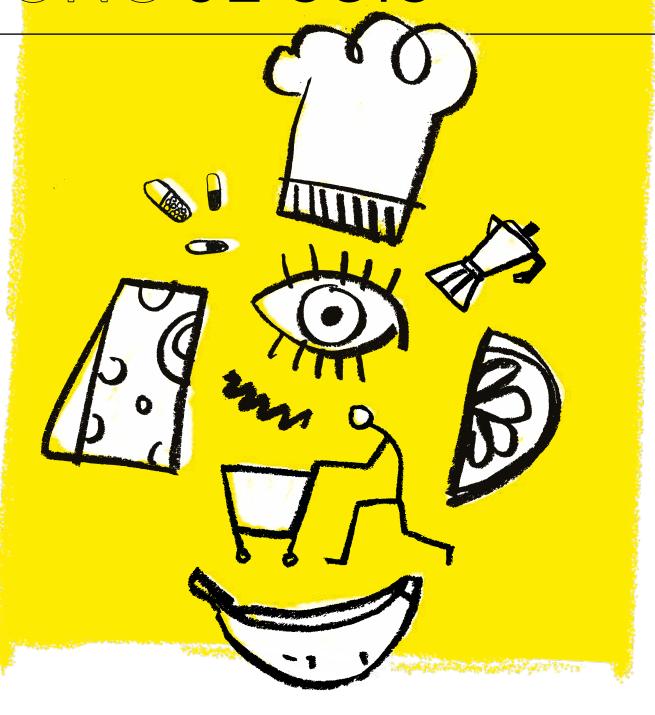
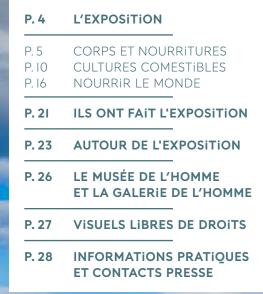


exposition 16 octobre 2019 1^{er} juin 2020 MUSÉE **DE L'HOMME**

Dossier de presse

JE MANGE DONC JE SUIS





INFORMATIONS PRATIQUES

JE MANGE DONC JE SUIS 16 OCTOBRE 2019 - 1er JUIN 2020

Musée de l'Homme

17, place du Trocadéro - Paris 16e

Ouvert tous les jours sauf le mardi, de IIh à 19h Fermé le ler janvier, le ler mai, le 14 juillet

et le 25 décembre

Plein tarif : 12€ Tarif réduit : 9€

Billet couplé - collections permanentes de la Galerie de l'Homme et exposition

temporaire

Informations pour le public :

01 44 05 72 72 museedelhomme.fr

Suivez-nous sur:









#JeMangeDoncJeSuis



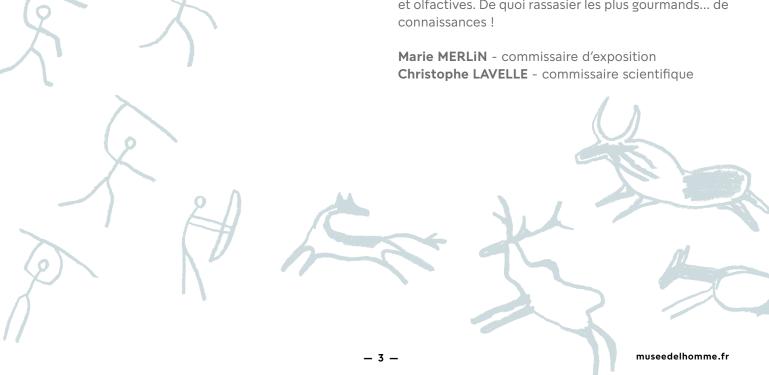
COMMENT L'ACTE DE SE NOURRIR, VITAL ET OUOTIDIEN, FACONNE-T-IL EN MÊME TEMPS NOS IDENTITÉS À TRAVERS DES PRATIOUES CULTURELLES, DES RITUELS ET DES INTERDITS? OUEL RÔLE A JOUÉ L'ALIMENTATION DANS NOTRE ÉVOLUTION ? EXISTE-T-IL DES ALIMENTS « GENRÉS » ? **OUELS SONT LES IMPACTS ENVIRONNEMENTAUX LIÉS** À LA PRODUCTION DE RESSOURCES POUR NOURRIR L'HUMANITÉ D'AUJOURD'HUI FT CFLLE DE DEMAIN ?

Fidèle à l'esprit de ses précédentes expositions de sciences et de sociétés, le Musée de l'Homme propose au grand public d'explorer, à partir d'octobre 2019, les facettes biologiques, culturelles et écologiques d'un sujet qui touche tout un chacun : l'alimentation.

Exposition « fait maison », Je mange donc je suis restitue au plus grand nombre les recherches menées par les scientifiques du Muséum national d'Histoire naturelle dans des domaines aussi variés que la formation du goût, les manières de table, la gastrodiplomatie, les modèles agricoles, les patrimoines culinaires, la consommation de viande, les OGM, l'alimentation de nos ancêtres...

La visite alterne thèmes de fonds, débats de sociétés et sujets « surprises » à travers la présentation foisonnante d'objets prestigieux, de collectes de terrain et d'œuvres d'artistes modernes et contemporains comme Pablo Picasso, Gilles Barbier, Pilar Albarracin ou Liu Bolin. Au fil des trois salles, sur 650m², le visiteur découvrira les enjeux contemporains de l'alimentation dans une mise en scène parfois décalée : il pourra s'assoir à la table de l'Élysée, dialoguer avec une vache fictive sur les différents régimes alimentaires, regarder un extrait de l'Aile ou la cuisse ou admirer un crâne de pâtissier!

Cerise sur le gâteau, la programmation culturelle associée à l'exposition conviera le public à de grands banquets commentés par des chefs et des chercheurs sur, entre autres, « L'alimentation à la Préhistoire » ou le « Bien manger » mais également à des tables-rondes avec des experts ou encore des visites contées et olfactives. De quoi rassasier les plus gourmands... de connaissances!



LE PARCOURS DE L'EXPOSITION

Je mange donc je suis propose une expérience de visite singulière, à la croisée entre passé, présent et avenir, nourritures, cultures et natures, arts et sciences.

S'adressant à tous les publics, l'exposition aborde le sujet de l'alimentation sous un prisme transdisciplinaire. Construit en trois actes, le parcours propose pour chaque partie une ambiance particulière afin de rythmer la visite en jouant sur la continuité et la rupture.

Corps et nourritures

Le premier acte plonge le visiteur dans une atmosphère théâtrale.

L'alimentation y est abordée du point de vue du corps humain, en croisant les approches historiques, biologiques et culturelles. Au centre de l'espace, une œuvre d'art contemporain accueille le visiteur.

Ce « totem » constitue la porte d'entrée vers quatre modules thématiques qui abordent différentes facettes du rapport entre corps et nourritures à travers des dispositifs singuliers : présentation de pièces originales de préhistoire pour aborder l'alimentation dans l'évolution, narration audiovisuelle pour la formation du goût, diorama interactif pour les interdits alimentaires, cabinet de curiosité revisité pour les rapports entre genre et alimentation.

