaise » !

Elle explore les facettes biologiques, culturelles et écologiques d'un sujet qui nous  
touche tous : L'ALIMENTATION.

Cette exposition restitue les recherches actuelles menées par les scientifiques du  
Muséum national d'Histoire naturelle mais sa présentation à Dijon permet de mettre en  
lumière celles menées par les organismes de recherches de Dijon (Université de  
Bourgogne / Inrae / Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation / Institut de la  
vigne et du vin Jules Guyot / etc.) sous un prisme éminemment pluridisciplinaire.

En quoi l'Homme, en tant qu'espèce, se définit-il par ce qu'il mange ?  
Quels sont les impacts environnementaux liés à la production de ressources  
nécessaires pour nourrir l'humanité d'aujourd'hui et celle de demain ?  
Et si nous consommons la nature autrement ?  
Quels sont les enjeux contemporains et futurs à l'échelle mondiale, des  
modes de production et de consommation alimentaires ?  
Et nous, quelles sont nos pratiques alimentaires ?

Autant de questions abordées à travers une expérience de visite singulière,  
à la croisée des chemins entre passé, présent et avenir.

Des plus attendus aux plus surprenants, de nombreux aspects de l'alimentation sont mis  
en lumière au fil de cette exposition.

Construite en trois actes, « I - Corps et nourriture », « II - Cultures comestibles » et « III  
- Consommer la nature » (ce dernier acte étant le plus développé à Dijon), l'exposition  
offre une mise en scène adaptée à tous les publics, avec un parcours où alternent  
thèmes de fond, débats de société et sujets « surprises ».

Nourriture, cultures et nature, art et science... l'alimentation nourrit les estomacs, les  
esprits et les imaginaires.

De quoi rassasier les plus gourmands... de connaissances !

# Sommaire

<b>Acte I – Corps et nourritures</b>	<b>4</b>
Nourritures préhistoriques végétales, carnées, aquatiques des groupes humains Fabrique du goût Adaptations physiques et comportementales dans la nature Animal ou aliment ? Nourritures féminines, nourritures masculines ?	
<b>Acte II – Cultures comestibles</b>	<b>8</b>
Manger magique Manières de table Patrimoine culinaire Métissages culinaires et voyages des plantes	
<b>Acte III – Consommer la nature</b>	<b>12</b>
Terres nourricières Stratégies de chasse dans la Nature Viande Fruits et légumes Tous les goûts sont dans la nature Eau Ferments Nouveautés Manger varié, sain, local et de saison favorise la biodiversité	
<b>Générique</b>	<b>20</b>
<b>Liens avec les programmes scolaires</b>	<b>22</b>
<b>Renseignements pratiques</b>	<b>26</b>

# Acte I – Corps et nourritures

Le premier acte de l'exposition nous plonge dans une atmosphère théâtrale.

L'alimentation y est abordée du point de vue des liens multiples qui existent entre corps et nourritures car l'alimentation façonne ceux que nous sommes.

Notre anatomie conserve la trace de la longue histoire alimentaire dont nous sommes issus, faite d'innovations (outils, feu...) et d'adaptations physiologiques aux ressources végétales, aquatiques et carnées consommées par nos ancêtres. L'adaptation au régime alimentaire est aussi questionnée dans la nature, avec par exemple, des caractéristiques liées aux régimes herbivore, carnivore et omnivore.

Au-delà du goût, l'appétit ou la répulsion pour ce que nous mangeons sont également marqués par nos visions du monde et de la nature et par la manière dont nous nous situons par rapport aux animaux et aux végétaux. De même, les représentations liées à ce qu'il est bon de manger, ou non, pour une femme ou pour un homme influencent leurs pratiques alimentaires et ont des incidences sur les formes des corps.

À Dijon, une ouverture, dès cette partie, à d'autres êtres vivants que l'humain pour aborder l'alimentation de l'ensemble des êtres vivants.



## Nourritures préhistoriques végétales, carnées, aquatiques des groupes humains

Depuis ses origines, notre espèce s'est nourrie en prélevant dans son environnement les ressources dont elle avait besoin. Qu'elles soient végétales ou animales, ces ressources étaient sélectionnées pour leurs qualités nutritives et gustatives.

Nous sommes issus de cette longue « histoire alimentaire », faite d'adaptations et d'innovations qui témoignent de la dimension culturelle de l'alimentation, dès la préhistoire. Entre – 10 000 et – 5 000 ans, dans différentes régions du monde, une grande partie de l'humanité change son rapport à la nature et ses habitudes alimentaires. En passant progressivement, mais jamais complètement, de la cueillette à la récolte, de la chasse à l'élevage, ces sociétés préhistoriques préfigurent les régimes alimentaires de production actuels, amorçant des changements sociaux et culturels majeurs.

