



WWW.AUXERRE.FR



SEMAIR  
BOURGOINE  
PLANTIER  
2019



Yonne



DOSSIER DE PRESSE



# LÉGUMES, DÈS LA RACINE !

## Les légumes, aux racines de nos sociétés

### ETONNANTS LÉGUMES !

Qu'ils soient feuilles, fruits ou tubercules, ils sont à la racine de notre agriculture, de la sédentarisation de nos ancêtres, de notre patrimoine culinaire...

Grâce à l'exceptionnelle collection de légumes en plâtre du Muséum, récemment restaurée, venez découvrir grandes et petites histoires des légumes !



De décembre à mai, un programme d'animations, de visites et d'ateliers pour petits et grands permettra d'en apprendre davantage sur les légumes.

### UN PATRIMOINE RICHE

160 000 objets répartis en 5 domaines,

c'est l'ampleur du patrimoine

scientifique auxerrois :

**Zoologie** : insectes, coquillages, animaux naturalisés, ostéologie

**Botanique** : herbiers et moulages de légumes

**Paléontologie** : fossiles

**Minéralogie** : roches, météorites

**Histoire des sciences** : archives et instruments scientifiques

Impossible de tout montrer simultanément : les objets sortent de réserves à tour de rôle, au fil des expositions.

### DANS LES COULISSES DE LA PROGRAMMATION

#### Engagés pour la biodiversité

Faire connaître mais aussi protéger la biodiversité, c'est l'engagement des muséums d'histoire naturelle depuis plus de 2 siècles.

#### Protéger la biodiversité vivante

Les spécimens présentés dans l'exposition ont tous été collectés et naturalisés dans le respect des réglementations nationale et internationale de protection de la nature.

#### Conserver les témoins de la biodiversité

Au Muséum d'Auxerre, plus de 160 000 objets témoignent de la biodiversité passée et actuelle. Pour continuer à enrichir ces véritables **archives du vivant**, le Muséum continue des collectes raisonnées.

#### Démarche environnementale

Dans une démarche d'**éco-conception des expositions**, le Muséum privilégie le réemploi des mobiliers et des décors.

Pour *Légumes, dès la racine*, l'équipe adapte la scénographie des expositions *En couleurs* (2023) et *Biolympiques* (2024) et emprunte des éléments scénographiques au Muséum-Jardin des Sciences de Dijon.

Cette démarche d'écoconception s'inscrit dans les 17 Objectifs de Développement durable des Nations unies.



#### La vie d'un musée

Les objets présentés dans l'exposition témoignent de différentes missions du Muséum d'Auxerre, Musée de France : conservation, étude, collecte, présentation...

Découvrez dans les pages suivantes un **zoom sur quelques spécimens** qui racontent ces missions.

#### Une équipe et des partenaires

La programmation a été conçue et mise en place par l'équipe du Muséum (médiation, conservation, communication) avec le soutien des services de la Ville d'Auxerre et de la Communauté de l'Auxerrois. Retrouvez en dernière page la liste des partenaires qui ont permis sa construction.

## LES COLLECTIONS DU MUSÉUM À L'HONNEUR

Parmi les 160 000 objets conservés par le Muséum, une rare et étonnante collection de légumes en plâtre. Cette série de moulages a été restaurée en 2020-21 et a retrouvé ses couleurs d'origine.

L'exposition *Légumes, dès la racine* est pensée pour mettre en valeur cette collection de moulages.

Une section spécifique, visuellement distincte du reste de l'exposition, présente la collection, son histoire et sa restauration.

### Un potager de plâtre

Nos légumes en plâtre font partie d'une série commandée par l'entreprise Vilmorin-Andrieux pour promouvoir les variétés qu'elle commercialisait. Entre 1850 et 1880, des centaines de moulages peints furent réalisés par un certain Théveny ; ils étaient donnés à des sociétés agricoles ou présentés dans des expositions, dont les Expositions universelles de 1889 et 1900.

Les moulages de cette série sont principalement conservés par l'entreprise ; très peu sont visibles en collection publique.

### Une restauration d'ampleur

Les moulages de plâtre sont particulièrement fragiles : temps, chocs, variation d'hygrométrie... La collection a dû être restaurée en 2020-21 avec le soutien financier de la DRAC Bourgogne-Franche-Comté.

