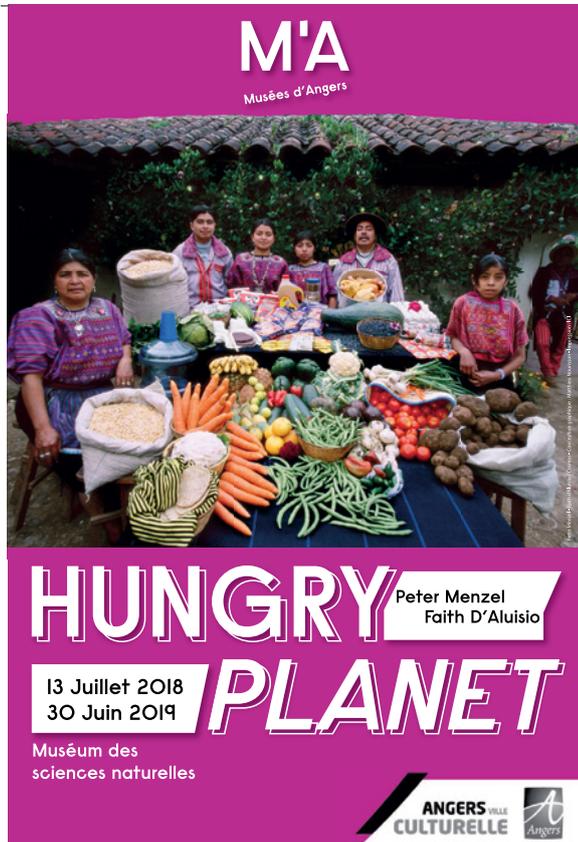


Hungry Planet

Photographies de Peter Menzel et Faith d'Aluisio



Le photographe Peter Menzel et sa femme Faith d'Aluisio ont parcouru le monde entier avec cette question : que mangent les hommes sur Terre ? Pour y répondre, ils ont partagé le quotidien et surtout la table de leurs hôtes dans vingt-six pays.

Au moyen d'un protocole bien établi - photographier une famille avec toute la nourriture qu'elle consomme en une semaine - ils nous livrent sur table la richesse et la diversité de nos habitudes alimentaires, mais aussi les excès et l'uniformisation de notre consommation.

L'exposition *Hungry Planet* présente une sélection de vingt-quatre clichés issus de ce travail et nous fait voyager du Bhoutan au Mexique en passant par le Mali, la France ou encore la Chine et les États-Unis.

Au-delà du simple constat d'une grande disparité entre tous ces pays, ce travail a le mérite de nous mettre en situation de questionnement par rapport à notre alimentation et aux enjeux économiques et environnementaux qui y sont liés.

Informations pratiques

> Contact – Renseignements – Réservations : Service culturel pour les publics
02 41 05 38 38 (10h-12h et 14h-17h) / serviceculturel.musees@ville.angers.fr

> Une rencontre-enseignant est prévue le **mardi 2 octobre à 18h** au muséum des sciences naturelles (durée : 1h30). Présentation du parcours de visite, des animations proposées et des pistes pédagogiques.

> Visite avec médiateur pour les scolaires à partir du CP dès janvier 2019

> Visite libre pour tous les niveaux

Dossier conçu par Corinne BAQUÉ, Bénédicte MALRIEU, Stéphane LORET
Enseignants de sciences et vie de la terre, d'histoire géographie et d'arts plastiques,
Chargés de mission pour les musées d'Angers,
Juillet 2018

Pistes pédagogiques : les projets EAC

Comme l'artiste Sandy Skolglund qui « considère la nourriture comme un langage universel », on peut aisément mettre en place un projet E.A.C. avec des collègues des autres disciplines. Chaque matière analyse l'exposition selon un éclairage différent qui peut être facilement réinvesti au niveau d'un établissement scolaire (école, collège ou lycée).

Mots-clés

Développement durable, mondialisation

Enjeux culturels, économiques, sociaux de l'alimentation

Représentation, mise en scène

Engagement de l'artiste : Peter MENZEL est un photojournaliste internationalement connu pour ses reportages sur les Sciences et l'Environnement.

On peut travailler par exemple sur les habitudes alimentaires, le gaspillage, l'équilibre alimentaire, l'uniformisation et/ou les diversités régionales ou mondiales de production agricole, d'alimentation (malnutrition/obésité), etc.