Cultures comestibles

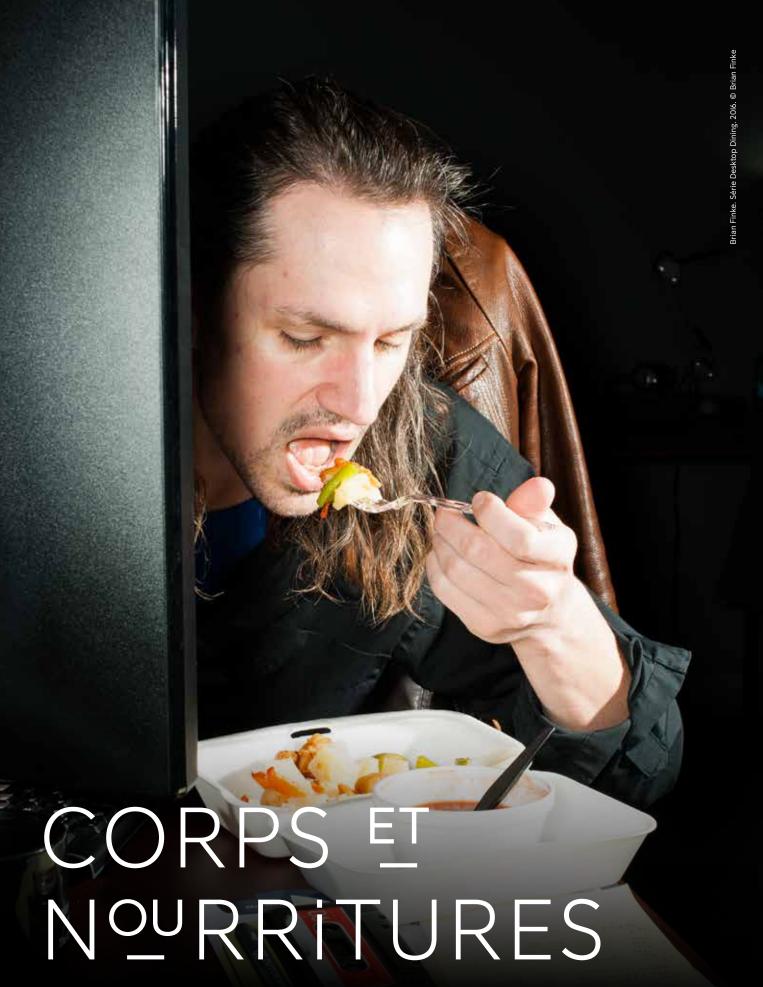
Passant du corps individuel au corps social, le second acte traite de l'alimentation du point de vue des sociétés humaines. Le visiteur est convié à découvrir les dimensions religieuse, identitaire, politique et artistique de l'alimentation en participant à un grand « banquet ethno-culinaire » matérialisé par la succession de « dispositifs-tables » qui rythment l'espace central.

De part et d'autre de la salle, des vitrines périphériques à l'allure de hublots de cuisine présentent des objets fragiles ou de grande valeur offrant des contrepoints historiques. Des arts de la table aux beaux-arts, cette partie centrale se conclue par la présentation d'œuvres rappelant combien l'alimentation nourrit également les imaginaires.

Nourrir le monde

Résolument contemporain, le dernier acte interroge les enjeux, à l'échelle mondiale, des modes de consommation et de production alimentaires.

Une quarantaine de photographies et d'objets du quotidien viennent illustrer les différents usages que l'espèce humaine fait de la terre pour se nourrir, des communautés autochtones aux productions industrielles. Par la suite, le visiteur est invité à déambuler au cœur d'un espace artificiel, pensé comme une métaphore d'un supermarché mondial. Nourritures animales et végétales, eau, nourritures fermentées, nourritures du futur : ces 5 « pôles-aliments » questionnent nos pratiques alimentaires actuelles et à venir.



FORMATION DU GOÛT, LIEN ENTRE ALIMENTATION ET ÉVOLUTION, NOURRITURES FÉMININES OU MASCULINES... CE PREMIER ACTE ABORDE L'ALIMENTATION DU POINT DE VUE DU CORPS HUMAIN.



CONSOMMER LA NATURE

Pour être mangeable, un animal ou un végétal doit être « culturellement comestible ». En effet, les visions du monde et de la nature, les manières de classer le vivant, ont des impacts sur les pratiques alimentaires. Les choix alimentaires d'une société reposent sur des mécanismes de projection de sens, qui investissent une valeur dans des espèces animales et végétales alors susceptibles de devenir des aliments. Le choix de manger ou non ces espèces répond à différentes motivations : il peut s'agir de tabous alimentaires qui rendent un animal impur à la consommation, du statut conféré à l'animal, de traditions gustatives favorisant le goût ou le dégoût pour telle ou telle espèce...

Le visiteur est sensibilisé à ces questions grâce à un diorama interactif de 2Im². Six espèces animales ou végétales sont représentées dans un environnement lumineux évoquant la nature. En touchant l'une des silhouettes, le visiteur découvre les raisons culturelles qui poussent certaines sociétés à consommer ou non des insectes, du bœuf, du canard, du porc...



LA VIANDE, UN ALIMENT ENJEU

La viande est un aliment au statut particulier, qui nourrit les corps comme les imaginaires.

incontournable dans l'alimentation de nombreuses sociétés, presque inexistante pour d'autres, sa consommation fait aujourd'hui l'objet de débats de plus en plus passionnés qui en questionnent les conséquences éthiques, écologiques et sanitaires.

Sans dogmatisme, l'exposition aborde différents enjeux liés à la consommation de viande : son rôle dans notre évolution, son « poids » écologique croissant, les visions du monde qui la favorisent ou la proscrivent, ou encore les ritualisations autour de l'acte de tuer pour manger.





Faisselle, néolithique, entre - 2900 et - 1900, ilot-sous-Doucier, Jura, France © M.N.H.N. - J.-C. Domenech

NOURRITURE PRÉHISTORIQUE

Ce début de 21° siècle signe l'aube d'une nouvelle ère alimentaire. Les bouleversements de nos modes de vie comme de nos manières de nous nourrir suscitent des interrogations, d'autant qu'ils semblent de plus en plus menacer notre santé.

La connaissance du passé peut être l'une des clés pour répondre aux défis de demain, nous invitant à repenser le lien entre nos habitudes alimentaires et nos besoins nutritionnels. Le Paléolithique représente 99,5% de l'aventure de notre espèce. Je mange donc je suis revient sur cette longue « histoire alimentaire » faite d'innovations (outils, feu...) et d'adaptations à des milieux et des aliments divers dont la consommation a façonné en partie notre anatomie, notre patrimoine génétique et nos habitudes sociales.

Outils de chasse, aliments fossilisés, parures de coquillages, mandibules...: ces collections prestigieuses donnent un aperçu de ce que mangeaient les espèces humaines qui nous ont précédés.

COMMENT SAVOIR CE QUE MANGEAIENT LES HOMMES PRÉHISTORIOUES ?

Les outils

Selon leur forme les chercheurs peuvent conclure qu'ils étaient utilisés pour découper de la viande, du poisson, des végétaux. Il arrive aussi de trouver des résidus d'aliments sur les outils.

L'analyse des usures dentaires

Les stries apparaissant sur les dents permettent de connaître les derniers aliments ingérés par un individu.

