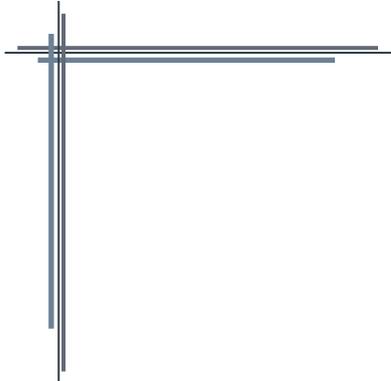


# Demain, à la carte

Exposition

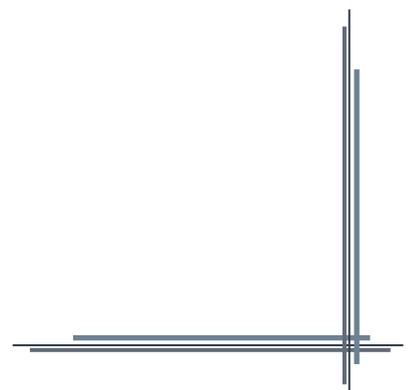


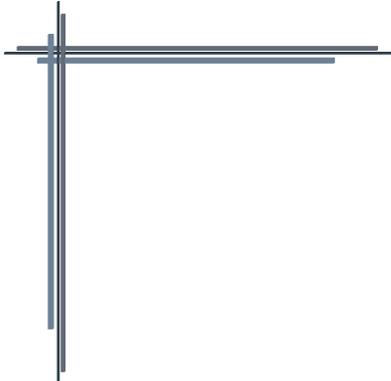


# Menu

---

 <b>Mise en bouche</b> ( <i>En bref</i> ) .....	<b>p.1</b>
 <b>Entrées</b> ( <i>Conception du projet</i> ) .....	<b>p.2</b>
Origine de l'idée	
Enjeux de l'alimentation	
Une approche pluri-disciplinaire	
 <b>Plats</b> ( <i>La réalisation</i> ) .....	<b>p.4</b>
Étapes de création	
Thèmes des assiettes	
Scénographie	
 <b>Dessert</b> ( <i>L'itinérance</i> ) .....	<b>p.6</b>
 <b>L'addition</b> ( <i>Budget</i> ) .....	<b>p.8</b>
 <b>Le Chef</b> ( <i>Présentation</i> ) .....	<b>p.9</b>





# Mise en bouche

## *En bref*

---

*Demain, à la carte* est une exposition sur le thème de l'alimentation et de ses enjeux pour l'avenir. Une tablee de 18 assiettes proposant chacune un regard sur la production, la consommation ou la commercialisation alimentaire.

Ce projet est né de la volonté de créer une exposition arts-sciences qui pourrait être proposée par l'association DiO2 dans le cadre de ses déplacements. Le thème sélectionné est largement inspiré de l'actualité. En effet, l'exposition universelle de Milan a pour sujet : « Nourrir la planète, Énergie pour la vie ». De plus, la fin de l'année 2015 verra l'organisation de la Cop 21 en France où seront menées des réflexions autour du climat et du développement durable.

La réalisation de ce projet a été nourrie par de nombreux partenaires qui ont permis de faire mûrir les idées et d'accompagner la réalisation technique. Tout d'abord, La Casemate, le centre de culture scientifique, technique et industrielle (CCSTI) de Grenoble, a permis une réalisation de qualité professionnelle de cette œuvre. Le FabLab, ou laboratoire de fabrication, possédant de nombreux outils et machines, fut mis à disposition de DiO2 pour construire les 18 projets correspondant aux 18 assiettes. La région Rhône-Alpes a également investi dans cette exposition en conviant l'association à participer à deux journées de préparation à l'exposition universelle. Ces occasions ont été extrêmement riches en rencontres et découvertes ; elles ont permis une maturation de ce projet.

