



DOSSIER DE PRESSE

EXPO | À TABLE!

Du champ à l'assiette

TOUR & TAXIS | BRUXELLES | 11-11-2011 → 03-06-2012
LIBRAMONT EXHIBITION & CONGRESS | 07-20102 → 11-2012

www.expo-a-table.be

Dossier de presse

A table!

Du champ à l'assiette

Une exposition produite par la Foire agricole et forestière de Libramont
et l'asbl Demeter.

Une réalisation de Tempora s.a.

Sommaire

Liste des intervenants à la conférence de presse

L'exposition en bref

Savez-vous que?

Ils le disent dans l'exposition...

Le parcours

Le parcours des artistes

Les parrains de l'exposition

Le Conseil scientifique

Nos partenaires

Informations pratiques

Contact presse :

Emilie Derom : +32 (0)2/549.60.57 +32.(0)472/35.12.20

info@expo-a-table.be

Liste des intervenants à la conférence de presse

- Introduction par Benoît Remiche, Administrateur délégué Tempora
- Présentation de l'exposition par Henri Dupuis assisté de Isabelle Van den Broeke, Tempora
- Contribution de la Foire de Libramont par Natacha Perat, Manager de la Foire de Libramont
- Intervention des chefs étoilés

Que se passe-t-il dans notre assiette? Famines d'un côté, obésité et « malbouffe » de l'autre, envolée des prix, émeutes de la faim; en même temps, la cuisine est devenue un moyen de faire de l'audience sur toutes les chaînes de télévision. Manger n'est décidément pas un acte banal. Il révèle les rapports de force au sein de notre société, trahit notre culture, raconte notre histoire. Et qu'en sera-t-il en 2050 - demain- lorsque nous serons 9 milliards sur Terre?

L'exposition en bref

2.000 m² d'exposition

Plus de 30 films (animations et témoignages) réalisés pour l'occasion

Une douzaine d'interactifs inédits

Des centaines de données factuelles

Une mise en décor spectaculaire

Des recettes de grands chefs

Un « théâtre cooking » de 130 places assises pour accueillir des démonstrations de cuisine en direct
(sur demande uniquement)

Savez-vous que?

Sur une vie de 75 ans, nous consommons en moyenne 246 kg de sel.

A l'origine, les sushis étaient une technique chinoise de conservation des poissons.

La tomate est originaire d'Amérique du sud.

Dans le monde, 1 milliard de paysans n'ont que leur seule force musculaire pour cultiver.

Selon l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé), il y a 500 millions d'obèses (surpoids grave) dans le monde.

La consommation mondiale de viande est d'environ 9 tonnes par.... seconde!

A Bruxelles, 15.000 tonnes d'aliments non avariés sont jetés chaque année, soit environ 15 kg par personne... ou de quoi nourrir 30.000 personnes trois fois par jour.

Le sol aussi est précieux: il faut 500 ans pour qu'une couche de 5 cm de sol se constitue.

20% des terres cultivées sont irriguées, mais ces 20% suffisent pour produire 40% des ressources agricoles mondiales.

En 1960, chaque être humain disposait en moyenne de 4.500 m² pour se nourrir. Aujourd'hui, chacun n'a plus que 2.300 m². En 2050, nous n'aurons plus droit qu'à 1.500 m² par personne.

Entre 2000 et 2010, le prix moyen du blé a été multiplié par 3 et celui du maïs par 2,5.

En Belgique, les dépenses alimentaires représentent moins de 15% des dépenses d'un ménage. Mais c'est encore 35% en Chine et jusqu'à 80% dans les pays les plus pauvres.

Sur 44.000 allégations santé figurant sur les emballages d'aliments fournies par les pays européens à l'Agence européenne pour la sécurité des aliments, seules 510 se sont avérées scientifiquement prouvées.

Si les supérettes (moins de 400 m²) et les magasins traditionnels représentent plus de 70% des lieux de vente en Belgique, ils n'écoulent que 7% des produits alimentaires.

Le gigot d'agneau (1 kilo) importé de Nouvelle-Zélande en avion, c'est 15 kg de CO₂ rejeté dans l'atmosphère.

Chacun de nous rejette 70 kg d'emballages alimentaires par an!

Si l'usage de la cuillère est général, celui de la fourchette et plus encore du couteau ne l'est pas. Ils sont exclusivement utilisés en Europe et en Amérique car perçus comme des armes dans les autres civilisations. Chaque année, il faut l'écoulement d'un fleuve comme le Rhin en supplément pour satisfaire les besoins en eau

de l'agriculture.

Ils le disent dans l'exposition

Le vin est bon pour la santé, j'ose le croire; il est surtout bon pour le moral parce qu'il va permettre aux gens d'oser exister. Eric Boschman, sommelier

Je ne sais pas comment cela a commencé (...). Je ne voulais plus rien manger. Manger le moins possible pendant une journée, c'était le but, quand je me réveillais. Tout ce que je mangeais, je regrettais de l'avoir mangé. Je ne trouvais pas ça mauvais, mais je trouvais ça inutile (...). C'était interdit. Julie, ancienne anorexique.