L'analyse du tartre dentaire

C'est une véritable mine d'informations puisqu'il conserve pendant des millions d'années des micro-éléments d'aliments. Des chercheurs ont pu ainsi reconstituer les régimes alimentaires de nombreuses espèces. Ils ont pu constater par exemple que l'Homme de Néandertal mangeait principalement de la viande mais aussi de nombreux végétaux, poissons, coquillages ou infusion et qu'il savait préparer des médicaments à base de plantes.



SEXE T FOOD

ACCÈS AUX RESSOURCES, PRÉPARATION DES REPAS, ALIMENTS AUTORISÉS OU PROSCRITS... IL EXISTE DES INÉGALITÉS ALIMENTAIRES ENTRE FEMMES ET HOMMES DANS TOUTES LES SOCIÉTÉS QUI ONT UNE INCIDENCE SUR LE CORPS ET PEUVENT ÊTRE CRÉATRICES DE SOUFFRANCES. FACETTE PLUS RÉJOUISSANTE, LE LIEN ENTRE CORPS SEXUÉ ET NOURRITURE S'EXPRIME DE MANIÈRE « PIQUANTE » DANS LES MÉTAPHORES CULINAIRES OU GUSTATIVES QUI IMPRÈGNENT LE LANGAGE DU DÉSIR...



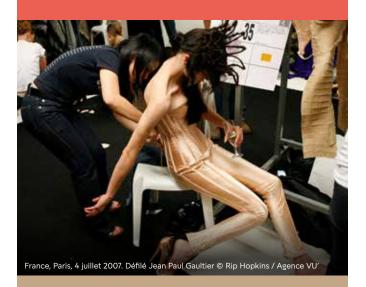
SOIS FORT

La consommation de la nourriture est plus libre chez les hommes. Manger est synonyme de plaisir, de jovialité. Dans la vision occidentale, l'embonpoint masculin ne fait pas autant l'objet de rejet que celui des femmes. Un homme avec de l'embonpoint peut même être valorisé car considéré comme un bon vivant, un être sympathique. Mais les hommes n'échappent pas tout à fait au contrôle de leur corps par la société : ils doivent veiller à ne pas trop se laisser aller, au risque d'être considérés comme faibles et peu virils.



SOIS RONDE

Dans de nombreuses sociétés, la corpulence des femmes est favorisée car elle renvoie à la bonne santé, la fécondité et la reproduction. Pratique extrême, le gavage des femmes a longtemps eu cours chez certaines populations juives d'Afrique du nord, dans l'Afrique subsaharienne et subsiste encore aujourd'hui dans quelques sociétés en Mauritanie. Elle est aujourd'hui en voie de disparition du fait des campagnes de sensibilisation menées notamment par le gouvernement mauritanien.



SOIS MINCE

Dans les sociétés occidentales, le corps féminin est soumis de manière beaucoup plus manifeste et contraignante à l'impératif de la minceur que le corps masculin. Cela n'a pas toujours été le cas : apparu au début du 20° siècle, l'idéal de minceur serait lié à une évolution de la mode, qui « libère » de plus en plus le corps mais le rend également plus visible et déplace la pression de l'apparence sur lui, et sur la valorisation du modèle d'un corps éternellement jeune, mince, en forme.









CULTURES COMESTIBLES

MANIÈRES DE TABLE, PRATIQUES CULINAIRES, LIEN AVEC LE SACRÉ, LA POLITIQUE OU ENCORE L'ART, LE SECOND ACTE DE L'EXPOSITION EXPLORE LES FACETTES SOCIALES ET CULTURELLES DE L'ALIMENTATION.

MANGER MAGIQUE

L'acte alimentaire génère et structure des représentations relevant d'une pensée magique qui repose sur le principe d'incorporation. Ce phénomène est universel : toutes les sociétés humaines partagent cette croyance selon laquelle en incorporant tel ou tel aliment, on assimile certaines vertus de la chose mangée.

Elles l'expriment différemment en fonction de l'aliment investi et des rites qui lui sont associés.

En transformant spirituellement un aliment ou en étant spirituellement transformé par lui, l'alimentation est, au-delà de ses aspects nutritifs, au carrefour des liens que les sociétés humaines entretiennent avec le sacré, les ancêtres et l'au-delà.

Aliments cultes

Dans de nombreuses sociétés, le pain et le vin sont des aliments au statut singulier qui font le lien entre les Hommes, la terre et le sacré. **Dans la Grèce antique**, le pain incarnait le cycle de la vie comme celui des saisons, comme en témoignent les cultes voués à Déméter, « maîtresse des grands pains », déesse de l'agriculture et des moissons et à Dionysos, dieu du vin et de la démesure.

Pour les chrétiens, c'est à travers le pain et le vin qu'a lieu la transsubstantiation, phénomène surnaturel au cours duquel le croyant ingère le corps et le sang du Christ à la fin de la messe. Ce rite répète le dernier repas du Christ, et la Cène est également devenue un cadre de référence culturel qui inspire encore de nombreux artistes aujourd'hui.

L'igname est un aliment particulier autour duquel s'organise l'ensemble des aspects de la vie des Abelam en Papouasie-Nouvelle-Guinée. Comme







À TABLE!

À table, nos postures, couverts, horaires et lieux de repas changent d'un pays à l'autre. On trouve à travers le monde une multitude de façons d'appréhender les repas et de façons de les préparer.

Les visiteurs sont invités à découvrir quatre « manières de table » en prenant part au dispositif muséographique au sein duquel mobilier, objets et petits films contextualisent chaque repas présenté.

Japon: manier les baguettes

L'usage de baguettes - uniques couverts présents sur la table - reste un fort marqueur culturel. Leur manipulation est entourée de nombreux interdits : elles ne doivent pas être déplacées dans la nourriture, ni enfoncées dans le plat (car cela rappelle les cérémonies funéraires et l'encens qui brûle en hommage aux morts), elles doivent être déposées sur un support quand elles ne sont pas utilisées...

États-Unis : manger au bureau

Aux États-Unis, le multiculturalisme influence fortement la conception d'un repas. La nourriture y est

très diversifiée et abondante, le temps du repas n'est pas sacralisé. Les Américains mangent souvent sur le pouce, en dehors du cercle familial. Ces pratiques — qui se mondialisent — cohabitent avec l'existence d'une véritable culture culinaire, et d'un intérêt pour les aliments sains.

Sud algérien : cérémonie du thé

La cérémonie du thé revêt une importance particulière chez les populations touarègues du sud de l'Algérie. Il s'agit d'un moment de sociabilité codifié durant lequel, à l'image du reste du repas, femmes et hommes sont séparés. Alors que ce sont les femmes qui préparent le repas pris par les hommes, ce sont ces derniers qui, par la suite, préparent le thé. Le maître de cérémonie sert successivement 3 verres aux convives et chacun sirote son breuvage tout en discutant.

Indonésie : manger dans la rue

Nourriture rapide, économique, facile à transporter... l'alimentation de rue s'affranchit des contraintes inhérentes aux repas pris au foyer, en termes de bienséance, d'horaires et de partage des plats. Pour autant, ces cuisines « informelles » offrent un panorama unique sur les traditions et pratiques alimentaires d'une société. Il en existe une grande diversité : stands de rue bien établis ou totalement improvisés, ambulants, à dos d'homme...



