

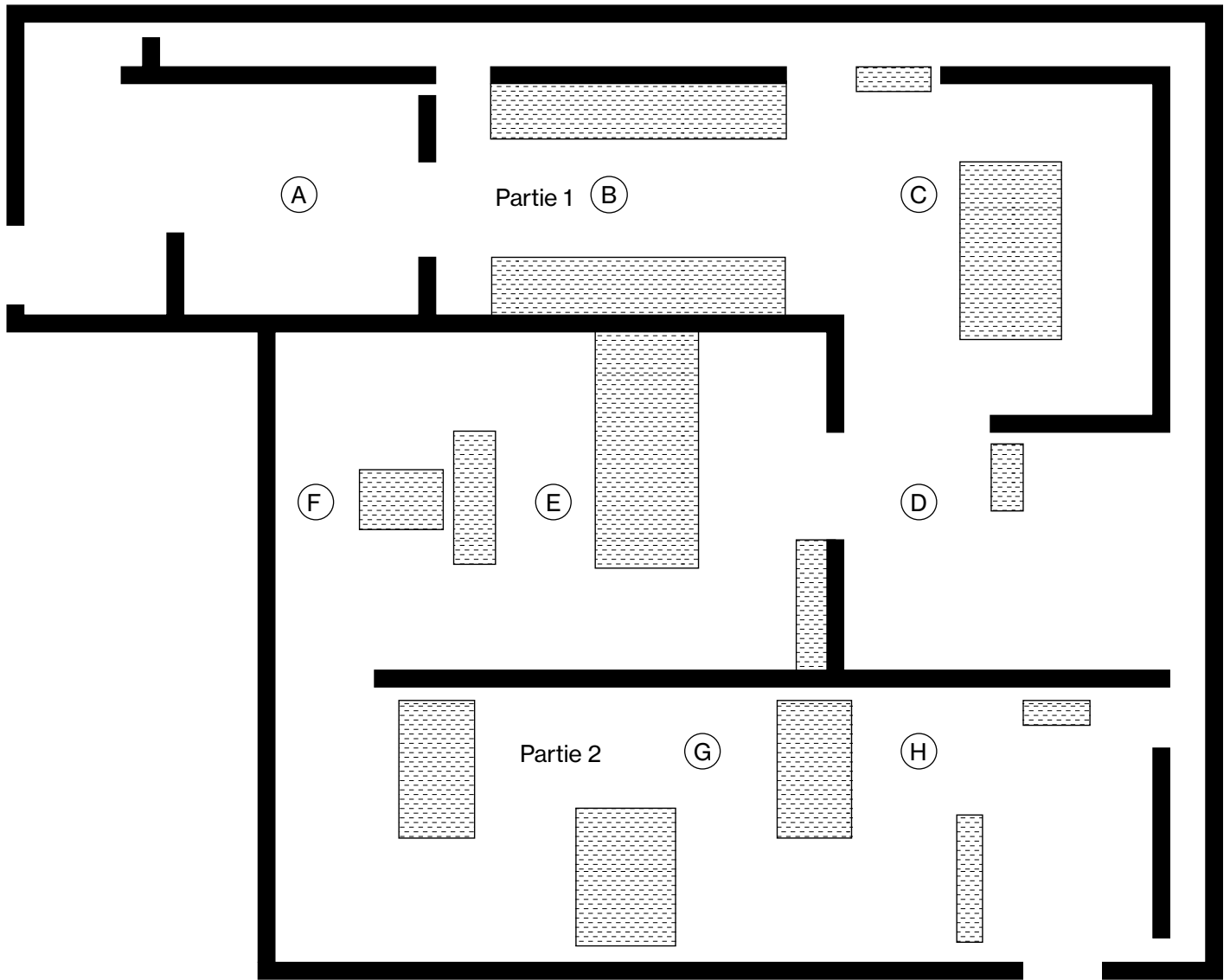
# Le grand Mezzé

Livret d'activités à destination des enseignants

Avant, pendant ou après votre visite de l'exposition, retrouvez dans ce livret une multitude d'activités afin de vivre et/ou prolonger avec vos élèves l'expérience du Grand Mezzé.

# Mucem

# Les grands principes de l'exposition



A Prologue: La diète Méditerranéenne

## Partie 1

Du champ à l'assiette: quelques fondements de l'alimentation en Méditerranée

- B Terroirs agricoles traditionnels vs paysages agro-industriels
- C Savoir-faire domestique et artisanal
- D Les nouveaux modes de production et de préparation alimentaire dans la seconde moitié du XX<sup>e</sup> siècle
- E Santé et culture
- F Sacré vs profane

## Partie 2

De la construction de la mondialisation à la réappropriation des territoires: les enjeux alimentaires en Méditerranée

- G De la construction des circulations: quelques jalons de la mondialisation alimentaire
- H Vers une réappropriation des territoires: un retour de la diète en Méditerranée

# Les grands principes de l'exposition

---

## Le concept de diète Méditerranéenne

---

Nous connaissons tous le slogan nous invitant à manger cinq fruits et légumes par jour, mais qui sait que cette recommandation s'inspire du régime crétois, appelé aussi « diète Méditerranéenne » ? Ce concept, créé dans les années 1960 par l'épidémiologiste américain Ancel Keys, a été inscrit en 2010 par l'UNESCO sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité<sup>1</sup>, favorisant ainsi sa reconnaissance et sa mondialisation. L'alimentation Méditerranéenne est le fruit d'une construction qui s'est toujours enrichie d'apports extérieurs au cours de l'histoire.

---

### Savoir-faire et standard alimentaires mondialisés

---

La diète Méditerranéenne est aujourd'hui synonyme de deux tendances simultanées et antagonistes: d'une part, sa mondialisation, d'autre part, la nécessaire réappropriation en Méditerranée de sa production et de sa cuisine. L'exposition nous invite à en saisir les spécificités mais aussi les évolutions, sur le temps long.

---

### Pistes de questionnements au sein de l'exposition

---

- Comment définir et préserver une authenticité culinaire géographique et culturelle, tout en la partageant avec le plus grand nombre ?
  - Comment protéger un régime alimentaire sans l'empêcher d'évoluer ?
- 

### Des concepts clés organisés en deux parties

---

#### Partie 1

---

- Du champ à l'assiette: quelques fondements de l'alimentation en Méditerranée
  - La cohabitation entre deux modèles d'agriculture opposés: l'agriculture familiale et vivrière et l'agriculture intensive
  - Deux cuisines en opposition: la cuisine traditionnelle et l'industrie agroalimentaire
  - La diététique du régime Méditerranéen, observé sous l'angle des facteurs « culturels » (festivités, prescriptions alimentaires religieuses ou individuelles)
- 

#### Partie 2

---

- Entre l'ici et l'ailleurs: construction mondialisée et réappropriation des territoires
  - En raison de sa géographie, la Méditerranée est depuis le Néolithique une plateforme d'échanges mondiale où convergent plantes, animaux, hommes et savoir-faire. Peu à peu, cette circulation aboutit à une mondialisation alimentaire.
  - Quel modèle alimentaire durable pour la Méditerranée? Exemple de solutions alternatives et d'initiatives développées en région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur.
- 

### Mode d'emploi

---

Les activités de ce livret sont à réaliser en autonomie avant, pendant et après la visite de l'exposition. Elles sont destinées à des élèves de cycle 3.

