



Ministère
Culture

LE MINISTÈRE
DE LA CULTURE
PRÉSENTE
L'EXPOSITION

**QUAND LES ARTISTES
PASSENT À TABLE**
LEURS REGARDS SUR L'ALIMENTATION



Une exposition conçue par
la mission Développement durable
du ministère de la Culture

Avec le soutien de



TÉAT

ÎLE DE LA RÉUNION

QUAND LES ARTISTES PASSENT À TABLE

LEURS REGARDS SUR L'ALIMENTATION

Exposition du lundi 11 février au samedi 13 avril
TÉAT Champ Fleuri - La Galerie

Vernissage le lundi 11 février à 18h

L'urgence climatique et sociale qui marque notre temps et s'incarne dans les enjeux du développement durable traverse ce semestre la programmation des TÉAT. Elle forme l'un des grands axes du travail mené auprès de nos publics scolaires. Il était donc naturel de prolonger ce thème dans la galerie.

Quand les artistes passent à table est une exposition produite par la Mission développement durable du Ministère de la Culture où l'on découvre les regards croisés d'une dizaine de créateurs sur l'alimentation.

Habitudes de consommation, réalité des modes de production, cycles de vie des nourritures, impacts sur notre santé : entre photoreportages, photomontages, natures mortes, installations et graphisme, 19 plasticiens dont 4 réunionnais, font danser nos assiettes pour mieux les mettre en perspective.

Une galerie d'idées et de découvertes qui ouvre avec humour, humanité et fantaisie la porte du garde-manger, révèle les absurdités de notre monde sans renoncer à l'espoir, et dessine avec intelligence l'itinéraire de la sortie de secours.

Une exposition itinérante et une véritable boîte à outils

Cette exposition a été pensée pour être itinérante* afin d'être visible sur l'ensemble du territoire réunionnais (médiathèques, bibliothèques, écoles, hôpitaux etc...).

Disponible jusqu'à fin 2020, nous la mettons à disposition gracieusement. Si l'exposition se suffit à elle-même, elle peut aussi servir de support à des lectures, conférences, débats, spectacles, invitations aux acteurs associatifs. Elle peut tout simplement être un point de convergence pour tous ceux qui mettent désormais en musique des initiatives inventives et porteuses d'avenir en matière de biodiversité et d'environnement.

Vous êtes intéressés ? contact@teat.re

*Deux formats seront disponibles : la grande forme exposée dans la Galerie, et une forme légère constituée de 10 panneaux facilement transportables.

Avec **Thierry Boutonnier, Alexa Brunet, Olivier Darné, Denis Darzacq, Bernard Demenge, Thierry Fontaine, Sylvain Gouraud, Stéphanie Lacombe, Robin Lopvet, Gabrielle Manglou, Océane Marée, Edgar Marsy, Lucy + Jorge Orta, Julie Rothhahn, Jean-Baptiste De La Quintinie, Gregg Segal, Fabien Souche, Tabas**

Avec le soutien de



En collaboration avec l'Agence de santé océan Indien, les Archives départementales de La Réunion, la Bibliothèque départementale de La Réunion, la Direction des affaires culturelles de La Réunion, la Direction de l'alimentation de l'agriculture et de la forêt de La Réunion, la Direction de l'environnement de l'aménagement et du logement de La Réunion

Coordination : **Tatiana Patchama**

Reproduction à La Réunion : **Decoplus, Publi Print et Ralph Communication**

Accès libre et gratuit

du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h
et les soirs de représentations

www.teat.re | 0262 419 325



Le TÉAT Champ Fleuri à Saint-Denis et le TÉAT Plein Air à Saint-Gilles sont des établissements artistiques du Département de La Réunion.

Choisir ce que l'on mange, avec qui, de quelle façon, c'est définir et exprimer une part essentielle de ce que l'on est.

Nos repas nous racontent. Ils racontent notre pays, nos régions, nos terroirs, à travers ce que l'on y récolte et ce que l'on y élève ; ils racontent notre société, dans la façon dont nous prenons place autour de la table, ils racontent notre environnement familial ou amical, notre relation à l'Autre ; ils racontent aussi notre Histoire, à travers les rituels qui structurent nos façons de cuisiner, de nous alimenter ; ils racontent notre relation à l'environnement, à la nature, à la terre.

Depuis 2010, le repas gastronomique des Français est inscrit par l'UNESCO, au patrimoine culturel immatériel de l'humanité. C'est un patrimoine fragile, traversé par les enjeux écologiques et les questions de durabilité. Mais c'est un patrimoine vivant, qui s'enrichit à mesure qu'il croise d'autres cultures, à mesure qu'il traverse les siècles et les générations.

C'est un patrimoine qui, par ailleurs, inspire la création. Les artistes s'en emparent, régulièrement. Le ministère de la Culture montre le travail de photographes, à travers l'exposition *Quand les artistes passent à table, leurs regards sur l'alimentation*, dont le commissariat est assuré par *Alimentation Générale, la plateforme des cultures du goût*. Le regard des créateurs interroge nos modes de consommation, nos pratiques culinaires.

Quand la photographie aborde la cuisine, c'est un art qui en aborde un autre : c'est la culture au carré. Le ministère de la Culture est fier de la porter.

