MANGER

MUSÉE DE/LA MAIN

UNIL / CHUV

Musée de la main UNIL - CHUV
Bugnon 21 · 1011 Lausanne · m2 CHUV
021 314 49 55 · www.museedelamain.ch
ma – ve 12h à 18h, sa - di 11h à 18h, lu fermé
écoles aussi le matin sur réservation

Une exposition du
MUSÉUM D'HISTOIRE NATURELLE NEUCHATEL

Partenaires institutionnels
UNIL | Université de Lausanne
CHUV
EPFL

Partenaires de l'exposition
canton de vaud
unisanté
LOTERIE ROMANDE
Retraites Populaires

MANGER
LA MÉCANIQUE DU VENTRE

01.07.2020 - 15.08.2021

Connaissez-vous l'incroyable parcours de la nourriture, de son ingestion à son élimination ? Une épopée interactive à l'intérieur du système digestif met en lumière ce processus naturel dont nous n'avons pas toujours conscience. Elle invite les visiteurs à comparer les particularités digestives de l'humain et du règne animal. Elle questionne diverses pratiques culinaires tout en soulignant la dimension sociale de l'alimentation et son impact sur la santé.
Une exposition conçue et réalisée par le Muséum d'histoire naturelle de Neuchâtel.

ÉVÉNEMENTS TOUT PUBLIC

VISITES COMMENTÉES
Explorez les méandres du système digestif avec un-e médiateur-trice culturel-le.
Samedis 10 octobre 2020, 13 février et 8 mai 2021, 16h-17h
Sur inscription
Prix : CHF 15.- adulte, CHF 10.- enfant dès 7 ans, entrée au musée comprise

Autres visites commentées
Sur demande 2 semaines à l'avance
Prix groupes : CHF 100.-, entrée au musée non comprise
Durée : 1h

JOURNÉES SANTÉ ET ALIMENTATION
Des journées thématiques pour s'informer et échanger avec des spécialistes de l'alimentation.
Par les Diététiciennes du CHUV – Service Endocrinologie, Diabétologie, Métabolisme
Prix : entrée au musée

Cuisine méditerranéenne, un art de vivre. Complicité gourmande et nutritionnelle
Samedi 14 novembre 2020, 14h-17h en continu
Quelles sont les caractéristiques nutritionnelles, sociales et culturelles qui contribuent aux effets sanitaires positifs observés dans les régions méditerranéennes ?

Les graisses, c'est bon pour la santé !
Samedi 6 février 2021, 14h-17h en continu
Les effets bénéfiques des corps gras (graisses et huiles) sont souvent ignorés. Les « bonnes graisses », indispensables au fonctionnement équilibré de notre organisme, méritent d'être mieux connues.

COURS CONNAISSANCE 3 L'UNIVERSITÉ DES SENIORS
Des éclairages scientifiques pour explorer les méandres de la digestion.
Trois séances : vendredis 6, 13 et 20 novembre 2020, 10h30-12h
Informations et inscriptions dès mi-août : www.connaissance3.ch/offre-de-cours

SEMAINE DU CERVEAU
Du 15 au 19 mars 2021, des événements et des activités tout public pour explorer entre autres le lien entre cerveau et intestins.
Programme : www.lasemaineducerveau.ch

ACTIVITÉS JEUNE PUBLIC

Des ateliers pour devenir des spécialistes du goût, découvrir des astuces de cuisine et percer les mystères de la digestion.
Sur inscription
Ateliers comprenant la visite de l'exposition
Prix : CHF 10.-

Le goût, comment ça marche ? (6-8 ans)
Mercredis 7 octobre et 11 novembre 2020, 10 février et 10 mars 2021, 14h-16h
On salive à l'idée d'une glace au chocolat ou à la framboise. On grimace à la vue d'un asticot rôti. Tout est histoire de goût, et de culture ! Mène des expériences délicieusement amusantes avec tes papilles. Sauras-tu reconnaître différentes saveurs ? As-tu la même langue que ton voisin ? Est-il possible de tromper ton sens du goût ?
Un atelier proposé par L'éprouvette, laboratoire public de l'UNIL

