

D'où viennent les aliments que nous mangeons ?			
GS CP CE CM	SVT Histoire EMC Géographie		
<i>En lien avec l'exposition "Domestique-moi si tu peux" du Museum (2025-26), nous allons nous interroger sur les provenances de nos aliments, et leur complète intrication avec les espèces animales et végétales que nous avons domestiquées.</i> <i>Il serait bien sûr souhaitable d'enchaîner à l'issue de ces activités avec un travail plus ciblé sur la nutrition (groupes alimentaires et proportions souhaitables de chaque type d'aliment).</i>			
Objectifs : • <i>S'interroger sur la provenance des aliments qui constituent notre alimentation</i> • <i>Prendre conscience que les modes d'alimentation dans le temps et l'espace peuvent être très différents</i> • <i>S'interroger sur les aliments de l'avenir (et leur soutenabilité)</i> • <i>Prendre conscience de la présence d'ingrédients cachés dans certains aliments, notamment industriels</i>			
Vos questions, vos remarques sur scolaire.museum@toulouse-metropole.fr			

DEROULEMENT

Plusieurs activités vous sont proposées, que vous choisirez ou non de toutes réaliser ou non, d'enchaîner ou d'espacer, en fonction de l'âge de vos élèves et de votre projet. Les 2 premières activités conviennent bien à des CP et CE, les deux dernières (histoire et géographie), peut-être mieux pour des plus grands.

• **Activité 1 : Observer le buffet de petit-déjeuner de l'exposition (annexe)**

Nommer tous les éléments (d'après la photo et/ou les vignettes). Cela correspond-t-il à ce que les enfants mangent au petit-déjeuner ? Pourquoi tous ces aliments différents ? → Dans les hôtels, on prévoit un petit-déjeuner qui puisse correspondre aux habitudes alimentaires de personnes de plusieurs pays.

Discuter sur la provenance (au sens "fabrication", pas "origine géographique") de quelques aliments. En déduire qu'il y a deux grandes provenances majeures : les animaux et les végétaux.

Classer les vignettes en coloriant en vert les aliments de **provenance végétale**, en rouge les aliments de **provenance animale**.

À la mise en commun, on s'aperçoit que deux seuls aliments échappent à cette classification : le sel et l'eau. Il existe donc une troisième provenance : **le règne minéral**.

S'interroger maintenant pour savoir lesquels de ces aliments proviennent directement de la nature, et lesquels ont demandé une intervention humaine sur la nature (culture ou élevage) pour arriver sur notre table. On s'aperçoit alors qu'à part le sel et l'eau, déjà cités, 100% de notre alimentation actuelle provient d'espèces domestiques.

Et s'il n'y avait plus d'animaux et plantes domestiques, que pourrions-nous manger ? Essayer d'en faire une liste. Bien peu de choses en fait :

Poisson que l'on pêche seul en mer ou en rivière / mûres sauvages / salade de pissenlits / prunelles sauvages (mais pas en confiture).....

Y en aurait-il assez pour nourrir tout le monde ? (par exemple faire chaque jour un repas à la cantine ?) → Non. Nous dépendons entièrement de l'agriculture et l'élevage pour nous nourrir.

S'interroger : Connaissons-nous des gens qui ne mangent pas certains de ces aliments ? Pour quelles raisons ?

→ Il y a deux grandes sortes d'évictions alimentaires : celles qui sont choisies (religieuses ou choix de régimes végétariens, vegan, paleo, protéinés...) ; et celles subies, d'origine médicale (allergies, intolérances, diabète).

S'interroger aussi sur la soutenabilité des différents modes alimentaires. Un régime sans protéines serait néfaste à la santé. Si l'on ne mange pas de viande, il faut compenser par d'autres sources protéinées. Mais si tout le monde mange autant de viande que nous, c'est pour la planète que cela devient insoutenable.

Que faire à l'avenir ?