---

### Aller plus loin

---

Le Mucem propose un espace ressources réservé aux enseignants. Vous y trouverez textes et expositions, visuels des œuvres, plans de scénographie, vidéos, interviews des commissaires:

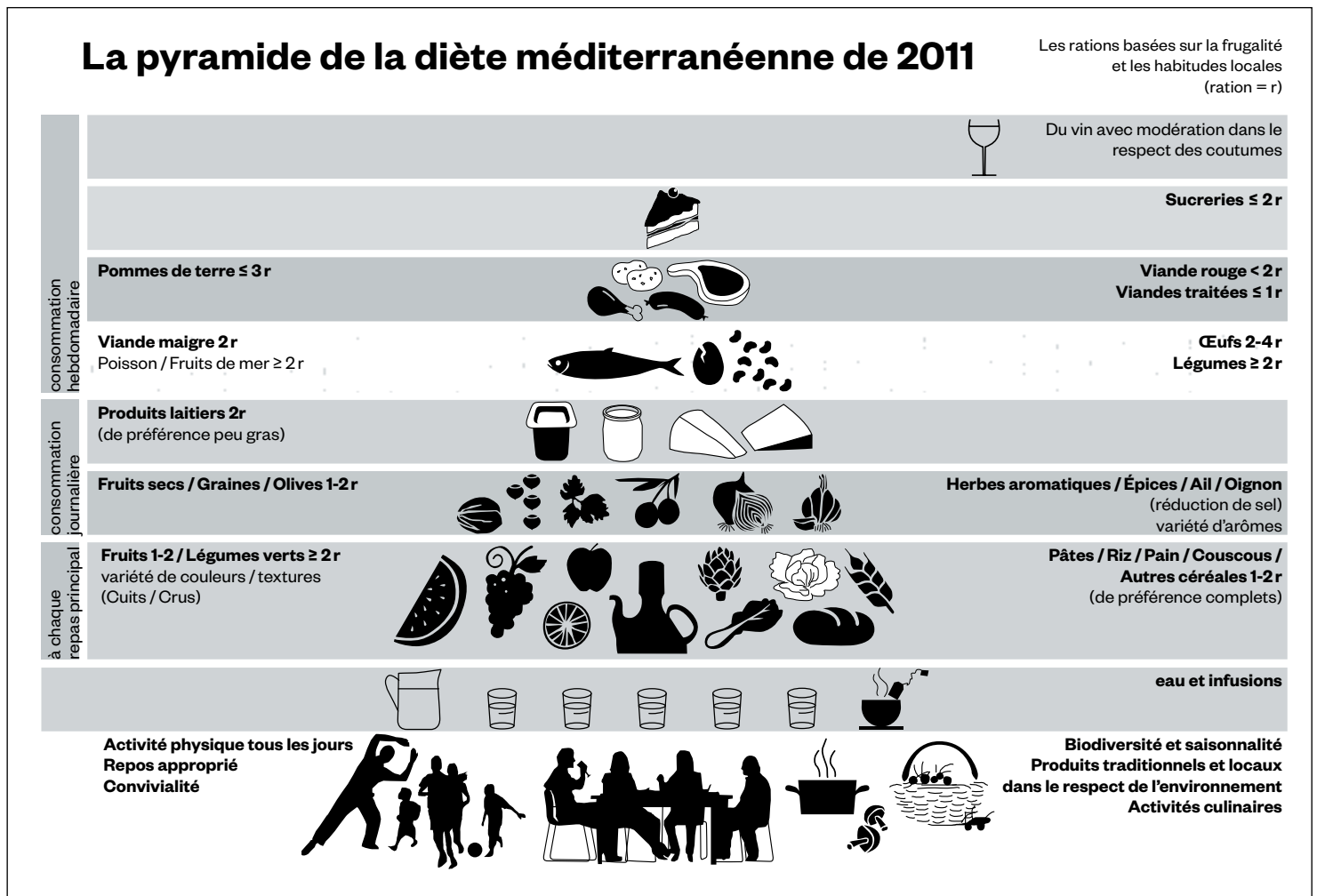
<https://www.Mucem.org/ressources-enseignants>

---

<sup>1</sup> La Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité est une mesure internationale de sauvegarde et protection des cultures traditionnelles en contrepoint du patrimoine mondial tourné essentiellement vers les aspects matériels de la culture.

# Les grands principes de l'exposition

## Le concept de diète Méditerranéenne



La pyramide de la diète Méditerranéenne de 2011, source: Huitième Congrès international sur la diète Méditerranéenne, Barcelone, 2011  
©Fundación Dieta Mediterránea

---

## Fiche enseignant

---

### Les pyramides de la diète Méditerranéenne

---

La première pyramide a été créée en 1992 par le Département de l'agriculture des États-Unis afin de visualiser et diffuser ce modèle alimentaire. Les aliments placés à la base de la pyramide sont ceux que l'on doit consommer avec une plus grande fréquence et en plus grande quantité alors que ceux au sommet doivent être consommés en plus petite quantité.

Une nouvelle pyramide de la diète Méditerranéenne est créée en 2011. Elle intègre les activités physiques et les contacts sociaux lors des repas pris collectivement.

---

### 10 ans après, où en sommes-nous ?

---

Bien que de nombreux travaux scientifiques confirment que la diète Méditerranéenne représente un modèle alimentaire sain en termes de nutrition et de santé, elle est paradoxalement de moins en moins observée dans les pays Méditerranéens où les problèmes de sous-nutrition, notamment dans le sud, coexistent avec le surpoids, l'obésité et les maladies chroniques d'origine alimentaire qui sont communs à l'ensemble de l'aire Méditerranéenne.

---

### Objectifs pédagogiques

---

- Découvrir le modèle de la diète Méditerranéenne
- Apprendre à identifier ses habitudes alimentaires
- Constater l'évolution des pratiques sociales à travers l'observation des habitudes alimentaires d'une autre génération
- Comparer des résultats et exprimer un avis argumenté
- Faciliter le dialogue et l'expérience collective à partir d'un travail individuel
- Mettre en œuvre 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
- Reconnaître des comportements favorables à sa santé

---

## Activité à faire en classe

---

Où ?

Activité en classe

Quand ?

Avant et/ou après la visite de l'exposition

Matériel

Stylo, colle, ciseaux

---

### Partie 1

---

Par le dessin, l'écriture ou les mots, demandez aux élèves de placer leurs habitudes alimentaires sur le modèle de la pyramide.

---

### Partie 2

---

Enquête. Demandez aux élèves d'interroger un adulte ou une personne d'une autre génération qu'eux sur le même modèle.

---

### Partie 3

---

Restitution en classe entière: les élèves comparent leurs habitudes alimentaires, celles de l'adulte interrogé et la pyramide de la diète Méditerranéenne de 2011.