Françoise Nyssen
Ministre de la Culture

Nous sommes en 2050.

Depuis 2017, la moitié de la croissance de la population mondiale s'est concentrée dans seulement neuf pays : l'Inde, le Nigéria, la République démocratique du Congo, le Pakistan, l'Éthiopie, la Tanzanie, les États-Unis, l'Ouganda et l'Indonésie. L'Afrique a plus que doublé sa population et en 2024 celle de l'Inde a dépassé celle de la Chine. Les deux tiers de la population vivent désormais dans une zone urbaine. La température est en moyenne plus élevée. Près de 10 milliards d'individus doivent s'alimenter quotidiennement sur la planète.

Aurons-nous alors trouvé les solutions pour nourrir ces 10 milliards d'individus ?

« De notre assiette à la terre, que se passe-t-il aujourd'hui ? »

En France, avec parfois des moments de crises, agriculteurs et firmes agroalimentaires s'emparent de la question et s'interrogent sur le modèle de production actuel : ils commencent à penser que ce dernier doit évoluer, qu'un modèle va disparaître et qu'un autre doit naître, même si, dans l'oeil du cyclone, il est encore difficile d'y voir clair et de prendre avec sérénité le recul nécessaire.

Côté citoyens, les inquiétudes grandissent sur la qualité de ce que l'on mange et l'on s'interroge sur les ef-

fets à long terme de l'alimentation sur la santé et le rôle de chacun pour qu'une alimentation durable soit préférée à une consommation aveugle.

Parallèlement, de nombreuses initiatives apparaissent, souvent isolées mais porteuses d'avenir et soulevant l'enthousiasme : les énergies ne manquent pas et nombre d'entre elles ouvrent des voies prometteuses.

Quel est l'impact de notre alimentation sur l'environnement ? De notre assiette à la terre, que se passe-t-il aujourd'hui ? Si je consomme moins d'aliments d'origine animale, quelles en sont les conséquences ? L'agriculture est-elle l'une des causes ou un outil potentiel pour lutter contre le réchauffement climatique ? Comment faire pour devenir des mangeurs plus conscients, plus engagés en faveur d'une alimentation durable ? Le bio ouvre-t-il une voie pertinente ?

Il n'est pas si simple de répondre à toutes ces questions et d'appréhender toutes les logiques, souvent obscures, qui contribuent à la nourriture des hommes et qui rendront la planète vivable pour tous en 2050.

Parce que c'est leur rôle, les artistes posent des questions importantes et engagent les citoyens que nous sommes à chercher, et peut-être à trouver, quelques bonnes réponses.

MANGER

Il faut bien commencer par le commencement : regarder attentivement son assiette.

Pour les Français, cela se produit trois fois par jour. La première approche est d'abord esthétique, puis olfactive : les spécialistes disent organoleptique. Les yeux et le nez travaillent ensemble pour évaluer le panorama. Puis l'appétit s'ouvre, ou pas : il ne vient que rarement en mangeant ! Ainsi, comme le souligne Pascal Ory dans son livre *L'identité passe à table... L'avenir gastronomique de l'humanité en général et de la France en particulier*, la gastronomie n'est pas du tout « le synonyme pompeux de « bonne », a fortiori, de « haute » cuisine »... mais la mise en discours de règles (le *nomos*) du manger et du boire qui convergent vers l'estomac (le *gaster*). »

« ... manger influe aussi sur notre moral et donc sur notre rapport aux autres ... »

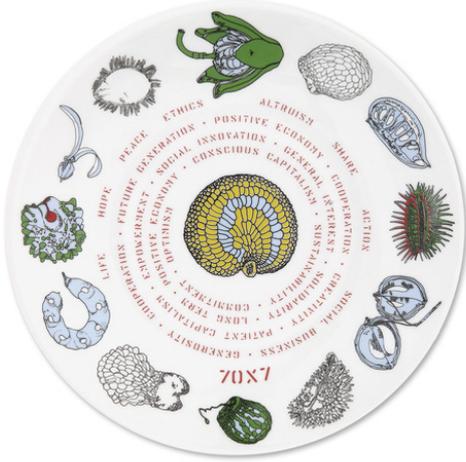
Manger ne s'arrête pas aux sens convoqués dans un musée, dans un

concert ou chez le fleuriste, manger c'est ingérer et même si, fort heureusement, on l'oublie en avalant, chaque bouchée a un effet à court, moyen et long terme sur de nombreuses parties du corps, visibles et invisibles. Pour le visible, selon un rapport de l'Organisation Mondiale de la Santé de juin 2017, 39 % de la population adulte mondiale est en surpoids, pourcentage qui a doublé en moins de 35 ans.

On sait désormais que trop de sucres, trop de gras et trop d'autres molécules que les plus anciens d'entre nous ingèrent depuis des décennies contribuent à générer des maladies souvent graves, parfois nouvelles à l'instar des allergies alimentaires en constante augmentation.

Manger influe aussi sur notre moral et donc sur notre rapport aux autres, dès lors que c'est un acte qui se déroule dans un temps partagé. Manger ensemble, en famille, entre amis, en collectivité, c'est partager cet acte relativement intime avec les autres, pour en faire un moment social qui nous différencie considérablement des animaux.