La première présentation de l'exposition a eu lieu fin avril 2015 à l'Hôtel de région de Lyon. Cette première fut l'occasion de tester devant le public cette exposition. Un intérêt particulier fut porté à la façon dont étaient perçus par le public les différents messages évoqués par les assiettes. Fort de cette inauguration, la région Rhône-Alpes décide alors d'envoyer *Demain, à la carte* à l'exposition universelle, avec une délégation de l'association pour une présentation au pavillon France.

La rentrée universitaire 2015/2016 marque une série de présentations de l'exposition à Grenoble lors de la semaine de la science et de la semaine du goût, ainsi qu'à Lyon en partenariat avec l'association d'alimentation solidaire la Marmite Urbaine.

Et bien sûr, ceci n'est qu'une mise en bouche...

# Entrée

## Conception du projet

---

### ORIGINE DU PROJET

Du 1 mai au 31 octobre 2015 se tient à Milan la nouvelle édition de l'exposition universelle. Portant le thème « Nourrir la planète, Énergie pour la vie », ce rendez-vous international se veut innovant et participatif. Il a pour ambition de nourrir le débat autour des questions de l'alimentation mondiale et d'éveiller les consciences face aux enjeux sociaux, économiques et environnementaux, des problèmes de nourriture auxquels nous sommes confrontés, tels que le gaspillage alimentaire ou encore le déséquilibre planétaire entre sous-nutrition d'un côté et surconsommation de l'autre. L'idée est de faire émerger des solutions pour la mise en place globale d'un style de vie durable et pour un rééquilibrage des ressources à l'échelle de la Terre.



MILANO 2015

NOURRIR LA PLANÈTE  
ÉNERGIE POUR LA VIE

En écho à cet événement, l'association DiO2 a eu la volonté de participer à la réflexion autour de ce sujet lié aux sciences. De plus, l'idée de se doter d'une vitrine permanente et itinérante pour l'association s'est avérée être utile pour la visibilité de cette dernière. Elle a donc mis en avant la diversité des profils de ses membres, de leurs préoccupations et des solutions qu'ils proposent concernant la nourriture de demain, à travers un projet étudiant : la création d'une exposition. Cette dernière a été imaginée sous la forme d'un banquet où chaque assiette met en perspective un aspect différent des problèmes liés à la nourriture du futur.

### ENJEUX ALIMENTATION

Apport essentiel dans l'équilibre de la nutrition, l'alimentation fournit l'énergie nécessaire pour permettre à un organisme de fonctionner et de survivre. Des chercheurs mènent de nombreuses études en explorant les liens entre l'exposition à un aliment et le risque de développer une maladie chronique telle que le diabète ou encore le cancer. Selon l'Organisation mondiale de la Santé (OMS), la charge des maladies non transmissibles a augmenté rapidement. En 2011, elles représentaient pratiquement 60 % des 56 millions de décès annuels et 47 % de la charge de morbidité mondiale. Compte tenu de ces chiffres et de la croissance anticipée de la charge de morbidité, la prévention des maladies non transmissibles constitue un important enjeu de santé. À terme, il s'agit pour les différents acteurs de la santé publique d'établir un seuil de consommation diminuant les risques d'obésité, de malnutrition, voire de désordre alimentaire et de dénutrition. En effet, le développement de l'alimentation hors domicile, la déstructuration de la prise alimentaire ainsi que la simplification et la perte de ritualisation des repas ont contribué à l'évolution de notre alimentation. Enfin, l'Institut national de recherche agronomique (INRA) et le Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (CIRAD) ont mobilisé en 2011 des experts pour dresser un panorama des évolutions des systèmes alimentaires et identifier les enjeux du point de vue du développement durable. Un système alimentaire durable respecte également l'environnement et la diversité biologique et culturelle. Autrement dit, il s'agit d'une combinaison de systèmes socialement plus désirables et ne pénalisant pas les générations futures.