30% de toute la production mondiale sont perdus, perdus au niveau des pays du sud dans le transport et le stockage, perdus au niveau occidental dans le calibrage exigé par la distribution. Et 10% de l'alimentation sont jetés en Occident. Donc le problème n'est pas la quantité, le problème c'est l'organisation et le respect des principes permettant à tout le monde d'accéder à la nourriture. Mamadou Cissokho, président d'honneur du ROPPA (Réseau des organisations paysannes et de producteurs de l'Afrique de l'Ouest).

Comme consommateur, nous votons trois fois par jour en faveur – ou non - d'un système alimentaire qui pourrait être différent. Choisir une nourriture produite dans des conditions plus durables, plus localement, peut influencer la manière dont la chaîne alimentaire répond aux besoins du marché. Olivier De Schutter, Rapporteur spécial des Nations Unies pour le Droit à l'Alimentation.

Ces dernières décennies, nous avons assisté à un allongement significatif de la chaîne alimentaire. En parallèle, le producteur a perdu son pouvoir, est devenu beaucoup plus faible dans les négociations. Yves Somville, Secrétaire général adjoint de la Fédération wallonne de l'Agriculture.

La devise principale du jainisme, c'est la non-violence. Dans la vie quotidienne, nous mangeons normalement, mais nous essayons de tuer le moins possible. C'est ainsi que, par exemple, nous ne mangeons pas de racines comme les pommes de terre, les oignons parce que nous devrions tuer la plante entière lors des récoltes. Sona Shah, cuisinière jaïn.

La viande artificielle est un produit comestible fabriqué à partir de cellules animales, prélevées sur un animal ou à partir de cellules souches isolées sur un embryon. Elles sont ensuite cultivées en éprouvette jusqu'à obtenir de la vraie viande. Ça aura le goût de la viande et tous les éléments nutritifs qu'on trouve dans la viande. C'est donc de la vraie viande, mais qui n'aura pas nécessité la mort d'un animal. Bernard Roelen, Université d'Utrecht.

Il nous faut une agriculture durable mais aussi une consommation durable. Cela signifie que nous devons aborder la nourriture de manière plus consciente et que nous devons payer un juste prix pour une alimentation juste. La nourriture a un prix. Quand on veut la qualité, le goût et la sécurité, cela a un prix. Piet Vanthemsche, président du Boerenbond.

Pour moi la cuisine c'est vraiment un parcours de rencontres, c'est de l'émotion, c'est une partie de soi-même qu'on essaie de faire comprendre aux gens. Cela va plus loin que le simple acte de manger. C'est un message, une philosophie, une façon d'être. Voilà, c'est tout... Sang-Hoon Degeimbre, chef étoilé de l'Air du Temps.

Le parcours

Prologue

Le visiteur pénètre dans l'exposition par un couloir sombre, se rétrécissant pour accentuer l'effet de perspective; il débouche sur un espace large, très lumineux.

Au centre de cet espace, une table dressée pour de nombreux convives, mais comme naufragée dans le sol. Au-dessus, une Terre suspendue, épluchée comme un fruit.

Sur la table, les nombres d'un compteur s'égrènent: l'accroissement de la population, environ 220.000 personnes de plus chaque jour.

A partir de cet agora central vers lequel il sera amené à revenir, le visiteur a le choix entre quatre espaces. Chacun est signalé par son titre et par une grande photo de mains en train de se livrer à l'activité correspondant à l'espace: cultiver, manger, transformer, imaginer. Le visiteur peut se diriger vers n'importe quel espace, il n'y a pas de parcours imposé.

Ces espaces sont séparés par trois couloirs. Chacun d'eux est consacré au plaisir de manger, à la gastronomie, voire à la gourmandise. L'un d'eux permet de voir des tableaux sur ce thème, l'autre des extraits d'oeuvres cinématographiques et le dernier des menus, remarquables par leur graphisme, leur histoire ou leur contenu.

Cultiver

Cet espace montre au visiteur comment sa nourriture est produite, par la nature et par l'homme, et quelles sont les conséquences de cette production.

Le visiteur est tout d'abord confronté à une oeuvre d'art, l'eau s'écoulant dans un sablier de Bertrand Gadenne. Il débouche ensuite dans un espace très dégagé, ouvert. Le centre en est occupé par un « champ de vitrines ». Celles-ci contiennent tout d'abord des échantillons de terre provenant des différentes régions de Belgique. Près d'elles, de petits films permettent de découvrir le témoignage d'agriculteurs de chez nous ou de pays du Sud. Un interactif force les visiteurs à s'interroger sur leurs connaissances en matière agricole: cette graine, à quel champ correspond-t-elle? Le joueur doit chaque fois reconstituer la chaîne exacte (champ, graine, plante, fleur, produit fini). D'autres vitrines laissent voir des photos aériennes de campagnes à travers le monde. Les dernières, enfin, des échantillons de différentes graines.

Autour du champ de vitrine, le visiteur découvre d'abord des grands panneaux graphiques sur lesquels il trouve:

- carte et commentaires sur la domestication des plantes et progression des cultures ;
- grand panneau qui illustre le fait qu'il y a 30.000 espèces comestibles mais que seulement 9 assurent 75% de l'alimentation ;
- graphisme qui montre les quatre modèles de production avec les données explicatives (1 milliard de paysans n'ont que leur énergie musculaire, etc.).

