CODE : ALIMENTATION

Explorez le futur de vos assiettes

Une exposition événementielle et une nouvelle expérience de visite

Du 18 décembre 2019 au 6 septembre 2020 au Quai des savoirs

Une coproduction : Quai des savoirs, science animation, toulouse métropole

INRA Science & Impact, INP Purpan Ecole d'ingénieurs, Université Fédérale Toulouse Midi-Pyrénées, Inserm, cnrs, 3 occitanie, L'OBS, Usbek & Rica

SOMMAIRE

Pourquoi une exposition sur l'alimentation ?....p.3

Une expérience complète....p.4

Regards croisés : qui sont-ils ?....p.5

Plonger dans un univers parallèle....p.6

L'expérience de visite : un parcours connecté....p.7

Un parcours en cinq modules thématiques....p.8

Infos pratiques....p.12

Pour en savoir plus....p.13

POURQUOI UNE EXPOSITION SUR L'ALIMENTATION ?

L'alimentation est un sujet d'actualité qui soulève de nombreux débats passionnés et passionnants.

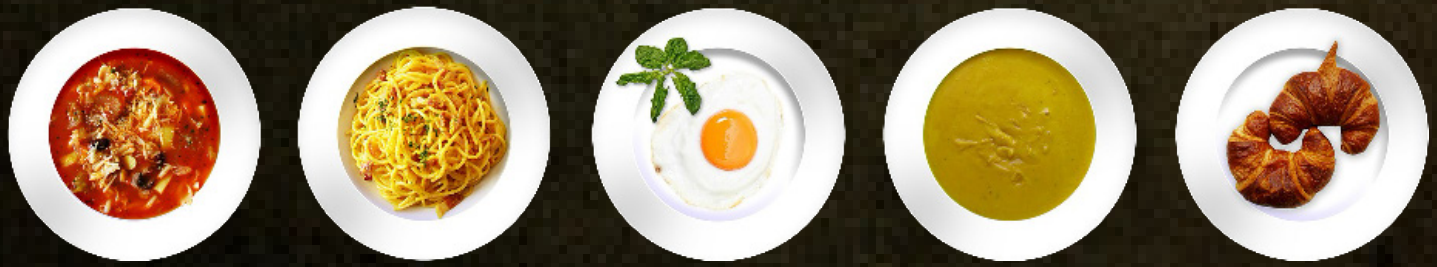
A l'échelle individuelle, et ce pour de multiples raisons, telles que la santé, l'environnement, ou encore l'économie, nous nous sentons tous hautement concernés par ce sujet.

La thématique de l'alimentation mérite donc, plus que jamais, un partage de savoirs.

Simplement, bien que la dimension individuelle semble primer au premier abord, l'enjeu est incontestablement global. Si les choses sont pensées uniquement à l'échelle de l'individu, il semble complexe de parvenir à un équilibre mondial. Une approche binaire ne parvient pas à prendre en compte la multitude de composantes qui gravitent autour des questions de l'alimentation.

C'est pourquoi, afin de mener des échanges constructifs et porteurs de sens, il semble primordial de dépassionner le débat.

Devant ces éléments de contexte, Science Animation et le Quai des savoirs associent leur savoir-faire afin de proposer une nouvelle exposition sur l'alimentation par le biais de la science-fiction.



OBJECTIF

L'objectif est de présenter l'état de la recherche scientifique aujourd'hui (sociologie, médecine, biologie, droit, agronomie, économie, neurosciences, géopolitique, etc.) afin de donner au public le maximum de clés pour comprendre et penser l'alimentation durable.

UNE APPROCHE ORIGINALE

L'exposition s'inscrit de par sa dimension prospective, dans la continuité des grandes expositions temporaires du Quai des savoirs, dans une construction collective et collaborative du futur. La science-fiction sera une porte d'entrée pour appréhender l'alimentation d'aujourd'hui et celle de demain.

DE GRANDS ENJEUX

Les grands enjeux de l'alimentation de demain sont multiples et peuvent varier en fonction des points de vue :

- Du point de vue du consommateur :
Problématiques liées à la santé, au budget consacré à l'alimentation, à la cuisine et aux modes de consommation...
- Du point de vue du citoyen :
Problématiques liées à l'environnement
- Du point de vue des producteurs :
Quels modèles agricoles durables pour le futur ? Comment concilier les enjeux du développement durable et la capacité à nourrir des populations croissantes ?
- Du point de vue des chercheurs :
Agronomie, écologie, santé, nutrition, sociologie, économie...