Quelques liens avec les programmes de collège et de lycée ont été retenus. Ils permettent de construire des projets impliquant des disciplines très variées, scientifiques, littéraires, artistiques. Ils pourront s'intégrer également dans un projet avec l'infirmière et la restauration de l'établissement.

Liens avec les programmes

> **Au collège (cycle 4)**, ce projet E.A.C. peut s'inscrire dans l'histoire des arts ou faire l'objet d'un E.P.I. Les thématiques et objets d'études correspondent en histoire de l'art à la thématique 8 : **Les arts à l'ère de la consommation de masse (de 1945 à nos jours)**. Pour un E.P.I., on choisit les thématiques : « **Corps, santé, bien-être et sécurité** » ou « **Transition écologique et développement durable** ».

Lien avec le programme de géographie de la classe de 5^{ème} : Thème : Des ressources limitées, à gérer et à renouveler

> **Au lycée**

-> **Liens avec les programmes de la classe de 2^{de} générale**

Géographie Thème 2 Gérer les ressources - Question au choix : « Nourrir les hommes »

Sciences de la Vie et de la Terre Thématiques : Enjeux planétaires contemporains et Corps humain et santé

Enseignements d'exploration

Littérature et Société : Regards sur l'Autre et sur l'Ailleurs

Méthodes et Pratiques Scientifiques : Sciences et aliments

Sciences Economiques et sociales : Ménages et consommation ; Individus et cultures

Sciences et Laboratoire : Utilisation des ressources de la nature

Création et pratiques artistiques : Arts Visuels, Patrimoines

-> **Liens avec le programme de 1^{ère} au lycée professionnel**

Des territoires dans la mondialisation. Sujet d'étude : Mondialisation et diversité culturelle.

En amont ou en aval de la visite de l'exposition *Hungry Planet* et selon le projet et le niveau de la classe, l'enseignant pourra travailler à partir d'autres oeuvres présentes dans les collections permanentes des musées d'Angers, dans le parcours Beaux-arts ou le parcours Histoire d'Angers.

La visite de l'exposition *Hungry Planet* permettra de développer les trois piliers du P.E.A.C. (Parcours d'Education Artistique et Culturelle) :

- **Fréquenter** : les élèves découvriront les photos réalisées par Peter Menzel et éveilleront leur curiosité face à la diversité des situations alimentaires dans le monde.
- **Pratiquer** : L'approche du travail effectué par les élèves pourra être pluridisciplinaire (ex : sciences, géographie, arts) et se solder par des réalisations individuelles ou collectives.
- **S'approprier** : Les connaissances apportées permettront d'enrichir le vocabulaire des élèves et développeront leur jugement critique face à l'œuvre engagée de l'artiste.

Questions pour des projets EAC

1- L'alimentation : comment nourrir une humanité en croissance démographique et aux besoins alimentaires accrus ?

L'analyse comparative des photographies de Peter Menzel (exemple : famille française/famille tchadienne) permettra aux élèves de s'interroger sur les différences alimentaires à travers le monde, dans le contexte de la mondialisation et la perspective du développement durable. Les liens entre l'alimentation, la richesse, la malnutrition ou l'obésité seront interrogés. Au-delà de la diversité des situations, l'uniformisation des comportements alimentaires dans les sociétés développées pourra être questionnée.

Des recherches complémentaires pourront être menées sur l'origine des aliments, les agricultures qui permettent de nourrir le monde, le type de commerce, afin d'assurer la sécurité alimentaire.



Peter Menzel et Faith d'Aluisio

Famille française

Photographie

© Peter Menzel et Faith d'Aluisio / Cosmos



Peter Menzel et Faith d'Aluisio

Famille tchadienne

Photographie

© Peter Menzel et Faith d'Aluisio / Cosmos

2- Représenter les aliments dans l'art : entre réalité et fiction

La question de la **mise en scène** et du **rapport à la réalité** pourra être travaillée dans une perspective évolutive, historique et artistique. La représentation des aliments dans l'art, et en particulier la peinture, permet de s'interroger sur le genre de la **nature-morte**, le moins considéré dans la Hiérarchie des genres de Félibien (1667).

Une des premières questions que l'on peut se poser devant les photographies de Peter Menzel est celle du point de vue. La perception de cette exposition sera très différente, selon le point de vue adopté par le spectateur. Ce point de vue peut être économique, sociologique ou esthétique. La série d'images de Peter Menzel permet des approches différentes, mais au bout du compte c'est une œuvre engagée et critique de manière indirecte. En arts plastiques, on s'intéressera davantage aux aspects esthétique et compositionnel de l'image.

