

Mucem

Visite-jeu "Histoires à croquer"

Partez à la découverte de la triade méditerranéenne avec un personnage cuisinier

Niveaux : Moyenne section – CP / En famille : de 4 à 6 ans

Durée : 1h

Tarif : 50€/classe – En famille : 8€ par enfant

reservation@mucem.org – 04-84-35-13-13

Cette visite ludique propose de parcourir l'exposition "Ruralités" qui explore les fondements de l'agriculture et de l'élevage en Méditerranée. La visite s'attache plus particulièrement à la « triade méditerranéenne » (céréales, vigne et olivier), l'élevage et la pêche avec l'aide d'un guide en personnage de cuisinier. La mission des élèves : retrouver les différents ingrédients indispensables pour une recette aux couleurs de la Méditerranée.



Enjeux pédagogiques

- Comprendre les notions de l'agriculture
- Repérer les spécificités de l'agriculture méditerranéenne
- Rencontre avec des œuvres originales
- Développer l'imaginaire
- Mener une mission collective : travailler en équipe, partager les tâches

Dans l'exposition

(durée : 1h)

Objectifs de médiation	Objets parcourus
Introduire la notion d'agriculture, de culture des terres pour se nourrir. La classe est accueillie par un guide-conférencier en tenue de cuisinier qui explique la mission : l'aider à réaliser sa recette en cherchant, dans l'exposition, les ingrédients à mettre dans son panier vide avec l'aide de son carnet remplis de visuels.	Hall du J4
Evoquer les enjeux de la pêche en Méditerranée. Identifier les espèces qui peuvent être pêchées notamment les poissons bleus. Les espèces consommables sont récupérées dans un filet de pêche.	Barque pour la pêche, Espagne, 1900-1950
Introduction à la notion d'élevage, de bétail. Expliquer la transformation du lait de brebis en fromage	Vitrine des têtes de mouton naturalisées, musée Fragonard, fin 19 ^e s.
Introduction à la culture de l'olivier, la production des olives. Expliquer comment les olives sont consommées et transformées. L'arbre de l'olivier et son fruit sont identifiés à l'aide du carnet du guide-cuisinier	Podium des objets relatifs à la culture de l'olivier, 19 ^e - 20 ^e s.
Introduction à la culture de la vigne, la production du raisin, comment celui-ci peut être consommé et transformé. La vigne et son fruit sont identifiés à l'aide du carnet du guide-cuisinier.	Podium des objets relatifs à la culture de la vigne, 19 ^e -20 ^e s.
Expliquer les différentes étapes de transformation du blé. Montrer avec des visuels sur ce qui est fabriqué à base de blé : farine, pain, crêpes, gâteau.	Vitrine des pains, objets en matière alimentaire provenant de différentes régions du bassin méditerranéen, 20 ^e s.

En raison d'une difficulté d'accéder aux objets pour des questions d'affluence ou par manque de temps, d'autres objets peuvent être choisis par le guide ou non parcourus.

Pour en savoir plus, consultez le dossier pédagogique « [Ruralités](#) »