Echanger en mangeant, voilà une bonne activité !



ARTISTE : LUCY + JORGE ORTA
 TITRE : 70 X 7 THE MEAL ACT XXXVI, LE HAVRE,
 2015 ASSIETTE EN PORCELAIN ROYAL LIMOGES,
 ÉMAIL ET PLATINE. ÉDITION DE 175, DATÉE ET
 SIGNÉE



ARTISTE : LUCY + JORGE ORTA
 TITRE : 70 X 7 THE MEAL ACT XXIX, LA VENARIA
 REALE, TORINO, 2008 - ASSIETTE EN
 PORCELAIN ROYAL LIMOGES, ÉMAIL 4
 COULEURS. ÉDITION DE 150 ASSIETTES, DATÉE
 ET SIGNÉE



ARTISTE : LUCY + JORGE ORTA
 TITRE : 70 X 7 THE MEAL ACT XXXIII, SMITHS
 ROW, BURY ST EDMUNDS, SUFFOLK, 2012 - AS-
 SIETTE EN PORCELAIN ROYAL LIMOGES, ÉMAIL
 ET PLATINE ÉDITION DE 150 ASSIETTES, DATÉE
 ET SIGNÉE



ARTISTE : LUCY + JORGE ORTA
 TITRE : 70 X 7 THE MEAL ACT XXXIV,
 PHILADELPHIA, 2013 ASSIETTE EN PORCELAIN
 ROYAL LIMOGES, ÉMAIL ET PLATINE - ÉDITION DE
 600 ASSIETTES, DATÉE ET SIGNÉE

Lucy et Jorge Orta, artistes

Lucy + Jorge Orta traitent des incidences de la société industrielle et des relations de l'art avec la géopolitique et l'écologie à travers une grande variété de supports : sculpture, peinture, photographie, vidéo, dessin, intervention éphémère et performance. En 2007, ils ont reçu le *Green Leaf Award* des Nations Unies pour leur excellence artistique et leur message environnemental. Leurs oeuvres nous invitent à modifier notre façon d'appréhender les questions fondamentales de notre avenir et à exercer une prise de conscience collective sur des thèmes majeurs : le gaspillage alimentaire, la gestion de l'eau et le réchauffement climatique. *70 x 7 The Meal* s'intéresse plus particulièrement « au rituel ancestral du dîner et à son rôle social dans les réseaux communautaires ».



ARTISTE : STÉPHANIE LACOMBE
TITRE : LA CHOUCROUTE - SÉRIE : LA TABLE DE L'ORDINAIRE - STRASBOURG, 2008



ARTISTE ; STÉPHANIE LACOMBE
TITRE : RÉTRO SOUND - SÉRIE : LA TABLE DE L'ORDINAIRE - LYON, 2007

« Je m'invite chez les habitants et j'observe la vie souvent simple, noyée dans ses habitudes et son quotidien. Quoi de plus banal qu'un repas pris chez soi le soir, à la même heure, même table, même assiette ? Le repas est un acte rempli de symboles, de rituels et de coutumes. La table est le punctum de l'image. L'objet devient scène. C'est le lieu de la maison où se joue le théâtre de l'ordinaire. »
Stéphanie Lacombe



ARTISTE : STÉPHANIE LACOMBE
TITRE : SUPERMAN - SÉRIE : LA TABLE DE L'ORDINAIRE - PARIS, 2007

UNE AUTRE PHOTOGRAPHIE DE LA SÉRIE LA TABLE DE L'ORDINAIRE EST PRÉSENTE DANS L'EXPOSITION :
« LE SANDWICH »

Stéphanie Lacombe, photographe

Stéphanie Lacombe s'est formée à l'*Ecole Nationale Supérieure des Arts Décoratifs* de Paris. Dans le cadre de son projet *La table de l'ordinaire*, qui obtiendra le *Prix Niépce* en 2009, elle est allée de ville en ville, d'assiette en assiette, photographier une centaine de familles dans leur quotidien. Son travail témoigne du mode de vie des Français. Ses portraits de famille sont vivants, en mouvement, teintés d'humour ou de gravité, ils donnent à voir le spectre large de la classe moyenne d'aujourd'hui ; ce qu'ils mangent, et comment ils mangent.



ARTISTE : BERNARD DEMENGE
TITRE : AUTO PORTRAIT AVEC SIX CAROTTES DANS LA BOUCHE - SÉRIE : PARADE - 2007



ARTISTE : BERNARD DEMENGE
TITRE : AUTO PORTRAITS AVEC SPAGHETTI ET PASSOIRE EN PLASTIQUE - SÉRIE : PARADE, 2007

« J'ai fait ces photos comme si c'était une nécessité, dans l'urgence. J'ai fait un pied de nez mal lavé, des grimaces moches dans un monde salement amoché et absurde pour provoquer un rire un peu sec qui secoue, pas joli, pas poli, comme pour résister. » Bernard Demenge

Bernard Demenge, photographe

Bernard Demenge est venu à l'image sur le tard. Ouvrier textile et syndicaliste pendant près de quinze ans, il a franchi toutes les étapes de formation pour devenir enseignant d'arts appliqués en lycée professionnel, métier qu'il exerce toujours dans sa ville de Nancy. De photographe dilettante qui revendique des techniques low tech, il est devenu le pape du burlesque, le roi de la grimace, de la provocation par idiotie. Prix FNAC en 2002, lauréat SFR *Jeunes Talents* à trois reprises, ses images sont désormais présentées dans de nombreuses galeries.