IDENTITÉS CULINAIRES

_

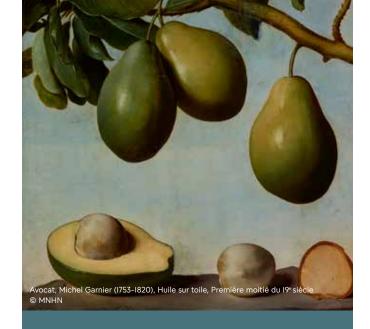
Depuis une dizaine d'années, de nombreux pays ont cherché à faire reconnaître leur patrimoine culinaire par l'Unesco. Ce phénomène témoigne du lien entre identité culinaire et nationale : la cuisine devient le support d'une construction identitaire.

En 2010, la cuisine traditionnelle mexicaine – produit d'un métissage entre la cuisine amérindienne et espagnole – a été patrimonialisée. Longtemps méprisée, la culture amérindienne est aujourd'hui revalorisée : la patrimonialisation de la cuisine mexicaine met l'accent sur ses racines pré-hispaniques et ses traditions, qui persistent encore aujourd'hui.

De la construction de l'identité mexicaine et sa gastronomie

Le Mexique possède une grande diversité culturelle et linguistique reconnue par l'État mexicain. Un Mexicain sur cinq se reconnaît aujourd'hui comme « indigène ». L'identité mexicaine s'appuie sur les multiples « peuples autochtones », des mythes comme le banquet de Moctézuma jusqu'aux traditions culinaires qui deviennent porteuses de l'identité mexicaine à l'étranger. Les livres de recettes mexicains font partie des premiers livres de cuisine nationaux dans le monde. Ils ont participé à la construction de la nation et d'un modèle culinaire qui l'accompagne. En effet, la rédaction en 1831 du premier ouvrage consignant les recettes mexicaines véhicule un idéal culinaire qui configure et transmet les représentations sociales, politiques et identitaires caractérisant cette société.

Le mythe du banquet de Moctézuma prend racine en 1519 quand, juste avant la colonisation espagnole de l'empire aztèque, l'Espagnol Hernan Cortès rencontre Moctézuma, le souverain de Mexico-Tenochtitlan, autour d'un repas. Au 19e siècle, des historiens écrivent la première histoire nationale mexicaine dans laquelle les Aztèques et leur culture culinaire illustrent les origines glorieuses de la nation mexicaine. Le banquet de Moctézuma est alors mythifié, il devient au 21e siècle le symbole de la fusion harmonieuse entre les cultures culinaires aztèques et espagnoles.



PETITE HISTOIREMEXICAINE DE L'AVOCAT

L'avocat est originaire du Mexique : il figure parmi les présents offerts à l'explorateur espagnol Hernan Cortès. À son arrivée en Europe, il est considéré comme un produit de luxe, alors qu'en Amérique, il est qualifié de « beurre du pauvre ». Le commerce de l'avocat vers l'Europe n'a débuté de façon significative que dans les années 1960.

Aujourd'hui, ce « fruit de vie » est très à la mode car très apprécié pour ses qualités nutritives et diététiques.



PETITE HISTOIREDU CHILE EN NOGADA

Piment doux farci de viande et de fruits nappé de sauce aux noix, le chile en nogada est un plat typique de la gastronomie mexicaine consommé lors de la célébration de l'indépendance du Mexique (l6 septembre).

La légende dit qu'il aurait été préparé par le peuple de Puebla en l'honneur de Agustin de Iturbide, futur empereur du Mexique, à la fin de la guerre d'indépendance en 1821. Les couleurs du plat reprennent celles du drapeau mexicain : le vert des piments représente l'espérance, le blanc de la sauce la pureté et le rouge des graines de grenade la passion pour la patrie.



CARÊME, LE PÂTISSIER PIONNIER

Figure de la gastronomie française du 19° siècle,
Antonin Carême, surnommé « le roi des cuisiniers,
cuisinier des rois », mit son art culinaire au service
de Napoléon, Talleyrand et des plus grandes cours
d'Europe. Son génie s'exprime notamment dans la
réalisation de pièces montées grandioses, aux décors
inspirés par son amour de l'architecture.
Inventeur de la toque portée par les cuisiniers
du monde entier — en forme de colonne
corinthienne! —, il reste un maître incontesté pour
tous les chefs d'aujourd'hui.





ART CULINAIRE

Consacrée à l'alimentation dans ses dimensions sociales, politiques, religieuses et identitaires, cette partie centrale de l'exposition se conclue par une exploration esthétique du culinaire en deux facettes qui se répondent : la cuisine comme l'un des beaux-arts et comme sujet artistique.

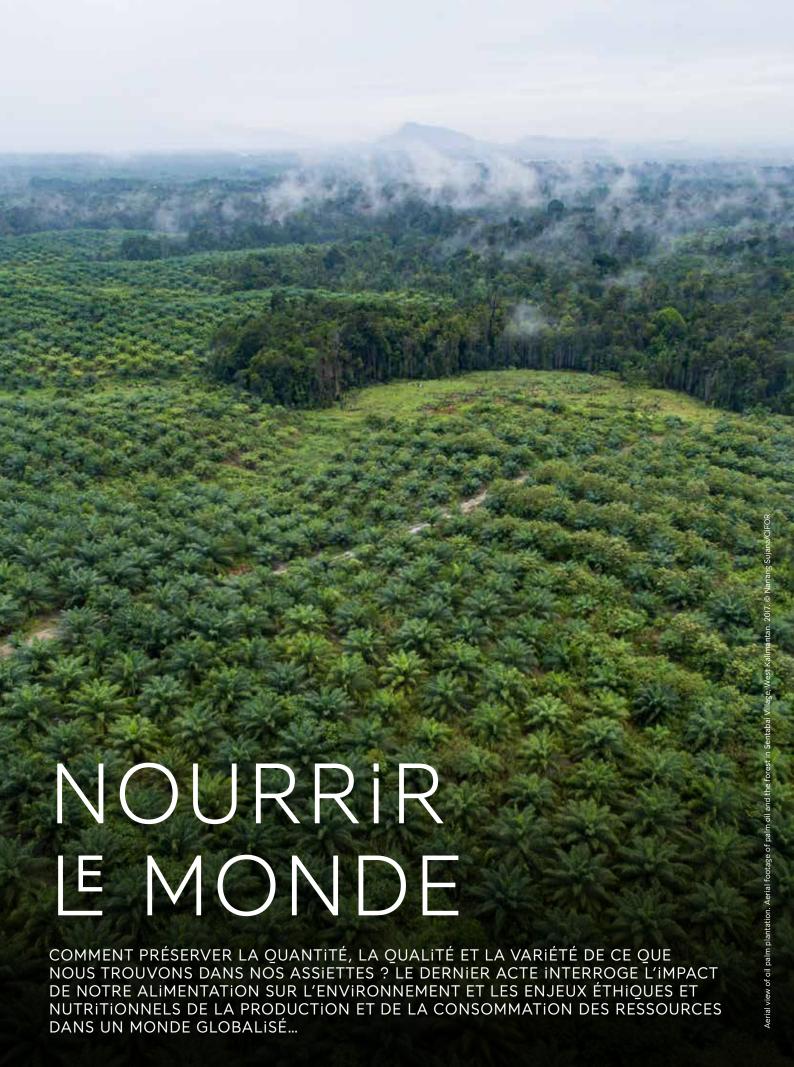
D'un point de vue historique, les réalisations monumentales d'Antonin Carême (cf. ci-contre), signent l'acte de naissance d'un « art culinaire » qui trouve ses prolongements actuels dans les assiettes – et les recherches – de nombreux chefs. En parallèle, la cuisine, la nourriture ou l'aliment sont des « motifs » qui traversent l'histoire de l'art, sous une diversité de formes (peinture, sculpture, photographie, art vidéo, installation...) et de thèmes – dont celui, incontournable et sans cesse revisité, de la « nature morte ».