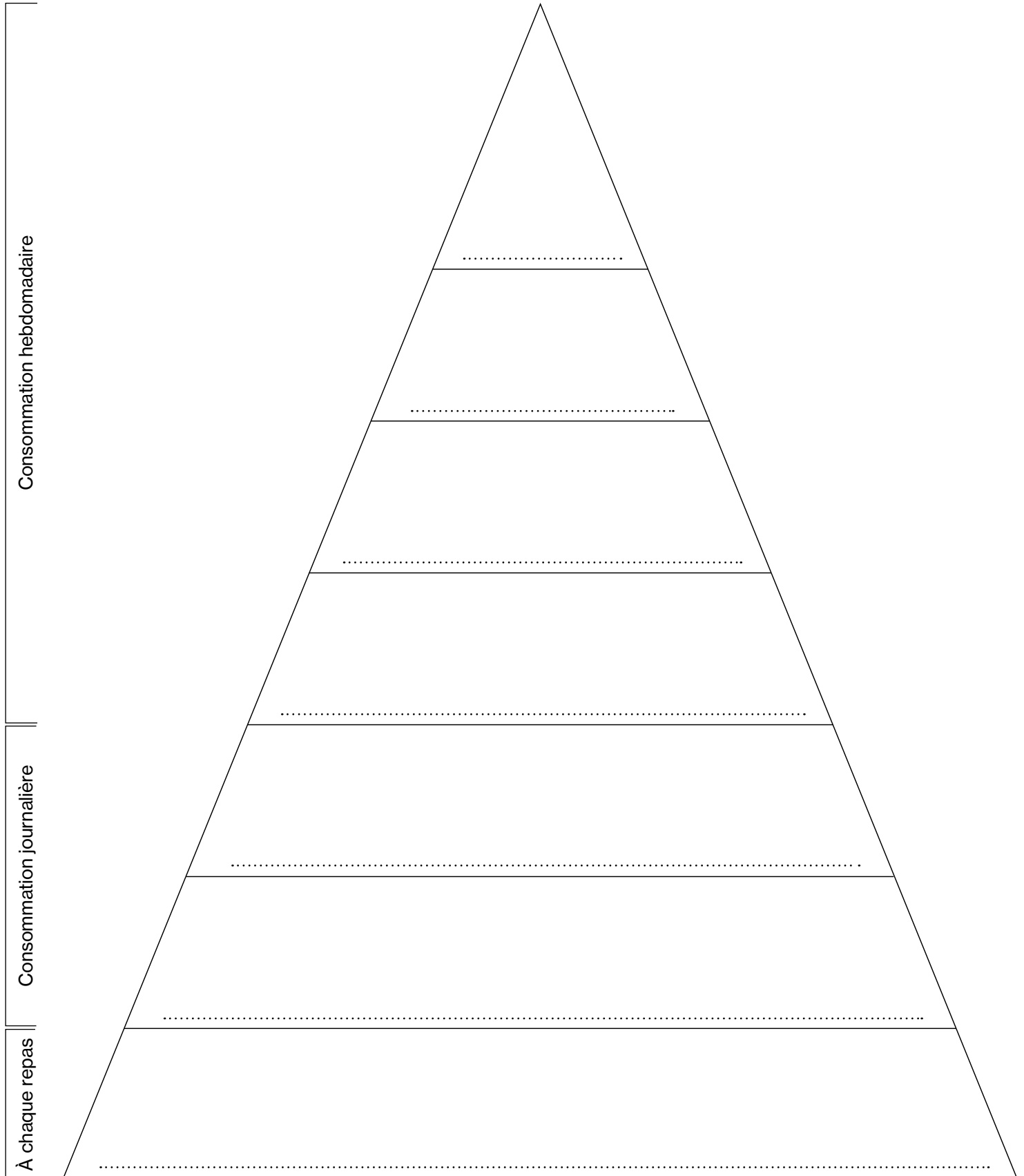
(Voir espace ressources: <https://www.Mucem.org/scolaires/ressources-pedagogiques>)




Fiche élève

Activité à faire en classe

Dessine et/ou découpe et replace les images de la page suivante pour construire une pyramide alimentaire qui te ressemble.

Complète les espaces en pointillé avec des informations précises (fréquence, quantité...).



## Fiche enseignant

## Focus œuvre

## L'huile d'olive au cœur de la diète Méditerranéenne

L'huile d'olive est l'aliment fédérateur qui unit les deux conceptions de la diète Méditerranéenne, diététique et culturelle.

La présence d'acides gras mono et polyinsaturés joue un rôle dans la prévention des maladies coronariennes, cardiovasculaires et dans le contrôle de la tension artérielle. Pourtant, au-delà d'une certaine température (180°C), l'huile d'olive devient nocive.

Dans l'Antiquité gréco-romaine, la cuisine est faite majoritairement à l'huile d'olive. À partir du Moyen Âge, elle est utilisée avec des matières grasses animales en fonction des confessions religieuses.

Nicolas Boulard, *Nuancier*, 2020. Huile d'olive, verre.  
Production Mucem © Gilles Berquet



## Nicolas Boulard

Artiste	Nicolas Boulard
Nationalité	Française
Époque	Artiste contemporain Né en 1976 à Reims
Médium	Multi-médium
Mots-clés	Lumière, Installation, Colorimétrie, Mélange, Assemblage, Point de vue, Série, Héritage, Artisanat, Art

## À propos de Nicolas Boulard

Nicolas Boulard interroge l'art en tant que langage. Avec beaucoup d'humour et d'ironie, il rassemble des domaines qui peuvent paraître éloignés les uns des autres : l'art et la gastronomie. Ses œuvres nous questionnent sur notre rapport au territoire et à la durabilité des héritages qui nous sont transmis. Dans son travail, les citations sont fréquentes, en particulier de l'art minimal<sup>1</sup> des années 1970.

À propos de l'œuvre *Nuancier*, 2020

Nicolas Boulard conçoit depuis 2001 des petites séries qui abordent de façon détournée les notions de règles. Son œuvre *Nuancier*, 2020, produite spécifiquement pour le Mucem, est le fruit d'une collaboration avec des producteurs et productrices d'huile d'olive. Grâce à une variation savante des proportions, il décline les différentes nuances de couleur de l'huile d'olive et rend ainsi hommage à la diversité gustative.

## Clin d'œil à l'histoire de l'art

Par ses jeux de transparence et de lumières, cette installation transforme notre vision de l'espace : Un hommage au travail de Dan Flavin, artiste majeur de l'art minimal.

<sup>1</sup> Art minimal: Courant artistique né au milieu des années 1960 aux États-Unis. Le minimalisme est caractérisé par des formes simples, lisses et géométriques. La devise des artistes minimalistes est inspirée par l'architecte Mies Van der Rohe "Less is more" (« Moins, c'est plus »). Les œuvres considérées comme minimales ont en commun de se limiter à l'essentiel. L'objectif est que le « regardeur » s'attarde non pas sur le savoir-faire de l'artiste mais qu'il amorce une réflexion sur les phénomènes liés à la perception que l'on a d'une œuvre, les conditions de son exposition, les réactions qu'elle peut susciter...



## Fiche enseignant

Pour composer son œuvre *Nuancier*, 2020, Nicolas Boulard a utilisé différentes nuances de couleur d'huile d'olive.

Le saviez-vous ?

Il existe deux facteurs importants qui déterminent en grande partie la couleur et le goût de l'huile: il s'agit de la variété d'olives et du moment de la récolte.

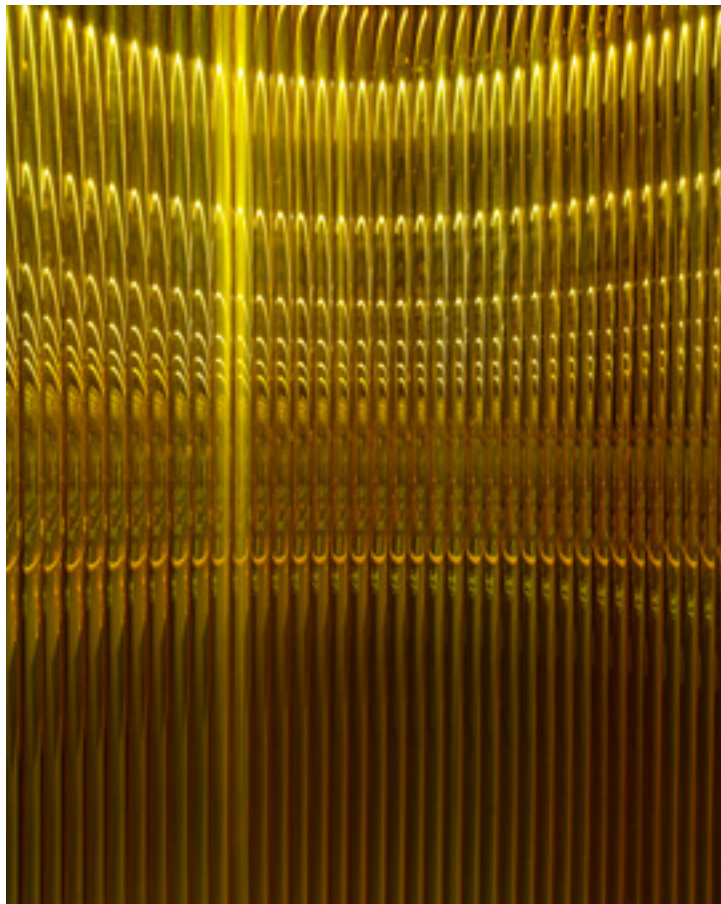
Comme pour le vin, il existe des «goûteurs d'huile d'olive» professionnels. Il s'agit d'oléologues.