Une opération menée suivant un protocole réfléchi qui a été validé par la Commission régionale d'experts : une étape obligatoire avant d'intervenir sur des objets classés « Musée de France ».

**110 légumes restaurés**  
**2 restauratrices**  
**Plus de 400 heures de travail**



**Aubergine « Monstrueuse de New York »**  
Avant et après restauration

90-43 – Muséum d'Auxerre

## RECENSER LES COLLECTIONS

### POUR LES METTRE EN VALEUR

**Plus de 160 000 objets en collection,**  
**ils méritent un inventaire exhaustif !**

La connaissance de nos collections est un enjeu décisif : recenser pour mieux connaître, protéger, partager les collections et pour construire l'avenir du musée.

Depuis 2008, l'équipe effectue des **campagnes de récolement** : la vérification, pour chaque objet, de son état et de son enregistrement papier et informatique, qui doit être faite une fois par décennie.

La collection Vilmorin-Andrieux a ainsi été récolée en 2013 puis en 2022.



## ENQUÊTE SUR LES COLLECTIONS

### Retracer l'histoire des objets de musée

Les moulages Vilmorin-Andrieux sont arrivés au Muséum d'Auxerre dans les années 1970 et ont été inscrits à l'inventaire du musée en 1990.

Depuis 2013, date de l'exposition *Un potager de plâtre*, l'équipe enquête sur leur histoire et assemble des informations : fabrication, usage, arrivée au Muséum, lien avec l'histoire de l'agriculture... avec l'aide d'anciens agents du Muséum et de passionnés de l'histoire de Vilmorin-Andrieux (association Historique de Verrières-le-Buisson).

Il ne suffit pas de conserver les objets : il faut aussi documenter leur histoire !

## INTRODUCTION

### Un légume... C'est quoi ?

Ça dépend pour qui ! En cuisine, sur une étiquette ou dans un labo de botanique, le mot « légume » a un sens différent.

Ce sont les scientifiques qui ont la définition la plus restrictive : en botanique, les légumes sont les gousses produites par les végétaux de la famille des Fabacées. Compliqué ? Vous les connaissez : les haricots, petits pois, fèves...

### Les légumes dans l'expo

Dans l'exposition, nous considérerons les légumes au sens courant, celui de la cuisine.

Ces légumes sont des parties de plantes consommées par les humains.

### Feuille, fruit, racine

Les humains cuisinent de nombreuses parties de plantes : feuilles (salades, épinards...), fruits (poivrons, tomates...), racines (carottes, navets...), graines (petits pois), gousses (haricots), fleurs (brocoli)...

Testez vos connaissances : saurez-vous identifier l'origine de chaque légume ou retrouver les légumes d'une même famille botanique, parfois très différents visuellement ?

### Une petite fraction de la diversité végétale

Il existerait 500 000 espèces végétales sur Terre dont 50 000 comestibles pour l'humain.

Mais seules 700 espèces sont régulièrement consommées et cultivées par les humains : épices et aromatiques, légumes, fruits, farines, huiles...

Parmi elles, environ 130 espèces de légumes.



#### Parcelle de pommes de terre en Picardie

La pomme de terre est aujourd'hui le légume le plus cultivé au monde.

J. Weber / INRAE

## CULTIVER

### Les secrets d'une belle plante

Chaque légume vient d'une plante. Mais de quoi les plantes ont-elles besoin pour pousser ?

Partons d'un cas extrême : un spationaute-jardinier qui voudrait cultiver un potager sur Mars, pour découvrir les éléments indispensables à la vie d'une plante.

Au potager, sous serre, en plein champ ou sur une planète terraformée, les plantes ont les mêmes besoins : oxygène et carbone, eau, nutriments, gravité, lumière et... biodiversité !



#### Le jardin potager - 1950

Planche scolaire d'élocution  
dessin Hélène Poirié, éd. Bourrelier – série n° 4

592 W 74 – Archives municipales d'Auxerre

### Bêtes comme choux

Dans le champ comme au potager, la biodiversité a sa place et son importance. Micro-organismes, animaux, autres plantes et champignons peuvent aider les plantes à pousser... ou compromettre leur croissance.

Galerie de portraits de quelques alliés ou indésirables.



#### Bourdon terrestre sur fleur de tomate (*Bombus terrestris* et *Lycopersicon esculentum*)

En Europe, 84% des plantes cultivées dépendent des animaux pollinisateurs.

