

Manger – de la nature à la table

Le secteur MANGER montre différents aspects du repas. Comme dans tout le musée les thèmes sont organisés de manière interdisciplinaire: une présentation historique et ethnologique voisine des informations sur les nutriments et sur une alimentation équilibrée. Le visiteur s'informe ainsi agréablement aussi bien sur les différents modes d'alimentation dans la rue en Chine ou à New York que sur les notions d'équilibre de la célèbre pyramide alimentaire. Il est surpris par les multiples tabous liés à la nourriture et peut admirer une belle collection d'ustensiles de table, des temps préhistoriques à nos jours. D'autres sujets sont encore abordés dans ce secteur, comme les causes de famines ou les différentes formes de jeûne.

Ce secteur comprend également la **médiathèque du musée** ouverte aux visiteurs. En constante évolution, elle propose une sélection de livres et d'articles qui est progressivement complétée par d'autres médias: accès à un choix de sites Internet ainsi qu'à une base de données propres au musée, possibilité de visionner des CD ou des DVD, etc.

Acheter – production et commerce

Dans une ambiance rappelant celle d'un supermarché, le secteur ACHETER traite des multiples étapes du commerce des nombreux aliments, de leur production (agriculture) à leur commercialisation, en passant par l'industrialisation ou la transformation artisanale. Les problèmes d'approvisionnement et de manque sont aussi traités, ainsi qu'une comparaison des produits consommés en 1910 et aujourd'hui. Enfin les principes économiques liés au marché des aliments et les aspects législatifs et émotionnels de la sécurité sont également analysés. Tout au long de ce secteur, le visiteur peut obtenir des informations originales sur les aliments.

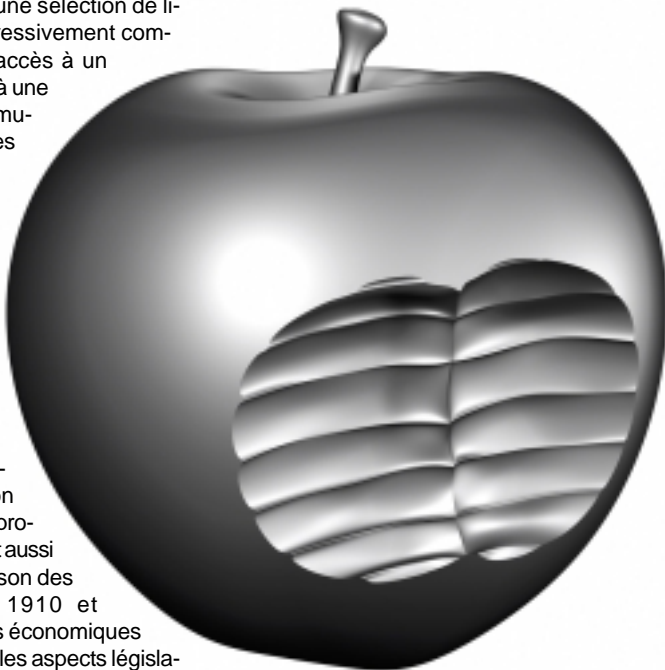
Ici comme dans toute l'exposition, l'Alimentarium propose au visiteur d'**être interactif**, soit en utilisant les programmes informatiques à sa disposition dans le musée, soit en participant aux différents programmes d'animations qui lui sont propo-

sés. Dans ce but, chaque secteur dispose d'espaces pour des activités spécifiques à faire en groupe, en famille ou individuellement, avec ou sans l'accompagnement d'animateurs.

Digérer – de l'aliment au corps

La digestion représente la dernière relation de chacun de nous avec l'alimentation. Les différents processus qui entrent en jeu ainsi que la perception que nous en avons sont présentés dans le secteur DIGERER. Une analyse des mécanismes intervenant dans la transformation des aliments en énergie utilisable par notre organisme est proposée, avec des exercices physiques et des mesures corporelles.

Mais notre perception sensorielle des aliments est aussi étudiée, ainsi que nos comportements alimentaires.



Elément incontournable de ce secteur, **un film très original et interactif en 3D** est présenté dans une petite salle de cinéma spécialement équipée. Un voyage fantastique à travers le tube digestif attend chaque visiteur, véritable aventurier pouvant intervenir à chaque instant du déroulement du film. Une expérience à ne pas rater !