Grâce à leurs savoir-faire, ils identifient les odeurs et les saveurs de l'huile.

À chaque mise en bouteille, ce sont eux qui en valident la qualité. Ils peuvent par exemple valider les mentions «extra vierge».

## Objectifs pédagogiques

- Découvrir une profession et un savoir-faire traditionnel
- Nourrir la sensibilité artistique et les capacités expressives des enfants
- Enseigner à goûter, à différencier et à reconnaître des arômes d'huile d'olive
- Apprendre à mobiliser ses sens (visuel, olfactif et gustatif)
- Acquérir un nouveau vocabulaire pour restituer dans le langage technique de l'oléologie les sensations perçues et transmettre à ses camarades ses ressentis



*Nuancier*, Nicolas Boulard, 2020, cadres de 120 x 180 cm. 96 huiles d'olive dans 180 tubes en verre, silicone, métal. Production: Mucem – Marseille pour l'exposition «Le Grand Mezzé». 2020-2023 ©Mucem

## Activité à faire en classe

## Description de l'activité

Où ?	Activité en classe
Quand ?	Avant et/ou après la visite de l'exposition
Matériel	Se référer à l'étape de la mise en place de l'atelier

## Mise en place de l'atelier (détails page suivante)

- Dégustation de l'huile d'olive, l'aspect visuel
- Dégustation de l'huile d'olive, la phase olfactive
- Dégustation de l'huile d'olive, la phase gustative
- Restitution en groupe complet

## Fiche enseignant

## La mise en place de l'atelier

Sélectionner quatre types d'huile d'olive de variété, couleur et budget différents. (Il n'est pas recommandé de déguster plus de quatre huiles en même temps.)

## 01 Déguster l'huile d'olive, l'aspect visuel

Pour commencer cette étape, disposer dans des petits verres quatre types d'huile d'olive de variété, couleur et budget différents.

## Questionnements

- La couleur a-t-elle de l'importance ?
- Est-elle un indicateur de qualité ?
- Qu'indique sa couleur ?

## Observer la palette de couleur de l'huile d'olive

À l'aide d'une palette d'aquarelle, créer un nuancier puis essayer d'y placer la couleur de chaque échantillon.

La palette de couleurs de l'huile d'olive s'étend du jaune or au vert foncé.

La couleur varie principalement en fonction du processus de vieillissement (le moment où les olives ont été cueillies) et de la variété cultivée. Un fruit en début de récolte donnera des tons verdâtres, alors qu'un fruit mûr donnera des tons jaunâtres.

## Observer le filtrage de l'huile d'olive

La turbidité (teneur d'un liquide en matières qui le troublent) ou limpidité (clarté, transparence) est à observer : elle donnera des indications sur un éventuel filtrage de l'huile d'olive.

On parle d'huile louche si celle-ci est trouble et non filtrée. La fluidité (capacité d'un liquide à s'écouler sans résistance) de l'huile peut donner des indications gustatives, confirmées ensuite en bouche.

## Activité à faire en classe

## 02 Déguster l'huile d'olive, la phase olfactive

Pour la phase olfactive, placer l'huile d'olive dans les verres de dégustation.

## Questionnements

Les arômes sont-ils	Intenses ou discrets ? Volatiles (immédiats) ou durables (apparaissent-ils après oxygénation en remuant le verre) ?
---------------------	--

Catégoriser les familles aromatiques des parfums détectés en utilisant un système de notation de 0 à 5.

Préciser l'intensité de ses arômes et leur évolution ainsi que leur ordre d'apparition.

## Les parfums

- Floraux (fleurs blanches, jaunes...)
- Épicés (condiments, aromates, poivre...)
- Empyreumatiques (grillé, fumé, brûlé, charbon, feu, cuit, torréfié...)
- Fruités (fruits secs, frais mûrs ou verts, citron, kiwi, avocat, peau de banane, tomate confite, agrumes...)
- Végétaux (aromates, résineux, artichaut, herbe fraîche, foin, feuilles séchées...)
- Iodés

## 03 Déguster l'huile d'olive, la phase gustative

Pour la phase gustative, absorber des petites gorgées en tapisant bien la langue et le fond de la bouche jusqu'à la gorge.

## Analyse de la texture

L'huile est-elle plutôt aqueuse (qui contient de l'eau) ou visqueuse (qui est épais et s'écoule avec difficulté) ?

## Analyse des saveurs

Essayer de préciser l'intensité de ses arômes, avec un système de notation de 0 à 5, et leur évolution, leur ordre d'apparition... Lesquels dominent ? Avec quelle évolution, quelle durée ?

Les saveurs : salé – amer – acide – sucré

## Aller plus loin

Ressentez-vous l'ardence ? Ce terme est spécifique à l'huile d'olive. Il s'agit d'une sensation tactile de piquant, comme celle que procure le piment ou d'autres épices. Apprenez à la quantifier sur une échelle de 0 à 5.

## Fiche enseignant

Comment l'exploitation agricole a-t-elle façonné les paysages emblématiques de la Méditerranée ? La section 1.1 « Terroirs agricoles traditionnels face aux paysages agro-industriels » nous propose d'observer les changements opérants sur plusieurs paysages à travers l'étude de différentes pratiques agricoles et de leurs évolutions.

À travers des œuvres et des objets emblématiques, nous découvrons

- Des activités et savoir-faire liés à l'exploitation des terres, tels que les paysages de terrasses, la culture de la châtaigne, le pastoralisme ;
- Des activités développées au sein des paysages du littoral et de la lagune telles que la pêche au thon, les paysages de la lagune et la culture du riz.

Pour chacune des thématiques, un ensemble d'objets datant de 1900 à 1950 est présenté. Ils permettent d'observer la diversité des savoir-faire, en fonction des régions et des époques avant la transformation opérée dans les années 1980, à l'entrée de l'ère industrielle.

## Objectifs pédagogiques

- Reconnaître et associer des objets, des outils à une profession
- Aborder des fondamentaux de l'agriculture en méditerranée
- Prendre conscience de l'impact des activités humaines sur l'environnement
- Apprendre à regarder, apprécier et interroger
- Prendre la parole devant un public, partager avec d'autres une opinion
- Être à l'écoute des autres et développer le respect d'autrui
- Identifier ce qui est animal, végétal, minéral ou élaboré par des êtres vivants
- Connaître le développement d'animaux et de végétaux, le cycle de vie des êtres vivants
- Identifier les interactions des êtres vivants entre eux et avec leur milieu
- Avoir connaissance de la diversité des organismes vivants présents dans un milieu et leur interdépendance



Soles, chaussures pour le décortiquage des châtaignes. Villefort, Lozère, France. Bois, fer, cuir. Mucem, Marseille © Mucem/Marianne Kuhn

## À faire dans l'exposition

## Description de l'activité

Où ? Activité dans l'expo  
Quand ? Pendant la visite

Partie 1 Enquête

Diviser la classe en petits groupes et donner à chaque groupe une fiche élève. Grâce à un travail collectif de recherche et d'observation au sein de l'exposition, chaque groupe doit relier les éléments (œuvres et objets) ayant trait à une même pratique agricole.