• **Activité 2 : les aliments complexes**

Partir de quelques aliments courants (annexe) et s'apercevoir qu'on ne peut pas cette fois-ci les classer à partir d'une seule provenance (animale, végétale, minérale). Ce sont en fait des aliments complexes qui sont cuisinés à partir de plusieurs aliments simples. Essayer de retrouver les ingrédients de la recette qui ont abouti à cet aliment.

Dans un premier temps, on se cantonne à une liste valable pour l'aliment fait maison (pour gâteau ou une pizza par exemple), ou supposée (pour des céréales de petit déjeuner).

Dans un second temps, on comparera ces listes avec les listes d'ingrédients du même produit, mais industriel (emballages réels ou pris en photo).

Quelles différences constatons-nous ? Qu'est-ce que cela pourra changer dans notre manière de les manger ?

• **Activité 3 : la piste historique**

Observer les exemples de **régimes alimentaires de familles de diverses époques historiques**, et se poser les mêmes questions que pour notre premier buffet. Quelle part de provenance animale / végétale ? Quelle part d'origine sauvage / domestique ?

Note : les listes ne sont évidemment pas exhaustives. Libre à vous de les compléter si vous le souhaitez.

Ce mode d'alimentation serait-il encore possible ? Souhaitable ? Quels avantages et inconvénients ? (en tenant compte en particulier du nombre d'humains sur Terre qui a

beaucoup évolué).

On peut s'arrêter un instant sur **le statut du goût sucré**. Rare durant les époques évoquées, il ne pouvait provenir que du miel, récolté auprès d'abeilles sauvages, puis domestiquées. Le sucré était rarissime et éminemment luxueux. Comparer avec l'omniprésence du sucre dans notre alimentation. Le goût sucré de nos aliments vient-il toujours du miel ?

Quelles bonnes idées pourrions-nous tirer de ces observations ?

• Activité 4 : la piste géographique

Observer les exemples de régimes alimentaires de familles de diverses régions du monde.

*Pour cela, utiliser le remarquable travail du photographe américain **Peter Menzel** que vous trouverez ici : [Les différentes habitudes alimentaire dans le monde](#)*

Il a demandé à de nombreuses familles à travers le monde de poser avec les aliments qu'ils consomment en une semaine et d'indiquer leur budget.

Demandons-nous quels sont les aliments majoritairement présents. S'agit-il de céréales ? de légumes ? de viande ? de poisson ? de sucre (sodas..) ? (Attention, les expressions "plat favori" ou "plat typique" ne signifient pas forcément qu'il puissent en manger souvent, ni même parfois régulièrement.)

Avons-nous tous la même alimentation ? Quelles en sont les raisons ? (choix ? contraintes économiques ou climatiques ? productions locales ?).