EXTRAITS DE LA SÉRIE COMPLÈTE VISIBLE SUR MONITEUR
ARTISTE : GREGG SEGAL
TITRE : DAILY BREAD, 2017

« Les conversations sur ce que nous devrions ou ne devrions pas manger vont bon train, mais nos régimes alimentaires changent-ils ? » Gregg Segal

Gregg Segal, photographe

Formé au *California Institute of the Arts*, Gregg Segal a fait un détour par l'Université de New York afin d'étudier l'écriture avant de retourner à la photographie. Ainsi, il aime raconter des histoires au travers de ses photographies. C'est durant la réalisation de *7 Days of Garbage*, une série portant sur le gaspillage alimentaire, qu'il a commencé à s'intéresser plus sérieusement à l'alimentation : ce que l'on mange et ce que l'on jette afin d'alerter les américains sur leur mode de consommation tout en les confrontant à la réalité. Avec *Daily Bread*, il dresse un portrait de ce que mangent les enfants dans le monde, « *un moment particulièrement important de la vie, souligne t-il, car c'est le moment où se forment les habitudes alimentaires.* »



**1 produit
alimentaire
industriel
sur 2 truffé
d'huile de
palme !**

PHOTOGRAPHIE EXTRAITE DE LA SÉRIE UTILISÉE
POUR RÉALISER LA TABLE DE L'EXPOSITION
ARTISTE : MARTINE CAMILLIERI
TITRE : WILD FOOD, LES NOURRITURES FÉROCES, 2012
ÉDITIONS DE L'ÉPURE

« Assaillie quotidiennement par les informations alarmantes sur la nourriture qui nous empoisonne, j'ai voulu mener un travail d'investigation à ma façon. J'ai photographié ces aliments transposés à partir d'objets en plastique [proches des tomates Legotisées, crevettes liftées à la gélatine, jambons rose bonbon de nos hypermarchés], et leur ai attribué des slogans publicitaires alarmants, ironiques ou de contestation selon mon état d'exaspération. » Martine Camillieri, Wild Food.

Martine Camillieri, plasticienne

Martine Camillieri quitte en 2000 le monde de la publicité pour entamer une deuxième vie, dans laquelle la consommation prend moins d'importance. Son travail est essentiellement basé sur l'écologie, le recyclage et la biodiversité. Son champ d'action est le quotidien et le banal. Sa démarche est engagée, vigilante et jamais conventionnelle. Tout son travail milite pour limiter l'objet sur terre et pour que le comestible reste comestible. Elle explore largement le territoire de la nourriture comme de la nature, travaille avec des chefs et des cuisiniers, examine l'agro-alimentaire. Son livre-alerte *Wild food*, publié en 2012 aux éditions de l'Épure, a reçu le grand prix food-sustainable aux *Gourmands Awards*.

ACHETER

Nous l'avons tous remarqué, acheter est une activité qui peut paraître excitante pour peu que nous puissions l'exercer de temps en temps sur les objets de nos désirs.

Pour l'alimentation, c'est différent : l'achat est obligatoire.

Il n'aura échappé à personne que, depuis plusieurs décennies, l'argument commercial massue de la vente alimentaire reste que tout y serait toujours moins cher que chez le voisin. Mais que vaut vraiment le poulet à 10 € ? Payer toujours moins cher, est-ce vraiment moins cher ?

Premier maillon de cette chaîne qui part de notre assiette : les grandes et moyennes surfaces, car celles-ci accueillent plus de 70 % des Français avec un chariot. Elles ne peuvent vendre un poulet à ce prix sans que ce dernier ait plus vécu en usine qu'à l'ombre d'un platane, dans une basse-cour de ferme. Qu'a-t-il donc mangé comme aliment industriel peu onéreux, ce poulet ? Lorsqu'il est importé, comme 30% de notre consommation, comment a-t-il fait le voyage ? Toute cette chaîne est-elle bonne pour l'environnement ?

Une attention de plus en plus grande est portée à l'étiquetage avec une législation qui vise à informer le plus clairement possible le consommateur sur la provenance des produits,

leur traçabilité et leur effet potentiel sur la santé. Le bio, chaque année, fait l'objet d'une demande croissante avec des acheteurs de plus en plus attentifs, même s'il faut encore beaucoup compter sur l'importation, les surfaces bio cultivées en France ne pouvant encore répondre à la totalité des besoins.

Depuis quelques années, de nombreux acteurs apportent une première réponse à la question du transport des produits en privilégiant les circuits les plus courts possibles. Mais encore faut-il que l'on trouve assez d'offres de proximité pour satisfaire la demande, notamment dans les grandes villes.

« Mais que vaut vraiment le poulet à 10€ ? »

Payer plus cher à revenus constants, c'est accepter de diminuer d'autres postes du budget familial, alors même que l'alimentation, selon la dernière enquête de l'INSEE de 2015, représente près de 20% des dépenses de consommation des Français, contre 35 % en 1960.