## Partie 2

Le premier groupe qui a trouvé toutes les réponses met fin à l'enquête et présente les réponses à la classe.

## Réponses

Partie 1 Les suites logiques

Suite n°1 A – « la pêche au thon » – F – 1 – G – 4

Suite n°2 B – « la culture du riz » – D – 2 – I – 5

Suite n°3 C – « la culture de la châtaigne » – E – 3 – H – 6

Partie 2 Les définitions

1. Aiguille – 2. Faucille – 3. Soles – 4. Toner – 5. Fourche – 6. Grilloir

## Légendes images fiche élève

Image exemple en haut à gauche :

*Troupeau dans la Crau*, Théodore Jourdan (1833-1908), 1882, Huile sur toile, Mes Musées de l'Emperi de Salon et de la Crau, Salon-de-Provence © Mucem

- A *Pesca del tonno in Sicilia*, Antonio Leto (1844-1913), 1884, Huile sur toile, Museo e Real Bosco di Capodimonte, Naples, Italie © Mucem
- B Maquette d'une exploitation rizicole près de la lagune de Valence, Espagne, réalisation : Denis Delpallilo, Martigues, 2020, échelle 1/100, Production Mucem © Mucem
- C Paysage de culture de la châtaigne en terrasses, station réalisée à partir d'un paysage des Cévennes situé à environ 700 m d'altitude et avec l'aide de Jean-François Blanc et Louis Cagin © Mucem
- D Faucille, bois, métal © Mucem
- E Soles, chaussures pour le décortiquage des châtaignes, Villefort, Lozère, France, bois, fer, cuir © Mucem
- F Aiguille pour fabriquer et revauder les filets, Aurisina, Trieste, Italie, 1946, bois de cornouille © Mucem r
- G Modèle réduit d'une toner, Marcel Blazina-Izola, Slovénie, 1996, bois © Mucem
- H Grilloir à marron, cuivre, Mucem © Mucem
- I Fourche © Mucem

Image exemple en bas à droite :

Collier de brebis, Camargue, France, bois, os, cuir, fer © Mucem

Fiche élève

À faire dans l'exposition

Les activités agricoles suivantes sont à l'origine des paysages « emblématiques » de la Méditerranée.

Partie 2

Partie 1

À l'aide des définitions, retrouve le nom des outils et objets qui datent de 1900 à 1950 et qui sont présentés au sein de l'exposition.

Grâce à ton enquête dans l'espace d'exposition, relie chacun des éléments suivants de manière à former une suite logique.



A



B



C



La culture de la châtaigne

Le pastoralisme

La pêche au thon

La culture du riz

D



E



F



1

.....  
Je sers à fabriquer et à revauder des filets pouvant mesurer jusqu'à 500m

2

.....  
Je sers à couper le sommet des bouquets de riz

Âne

.....  
Je suis un animal qui ouvre le convoi de transhumance avec le berger

3

.....  
Une fois chaussée, je suis utilisée pour faciliter le décortiquage des châtaignes

G



H



I



4

.....  
Je suis utilisé pour transporter un grand filet de pêche d'environ 800kg

Brebis bigaresque

.....  
Femelle du mouton, mon lait est utilisé pour la fabrication de la tome de la Brigue

5

.....  
Je sers à nettoyer le fond des canaux d'irrigation qui alimentent les rizières

6

.....  
Je sers à griller les marrons

Fiche enseignant

La transformation des produits agricoles et leur conservation sont des enjeux vitaux qui nécessitent beaucoup de temps de préparation et des savoir-faire très spécialisés. Parmi les céréales les plus consommées en Méditerranée, les blés durs et tendres entrent dans la préparation d'aliments traditionnels fondamentaux évoqués dans l'exposition.

La vidéaste Christine Coulange a réalisé pour le Mucem une série de cinq films sur des produits issus de la farine de blé :

- Le pain cuit dans le four tabouna en Tunisie;
- Le couscous au Portugal;
- Les pâtes en Sicile;
- La pâte brick en Tunisie;
- La pâte filo en Crète.

À partir d'une base de matières premières souvent communes, ces films montrent la beauté et la diversité des gestes traditionnels, des préparations culinaires longues et parfaitement maîtrisées, le plus souvent par des femmes.

Ces savoir-faire sont menacés de disparition avec l'accélération de la vie moderne qui ne permet plus de consacrer autant de temps aux préparations culinaires et le développement des supermarchés qui proposent des produits agro-alimentaires industriels.

Objectifs pédagogiques

- Observer les procédés de transformation du blé
- Identifier les outils, techniques et objets utilisés à différentes époques, pour la transformation et la conservation de produits Méditerranéens
- Observer le savoir-faire et la diversité des gestes traditionnels liés à des préparations culinaires longues
- Prendre conscience de l'évolution de notre mode de vie et de l'impact de celui-ci sur l'environnement et notre santé
- Apprendre à regarder, apprécier et interroger
- Maîtriser un vocabulaire permettant de s'exprimer spontanément et personnellement sur des bases raisonnées
- Être à l'écoute des autres et développer le respect d'autrui

À faire dans l'exposition

Description de l'activité

Où?	Activité dans l'exposition
Quand?	Pendant la visite
Matériel	Stylos

Jeu d'observation au sein de l'exposition type «cherche et trouve». Découvrir des objets et outils liés à la transformation des produits agricoles.



Les gestes de la transformation du blé en Tunisie, en Crète, au Portugal, en Sicile. Christine Coulange – Sisygambis. Référents scientifiques: Mouette Barboff, Gandolfo-Gabriele David, Sonia Hamzaoui, Luiza Karapidaki. Production Mucem 2020, © Sisygambis – Les 7 portes

Réponses	Nom des objets et usage
Objet mystère: muné	Objet 2: silos domestiques à grains [muné], Liban, 2020
Pâtes alimentaires	Objet 1: ustensile pour découper les pâtes, Francavilla al mare, Abruzze, Italie, vers 1960, hêtre, bouleau, métal
Couscous	Objet 4: marmite et couscoussier, Alger, Algérie, XX <sup>e</sup> siècle, cuivre
Olives	Objet 5 pot à olives, Teruel, Espagne, vers 1975, terre cuite
Pain	Objet 3: four (tannour), Zagora, Drâa-tafilalet, Maroc, 1950-2000 Objet 6: panier à pain, Tansikht, Drâa-tafilalet, Maroc, vers 2000, fibre de palmier

Fiche élève

À faire dans l'exposition

Le saviez-vous ?

La transformation des produits agricoles et leur conservation sont des enjeux vitaux qui nécessitent beaucoup de temps de préparation et des savoir-faire très spécialisés. Matières, formes, époques... la diversité des objets présentés dans les vitrines témoigne de cet art ancestral<sup>1</sup> domestique<sup>2</sup> et artisanal<sup>3</sup>.

Recherche les objets suivants dans les vitrines de l'exposition pour les relier à leurs usages.

Images: © Mucem

- 1 *Ancestral* désigne quelque chose de très ancien, qui appartient ou a été inventé par nos ancêtres.
- 2 *Domestique*: qui concerne la vie à la maison et/ou qui appartient à l'environnement familial.
- 3 *Artisanal*: qui a été fabriqué par un artisan, c'est-à-dire par une personne qui effectue son travail avec beaucoup de savoir-faire manuel, de soin et de précision.