UNE EXPÉRIENCE COMPLÈTE...

1. Une exposition immersive : plongez dans le futur pour tenter de comprendre l'alimentation d'aujourd'hui et les tendances à venir, puis imaginer collectivement un monde durable.

2. Un parcours de visite en cinq modules thématiques sur les grands champs de l'alimentation.

3. Une expérience de visite "gamifiée": un parcours connecté à l'aide d'un bracelet RFID et de multimédias.

4. Un univers de science-fiction élaboré par un collectif d'auteurs de science-fiction.

5. Un comité scientifique composé de chercheurs et de spécialistes des mondes scientifiques, technologiques, agronomiques et industriels, garant de l'actualité de la recherche scientifique en matière d'alimentation.

6. Des manips pour apprendre et s'amuser, et des technogies alimentaires du futur à découvrir.

REGARDS CROISÉS : qui sont-ils ?

LE COMITÉ SCIENTIFIQUE

- Michèle Marin, présidente de centre INRA, Centre de recherche Occitanie - Toulouse.
- Edwige Armand, maître de conférences à l'École d'ingénieur Purpan.
- Monique Axelos, directrice scientifique de l'alimentation à l'INRA.
- Alain Michel Boudet, professeur honoraire à l'Institut Universitaire de France et professeur émérite à l'Université Toulouse III, Paul Sabatier LRSV.
- Anne Dupuy, maître de conférences en sociologie à l'Université de Toulouse Jean Jaurès, et membre du CERTOP (Centre d'Etude et de Recherche Travail Organisation Pouvoir).
- Pierre Feuillet, directeur de recherche honoraire à l'INRA.
- Sandra Fuentes, responsable communication à l'INRA de Toulouse.
- Max Lafontan, directeur de recherche émérite à l'INSERM.
- Olivier Moch, président de Science Animation.
- Luc Penicaud, directeur de recherche au CNRS, directeur de Genotoul.
- Vincent Requillart, directeur de recherche à l'INRA, économiste, chercheur Toulouse School of Economics (TSE)
- Nathalie Vergnolle, directeur de recherche à l'INSERM, directrice de l'Institut de Recherche en Santé digestive.
- Armelle Vialar, IPR de SVT.

LES AUTEURS DE SCIENCE-FICTION

En partenariat avec les éditions La Volte, et MI+

- Li-Cam, auteure de tous les genres des littératures de l'imaginaire. Ses sujets de prédilection : la santé et le médical, l'intelligence artificielle, le rapport homme - machine, les neurosciences et les différents modes de communication.

- Catherine Dufour, ingénieure en informatique, chroniqueuse au Monde diplomatique, et auteure. Ses sujets de prédilection : le corps humain, les biotechnologies, l'identité, la condition féminine, l'histoire et la transformation des habitudes de consommation.

- Jean-Claude Dunyach, il est un des grands écrivains français de l'imaginaire, auteur de romans et de nouvelles de science-fiction. Ses sujets de prédilection : les nouvelles technologies, l'écologie, le marketing, et la culture et société.

- Norbert Merjagnan, auteur, lauréat du Nouveau Grand Prix de la Science-Fiction française 2008. Ses sujets de prédilection : la finance, la monnaie dématérialisée, l'économie, les sciences politiques, l'écologie, et les modes alternatifs de production.

PLONGEZ DANS UN UNIVERS PARALLÈLE...

LE SCÉNARIO

L'Agence, une entité scientifique d'aujourd'hui, vous a nommé agent secret pour une mission très spéciale. Votre mission, si toutefois vous l'acceptez, consiste à vous rendre dans le futur pour mener une enquête alimentaire dans la ville de Trapellun.

