



EXPOSITION

« Ceux qui nous nourrissent »

Contexte de l'exposition

En 2014, la Maison du Parc a choisi de décliner le thème de l'alimentation. Elle remet le couvert avec sa nouvelle exposition dédiée à ceux qui nous nourrissent...

La Maison du Parc vous propose une exposition photographique et sonore, pour faire connaissance avec une vingtaine d'acteurs du territoire. Qu'ils soient apiculteurs, safraniers, maraîchers ou encore restaurateurs, ils sont nombreux à être « passeurs » de goûts et de produits.

En lien avec les opérations menées sur les circuits-courts et l'agriculture durable, le Parc a souhaité mettre en lumière, à travers une série de portraits photographiques et sonores, ces agriculteurs et artisans motivés par une production locale et de saison. Parmi eux, des lauréats du « concours Écotrophée », distingués pour des innovations environnementales et sociales, des cuisiniers de restauration scolaire et des producteurs engagés dans la plateforme d'approvisionnement en produits bio et locaux soutenue par le Parc.

À cette occasion, le photographe, David DARRAULT, la comédienne Clarisse LÉON et l'ingénieur son Pascal MARCAULT sont allés à leur rencontre et nous livrent ainsi au travers de différentes ambiances, le lien qui les unie à leur territoire, leurs animaux, leurs produits...

Objectifs de l'exposition

- Sensibiliser le public, et plus particulièrement les habitants du Parc, au patrimoine, en les familiarisant avec un thème proche de leur préoccupation : l'alimentation.
- Valoriser les initiatives des professionnels de l'alimentation et des associations locales.
- Créer un lien entre le public et son territoire à travers un thème fédérateur.





Contenu de l'exposition

L'exposition que vous allez découvrir se penche sur des femmes et des hommes qui ont choisi de nous nourrir. Plutôt que de s'attarder sur leurs activités, le Parc a souhaité révéler le lien intime qui les relie à leur terre, leurs animaux, leurs produits...

Dans des regards, des sourires et des gestes se dessinent des vocations, des intentions et un épanouissement au quotidien.

Le Parc a souhaité mettre en lumière :

- Des lauréats du « concours Ecotrophée », distingués pour des innovations environnementales et sociales au sein de leurs structures.
- Des cuisiniers de restauration scolaire engagés dans la plateforme d'approvisionnement en produits bio et locaux soutenue par le Parc.
- Des producteurs et des transformateurs motivés par une agriculture locale faisant la part belle aux produits frais et de saison.

Les interviews :

Les photographies se complètent de témoignages privilégiés qui révèlent la richesse d'un métier et la force d'un engagement. Seul ou en famille, les 10 enregistrements sonores nous livrent un peu plus de leur personnalité.

Forme de l'exposition

20 photographies imprimées sur vinyl canon et finition plastifiée satin.

Dimensions : 60 x80 cm.

En option :

10 enregistrements répartis sur **4 plots** équipés de casque.

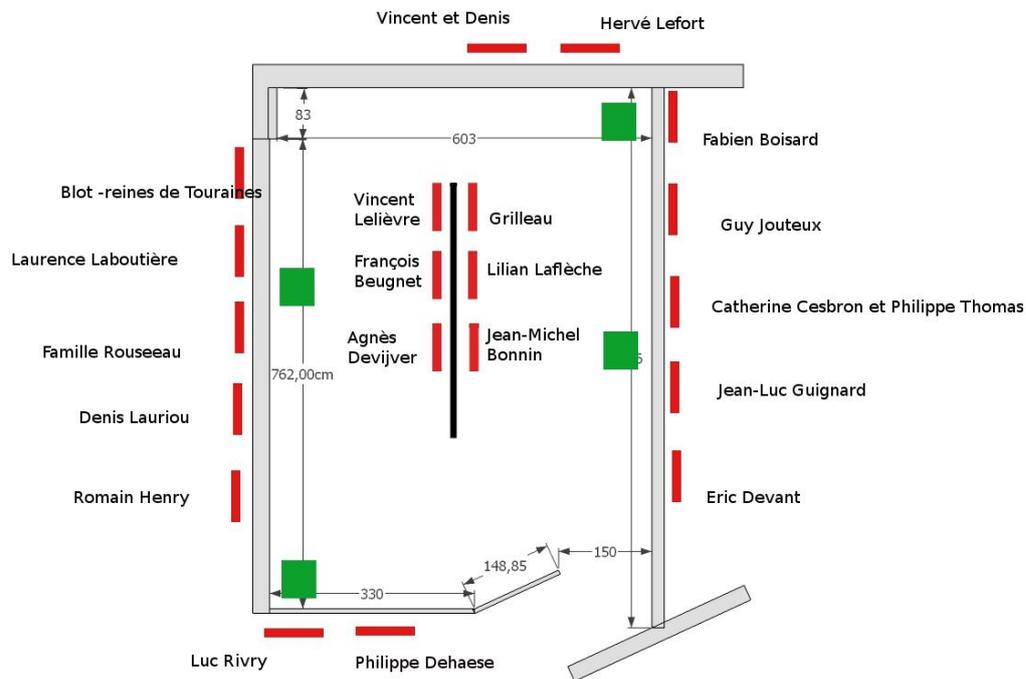
Un branchement électrique par plot avec une multiprise est à prévoir.

Lieux d'exposition

Exclusivement en intérieur, dans une salle d'exposition, mais également dans un hall, une salle de réunion...

Implantation

Une salle ou un ensemble de pièces de 60 m², sous surveillance.
Accrochage sur cimaises ou sur grilles.



Valeur d'assurance :

1122,00 € pour les photographies seules.

3190,00 € pour les photographies + les enregistrements.

Conditions de prêt

Elle est prêtée gratuitement sans caution, mais l'attestation d'assurance est obligatoire.

Transport et installation assuré par l'emprunteur.

Le prix des éléments est connu à l'avance pour un remplacement immédiat en cas de dégradation.

Possibilité pour l'emprunter en dehors du Parc.

Pour aller plus loin

Des ateliers

- Atelier jardinage

Création de jardins, osier tressé et vivant.

Intervenant : l'Atelier végétal.

Payant.

- **Ateliers cuisine**

Cuisiner les restes, éveil au goût, faire un sandwich équilibré...

Intervenant : Laurence Berthomé, diététicienne.

Payant.

- **Atelier marmite norvégienne**

Comment cuisiner du riz au lait ou de pâtes sans gaz ni électricité ? Grâce à la marmite norvégienne ! Les participants fabriqueront ce caisson bien isolé qui permet de cuire à l'étouffée et de conserver le plat chaud pendant plusieurs heures.

Intervenant : Parc naturel régional.

Gratuité.

- **A table avec les Cro-magnon**

Nos ancêtres préhistoriques nous ressemblaient en fait assez, sauf peut-être pour...

Intervenant : le CPIE Touraine-Val de Loire.

Payant.