Sources : [http://www.who.int/dietphysicalactivity/strategy/eb11344/strategy\\_french\\_web.pdf](http://www.who.int/dietphysicalactivity/strategy/eb11344/strategy_french_web.pdf)  
[http://www.developpement-durable.gouv.fr/IMG/pdf/D2-2\\_CS2\\_durabilite\\_alimentaire\\_INRA\\_CIRAD.pdf](http://www.developpement-durable.gouv.fr/IMG/pdf/D2-2_CS2_durabilite_alimentaire_INRA_CIRAD.pdf)

## UNE APPROCHE PLURI-DISCIPLINAIRE

Les évolutions de l'alimentation se répercutent dans de nombreux domaines scientifiques et sociétaux. Le système de production agricole et agro-alimentaire qui sera privilégié aura une influence autant sur la biodiversité que sur les rapports sociaux.

Rendre compte de ces futurs possibles nécessite donc de faire appel à des disciplines variées. L'agronomie aussi bien que la sociologie sont ainsi convoqués à la table de *Demain*, à la carte.

### Une démarche de culture scientifique

La diffusion d'enjeux scientifiques est un exercice complexe qu'expérimente au quotidien les acteurs de la culture scientifique.

L'association DiO2 a ainsi bénéficié des conseils du responsable des expositions du CCSTI de Grenoble (voir encadré) pour déterminer un format en adéquation avec le message sélectionné. Premier centre historique de culture scientifique, technique et industriel (CCSTI), La Casemate possède une expertise reconnue dans ce domaine.

Elle possède également un laboratoire de fabrication (Fab-Lab) qui a été mis aimablement à disposition des membres de l'association.

### Réfléchir sur « Nourrir la planète, Énergie pour la vie »

Invités par la région Rhône-Alpes à une séance de travail à l'exposition universelle de Milan, les concepteurs de l'exposition ont pu partager leurs visions du thème de la manifestation « Nourrir la planète, Énergie pour la vie ». Avec des étudiants, en sciences, de la région, trois axes furent explorés : l'agriculture de précision, les systèmes durables et les liens entre nutrition et santé. Une charte finale témoigne de la volonté commune de mettre les sciences au service de la société sur les questions d'alimentation.



# Plats

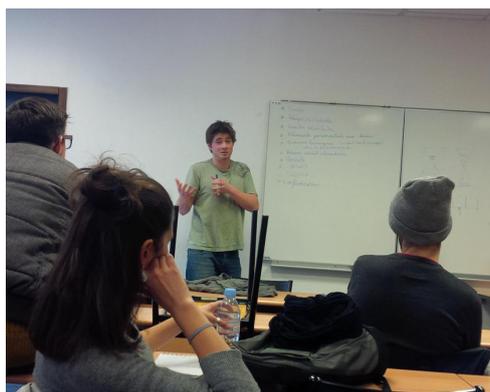
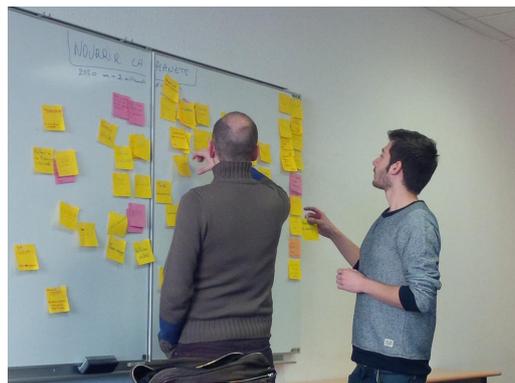
## La réalisation

### ÉTAPES DE CRÉATION

La réalisation de ce projet s'est organisée en plusieurs étapes.

#### Brainstorming

Une séance de créativité a d'abord permis de laisser chacun s'exprimer sur le thème de l'alimentation du futur. À travers un brainstorming, les membres de l'association DiO2 ont tous partagé les notions évoquant la nourriture de demain et ses enjeux. Cette première étape avait pour objectif de faire émerger une multitude de sujets et d'idées pour nourrir les réflexions de chacun.