Autour de ce « champ de vitrines », des installations, images ou dispositifs qui expliquent au visiteur l'importance des sols, de l'eau, de la photosynthèse, mais aussi le fait que l'agriculture ne produit pas que des aliments.

Le visiteur se dirige ensuite vers trois grands écrans, comme ceux qu'on trouve dans une salle de contrôle, la salle de contrôle des grandes productions agricoles (et élevages) à travers le monde.

Sur ces écrans, le visiteur pourra découvrir:

- des cartes de culture et quantité de céréales, viandes et lait, poisson, légumes ;
- graphique montrant la différence de productivité par agriculteur et l'utilisation d'engrais et pesticides chez nous ;
- données sur les terres achetées par des états hors de leurs frontières ;
- transformation du paysage chez nous ;
- des abus dans certains élevages ;
- une carte avec types de pollutions et leur évolution (terres et eaux) ;
- un graphique avec évolution du nombre d'agriculteurs, d'exploitations et évolution de leur taille ;
- l'autosuffisance alimentaire de l'Europe, diminution de la faim dans le monde.

Enfin, le visiteur pourra écouter les avis de 7 témoins présents dans les différents espaces de l'exposition. Ils reconstituent sur un grand écran un dialogue virtuel qui rend compte de la complexité du thème.

Ces 7 témoins sont:

Olivier De Schutter,
Rapporteur spécial des Nations Unies pour le Droit à l'alimentation,

Natacha Perat,
Directrice de la Foire agricole et Forestière de Libramont,

Yves Somville,
Secrétaire général adjoint de la fédération wallonne de l'Agriculture,

Piet Vanthemsche,
Président du Boerenbond,

Frank Fol,
Chef-coq,

Mamadou Cissokho,
Président d'honneur du ROPPA,

Bernard Haspeslagh,
Chief Operating Director Ardo N.V.

A la sortie, l'œuvre de Pascal Bernier, *Farm Set*, rappelle les conditions de production de certains de nos aliments.

Transformer

Cet espace montre au visiteur les différentes étapes qui conduisent sa nourriture du champ à son assiette. Une machinerie à l'échelle mondiale, qui parfois se grippe....

Des « *Cuisines du monde* » de Mike Meiré accueillent le visiteur à l'entrée de cet espace. Puis, comme dans chaque espace, trois grandes fresques graphiques posent les enjeux, les thèmes qui y seront abordés:

- carte des famines superposée à une carte des dictatures et guerres;
- l'évolution du système agro-alimentaire ;
- l'emprise de quelques multinationales sur la filière du café.

Au centre de la zone d'exposition, une grande maquette. Le visiteur découvre là l'aspect « machine qui tourne sans fin » qu'est devenu aujourd'hui le secteur agro-alimentaire.

Diverses installations entourant cette maquette vont détailler chaque aspect de la transformation de nos aliments.

Un premier groupe d'intervention est consacré à l'industrie de transformation proprement dite. Après avoir découvert un film d'animation sur ce qu'est ce secteur et son importance économique, le visiteur devra s'essayer aux techniques de conservation des aliments au moyen d'un interactif sur les modes de conservation.

Mais le produit fini qui sort de ces usines cache souvent beaucoup de choses: quelle est sa composition exacte, d'où viennent les éléments qui le composent?

Le visiteur aura des réponses à ces questions notamment lorsqu'il se trouvera face à un pain au chocolat, serti dans une paroi. Sur celle-ci, on explique la nature des composants, ce qu'ils sont, à quoi ils servent et ce qui se produirait s'ils n'intervenaient pas dans la composition de l'aliment.

Quant à l'histoire du pot de yaourt, elle lui sera contée à travers celle de ses divers constituants, mais du point de vue de leur origine. Celle des fraises et du lait bien sûr, mais aussi de son pot, de son couvercle... jusqu'à l'encre qui a servi à imprimer texte et image du pot!

Le visiteur peut aussi découvrir l'analyse toxicologique d'un repas, pourtant très sain: il s'agit ici de montrer de quoi est composé chimiquement un repas, éléments pas nécessairement tous dangereux et ne provenant pas tous de la production de l'aliment, mais aussi des emballages, des vaisselles, des liquides de nettoyage, de la pollution de l'air, etc. Nous mangeons autre chose que l'aliment stricto sensu. Le repas en fac simulé est présenté sur un plat. Autour, une série d'assiettes portent le nom de la substance et des renseignements sur celle-ci.

Transition entre la transformation et la distribution: la publicité. Le visiteur, assis dans des caddies, peut découvrir un montage de publicités audiovisuelles et s'interroger ainsi sur les différents registres auxquels les publicitaires font appel: la santé, la nostalgie, le terroir, etc.

Abordant l'aspect distribution, le visiteur s'approche d'abord d'un plan de la partie alimentation d'un supermarché avec indication du nombre d'articles en rayon selon les types (charcuterie, boucherie, surgelés, légumes frais, fruits, conserves....). Autour du plan, dans une vitrine, des listes de courses abandonnées par les clients.

Sur un lutrin dont le visiteur peut feuilleter les pages, il trouvera:

- un graphique montrant l'évolution des parts de marché de la grande distribution et du commerce local, de proximité pour l'alimentation en Belgique ;
- un graphique sur le commerce bio en Belgique,
- un graphique d'évolution du commerce équitable en Belgique avec comparaison de décomposition des prix.

