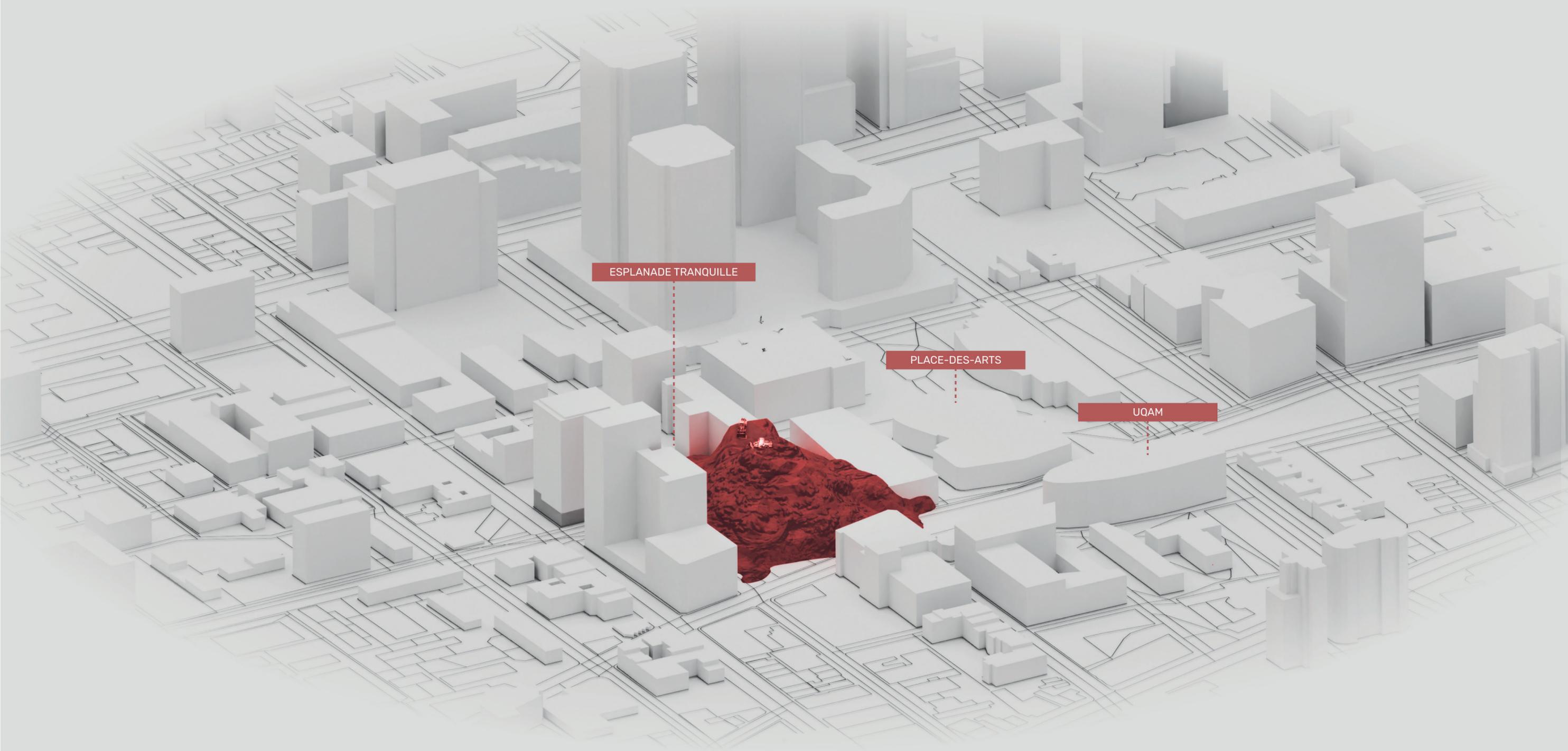


# VOICI : LES DÉCHETS PRODUITS PAR LES MONTRÉALAIS



1 AN : ENTASSÉ SUR LA PLACE-DES-ARTS

# FLÉTRISSURE MONTREALAISE

L'indépendance alimentaire, le gaspillage, l'écologie, les ressources et l'énergie sont des enjeux d'actualité qui suscitent de nombreuses interrogations. Pourtant, des études montrent que près de 60 % des aliments ne se rendent jamais à l'assiette.

C'est pourquoi nous proposons une performance en deux temps, s'étalant sur une durée de sept jours.

Dans un premier temps, un chef préparera chaque jour un plat et une boisson à partir de restes encore consommables trouvés dans nos ordures. Ces préparations seront exposées sous verre et laissées à leur décomposition naturelle au fil de la semaine.

L'accumulation progressive de ces aliments alléchants devenus flétris et putréfiés offrira une vision frappante de l'absurdité du gaspillage alimentaire.

Dans un second temps, le chef proposera des ateliers culinaires basés sur l'utilisation de ressources locales. L'objectif est d'éduquer le public aux différentes méthodes permettant de prolonger la durée de vie des aliments et de découvrir des produits locaux souvent méconnus. Parmi ces techniques, on retrouve la confection de confitures, la mise en conserve et la fermentation.

Nous sommes convaincus que l'Esplanade Tranquille de la Place des Arts de Montréal est le lieu idéal pour accueillir cette initiative, et ce, pour deux raisons.

D'une part, ce bâtiment incarne un exemple récent des possibilités offertes par l'agriculture urbaine. D'autre part, son emplacement central permet d'adresser ce message à l'ensemble de la population, car le gaspillage alimentaire est une responsabilité collective nécessitant une réponse commune.