■ Os de cygne avec traces d'incisions, Grotte de Gigny, Paléolithique moyen (-300 000 / 40 000 ans),  
Musée de Lons-le-Saunier

■ Feuilles de laurier, Solutréen (-22 000 / -16 000),  
Os d'animaux chassés, pointes de sagaie,  
Magdalénien (-15 400 / 14 200) - Paléolithique supérieur (-40 000 / -9 600),  
Musée de Préhistoire de Solutré

■ Galet gravé de figures animales : cheval, mammoths, auroch (?), sagaie, os avec traces de coupure,  
Grotte Grappin, Arlay (Jura), Paléolithique supérieur (-40 000 / -9 600), Magdalénien (-15 400 / 14 200),  
Musée de Lons-le-Saunier

■ Armures de flèches, Ruffey-sur-Seille (Jura),  
Mésolithique (-9 600 / -6 000),  
Musée de Lons-le-Saunier



■ Meule, molette, restes alimentaires végétaux, os d'animaux sauvages et domestiques de Chalain et Clairvaux (Jura), Néolithique (-6 000 / -2 300),  
Musée de Lons le Saunier

## Fabrique du goût

Appétit, gourmandise, délectation, répulsion... le goût pour un aliment ou un plat est-il inné ou acquis ?

Y a-t-il des saveurs appréciées par tous les êtres humains ?

Quels rôles jouent le biologique et le culturel dans la formation du goût ?

Notre comportement alimentaire est en partie conditionné par le plaisir gustatif. Le goût, bon ou mauvais, n'est pas un attribut propre à l'aliment lui-même, mais à la perception qu'en a chacun d'entre nous. Les sensations et les émotions que nous éprouvons devant un aliment sont conditionnées par des caractéristiques

physiologiques et génétiques – qui s’enracinent dans l’histoire évolutive de notre espèce, et résultent également de notre environnement familial, social et culturel singuliers.

- Audiovisuel et jeu de questions/réponses autour du goût

## Adaptations physiques et comportementales dans la nature

Les êtres vivants trouvent dans leur milieu les ressources qui correspondent à leurs besoins en alimentation. Résultat d’une très longue adaptation aux contraintes du milieu (et en constante évolution), ils présentent des caractéristiques différentes selon leur régime alimentaire (herbivore, carnivore, omnivore...) et leur comportement : capacités sensorielles (vision de nuit, détections de vibrations, ouïe et odorat développés...), puissance musculaire (membres, mâchoire...), parties buccales particulières (bec, dents, langue, chélicères, mandibules...), capacité d’absorption...



- Comparaison de crânes : herbivore / carnivore / omnivore
- Exemples d’espèces animales présentées selon leur régime alimentaire :  
Tortue verte, Balbuzard pêcheur, Merle noir, Phasme, Perroquet gris du Gabon...

## Animal ou aliment ?

Les visions du monde et de la nature, les manières de classer les êtres vivants (animaux ou végétaux) par rapport à nous ont des impacts sur nos pratiques alimentaires. Le choix de manger ou non telle ou telle espèce repose sur des mécanismes de projection

de sens, qui investissent une valeur dans ces espèces alors susceptibles de devenir – ou non – des aliments.

Les interdits alimentaires existent dans presque toutes les sociétés humaines. Ils concernent principalement les animaux et sont de natures très diverses : il peut s'agir d'interdits qui les rendent impurs à la consommation, de leur statut (animal utilitaire ou de loisirs), de méthodes de préparation jugées impropres ou de traditions gustatives favorisant le goût ou le dégoût pour telle ou telle espèce...

- Illustrations de nos perceptions culturelles :  
Bœuf, porc, canard, cheval, plantes et champignons

## Nourritures féminines, nourritures masculines ?

Temps consacré aux courses ou à la préparation des repas, aliments associés à un genre : il existe des inégalités alimentaires entre femmes et hommes dans beaucoup de sociétés – qu'elles soient d'ordres nutritionnel ou symbolique.

Ces différences reposent sur des représentations de ce à quoi devrait ressembler un corps de femme ou un corps d'homme. Elles ont des incidences, parfois extrêmes, sur leurs pratiques alimentaires. Facette plus réjouissante, le lien entre corps sexué et nourriture s'exprime également de manière « piquante » dans la proximité de leur vocabulaire. Les métaphores culinaires ou gustatives imprègnent le langage du désir : le sexe est une forme imagée du repas et inversement.



- Objets et illustrations de différences culturelles autour du genre et la culture du corps :  
affiches publicitaires, livre de recette pour petites filles, poupée « Barbie », reportage photo en Mauritanie, corset, super-cocotte SEB...

- Illustration de quelques plantes considérées comme aphrodisiaques :  
pomme, banane, ail, pêche, asperge.

Musée de la Vie Bourguignonne Perrin de Puycousin  
Muséum national d'Histoire naturelle -  
Laboratoire d'Antropologie  
Jardin de l'Arquebuse - muséum  
Collections particulières

## Acte II – Cultures comestibles

Comment une culture s'organise-t-elle autour de la table ?