Alors, moins de technologie dans les terminaux de poche et plus d'aliments de qualité ?



**« Ici, la viande est présentée crue, sans artifice de séduction propre à la préparation ou la cuisson, mais sublimé par l'écrin doré du cadre. C'est un corps mort, un nu en somme, qui interroge directement notre condition d'omnivore. »
Fabien Souche**

ARTISTE : FABIEN SOUCHE
TITRE : POULET FERMIER JAUNE DES LANDES ÉLEVÉ EN
LIBERTÉ - PRÊT À CUIRE - N° 015996 - N° DE TRAÇABILITÉ
021311830069 - 1,532 KG LABEL ROUGE - MÉDAILLE
D'ARGENT AU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE - PARIS 2010

Fabien Souche, plasticien

Fabien Souche vit et travaille à Bruxelles. Il a développé un corpus d'œuvres absurdes et dérisoires dont les clés sont souvent données par les titres. Elles mélangent allègrement, collage, art conceptuel et surréalisme donnant un autre sens aux choses par basculement. Cette œuvre, élaborée en 2010 dans le cadre de l'exposition *Grand Radical Country Mix* au Palais de Tokyo, fait écho à deux séries de collages, *In Gold I Trust* et *Sausage Battle*, également présentées, et toutes deux consacrées en grande partie « à la charcuterie des prospectus dont la grande distribution bourre sans vergogne ma boîte aux lettres d'atelier. » explique t-il.



ARTISTE : TABAS
TITRE : FRUITS EN PAPIER

«A un moment, à force de travailler, j'avais arrêté de faire à manger. C'est drôle mais en refaisant de la bouffe en papier, je me suis remis à cuisiner. Je me suis racheté des couteaux et des épluchés légumes pour couper des tomates, et voir comment c'était vraiment ». Cédric Malo

Tabas, illustrateur, street artiste, designer graphique

Fan de hip-hop et de skate, Cédric Malo aka Tabas choisit la voie artistique après avoir découvert la peinture dans la rue et les terrains vagues au début des années 90. Depuis une dizaine d'années, les campagnes de communication où les identités visuelles qu'il conçoit sont articulées essentiellement autour d'aliments. Cornet de frites, glaces, pommes, fruits et légumes sous forme diverses (illustrations, dessins, photographies, papiers découpés) et mis en scène à la mode street art, servent ainsi sous sa houlette à vendre tout aussi bien les concerts des *Nuits Carrées* à Nîmes que des petits plats du festival *Mix en Bouche*. Donner envie et réveiller le gourmand qui est en nous, voici donc sa stratégie ...



ARTISTE : DENIS DARZACQ
TITRE : HYPER N°03 - 2008



ARTISTE : DENIS DARZACQ
TITRE : HYPER N°20 - 2009

« D'un côté, le décor stéréotypé et anxiogène des « lieux de vie » que sont devenus les hypermarchés, et de l'autre la puissance orgueilleuse de corps en action qui refusent la soumission et le silence.»
Denis Darzacq

Denis Darzacq, photographe

Diplômé de l'*École Nationale des Arts Décoratifs* en 1986, section vidéo, Denis Darzacq commence par la photographie de plateau de cinéma. A partir de 1989, il collabore régulièrement avec le quotidien *Libération*. De la photographie de presse qui fut le berceau de sa pratique artistique, il conserve un regard aiguisé sur la société contemporaine et une méthode. Il a acquis ainsi la conviction qu'une image construite peut paradoxalement servir son analyse de la société avec plus d'efficacité. Dans son travail, il interroge la place de l'individu dans la cité, et met en scène des corps dans l'espace. Sa série *Hyper* juxtapose l'univers cadré, obsédant, saturé et kitsch des hypermarchés, temples modernes dédiés à la consommation, à des corps lévitant et flottant librement dans l'espace.

MODIFIER

Avant de se trouver dans les étals des supermarchés, les produits sont passés entre les mains de transformateurs : c'est le rôle de l'industrie agroalimentaire.

Le cochon avec sa tête, sa queue, ses yeux et ses oreilles se retrouve transformé quelques mois plus tard en une tranche rose sous plastique appelée *jambon*. De la même manière, le poisson pané se met incontestablement mieux en boîte s'il a une forme de parallépipède rectangle que s'il arbore des nageoires. Bref, l'homme pratique la transformation pour pouvoir faire plus et pourquoi pas, mieux.

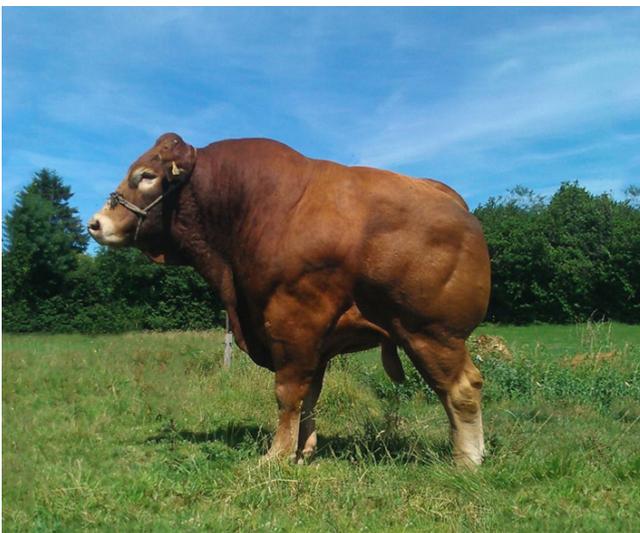
« Mais l'homme peut se livrer à des essais plus surprenants, à la lisière de la science-fiction... »