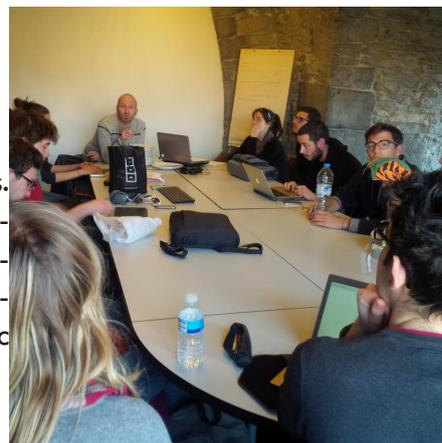


#### Sélection des sujets

Ensuite, dix-huit messages à transmettre au public ont été sélectionnés. Ils se devaient d'être clairs, précis et différents pour pouvoir être représentés chacun dans l'espace d'une assiette et pour former ensemble une palette de réflexions sur la nourriture du futur.

#### Conception graphique et matérielle

La conception des assiettes a été travaillée par groupes de trois. Chacune a été représentée graphiquement et se devait d'être accompagnée par une notice faisant apparaître le message à transmettre, les matériaux et techniques à utiliser pour la phase de réalisation ainsi qu'un petit texte explicatif qui sera présenté au public sous forme de cartel.



#### Réalisation physique

Une fois ces étapes de conception terminées, chacun a pu mettre en application son projet jusqu'à aboutir à l'assiette concrète. Pour cela, le FabLab de la Casemate, CCSTI de Grenoble, fut utilisé. Ce laboratoire de fabrication est un espace-atelier au sein duquel les utilisateurs peuvent donner vie à leurs projets en utilisant des machines perfectionnées telles que des découpeuses lasers, des imprimantes 3D ou encore des fraiseuses. L'accès à cet espace a permis de créer différents objets présents dans les assiettes.

## THÈMES DES ASSIETTES

Pour 2050, l'exposition *Demain, à la carte* ouvre le regard sur divers thèmes.

Le temps que l'on passe à table, seul ou accompagné, ainsi que le nombre de repas pris par jour sont, par exemple, au cœur des réflexions. Cette exposition propose également des objets technologiques comme des boîtes visant à couvrir des besoins nutritionnels et physiologiques ou encore un estomac artificiel permettant de puiser de l'énergie dans de nouveaux aliments. Mettant un point d'honneur à la culture et aux traditions déclinées autour de l'alimentation, *Demain, à la carte* souligne que, actuellement, un repas constitue aussi un moment de plaisir et de convivialité. Ce moment peut évoluer par la découverte de régimes alimentaires tels que l'entomophagie. Enfin, l'exposition souligne des pratiques telles que le gaspillage ou la contrefaçon alimentaire considérées comme des risques, voire des dangers pour l'équilibre nutritionnel et environnemental.

**Ludovic MAGGIONI** professeur associé au master et responsable des expositions à La Casemate

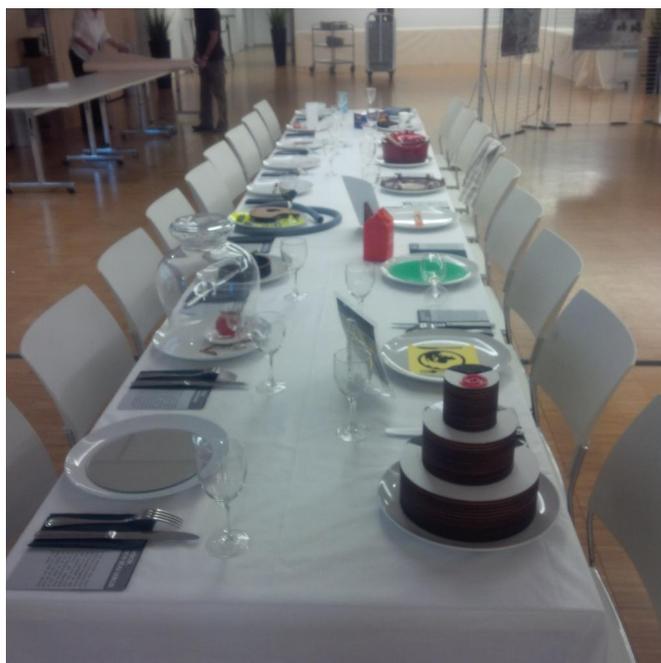
“

Le projet de l'exposition *Demain, à la carte* est issu d'une idée simple, comment mobiliser des jeunes, des étudiants sur la question de l'alimentation du futur. Pour ce faire, l'idée d'une assiette est apparue évidente ! Dans les sociétés occidentales elle est le symbole de notre quotidien avec l'alimentation. Un buffet est alors apparu comme une manière de parler de ce sujet.