Quelques précisions sur « la mise en scène »

On peut d'abord avec les élèves s'intéresser à la mise en scène de cette série photographique en adaptant nos interrogations en fonction du degré de connaissances de notre public.

Le point de vue

Quel est le **point de vue** choisi par le photographe ? Où est positionné l'appareil photographique (justifier la réponse) ? Peter Menzel place son objectif en hauteur et en réalisant une légère plongée sur son sujet. Pourquoi le photographe choisit-il ce point de vue ? On peut comparer ces photographies à des peintures de nature morte du 17^e siècle par exemple. Prenons la *Nature morte à la corbeille de fruits* de Jacob Fopsen Van Es, exposée au musée des Beaux-Arts d'Angers (voir visuel p.6).

Pourquoi, dans cette peinture, le point de vue est-il également légèrement en plongée ? Cela permet à l'artiste de créer une sensation de profondeur et, par ce stratagème, il peut montrer plus d'éléments. C'est aussi le cas dans les photographies de Menzel, puisqu'il souhaite montrer aux spectateurs la quantité de nourriture consommée en une semaine par une famille moyenne. Les éléments en commun sont : la représentation de la nourriture, les produits alimentaires souvent posés sur une table et une vue en plongée.

Le cadrage

Quel est le cadrage adopté par le photographe ? Que voit-on dans les photographies de Menzel ? Quels sont les éléments visibles dans le champ et quels sont les éléments hors champ ? Pourquoi le photographe utilise-t-il ce cadrage ? Dans l'échelle des plans, Menzel utilise un plan moyen dans lequel les personnes sont vues en pied. On voit une partie du décor (architecture, mobilier, objets, etc.) en intérieur ou en extérieur. Cela permet au spectateur de situer l'environnement des familles photographiées. Evidemment l'élément mis en avant dans ces photographies est la nourriture et ce que consomme cette famille en une semaine. C'est un cadrage que l'on peut qualifier de « didactique », il doit montrer aux spectateurs les diversités culinaires, les différences quantitatives et qualitatives, les inégalités alimentaires. Le cadrage va donner du sens, comme dans les images de rayonnages alimentaires d'Andréas Gursky, qui photographie l'intérieur d'un supermarché américain. Dans son oeuvre *99 cents*, la succession des rayonnages donne une dimension vertigineuse à l'image. Contrairement à Menzel, les personnes sont englouties et disparaissent au milieu des denrées alimentaires.

La composition

Qu'est-ce que la composition ? Quelle définition peut-on donner aux élèves ? Comment Peter Menzel compose son image ? Dans cette exposition il y a l'idée sous-jacente de comparaison, c'est pourquoi on retrouve beaucoup de points communs dans les compositions de ses photographies. La nourriture est souvent au centre de l'image ou sur un côté, mais elle occupe une bonne partie de la composition. Les denrées alimentaires sont le plus souvent posées sur une table comme dans les natures mortes, mais le travail de Peter Menzel ne se réduit pas à la représentation d'une nature morte. Les personnes et le décor sont aussi très importants car ils nous renseignent sur le mode de vie des familles. Il y a une véritable dimension économique et sociologique. Menzel a un objectif bien défini et un processus de réalisation très élaboré.

On peut comparer avec les élèves, une photographie de cette exposition avec une peinture du musée d'Angers de Jan Brueghel intitulée *Le Banquet des dieux* (voir visuel p.6). Quelles sont les différences et les points communs dans la composition ? Quelle est la mise en scène ? Quel est le point de vue ? Quel cadrage a été choisi ? Même si la nourriture est au centre de ces deux œuvres, le but recherché est très éloigné.

Références artistiques :

Sandy SKOGLUND, *Radioactive cats*, 1980, épreuve cibachrome, 90 x 108 cm (Centre Pompidou Paris).

Andréas GURSKY, *99 cents*, 1999, impression couleur, 206 x 336 cm (collection privée).

Les musées d'Angers conservent trois petites **natures mortes** de Chardin (Paris, 1699-1779), peintes vers la fin de sa carrière. Toutes, malgré leurs modestes dimensions, montrent la parfaite maîtrise de l'art du peintre.