1

Couscous



3

Pain



5

Olives

Pâtes alimentaires

2



4



6



Objet 1  
 Nom \_\_\_\_\_  
 Ville, pays, date \_\_\_\_\_  
 Matière \_\_\_\_\_

Objet 2  
 Nom \_\_\_\_\_  
 Ville, pays, date \_\_\_\_\_  
 Matière \_\_\_\_\_

Objet 3  
 Nom \_\_\_\_\_  
 Ville, pays, date \_\_\_\_\_  
 Matière \_\_\_\_\_

Objet 4  
 Nom \_\_\_\_\_  
 Ville, pays, date \_\_\_\_\_  
 Matière \_\_\_\_\_

Objet 5  
 Nom \_\_\_\_\_  
 Ville, pays, date \_\_\_\_\_  
 Matière \_\_\_\_\_

Objet 6  
 Nom \_\_\_\_\_  
 Ville, pays, date \_\_\_\_\_  
 Matière \_\_\_\_\_

## Fiche enseignant

## Focus œuvre

## De la pizza napolitaine à la pizza planétaire

Au XII<sup>e</sup> siècle la pizza désigne une pâte nue peu épaisse. On en connaît plusieurs recettes au XVI<sup>e</sup> siècle, sucrées et salées.

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, avec la tomate venue d'Amérique centrale, la *pizza rossa* s'impose.

Dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, la pizza accompagne les 26 millions d'italiens qui s'expatrient partout dans le monde. Ils en font notamment un symbole d'identité culturelle dans l'Amérique des années 1960.

Le développement des chaînes de fast-food contribue à faire de la pizza l'un des plats emblématiques de la mondialisation alimentaire.

En 2008, la pizza napolitaine obtient le label européen « spécialité traditionnelle garantie » de sa consistance à sa couleur, de la levée de la pâte au mode de cuisson au feu de bois, la pizza doit être dégustée à la sortie du four.

En décembre 2017, « l'art du pizzaiolo napolitain » est inscrit sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO.



*Marguerite*, Michel Blazy, 2012, colle à papier peint, polystyrène extrudé, eau, colorants alimentaires, arômes artificiels saveur pizza fromage fondu, 122 × 122 × 8 cm, œuvre produite dans le cadre de l'exposition ©Mucem

## Michel Blazy

## À propos de Michel Blazy

Les œuvres de Michel Blazy se fondent le plus souvent sur un emploi de matériaux et d'ingrédients périssables et évolutifs issus de l'univers domestique. Les matières de ses œuvres (animal, végétal et/ou objets du quotidien) deviennent des repères pour questionner notre société de consommation.

À propos de l'œuvre *Marguerite*, 2012

En donnant à un tableau l'apparence et l'odeur d'une pizza grâce à l'ajout de produits chimiques tels que des colorants et des arômes artificiels utilisés dans l'industrie agroalimentaire, Michel Blazy pousse, jusqu'à l'écoeurement, la conception séculaire qui voudrait qu'une œuvre d'art soit une représentation fidèle de la réalité.

## Clin d'œil à l'histoire de l'art

L'art a toujours fait de la nourriture et des manières de la consommer un sujet privilégié. Dès l'époque néolithique, l'être humain fixait sur la paroi des grottes l'image de gibier.

*Pop art*: à la fin des années 1950, les œuvres d'Andy Warhol viennent de façon ambiguë célébrer et critiquer la société de consommation. Les sérigraphies de boîtes de soupe à la tomate sont considérées comme des emblèmes d'une industrialisation qui bouleverse les valeurs de toute la société.

*Eat art*: au début des années 1960, Daniel Spøerri, membre du mouvement des « nouveaux réalistes », invente le « eat art ». Au sein des « tableaux-piège », il introduit directement la nourriture comme matériau de l'œuvre. Les repas qu'il fige avec de la résine deviennent des tableaux. Ceux-ci nous invitent à réfléchir sur la dimension sociale liée au temps de repas.

## Fiches enseignant

## Activité à faire en classe

## Les aliments ultra-transformés

Arrivés massivement dans les années 1980, les aliments ultra-transformés représentent 70% des produits étiquetés vendus dans les grandes surfaces.

Ces « faux » aliments sont des recombinaisons d'ingrédients et d'additifs cosmétiques pour modifier les propriétés sensorielles qui incitent à l'achat (goût, couleur, arôme et texture).

Ils sont basés sur l'idée qu'une préparation n'est qu'une somme de composés interchangeableables, ce qui est erroné. L'aliment est un ensemble complexe au sein duquel les interactions entre les nutriments jouent un rôle essentiel pour une bonne santé.

Avec le craquage, le blé peut être décomposé en plus de dix sous-produits qui entreront dans la formule d'aliments ultra-transformés...

Les parties séparées deviennent plus rentables que l'aliment de départ et permettent de fabriquer des denrées industrielles à bas prix. Notre organisme réagit à leur consommation excessive par diverses maladies chroniques, avec en tête l'obésité et le diabète.

## Objectifs pédagogiques

- Observer le détournement des objets usuels et la dimension esthétique des denrées alimentaires
- Prendre conscience des processus naturels exploités à des fins poétiques
- Appréhender le caractère évolutif de l'œuvre, la prise en compte du temps comme dimension inhérente à l'œuvre
- Réfléchir à l'idée de la représentation, identifier les moyens et le langage utilisés par l'artiste et les enjeux artistiques liés à la création
- Apprendre à lire les étiquettes des produits transformés de la grande distribution
- Comprendre les techniques de transformation chimique d'un aliment et ses conséquences sur la santé
- Identifier des saveurs d'aliments et comparer leurs goûts
- Identifier dans son quotidien les produits ultratransformés consommés
- Agir, s'exprimer, comprendre à travers les activités artistiques
- Apprendre à imiter des matières consommables à l'aide de matériaux divers

## Partie 1

Apprendre à décrypter les additifs alimentaires

## Partie 2

Concours cuisine: une pizza ultra-transformée  
Demander à chaque groupe d'élèves de fabriquer une pizza en trompe-l'œil.

## Description de l'activité

Où?  
Quand?  
Matériel

Activité en classe  
Après la visite de l'exposition  
Arômes alimentaires naturels  
et bio (cheddar, ail, anchois,  
bacon, basilic) – peinture –  
pâte à sel – tissus, matières,  
cartons...

Mise en place de l'atelier : séparer les élèves en groupes de travail et donner à chaque groupe une étiquette « ingrédient industriel ».



Vue de la salle consacrée aux nouveaux modes de production et de préparation alimentaire dans la seconde moitié du XX<sup>e</sup> siècle. © Mucem



---

## Fiche élève

---

### Partie 1

---

Colle ici ton étiquette « ingrédient industriel ».

---

## Activité à faire en classe

---

### Partie 2

---

#### Concours de pizza ultra-transformée

---

Colle, papier peint, polystyrène extrudé, eau, colorants alimentaires et arômes artificiels saveurs pizzas fromage fondu sont autant d'ingrédients que l'artiste Michel Blazy a utilisés pour produire son tableau *Marguerite*.

Inspire-toi de son œuvre pour reproduire en trompe-l'œil ta pizza industrielle.

Ton challenge: ne pas utiliser d'éléments périssables, afin que ta pizza puisse survivre à l'épreuve du temps. Inspire-toi des techniques de publicité, en utilisant de belles couleurs, une odeur alléchante, une forme harmonieuse...

Décrypte les additifs alimentaires.

Il en existe trois catégories

---

- Les additifs naturels (provenant d'un ingrédient végétal, animal);
- Les additifs de synthèse, qui reproduisent une couleur, un arôme naturel. Utilisés généralement pour réduire les coûts de fabrication;
- Les additifs artificiels, fabriqués pour conserver et donner de la texture aux aliments.

Vérifie la liste des ingrédients et repère les additifs classés par la lettre « e » et des suites de trois chiffres

---

- E100 à E180 colorants;
- E200 à E297 conservateurs;
- E300 à E321 anti-oxydants;
- E322 à E495 émulsifiants, stabilisants, gélifiants;
- E500 à E585 acides;
- E620 à E641 exhausteurs de goût;
- E900 à E1520 divers, dont les édulcorants.