La cuisine, le 10e art?

Développant une esthétique visuelle des saveurs, la cuisine peut-elle se revendiquer comme un art esthétique à part entière? Le succès des émissions culinaires comme les images de *foodporn* qui envahissent les réseaux sociaux depuis le début du 21e siècle témoignent de l'engouement de notre époque pour la mise en scène de nos assiettes, dans lesquelles la « vue » semble prendre le pas sur le « goût ».

Cet aspect développé dans l'exposition l'est aussi dans l'offre de médiation puisqu'il fait l'objet d'un atelier avec un photographe culinaire professionnel (voir page 24).





TERRES NOURRICIÈRES

On mange ce que l'on trouve et/ou produit : l'alimentation est au carrefour des liens entre l'Homme et son milieu naturel. Ce module introductif, très visuel, propose au visiteur un « tour du monde » des différents modes de production qui coexistent aujourd'hui sur la planète, pour se rendre compte de la disparité des impacts écologiques et nutritionnels de nos pratiques alimentaires à l'échelle planétaire.

Il présente :

- La chasse, pêche et cueillette chez les inuits et les Pygmées
- L'élevage extensif chez les nomades kirghizes du Pamir afghan et les cowboys de l'Outback australien
- L'horticulture autour du Rio Negro dans l'Amazonie brésilienne et chez les maraîchers de la Drôme
- L'arboriculture en Grèce et au Burkina Faso
- L'agriculture intensive du blé dans la Beauce en France et du palmier à huile en Indonésie

Zoom sur l'élevage extensif

Les terres peu fertiles mais dont les superficies sont importantes se prêtent tout particulièrement à l'élevage dit « extensif », qui témoigne de l'adaptation à des conditions de vie dans des environnements parfois difficiles. Les animaux, peu nombreux à l'hectare, se nourrissent dans les pâturages. L'impact de ce mode de production alimentaire sur les ressources naturelles est minime. On le retrouve aussi bien chez les populations de pasteurs nomades qu'au cœur du monde occidental productiviste.

Les Kirghizes vivent dans une région désertique du nord-est de l'Afghanistan, dans les montagnes du Pamir. À 4300 mètres d'altitude, avec des températures pouvant atteindre -40°, aucune culture n'est possible : leur survie alimentaire dépend de l'élevage du bétail.

En Australie, le climat semi-aride de l'Outback est propice à l'élevage extensif de vaches et moutons sur des superficies gigantesques que les « Stockmen », cowboys des temps modernes, parcourent en moto, quad et hélicoptère.



Agriculture intensive et transformation des aliments

À partir des années 1960, émerge un besoin de produire plus pour nourrir le plus de monde. L'agriculture a été transformée au gré de politique d'intensification et de sélection de variétés de céréales à hauts potentiels de rendement. L'accroissement de la productivité agricole a été fulgurant ; on observe aujourd'hui que cela a eu des impacts négatifs sur la santé et l'environnement.

L'exemple de **l'huile de palme** est connu : le palmier a un rendement très fort et l'huile de palme est vendue à bas prix. Ce bas prix a pour conséquence une augmentation de la demande en huile de palme ce qui mène à une intensification de la culture des palmiers aux dépens de la forêt primaire qui est défrichée puis brulée. Cette culture intensive appauvrit rapidement les sols qui demandent sans cesse de nouveaux intrants. L'exemple de la **Beauce française**, **première région productrice de céréales en Europe**, est moins connu. La production intensive de blé a transformé le paysage de la Beauce au 20° siècle afin d'augmenter les surfaces agricoles. Les cultures sont peu différenciées et sont nourries de nombreux intrants, elles sont productives mais encore une fois, l'impact sur le milieu est très fort.



Après s'être mesuré à un caddie géant (œuvre de Lilian Bourgeat), qui matérialise l'inquiétude actuelle des individus devenus « consommacteurs » dans un monde globalisé, la visite se poursuit et se conclue par une déambulation dans un espace rythmé par cinq grands ensembles muséographiques, qui rappelle celle de tout un chacun dans les rayons de supermarché.

Bœuf, poulet, saumon, blé, tomate, salade, vin, fromage, produits laitiers, eau, maïs, soja, insectes, voire viandes artificielles : chaque « produit alimentaire » proposé interroge un aspect des enjeux énergétiques, environnementaux et sanitaires de l'alimentation d'aujourd'hui et de demain.

Histoires de tomates

Un étalage coloré composé d'une dizaine de tomates rappelle le semblant de choix que nous avons en supermarché. Mais qu'en est-il réellement ? En vérité, les industriels reprennent faussement le nom de variétés anciennes – « cœur de bœuf » par exemple – pour s'en servir comme d'un argument marketing qui surfe sur l'intérêt croissant du consommateur à « manger sain ». Les scientifiques, au contraire, mettent l'accent sur la réduction de la diversité existant au sein des espèces végétales.

Grâce à un dispositif tactile qui rappelle la pesée des légumes nommé « le vrai poids du bio », le visiteur peut également comparer le coût environnemental de différentes tomates en fonction de leur mode et de leur lieu de production (tomate française bio, tomate bio d'origine espagnole...)

Vers une agriculture urbaine?

Ce mode d'agriculture qui fleurit dans les grandes villes occidentales permet de développer une offre de proximité en réduisant les transports de marchandises. Des photographies de la ferme Saint Denis depuis les années 70 permettent aux visiteurs de se familiariser avec ce mode d'agriculture, même si le volume de produits récoltés ne permet pas encore l'autosuffisance alimentaire des zones urbaines.

Les animaux-produits

La médiatisation des conditions d'élevage en batterie rend les consommateurs plus vigilants et sensibles aux conditions de production. Pourtant, une faible part seulement de la population mondiale est sensibilisée à ce sujet.

Le poulet, l'une des viandes les plus consommées au monde, fait l'objet de conditions d'élevage intensives sujettes à des crises sanitaires qui inquiètent les consommateurs. Les producteurs doivent aujourd'hui rassurer les consommateurs en communiquant sur les origines de la viande et sur sa qualité sanitaire.

Nourritures du futur

Ce dernier « rayon » présente quelques pistes pour répondre au défi de nourrir correctement 9 milliards d'êtres humains : organismes génétiquement modifiés, viande fabriquée en laboratoire, nourriture dématérialisée, insectes... Ces « solutions » existent déjà à ce jour, les insectes étant consommés par plus de 2 milliards d'individus, des repas en poudre fleurissant dans certains supermarchés. Cependant, une solution miracle semble difficile à trouver car les pratiques alimentaires ont un fort ancrage culturel. Le temps du repas est un moment de sociabilité qu'aucune nouvelle pilule ne saurait remplacer...