Jean-Baptiste-Siméon Chardin
Pêches et prunes, vers 1764
Huile sur toile, 21 x 32 cm
Coll. Musées d'Angers © RMN-Grand
Palais/B. Touchard



Jean-Baptiste-Siméon Chardin
Fruits, bouteille et pot de faïence, vers 1764
Huile sur toile, 21 x 32 cm
Coll. Musées d'Angers © RMN-Grand
Palais/B. Touchard



Jean-Baptiste-Siméon Chardin
Corbeille de raisins avec trois pommes d'api, une poire et un massepain, vers 1764
Huile sur toile, 32 x 40 cm
Coll. Musées d'Angers © P. David

Pêches et prunes, présentée au Salon de 1765, enchantait Diderot qui déclara Chardin « premier coloriste du Salon » et lui rendit cet hommage : « Vous revoilà donc, grand magicien, avec vos compositions nouvelles!... tout ce qu'elles disent sur l'imitation de la nature, la science de la couleur et l'harmonie ; comme l'air circule autour de vos objets !... ». Diderot, grand admirateur de Chardin, témoigne ainsi de la « magie » et de la « vérité » des natures mortes représentées par le peintre. *Pêches et prunes*, par sa touche sensuelle et délicate et par son écriture très libre, est à la fois d'une évidente sobriété et d'une charge émotionnelle très forte.

> Proposition d'activité pédagogique

On peut d'abord demander aux élèves d'exprimer et de comparer leurs sensations à la vue des photographies de Peter Menzel et des natures mortes de Chardin présentées au musée des Beaux-arts d'Angers. Ils repèreront ensuite les types d'aliments représentés, la couleur et la composition des œuvres.

À la manière de Diderot, on peut demander aux élèves d'écrire les sensations qu'ils éprouvent à la vue des photographies de Peter Menzel.

Les élèves mettront en évidence les différences entre ces photographies et les natures mortes, en insistant sur les intentions de ces deux artistes.

Ils pourront mettre en évidence l'engagement du photojournaliste Peter Menzel, dans la sélection des familles photographiées et les choix de représentation.

Une anecdote célèbre pour aborder la question du rapport des peintres à la réalité

Au 5^{ème} siècle av. J.-C., à Athènes, un concours oppose deux grands artistes : Zeuxis et Parrhasios. Le peintre Zeuxis peint des raisins avec tant de vérité que des oiseaux tentent de les picorer. Pensant triompher, Parrhasios l'invite alors à dévoiler son propre tableau. S'exécutant, Zeuxis réalise que le tableau n'est autre que le rideau qu'il a tenté d'écarter. Reconnaisant son illusion, il s'avoue vaincu avec une franche modestie, étant donné que lui n'avait trompé que des oiseaux et que Parrhasios avait trompé l'homme qu'il était.

3- Les habitudes alimentaires et les repas dans le monde à travers les siècles

Les photographies contemporaines de Peter Menzel pourront être remises en perspective avec des objets présentés dans le parcours histoire d'Angers :

- **La table pendant l'Antiquité** : vaisselle, recette, coutumes
- **La table aux 17^e et 18^e siècles** : vaisselle (forme et matériaux), nouveaux ingrédients (importations).

Les élèves contextualiseront, dans le temps et dans l'espace les grands changements intervenus dans les sociétés occidentales. Deux axes peuvent être retenus :

- l'origine et la diversification des aliments, en lien avec les circuits commerciaux,
- la question de la sociabilité et des repas pris en commun, d'hier à aujourd'hui.

Les élèves pourront mener la comparaison avec le tableau conservé au musée des Beaux-arts d'Angers : *Le Banquet des Dieux* d'Hendrick van Balen et Jan Brueghel.



Hendrick Van Balen et Jan Brueghel
Le Banquet des dieux, vers 1606-1610
Huile sur cuivre, 47 x 66 cm
Coll. Musées d'Angers © RMN-Grand Palais, B. Touchard



Jacob Fopsen Van Es
Nature morte à la corbeille de fruits, 17^e siècle
Huile sur bois, 53 x 74 cm
Coll. Musées d'Angers © P. David

Bibliographie indicative

- > Litzenburger L., Morlot P., Thomas P.-J., *A table!*, dossier pédagogique collège/lycée, Photographies de Peter Menzel, Scéren CNDP-CRDP de Lorraine, 2011.
- > Charvet J.-P., *Nourrir les hommes*, SEDES, 2008.
- > Veyret Y. et Jalta J., *Développements Durables, Tous les enjeux en 12 leçons*, Editions autrement, 2010.
- > *Qui mange quoi? Un tour du monde des défis de l'alimentation, de l'agriculture et du commerce*, Artisans du monde, 2013.