Amuse-bouche (4-6 ans)
Mercredis 14 octobre et 25 novembre 2020, 20 janvier, 17 mars et 19 mai 2021, 14h-16h
Tour à tour scientifique ou cuisinier-ère, partage un moment convivial autour d'une table pour décrypter les secrets de la digestion tout en mettant tes papilles à l'épreuve ! Repars avec un petit souvenir que tu pourras déguster chez toi.
Un atelier conçu par le Musée de la main en collaboration avec L'Atelier des musées (NE)

ANNIVERSAIRE AU MUSÉE
Fête ton anniversaire au musée avec tes ami-e-s ! Une enquête, des expériences et une activité créatrice au programme de ce moment inoubliable.
Prix : CHF 180.- (goûter non compris)
Durée atelier : 2h
Participant-e-s : max. 10 enfants et 2 adultes
Âge : 4-10 ans
Dates : sur demande, dès le 17 août 2020
Informations et réservations (min. 3 semaines à l'avance) : musee.main@hospvd.ch - 021 314 49 55

PARCOURS DÉCOUVERTE
Un petit guide permet de découvrir l'exposition de manière ludique, seul-e ou en famille (dès 6 ans). Disponible sur demande à l'accueil du musée.

Un kit "Miam" invite à parcourir l'exposition en famille tout en faisant des petites expériences. Chaque kit est à usage unique. Disponible à l'accueil pour les familles avec enfants dès 4 ans.

ACTIVITÉS ÉCOLES

Visite pour les enseignant-e-s (1P au post-obligatoire) : mercredi 9 septembre 2020, 13h-14h30 et 17h-18h30.
Inscription : musee.main@hospvd.ch

Document pour les enseignant-e-s
Ce document propose des outils pour préparer la visite ou pour aller plus loin dans diverses thématiques traitées dans l'exposition.
Téléchargeable sur www.museedelamain.ch, rubrique À faire, Écoles

Parcours pour les élèves (4-20 ans)
Des petits guides destinés aux élèves proposent des visites adaptées à leur âge.
Téléchargeables sur www.museedelamain.ch, rubrique À faire, Écoles

ATELIERS
Les ateliers pour les écoles ont été conçus par l'Unité PSPS – Unité de promotion de la santé et de prévention en milieu scolaire (VD).
Réservation 3 semaines à l'avance
Musée ouvert également le matin sur demande (sans frais supplémentaires)
Durée : 1h30 - 2h (atelier et visite libre de l'exposition)
Prix : CHF 80.- par classe
Dates : sur demande

À table ! (1-4P, 4-8 ans)
Un atelier pour mieux comprendre le fonctionnement du tube digestif chez l'être humain. Quelle est la longueur de l'intestin ? Qu'est-ce qu'il se passe lorsqu'on digère un aliment ? Des expériences invitent à découvrir les nutriments importants pour l'organisme et ceux qui favorisent une bonne digestion. Quels aliments sont riches en fibres ? Les élèves sont aussi sensibilisés aux lieux et modes de production des aliments. Quelles saisons pour quel aliment ? L'atelier se termine par un moment ludique de préparation de granola.

La digestion sous la loupe (5P-11S, 9-15 ans)
Un atelier pour décrypter le fonctionnement du tube digestif chez l'être humain. Des outils pratiques sont donnés pour déchiffrer les emballages des aliments (origine, composition, saison et pays de production). Des expériences mettent en évidence l'importance de certains nutriments pour une alimentation équilibrée, notamment les fibres alimentaires. L'atelier se termine par un moment ludique de préparation de granola.

L'alimentation dans tous ses états (post-obligatoire, 16-20 ans)
Un atelier pour discuter du rôle du microbiote intestinal, et comprendre le lien avec la consommation de fibres alimentaires. Dans quels aliments trouve-t-on les fibres ? Pourquoi sont-elles importantes pour la digestion ? Quel est l'état des recherches actuelles sur le microbiote ? Des échanges permettent de sensibiliser à l'origine des aliments, à leur mode de production et à leur saisonnalité. L'atelier se termine par un moment ludique de préparation de granola.

VISITE COMMENTÉE
Réservation 3 semaines à l'avance
Prix écoles : CHF 80.-, entrée au musée non comprise. Max 24 élèves.
Durée : 1h
Les classes découvrent l'exposition en compagnie d'un-e médiateur-trice culturel-le pour plonger dans la mécanique du système digestif.