Dans cette zone aussi, le visiteur peut s'interroger sur ses habitudes de consommateur. Il le fait via un écran interactif, placé sur la caisse d'un supermarché, sur lequel il a le choix entre différents produits. Au final, il saura par quoi il est le plus attiré. Et aussi, il pourra choisir des aliments pour se composer un bon repas. Mais le scan des produits n'indiquera pas le prix, mais plutôt la charge en CO2 produite par le transport de l'aliment retenu: haricots du Kenya ou du jardin?

Autre étape: l'aspect économique, la nourriture en tant que produit économique. Le visiteur se trouve face à une « ligne de prix ». C'est le prix de quelques aliments qu'il doit tenter de recomposer. Le visiteur doit tenter d'estimer la part de chaque étape (production, transport, transformation, distribution, etc.) dans le prix final de l'aliment. Au-dessus, deux écrans sur lesquels défilent des images des émeutes de la faim en 2008 et l'évolution des prix de certaines denrées. Sur le panneau commentaire, la carte où les émeutes se sont produites et explication du rôle des marchés et traders. Toujours sur la même paroi, un graphique montre l'évolution du coût réel des denrées en Belgique.

Dernière étape: un tas de 70 kg d'emballages alimentaires (chiffre annuel pour un Bruxellois), ou un amoncellement de sacs bleus. Tout près, un écran avec les images de ramassage de pains en camion, par bennes entières ou d'autres denrées. En-dessous, une simple phrase commentaire: « 15.000 tonnes d'aliments jetés chaque année par les Bruxellois, de quoi nourrir 30.000 personnes! ».

Les témoins propres à cet espace seront par exemple un agriculteur qui transforme lui-même et distribue ses produits afin d'échapper au circuit classique, un trader, un acheteur de la grande distribution, un industriel de la restauration collective.

Enfin, le visiteur pourra écouter les avis de 7 experts qu'il retrouve dans toute l'exposition.

Cet espace montre au visiteur comment la nourriture devient l'énergie qui lui permet de vivre. Mais cette nourriture est consommée de manières très différentes au cours du temps et à travers le monde, révélatrices de notre histoire, notre religion, notre culture.

Lorsqu'il pénètre dans l'espace, le visiteur est accueilli par l'oeuvre « *Holy Spirit* » de Fred Eerdeken.

Il découvre d'abord la composante culturelle de l'acte de manger.

C'est pourquoi il passe d'abord devant des vitrines archéologiques. Des objets illustrent les deux sauts importants dans notre histoire, les deux moments où notre rapport à la nourriture a basculé: quand nous sommes devenus omnivores; quand nous nous sommes sédentarisés et avons commencé à cultiver et élever.

Le visiteur peut ensuite voir sur une carte animée la mondialisation à l'oeuvre depuis toujours: il appuie sur un aliment (tomate, pomme de terre, maïs, sushi...) et sur la carte, il peut suivre la progression de ces aliments et lire les grandes dates de cette progression.

Deux frigos ouverts laissent percevoir l'évolution de la manière de manger en Belgique en 1950 et aujourd'hui: moins de pommes de terre, plus de viande, beaucoup plus de sodas et sucres, etc. Notre vie a changé, notre manière de se nourrir aussi.

Pour comprendre les implications culturelles de l'acte de manger, le visiteur passe devant 4 dioramas. Le fond graphique représente des « lieux de repas » des régions suivantes: Europe, Etats-Unis, Afrique noire, Asie. Le visiteur peut entendre le témoignage de personnes qui racontent leur repas dans chacune de ces parties du monde. En face, une fresque graphique interactive regroupe, à l'aide de cartes et de photos, les codes sociaux, religieux et géographiques de l'alimentation. Sur une borne, le visiteur peut voir et entendre une cuisinière Jaïn qui explique ce que sa religion lui permet de cuisiner. Enfin, grâce à un interactif, le visiteur peut s'adonner à la joie d'essayer d'inviter autour d'une même table des convives de religions différentes. Pas facile si on entend respecter tous les interdits!

Dans trois cellules sensorielles, le visiteur est sensibilisé au fait qu'il mange avec d'autres sens que le goût. Il y découvre des odeurs, images et sons qui se rapportent chaque fois à un aliment différent, par exemple une pomme, du chocolat, de la viande rôtie et du pain.

Devant ces cellules, trois bornes sur lesquels tournent en boucle des films comme celui des enfants face au marshmallow auquel ils ne peuvent pas toucher. Ou encore le témoignage d'une personne qui a connu l'anorexie. Ces éléments forment une transition vers l'espace dévolu à l'aspect nutritionnel de l'acte de manger. Car nous mangeons d'abord pour exister, pour survivre.

Il pénètre ensuite dans la zone réservée à la nutrition, symbolisée par la pyramide alimentaire qui trône au milieu. Sur chacune des faces du socle de la pyramide, il peut lire des explications sur les quatre « briques » qui lui sont nécessaires: lipides, glucides, protéines, nutriments. Où les trouve-t-on? A quoi servent-elles? Quel organe les synthétise?

Tout cela est en quelque sorte « traduit » dans le film qui montre le fonctionnement du système digestif en suivant le trajet d'un aliment depuis la bouche jusque....