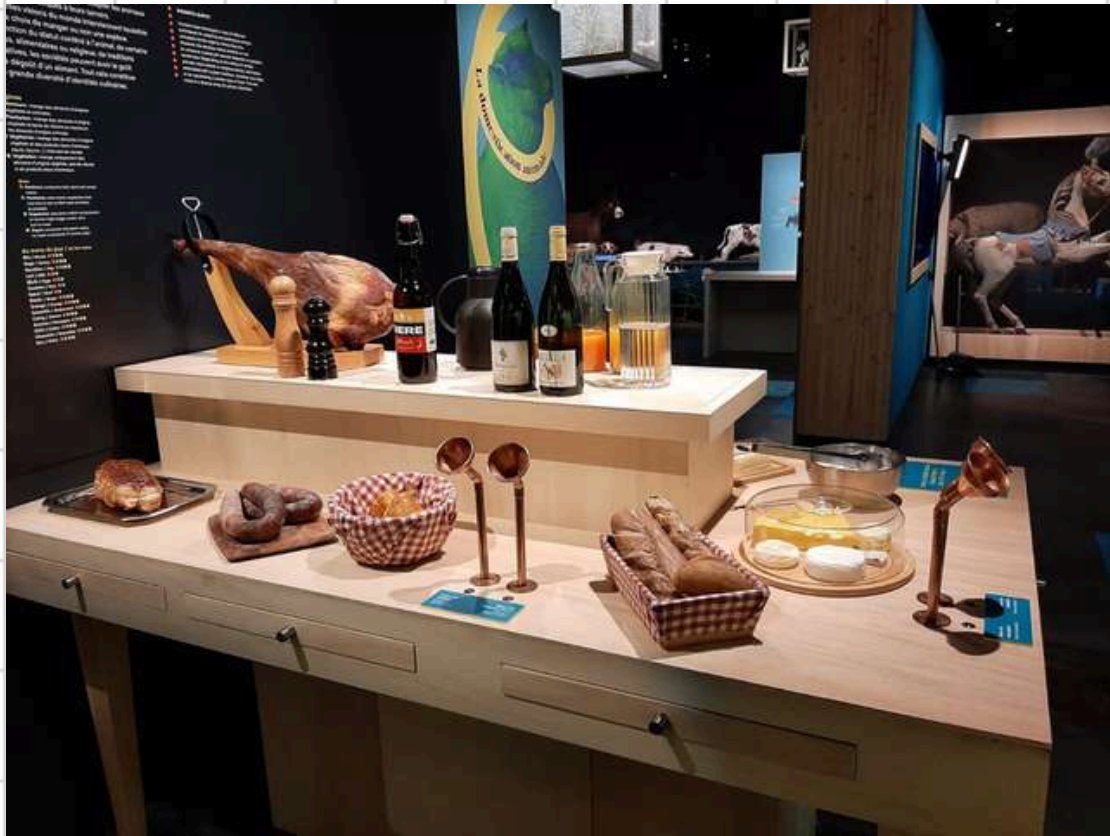
Quels sont les avantages et inconvénients de ces différents régimes ? (pour la santé... pour l'environnement...)

Quelles leçons pourrions-nous en tirer ?

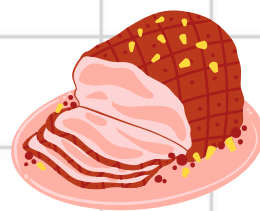
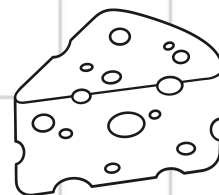
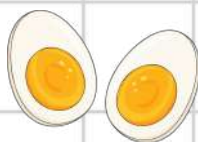
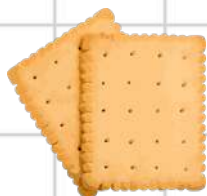
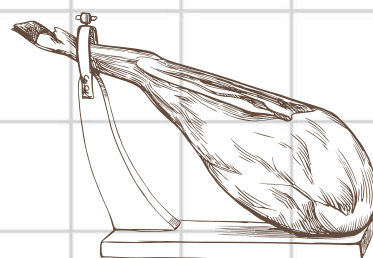
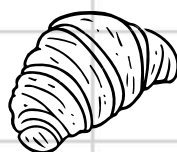
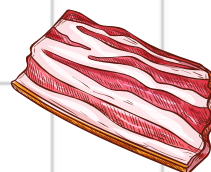
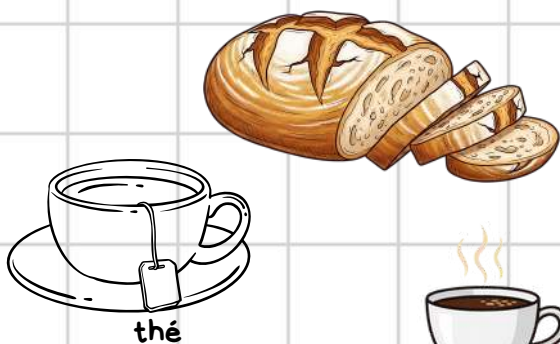
• Pour aller plus loin sur l'alimentation

Les fiches très bien faites du blog "Les Coccinelles" [Le monde du vivant - Les Coccinelles](#)

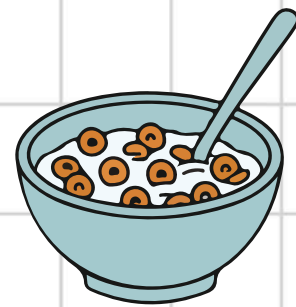
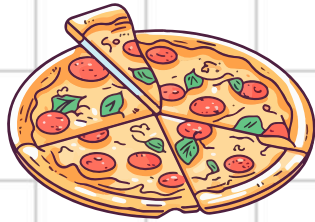
Le buffet du petit déjeuner de l'exposition du Muséum