Au-delà de sa fonction biologique, essentielle à notre survie, manger est un acte créateur de liens entre les membres d'une famille, d'un groupe ou d'une société. Un acte parfois sacré aussi, qui lie les humains à leurs ancêtres, leurs dieux ou l'au-delà quand un aliment « culte », ingéré ou offert, est perçu comme magique.

La diversité des manières de table, des ustensiles, des modes de préparation et de présentation des aliments témoignent de la richesse de l'inventivité humaine. Plats et recettes participent à la construction de l'identité d'un peuple et au sentiment d'appartenance à un même univers... gastronomique !

Le prestige et la consommation des aliments fluctuent selon les époques et les sociétés. Suivant les déplacements des hommes, de nouveaux aliments sont introduits dans les usages locaux, donnant lieu à de nombreux métissages culinaires.



### Manger magique

L'alimentation génère et structure des représentations relevant d'une pensée magique qui repose sur le principe d'incorporation. La plupart des sociétés humaines partagent cette croyance selon laquelle, en ingérant telle ou telle nourriture, on assimile certaines propriétés ou vertus de la « chose » mangée. Elles l'expriment différemment en fonction de l'aliment investi de ce pouvoir et des rites qui lui sont associés.

En transformant spirituellement un aliment du quotidien – à la fois nourricier et symbolique – ou en étant spirituellement transformé par lui, l'acte alimentaire est au carrefour des liens que les êtres humains entretiennent avec le sacré, les ancêtres, leurs dieux ou l'au-delà.





■ Calice, patène, burettes, Goliard Guillaume, 4e quart du 17e siècle,

■ Découpoir à hosties, Image de piété, début du 20e siècle, Perrin de Puycousin

■ Photographie Hôtel bouddhiste avec offrandes, Temple de Tin Hau, Hong kong

offrande alimentaire composée de 4 fragments d'os de porc, coupe carénée : traces d'offrandes funéraires issues de la nécropole mérovingienne des « champs Traversains » situées à St-Vit (Doubs), 6e-7e siècles, Musée des Beaux-arts et d'Archéologie de Besançon

■ Corne d'abondance, petit personnage tenant un oiseau et peut-être un fruit, main droite posée sur le bord d'une corbeille contenant des fruits, Sanctuaire dédié à la déesse Sequana, Saint-Germain-Source-Seine, 2e/4e siècles Musée archéologique de Dijon

## Manières de table

Manger avec une fourchette, des baguettes ou à la main, à la maison, dans la rue ou au bureau, en famille, seul, entre hommes ou entre femmes... Il n'y a rien de « naturel » dans notre façon de manger !

La diversité des postures, des couverts, des bonnes manières, des horaires ou des lieux de repas témoignent de la richesse de l'inventivité humaine. Dans des contrées différentes ou au sein d'un même pays, ces pratiques varient en fonction des populations, des régions et des modes de vie.

Il en va de même en cuisine : avant que les plats n'arrivent sur la table, les aliments qui les composent ont subi toute une série de transformations physiques ou chimiques qui modifient leur aspect, leur saveur, leur odeur ou leur texture.

À chacune d'elles correspondent des contraintes et des savoirs divers, des ustensiles et un vocabulaire spécifiques.



■ 6 Photographies de la série Hungry Planet 2, une continuation du travail présenté dans le livre : Hungry Planet : What the world eats, par Peter Menzel et Faith D'Aluisio.

■ Jeux : « cuisiner », « Où se déroule ce repas ? »

## Patrimoine culinaire

Ingrédients et recettes circulent : chaque « culture alimentaire » est issue d'une histoire faite d'échanges et de métissages, de rejets et d'adoptions.

La cuisine est également un support d'identité et de promotion nationale, comme l'indique le nombre croissant de pays demandant une reconnaissance de leur patrimoine culinaire par l'Unesco, depuis que la France et le Mexique ont ouvert la voie en 2010.

Manger, boire, dresser la table, s'attabler ensemble et échanger, accorder mets et vins, etc.... Le « Repas gastronomique des Français », cet art de vivre à la française qui resserre les liens sociaux, est inscrit sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.



■ Menus

■ Exemplaires du livre du dijonnais Jean Anthelme Brillat-Savarin  
Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante  
Bibliothèque municipale de Dijon

■ Plat à rustiques figulines, Suite de Bernard Palissy, 16e siècle (?)  
Musée des Beaux-arts de Dijon

■ Diaporama de photographies de plats réalisés par des chefs Bourguignons  
Photographies de Christophe Fouquin

## Métissages culinaires et voyages des plantes



Le prestige et la consommation des aliments fluctuent selon les époques et les sociétés. Suivant les déplacements des hommes, de nouveaux aliments sont introduits dans les usages locaux, donnant lieu à de nombreux métissages culinaires. Certaines plantes, comme la pomme domestique et le blé sont si ancrées dans les traditions locales françaises que beaucoup ont oublié leurs origines extra-européennes. Les tomates et les pommes de terre, introduites depuis le Nouveau Monde en Europe au 16<sup>e</sup> siècle,

sont aujourd'hui les légumes les plus consommés dans le monde. Le piment, également originaire du Nouveau Monde, est devenu une épice incontournable de la gastronomie hongroise sous le nom de Paprika.