Il se dirige ensuite vers un interactif qui lui permettra de découvrir tout ce qu'il va ingurgiter au cours de sa vie: nombre de repas pris, quantité de nourriture ingérée en poids, en énergie, quantités de divers composants: glucoses, lipides, fer, etc. Un autre interactif lui permettra aussi de tester la qualité nutritionnelle de ce qu'il mange au cours d'une semaine: est-il toujours dans la pyramide ou certains étages débordent-ils?

Que vient faire là ce lapin en peluche? On explique que manger, c'est aussi une question de représentation et donc que nous ne mangeons pas quantité d'aliments qui sont comestibles car le

système digestif commence par le cerveau! Le lapin est utilisé comme exemple car il est de plus en plus perçu comme un animal de compagnie, donc nous en mangeons de moins en moins. De même, on rappelle que nous supportons de moins en moins de voir l'animal entier mort: nos plats ressemblent de moins en moins à la réalité de l'animal (jusqu'à la caricature: le fish stick!).

Il voit ensuite les grandes interventions graphiques qui signent l'espace:

- la carte de l'obésité et des malnutritions ;
- le contenu des publicités alimentaires à l'usage des jeunes;
- l'évolution de la consommation de viande dans certains pays.

Enfin, le visiteur pourra écouter les avis de 7 experts qu'il retrouve dans toute l'exposition.

Imaginer

Cet espace a pour but de montrer des solutions possibles apportées au défi de nourrir 9 milliards d'êtres humains en 2050.... tout en conciliant trois impératifs: santé, saveurs et durabilité.

Le visiteur découvre d'abord trois grands graphiques qui signent l'espace et introduisent à son contenu:

- l'évolution de la disponibilité des terres cultivables ;
- Un autre montre l'accroissement de la population urbaine ;
- Un dernier, enfin montre des projections de l'évolution de la demande en viande, produits laitiers et céréales.

L'ensemble de l'espace est conçu comme un labyrinthe composé de cubes dans lesquels prennent place les interventions. Labyrinthe car personne aujourd'hui ne peut dire quelles solutions seront adoptées demain. Au centre de celui-ci, un interactif qui pose le problème: en 2050, nous serons 9 milliards, qu'est-ce que cela signifie concrètement au point de vue de l'alimentation? A chacun de répondre pour soi-même et d'être confronté aux réponses des autres.

Partout, des compteurs tournent, semblant nous rapprocher de l'an 2050: ce sont nos productions ou consommations en temps réel d'une série d'aliments.

Le labyrinthe, pour sa part, est divisé en cinq zones.

Gestion des ressources

Dans cette partie, le visiteur découvre les interventions suivantes:

- un graphique qui montre où sont les terres cultivables aujourd'hui et les réserves pour demain; chiffres et graphiques sont présentés sur un lutrin ;
- des photos rétroéclairées d'irrigation, d'usine de désalinisation (énergie nécessaire), une carte des disponibilités d'eau douce courante mais aussi nappes fossiles appelées à disparaître ;
- pour montrer comment réduire les gaspillages (c'est le moyen essentiel!), un interactif constitué d'un écran tactile avec un menu d'appel en images. Par exemple: pub « trois achetés, deux payés »; carottes pour utilisation des fanes, yaourt pour date de péremption et système de détection des bactéries, conteneurs poubelle (freeganisme), pizza pour gaspillage dans les restaurants et cantines, un wc: réutilisation des déjections humaines ;
- pour montrer comment réduire les pertes à la production: des rats pour la lutte contre les pertes à la production (surtout pays du sud).

Nouvelles manières de produire

A. Agriculture urbaine et verticale, indoor farming: rapprocher la production du consommateur, windowsfarm sur une fenêtre reconstituée; écran avec film tourné à New York; le Philips Farm.

Interview Despommier

B. Révolution nano

- reconstitution de viande à partir de cellules souches (Utrecht).

Nouvelles manières de se nourrir

- un fac simulé d'un steak de 1 kg et 150 kg de pommes de terre: problématique de la nourriture carnée ;
- des assiettes (algues séchées, insectes séchés et l'équivalent dans la nourriture d'aujourd'hui (ex: 8g d'algue Kombu = calcium contenu dans un verre de lait). Un film sur la cuisine d'insectes et film qui montre le plaisir des enfants africains à manger des crickets par exemple.

Les OGM

- Un damier mécanique, cases blanches et noires, représentant le pour et le contre. Le visiteur peut

lire les arguments pour et contre sur les différentes faces qu'il retourne. On fait une série de cases en chaque langue avec traduction.

Une agriculture durable

- carte des principales zones de culture bio, graphique montrant l'évolution de ces cultures;
- graphique d'évolution du commerce équitable (d'où problématique du juste prix donné aux paysans, ce qui pourrait éviter des famines);
- la révolution doublement verte.

En fond d'espace, une fresque graphique montre une vue de cité futuriste (avec agriculture urbaine), comme une découverte de ce que sera l'avenir.

Bien sûr, comme dans les autres espaces, le visiteur pourra écouter l'avis des 7 experts qui l'ont accompagné tout au long de l'exposition.

Finale

Le visiteur sort de l'exposition en empruntant le « théâtre cooking » et l'espace réservé à la gastronomie.