N. Morison / INRAE

## LES LÉGUMES, AUX RACINES DE L'AGRICULTURE

### Premières cultures

Entre -10 000 et – 5000 avant J.-C., les humains de différentes régions du monde se sont mis à cultiver des plantes : au Proche-Orient, en Asie du Sud-Est, en Chine, en Afrique, dans plusieurs zones d'Amérique... Parmi ces premières plantes cultivées, des céréales mais aussi des légumes.

### Domestiquer les plantes

Dès ces premières cultures, un processus s'enclenche : la domestication, une modification des espèces utilisées. Et depuis 12 000 ans, ce processus continue : les légumes d'aujourd'hui ne ressemblent plus vraiment à leurs cousins sauvages !

### Acclimater les plantes : voyages et échanges

Les plantes cultivées et les plantes domestiques voyagent avec les humains, au fil des déplacements, des migrations, des explorations et des échanges. Mais transporter (transplanter !), c'est aussi acclimater la plante à de nouvelles conditions (de sol, d'ensoleillement, de climat...).

Cas le plus exemplaire : la tomate, plante américaine désormais consommée dans le monde entier et qui a connu plusieurs foyers de domestication successifs.

### Sélectionner les plantes : naissance des variétés

Par sélection, croisement, hybridation et plus tard génie génétique, les humains sélectionnent les caractéristiques qui les intéressent : goût, taille des légumes mais aussi productivité, résistance, facilité de culture... de la plante.

Découvrez quelques exemples chez les courges, les carottes et les choux.



**Diversité des aubergines**

Ch. Slagmulder / INRAE

### Conserver les variétés

Planter son potager, c'est faire de la géographie : haricots tarbais, carotte de Saint-Valéry, potiron d'Etampes...

De nombreuses variétés portent des noms de lieux : cela témoigne de leur histoire, car elles ont souvent été créées pour un terroir bien particulier.

Aujourd'hui, sauvegarder ces variétés est un enjeu de mémoire autant que de biodiversité.

## PRODUIRE

### Les champions des cultures

Connaissez-vous les légumes les plus cultivés au monde ? Dans l'ordre : pomme de terre ; manioc ; tomates ; oignons et échalotes ; concombres et cornichons ; choux ; aubergines. Avec des céréales, ils font partie des 15 plantes qui fournissent 90% des prises énergétiques dans le monde.

### Difficultés

Produire, c'est produire assez pour les besoins humains. Mais les difficultés sont nombreuses : problèmes de climat (sécheresse, humidité, intempéries...), de maladies ou de ravageurs par exemple.

### Richesse génétique

L'agriculture intensive et les besoins massifs de l'agro-alimentaire ont souvent conduit à privilégier des variétés très productives. Mais les variétés moins cultivées ont aussi une vraie valeur : elles sont souvent adaptées à des conditions moins favorables (résistance aux maladies, à la sécheresse...)

Il faut donc conserver ces richesses génétiques pour parer les difficultés à venir.

Exemple avec la diversité des pommes de terre.

### Nourrir

Il ne suffit pas de produire des légumes et autres nourritures : il faut pouvoir les fournir aux consommateurs. Production, transformation et consommation ne se déroulent pas forcément dans les mêmes pays ; sachiez-vous que les tomates de vos plats ont probablement poussé en Chine avant d'être transformées en Italie ?



**Industrie de transformation de tomates**

R. Damidaux / INRAE

Récolte, transport et stockage sont des temps cruciaux pour limiter le gaspillage alimentaire.

### Défis

Contrairement à certaines idées reçues, notre planète peut produire assez pour nourrir une population croissante.

Mais pour nourrir tous les humains, il faudra relever 2 défis : le changement climatique, qui a un impact massif sur les cultures, et l'acheminement de la nourriture au plus près des besoins.

## MANGER

### Choisir

Choisir les légumes que l'on consomme, c'est arbitrer entre différents critères : santé, habitudes sociales et familiales, goûts et dégoûts personnels mais aussi disponibilité, prix, préférence pour une culture intensive ou bio, achats locaux ou d'importation...