Pour ce faire les étudiants ont fait preuve d'une grande créativité. Ils ont découvert le monde des *makers* avec le Fablab de la Casemate et ont ainsi pu réaliser dans l'esprit du Do It Yourself (DIY) une assiette mettant en scène des enjeux autour de l'alimentation du futur. C'est comme cela que l'on se retrouve avec une assiette présentant des insectes vivants, une autre avec un estomac électronique, une avec des moules pour produire des aliments homogènes... Bref une quantité de concepts qui présentent leurs regards sur ce sujet. ”

## SCÉNOGRAPHIE

Pour présenter les 18 assiettes, il nous a semblé intéressant de les présenter sur une grande table. Cela permet de créer une unité ces assiettes toutes très différentes. Cette grande table, d'environ 5 mètres de long avec ces 18 assiettes, attire le regard. Les passants viennent voir de plus près ce qu'il y a dans ces assiettes très étranges. Ce banquet fait écho aux pratiques françaises traditionnelles de prise de repas. On prend le temps de s'asseoir à table et de profiter d'un bon repas. Nous avons repris ces codes avec une nappe, des couverts, des verres et du vin de table. Le choix a été de mettre une nappe blanche en tissu, sobre et esthétique qui met en valeur le contenu des assiettes. Quand, par curiosité, on s'approche du banquet, nous découvrons que les assiettes abordent toutes de manières différentes le thème de la nourriture du futur.



# Dessert

## L'itinérance

### RÉSONANCE AVEC L'EXPOSITION UNIVERSELLE DE MILAN

La première présentation de l'exposition *Demain, à la carte* eu lieu lors de la quatrième rencontre organisée par la région Rhône-Alpes en amont de sa participation à l'exposition universelle de Milan. Cette journée s'est déroulée à l'Hôtel de région à Lyon sur le thème « Nourrir la planète, la proximité est-elle vecteur de solidarités ? ». À cette occasion, des acteurs du secteur de l'alimentation -chercheurs, industriels, associatifs- ont pu découvrir le buffet du futur aux possibilités parfois opposées.

La pertinence de ce média qui permet de découvrir et de questionner les enjeux de l'alimentation résonne avec l'objectif de l'exposition universelle de Milan dont le thème est « Nourrir la planète, Énergie pour la vie ». C'est pourquoi la région Rhône-Alpes a souhaité qu'il soit présenté au pavillon France dans le cadre des journées scientifiques des régions Auvergnnes et Rhône-Alpes.

Neuf membres de l'association DiO2 sont ainsi allés à la rencontre des jeunes scientifiques et des chercheurs invités à échanger à Milan.

### FACE À FACE AVEC LES CITOYENS LYONNAIS

Lors de la présentation de l'exposition *Demain, à la carte* auprès de la région Rhône-Alpes, nous avons rencontré Charlotte Vignal, membre de l'association la Marmite Urbaine (voir encadré). Intéressée par notre travail, elle nous a proposé de participer à la Fête des récoltes qui se passe le 26 septembre à Lyon. Cet événement regroupe une trentaine de structures qui travaillent dans les domaines de l'agriculture et de l'alimentation. Cette journée festive met en avant l'agriculture locale et artisanale ainsi que ses principaux acteurs : les paysans. Installé sur les berges du Rhône, un lieu très passant, tous le monde est invité à tester, fabriquer, réfléchir et débattre autour de l'alimentation. Les assiettes de l'exposition attireront les regards des passants et les amèneront à se poser des questions sur l'avenir de nos repas et des récoltes.