Le « théâtre cooking » se présente comme un amphithéâtre où des chefs (mais aussi des conférenciers) pourront évoluer face à un public assis. Un grand écran permettra des retransmissions d'événements qui se sont déroulés dans ce théâtre de la gastronomie.

Dans la seconde partie de l'espace, le visiteur sera accueilli par les photos géantes d'une trentaine de chefs belges qui ont porté haut le drapeau de notre gastronomie.

Au centre, trois d'entre eux, Sang-Hoon Degeimbre, Frank Fol et Pierre Wynants, les parrains de l'exposition, expliquent aux visiteurs une recette spécialement choisie pour l'exposition. Recette que les visiteurs pourront bien sûr emporter chez eux. Les visiteurs pourront aussi consulter le livre « Les chefs de Belgique » édité par Lannoo, dont les photos et les textes sont issus.

Les artistes présents dans l'exposition

Mike Meiré

Mike Meiré (né en 1964) travaille depuis 1983 en tant que designer et directeur artistique à Cologne. Depuis 1996, il est commissaire des « Dornbracht Culture Projects ». Fabricant d'accessoires haut de gamme pour la salle de bain et la cuisine, la société allemande Dornbracht soutient des projets artistiques et culturels interdisciplinaires.

Global Street Food, 2009

Projet culturel de Dornbracht, « *Global Street Food* » est dédié à la fascination de la cuisine improvisée dans l'espace public. Mike Meiré présente plusieurs objets et cuisines de rue provenant de différentes régions du monde réalisant ainsi une exposition qui reflète la qualité sculpturale d'objets authentiques et leur identité culturelle. Cette décontextualisation des points de restauration rapide urbains permet, entre autres, d'observer les matériaux qui composent ces cuisines, lieux de dynamique sociale et de transformation.

Oeuvres présentes dans l'exposition:

Floating Market, Vietnam

Fruitsalad Stand, Argentine

Grill Kampala, Ouganda

Hot Dog Stand, Etats-Unis

Bertrand Gadenne

Bertrand Gadenne débute sa carrière artistique à la fin des années 1970 par des installations de films Super 8. Aujourd'hui, il travaille au moyen de diapositives projetées et de vidéos, invitant le spectateur à retrouver soit dans un lieu d'exposition, soit au détour d'une rue, un émerveillement depuis longtemps oublié : celui de la matérialisation d'une image dans l'espace. En concevant des dispositifs lumineux insolites et spécifiques à chacun des objets naturels ou des êtres vivants dont il suscite ainsi l'apparition, Bertrand Gadenne crée des situations empreintes d'un caractère quelque peu magique et, par conséquent, propices à la méditation.

« L'eau » - 2001, 2001

Par sa découpe conforme à l'image qu'il accueille, l'écran confère à celle-ci la consistance d'un sablier dans laquelle la turbulence d'une eau scintillante aurait remplacé l'écoulement linéaire des grains de sable. La fiction visuelle qu'opère cette transposition se révèle ici très subtile. Alors qu'un sablier mesure l'écoulement du temps jusqu'au terme de l'accumulation des grains, la projection en boucle de cette chute d'eau rend ce mouvement du temps infini.

Si l'eau pouvait exister à l'infini, comme le suggère l'oeuvre, le problème de savoir comment nourrir 9 milliards d'êtres humains serait sans doute en grande partie résolu!

Fred Eerdeken

Originaire de Hasselt, il s'inscrit dans la longue tradition de l'exploration par l'art de la relation entre les mots et l'image via le jeu poétique des ombres et des lumières. « Par la projection de lumière, les silhouettes acquièrent une apparence flottante et éthérée. J'ai compris que la lumière était à l'origine des ombres, qu'elle faisait apparaître l'essence véritable de l'image réelle. C'est cette découverte qui a été le mobile profond de ma démarche expérimentale ».

Holy Spirit Come Home, 1997

Au moyen d'un jeu subtil d'ombres et de lumière, l'artiste fait apparaître sur la table deux ensembles de mots « *Holy Spirit Come Home* » (que l'on pourrait traduire par « Saint Esprit vient à la maison »). Ce jeu de lumière et d'ombre est réalisé grâce à un subtil assemblage de produits alimentaires que nous mangeons tous les jours. L'auteur entend signifier par là que l'Esprit Saint est présent dans notre quotidien. Ce quotidien constitué, entre autres, de nombreux déchets produits par l'industrie agro-alimentaire.

Pascal Bernier

Né en 1960 à Bruxelles où il vit et travaille, Pascal Bernier a participé à de nombreuses expositions collectives et personnelles, à Bruxelles, Paris, Lausanne et Londres. L'artiste utilise et détourne les codes de représentation de l'animal pour porter un discours humoristique et distancié sur les comportements sociaux. On découvre dans son œuvre la lutte pour la survie de l'espèce qui comprend aussi bien la reproduction et la sélection naturelle que la cohabitation avec l'homme. Les relations de domination, qu'elles soient exercées entre les animaux ou avec les hommes, y sont omniprésentes.

Farm Set, (Pigs), 1998

Par le jeu de miroir qui multiplie le cochon à l'infini, cette œuvre de Pascal Bernier dénonce l'industrialisation de l'élevage dans laquelle l'animal n'a plus d'individualité, ni de personnalité. Il n'est plus qu'un produit infiniment renouvelable à la merci des industriels de l'agro-alimentaire.