Car modifier peut avoir du bon. Ainsi, par hybridations successives, l'homme a su produire un blé plus résistant aux intempéries ou aux insectes, améliorant ainsi sa productivité pour pouvoir nourrir plus de monde. La création des organismes

génétiquement modifiés (OGM) a marqué une étape supplémentaire dont les conséquences se sont avérées plus difficiles à appréhender au regard de la réalité des effets sur la santé à long terme ; certains pays ne légifèrent pas, tandis que d'autres, comme la France interdisent leur exploitation par principe de précaution.

Mais l'homme peut se livrer à des essais plus surprenants, à la lisière de la science-fiction, avec le substitut alimentaire *Soylent* par exemple, inventé en 2014 par un développeur informatique américain. Ce dernier trouvait que manger était une corvée et il a donc créé scientifiquement un liquide à consommer plusieurs fois par jour apportant tous les nutriments dont l'homme a besoin pour vivre en bonne santé. Expérimental ? Non. Les ventes ne cessent de croître, notamment dans la Silicon Valley.

Manger peut-il vraiment être sans rapport avec les notions de goût et de plaisir ?



ARTISTE : ROBIN LOPVET
TITRE : POLES AND BULL - 2014

Quand on voit les vaches à hublot, on peut facilement imaginer ces étranges créatures, proches des chimères de Joan Fontcuberta, mais dans une démarche de classification des espèces d'un futur angoissant et comique à la fois.» Robin Lopvet

Robin Lopvet, artiste plasticien multimédia

Touche à tout, Robin Lopvet travaille sur les oeuvres liées à des jeux de langage, d'économie de la récupération, de la parodie, du bricolage et du ludique. C'est pendant ses études de sciences de l'ingénieur, qu'il découvre la photographie. Il décide alors de se former à l'*École Supérieure d'Art de Lorraine* (Épinal) puis à l'*École Nationale Supérieure de la Photographie* (Arles) et enfin à l'ICP (New York). Sa série *Poles and Bull* interroge la capacité de l'Homme à modifier son environnement jusqu'à l'absurde. Elle procède d'un savant mélange entre une culture pop de l'image avec son côté ludique et des doutes - voire des craintes - quant à la modification de la biosphère par l'être humain.



CRABAUMON n.m. (du latin *craboniss salmex*).
Salmocrabé se nourrissant en mer et remontant les fleuves pour se reproduire. Individu tém et bonné.



Lapoule n.m. (du latin *gallinacea pothi*). Espèce de poale vivant sur les hautes plateaux du nord de la Roumanie. Sa peau de lapin la rend très fertile. Pop: salut lapoule.



MACROULE n.m. (du lat. *macrus pothi*).
Capitapothé à peau rose, poisson de fond marin. A la réputation de faire travailler les femelles de son espèce pour le nourrir. Expression pop. Vieux macroule.



SAUPIN n.m. (*salmi lappari*). Animal proche du lièvre dont il existe des races domestiques se nourrissant en mer. On lui prête souvent des expressions d'affliction: ça va mon petit saupin! Le jeune saupin mène la vie des truites puis subit des transformations. Peau de cet animal: un manteau en saupin.

ARTISTE : JULIE ROTHHAHN
TITRE DE L'ŒUVRE : NOUVEAU LEXIQUE ANIMALIER -
COLLECTION DE TRAVESTISSEMENT ANIMAL.

Julie Rothhahn, designer

C'est un regard de designer que Julie Rothhahn pose sur la nourriture qui devient alors un matériau qu'elle peut modeler et mettre en scène. L'aliment devient alors sensible, parfois affectif, régressif, voire transgressif. Son travail se concrétise de différentes manières: collaboration avec les métiers de bouche, artisanat, industrie agroalimentaire et événementiel. Dans la série *Nouveau lexique animalier* comme dans celle *Ce que l'industrie agroalimentaire fabrique pour nous*, Julie questionne les hybridations et les expériences de l'industrie agroalimentaire.

CULTIVER

De la fenêtre du train ou de la voiture, les agriculteurs font le paysage de nos voyages.

Même si la surface agricole est en baisse continue à cause de l'augmentation des surfaces boisées et de l'urbanisation, 50 000 à 60 000 hectares de terres agricoles ayant ainsi été en 2016 bétonnés ou bitumés, en somme, artificialisés, les agriculteurs gardent un rôle majeur sur plus de la moitié du territoire national, avec 28 millions d'hectares de sols agricoles exploités.

Vu de la fenêtre, le paysage paraît parfois monotone, même à grande vitesse. Car la France, comme bien d'autres pays au climat clémente, a augmenté sa productivité pendant soixante ans, avec des innovations comme la sélection, la mécanisation et l'utilisation de produits phytosanitaires ; la France offre ainsi aujourd'hui au regard des kilomètres de blé, de colza ou encore de maïs. Le résultat de cette agriculture intensive est interrogé, non seulement du point de vue de l'écologie, notamment pour la préservation des sols, mais aussi comme modèle économique, les subventions européennes semblant parfois lourdement peser dans l'équilibre des revenus des agriculteurs. De fait, depuis quelques années, les crises autour des prix se succèdent.

