



Chloé Rutzerveld, *Edible Growth* © photo Chloé Rutzerveld Food Designer

Dossier pédagogique

Enseignement  
secondaire

## Serial Eater. food design stories

Commissaire : Benjamin Stoz

**27.06.20 → 29.11.20**

Un dossier modulable	1
Le point sur...	
Le thème	2
L'exposition	2
La scénographie	3
En savoir plus...	
Art et alimentation	4
Évolution de la cuisine	4
Design et agro-alimentaire	5
Le développement du food design	6
Le serial eater	8
Zoom sur...	
... Un designer : Marc Bretillot	9
... Une oeuvre : le <i>Whaf</i>	9
Le CID propose aux enseignants...	
Secondaires	11
Pour aller plus loin sur...	
... Alimentation, gastronomie	17
... Design culinaire	18
... Industries agro-alimentaires	19
Infos pratiques	21

## UN DOSSIER MODULABLE...

Le site du Grand-Hornu est une ancienne mine de charbon qui était en activité au XIX<sup>e</sup> siècle. Aujourd'hui fermés, les anciens bâtiments ont été restaurés afin d'accueillir le CID - centre d'innovation et de design au Grand-Hornu. Cette asbl s'occupe de la partie historique du site, classé UNESCO en 2012, mais également d'expositions axées sur le design et l'art. Tous les 3-4 mois, une nouvelle exposition est ouverte.

Afin de préparer votre venue avec un groupe scolaire, le service pédagogique du CID - centre d'innovation et de design au Grand-Hornu a réalisé pour vous un dossier modulable, à l'image des multiples possibilités offertes par l'exposition *Serial Eater. food design stories*.

Ce dossier pédagogique a pour but d'articuler la visite de l'exposition temporaire avec le travail conduit par les enseignants en classe. Décrivant le propos et le parcours de l'exposition, il propose des pistes de recherche pour les élèves autour de certaines thématiques abordées.

## LE POINT SUR...

### LE THÈME

Le mangeur est une espèce en voie d'évolution. À partir de la fin du XX<sup>e</sup> siècle, le profil du consommateur s'est fortement modifié. Selon l'essayiste américain Michael Pollan, les cinquante dernières années ont radicalement transformé notre façon de manger.

**Se nourrir n'est plus une fonction vitale, c'est devenu l'affirmation d'un choix de vie, une prise de position et surtout une tendance parmi les plus pointues de la culture mondialisée.** Au même moment, le food design fait une apparition médiatique dans nos assiettes. Une discipline récente qui puise ses racines dans l'histoire du design industriel et celle de l'alimentation. L'analyse de son développement va permettre de comprendre les transformations dans les habitudes de consommation et les prises de conscience face au food system . Son évolution est favorisée par une série d'influences culturelles, culinaires et industrielles qui vont rendre plus perméables les limites sensibles de l'alimentation.

### L'EXPOSITION

L'exposition *Serial Eater. food design stories* décortique trente années d'expérimentations et de réflexions autour de l'«objet alimentaire». Depuis son développement dans les années 1990 jusqu'à son implication actuelle, l'analyse du food design va permettre de comprendre **les évolutions dans les habitudes de consommation** et les prises de conscience face au food system.

Quel **type de consommateur** sommes-nous ?  
Comment évaluer notre impact dans le schéma actuel et qu'allons-nous accepter dans nos assiettes ?

Dans une approche parfois anxiogène du futur alimentaire, le food design interroge nos comportements, nos désirs et nos doutes en tant que mangeur. Il propose également une vision plus ludique de notre relation à la nourriture mais sans en oublier son objectif premier: nourrir l'estomac, les yeux et l'esprit.

---

### **LA SCÉNOGRAPHIE** par Benjamin Stoz

Benjamin Stoz est designer d'intérieur, diplômé de l'Académie Royale des Beaux-arts de Bruxelles en 2003.

Son travail va rapidement s'orienter vers le design commercial et la scénographie d'expositions. En 2006, grâce à la bourse européenne EURODYSSÉE, il part travailler à Valencia et Madrid comme designer d'intérieur dans un bureau d'architecture, spécialisé dans le retail design.