ACTIVITÉS FAMILLES

Des ateliers pour explorer en famille un mécanisme souvent méconnu : manger !
Sur inscription
Prix : CHF 15.- adulte, CHF 10.- enfant, comprenant la visite de l'exposition

Le goût, comment ça marche ? (6-106 ans)
Dimanches 25 octobre et 22 novembre 2020, 31 janvier et 28 mars 2021, 14h30-16h30
On salive à l'idée d'une glace au chocolat ou à la framboise. On grimace à la vue d'un asticot rôti. Tout est histoire de goût, et de culture ! Menez des expériences délicieusement amusantes avec vos papilles. Saurez-vous reconnaître différentes saveurs ? Avez-vous la même langue que votre voisin ? Est-il possible de tromper votre sens du goût ?
Un atelier proposé par L'éprouvette, laboratoire public de l'UNIL

Amuse-bouche (4-104 ans)
Dimanches 29 novembre 2020, 28 février, 21 mars et 9 mai 2021, 14h30-16h30
Tour à tour scientifique ou cuisinier-ère, partagez un moment convivial autour d'une table pour décrypter les secrets de la digestion tout en mettant vos papilles à l'épreuve ! Repartez avec un petit souvenir que vous pourrez déguster en famille.
Un atelier conçu par le Musée de la main en collaboration avec L'Atelier des musées (NE)

PÂKOMUZÉ 2021
Réservez déjà les dates ! Du 2 au 18 avril 2021, un programme pour petits et grands pendant les vacances scolaires.

REMERCIEMENTS

Le Musée de la main UNIL-CHUV tient à remercier chaleureusement toutes les institutions et les personnes qui ont participé d'une manière ou d'une autre à la réalisation de cette exposition.

Partenaires de la médiation culturelle :
L'Atelier des musées, Service de médiation culturelle de la Ville de Neuchâtel / Service Culture et Médiation scientifique UNIL / Service Endocrinologie, Diabétologie, Métabolisme du CHUV / Unisanté Centre universitaire de médecine générale et santé publique / Unité PSPS – Unité de promotion de la santé et de prévention en milieu scolaire, État de Vaud / Retraites Populaires

Musées et institutions, prêts d'objets :
Muséum d'histoire naturelle, Neuchâtel / Musée cantonal de zoologie, Lausanne / Muséum d'histoire naturelle, Genève / Jurassica Museum, Porrentruy / Sauriermuseum Aathal / Unité Facultaire d'Anatomie et de Morphologie-CURML / Musées de la Ville de Montbéliard / Christian Derwey, www.snake-breeder.com

Partenaires institutionnels :
UNIL / CHUV / Fondation Claude Verdan / EPFL

Partenaires de l'exposition :
Loterie Romande / M. Eric Baudat-Verdan / Commission de coordination de la Politique de l'enfance et de la jeunesse, État de Vaud / Service des affaires culturelles, État de Vaud / Unité PSPS – Unité de promotion de la santé et de prévention en milieu scolaire, État de Vaud / Retraites Populaires

Parce que les sciences, la médecine et la santé occupent une place essentielle dans nos vies et nos sociétés, la Fondation Claude Verdan, l'Université de Lausanne et le CHUV s'associent pour faire du Musée de la main un lieu de culture qui permet à chacun d'explorer des grands thèmes d'actualité scientifique et sociale dans un esprit d'ouverture, de dialogue et de curiosité.

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS

021 314 49 55
musee.main@hospvd.ch
www.museedelamain.ch
ma-ve : 12h-18h, sa-di : 11h-18h, lu fermé
Entrée offerte le 1er samedi du mois

PRÉPAREZ VOTRE VISITE

La visite de l'exposition ainsi que les activités proposées sont adaptées aux mesures de protection recommandées par les autorités compétentes. Elles sont susceptibles d'évoluer en fonction de l'actualité. Restez informés sur le site internet et les réseaux sociaux du musée.

SUIVEZ-NOUS

Musée de la main UNIL-CHUV
@musee_de_la_main
@MuseeDeLaMain
Sur vimeo, revivez les conférences et événements du musée.

NEWSLETTER

Pour recevoir nos informations, envoyez un message à musee.main@hospvd.ch avec la mention : Inscription Newsletter