D'après des études récentes menées notamment par l'Organisation mondiale de la santé (OMS), le Centre international de recherche sur le cancer (CIRC) ou encore l'Agence européenne de santé des aliments (AESAs), près d'un tiers des additifs autorisés présenterait un risque pour la santé.

## Fiche élève

### Le saviez-vous ?

Les liens entre l'alimentation et la médecine sont connus depuis très longtemps. Un papyrus égyptien datant de plus de 3500 ans expliquait déjà les bienfaits des épices pour notre corps. Les épices sont issues de fleurs, de graines (poivre, anis vert, fenouil...), de racines et même d'écorce (cannelle). Parfumant nos plats, elles peuvent aussi être utilisées en pommade, en huile ou en infusion.

### Le mortier-pilon

Présent dans de nombreuses cultures du monde dès le Néolithique (6000 av. J.-C. – 3000 av. J.-C.), dont la Méditerranée, le mortier-pilon était un outil essentiel à la confection des médicaments. Aujourd'hui, il est encore beaucoup utilisé par de grands chefs cuisiniers qui préfèrent la précision du mortier-pilon au robot de cuisine électrique. Il existe une grande variété de tailles, formes et matières de cet outil adapté à la main de l'Être humain.

### L'albarello

Conçu à l'origine pour contenir épices et confitures, il sert aussi aux apothicaires<sup>1</sup> qui l'utilisent pour conserver leurs plantes médicinales. Au XV<sup>e</sup> siècle, en posséder un est synonyme de richesse. Aujourd'hui encore, il a beaucoup de succès auprès des collectionneurs et des plus grands musées du monde.

### Les pots à pharmacie

Un papyrus égyptien datant de plus de 3500 ans évoque déjà les bienfaits du safran, de l'anis, du carvi, de la cardamome ou encore du fenugrec, utilisés comme onguents protecteurs de la peau. Dans l'Antiquité et au Moyen Âge, les épices, classées chaudes et sèches, sont des médicaments et participent à l'équilibre alimentaire en cuisine. Au Moyen Âge, le commerce des épices est largement contrôlé par les marchands vénitiens et génois qui établissent leurs prix. L'albarello est une sorte de pot ou de vase à pharmacie cylindrique en faïence, sans anse et à la taille généralement cintrée pour faciliter sa préhension.

## À faire dans l'exposition

### Règles du jeu

#### L'apothicaire

Un élève se positionne devant la vitrine des mortiers-pilons et choisit dans sa tête l'un d'entre eux. Il écrit sur un papier le cartel de celui-ci et donne son papier à un membre du jury.

#### Le jury

Composé d'une ou deux personnes, celui-ci a pour rôle d'arbitrer le jeu, de faire respecter les consignes et de prendre des décisions s'il y a un problème.

#### Les enquêteurs

Les enquêteurs ont pour objectif de deviner le modèle de mortier-pilon que l'apothicaire a choisi. Chaque enquêteur n'a le droit de poser qu'une seule question qui doit permettre à l'apothicaire de ne répondre que par oui ou non.

Une fois la dernière question posée, les enquêteurs doivent se réunir collégalement pour annoncer le mortier-pilon choisi. Si c'est le bon, l'équipe des enquêteurs gagne.

Vous pouvez ensuite échanger les rôles pour créer plusieurs manches.

#### Variante

Répéter le jeu face à la vitrine des pots à pharmacie pour faire deviner un albarello.

<sup>1</sup> L'apothicaire est l'ancêtre du pharmacien. Certains apothicaires étaient également herboristes. Ils utilisaient leurs grandes connaissances des plantes pour soigner les malades.



*Intérieur de pharmacie*, Anonyme, France. Fin du XVIII<sup>e</sup> – début du XIX<sup>e</sup> siècle. Huile sur toile. Musée du Vieux Toulouse, Toulouse © Mucem

## Fiche enseignant

## À faire dans l'exposition

## Les prescriptions alimentaires religieuses collectives

Les trois religions monothéistes Méditerranéennes ont en commun des prescriptions alimentaires et des périodes de jeûne qui sont le fruit d'une même vision cosmogonique du monde. Les diètes précèdent des fêtes religieuses importantes. Les règles définissent des interdits alimentaires, s'appliquant à la préparation et à la consommation des aliments. Elles instaurent des calendriers où se succèdent jeûne et bombance. Malgré les interdictions qui diffèrent d'une religion à l'autre, il reste une diététique de tradition gréco-romaine commune et transversale.

## Les prescriptions alimentaires individuelles

Les régimes alimentaires actuels sont de plus en plus individualisés, qu'il s'agisse d'exclure des aliments ou composants de façon stricte (régime sans gluten, végétarien, végétalien) ou des manières de consommer (régime crudivore). Ces choix peuvent générer un coût économique parfois élevé et des rapports sociaux plus complexes. Les raisons sont multiples: intolérances alimentaires, attention portée à la souffrance animale, méfiance à l'égard des produits alimentaires industriels, crises sanitaires, multitude et divergence d'avis des experts et, bien sûr, souci de cohérence entre valeurs et pratiques.

## Objectifs pédagogiques

- Découvrir les régimes alimentaires des trois religions monothéistes Méditerranéennes
- Observer leurs différences et leurs points communs
- Faire appel à sa mémoire sur les repas en famille
- Comparer quelques modes de vie des hommes et des femmes, et quelques représentations du monde
- Identifier quelques interactions élémentaires entre mode de vie et environnement
- Exprimer son opinion et respecter l'opinion des autres
- Accepter les différences
- Être capable de coopérer
- Se sentir membre d'une collectivité

## Réponses

## Partie 1

## Nom des objets

- 1 Azyme
- 2 Éponge
- 3 Bonbons
- 4 Trompe
- 5 Cachère
- 6 Pâques

## Partie 2

## Aliment mystère

Agneau

## Description de l'activité

Où?	Activité dans l'exposition puis dans la classe
Quand?	Pendant et après la visite
Matériel	Stylos

## Partie 1

Jeu d'observation «cherche et trouve». Retrouver et identifier des objets en vitrine afin de trouver un aliment consommé communément lors des périodes de fête par les trois religions monothéistes Méditerranéennes.

## Partie 2

Activité d'écriture individuelle à réaliser en classe. Imaginer un menu de fête qui puisse accueillir des personnes qui ont des interdits alimentaires.



Vincent Bioulès, *Le déjeuner de maigre*, 1982. Collection de l'artiste © Adagp, Paris, 2020 / photo Pierre Schwartz

Fiche élève

À faire dans l'exposition

Le saviez-vous ?

Malgré les différences d'une religion à l'autre, les trois religions monothéistes<sup>1</sup> Méditerranéennes ont en commun des prescriptions alimentaires et des périodes de jeûne. Les diètes précèdent des fêtes religieuses importantes et les règles définissent des interdits alimentaires.

1 Monothéisme: croyance en un seul dieu; religion qui admet l'existence d'un seul dieu créateur de l'univers.

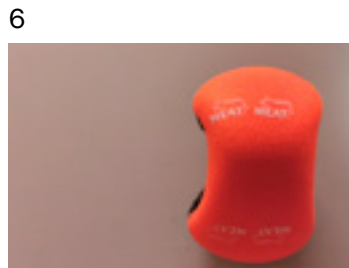
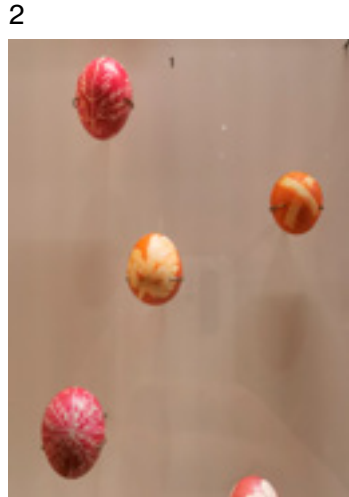
Partie 1

Cherche les objets suivants dans les vitrines; trouve les mots manquants et complète la grille.