■ Illustration à travers les exemples de la pomme, le cacao, le café, la banane, la canne à sucre, le piment, le maïs, la moutarde, la pomme de terre, le tournesol, la vigne.

## Acte III – Consommer la nature



Résolument contemporain, le dernier acte de l'exposition interroge les enjeux écologiques, nutritionnels et technologiques des modes de consommation et de production alimentaires, dans un monde aujourd'hui globalisé.

Depuis l'invention de l'agriculture et de l'élevage, il y a 10 000 ans environ, l'Homme transforme les espèces animales et végétales pour se nourrir. L'alimentation est au cœur des liens que l'humanité entretient avec son milieu naturel : des communautés autochtones aux productions industrielles, les différents usages que nous faisons de la terre pour nous nourrir – et les régimes alimentaires qui leur sont associés – ont des impacts sur notre santé et sur les écosystèmes.

Aujourd'hui, ces effets de « l'artificialisation » de la nature ont bel et bien atteint une limite : conditions d'élevage d'animaux devenus des produits de consommation massive, extinction d'espèces marines, effets dévastateurs des circuits de distribution sur l'environnement...

Alors, comment préserver la quantité, la qualité et la variété de ce que nous trouvons dans nos assiettes ?

À Dijon, cette partie de l'exposition est la plus développée. Elle est en parfaite complémentarité avec les thématiques présentées dans le nouveau parcours végétal « Jardin botanique des saveurs et des cépages, des origines à demain » en cours de mise en place au cœur du Jardin de l'Arquebuse.

Elle illustre les thèmes abordés avec des exemples locaux en décryptant le sujet de l'alimentation sous un prisme transdisciplinaire (biologie, culture, écologie, recherche, agriculture urbaine, productions de ressources alimentaires, viticulture...).

## Terres nourricières

L'alimentation est au carrefour des liens que l'homme entretient avec son milieu naturel et les pratiques alimentaires ont des impacts environnementaux.

On mange ce que l'on trouve et/ou produit : la diversité des régimes alimentaires trouve sa source dans la variété des sols et des climats. Cependant, il n'y a pas de déterminisme ni de relation univoque entre un mode de production, un écosystème et un régime alimentaire.



Chasse / pêche / cueillette, élevage extensif, horticulture, arboriculture, agriculture intensive : ces différents modes de production coexistent actuellement sur une même planète et ce, à différentes échelles.

- Illustrations sous forme de photographies et d'objets témoins à travers le monde d'exemples d'exploitation des ressources naturelles et/ou agricoles  
Muséum national d'Histoire naturelle

- Jouets illustrant différents modes de production des ressources alimentaires  
Musée du Jouet de Moirans-en-Montagne  
Collections particulières

## Stratégies de chasse dans la Nature

Les mustélidés sont tous des mammifères carnivores, mais chaque espèce présente des comportements de chasse qui lui sont propres. C'est ainsi pour tous les animaux prédateurs (consommant d'autres animaux) : certains se déplacent, d'autres restent immobiles en attendant le passage de leurs proies. Certains chassent en groupe, d'autres de manière solitaire... Cela dépend de nombreux facteurs, comme les « armes » dont ils disposent, l'abondance des ressources, la concurrence qu'ils rencontrent dans

leur environnement, l'étendue de leur domaine vital (l'aire géographique sur laquelle ils trouvent notamment leurs ressources...), leur comportement social...



■ Illustration de différentes techniques de chasse adoptées par des mammifères carnivores : Hermine, Belette, Martre, Putois, Vison d'Europe, Fouine, Loutre d'Europe et autres...

## Viande



La viande est un aliment au statut particulier. Le terme même (issu du latin vivenda, « ce qui sert à la vie ») recouvre des réalités différentes selon les cultures : quasi synonyme de « nourriture » pour certaines, il ne désigne que le seul « bœuf » pour d'autres...

Si la domestication d'animaux à des fins alimentaires a commencé il y a 10 000 ans, la viande d'élevage n'a pris le pas sur la viande d'animaux chassés que dix siècles après les premières domestications. Aujourd'hui, la consommation de viande fait l'objet de débats qui questionnent sur les enjeux éthiques, écologiques et nutritionnels. Les préoccupations quant aux conditions de l'élevage industriel et la volonté de mettre fin à la souffrance animale s'accompagnent d'une prise de conscience de la nécessité de préserver la santé des hommes et de relever le défi environnemental.

■ Exemples à travers le saumon, le bœuf et poulet

## Fruits et légumes

Les fruits et légumes que nous consommons proviennent de plantes issues de la domestication d'organismes sauvages au fil des siècles. L'agrobiodiversité formée par cet ensemble de végétaux s'est réduite avec l'industrialisation et la mondialisation alimentaire du 20e siècle.