Les parrains de l'exposition

Sang-Hoon Degeimbre

A ses débuts, Sang-Hoon Degeimbre officiait comme sommelier, sans aucune expérience des fourneaux. Aujourd'hui, c'est un des chefs les plus en pointe du pays. Il utilise des techniques scientifiques pour créer des plats aux textures et aux saveurs inattendues. Et il a ainsi développé un style très personnel.

Frank Fol

Frank Fol alias « De Groentekok » (le Chef des Légumes), milite plus que nul autre chef de notre pays pour qu'une place plus importante soit accordée aux légumes dans la cuisine tant domestique que des restaurants. Une place qui corresponde à leur statut. Pour lui, la Belgique est un pays de légumes par excellence. Simplement, nous nous en rendons trop peu compte. Jusqu'à l'entrée en scène du Chef des Légumes.

Pierre Wynants

Pierre Wynants porte de nombreux titres, mais le principal est à coup sûr celui d'ambassadeur de la cuisine belge. Avec le Comme chez Soi, il a imposé la Belgique sur la carte culinaire mondiale. Ardent défenseur des produits régionaux belges, il a assuré la pérennité de notre héritage gastronomique. Et il ne cesse jamais de plaider en sa faveur.

Extrait de « Les chefs de Belgique », textes de Willem Asaert et Marc Declercq, photos de Kris Vlegels et Andrew Verschetze publié chez Lannoo à l'occasion de l'Année de la Gastronomie.

Le Conseil scientifique*

Eric Haubruge,
Vice-Recteur de l'Université de Liège,
responsable du pôle Gembloux Agro-Bio Tech, professeur d'entomologie

Yves Beckers,
Zootechnie, Gembloux Agro-Bio Tech/Université de Liège

Bernard Bodson,
Phytotechnie des régions tempérées, Gembloux Agro-Bio Tech/Université de Liège

Philippe Burny,
Economie et développement rural, Gembloux Agro-Bio Tech/Université de Liège

Vinciane Despret,
Département de philosophie, Université de Liège

Patrick du Jardin,
Biologie végétale, Gembloux Agro-Bio Tech/Université de Liège

Olivier Gosselain,
Centre d'Anthropologie Culturelle, Université Libre de Bruxelles

Marianne Sindic,
Laboratoire qualité et sécurité des produits agroalimentaires,
Gembloux Agro-Bio Tech/Université de Liège

** Sans eux l'exposition n'aurait pu exister mais ils ne peuvent être tenus pour responsables des erreurs qui pourraient subsister.*

Nos partenaires

La Foire de Libramont cultive un lien entre agriculture et société

Une des vocations de la Foire de Libramont est d'informer sur les enjeux liés à l'agriculture. En 1926, ses fondateurs parlaient de vulgarisation ! Aujourd'hui, il est question de communication. Les mots ont changé. L'esprit est resté le même !

Événement commercial européen, la Foire de Libramont est un lieu de débats, de rencontres, où chaque opinion peut s'exprimer en toute liberté.

Ainsi, des idées qui sont entrées dans le langage commun ont vu le jour à Libramont. C'est dans l'enceinte de la foire que se sont noués des contacts entre le monde agricole et la grande distribution, que la valorisation des produits du terroir a acquis ses lettres de noblesse, que l'intérêt pour les maisons à ossature bois a rencontré le grand public.

Chaque année, l'actualité de la Foire est marquée par le développement de thèmes liés à l'actualité agricole ou forestière. Cela se concrétise par l'organisation d'une exposition de 4.000 mètres carrés où se retrouvent les acteurs institutionnels et privés liés à cette problématique. Le grand public y trouve une information riche, complète et variée en parcourant les stands et dans l'espace interactif où il est invité à devenir acteur du thème. De nombreux débats, rencontres, séances d'informations nourrissent la réflexion.

Parmi les thèmes abordés au cours de cette dernière décennie, épinglons : « qualité, parole d'homme » ; « l'Europe agricole », « l'agriculture et les nouvelles technologies »,...

La presse réserve un accueil enthousiaste et relaie les messages. Près de 200 journalistes demandent leur accréditation lors de la foire ; la foire fait l'actualité des journaux télévisés, de la presse écrite et radio en général ; c'est plus de 800 articles, reportages et émissions qui sont consacrés annuellement à la Foire de Libramont.

A plusieurs reprises, la Foire de Libramont est sortie de ses murs pour rencontrer les citoyens sur les thèmes agricoles ; ce fut notamment le cas plusieurs années à l'occasion des journées portes ouvertes de la Commission européenne au Berlaymont à Bruxelles.

Aujourd'hui, avec le développement de « Libramont exhibition & congress », la Foire de Libramont acquiert une nouvelle envergure et va donner une nouvelle impulsion à cette mission d'information sur le monde rural. C'est la raison de son implication dans l'exposition « A table ! ».

La nourriture a toujours été une préoccupation majeure de l'humanité. Le métier des agriculteurs est de nourrir la nation. Dans les pays développés, les images véhiculées révèlent une nourriture abondante. Les questions portent essentiellement sur la nutrition.

La nourriture apparaît comme un acquis. Pourtant, la réalité est fragile. Les réserves sont limitées. Des décisions relatives à la « mondialisation » sont susceptibles de mettre en péril notre indépendance alimentaire. Dans le même temps, des êtres meurent quotidiennement de malnutrition ou de sous nutrition.