En 2012, il revient en Belgique, où il installe son propre bureau d'architecture d'intérieur, spécialisé dans la scénographie et les aménagements commerciaux. Depuis, il participe régulièrement à des événements dans l'enseignement, notamment des jurys pour l'École de Design de Nantes, l'Académie Royale des Beaux-arts de Bruxelles et d'Arlon, l'École supérieure Art<sup>2</sup> de Mons,...

Sa passion pour l'histoire du design et de l'architecture l'a conduit tout naturellement vers le commissariat d'expositions. Activités complices et complémentaires, elles lui ont permis de découvrir un autre visage de sa profession et d'assouvir cette curiosité créative qu'il entretient avec passion. Ses recherches se centrent sur l'insertion du design dans les différentes activités humaines actuelles et sur l'aspect sociétal des métiers de la conception.

## EN SAVOIR PLUS...

### ART ET ALIMENTATION

De nombreux artistes vont exploiter l'aliment comme sujet de leurs créations. Au début du XX<sup>e</sup> siècle, les futuristes italiens sont les premiers à poser un regard avant-gardiste et transgressif sur l'alimentation. Dans leur volonté d'intégrer l'art à toutes les dimensions du quotidien, ils vont utiliser la nourriture comme une sorte de langage poétique et plastique. Ensuite, dans les années 1960, une nouvelle génération de plasticiens guidés par [Daniel Spoerri forme le courant Eat Art](#) et s'empare du comestible comme support de leur travail. Véritables spectacles gastronomiques entre arts plastiques et théâtre, ces performances vont influencer celles des précurseurs du food design comme Martí Guixé, Marc Bretillot ou Marije Vogelzang.

Dorothee Selz, *Pains colorés*, 1967 dans le cadre de Miralda-Selz Traiteurs-coloristes, des performances Cérémonials,  
© photo Antoni Miralda, Dorothee Selz, D.R.



### ÉVOLUTION DE LA CUISINE

En 1973, les deux critiques Henri Gault et Christian Millau vont radicalement transformer l'image bourgeoise de la gastronomie en inventant le concept de « [nouvelle cuisine](#) ». Une cuisine en phase avec les mouvements de l'époque : l'émancipation de la femme, la préservation de la nature ou la contestation des hiérarchies sociales. Elle va permettre de désacraliser la gastronomie française et de favoriser la future collaboration entre certains chefs et les premiers food designers comme Yan Pennor's ou Stéphane Bureaux. En dépit des moqueries qu'elle a parfois suscitées, la nouvelle cuisine

a ouvert la voie à tous les bouleversements culinaires ultérieurs, en France et dans le monde entier. En effet, quelques décennies plus tard, la cuisine moléculaire s'octroie une entrée médiatisée dans la gastronomie mondiale. Figure emblématique du mouvement, Ferran Adrià (restaurant El Bulli) propose une cuisine émotionnelle issue de la combinaison de plusieurs disciplines : gastronomie, science, design, graphisme et même le langage des signes. Bien souvent décrite, la cuisine moléculaire a pourtant permis que les cuisiniers acceptent de réinventer leurs pratiques mais aussi d'utiliser de nouveaux outils et de modifier leurs ingrédients. Sa médiatisation va concéder une certaine légitimité à la recherche et aux expérimentations dans le food design.

Ferran Adrià  
*Desiolo*, 2005  
© photo Francesc Guillamet



## DESIGN ET AGRO-ALIMENTAIRE

Au début du XX<sup>e</sup> siècle, l'urbanisation et l'industrialisation de la société engendrent une nouvelle façon « de produire et de distribuer la nourriture ». Ces méthodes industrielles entraînent des modifications dans l'aspect visuel de produits comme les biscuits, les chocolats, les pâtes et tous les aliments façonnés à partir d'une préparation moulable. Avec le design industriel, les aliments « artisanaux » deviennent des produits commercialisables, équilibrés d'un point de vue nutritionnel et dotés de caractéristiques normalisées, telles qu'une forme géométrique pratique ou une couleur déterminée, le tout dans un emballage reconnaissable (ex : le Toblerone, le Petit Lu, les Ours d'or d'Haribo...). Mais la mondialisation et la complexité croissante de

la chaîne alimentaire vont mettre en évidence les effets négatifs du développement technologique et industriel. Dans notre contact avec la nourriture, le fossé se creuse de plus en plus entre les systèmes de production et ceux de consommation. Le food design s'impose alors comme un acteur de qualité dans la réconciliation entre le mangeur et l'industrie alimentaire.