Images: © Mucem

Partie 2

Recopie les lettres des cases colorées pour trouver un aliment que les trois religions monothéistes Méditerranéennes consomment lors des moments de fête. Il s'agit de l' \_\_\_\_\_



- 1 Marteau et rouleau pour le pain \_\_\_\_\_ , Géorgie, XX<sup>e</sup> siècle – bois, acier
- 2 Matière synthétique \_\_\_\_\_
- 3 Sachet de \_\_\_\_\_ halal, matière plastique, matière alimentaire
- 4 Horn, Fès, Maroc, cuivre. Instrument de musique utilisé par les hommes les nuits de Ramadan
- 5 Plaque de boucherie \_\_\_\_\_ , France, XX<sup>e</sup> siècle, cuivre
- 6 Œufs de \_\_\_\_\_ , Grèce et Croatie, vers 1980, œuf, pigment, décalcomanie, sucre, colorant, cire

					1					
2										
					3					
4										
								5		
					6					

Tour de table

Célébrer un anniversaire ou participer à un moment de fête est souvent l'occasion de partager avec ceux que l'on aime des moments de joie et ce, peu importe nos croyances personnelles ou le mode de vie que nous avons choisi.

Partie 3

Compose un menu d'anniversaire de rêve à ton image. Essaie de penser à des alternatives afin que les personnes qui ont des interdits alimentaires puissent profiter de ce moment de fête.

# Menu

Menu de rêve pour l'anniversaire de

---

Entrée

---

---

Plat

---

---

Dessert

---

---

Boissons

---

---

## Fiche enseignant

De la construction de la mondialisation à la réappropriation des territoires: les enjeux alimentaires en Méditerranée

Les régimes alimentaires des Méditerranéens n'ont jamais cessé d'évoluer sur le temps long. Tous les domaines sont concernés: la domestication et l'acclimatation de plantes et d'animaux, le commerce avec toutes les parties du monde, les apports culinaires et gastronomiques. La Méditerranée est un creuset où les aliments se côtoient, se mélangent, de la même façon que les peuples. La circulation des produits dans l'espace Méditerranéen est réciproque: la Méditerranée reçoit et envoie vers tous les continents.

## Objectifs pédagogiques

- Associer un aliment à sa provenance géographique
- Identifier les aliments et agricultures liés à l'exportation
- Identifier les aliments et agricultures liés à l'importation
- Observer les aliments et agricultures les plus exploités
- Pratiquer, avec l'aide des professeurs, une démarche d'investigation: questionnement, observation, expérience, description, raisonnement, conclusion
- Restituer les résultats des observations

## À faire dans l'exposition

## Description de l'activité

Où?	Activité dans l'exposition
Quand?	Pendant la visite
Matériel	Stylos

## Jeu d'observation « recherche et trouve »

Apprendre à récolter des informations au sein de l'exposition afin de connaître l'origine des produits de l'alimentation quotidienne.

## Réponses

Café: Éthiopie/thé: Chine/cacao: Amazonie/morue (cabillaud): Scandinavie (XI<sup>e</sup> siècle)/canne à sucre: Nouvelle-Guinée/poivre: Côte de Malabar/tomate: Mexique



Moulin à poivre et à épices, Provence, France, vers 1680. Bois, fer. Mucem, Marseille © Mucem/Marianne Kuhn

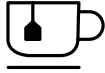
## Fiche élève

## À faire dans l'exposition

Nous consommons très souvent les aliments suivants en Méditerranée, fruit du commerce et de l'échange international depuis de longues années.

À l'aide des informations récoltées au sein de l'exposition, relie les aliments à leurs pays d'origine.

Thé



Cacao



Café



Poivre



Scandinavie

Côte de Malabar

Mexique

Chine

Amazonie

Éthiopie

Nouvelle-Guinée

Tomate



Canne à sucre

Morue  
(cabillaud)

## Jours et horaires d'ouverture

Groupes scolaires accueillis tous les jours sauf le mardi, sur un horaire prioritaire: 9h – 11h

## Visite guidée

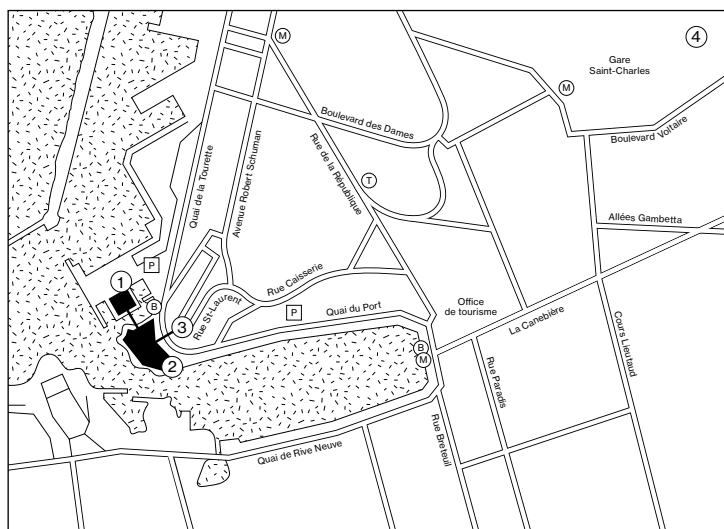
Au menu! 1h30 Collège

Faites escale en Méditerranée pour comprendre les grands enjeux de la cuisine de nos jours. Les élèves doivent retrouver des aliments et composer tous ensemble un grand mezzé à partir d'ingrédients surprenants pour composer une recette.

## Visites autonomes

Visite autonome gratuite avec réservation obligatoire.

## Venir au Mucem



MéTRO 1 et 2

Station Vieux-Port ou Joliette  
(15 min à pied)

Tramway T2

Arrêt République/Dames  
ou Joliette (15 min à pied)

Bus n° 82, 82s, 60

Arrêt Fort Saint-Jean

Autocar

Aire de dépose-minute  
Boulevard du Littoral  
(en face du musée Regards  
de Provence)  
Avenue Vaudoier (le long  
du soutènement de la butte  
Saint-Laurent, en face du fort  
Saint-Jean)

## Nous écrire

7, promenade Robert-Laffont – CS 10351  
13213 Marseille Cedex 02

## Réservations et renseignements

Tous les jours, 9h – 18h T.04 84 35 13 13  
reservation@mucem.org

## Tarifs

Visite autonome (Sans guide-conférencier) Gratuite, réservation obligatoire

Visite guidée 1h30: 70€/classe  
Gratuit pour les écoles  
et collèges REP et REP+  
de Marseille

## Bienvenue au Mucem

La gratuité pour les visites guidées/ateliers est accordée aux écoles maternelles, élémentaires et aux collèges REP et REP+ de Marseille. Il vous suffit de contacter le service de réservation en précisant le nom de votre établissement scolaire dans le cadre du dispositif « Bienvenue au Mucem ». Deux activités sont prises en charge par enseignant sur une année scolaire.

## Pass Culture

Possibilité de financement d'une sortie scolaire via le pass Culture à partir de la classe de 4<sup>e</sup>. Le montant de la part collective est fixé, pour chaque établissement, en proportion du nombre d'élèves scolarisés dans chaque niveau d'enseignement concerné (25€ par élève de 4<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup>, 30€ par élève de CAP et de seconde, 20€ par élève de première et terminale). C'est sur l'interface Adage que les professeurs peuvent réserver leur activité.

<https://www.mucem.org/sites/default/files/2022-06/Mucem%20pass%20Culture.pdf>