Très riches en protéines, ils représentent une alternative aux élevages de bœuf, de porc et de poulet. Ils servent autant de ressource alimentaire cuisinée que de matière première (farines d'élevage, barres de protéines...). Une pesée d'insecte sera comparée à celle du bœuf, révélant l'impact écologique et énergétique de l'élevage bovin, bien supérieur à celui des insectes. Pourtant, les insectes ont toujours du mal à trouver des amateurs en Occident car ils sont associés aux nuisibles.

DOCTEUR MEUH

Quels sont nos besoins en alimentation carnée?
L'excès ou l'absence de consommation de viande
est-elle néfaste pour la santé? Chaque visiteur pourra
bénéficier des conseils nutritionnels du Dr Meuh,
personnage fictif, grâce à un dispositif téléphonique
original. Tous les régimes alimentaires sont expliqués:
carnivore, végétarien, pesco-végétarien, flexitarien,
végétalien, vegan... Le visiteur peut profiter d'une
piqûre de rappel sur ces nouveaux termes apparus
très récemment, qui montrent que les régimes
alimentaires tendent à se diversifier. En Occident,
de plus en plus de consommateurs sensibles aux
conditions d'élevage des animaux et à leur impact
écologique réduisent leur consommation de viande.
Cela nécessite de bien connaître les produits à même
de compenser le déficit en protéines animales.



JOCKO, LE BŒUF QUI VALAIT IO MILLIONS

Le taureau Jocko-Besne, mort à 17 ans en 2012 au centre d'insémination de Blain en Loire atlantique, fut starifié pour sa capacité à engendrer des vaches aux pis parfaits, idéals pour le tirage du lait en usine. Sa semence aurait valu entre 10 et 15 millions d'euros de chiffre d'affaire. Le crâne du géniteur, surnommé l'empereur du Blain, père de plus de 300 000 vaches laitières, est exposé aux visiteurs comme preuve d'une vie animale destinée au profit des éleveurs.



Liu Bolin, surnommé l'Homme invisible, dénonce la société de consommation en se devant des canettes de boissons importées. Né en 1973 dans la province de Shandong, à l'est de la Chine, il étudie à l'Académie des Beaux-Arts du Shandong avant d'obtenir son diplôme au Beaux-Arts de Pékin invisible pour se faire remarquer, entre body art, illusion d'optique et sculpture vivante.

Depuis le début des années 2000, **Lilian Bourgeat** est connu pour jouer du spectaculaire en agrandissant des objets iconiques et populaires de notre quotidien : bottes, brouettes, tables, porte-manteaux, caddies de supermarché...
Les œuvres de Lilian Bourgeat confrontent le public à des expériences singulières.
Tout en évoquant l'inconscient culturel commun des objets, leur étonnant changement d'échelle les prive de leur fonctionnalité originelle et les fait basculer

L'œuvre *Caddie*, déroutante par ses proportions hors-normes, questionne sur l'importance de la consommation alimentaire aujourd'hui.



ILS ONT FAIT L'EXPOSITION

- DIRECTION DE PROJET

 André DELPUECH, directeur du Musée de l'Homme

 Lola TREGUER, directrice adjointe du Musée de l'Homme

 Virginio GAUDENZi, responsable des expositions

COMMISSARIAT D'EXPOSITION

COMMISSARIAT SCIENTIFIQUE

- Marie MERLIN, chef de projet, muséographe
- unité Structure et instabilité des génomes (CNRS UMR 7196 / iNSERM UII54), co-responsable du réseau PALiM (Patrimoines alimentaires et pratiques culinaires)- Sorbonne Universités, formateur à l'ESPE pour les professeurs de cuisine.

ÉOUIPE PROJET

- Alexis AMEN, Mathilde BEAUJEAN, responsables des audiovisuels et multimédia
 Charlotte SERVAT, Galia KOTAROWA, régisseurs des collections

CONSEILLERS SCIENTIFIQUES

- Serge BAHUCHET, ethnologue, professeur au MNHN
 Jean-Baptiste BOULE, microbiologiste, chargé de recherche au
- Nicolas CESARD, ethno-entomologue, maître de conférences au
- Jane COBBi, chargée de recherche honoraire en ethnologie, MNHN et CNRS
- Denis COUVET, expert en écologie, professeur au MNHN
 Camille DAUJEARD, archéozoologue, chargée de recherche au

- Joëlle DUPONT, écologue, spécialiste des champignons, MNHN
 Tatiana FOUGAL, docteur en ethnologie, ingénieur au MNHN
 Anne FOURNIER, ethnobotaniste, chargée de recherche au

- Sabrina KRiEF, primatologue, maitre de conférences au MNHN
- enseignant-chercheur à AgroParisTech

 Manuela LOPEZ-VILLAVICENSIO, biologiste, maitre de
- Roland NESPOULET, préhistorien, maître de conférences au
- Sandrine PRAT, paléoanthropologue, chargée de recherche au

- l'agrégation de SVT

 Marie-Pierre RUAS, archéobotaniste, directrice de recherche au
- Laure SEGUREL, spécialiste en anthropologie évolutive, chargée de recherche au MNHN et CNRS
 Marc-André SELOSSE, biologiste spécialisé en mycologie,
- ethnobiologie, chargé de recherche au MNHN et CNRS

 Manuel VALENTIN, ethnologue, maître de conférences au

 Delphine VETTESE, paléontologue, doctorante au MNHN

 Patrick de WEVER, géologue, professeur au MNHN



MAITRISE D'ŒUVRE

SCÉNOGRAPHIE : Atelier Maciej Fiszer

• Maciej Fiszer, Architecte-scénographe

• Gérardo IZQUIERDO, Chef de projet

GRAPHISME : Atelier KS • Krzysztof SUKIENNIK

ILLUSTRATIONS

• Jan BAJTLiK

AUDiOViSUEL : Approche Audio Visue

Laurent OBERLE

ÉCLAIRAGE: Hi LightingDesign

• Benoît DESEILLE

PRÊTEURS

Palais de l'Elysée, Musée d'Archéologie nationale Domaine de Saint-Germain-en-Laye, Centre Pompidou, Musée du Quai Branly, Musée du Louvre, Musée du thermalisme et du patrimoine de Vittel, MUCEM, Cité de la Céramique - Sèvres, Fondation Dapper, Collection particulière Michel Dray, Galería Juana de Aizpuru (Madrid), Galerie Paris-Beijing, Galerie Lange+Pult

INTERMARCHÉ

Mécène exclusif de l'exposition

Intermarché est la seule enseigne de distribution à fabriquer directement les produits à ses marques dans ses propres usines, les 62 unités de production d'Agromousquetaires, 4° opérateur agroalimentaire en France. Ce modèle unique, "Producteurs & Commerçants", permet à l'enseigne de s'engager pour le mieux-manger sur toute la chaîne de valeur, de la fourche à la fourchette, depuis ses 20 000 partenaires agricoles directs (producteurs, éleveurs, pêcheurs) jusqu'aux clients de ses I 800 points de vente de l'Hexagone.