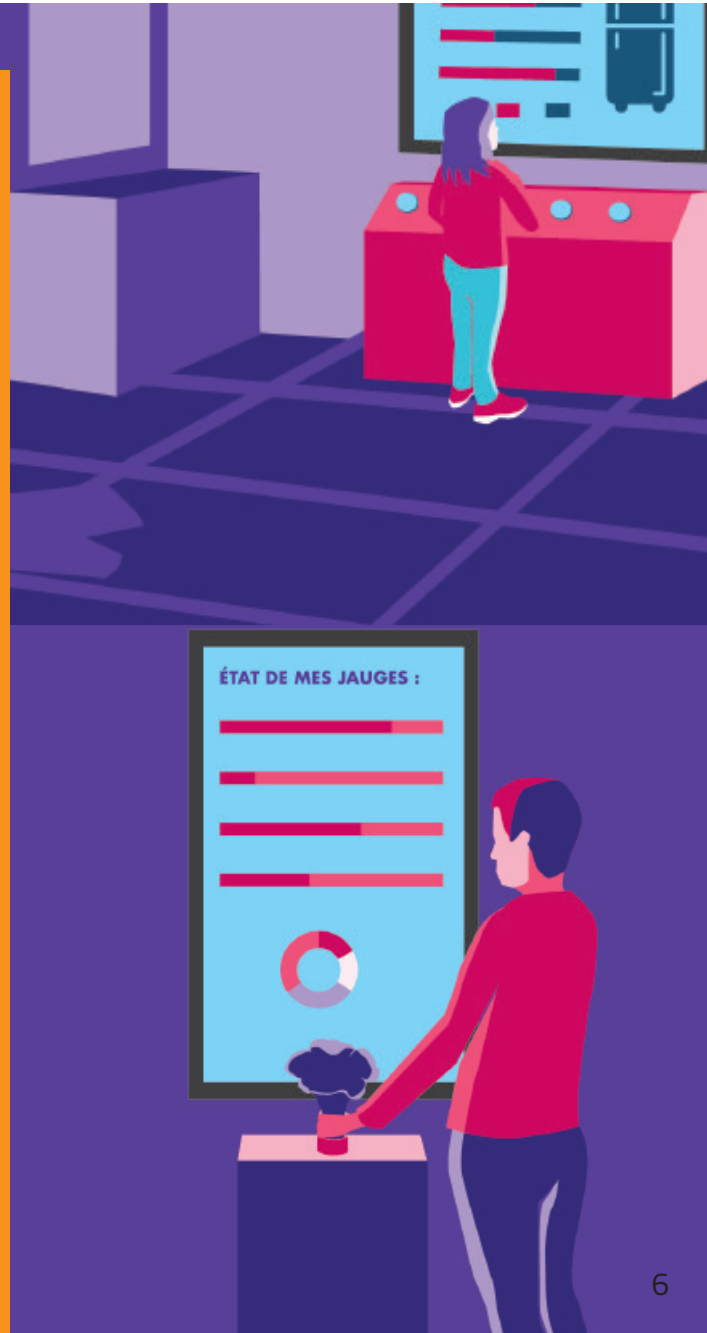
Votre objectif, sera de ramener dans le présent des technologies alimentaires du futur que vous aurez jugé souhaitables, afin de répondre aux problématiques que nous rencontrons aujourd'hui au sujet de notre alimentation.

Pour vous rendre à Trapellun, un corps de destination va vous être attribué. Il s'agit d'un avatar du futur aux caractéristiques singulières et étonnantes.

Vous allez devoir réaliser les manips et les réussir, afin de sélectionner les technologies alimentaires que vous considérez les plus utiles pour notre avenir commun. Attention, certaines d'entre elles pourraient se révéler dangereuses...

Notez bien que l'Agence vous apportera son aide tout le long de votre mission, que vous pouvez accomplir seul ou à plusieurs.

Prêt pour le transfert de conscience ? Merci ! Et surtout bonne chance, le futur compte sur vous !



L'EXPÉRIENCE DE VISITE : un parcours connecté

- **Réaliser le parcours équipé d'un bracelet RFID et naviguer sur les tableaux de bord**

Tout le long du parcours, le visiteur badge son bracelet RFID afin de consulter son profil personnalisé, rentrer ses réponses et sélectionner les technologies alimentaires de son choix.

- **Résoudre les manips pour apprendre des notions sur l'alimentation, jouer et trouver des mots clés !**

Pour débloquer les technologies alimentaires du futur, le visiteur doit réussir les manips, abordant des notions scientifiques sur l'alimentation de manière ludique. Le but : obtenir des mots clés et rentrer ses bonnes réponses sur les tableaux de bord.

- **Observer et comprendre les technologies alimentaires du futur...**

Qu'est-ce qu'un Agricoin ? ou encore, un médicament épigénétique? Se projeter dans le futur pour en apprendre plus sur le présent et imaginer les conséquences de nos choix actuels.

- **Sélectionner les technologies alimentaires de son choix.**

19 technologies alimentaires sont disponibles....à condition de réussir à les débloquer ! Attention certaines d'entre elles pourraient se révéler dangeureuses...

- **Rentrer en contact avec l'Agence**

Le visiteur pourra communiquer avec l'Agence, qui lui sera d'une aide précieuse.

- **Attention, une crise se déroule à Trapellun...**

Il faudra s'armer de patience pour résoudre la crise alimentaire en cours dans l'exposition avec les autres visiteurs.