**Charlotte VIGNAL**



J'ai vu votre exposition buffet sur les enjeux alimentaires lors d'une rencontre à la région Rhône-Alpes fin Avril. J'ai trouvé votre travail de grande qualité. Vos assiettes m'ont interpellée, m'ont fait rire, et parfois m'ont vraiment inquiétée. Je trouve l'exercice très réussi. Bravo à vous ! ””

### S'INSCRIRE DANS DES ÉVÉNEMENTS NATIONAUX

Dans le cadre de la Fête de la science, ce buffet-exposition est accueilli dans les locaux de l'université Stendhal à Grenoble. L'ensemble des habitants de l'agglomération, en particulier les étudiants, auront alors accès à *Demain, à la carte*. Expliquer les enjeux des recherches scientifiques et leurs impacts dans la vie quotidienne de tout un chacun est un des objectifs fondamentaux de la Fête de la science. L'événement est présent dans le programme de la Fête de la science ainsi que dans le « Tramway nommé culture », programme culture du campus grenoblois.

Autre lieu central du campus universitaire de l'agglomération grenobloise, le restaurant universitaire Barnave hébergera le dispositif pendant la semaine du goût. Il participera alors à faire réfléchir à la place du goût, des aliments et des temps de repas dans notre quotidien et notre culture.

## CALENDRIER 2015

Janvier							Février							Mars							Avril						
L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
			1	2	3	4							1							1			1	2	3	4	5
5	6	7	8	9	10	11	2	3	4	5	6	7	8	2	3	4	5	6	7	8	6	7	8	9	10	11	12
12	13	14	15	16	17	18	9	10	11	12	13	14	15	9	10	11	12	13	14	15	13	14	15	16	17	18	19
19	20	21	22	23	24	25	16	17	18	19	20	21	22	16	17	18	19	20	21	22	20	21	22	23	24	25	26
26	27	28	29	30	31		23	24	25	26	27	28		23	24	25	26	27	28	29	27	28	29	30			
														30	31												

Mai							Juin							Juillet							Août							
L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	
				1	2	3	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5									1	2
4	5	6	7	8	9	10	8	9	10	11	12	13	14	6	7	8	9	10	11	12	3	4	5	6	7	8	9	
11	12	13	14	15	16	17	15	16	17	18	19	20	21	13	14	15	16	17	18	19	10	11	12	13	14	15	16	
18	19	20	21	22	23	24	22	23	24	25	26	27	28	20	21	22	23	24	25	26	17	18	19	20	21	22	23	
25	26	27	28	29	30	31	29	30						27	28	29	30	31			24	25	26	27	28	29	30	
																					31							

Septembre							Octobre							Novembre							Décembre										
L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D				
			1	2	3	4	5	6				1	2	3	4							1				1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13	5	6	7	8	9	10	11	2	3	4	5	6	7	8	7	8	9	10	11	12	13				
14	15	16	17	18	19	20	12	13	14	15	16	17	18	9	10	11	12	13	14	15	14	15	16	17	18	19	20				
21	22	23	24	25	26	27	19	20	21	22	23	24	25	16	17	18	19	20	21	22	21	22	23	24	25	26	27				
28	29	30					26	27	28	29	30	31		23	24	25	26	27	28	29	28	29	30	31							
														30																	

**20 mars** - Participation à la rencontre 4 de la région Rhône-Alpes sur le thème " Quelles sont les influences socioculturelles et économiques sur nos pratiques alimentaires ? " à la Cité du Design de Saint-Etienne

**24 avril** - Présentation à l'Hôtel de région à Lyon dans le cadre de la dernière des rencontres régionales de Rhône-Alpes sur le thème « Nourrir la planète, la proximité est-elle vecteur de solidarités ? »

**19 au 21 mai** - Déplacement à l'exposition universelle de Milan dans le cadre des journées scientifiques des régions Auvergne et Rhône-Alpes

au pavillon France

**26 septembre** - Intervention à la fête des récoltes sur les quais du Rhône à Lyon sur l'invitation de l'association la Marmite Urbaine

**5 au 7 octobre** - Présentation au sein de l'Université Stendhal de Grenoble dans le cadre de la Fête de la Science

**07 octobre** - Inauguration de l'exposition *Demain, à la carte*

**12 et 13 octobre** - Présentation au sein du restaurant universitaire Barnave à Grenoble dans le cadre de la semaine du goût

### Plat du jour (exemple d'assiette)

Chaîne alimentaire de Mathieu Descombes

L'entomophagie : solution efficace pour nourrir la planète ? Après tout, pourquoi manger des insectes est-il si peu ragoutant ?