Construire des filières agricoles plus responsables et plus durables dans un dialogue constant avec toutes les parties prenantes (interprofessions, représentants de l'agroalimentaire, experts scientifiques et ONG); contribuer activement aux changements des pratiques agricoles pour bâtir une offre en adéquation avec les attentes environnementales et sociétales – qui préserve le pouvoir d'achat du plus grand nombre; permettre à chaque consommateur d'accéder facilement au "mieux manger"; soutenir les dynamiques économiques des territoires...: telles sont les ambitions d'Intermarché, mécène exclusif de l'exposition.

Pour en savoir plus :

mousquetaires.com / intermarche.com

@mousquetairesfr / @Agromousquetair / @intermarche





AUTOUR DE L'EXPOSITION



EVÉNEMENTS

Journées Européennes du Patrimoine 2019

Samedi 21 et dimanche 22 septembre

A l'occasion des Journées Européennes du Patrimoine, le Musée de l'Homme propose un avant-goût de l'exposition Je mange donc je suis. Tables rondes, théâtre participatif sur l'alimentation du futur, animation autour des scènes de table au cinéma... La programmation s'adresse à tous les publics, pour les adultes et les enfants.

Week-end d'ouverture de l'exposition Samedi 19 octobre et dimanche 20 octobre 2019

Pour son premier week-end d'ouverture au public le musée de l'Homme a concocté un savoureux week-end d'animations. Les activités proposées sont gratuites dans la limite des places disponibles. Tout au long du week-end petits et grands pourront participer à des ateliers participatifs et gourmands, à « Ma science animée » qui permet de découvrir les thématiques de l'exposition à travers des dessins animés (samedi et dimanche à 14h). Ils pourront aussi rencontrer le commissaire scientifique de l'exposition Christophe Lavelle (samedi et dimanche à 16h30) ou suivre une visite olfactive de la compagnie Le Tir et la Lyre (samedi et dimanche à 1lh15).

Banquets au musée

Tout au long de l'exposition, le Musée de l'Homme propose quatre grands dîners thématiques.

Au menu de ces soirées exceptionnelles, une visite nocturne de l'exposition, des rencontres thématisées, des chefs et un repas convivial proposé dans un cadre d'exception face à la tour Eiffel.

Premier rendez-vous culinaire le 5 décembre 2019!

Retrouvez toute la programmation de l'exposition sur le site du Musée de l'Homme museedelhomme.fr

Pour tous les publics

Visite découverte « Je mange donc je suis » Un samedi sur deux, à 15h. Durée : Ih30 À partir de 12 ans.

Animation « Décrypt'images »

Festins, banquets, pique-niques, dîners aux chandelles... quel regard le cinéma porte-t-il sur les repas, leurs préparations et les échanges qu'ils impliquent ? À travers une sélection de scènes de films, explorez les thématiques de l'exposition.

Tous les samedis à 17h. Durée : 20 min. Animation gratuite

Pour les familles

Visite-atelier « La Fabrique du goût »

Un atelier pour tester ses sens, en famille. Un dimanche sur deux, hors vacances scolaires à IIhI5. Durée : IhI5. À partir de 6 ans

Visite-atelier « Histoires de chocolat »

Les lundis, mercredis, jeudis et vendredis pendant les vacances scolaires à 15h. Durée : 2h. À partir de 6 ans

Visite olfactive « La cantine des odeurs »

La compagnie Le TiR et la Lyre embarque le visiteur dans un voyage insolite au sein de l'exposition. Le samedi 19 octobre et les dimanches 20 et 27 octobre, 3 novembre, 22 et 29 décembre, 5 janvier, 9 et 23 février, 5, 12 et 19 avril à IIh15. Durée : Ih. À partir de 6 ans.

Animation « Ma science animée »

Cette animation conviviale et familiale explore les cuisines du monde.

Tous les dimanches à partir du 27 octobre à 16h. Durée : 20 min. À partir de 6 ans.

Livret jeu pour les 7-11 ans

Ce livret propose des jeux d'observation et d'énigmes pour explorer l'exposition *Je mange donc je suis* et les cuisines du monde en s'amusant.

Livret-jeu gratuit à retirer à l'accueil billetterie.

Pour les adultes

Atelier de photographie culinaire

À l'ère d'Instagram, le Musée de l'Homme propose un atelier pour créer une composition culinaire et la prendre en photo en compagnie d'un photographe professionnel.

Les samedis 16 novembre et le février à 15h (autres dates à venir). Durée : 2 heures.

Un cycle de conférences

Un lundi soir par mois à 18h, la société des amis du Musée de l'Homme propose une conférence suivie d'un échange. La conférence inaugurale de ce cycle est donnée par Christophe Lavelle, commissaire scientifique de l'exposition *Je mange donc je suis* le lundi 25 novembre à 18h dans l'Auditorium Jean Rouch. Un lundi par mois à 18h.

Des cartes blanches

Le Musée de l'Homme laisse carte blanche à un expert. Sous forme de déambulation dans l'exposition ou d'une rencontre plus intimiste au centre de ressources Germaine Tillion, scientifiques et acteurs de l'alimentation partageront leurs regards et leurs approches. Une occasion rare de dialoguer avec des spécialistes.

Un samedi par mois à 17h.



Accessibilité

Des visites accessibles en langue des signes française, langue française parlée complétée et des visites sensorielles sont proposées pour permettre à tous de découvrir l'exposition.

- > Visite en langue des signes française : le samedi 14 décembre à IIhI5
- > Visite en langue parlée complétée : le samedi 23 novembre à IIhI5
- > Visite sensorielle : les samedis 26 octobre et 7 décembre à IIhI5
 Autres dates à venir



Pour les écoles

Programme d'activités pédagogiques et dossier enseignant

Un programme d'activités pédagogiques a été spécialement conçu pour l'exposition afin d'accueillir les scolaires du CP jusqu'aux classes de Terminales.

Offre et dossier pédagogiques sont à télécharger sur le site museedelhomme.fr

Projet pédagogique « La classe, l'œuvre! »

Dans le cadre du dispositif des ministères de la Culture et de l'Éducation nationale « La classe, l'œuvre ! », le Musée de l'Homme invite les élèves d'un établissement scolaire à étudier tout au long de l'année les thématiques de l'exposition temporaire et à concevoir une médiation qui sera présentée lors de la Nuit européenne des musées. Les actions engagent un travail d'appropriation sur un temps long, puis une interprétation conçue et mise en œuvre par les élèves. La classe participante, en lien avec le Musée de l'Homme choisit librement la forme d'expression qu'elle souhaite développer pour la restitution finale.

Pour le champ social

Des visites réalisées par des passeurs de cultures pour porter un autre regard sur l'alimentation

En partenariat avec l'association Baština, le Musée de l'Homme propose de découvrir autrement l'exposition *Je mange donc je suis* en suivant un passeur de culture. Ces femmes et ces hommes qui ont à cœur de partager un morceau de leur histoire et de leur parcours à travers des anecdotes locales, des savoirs, des lieux et des créations culturelles. Découverte de l'exposition et récit personnel s'entrecroisent ainsi pour donner vie à une expérience résolument humaine et conviviale!

LE CATALOGUE DE L'EXPOSITION

Je mange donc je suis. Petit dictionnaire curieux de l'alimentation

Le catalogue prolonge et approfondit la pluralité des thématiques abordées dans le parcours de l'exposition, sous la forme institutions (musée du quai Branly, MUCEM, Fondation Dapper, etc.) ainsi que de collections privées.