Trois sections dans cette zone :

- **Petit tour d'horizon de ces critères** et de leur impact pour nous et pour la planète : Qu'apportent les légumes à notre **santé** ? Quel légume à quelle **saison** ? Pourquoi manger des légumes frais « de saison » ? Comment conserve-t-on les légumes pour en manger toute l'année ? Légumes **locaux** ou venus de loin ? **Bio** ou d'agriculture conventionnelle ?
- **Retour à la cantine**  
Exemple des choix faits pour l'alimentation des écoliers : produits locaux, bio, menus... dans les cantines auxerroises. Des archives permettront de mesurer l'évolution des menus scolaires.



MENU du 23 au 26 Octobre 1950	
LUNDI	Potage B'-Gerrain Haricots blancs Confiture
MARDI	Potage aux poireaux Choux-fleurs en sauce blanche Pommes
MERCREDI	Potage aux légumes Saucisses - Purée de pommes Sucre

#### Menu des écoliers auxerrois - 1950

Les menus font une large place aux légumes (dont légumes secs), en soupe ou en plat.

Archives municipales d'Auxerre

- **Le PAT de l'Auxerrois**  
Les collectivités mettent en place des PAT : Projets Alimentaires Territoriaux. Découvrez l'exemple du PAT de l'Auxerrois.

### Aimer

Si vous n'aimez pas les choux de Bruxelles, c'est peut-être à cause de votre ADN ! 50% des humains portent une mutation génétique qui leur fait ressentir ces légumes comme beaucoup trop amers. Et il y a beaucoup d'autres raisons pour aimer ou détester les légumes. Découvrez lesquelles dans la section « Comment faire aimer les légumes à vos parents » !

### Influenceurs légumes

Quel point commun entre Louis XIV, Antoine Parmentier, l'empereur romain Tibère et l'influenceur Logan Moffitt ? Chacun, à sa façon, a lancé la mode de consommer un légume (respectivement : petit pois, pomme de terre et pour les deux derniers, concombre). Découvrez quelques petites histoires de légumes et de ceux qui les ont « lancés ».

### Cuisiner

La plupart des légumes sont consommés cuisinés : par obligation, pour réduire leur toxicité (manioc) ou les rendre plus digestes (choux), ou par habitude sociale. Cuisiner est un acte pratique mais aussi chargé culturellement ! Découvrez quelques menus typiques à travers le temps et les continents. Ecoutez les podcasts des chroniques du sociologue de l'alimentation Eric Birlouez qui vous raconte des histoires de légumes et de plats : pomme de terre, tomate, haricot mais aussi ketchup, couscous ou ratatouille. *Podcasts Radio France*

Les plus jeunes pourront jouer à cuisiner dans une cuisine à leur taille.

### Partager

La cuisine, ça se partage ! Le Muséum vous invite à partager vos recettes préférées de légumes avec les autres visiteurs. Une zone d'échanges également alimentée par des élèves et professionnels.



### Contes

Les légumes sont partout dans nos cultures, y compris dans les contes. Saurez-vous retrouver l'origine d'une citrouille transformable, d'un petit pois agaçant ou d'un haricot bien utile ?

### Jeux

Jouez avec les légumes !

### Quizz de sortie

On raconte beaucoup de salades sur les légumes... En fin d'expo, testez vos connaissances et découvrez la vérité sur certaines idées reçues.

# AUTOUR DE L'EXPOSITION

## DANS LE PARC DU MUSÉUM

### Exposition de plein air

### Des plantes et des hommes, cultivons la biodiversité

Du 20 octobre 2024 au 9 mars 2025



Une exposition qui rappelle le lien entre l'humanité et 10 plantes cultivées : banane, café, riz, mil, blé, sorgho...

Histoire et enjeux pour demain, entre développement, productivité et biodiversité.

Pour les petits visiteurs, chaque panneau est accompagné d'une phrase destinée aux enfants.

Exposition IRD / Programmes ARCAD et AFRICROP.

## TRAVAILLER EN RÉSEAU

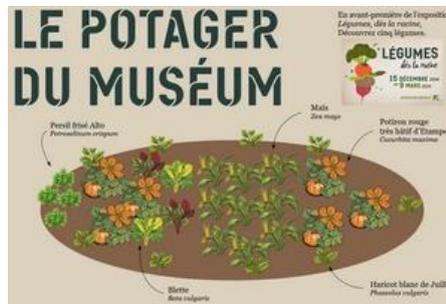
**Accueillir des expositions extérieures :**  
**allier ouverture et sobriété.**

Cela permet d'écouter la voix et la sensibilité d'autres intervenants, d'évoquer des sujets variés et d'éviter la multiplication des supports.