L'ours d'or  
© photo Haribo



## LE DÉVELOPPEMENT DU FOOD DESIGN

Dans les années 1990, une poignée de designers vont réfléchir et expérimenter autour de l'objet alimentaire. Martí Guixé est l'un des premiers à employer le terme « food design ». En 1997, le designer catalan imagine *Spamt*, une combinaison hybride entre le pain catalan traditionnel à la tomate et la nourriture industrielle. En France, la collaboration entre le pâtissier Pierre Hermé et le designer Yan Pennor's pour créer *La cerise sur le gâteau* marque la première rencontre effective entre les deux disciplines.

En 1999, le premier Atelier de recherche en design culinaire est instauré par le designer [Marc Bretillot](#), professeur de matériaux à l'École Supérieure d'Art et Design de Reims. **L'aliment y est considéré comme n'importe quel autre matériau mais avec une finalité différente, celle d'être mangé.** Quelques années plus tard, en 2005, l'Agence pour la Promotion de la Création Industrielle légitimise la récente discipline



en récompensant l'entremets *Hommage à Jean Prouvé* du designer Stéphane Bureaux.

Les premiers travaux du food design vont se centrer sur la forme des aliments sans en oublier ses qualités organoleptiques. Le design culinaire se base sur une approche culturelle de la nourriture, de sa préparation à sa consommation en passant par sa mise en scène. Aux Pays-Bas, Katja Gruitjers et [Marije Vogelzang](#) sont les premières à questionner leur estomac. Cette dernière préfère le terme de Eat Design, une conception basée sur **l'acte de manger** et non plus sur l'objet alimentaire.

Vers la fin des années 2000, le concept de food design se densifie ; Différentes disciplines s'y rencontrent et s'y mélangent : physique moléculaire, biologie, génétique, anthropologie, sociologie de la nutrition... Ses objectifs ont évolué en même temps que l'impact de nos comportements sur l'environnement. Les projets sont de plus en **plus conceptuels** et les premières réflexions sur **le futur de notre alimentation** voient le jour avec des designers comme [Susana Soares](#), [Chloé Rutzerveld](#) ou [Carolien Niebling](#).

Pierre Hermé, pâtissier  
Yan Pennor's , designer  
*La cerise sur le gâteau*, 1993



## **LE SERIAL EATER**

Les inquiétudes par rapport à notre santé, à la sécurité alimentaire ou à la provenance de notre nourriture et de son approvisionnement ont provoqué un réel changement dans nos régimes quotidiens. Cependant l'homme doit rester l'objectif principal du food design. Son comportement, ses habitudes de consommation, ses tabous et ses goûts sont la base de la discipline. Dans une approche parfois anxiogène du futur alimentaire, les food designers proposent leurs réponses aux interrogations du mangeur du XXI<sup>e</sup> siècle. Quel type de consommateur sommes-nous, comment évaluer notre impact dans le schéma actuel et qu'allons-nous accepter dans nos assiettes ?

### **Le carnivore**

Assailli par les médias, il culpabilise et s'interroge sur le futur de son alimentation : steaks végétaux, saucisses aux insectes ou viande in vitro ? La recherche d'une nourriture plus saine et plus en adéquation avec les enjeux environnementaux induit le profil d'un consommateur écoresponsable.

### **Le végétarien**

Certains mangeurs vont alors se radicaliser. Ainsi, le végétarien refuse de consommer tous les produits issus des animaux ou de leur exploitation (aliments, cuirs, laine, médicaments ou produits de beauté testés sur des animaux). Plus qu'un régime alimentaire, le végétarisme est un mode de vie centré sur la défense de la cause animale.

### **L'épicurien**

Dans ce nouveau schéma alimentaire, la gourmandise semble bel et bien redevenir un péché capital. Et pourtant, pour l'épicurien le plaisir de manger et la dimension sociale du repas sont des éléments fondamentaux dans notre développement en tant que serial eater. Le food design peut alors nous offrir une vision plus ludique de notre relation à la nourriture mais sans en oublier son objectif premier : nourrir l'estomac, les yeux et l'esprit.