Les modèles d'agricultures qui coexistent aujourd'hui ont des impacts différents sur la biodiversité des écosystèmes, des espèces ou de la diversité génétique au sein d'une même espèce.

Le cahier des charges de l'agriculture biologique repose sur l'interdiction de l'usage de produits utilisés dans l'agriculture dite « conventionnelle » (pesticides et engrais de synthèse). En parallèle, depuis qu'une majorité de la population mondiale est devenue citadine, l'agriculture urbaine se développe sous des formes low- ou high-tech, à visée plus ou moins productiviste.



■ Exemples à travers la tomate, les salades, le blé (spécimens factices et produits actuels).

Photographies de l'exploitation de la ferme urbaine de Saint-Denis (93) © Années 1960,

Années 2000 – Les fermes de Gally, © 2018

Sylvain Gouraud

## Tous les goûts sont dans la nature

Si, dans le langage commun, le goût est le sens qui intègre les saveurs, les odeurs et les sensations trigéminales, on utilise aussi parfois le mot pour désigner plus spécifiquement la gustation, à savoir la seule détection des saveurs, et notamment des cinq saveurs primaires, distinguables entre toutes : salé, sucré, acide, amer, umami (ou "goût délicieux" en japonais). Identifiée au Japon depuis le début du 20e siècle, elle est reconnue comme saveur primaire depuis les années 2000...  
en attendant qu'encore d'autres saveurs soient reconnues : la "6e saveur" sera peut-être le gras, ou l'amidon, ou la réglisse...

- Module sous forme de questions/réponses

## Eau

Incolore et inodore, l'eau représente-t-elle le « degré zéro » de l'alimentation ? Depuis sa mise en bouteille, au début du 20e siècle, l'eau est devenue un produit de consommation à part entière : on assiste, depuis quelques années, à une multiplication du nombre d'eaux proposées et en même temps, à une diversification des formes de bouteilles et d'étiquettes.

À travers ces signes, le contenant joue sur l'imaginaire lié à l'eau et c'est de plus en plus l'identification à tel ou tel univers suggéré qui guide le buveur dans son choix de l'eau qu'il va consommer.

En parallèle émerge la question du « goût de l'eau » : bouteilles et marketing influeraient-ils sur nos sensations gustatives ?

- Affiche publicitaire PLM Pougues les eaux  
Musée de la Vie bourguignonne Perrin de Puycousin - Dijon (photo F. Perrodin)
- Verre de curiste Pougues les Eaux et de Saint-Honoré les bains  
Collection particulière
- Bouteille d'eau Bling, bouteille de Vittel en PVC 1968,  
Muséum national d'Histoire naturelle
- Carafe « La Dijonnaise »
- Carte de l'eau potable à Dijon
- Présentation des principales sources d'approvisionnement de l'eau à Dijon  
Archives municipales – Dijon





## Ferments

De nombreux aliments et des plats typiques d'une culture ou d'un terroir existent grâce aux microbes ! Quand le réfrigérateur n'existait pas, préserver de la nourriture posait problème... Or, les micro-organismes (levures, bactéries, champignons) jouent un rôle crucial dans la conservation des aliments à travers la fermentation.

Si ce phénomène est scientifiquement connu depuis le 19<sup>e</sup> siècle, il a été exploité de manière empirique par nos ancêtres depuis plus de 10 000 ans pour diminuer la toxicité de certains aliments, améliorer leur digestibilité et renforcer leurs qualités nutritionnelles et gustatives.

Fromages, vins, choucroute, kimchi, attieké : on retrouve dans de nombreuses sociétés des exemples de « recrutement » de microbes bons tant pour le goût que pour notre organisme.



■ Collection de dessus de boîtes de fromages  
Collection particulière

■ Moules à fromages (faisselles) de différentes époques :  
Néolithique, Musée archéologique - Dijon  
19<sup>e</sup>-20<sup>e</sup> siècle, Musée de la Vie bourguignonne Perrin de Puycousin - Dijon  
Époque actuelle : Muséum national d'Histoire naturelle

■ Exemples de 4 bouteilles de vin : Chablis, Saint- Amour, Champagne, Rosé de Loire associées aux micro-organismes intervenant dans la fermentation du vin

■ Plats facs similé de plats : choucroute, Attiélé, Kéfir, Biere de manioc, Kimchi

## Nouveautés

Organismes génétiquement modifiés, insectes, aliments déstructurés ou viandes artificielles seront-ils les aliments du futur ?

Nos pratiques de consommation et de production alimentaires sont les héritières du système intensif mis au point après 1945 pour répondre au défi colossal de nourrir une population mondiale alors en plein essor. Nous sommes aujourd'hui face à un défi similaire pour nourrir 9 milliards d'êtres humains en 2050. Mais ce système a aujourd'hui atteint ses limites : pollutions, destruction des écosystèmes, circuits de distribution complexes...

L'assiette du futur sera-t-elle alors une assiette de rupture ?