## Potager

Pour annoncer l'exposition, l'équipe a planté au printemps 2024 un mini-potager derrière le Muséum.

Suivez le développement des plantes mais aussi la période de stase (repos) hivernale : rien ne se passe au-dessus du sol mais en profondeur, le printemps se prépare...



## DONNER À VOIR

### LA BIODIVERSITÉ VIVANTE

**Faire découvrir la biodiversité vivante,**  
**c'est aussi l'une de nos missions !**

Le parc du Muséum est un vrai terrain d'observation qui abrite de nombreuses espèces végétales.

Autour de l'exposition, des ateliers et animations permettront au visiteur de découvrir quelques espèces présentes dans le parc du Muséum.

A ne pas oublier : l'hôtel à insectes, propice à l'installation de différents insectes : le composteur qui rappelle le cycle de la matière.

## GRAND PUBLIC

### Visite libre des expositions

- livret de visite pour les enfants sachant lire.

### Ateliers famille



### Vacances de fin d'année

- **Graines en stock**

Fabriquez des réserves de graines à suspendre pour les oiseaux qui affrontent l'hiver.

*A partir de 5 ans – durée 1 h*

### Vacances de février et de printemps

- **Graines à la carte**

Au potager, certains légumes sont inséparables alors que d'autres ne se supportent pas. Alors, comment les planter ?

Venez réaliser un petit livre-accordéon parsemé de graines où chacun sera à sa place.

*A partir de 5 ans – durée 1 h 15*

- **ABCdaire légumes**

A comme artichaut, B comme betterave... Construis un ABCdaire en révisant ta connaissance des légumes !

*A partir de 5 ans – durée 1 h*

- **Moulages de légumes**

Découvrez la technique du moulage en plâtre et repartez avec votre plaque de légumes à peindre.

*A partir de 7 ans – durée 1 h 15*



### Regards sur les collections

Venez découvrir des spécimens particuliers de nos collections présentés par un membre de l'équipe.

### UN POTAGER DE PLÂTRE LES MOULAGES BOTANIQUE VILMORIN-ANDRIEUX

*Dimanche 26 janvier 2025 - 15h30*

Présentation de cette collection exceptionnelle à l'occasion de l'exposition : son histoire, ses spécificités, sa restauration.

*Dans la limite des places disponibles*



### QUESTIONNER ET SURPRENDRE

La biodiversité ne concerne pas que les sciences ; elle fait aussi référence aux relations entre humains et monde vivant.

Dans chaque exposition, l'équipe ouvre le sujet sur des approches de sciences humaines.

Dans *Légumes, dès la racine* :

- un coin lecture pour approfondir le sujet, en partenariat avec les Bibliothèques auxerroises
- des podcasts à écouter : les chroniques d'Éric Birlouez, sociologue de l'alimentation, pour découvrir les histoires portées par des légumes et des plats
- un coin pour échanger ses recettes.

### RADD

*23 – 31 mai 2025*

Les Rencontres auxerroises du Développement durable 2025 se demanderont comment **Bien se nourrir sans dévorer la planète**. Retrouvez-y des éléments et ateliers de l'exposition **Légumes, dès la racine**.

## GROUPE EXTRA-SCOLAIRES

Centres de loisirs, IME, associations...

Sur réservation

**Visite de présentation aux animateurs**

**Mardi 17 décembre 2024 à 10h**

- **Visite libre de l'exposition**
- **Atelier-jeu La course aux légumes**

Votre objectif : recueillir des graines de légumes du monde.

Parcourez la planète à la recherche de ces plantes et apprenez à les faire pousser. Mais vous ne serez pas les seuls : d'autres équipes peuvent s'emparer de vos trouvailles...

## TRANSMETTRE, ÉCHANGER, IMPLIQUER

### Une mission aux mille facettes

Transmettre des connaissances et présenter les collections : deux missions prescrites par la loi Musées.

Pour l'équipe du Muséum d'Auxerre, il s'agit d'accueillir des publics différents, chacun selon ses envies et ses besoins. Groupes d'enfants, d'adultes, ateliers famille ou inter-générationnels, projets pédagogiques sur mesure, présentation de spécimens, ateliers en pleine nature...