Pistes pédagogiques en sciences et en géographie

> Idée d'action **avant la visite au Muséum** : Demander aux élèves de photographier leurs aliments achetés pour la semaine et comparer leur photo avec celle de la famille française.

> Suggestion de **mise en activité** des élèves devant les photographies quelques soient les niveaux :

- **Rassembler** les élèves autour d'une photographie et **faire émerger** leurs remarques et questions. **Trier** les informations et les **regrouper** suivant :

- . La famille et son environnement (composition, manière de prendre les repas, indices sur le niveau de vie)
- . La nourriture (quantité de nourriture, variété des produits consommés, origine des produits, quantité de produits bruts/transformés, emballages, coût hebdomadaire)
- . Le pays : situation géographique (Nord/Sud, pays développé, émergent ou en développement)

- **Répartir les élèves devant d'autres photos avec un support papier** (tableau récapitulatif des points à observer : famille/environnement, nourriture, pays). Ils feront alors un travail similaire mais en **autonomie** et dans le but de **comparer** plusieurs situations alimentaires.

- Terminer l'activité en leur faisant **relier les informations** récoltées **en regard de celles inscrites sur les panneaux**. Les élèves pourront ainsi s'interroger, découvrir ou approfondir des connaissances que le professeur ciblera autour des aspects suivants :

- . S'alimenter : nutriments, pyramide alimentaire, besoins quotidiens et énergie
- . Savourer : le goût et les saveurs, le sucre caché dans les aliments
- . Mondialisation : produits mondialisés et modification alimentaire
- . L'identité culinaire : traditions et produits nationaux
- . Un monde inégal : faim dans le monde, surpoids et obésité, droit à l'alimentation
- . Alimentation et futur : un changement agricole ? Limiter les processus néfastes sur la production et la distribution ? Se nourrir demain ?

Pistes pédagogiques cycle 3 (CM1, CM2, 6^{ème})

> **Liens avec les programmes** : « **Le vivant, sa diversité et les fonctions qui le caractérisent** ».

Ce thème contribue à l'éducation à la santé et s'inscrit dans une perspective de développement durable.

> **Mots clés** : Nutrition, alimentation, apports continus et discontinus, besoins collectifs et individuels, gaspillage, recyclage.

> **Questions d'enseignements** :

- **Qu'est-ce qu'un aliment ?**
- **Mange-t-on de la même façon partout dans le monde ?**
- **Notre santé dépend-elle de ce que l'on mange ?**
- **Comment éviter le gaspillage alimentaire ?**
- **Comment recycler nos déchets alimentaires ?**

> **Proposition d'activité pédagogique** autour de six photos exposées : Grande-Bretagne/ États-Unis/ Allemagne/ Équateur/ Guatemala/ Mali.

Situation de départ : Chaque binôme a déjà étudié deux des six photos et a donc comparé deux situations alimentaires en répondant à un questionnaire ou en complétant un tableau (voir « *suggestion de mise en activité des élèves devant les photographies* »)



Peter Menzel et Faith d'Aluisio
Famille guatémaltèque
Photographie

© Peter Menzel et Faith d'Aluisio / Cosmos



Peter Menzel et Faith d'Aluisio
Famille allemande
Photographie

© Peter Menzel et Faith d'Aluisio / Cosmos

Mise en situation et points développés : 3 binômes se regroupent. Grâce aux informations récoltées ils font un tri parmi les six photos proposées :

- Tri quantitatif (lien avec le gaspillage alimentaire)
- Tri qualitatif (types d'aliments gras/sucrés ou sains (fruits et légumes/féculents).
- Réflexion sur les différences d'alimentation et lien avec la pyramide de l'équilibre alimentaire ainsi qu'avec la carte mondiale de l'obésité)
- Tri en fonction de la quantité d'emballage alimentaire (réflexion sur la pollution)

De retour en classe :

- Réflexion sur 10 gestes anti-gaspillage alimentaire/ réalisation de panneaux.
- Recenser la quantité d'emballages alimentaire à la cantine sur une semaine.
- Étudier un menu de la cantine et le comparer avec leur menu idéal en termes de plaisir gustatif (comparer la quantité de sucre par exemple).
- Analyser des étiquettes d'aliments consommés quotidiennement par les élèves et construire une pyramide alimentaire afin de comparer sa forme avec celle qui est équilibrée.
- Prendre conscience des enjeux de la santé liés à l'alimentation en observant les types d'aliments présentés dans les publicités pour les enfants.