Cultiver autrement est désormais un sujet quotidien pour une partie de plus en plus grande du monde agricole qui cherche à revenir à des échelles plus humaines et plus en

rapport avec la nature. Un mot est récemment devenu très présent dans les débats citoyens : la permaculture. Ce saint Graal consiste au fond à revenir aux pratiques séculaires où culture « permanente » s'entend au sens de « durable ». Dans cette perspective, l'homme n'est pas là pour déranger des écosystèmes harmonieux qui lui préexisteraient : il doit au contraire mieux les comprendre pour mieux les épouser. Pour cela, il s'agit d'éviter tout ajout artificiel, les intrants, et de rechercher une nécessaire biodiversité, notamment en variant les semences qui aujourd'hui sont réglementairement limitées.

« Un mot est récemment devenu très présent dans les débats citoyens : la permaculture. »

Quant à l'agriculture en ville, quel avenir ? Elle est devenue un objet de débat et d'innovations des métropoles, à commencer par Paris où 100 hectares de toits et de murs doivent être végétalisés d'ici 2020. La plus grande ferme verticale du monde est à quarante minutes de Manhattan : on y cultive des salades sur six étages, certes sans terre et sans soleil, mais aussi sans aucun produit chimique ajouté et en consommant un minimum d'énergie.

Si côté rural le mouvement est permanent, côté urbain les choses vont également bon train.



ARTISTE : SYLVAIN GOURAUD
TITRE : LABOUR - SÉRIE : SHAPING SHARING
AGRICULTURE - 2012



ARTISTE : SYLVAIN GOURAUD
TITRE : BIOMASSE - SÉRIE : SHAPING SHARING
AGRICULTURE - 2012



ARTISTE : SYLVAIN GOURAUD
TITRE : LE FENDT 700 - SÉRIE : SHAPING SHARING
AGRICULTURE - 2012

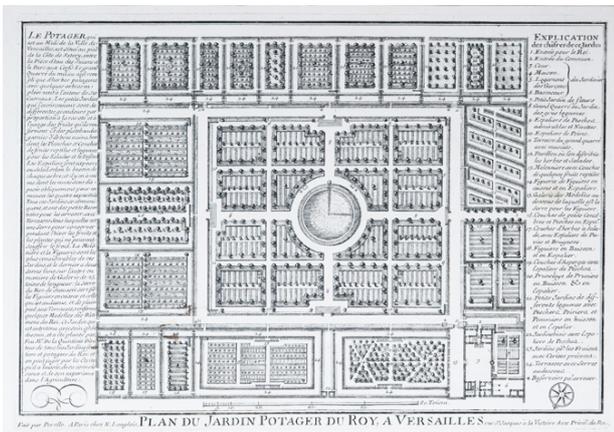
« Depuis j'ai entamé un travail d'enquête photographique sur l'agriculture. J'ai eu envie de comprendre comment certains produisent ce que je vais manger par la suite, ce que tu vas manger aussi. Nous n'avons pas le même regard toi et moi sur ce que nous mangeons, c'est sûrement une question de génération : toi tu as connu la guerre, moi je suis né avec la société de consommation et le réchauffement climatique. »
Sylvain Gouraud

Sylvain Gouraud, photographe

Avec un diplôme de l'École Nationale des Arts Décoratifs Paris et un master de Sciences Po en poche, Sylvain Gouraud s'intéresse à la photographie. L'aspect politique est récurrent dans son travail. C'est ce qui lui permet de rentrer dans son sujet et de mener une réflexion sur l'organisation de nos sociétés. Il utilise la photographie comme un constat, un regard qu'il fait parfois devenir actif : comment la photographie peut être le moteur de nos actions.



ARTISTE : OLIVIER DARNÉ
 TITRE : ZONE SENSIBLE - FERME URBAINE DE SAINT-DENIS -
 2017



ARTISTE : JEAN-BAPTISTE DE LA QUINTINIE
 TITRE : JARDIN DU POTAGER DU ROI À VERSAILLES,
 XVIIÈME SIÈCLE / ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE
 PAYSAGE VERSAILLES - PHOTOGRAPHIE
 ALEXANDRE PETZOLD

« C'était la dernière ferme aux portes de Paris, et je ne pouvais pas me résoudre à ce que les terres disparaissent. Nous avons proposé de reprendre la ferme où nous travaillons en permaculture. Nous combinons nature, culture et nourriture. »
Olivier Darné

Olivier Darné, artiste plasticien et apiculteur urbain, Diplômé de l'École Nationale des Arts Appliqués et de l'École Estienne à Paris, Olivier Darné est à l'initiative du *Parti Poétique*, regroupement d'artistes et de penseurs qui travaille essentiellement aux relations entre art, nature et culture. Les abeilles et leur écosystème sont un des axes importants de son travail, qui s'oriente aujourd'hui plus largement vers les questions d'alimentation et d'agriculture, au travers notamment du projet de ferme urbaine et artistique *Zone Sensible* à Saint Denis.



