

Communiqué de presse, Villeneuve d'Ascq, le 19 décembre 2016

EXPOSITION POUR TOUS LES PUBLICS

patate !

Une exposition originale, produite par le Forum départemental des Sciences du 4 février au 3 septembre 2017



Sur une idée originale du Master Expographie
Muséographie de l'Université d'Artois, l'exposition
patate ! a été soutenue par de nombreux partenaires :
Universcience, Cité nature, le PLUS, l'Université
d'Artois, le CNIPT (comité national interprofessionnel
de la pomme de terre), la Chambre d'agriculture
Nord - Pas de Calais, le Crédit Agricole Nord de
France, Ets Doublet, Mc Cain, Mousline, Ets Sockeel,
la Région Hauts-de-France.

***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, elle est la star d'une
exposition inédite présentée au Forum des Sciences
grâce au soutien de nombreux partenaires.***

Levée de rideau...

Ce tubercule appelé familièrement « patate », qui s'invite si souvent
dans les assiettes sous
diverses formes, en purée, sauté ou encore en frites... paraît tel-
lement 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 ! présentée au Forum départemental des Sciences
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.
Trois parties rythment le parcours du visiteur et représentent les
grandes étapes du cycle de vie de la pomme de terre.



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. Ainsi, par exemple un module manipulateur permet de découvrir, par l'action d'une manivelle, le cycle végétatif du plant de pomme de terre et les différentes étapes de son développement. Un film documentaire présente des portraits d'agriculteurs et d'agricultrices ayant des pratiques culturelles différentes. Les conditions de travail des agriculteurs-trices (la pénibilité des tâches agricoles), l'impact de la mécanisation sur les modes de vies et les rapports entre producteurs/trices et industries agroalimentaires sont ainsi évoqués par des témoignages forts.

Le saviez-vous ?

- Surnommées toutes les deux « patate », la pomme de terre (*Solanum tuberosum*) et la patate douce (*Ipomoea batatas*) sont pourtant des espèces bien distinctes. S'il s'agit également d'un tubercule, cette dernière fait partie de la famille botanique des convolvulacées.

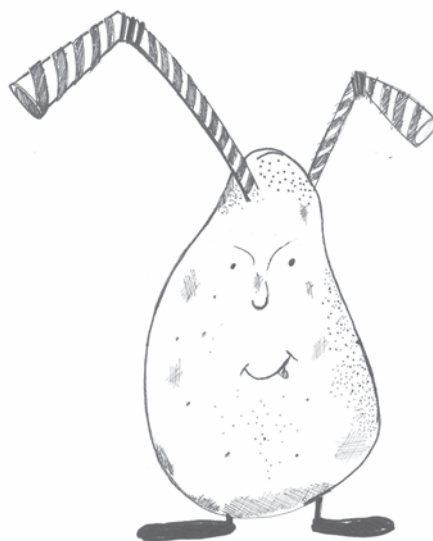
- Bintje, Monalisa, Spunta, King Edward... Il existe plus de 5000 variétés de pommes de terre dans le monde, dont 4000 cultivées dans les Andes.

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. Par exemple le module « Auscultez-moi », grâce auquel le visiteur muni d'un stéthoscope détecte les endommagements (cicatrices, éraflures...) sur la pomme de terre. Ces chocs peuvent être lourds de conséquences pendant la période de stockage. Ailleurs, le mur d'objets permet de voir toute sorte de produits contenant de la fécule de pomme de terre : rouge à lèvres, allumettes, couche-culotte, talc, plaque de plâtre, colle à papier-peint, ruban adhésif...

Le saviez-vous ?

En 1903, les Frères Lumière mettent au point l'autochrome, le premier procédé industriel de photographie couleur. Des grains de fécule de pomme de terre, teintés en vert, orange et violet puis déposés sur une plaque de verre, permettent de filtrer la lumière et de restituer les couleurs originales.



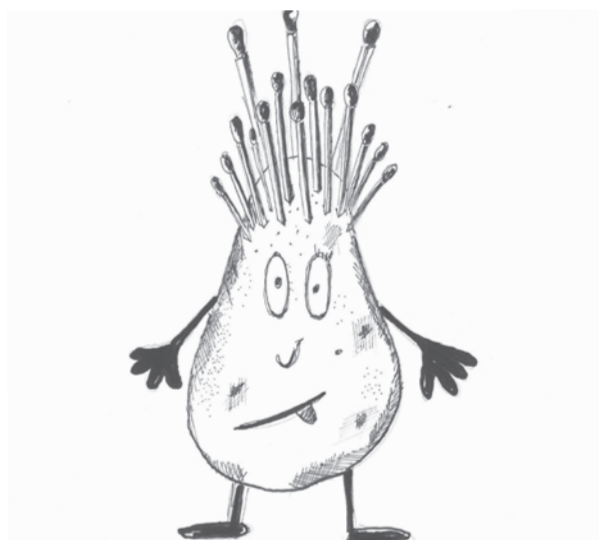
Régaler : la consommation du tubercule

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. Un jeu linguistique autour de recettes farfelues à base de pommes de terre est proposé aux visiteurs permettant ainsi de constater l'attachement fort que nous entretenons en Europe avec cet aliment.

Ailleurs dans le monde, certaines cultures animistes ont développé une relation spirituelle étroite avec le tubercule. A travers cette dernière thématique de l'exposition, le visiteur voyage en Cordillère des Andes (là où l'histoire de la pomme de terre a débuté) et appréhende la perception du tubercule comme un élément naturel animé de vie et interlocuteur spirituel. Une maquette théâtrale reconstitue le village péruvien de Tarcuyo. Sur celle-ci sont projetées des scènes animées évoquant les rituels des villageois pour lesquels la pomme de terre est un être vivant tantôt traitée comme un enfant que l'on protège, tantôt comme une mère ou une divinité qui mérite les plus grands égards.

Le saviez-vous ?

Les pommes de terre constituent une formidable source d'énergie grâce à leur réserve de glucides complexes ce qui explique qu'on les classe aussi bien dans la famille des féculents que dans celle des légumes (16 % d'amidon en moyenne), un apport en eau (80 %), en protéines (2 %), en fibres (2 %), en minéraux, en vitamines et une faible teneur en matière grasse (0,2 % lorsqu'elles sont cuites à l'eau). C'est aussi une source insoupçonnée de vitamine C.



Cette exposition de 200 m² est une création du Forum départemental des Sciences et est présentée jusqu'au 3 septembre 2017. Traduite en anglais et néerlandais, elle voyagera ensuite sur l'ensemble du territoire national et international.

Tarifs

exposition pour tout public

5 € / gratuit pour les moins de 18 ans

Contacts presse

Astrid Chastan
Département du Nord
03 59 73 83 45
astrid.chastan@lenord.fr

Patricia Bernard
Forum départemental des Sciences
03 59 73 95 76
patricia.bernard@lenord.fr

Vanessa Ravenaux
Agence OBSERVATOIRE
07 82 14 06 44
vanessa@observatoire.fr