

INNOVATION UN MUSÉE UNIQUE

Au royaume des fruits et légumes

Epicurium, un musée avignonnais consacré aux fruits et légumes, a été présenté hier par Qualitropic pour susciter la curiosité et, pourquoi pas, en décliner une version péi.

Faire découvrir les richesses et les bienfaits des fruits et légumes ainsi que les hommes et les femmes qui travaillent à leur production. Tel est l'objectif d'Epicurium. Ouvert en juin 2010 près d'Avignon (Vaucluse), c'est le premier musée vivant consacré aux fruits et légumes frais et transformés.

Porté par le Pôle européen d'innovation fruits et légumes (PEIFL), Epicurium invite le visiteur à une découverte sensorielle, scientifique et culturelle des fruits et légumes. La structure offre, sur 350m² d'exposition et 9000 m² de verger et potager pédagogiques, un ensemble de propositions originales pour se divertir et s'informer : itinéraire de découverte du monde des fruits et légumes, espace muséographique, animations au fil des saisons, ateliers culinaires et de jardinage.

Hier au Parc technologique universitaire de Sainte-Clotilde, Yves Bayon de Noyer, président du PEIFL, et Gilles Fayard, directeur du musée, ont présenté le projet Epicurium à l'invitation du pôle de compétitivité réunionnais Qualitropic. Etaient invités à cette présentation des élus, des acteurs de la filière fruits et légumes, des scientifiques et des représentants du secteur touristique. « L'objectif est de faire émerger de nouvelles idées, de susciter l'envie et la

curiosité par rapport à cet outil unique au monde, explique Françoise Delabaere, directrice de Qualitropic. Un tel projet pourrait être décliné à la Réunion, ce qui serait bon pour la cohésion de la filière. Cela pourrait donner aux citoyens réunionnais l'envie de consommer davantage de produits de qualité de notre île. Epicurium pourrait être l'équivalent pour les fruits et légumes de Stella Matutina, axé sur la canne à sucre. Ce serait quelque chose d'interactif et vivant pour présenter la richesse de la terre réunionnaise ».

Un tel musée pourrait également revêtir un intérêt pour le tourisme, les visiteurs pouvant ainsi découvrir la qualité et la diversité des productions péi.

Si des candidats à une version locale d'Epicurium se manifestent, les responsables du musée avignonnais sont disposés à apporter leur expérience : « Nous sommes prêts à décliner à la Réunion le concept et la marque Epicurium, sous la forme d'une franchise avec un partenaire local, assure Gilles Fayard. On mettrait à sa disposition notre savoir-faire, notre démarche de communication et des outils clés en main, notamment pour les écoles. Mais il faudrait créer des contenus propres à la Réunion ». Avis aux amateurs.

D.V.



Epicurium, un musée vivant situé près d'Avignon, aborde sous un aspect ludique et pédagogique les fruits et légumes, de la graine au produit fini. (Photo D.R.)