



20 – Juin 2018

Histoire, géographie, enseignement moral et civique
dans l'académie de Rouen
<http://hist-geo.spip.ac-rouen.fr/>

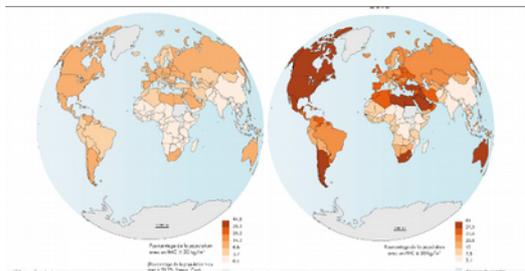
Edito : Pratiques alimentaires et gastronomie

Chères et chers collègues,

La lettre d'informations *Le Drakkar* du mois de juin 2018 du *Pôle de Compétence Disciplinaire* (PCD) poursuit, avec ce numéro 20, sa série thématique, en abordant le thème "pratiques alimentaires et gastronomie". Ce sujet au croisement de l'histoire et de la géographie ouvre également des perspectives de travaux interdisciplinaires.

Nous vous rappelons que chacun d'entre vous peut écrire au PCD afin de proposer des thématiques, des références ou des articles, pour cette lettre ainsi que pour le site académique disciplinaire. Il suffit pour cela d'envoyer un mail à Matthieu Bernier, IAN, interlocuteur académique pour le numérique : matthieu.bernier@ac-rouen.fr

Carte du mois



Cet article propose d'illustrer la notion de malnutrition, commune aux deux programmes de seconde et de cinquième, en ciblant le problème de l'obésité. La carte du mois a été réalisée avec le service Magrit et les données les plus récentes de l'OMS sur la malnutrition.

La carte est présentée intégrée à une [infographie](#) sur le sujet de l'obésité et l'article vous offre un tutoriel du service Magrit, extrêmement simple à prendre en main pour peu que l'on dispose de données adaptées.

Directeurs de publication : Guillaume Jacono, Thierry Puigventos, Stéphane Vautier I.A.-I.P.R.

Rédaction : Pôle de compétences disciplinaire - Académie de Rouen - <http://hist-geo.spip.ac-rouen.fr/spip.php?article40>

Ressources pour enseigner l'Histoire



Une [exposition virtuelle](#) de la BNF sur la gastronomie médiévale, qui aborde l'alimentation, la cuisine et le repas, différents selon les couches de la société, pour des raisons autant financières que symboliques. Comme toujours pour les expositions de la BNF, on appréciera la riche iconographie qui illustre les articles et une présentation des sources. On y trouvera enfin quelques extraits de recettes et de traités de bonnes manières à table.



Riche actualité de l'émission de France Culture *La Fabrique de l'histoire* sur le thème qui nous intéresse ici. Du 2 au 5 avril 2018, quatre émissions ont été proposées autour de "l'histoire de la faim" : "Qu'est-ce qu'une crise alimentaire ?", "La crise du Biafra", "La grande famine en Irlande", ou encore "L'aide alimentaire au XXe s." Puis du 9 au 12 avril, une semaine consacrée à la viande. Au programme, "Les interdits alimentaires", "Le siège de Paris en 1870", "Cannibalisme" et "L'art de la découpe de la viande". A réécouter ou podcaster sur [le site de l'émission](#).



Manger au Moyen Âge et à la Renaissance : [mise en ligne](#) d'un « mooc » par des élèves de 5^e. Mise en œuvre d'un scénario pédagogique transdisciplinaire Lettres/Histoire débouchant sur la réalisation d'un MOOC par les élèves.



Un article du site "[l'histoire par l'image](#)" intitulé "le vin comme art de vivre" s'interrogeant sur les pratiques et les représentations du vin au XIX^e siècle. Analyse et interprétation de trois images sur la consommation du vin à table.



Le musée du Louvre met en avant [une sélection d'œuvres](#) qui témoignent de l'art du bien-manger. D'un clic sur une œuvre, vous pouvez retrouver sa présentation et son analyse plus ou moins détaillée.



Un [article](#) de France TV éducation utilisable par des élèves. Il s'agit d'une description des usages, du cérémonial régissant les repas des fêtes royales au Moyen Âge en France : calendrier, décoration du mobilier, des lieux, étiquette, vaisselle utilisée au cours des repas, particularités culinaires de ces banquets.



Un [article](#) un peu ancien du "musée vivant de l'antiquité" de l'académie de Versailles avec de nombreuses références d'auteurs grecs et romains sur l'alimentation en Grèce et à Rome dans l'antiquité. Les thèmes développés sont : les provisions, la préparation des repas, les ustensiles, les repas de tous les jours, les repas de fêtes, les tavernes et les restaurants.

Directeurs de publication : Guillaume Jacono, Thierry Puigventos, Stéphane Vautier I.A.-I.P.R.

Rédaction : Pôle de compétences disciplinaire - Académie de Rouen - <http://hist-geo.spip.ac-rouen.fr/spip.php?article40>

Ressources pour enseigner la Géographie



L'indice de la faim dans le monde est un outil conçu par l'IFPRI (Institut international pour la recherche sur les politiques alimentaires) pour évaluer les progrès ou reculs de la lutte contre la faim dans le monde. L'indice est calculé sur quatre indicateurs (part de la population sous-alimentée, le rapport poids/taille, les retards de croissance et la dénutrition chronique et le taux de mortalité des enfants de moins de cinq ans). L'indice 2017 est consultable par [cette cartographie interactive](#).