Tous les moyens sont bons pour sensibiliser, émouvoir, émerveiller et permettre à chacun de s'approprier notre patrimoine commun.

## ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES

De la maternelle au lycée

Sur réservation

**Visite de présentation aux enseignants**

**Mercredi 8 janvier 2025 à 14h**

- **Visite libre de l'exposition** avec livret-jeu

**Ateliers pédagogiques de l'expo**

- **Du potager à l'assiette** (cycle 1)

Les légumes sont à la base de plats bien connus des enfants : ratatouille, soupes, purées...

Mais ces plats nécessitent de minutieuses préparations avant d'arriver dans les assiettes.

Nous allons réunir tous les ingrédients et les ustensiles puis replacer dans le bon ordre les étapes de la recette.

Bon appétit !

- **Dans les botes des jardiniers** (cycle 2)

Il faudra bien du talent aux jardiniers pour obtenir, à partir d'une graine minuscule, de superbes tomates ou de beaux poireaux !

Sécheresse, maladies, pucerons... Tant d'aléas peuvent ruiner en un jour le travail d'une saison.

Il vous faudra tout anticiper ! Vous avez les cartes en main : à vous de relever ce défi.

- **Mission Mars 4** (cycles 3 et 4)

Vous êtes quatre spationautes en route pour Mars. Vous partez pour plusieurs années et ne pouvez pas emporter assez de nourriture pour toute la mission. Vous devrez donc produire sur place les légumes nécessaires !

Il vous faudra les choisir en tenant compte à la fois de leurs qualités nutritionnelles et des besoins des plantes en chaleur, eau, minéraux et lumière...

Reviendrez-vous de ce voyage ?

**Ateliers complémentaires Mission Biodiversité**

Les ateliers **Mission Biodiversité** du Muséum partent de l'observation directe de la biodiversité du parc.

Retrouvez un atelier lié à la vie des cultures et des plantes : **Sol milieu vivant**.

## INFORMATIONS PRATIQUES

Du 15 décembre 2024 au 4 mai 2025.

### Horaires

Lundi, mardi, jeudi et vendredi de 13h30 à 17h30

Mercredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30

Dimanche de 14h à 17h30

### Horaires du parc

Lundi à vendredi de 8h30 à 17h30

Dimanche de 14h à 17h30

**Parc et muséum fermés** les samedis et jours fériés  
(25 décembre 2024 - 1<sup>er</sup> janvier et 1<sup>er</sup> mai 2025).

*Parc fermé en cas d'alerte météo.*

Réservation obligatoire pour les groupes  
03 86 72 96 40  
museum@auxerre.com  
www.auxerre.fr



**VENEZ ET REVENEZ AU MUSÉUM !**  
LA VISITE ET LES ATELIERS SONT GRATUITS.

## PARTENAIRES DE L'EXPOSITION LÉGUMES, DÈS LA RACINE

Une exposition imaginée et mise en place par l'équipe du Muséum d'Auxerre.

### Assistance technique au montage

- Régie technique du Muséum, Ville d'Auxerre ;
- Services techniques, Ville d'Auxerre.

### Prêts :

- Archives municipales, Auxerre
- Bibliothèque municipale, Auxerre
- Historique de Verrières-le-Buisson
- M. Christian Gautier
- Musée de Poligny
- Muséum-Jardin des Sciences de Dijon.

### Photos et vidéos à titre gracieux :

- IRD Institut pour la Recherche et le Développement
- INRAE Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement
- Photothèque du Ministère de l'Agriculture, de la Souveraineté alimentaire et de la Forêt

### Podcasts

Radio France – France inter

Avec l'accord d'Éric Birlouez et Daniel Fiévet.

**Œuvres originales** réalisées par les élèves de l'École des Beaux-Arts d'Auxerre.

### Coin lecture

Livres sélectionnés et mis à disposition par les bibliothécaires de la Bibliothèque municipale Jacques-Lacarrière.

### Remerciements

M. Christian Gautier, Historique de Verrières-le-Buisson – Conservation départementale des Musées du Jura – Mathilde Patout, Aurélien Domergue, Jean-Christophe Humbert et leurs élèves, Ecole des Beaux-Arts d'Auxerre – propriétaires de Playmobil ayant contribué aux scènes de la salle 3.

*Les actions du Muséum sont labellisées  
Famil'Yonne.*