Loin des promesses et des nourritures miracles annoncées dans bon nombre de tribunes dédiées à l'alimentation de demain, il se pourrait bien que l'avenir soit, en fait, beaucoup plus banal qu'on ne le fantasme...



■ Plantes génétiquement modifiées : 5 artefacts OGM, Fac-similés d'OGM (épi de maïs, plant de colza, plant de soja, plant de riz doré, champignon de Paris)

■ Insectes : ensemble d'insectes comestibles  
société Futura-food - Marsannay-la-Côte

■ Viandes : fac-similés de trois steaks (traditionnel, végétal et artificiel)

■ Aliments déstructurés : fac-similés

■ Légumineuses : produits à base de légumineuses  
Société Kura, Saône-et-Loire

■ Échantillons de la collection de graines de l'Unité Mixte de Recherche (UMPR)  
d'Agroécologie, INRAE - Dijon

■ Alicament : pain brioché complément alimentaire,  
mis au point par une équipe du Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation de  
Dijon

## Manger varié, sain, local et de saison favorise la biodiversité

La manière dont nous mangeons a un impact notamment sur notre santé, notre bien-être, mais aussi sur l'économie, l'évolution des paysages et bien entendu notre environnement. Dans les pays les plus riches, cet impact est devenu négatif depuis le milieu du 20e siècle.

Aujourd'hui, de nouvelles manières de vivre et de consommer la nature émergent, notamment à Dijon : ils privilégient la diversité des espèces et des variétés consommées, une part plus importante de végétaux dans l'alimentation (et en particulier des légumineuses, riches en protéines), des produits cultivés et transformés selon des principes plus respectueux de la biodiversité.

C'est l'affaire de tous : producteurs, transformateurs, commerçants, élus, aménageurs... et bien entendu nous, les consommateurs !



### ■ Test consommateur

« Savez-vous que vos préférences alimentaires ont un impact sur la biodiversité ? »

À partir du 22 mai, sortez de l'exposition...  
et découvrez dans le nouveau parcours végétal  
« Jardin botanique des saveurs et des cépages, des origines à demain »,  
le carré "Plantes Vitales", pour se nourrir sainement dans un système  
alimentaire durable.

## Générique

### « Je mange donc je suis »

Une exposition conçue par le Muséum national d'Histoire naturelle, sur son site du Musée de l'Homme



MUSÉE  
DE L'HOMME

Présidence - Direction  
Bruno David, Président

Emmanuel Skoulios, Directeur général délégué

#### Commissariat scientifique – Muséum national d'Histoire naturelle - Paris :

Christophe Lavelle

Biophysicien et épigénéticien, chargé de recherche au CNRS et MNHN,  
co-responsable du réseau PALIM (Patrimoines alimentaires) –  
Sorbonne Université, formateur à l'INSPE pour les professeurs de cuisine

#### Commissariat muséographique – Version originale

Muséum national d'Histoire naturelle - Musée de l'Homme

André Delpuech, Directeur du Musée de l'Homme

Marie Merlin, Muséographe, chef de projet

Noémie Verstraete, Muséographe, chargée de conception et de production

Alexis Amen et Mathilde Beaujean, Responsables des audiovisuels et multimédias

#### Adaptation muséographique et coordination

Muséum national d'Histoire naturelle - Direction des publics

Agnès Parent, Directrice des publics

Elsa Guerry, Responsable du service Programmation et itinérance des expositions

Méline Sannicolo, Chargée de projet d'exposition

### « MIAM ! Je mange donc je suis »

L'Adaptation de l'exposition à Dijon est réalisée par l'équipe du Jardin de l'Arquebuse et financée par la ville de Dijon

#### Commissariat scientifique - Dijon

Agnès Fougeron, Directrice du Jardin de l'Arquebuse



## **Commissariat muséographique - Dijon**

Sophie Jolivet, Responsable des expositions – Jardin de l'Arquebuse

## **Conseils scientifiques**

Christophe Lavelle – Muséum national d'Histoire naturelle – Paris

Loïc Briand, Jean-Bernard Magnin-Robert, Judith Burstin, Inrae – Dijon

Marielle Adrian, Sophie Trouvelot, Sandrine Rousseaux, Institut Universitaire de la vigne et du vin – Jules Guyot, Université de Bourgogne, Dijon.

## **Prêteurs**

Muséum national d'Histoire naturelle – Paris, Archives municipales de Dijon, Bibliothèque municipale de Dijon, Direction des musées de Dijon / Musée de la vie bourguignonne Perrin de Puycousin / Musée Archéologique / Musée des Beaux-Arts / Musée d'Art Sacré, Mission Culture Scientifique – UFR Sciences et Technique – Université de Bourgogne, Musées du Centre / Musée des Beaux-Arts et d'Archéologie de Besançon, Musée du Jouet – Moirans-en-Montagne, Musée de Lons-le-Saunier, Musée de Solutré – Solutré-Pouilly, Museum d'Auxerre.