## ZOOM SUR...

### ... UN DESIGNER : MARC BRETILLOT

Designer culinaire, il collabore avec les métiers de bouche pour la création de nouveaux produits et intervient auprès de l'industrie agro-alimentaire en tant que conseil en innovation. Il organise des événements internationaux autour de la nourriture et réalise des performances aux frontières de l'art contemporain. Enseignant à l'École supérieure d'art et de design de Reims, il y crée le premier Atelier de recherche sur le design culinaire en Europe en 1999. Pour le designer français, il convient de revenir à l'origine industrielle du design c'est-à-dire **la recherche de formes et de solutions nouvelles pour les objets**.

Appliqué à la cuisine, il s'agit de « réfléchir au monde de l'alimentation avec l'outil conceptuel du dessin. **On pose la question de la globalité de l'acte de manger** ». Vaste programme quand on considère que cette activité est la seule qui convoque les cinq sens. Il devient alors impossible de dissocier un repas de son cadre, de l'entourage, de la lumière ou du contenant ; tout cet environnement modifie la perception d'un produit !

### ... UNE OEUVRE : LE WHAF

#### L'idée

Dessiner, donner forme à l'invention du scientifique David Edwards : le *Whaf*, un objet permettant de créer une nouvelle texture gustative sous forme de nuage.

#### L'histoire

Le *Whaf* est un objet sculptural, un objet propre à la dégustation de saveurs évanescences et totalement nouvelles. Il a été dessiné à partir de nombreuses expérimentations et discussions entre David Edwards, l'équipe du Laboratoire et le cuisinier Thierry Marx .

Le *Whaf* est un objet design, une sorte de carafe magique. Il transforme n'importe quelle recette liquide en nuage grâce à des cristaux piézo-électriques, qui produisent une énergie naturelle. Très simplement, le *Whaf* donne la possibilité de découvrir les aliments d'une manière innovante et futuriste.

#### Comment l'utiliser ?

On verse sa boisson dans le *Whaf*, placé à la verticale, puis on l'incline. Il génère alors immédiatement un nuage de saveurs que l'on récupère dans un verre. Sans attendre, on aspire ce nuage subtil avec la paille spécialement conçue pour le *Whaf* et le voyage commence. Les saveurs nous caressent délicatement les papilles.

On vit alors une vraie expérience sensorielle et olfactive !

David Edwards et Marc Bretillot,  
*Whaf* – Clouds of Flavors, 2009

© Phase One Photography



## LE CID PROPOSE AUX ENSEIGNANTS

### SECONDAIRES

#### AU CID

Durée : 1h

Visite active de l'exposition.

### EN CLASSE

#### ACTIVITÉS

##### — 1. CETTE VIANDE AUX MULTIPLES FACETTES...

##### — Objectifs :

- Questionner la production et la consommation de viande ici et ailleurs.
- Permettre au spectateur de faire un constat - global et sans concession - des impacts de la production industrielle de viande sur la santé humaine et animale, sur l'environnement, sur l'économie et la vie sociale, ainsi que sur les capacités que nous aurons à nourrir la planète dans le futur.
- Ouvrir des pistes de réflexion et de changement, insistant sur le « manger moins pour manger mieux » en soulignant : notre responsabilité collective dans le choix du mode de production ; notre responsabilité individuelle dans la décision de manger de la viande.

##### — Matériel :

- DVD disponible auprès de Planète-Vie.
- Également en prêt à La Médiathèque et sur [www.laplateforme.be](http://www.laplateforme.be) [pour les enseignants et acteurs du secteur socioculturel]. Extraits et photos en ligne sur [www.lovemeatender.eu](http://www.lovemeatender.eu)
- Dossier d'accompagnement pédagogique du film à télécharger gratuitement sur : <https://www.reseau-idee.be/dossier-lovemeatender.pdf>

##### — Descriptif :

- Visionner le documentaire *LoveMeatender* (Manu Coeman, 2012) et questionner le système de production et de consommation de la viande.

— **2. PAROLES DE GOURMANDISE**

L'alimentation a inspiré de nombreux écrivains... Proust, Colette, Cocteau, Flaubert ont beaucoup écrit sur la nourriture. Voici une activité qui se propose de faire du besoin vital de manger une source d'inspiration littéraire...