Aliment déjà présent dans de nombreuses cultures, blattes, sauterelles et scarabées risquent de s'inviter dans nos assiettes. Remplaçants idéaux de la viande, les insectes pourraient être une source de nourriture importante pour le futur. Mais, n'oublions pas que pour se développer, eux aussi ont besoin de se mettre à table !

Installée sous cloche, cette assiette présente des insectes vivants qui évoluent autour de leur propre repas. Cette présentation esthétique d'animaux souvent peu ragoutants donne à réfléchir sur leur réelle place dans nos repas occidentaux du futur.



# L'addition

## Budget

Dépenses	Montant	Recettes	Montant
<b>Matériel</b>		<b>Subvention</b>	
scénographie (nappe, assiette, etc.)	85	Stendhal	200
cartel	75	CROUS	350
conception assiettes (électronique, colorants, etc.)	100		
consommables (insectes, piles, etc.)	50	<b>Préstations</b>	
		Marmites urbaines	100
<b>Déplacements</b>	225		
		<b>Fonds propres</b>	135
<b>Communication</b>			
Kakemono	140		
Flyers et affiches	110		
<b>SOUS-TOTAL</b>	785	<b>SOUS-TOTAL</b>	785

Valorisations		Valorisations	
Matériaux (vinyle, plexiglas, etc.)	160	La Casemate	360
Location machines (découpeuse laser, etc.)	200		
Car	1200	Région Rhône-Alpes	3350
Logement	500		
Nourriture	900		
Entrées exposition universelle	750		
<b>SOUS-TOTAL</b>	3710	<b>SOUS-TOTAL</b>	3710
<b>TOTAL</b>	4495		4495

# Le Chef

## Présentation

---



L'association DiO2, les sciences en fusion a été créée en 2009, par les étudiants du master communication scientifique et technique de Grenoble. Elle a été imaginée pour permettre aux étudiants d'avoir une structure où ils pouvaient en toute liberté rassembler leurs compétences, leurs idées et réaliser des projets. Événements, expositions, conférences, tous les supports sont bons pour devenir acteurs de la culture scientifique et technique. L'association fait le lien entre les différentes promotions qui se succèdent mais permet aussi de communiquer beaucoup plus largement au grand public.

Cette année l'association a réalisé de nombreux projets. Nous avons pu notamment organiser avec le Collège doctoral, les présélections et la final grenobloise de Ma Thèse en 180 secondes. Nous participons aussi à la Fête de la Science avec La Nuit de la Lumière qui aura lieu simultanément dans plusieurs villes de Rhône-Alpes (Grenoble, Saint-Étienne, etc.). Nous essayons de ne pas nous limiter à Grenoble et nous avons pu aller à Lyon à deux reprises avec l'exposition *Demain, à la carte*.

La réalisation de partenariats pour monter les différents projets, permet d'avoir un lien avec le milieu professionnel et de valoriser le master.

### CONTACTS DE L'ASSO :

Facebook : **Association DIO2**

Twitter : **@dio2\_cst**

Courriel : **dio2.cst@gmail.com**

### EN CUISINE :

ALMANSA Robin - BARATHON Caroline - BARDIN Manon - BECHE Vincent - BERTON Nicolas - BOIROUX Brice - BOUDIER Ann-Violaine - BOURDON Benjamin - CHIRSEN Pierre - DELERCE Léa - DESCOMBES Mathieu - NAIL Jean-baptiste - OSMANE Bilel - PESCHOUX Manon - RABUAT Diane-morgane - RIDOUARD Julien - ROBERT Léna - RUELLE Julie