- **Valider sa mission avant de revenir dans le présent**

Accéder à ses résultats et consulter les résultats collectifs des autres visiteurs.

UN PARCOURS EN CINQ MODULES THÉMATIQUES

PRODUCTION

Agriculture

Digitalisation

Production alimentaire

Biodiversité

TRANSFORMATION

Sureté alimentaire

Ultra transformation

Les métiers

Nourriture de synthèse

DISTRIBUTION

Évolution de la distribution

Accès à la nourriture

Gaspillage alimentaire

Développement de l'achat local

CONSOMMATION

Évolution des pratiques

Tendances et régimes alimentaires

Budget des ménages

Digitalisation

ALIMENTATION ET SANTÉ

Équilibre alimentaire

Sédentarisation

Intolérances / allergies

État de la recherche sur le microbiote

UN PARCOURS EN CINQ MODULES THÉMATIQUES

PRODUCTION

Pour pouvoir se nourrir, la production de l'alimentation (élevage, pêche, agriculture...) est une étape fondamentale, qui n'a cessé d'évoluer au cours du temps.

Alors, pourquoi parle t-on d'intensification de l'agriculture ? En quoi le machinisme agricole a-t-il modifié les choses ? Quelles sont les nouvelles formes d'agriculture d'aujourd'hui et de demain ? Quels impacts sur la biodiversité mondiale ? En quoi consiste la digitalisation de l'agriculture ? Comment ont évolué les métiers de l'agriculture ?

Cet espace a vocation à se questionner sur la production alimentaire d'hier à aujourd'hui pour réfléchir collectivement à celle de demain.

De nombreux dispositifs seront proposés au public : un comparatif de différents types d'agriculture, un jeu autour du maintien de la biodiversité, ou encore, un quiz sur la digitalisation de l'agriculture...

TRANSFORMATION

La transformation alimentaire regroupe les étapes de préparation (conditionnement et conservation) et de fabrication de nouveaux aliments.

Comment ont évolué les modes de transformation au cours de temps ? Comment sommes-nous parvenus à davantage de sureté alimentaire ? Qu'est-ce que l'ultra formulation ? Quels en sont les travers ? Quels sont les métiers de la transformation ? Et qu'en est-il de la nourriture de synthèse ?

Cet espace questionne les modes de transformation alimentaire. De nombreux dispositifs seront proposés au public : découverte du cracking alimentaire à travers un jeu interactif, quiz des idées reçues sur la différence entre produit brut et produit transformé, analyse de l'intérieur des produits transformés...

UN PARCOURS EN CINQ MODULES THÉMATIQUES

DISTRIBUTION

La distribution alimentaire concerne l'ensemble des activités qui permettent aux produits alimentaires d'arriver jusqu'aux destinataires finaux.

Comment ont évolué les modes de distribution au cours de temps ? Comment l'essor de la livraison à domicile a-t-elle impacté les choses ? Comment évolue le déséquilibre dans l'accès à la nourriture à travers le monde ? Qu'en est-il du gaspillage alimentaire ? Quels sont les impacts du développement de l'achat local dans les grandes villes ?

Cet espace interroge l'évolution de la distribution alimentaire. De nombreux dispositifs seront proposés au public : une balance qui permet d'obtenir des informations sur la provenance du produit, une découverte de l'importance du maintien de la chaîne du froid, un jeu sur le gaspillage alimentaire...

CONSOMMATION

Le marché alimentaire, la mondialisation, l'accès à la nourriture, etc. ont fait évoluer les pratiques alimentaires au cours du temps. De nombreux paramètres viennent impacter les modes de consommation : les temps accordés à l'acte de manger, les différents régimes alimentaires, le budget dédié à la nourriture, ou encore, la consommation de viande.

Qu'en est-il de la consommation des produits bio ? Quelles sont les tendances alimentaires actuelles ? Où en est-on de la digitalisation de l'alimentation ? En quoi le genre impacte-t-il la consommation de nourriture ? Quel est le rôle du marketing dans nos habitudes alimentaires ?

Cet espace interroge l'évolution de la demande et des attendes des citoyens en terme d'alimentation. De nombreux dispositifs seront proposés au public : expériences sensorielles, les dessous du marketing alimentaire, découverte des habitudes alimentaires à travers le monde, zone de réflexion sur le "c'était mieux avant ?"...