Pistes pédagogiques cycle 4 (5^{ème}, 4^{ème}, 3^{ème})

> Liens avec les programmes de sciences et de géographie :

SVT / Thème 1 : La planète Terre, l'environnement et l'action humaine

SVT / Thème 2 : Le corps humain et la santé

Géographie / Thème 2 : Des ressources limitées à gérer et à renouveler. L'alimentation : comment nourrir une humanité en croissance démographique et aux besoins alimentaires accrus ?

> **Mots clés** : Besoins nutritionnels, équilibre alimentaire, santé, nature des aliments, pollution, biodiversité, mondialisation, sécurité alimentaire.

> Questions d'enseignements :

- **Quels sont les liens entre aliments, nutriments et besoins** (quantitatifs et qualitatifs) **nutritionnels?**
- **Qu'est-ce que l'équilibre alimentaire ? Quels sont les indices d'un déséquilibre alimentaire ?**
- **Comment et pourquoi les nutritionnistes regroupent-ils certains aliments ?**
- **Quelles sont les conséquences de nos choix alimentaires** (habitudes alimentaires et modes de vie) **sur notre santé ?**
- **Différents régimes alimentaires peuvent-ils être équilibrés ?**
- **Notre façon de consommer a-t-elle des répercussions sur notre environnement** (pollution, biodiversité, changements climatiques) **et notre qualité de vie** (mondialisation, sécurité alimentaire) ?

> Les questions suivantes permettront aux élèves de s'initier à **leur futur rôle de citoyen responsable** grâce à une réflexion sur leurs comportements et leurs choix alimentaires en matière de **santé**. Elles seront également en lien avec l'éducation au **développement durable**.

> **Proposition d'activité pédagogique** autour de quatre photos exposées : Italie / Mali / Bhoutan / Mexique.

Situation de départ : Chaque binôme a déjà étudié deux des quatre photos et a donc comparé deux situations alimentaires en répondant à un questionnaire ou en complétant un tableau (voir « *suggestion de mise en activité des élèves devant les photographies* »)

Mise en situation et points développés : 2 binômes se regroupent.

- Réflexion sur la **diversité des régimes alimentaires**, sur le lien entre **équilibre/déséquilibre** et sur la **nature des nutriments** : . Liens entre les apports et les besoins nutritionnels dans chaque cas.

. Liens avec les cartes de l'obésité et de la faim dans le monde.

. Possibilité d'introduire le cas de régimes particuliers (végétarien par exemple)

- Zoom sur le lien entre **maladies alimentaires et mondialisation** : Considération du cas du Mexique dont l'équilibre des familles alimentaires est à peu près respecté mais qui est le pays n°1 de l'obésité infantile (large représentation de boissons sucrées sur la photo, plats préférés inscrits sur le cartel).

- Réflexion sur **nourriture disponible, l'agriculture, le climat** du pays et les conséquences sur les pays les plus pauvres d'un **réchauffement climatique**.

- Réflexion sur les propositions données pour **l'alimentation de demain** et la différence entre besoin et envie de changer ses comportements alimentaires : les points positifs (nourrir tout le monde, simplification des élevages, ressources du sol moins exploitées...), les points négatifs (absence de mastication et troubles digestifs (pilules), disparition du plaisir de manger et du goût, la consommation d'insectes et la mise en appétit...).

- Liens avec le gaspillage alimentaire.

De retour en classe :

- Partir d'un constat récent « le jambon-beurre a été détrôné par le burger » et soulever les questions de la mondialisation et de l'uniformité des goûts et des repas. Calculer à l'aide d'étiquettes, les valeurs nutritionnelles d'un menu classique de fast-food : hamburger / coca / une portion de frites. Rechercher les origines des produits de l'agriculture et de l'élevage du monde entier retrouvés dans le hamburger et essayer d'équilibrer le menu.

À voir : Film de Morgan Spurlock « *Super Size Me* » : les risques d'une alimentation « fast food » exagérée.