— **Objectifs :**

- Mettre en mots des sensations liées à la nourriture

— **Matériel :**

- Trois grandes feuilles ou un tableau

— **Déroulement :**

- 1. Sac à mots

- Traçons trois grands sacs sur le tableau de la classe ou traçons un sac sur trois grandes feuilles.
- Plaçons-les de façon à ce qu'ils puissent être vues par tous les participants.
- Cherchons d'abord des noms liés à l'alimentation puis des adjectifs et enfin des verbes.
- Ces sacs à mots seront une base de vocabulaire pour les jeux suivants :

- 2. Petites phrases rigolotes

- À partir des sacs à mots faits en classe, écrivons une phrase en prenant un certain nombre de mots dans chaque sac à mots (nombre à déterminer en fonction de l'âge ou du niveau du groupe).

- 3. Acrostiches

- Un acrostiche est un poème dont chaque phrase commence par une lettre d'un mot dont voici un exemple :

**D**ressez le couvert,  
**I**nvitez vos amis,  
**N**appez la table,  
**E**xigez les meilleurs plats,  
**R**iez, le repas sera savoureux !

- Quelques idées d'acrostiches : à notre tour, composons de petits poèmes autour de l'alimentation avec ces lettres:

M.....  
A.....  
N.....  
G.....  
E.....  
R.....

F.....  
A.....  
I.....  
M.....

P.....  
L.....  
A.....  
I.....  
S.....  
I.....  
R.....

— **3. LE JEU DE LA FICELLE**

Le jeu de la ficelle est un jeu interactif qui permet de représenter, par une ficelle, les liens, implications et impacts de nos choix de consommation. Il offre un éclairage sur les relations entre le contenu de l'assiette moyenne du Belge et diverses problématiques comme la qualité de l'eau, la dette extérieure d'un pays du Sud, la malnutrition, le réchauffement climatique ou les conditions de travail d'un ouvrier au Costa Rica.

Ce jeu a été créé par Daniel Cauchy et réalisé par Rencontre des Continents, Quinoa et Solidarité Socialiste. Il est entièrement disponible gratuitement sur le site <http://www.jeudelaficelle.net/>

— **Objectifs :**

- Découvrir, à partir de la thématique de l'alimentation et par la pratique du jeu, les liens indissociables qui unissent les sphères économique, sociale, environnementale et politique de notre société.

- Prendre conscience de l'interdépendance entre les différentes populations de la planète face au phénomène de la globalisation et du tout-au-marché.
- Renforcer nos capacités à nous engager individuellement et collectivement dans des alternatives porteuses de changement social.



© lejeudelaficelle.net

#### — 4. DES QUESTIONS À SE POSER

- Histoire de l'alimentation : La nourriture préhistorique.
- L'alimentation est-elle une question de culture ?
- Quels sont les différents types d'alimentation ?
- En biologie, quel est le lien entre le corps et la nourriture ?
- Comment se fabriquent les goûts et les saveurs ?
- Y a-t-il de la nourriture féminine et masculine ?
- En littérature, l'alimentation a-t-elle un rôle particulier ?
- Recherche de textes ou de livres (ex : À la recherche du temps perdu. La madeleine évocatrice de la nostalgie du passé)



## RESSOURCES DOCUMENTAIRES

- ADAMIEC Camille, *Devenir sain : des morales alimentaires aux écologies de soi*, Presses universitaires de Rennes ; Presses universitaires François Rabelais de Tours, 2016.
- ALBOUY Vincent et Jean-Michel CHARDIGNY, *Des insectes au menu?: ce qui va changer dans mon alimentation au quotidien*. Quæ, 2016.
- BAECKER Antje, *Amuse-Bouche. The Taste of Art*. Hatje/Cantz, 2020.
- BEAUMONT Thierry de et Marc BRETILLOT, *Culinaire design*. Alternatives, 2010.
- BINET Hélène, Julien GARNIER, Christophe LAVELLE, Jean MATRICON, Sophie TRAMIER, et Régis MARCON, *Toute la chimie qu'il faut savoir pour devenir un chef !*, Flammarion, 2017.
- BLIXEN Karen, *Le festin de Babette et autres contes*, Collection Folio [n°4679], Gallimard, 2008.
-  BOURGEOIS Pierre, Pierre-Olivier FRANCOIS, Susan GRAY, Gerard LAFONT et Stefano TEALDI, *Global food*, Stefilm, Artline films, 2006, 6x52 min.
- BOUSQUET Charlotte, *Veggie tendance vegan*, Rageot, 2019.
- BURGAT Florence, *L'humanité carnivore*, Éditions du Seuil, 2017.
- CARDON Philippe, Thomas DEPECKER et Marie PLESSZ, *Sociologie de l'alimentation*, Armand Colin, 2019.
- COHEN Evelyne et Julia CSERGO, *L'artification du culinaire*, Publications de la Sorbonne, 2013.
- FLOOD Catherine, et May ROSENTHAL SLOAN, éd., *Food: Bigger Than The Plate*, V&A Publishing, 2019.
- *Food Futures: How Design and Technology Can Shape Our Food System*, Bis Publishers, 2018.
- GRUIJTERS Katja et Ed VAN HINTE, *Food Design*, Terra, 2016.
- HIVERNAT Pierre et Musée des civilisations de l'Europe et de la Méditerranée [MuCEM], *Manger à l'œil*, Ed. de l'Épure, 2018.
- HOWELLS Thomas et Leanne HAYMAN, *Experimental Eating*, Black Dog Publishing, 2014.
- LAROCHE Sophie, *Le carnet de Groku*, Hachette, 2014.
- LAVELLE Christophe et Hervé THIS, *Science culinaire matière, procédés, dégustation*, Belin, 2014.