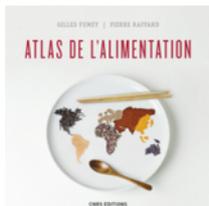
[Carte interactive](#) des AOC. Recherche par nom, catégories ou Département. Cartographie de la chambre régionale d'Agriculture du Languedoc-Roussillon.



Sur la [plateforme des données publiques françaises](#) : Les Aires géographiques des appellations d'origine contrôlées (AOC)/protégées (AOP). Fichier téléchargeable au format csv, il liste pour chaque commune, identifiée par son département, son nom et son code INSEE, les aires géographiques des appellations AOC/AOP qui se situent sur la commune.



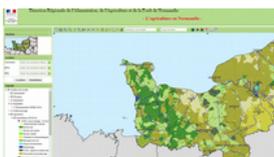
Un article du [site Géoconfluences](#) : Le vin entre sociétés, marchés et territoires. La vigne et le vin en images, cartes et graphiques. De nombreux fichiers KMZ (Googleearth) à télécharger pour observer les grands vignobles en France et à travers le monde. Les cartes et les graphiques proposés sont un peu anciens.



[L'Atlas de l'alimentation](#), conçu par Gilles Fumey et Pierre Raffard est un ouvrage paru fin avril 2018 aux éditions du CNRS : Une histoire des aliments, des pratiques culinaires et des saveurs du monde de la préhistoire à nos jours qui pourrait être un ouvrage utile dans nos CDI.



Géoconfluences sélectionne [une série de liens](#) sur le concentré de tomates, un produit agro-industriel mondialisé. On peut y ajouter les productions cartographiques d'Agnès Stienne parue sur le site [Le Monde diplomatique](#). Ces contenus guideront une étude possible en classe de terminale.

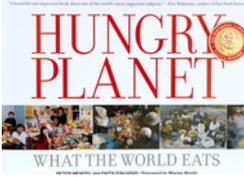


La Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt propose dans chaque région un site qui offre un accès à de nombreuses données utiles sur les territoires et leurs pratiques agricoles. Les cartothèques statiques ou actives complètent le plus souvent un large ensemble de ressources. [Ce lien](#) concerne la Normandie.

Directeurs de publication : Guillaume Jacono, Thierry Puigventos, Stéphane Vautier I.A.-I.P.R.

Rédaction : Pôle de compétences disciplinaire - Académie de Rouen - <http://hist-geo.spip.ac-rouen.fr/spip.php?article40>

Des ressources visuelles sur l'alimentation :



Hungry Planet: What The World Eats date de 2005 mais [le projet photographique](#) de Peter Menzel reste toujours précieux. L'étude des modes alimentaires de ces trente familles du monde entier permet d'aborder de nombreuses thématiques en géographie.



Une [série](#) de trois cartes gastronomiques de la France de 1810, 1852 et 1929. Cette dernière carte des assiettes de nos grands-parents est signée Alain Bourguignon, « un ancien chef de la rôtisserie de l'Écu de France, à Paris ». Des cartes historiques très intéressantes pour l'histoire de la gastronomie régionale.



Le [site Artplastoc](#) recense de nombreuses oeuvres d'art contemporaines dans lesquelles la nourriture et l'aliment ont une place importante. Une analyse est aussi proposée en milieu de page. On y trouve notamment 99 cent d'A. GURSKY, une des photographies les plus chères du monde.

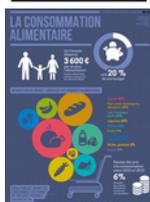


[Portfolio](#) de TV5 monde consacré à la convivialité des repas dans différents pays du monde : Brésil, Indonésie, Turquie, France, Corée du Sud, Japon.



Le patrimoine gourmand de Gallica

Traités de gastronomie, manuels de cuisine, affiches publicitaires, ou encore un "Arrest du Conseil d'Etat du Roy qui fait deffenses à aucuns bouchers et autres de tuer, vendre ny débiter aucunes viandes dans les environs de Paris" datant de 1722..., Gallica propose une très riche [sélection de ressources](#) autour du "patrimoine gourmand", classés par thème.



Le site du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation propose de [nombreuses infographies](#) utilisables en classe, sur l'évolution de l'alimentation, les différentes productions, les labels ou appellations contrôlées, ou encore le gaspillage alimentaire.

Des jeux sérieux sur l'alimentation :



[Château Academy](#) est un *Serious Game* pour découvrir les métiers de la vigne et du vin. Il place le joueur dans la situation du gérant d'une exploitation viticole (un château) qui doit prendre en permanence les bonnes décisions. L'objectif pour le joueur est d'avoir un vin le plus prestigieux possible et une exploitation correctement gérée.



["3rd world farmer"](#) est un *Serious Game* conçu par des étudiants danois et traduit dans de nombreuses langues dont le français. A la tête d'une famille, il vous faudra semer différents produits, affronter de nombreux défis (climatiques, sanitaires...), et prendre des décisions pour survivre. Disponible en ligne, ce jeu peut être utilisé pour faire réfléchir nos élèves aux difficultés du monde agricole et de l'alimentation dans les pays en développement.

Directeurs de publication : Guillaume Jacono, Thierry Puigventos, Stéphane Vautier I.A.-I.P.R.

Rédaction : Pôle de compétences disciplinaire - Académie de Rouen - <http://hist-geo.spip.ac-rouen.fr/spip.php?article40>