La nourriture, c'est un pilier stratégique du développement de l'humanité.

La collaboration avec Tempora a apporté l'expertise en matière de conception et de scénographie. L'appui d'un conseil scientifique a permis d'aborder le thème dans l'ensemble de ses composantes : politique, économique, sociologique,...

Avant de rejoindre Libramont en juillet prochain, l'exposition « A table ! » est installée à Tour et Taxis. Il s'agit de porter les enjeux belges, européens et mondiaux au cœur des lieux de pouvoirs. C'est une façon nouvelle d'enrichir la réflexion entre capitale rurale et capitale politique... et d'associer un public plus nombreux au débat.

brusselicious 2012



brusselicious, on en mangerait !

C'est la gastronomie qui sera à l'honneur à Bruxelles en 2012, histoire de renforcer sa réputation de Région conviviale et créative tant auprès des Bruxellois que de nos visiteurs étrangers.

Brusselicious va mettre en lumière toutes les composantes de l'art de vivre gourmand à la bruxelloise. A l'honneur : les produits et les producteurs, les talents et la créativité, les lieux et les métiers de bouche. En vedette : les recettes traditionnelles, les charrettes à caricoles, le craquant du chocolat, les légumes oubliés et retrouvés, les innombrables sortes de bières et autres particularités gustatives. Mais aussi les grands chefs qui revisitent les classiques de notre cuisine avec une vision décalée capable de faire naître des saveurs insoupçonnées.

Sur les marchés et dans les restos étoilés, au coin des rues et dans les parcs, dans des lieux d'exception et dans les bistrotts : gourmandise omniprésente !

brusselicious, good enough to eat!

2012 is set to be the year of culinary delights in Brussels. What better way of reinforcing its reputation as a friendly and creative region, both among the locals and our foreign visitors.

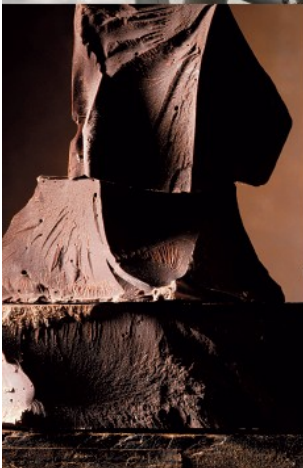
Brusselicious will put the spotlight on all the different aspects of gourmet living in Brussels. It will showcase produce and producers, talents and creativity, places and people. The highlight will be the traditional recipes, the food stalls, the crunch of chocolate, forgotten and rediscovered vegetables, the countless types of beers and other culinary specialities. But also the great chefs that take on the challenge of re-creating traditional favourites with their own special slant capable of conjuring up unsuspected savours.

On the markets and in the star-studded restaurants, at the streets corners and in the parks, in exceptional venues and in the bistros: food wonderful food is everywhere!

brusselicious, om in te bijten!

Het is in 2012 de beurt aan de gastronomie in Brussel, kwestie van haar reputatie van gezelligheid en creativiteit zowel bij ons als bij onze buitenlandse bezoekers te versterken.

Brusselicious zal alle elementen van de fijnproeverskunst in het Brusselse belichten. In de kijker: producten en producenten, talenten en creativiteit, eetgelegenheden en beroepen. Op de voorgrond: traditionele recepten, carecollenkraampjes, de chocolade craquant, groenten uit de vergeethoek, ontelbare biersoorten en andere specialiteiten.



Informations pratiques

Du 11.11.11 au 03.06.12

Site de Tour & Taxis, 86 C avenue du Port – 1000 Bruxelles

Heures d'ouverture

Lundi au vendredi : 9h00 à 17h00

(mercredi : possibilité de prolongation jusqu'à 21h00 sur réservation uniquement)

Week-end, jours fériés et vacances scolaires : 10h00 à 19h00

Temps de visite : 1h30 à 2h00

Shop

Prix

Tarif plein : 12€

Package famille : 2 adultes + 2 enfants : 32€ (+ 6€ pour enfant additionnel)

Tarifs réduits : groupes (à partir de 20 pers.), seniors, chômeurs et personnes avec un handicap : 9€

Enfants (6-18 ans) et étudiants : 8€

Enseignants sur présentation d'un justificatif professionnel : 6€

Groupes scolaires : 6€

Groupes de jeunes entre 6 et 18 ans (à partir de 20 pers.) : 6€

Enfants en dessous de 6 ans : gratuit

Article 27 accepté

B-Excursions

Réservation obligatoire pour les écoles et les groupes (visites libres et guidées)

Du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et 13h30 à 17h00 par téléphone au +32 2 549 60 49
ou par mail info@expo-a-table.be

Visite guidée

65 €/guide pour 1h30 de visite (max. 20 pers/guide) : Uniquement sur réservation.

Langues

Français, néerlandais, anglais.

Accès

Plan d'accès sur www.tourtaxis.be

De la gare du Nord : 15 min. à pied ou ligne bus 14 ou 15
(arrêt Tour & Taxis)

Métro Yser (15 min. à pied) ou Ribaucourt (10 min. à pied)

Parking voitures et autocars

Informations générales

+32 2 549 60 49

www.expo-a-table.be

info@expo-a-table.be