Édition : Muséum national d'histoire naturelle/ Collectif sous la direction de Christophe Lavelle

Les éditions du Muséum national d'Histoire naturelle

Manifeste du Muséum. Humains et autres animaux

À travers son troisième Manifeste, le Muséum national d'Histoire naturelle ambitionne de faire entendre l'histoire naturelle au sujet de notre rapport aux animaux à une époque où s'expriment des sensibilités variées, allant d'une attente éthique, de débats académiques sur le droit animal jusqu'aux exactions commises à l'encontre des boucheries et à l'autre bout du spectre, le maintien de confinements incompatibles avec le bien-être animal dans l'élevage industriel ou bien celui de la corrida.

L'objectif est de convoquer les différentes disciplines scientifiques en lien avec ce sujet afin de disposer d'une analyse scientifiquement fondée de notre rapport aux animaux et du changement de sensibilité actuel dont ce rapport est l'objet, d'interroger diverses échelles de temps et d'espace, comme l'histoire naturelle nous y incite.

L'histoire naturelle nous incite également à pratiquer un anthropomorphisme inversé. Par peur de nourrir un anthropocentrisme forcément biaisé du point de vue de l'analyse scientifique des animaux (et des phénomènes naturels en général), l'histoire naturelle s'est longtemps méfiée des rapprochements entre

comportement animal et comportement humain. Ce faisant, elle s'est coupée de la possibilité de voir dans les animaux les primordia de caractères ou de facultés qui se retrouvent diversement développées dans notre espèce. Ainsi, d'une coupure Homme/Animal dogmatiquement entretenue dans notre pays par les monothéismes, nous sommes passés à cette même coupure par un souci de rigueur scientifique. Or, l'un des rôles de l'Histoire naturelle, à travers notamment la théorie générale de l'évolution et la comparaison, est précisément d'abolir cette coupure afin d'expliquer nos origines et ainsi d'enraciner l'humain en nature. Ce point de départ sert à cerner la diversité des enjeux scientifiques et sociaux de notre rapport aux animaux. Philosophie, sciences vétérinaires, éthologie, sociologie, anthropologie, évolution, nutrition, zootechnie, archéologie, droit, histoire, psychologie, zoologie sont les principales disciplines mobilisées.

Auteurs: Hélène ARTAUD, Alain BOiSSY, Didier BONNET, Georges CHAPOUTHIER, Bruno DAVID, Sabrina KRiEF, Guillaume LECOINTRE, Jean-Pierre MARGUÉNAUD, François MOUTOU, Michel RAYMOND, Michel SAiNT-JALME, Véronique SERVAIS, Bernard VALLAT, Jean-Dewnis ViGNE

Coédition: Muséum national d'histoire naturelle/ Éditions Reliefs

Parution: novembre 2019

MUSÉE DE L'HOMME

Dès sa création en 1937, le Musée de l'Homme s'est engagé dans la prise en compte de la diversité humaine et l'absence de hiérarchie entre les êtres humains. Quatre ans après son ouverture, le Musée de l'Homme revendique son positionnement singulier de Musée laboratoire où la recherche s'expose au public, où les débats de société sont au cœur des expositions temporaires.

LA GALERIE DE L'HOMME

Spectaculaire galerie de 2500 m², ouverte sur la Seine avec une vue exceptionnelle sur Paris et la Tour Eiffel, la Galerie de l'Homme propose un voyage au cœur de l'évolution humaine, à la découverte des trésors de l'histoire de l'humanité : fossile de l'Homme de Cro-Magnon et de Néandertal, Vénus de Lespugue, cires anatomiques... Tout au long du parcours, des outils de médiation originaux, avec des expériences amusantes et des dispositifs sensoriels, rendent la visite ludique, interactive et accessible à tous.

Une première partie « Qui sommes-nous ? », invite le visiteur à partir à la découverte de lui-même, à s'interroger sur sa nature d'être humain, à interroger



ses points communs avec d'autres espèces et ce qui le rend unique : mettre le monde en mots, avoir conscience du temps, de la mort. Les différentes vitrines monumentales appréhendent l'unité de l'Humanité et la diversité des cultures, des sociétés et des êtres qui la composent. À partir des mêmes fonctions cognitives, les êtres humains ont construit des représentations différentes du monde, ont inventé des modes d'organisations sociales, des cosmogonies, des langages...

Le visiteur est ensuite invité à entrer dans le temps long dans la partie « Où allons-nous ? ». Le découpage chronologique et thématique explique comment l'espèce humaine et les traits biologiques, sociaux, culturels et symboliques qui la composent se sont construits dans l'épaisseur des temps en suivant un chemin qui n'est pas linéaire, comment plusieurs lignées se sont développées, ont coexisté parfois, chacune apportant sa réponse aux défis posés par l'environnement. À partir des traces fragmentaires du passé, l'histoire du buissonnement des lignées humaines est retracée jusqu'au bouleversement néolithique durant lequel certaines communautés se sédentarisent, certaines espèces animales sont domestiquées, les interactions entre l'Homme et la nature changent.

Toujours centrée sur son sujet, l'Homme, la dernière partie du parcours « Où allons-nous ? » est ancrée dans le contemporain ; elle questionne l'avenir de notre espèce dans un monde que nous avons transformé. C'est un voyage dans le temps pour retracer l'histoire de la mondialisation et de l'anthropisation, à la découverte de l'état de la planète, des impacts écologiques des activités humaines, des rapports qu'entretiennent les sociétés avec leur environnement. Pour la première fois de son histoire l'Homme est confronté à la question de la compatibilité entre le mode de développement qu'il a lui-même induit et l'avenir de nos sociétés.

Le visiteur est invité tout au long du parcours à faire des expériences ludiques : tirer des langues pour écouter les langages du monde, marcher dans les pas d'un australopithèque, se voir sous les traits de Néandertal, monter dans un car rapide sénégalais et voir défiler les rues de Dakar, s'installer dans une yourte mongole, sentir l'odeur de plats à base de riz des quatre coins du monde...

VISUELS LIBRES DE DROITS











































POUR TOUTE DEMANDE DE VISUELS, CONTACTER LOLA@BUZZDISTRICT.COM

CONTACTS PRESSE

BUZZ DISTRICT

LOLA MELKONIAN

LOLA@BUZZDISTRICT.COM

LAURENCE BOIS

LAURENCE@BUZZDISTRICT.COM

01 77 15 38 05

MUSÉE DE L'HOMME

PRESSE.MDH@MNHN.FR

MARION DEVYS

01 44 05 72 31

MUSÉUM NATIONAL D'HISTOIRE NATURELLE

FANNY DECOBERT

DIRECTRICE DE LA COMMUNICATION 01 40 79 54 44 FANNY.DECOBERT@MNHN.FR

CÉCILE BRISSAUD

DIRECTRICE ADJOINTE DE LA COMMUNICATION CECILE.BRISSAUD@MNHN.FR 01 40 79 80 75

MUSÉE DE L'HOMME

17 PLACE DU TROCADÉRO - PARIS 16° > MUSEEDELHOMME.FR

#JEMANGEDONCJESUIS