Particuliers : Françoise Delabre, Danièle Haler, Marie-Josée Jacquet, Colette et Yves Jolivet, Pascal Paté, Fabrice Ragni, Christine Thiry-Gallemard.

**Scénographie – concept original** : Atelier Maciej Fiszer

**Graphismes - concept original** : Atelier KS - Krzysztof Sukiennik

**Conception graphique des supports de communication** : AMT Transversales Dijon

**Adaptation Dijon** : Delphine Ormancey - « Un Brin Graphik » - Chenôve

## **Illustrations | photographies | iconographie | multimédias**

**Illustrations - concept original** : Jan Bajtlik et Zofia Rôzycka

Akg- images, Bibliothèque municipale de Dijon, Stéphanie Carrière / IRD, Sébastien Collin, Marc Dozier, Laure Empeaire / IRD, Milana Estoniolo, Christophe Fouquin, Anne Fournier, Sylvain Gouraud, Icaro Cooke Viera / CIFOR, Impalastock, Sophie Jolivet, Joost de Reymaeker, Philippe Katerine, Johann Lallemand, Philippe Le Gall, Véronique Lerallu, Les Criquets Migrateurs, Les fermes de Gally, Francis Malbête, Peter Menzel / Cosmos, Micronutris, Musée de la Vie Bourguignonne Perrin de Puycousin, Mathieu Paley, Neil Palmer / CIAT, SIPA, SOA Architectes, Stockphoto, Studio Canal, VTT Studio, Ryann Woo / CIFOR.

**Autres prestataires** : Impression : AVS Communication – Dijon, fabrication de mobilier : PROMUT, supports informatiques : Mickaël MAIRET – MD Informatique – Sombernon,

Un grand merci pour leur gracieuse mise à disposition : mobilier pour enfants : Juratoys, insectes comestibles : Futura Food, produits à base de légumineuses : Kura.

## Liens avec les programmes scolaires

### CYCLE 1 / EXPLORER LE MONDE

#### Vivre et exprimer des émotions, formuler des choix.

- Se repérer dans le temps et l'espace : sensibilisation aux durées : temps court et temps long.
- Stabiliser les premiers repères temporels (ex. les repas) Situer des événements vécus les uns par rapport aux autres et en les repérant dans la journée, la semaine, le mois ou une saison.
- Explorer le monde du vivant, des objets et de la matière
- Découvrir le monde vivant : Les différentes manifestations de la vie animale et végétale. Le cycle de vie (naissance, croissance, reproduction, vieillissement, mort). Identifier, désigner et nommer les différentes parties du corps. Éducation à la santé. Hygiène de vie. Première approche des questions nutritionnelles qui peut être liée à une éducation au goût. Développement des 5 sens. Protection du vivant et de son environnement.
- Utiliser, fabriquer, manipuler des objets et des outils

### CYCLE 2 / QUESTIONNER LE MONDE

- Connaître des caractéristiques du monde vivant, ses interactions, sa diversité. Besoins vitaux, développement, cycles de vie, biodiversité, chaînes de prédation, interactions avec le milieu de vie, protection.
  - Reconnaître des comportements favorables à sa santé : Mesurer et observer la croissance de son corps. Mettre en oeuvre et apprécier quelques règles d'hygiène de vie : variété alimentaire, activité physique, capacité à se relaxer et mise en relation de son âge et de ses besoins en sommeil, habitudes quotidiennes de propreté.
  - Comprendre la fonction et le fonctionnement d'objets fabriqués, usages, métiers.
  - Se situer dans l'espace, sur une carte ou un globe, de l'espace connu à l'espace lointain.
  - Explorer les organisations du monde, comparer des modes de vie, identifier des paysages.
- Enseignements artistiques : La représentation du monde.  
Enseignement moral et civique : Le jugement, penser, croire et savoir.

### CYCLE 3

#### Sciences et technologies

- Le vivant, sa diversité et les fonctions qui le caractérisent. Besoins alimentaires variables de l'être humain (qualité, quantité) ; origine de nos aliments et techniques

mises en oeuvre dans la transformation et la conservation, rôle des micro-organismes ; place des organismes photosynthétiques dans les réseaux trophiques.

- Les êtres vivants dans leur environnement. Interaction des organismes vivants entre eux et avec leur environnement. Aménagements de l'espace par les humains et contraintes naturelles ; impacts technologiques positifs et négatifs sur l'environnement. Relier les besoins de l'être humain, l'exploitation des ressources naturelles et les impacts à prévoir et gérer (risques, rejets, valorisations, épuisement des stocks). Impact environnemental des pratiques humaines. Exploitation raisonnée et utilisation des ressources (eau, biodiversité, sols...).
- Matière, mouvement, énergie, information. Richesse et diversité des usages possibles de la matière: se nourrir. L'eau et les solutions aqueuses courantes (eau minérale, eau du robinet, boissons, mélanges issus de dissolution d'espèces solides ou gazeuses dans l'eau...).Tri et recyclage des matériaux.
- Matériaux et objets techniques : Évolution du besoin et des objets, métiers.

