

Grande expo patate !



Rangée dans le panier à légumes, sur la table de la cuisine, la pomme de terre semble habituellement peu disposée à faire la conversation... Et pourtant, elle en a des choses à nous raconter. De sa découverte à son arrivée dans nos assiettes, de ses origines sud-américaines aux enjeux de sa production industrielle, dans cette exposition la patate sort de terre pour vous dévoiler tous ses secrets.

Ce tubercule appelé familièrement « patate », qui s'invite si souvent dans les assiettes sous diverses formes, en purée, sauté ou encore en frites... paraît tellement ordinaire et pourtant il regorge de secrets. Saviez-vous que la « patate » est la première denrée non céréalière cultivée sur la planète ?

L'exposition Patate a pour vocation de faire découvrir à un large public cet élément essentiel du système alimentaire mondial. Une scénographie originale et poétique avec une grande variété de médias - manipes, audiovisuels, multimédias - permet aux visiteurs, petits et grands, de partir à la rencontre de cette star de nos cuisines.

Qu'est-ce qu'on découvre ?

Trois parties rythment le parcours du visiteur et représentent les grandes étapes du cycle de vie de la pomme de terre.

Fiche technique

année de création : 2017

conception/réalisation :
Forum départemental des Sciences, coproduite avec Universcience, Cité nature, le PLUS, sur une idée originale du Master Expographie Muséographie de l'Université d'Artois

exposition en trilingue :
Français, anglais et néerlandais

superficie :
200 m2, hauteur sous plafond 250 cm

composition :
9 manipes + 1 module objet,
10 textes thématiques
7 modules Audio-visuels et Multimédia

prévoir :
Eclairage, stockage, emballage,
3 jours de montage et 2 jours de démontage

transport :
Semi-remorque

valeur d'assurance :
186 600 €

Naître : la plante et sa culture

Comment naît-elle ? Quel est son cycle de développement ? Quelles sont les conditions nécessaires à sa bonne croissance ? La patate douce est-elle sa cousine ? Comment la produit-on ? Autant de questions abordées dans cet espace qui trouvent réponses sous de multiples formes.

Devenir : la récolte et la transformation

Véritable trésor, les pommes de terre sont fragiles. Cette deuxième partie s'intéresse donc à une étape cruciale : la sortie de terre des tubercules qui doit être réalisée avec minutie. Séparés des tiges et des feuilles, les tubercules, riches en amidon, deviennent une véritable matière première, transformable à souhait par les industries agro-alimentaires. Ici aussi le visiteur s'amuse à découvrir la récolte et la transformation grâce à de nombreux interactifs.

Régaler : la consommation du tubercule

Que serait une exposition sur la pomme de terre sans un détour par nos assiettes ? L'aliment se décline sous de multiples formes culinaires et outre le plaisir gustatif, il nous apporte une étonnante richesse nutritionnelle. Aussi, souvent considéré comme un aliment commun, le visiteur découvre également que dans certaines cultures animistes s'est créée une relation spirituelle étroite avec ce tubercule, une véritable invitation au voyage.