- Faire noter aux élèves leur repas préféré et calculer son énergie. Réfléchir sur ce qui peut être changé pour l'équilibrer si besoin est.

- Chercher à mettre en évidence glucides, lipides, protéines dans quelques aliments du quotidien.

- Pour les classes de troisième, faire le lien entre agriculture, productivité, maturité et croisement pour sélectionner un gène (maïs).

- Réflexion sur les ressources cachées derrière un repas (aliments issus de l'élevage/des cultures : consommation de nombreuses ressources naturelles épuisables et/ou inégalement réparties - ex: eau, sols...)

Pistes pédagogiques lycées généraux et technologiques

> **Liens avec les programmes de sciences et de géographie** :

- **Seconde technologique : Série sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration** :

- **Sciences : Thème 1** : Les ressources disponibles pour l'homme dans son environnement / Les ressources animales et végétales sont complémentaires pour l'alimentation humaine

- **Sciences et technologies culinaires : Thème 1** : Des contextes culinaires adaptés aux attentes des clients / La cuisine, un modèle unique ?

- **Seconde générale :**

- **Géographie / Thème 2 :** Gérer les ressources terrestres : «Nourrir les hommes»

- **SVT / Thème 2 :** Enjeux planétaires contemporains : énergie et sol « Le sol : un patrimoine durable ? »

- **Première générale :**

SVT / Premières ES et L : Nourrir l'humanité « Vers une agriculture durable au niveau de la planète »

SVT / Première S : Nourrir l'humanité « Pratiques alimentaires collectives et perspectives globales »

- **Première et Terminale :** Série sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration

Enseignement scientifique alimentation-environnement : Thème 2 : Consommation alimentaire : Entre hédonisme, besoins physiologiques et santé

Géographie Terminale : Thème : Clés de lecture du monde contemporain. Habitudes et pratiques alimentaires dans le monde.

> **Mots clés :** enjeux planétaires, gestion des ressources, mondialisation, identité culturelle

> **Questions d'enseignement :**

- Existe-t-il une uniformisation de l'alimentation mondiale ?

- L'exploitation de nos ressources mondiales est-elle équilibrée ?

- Comment concilier gestion de nos ressources alimentaires, santé publique et développement durable ?

- Comment nourrir tous les Hommes de la planète de façon durable, aujourd'hui et demain ?

> En partant de ces questions d'enseignement et en s'appuyant sur les programmes des lycées généraux, technologiques, le professeur peut amener l'élève à prendre conscience des **enjeux planétaires** contemporains concernant la disponibilité et la gestion de nos ressources alimentaires et mettre l'accent sur l'opposition entre **mondialisation et identité culturelle**.

> **Proposition d'activité pédagogique** autour de trois photos exposées : Australie / Chine / Tchad

Situation de départ : Le binôme a déjà comparé les trois situations alimentaires en répondant à un questionnaire ou en complétant un tableau (voir « *suggestion de mise en activité des élèves devant les photographies* »)

Mise en situation et points développés :

- Observer, sur chaque photo, la part d'aliments issus de l'élevage et ceux issus de la culture. En déduire les régimes alimentaires en fonction du niveau de vie du pays (céréales/féculents = aliments de survie; viande/grasses = plaisir, statut social).

- Réflexion sur l'impact climatique de nos aliments (quantité de CO₂ émis lors de la production)

- Réflexion sur le lien entre changement alimentaire dû à la mondialisation et les répercussions sur la santé (cas de la chine par exemple)

- Repérer des aliments mondialisés : pollution et commerce

- Poser la question du conflit d'usage des sols à partir des trois photos (une même ressource, plusieurs usages donc disparition rapide des terres cultivables).

De retour en classe :

- Retracer le nombre de kilomètres parcouru par des aliments quotidiens avec les informations trouvées sur les emballages.

- Débat en classe : L'exploitation des ressources paraît-elle équilibrée ? Qu'est-ce qui pourrait être entrepris pour que la répartition des ressources soit plus équitable ?

- Hiérarchiser nos besoins pour l'environnement et pour notre santé en réfléchissant sur ce que l'on mange quotidiennement.

- Réfléchir à la question « comment produire mieux » (agriculture de précision, transformation génétique des plantes, utiliser la biodiversité génétique, utiliser les interactions entre organismes, agriculture biologique et durable, changer ses choix de consommation).