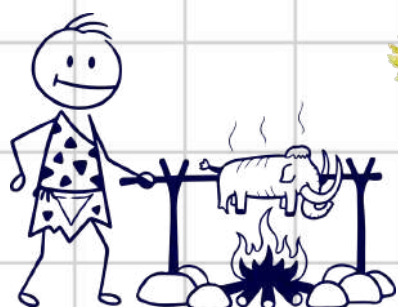


Colorie ces aliments selon leur provenance
animale (rouge) ou végétale (vert)

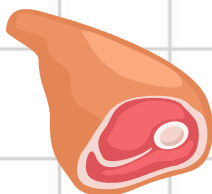
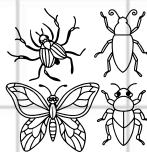


Quels aliments simples se cachent dans ces aliments que tu connais bien ?
Quelle est leur origine ? (animale ? végétale ? minérale ?)





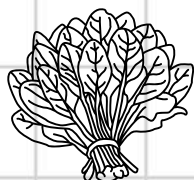
Une famille au Paléolithique



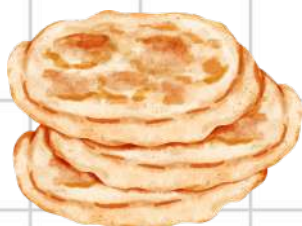
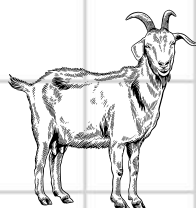
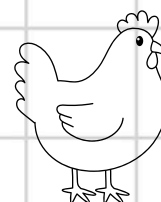
cheval, renne,
mammouth, cerf...



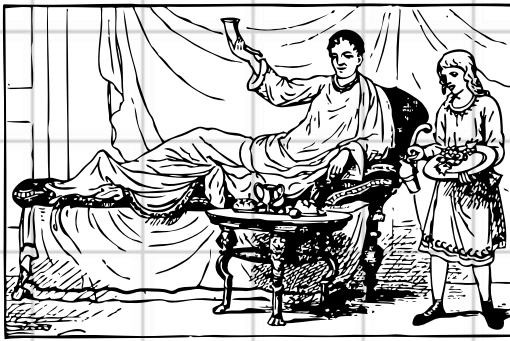
miel



lait



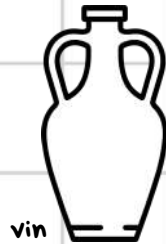
Une famille au Néolithique



Une famille romaine à l'Antiquité



olives



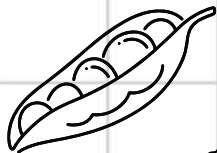
vin



lait



miel



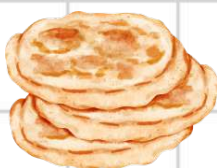
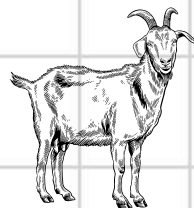
pois et fèves



hydromel



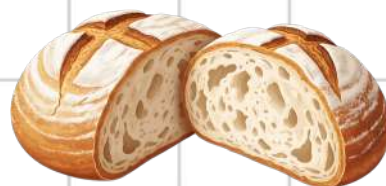
lait



Une famille gauloise à l'Antiquité



Une famille de paysans au Moyen-Age



pois et
fèves



lait



tous les légumes de
la terre



gibier



vin



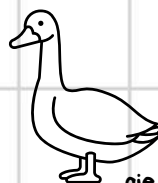
héron



grue

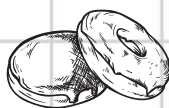


viande et charcuterie



oie

oiseaux qui
volent haut



potages et ragoûts



cygne



Une famille
de seigneurs
au Moyen-
Age



légumes "élevés"