- 
-  LESTRADE Thierry de et Sylvie GILMAN, *Un monde obèse*, Arte, 2020, 88 min.
  - PINAUD Florence, *Pourquoi les végétariens ?*, Éditions du Ricochet, 2019.
  - PONGE Francis et Olivier RACHET, *Le parti pris des choses* [texte intégral et dossier], Belin, 2011.
  - SPACE10 [Research facility], *Future food today: A Cookbook by Space10*, Frame Publishers BV, 2019.
  -  SPURLOCK Morgan, *Super Size Me*, 2004, 1h40min.
  - STEEL Carolyn, *Hungry City: How Food Shapes Our Lives*, Vintage, 2013.
  - STENGEL Kilien, *Hérités alimentaires et identité gastronomique : suis-je réellement ce que je mange ?*, L'Harmattan, 2014.
  -  WAGENHOFER Erwin, *We Feed the World*, 2005, 96 min.
  - WILDON Bee, *The Way We Eat Now: Strategies for Eating in a World of Change*, Fourth Estate LTD, 2020.
  - ZAMPOLLO Francesca, éd., *Food Inspires Design: Grandma's Design*, Stichting Kunstboek BVBA, 2014.

---

## POUR ALLER PLUS LOIN SUR...

## ALIMENTATION, GASTRONOMIE

### BIBLIOGRAPHIE

- BARTHES Roland, *Mythologies*, Seuil, 1957.
- CERTEAU Michel de, Luce GIARD et Pierre MAYOL, *L'invention du quotidien. 2. Habiter, cuisiner*, Folio Essais, chap. V-VII et X-XI, 1994.
- *Food - manger, produire, consommer*, cat. bilingue français / anglais, coédition MuCEM / Skira, Marseille / Milan, 2014
- ONFRAY Michel, *Le Ventre des philosophes, Critique de la raison diététique*, Grasset, 1989.
- ONFRAY Michel, *La Raison gourmande, Philosophie du goût*, Grasset, 1995.

### FILMOGRAPHIE

- *Manger autrement : l'expérimentation*, Arte, 2020, 95 min.
- FERRERI Marco, *La Grande Bouffe*, 1973, 2h15min.
- GREENAWAY Peter, *Le Ventre de l'architecte*, 1987, 119 min.

### WEBOGRAPHIE

- GASQUET Lawrence, *Gastronomie & Maniérisme : L'Art de Manger avec les Yeux en France à partir du XVIIIème siècle*, Transtext(e)s Transcultures 跨文本跨文化 [Online], 10 | 2015, Disponible sur : <http://journals.openedition.org/transtexts/607>

---

## POUR ALLER PLUS LOIN SUR...

### DESIGN CULINAIRE

#### BIBLIOGRAPHIE

- BARRIERE Maeva, *Rêver le goût et la couleur*, Menufretin, 2014.
- BUREAUX Stéphane, *Tool's Food*, cat. expo., Galerie Fraich'Attitude, Paris [23 février- 12 mai 2007], 2007.
- CAU Cécile et Stéphane BUREAUX, *Design Culinaire*, Éditions Eyrolles, 2011.
- FLOOD Catherine et May Rosenthal SLOAN, *Food bigger than the plate*, cat. expo., Victoria & Albert Museum, Londres [18 mai – 20 octobre 2019], V&A Publishing, 2019.
- GUIXÉ Martí, *Food designing*, Corraini Edizioni, 2015.
- HABLESREITER Martin et Sonja STUMMERER, *Food design XL*, Springer - Verlag, 2010.
- LECLAIR BISSON Diane, *Comestible – L'aliment comme matériau*, Les éditions du passage, 2009.