UN PARCOURS EN CINQ MODULES THÉMATIQUES

ALIMENTATION ET SANTÉ

Allergies, malnutrition, obésité, équilibre alimentaire, etc., l'alimentation et la santé sont intimement liées.

Mais comment expliquer l'évolution de l'obésité ? Où en est-on des recherches sur le microbiote ? Quel est l'impact de la sédentarisation sur les populations ? Que sait-on de la nutrition à travers les âges ? Que penser des "alicaments" ? Qu'est-ce que la monotonie alimentaire ?

Toutes ces questions trouveront leurs réponses dans cet espace, interrogeant les liens entre alimentation et santé.

De nombreux dispositifs seront proposés au public : découverte du microbiote, chasse aux idées reçues, dispositif sur l'équilibre alimentaire...

INFOS PRATIQUES

OÙ

Salle d'exposition de 800 m² du Quai des savoirs

QUAND

Du 18 décembre 2019 au 6 septembre 2020

PUBLIC

Tout public
Jeunes ciblés à partir de 8-10 ans
Cœur de cible : Public familial

OBJECTIF DE FRÉQUENTATION

30 000 visiteurs

L'INFO EN PLUS

Présentée dans un premier temps au Quai des savoirs, cette exposition deviendra ensuite itinérante en France et à l'étranger pendant 5 ans.

LES SPÉCIFICITÉS DE CETTE EXPOSITION

… MULTILINGUE
L'exposition sera proposée en partie dans trois langues : français, anglais, espagnol.

… INTERACTIVE, IMMERSIVE, PARTICIPATIVE
Les publics seront acteurs de leur visite afin de bénéficier d'une expérience complète.

… OFFRE SCOLAIRE ET LOISIRS
Une offre sera proposée pour les écoles, collèges et lycées et centres de loisirs.

… PROGRAMMATION CULTURELLE
La présentation de l'exposition sera environnée d'une programmation culturelle articulant conférences, ateliers, rencontres avec des chercheurs, cafés-débats, cinés-débats, spectacles suivis de bord de scène, dans et hors les murs.

QUI SOMMES-NOUS ?

QUAI DES SAVOIRS

Expositions interactives, Plateau créatif, Quai des petits (espace dédié au 2-7 ans), programmation pluridisciplinaire dans et hors les murs, espaces de coworking, co-construction, résidences…

Ce centre de sciences « nouvelle génération » a pour vocation de promouvoir et renforcer la culture scientifique et technique à destination du plus grand nombre, avec pour fil conducteur "construire l'avenir". Le Quai des savoirs, projet métropolitain d'ambition internationale, constitue un espace hybride au carrefour de la recherche, de l'innovation, de l'entrepreneuriat et de la culture créative.

Pour en savoir plus : www.quaidessavoirs.fr

SCIENCE ANIMATION

Basé à Toulouse et à Montpellier, Science Animation développe et anime des lieux, des événements, des communautés et des projets pour rendre accessibles à tous les sciences, les techniques et les innovations. Avec le concours de partenaires scientifiques, industriels et éducatifs, cette association conçoit des expositions, animations, rencontres ou dispositifs interactifs, pour favoriser l'intérêt, le plaisir, l'étonnement… L'envie de se plonger plus encore au coeur de la recherche et de l'innovation.

Pour en savoir plus : www.science-animation.org

POUR EN SAVOIR PLUS...

Cheffe de projet

JULIE POIRIER

Cheffe de projet de l'exposition

Directrice adjointe - Science Animation
julie.poirier@science-animation.org
05.61.61.00.06 / 06.84.56.83.43

Production

CELIA DOMAINE

Chargée de production
Service des publics
Quai des savoirs
Celia.DOMAINE@toulouse-metropole.fr
05.36.25.22.11

Programmation

MARINA LEONARD

Responsable de la programmation
Service programmation
Quai des savoirs
marina.leonard@toulouse-metropole.fr
05.67.73.86.50

dont les projets hors les murs

ANTOINE VAILLANT

Chargé de programmation Hors les murs - Service programmation
Quai des savoirs
antoine.vaillant@toulouse-metropole.fr
05.36.25.21.95

Médiation (visites individuels et groupes)

SAMIA HARIR

Chargée de projets Médiation, responsable du Quai des petits, Service des publics
Quai des savoirs
samia.harir@toulouse-metropole.fr
05.36.25.22.15

Communication, promotion, marketing

MARIE MORTIER

Chef du service promotion, marketing
Direction de la Culture Scientifique, Technique et Industrielle
Muséum / Quai des savoirs
marie.mortier@toulouse-metropole.fr
05.36.25.22.14