### **Enseignement moral et civique**

Respect des différences, tolérance. Respect de la diversité, des croyances et des convictions. Distinction entre croyances et opinions. L'égalité entre les filles et les garçons.

### **Enseignements artistiques**

Se repérer dans un musée, un lieu d'art, un site patrimonial.

### **Géographie**

Habiter un territoire. Impact de la densité de population et des activités humaines sur l'environnement.

### **Consommer en France**

Satisfaire les besoins en énergie, en eau. Satisfaire les besoins alimentaires.

## **CYCLE 4**

### **Science de la vie et de la terre**

- La planète Terre, l'environnement et l'action humaine. Expliquer comment une activité humaine peut modifier l'organisation et le fonctionnement des écosystèmes en lien avec quelques questions environnementales globales. Identifier les principaux impacts de l'action humaine, bénéfiques et risques, à la surface de la planète Terre. Envisager des comportements plus responsables.
- Nutrition et interactions avec des micro-organismes. Relier la nature des aliments et leurs apports qualitatifs et quantitatifs pour comprendre l'importance de l'alimentation pour l'organisme. Groupes d'aliments, besoins alimentaires, besoins nutritionnels et diversité des régimes alimentaires.

### **Lettres**

L'homme est-il maître de la nature ? La ville, lieu de tous les possibles ? Progrès et rêves scientifiques

## Géographie

- 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 ?
- Prévenir les risques, s'adapter au changement global. Le changement global et ses principaux effets géographiques régionaux. Des espaces transformés par la mondialisation.

## SECONDE

### Science de la vie et de la terre

- La Terre, la vie et l'évolution du vivant. Organisation fonctionnelle du vivant : organismes unicellulaires / pluricellulaires, métabolisme. Biodiversité, résultat et étape de l'évolution : échelles et évolution de la biodiversité.
- Les enjeux contemporains de la planète. Agrosystèmes et développement durable : l'augmentation de la population mondiale pose des défis majeurs, à la fois quantitatifs et qualitatifs, notamment en termes d'alimentation. Réfléchir la structure et le fonctionnement des agrosystèmes, envisager un développement durable limitant les impacts sur les écosystèmes.
- Corps humain et santé. Microbiote humain et santé, son évolution en fonction de différents facteurs comme l'alimentation (présence de fibres) ou les traitements antibiotiques.

## Lettres

La littérature d'idées et la presse du XIX<sup>e</sup>. siècle au XXI<sup>e</sup>. siècle.

## Géographie

- Environnement, développement, mobilité. Les défis d'un monde en transition : sociétés et environnements des équilibres fragiles (l'Arctique : fragilité et attractivité, exploitation des ressources minières des grands fonds, défis environnementaux des départements et territoires ultramarins)

## PREMIÈRE

### Science de la vie et de la terre (spécialité)

- Les enjeux contemporains de la planète (érosion et activité humaine, gestion durable des agrosystèmes). L'humanité et les écosystèmes : les services écosystémiques et leur gestion. Impacts des activités humaines sur les écosystèmes : une perte de biodiversité et conséquences néfastes pour les activités humaines (diminution de la production, pollution des eaux, maladies émergentes). Notre santé dépend de celle des écosystèmes qui nous environnent. Leur connaissance peut permettre une gestion rationnelle des ressources exploitables, assurant à la fois l'activité économique et un maintien des services écosystémiques.

## TERMINALE S

### Science de la vie et de la terre

- La Terre dans l'Univers, la vie et l'évolution du vivant : Un regard sur l'évolution de l'Homme : le phénotype humain [...] s'acquiert au cours du développement



pré- et postnatal, sous l'effet de l'interaction entre l'expression de l'information génétique et l'environnement (dont la relation aux autres individus notamment autour des repas)

- Enjeux planétaires contemporains. La plante domestiquée : les plantes, directement ou indirectement (par l'alimentation des animaux d'élevage), sont à la base de l'alimentation humaine. La culture des plantes constitue donc un enjeu majeur pour l'humanité.

# **mIAM !**

JE MANGE DONC JE SUIS

Planétarium  
14 rue Jehan de Marville & 1 avenue Albert 1er  
21000 DIJON  
De 9h à 12h30 et de 14h à 18h  
Jours de fermeture : mardi, samedi matin et dimanche matin.  
Ainsi que les 1er et 8 mai, 14 juillet, 1er et 11 novembre et 25 décembre  
(autres jours fériés, ouverture de 14h à 18h)

Renseignements : 03 80 48 82 00 / [museum@ville-dijon.fr](mailto:museum@ville-dijon.fr) / [www.ma-nature.dijon.fr](http://www.ma-nature.dijon.fr)

**Visites libres et guidées de l'exposition**  
Réservations de groupes scolaires  
Romain VADOT, relations avec les publics  
Tél. : 03 80 48 82 08  
[reservationsjds@ville-dijon.fr](mailto:reservationsjds@ville-dijon.fr)

[ Entrée libre ]