## POUR ALLER PLUS LOIN SUR...

## INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES

### BIBLIOGRAPHIE

- ALLAIRE Gilles et Benoît DAVIRON, *Transformations agricoles et agroalimentaires : Entre écologie et capitalisme*, Quae, 2017.
- BIANCHI Danièle, *La politique agricole commune : toute la PAC, rien que la PAC*, Bruyland, 2012.
- JOXE Alain , *L'empire global et ses guerres locales*, Hérodote, n° 108, 1<sup>er</sup> trimestre, 2003, p. 145-163.
- LUBELLO Pasquale, FALQUE Alain et Leïla TEMRI, *Systèmes agroalimentaires en transition*, Quae, 2017.
- LUZI Jacques, *Une histoire de l'industrialisation de l'agroalimentaire. Commentaires sur Le marché de la faim et Le monde selon Monsanto*, Écologie & politique, vol. 38, no. 1, 2009, pp. 43-56.
- NICOLINO Fabrice, *Bidoche. L'industrie de la viande menace le monde*, Les Liens qui Libèrent, 2009.
- POULOT Monique, 2008, *Le sucre : un produit agro-industriel de grande consommation*, in CHARVET Jean-Paul, *Produire pour nourrir les hommes*, Sedes, p. 95-123.

### FILMOGRAPHIE

- GEYRHALTER Nikolaus, *Notre pain quotidien*, 2004, 92 min.
- LINKLATER Richard, *Fast Food Nation*, 2006, 1h54 min.

### WEBOGRAPHIE

- *Foodwatch* [en ligne]. foodwatch, 2013 [consulté le 13 mai 2020]. Disponible sur : <https://www.foodwatch.org/fr/accueil/>
- *L'alimentation* [en ligne]. Nations Unies, [consulté le 25 mai 2020]. Disponible sur : <https://www.un.org/fr/sections/issues-depth/food/index.html>

## PARTENAIRES



Afin de faire de cette rencontre un moment convivial et participatif, **nous souhaitons limiter le nombre d'enfants à 20 par groupe** [toujours avec un accompagnateur minimum].

N'hésitez pas à contacter le service des réservations qui vous conseillera au mieux pour l'organisation de votre visite.

**CID - centre d'innovation et de design  
au Grand-Hornu**

Site du Grand-Hornu  
Rue Sainte-Louise 82  
B-7301 Hornu

T : +32 (0) 65 65 21 21  
F : +32 (0) 65 61 38 97  
[info.cid@grand-hornu.be](mailto:info.cid@grand-hornu.be)

[www.cid-grand-hornu.be](http://www.cid-grand-hornu.be)  
[www.grand-hornu.eu](http://www.grand-hornu.eu)  
[www.facebook.com/cidgrandhornu](https://www.facebook.com/cidgrandhornu)

**RESPONSABLE DU SERVICE CULTUREL**

Maryse Willems  
T : +32 (0) 65 61 38 79  
F : +32 (0) 65 61 38 97  
[maryse.willems@hainaut.be](mailto:maryse.willems@hainaut.be)

**SERVICE DES ANIMATIONS CULTURELLES**

T : +32 (0) 65 61 38 72

**SERVICE DES RÉSERVATIONS**

[reservations@grand-hornu.be](mailto:reservations@grand-hornu.be)  
T : +32 (0) 65 61 39 02  
F : +32 (0) 65 61 38 97

**HEURES D'OUVERTURE**

Tous les jours de 10h à 18h,  
sauf le lundi.  
Le site du Grand-Hornu est fermé les 24,  
25 et 31 décembre et le 1<sup>er</sup> janvier.

Gratuit le 1<sup>er</sup> mercredi du mois.

**TARIFS**

- 2 € / élève
- 40 € pour une activité
- Gratuit pour les accompagnants