IMAGE EXTRAITE DE LA VIDÉO VISIBLE SUR MONITEUR
SUSANNE HUSKY, EGLOGUE, 2013
VIDÉO REVUE POUR L'EXPOSITION

«Eglogue, n'est pas une vidéo terminée. Ce sont des entretiens avec des anciens agriculteurs qui parlent de leurs potagers, des fleurs, des plantes qu'ils «détestent», de la séparation d'avec le troupeau.»
Susanne Hutky

Susanne Husky, artiste

Diplômée de l'*École des beaux-arts* de Bordeaux en 2000, Susanne Husky s'est formée en art et paysagisme. Sa pratique pluri-disciplinaire va de la conception de jardins à la céramique, en passant par la sculpture et la vidéo. Ses pièces engagent des rencontres et des collaborations variées (historiens, habitants et artisans) et ses réalisations explorent la relation entre les hommes et la nature (plantes, animaux, terre, etc) comme ici dans *Eglogue*. Avec Stephanie Sagot, elle dirige par ailleurs *Le Nouveau Ministère de l'Agriculture*, une collaboration artistique à but subversif à l'intersection du neo-libéralisme et de l'agro-business.



ARTISTE : LUCY + JORGE ORTA
SÉRIE : GRAINOTHÈQUE, 2014-2106 - CRAYON, ENCRE, AQUARELLE,
CERTIFICAT DE PROPRIÉTÉ MORALE PERPETUAL AMAZONIA

« Les grainothèques ont pour but de préserver les graines pour les semer, en particulier celles des espèces non commercialisées ou menacées d'extinction. En 2013, les Nations Unies stipulent que sur 30000 plantes comestibles existantes, seulement 30 types de cultures représentent 95% de l'énergie mobilisée pour l'alimentation humaine. Plus effrayant encore, 75% de la diversité végétale ont été irrémédiablement perdus ces 100 dernières années. »
Lucy et Jorge Orta

ELEVER

La société se penche aujourd'hui sur le bien-être animal et des lanceurs d'alerte, comme le collectif L214, portent souvent de manière spectaculaire cette question parfois dérangeante dans le champ du grand débat citoyen.

Prenons par exemple les oeufs dont la France est le premier producteur européen avec près de 15 milliards d'unités produites chaque année : cela fait beaucoup pour nos 47 millions de poules ! Pour obtenir ce résultat, 32 millions d'entre elles sont parquées dans des poulaillers où elles sont contraintes à l'immobilité et ne connaissent pas la lumière du jour. En tant que lanceur d'alerte, L214 a souhaité appeler l'attention de la population sur ces conditions de vie en réalisant quelques vidéos vues par des millions d'internautes. Aujourd'hui, en harmonie avec la sensibilité des consommateurs mais aussi d'éleveurs lassés de subir la pression des rythmes de production, de grandes enseignes de distribution remettent en cause ce système et toute la filière est en mutation pour que nos gallinacés connaissent à l'horizon 2025 une vie plus paisible en pondant sans stress.

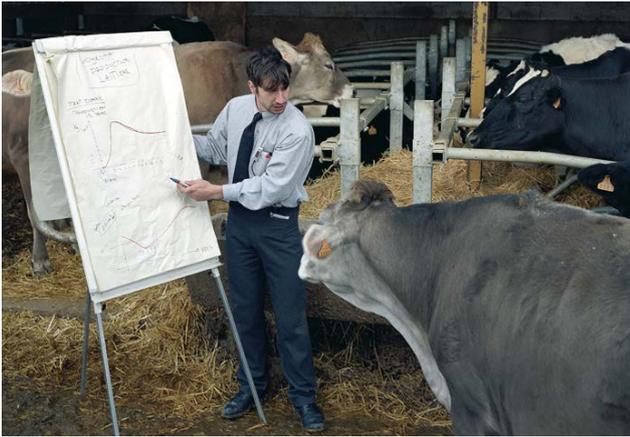
De la même manière, la ferme des 1000 vaches en Picardie a fait grand bruit lors de son installation, en raison de son gigantisme affiché. Cependant, tout est relatif : cette polémique a provoqué une avalanche de commentaires ironiques chez nos voisins d'outre-Atlantique puisque, dans la banlieue de Chicago par exemple, il existe une ferme qui regroupe 42 000 vaches laitières...

Est-ce une façon raisonnable pour l'homme d'exploiter ainsi l'animal ? Ce dernier ne serait-il qu'une bio-machine dont le seul destin est de nous nourrir ? Des philosophes autant que des éthologues se penchent de plus en plus sur la question. Au-delà du goût et de la sensibilité de chacun, le coût environnemental de l'élevage, en particulier des bovins, peut-il être supporté par la planète à long terme ?

« Au-delà du goût et de la sensibilité de chacun, le coût environnemental de l'élevage peut-il être supporté par la planète? »

La découverte par le grand public de certaines méthodes d'élevage a incité une partie des consommateurs à diminuer drastiquement sa consommation de protéines animales, certains, de plus en plus nombreux, faisant évoluer leurs pratiques alimentaires en devenant par exemple végétariens. À Turin, la mairie en a fait un axe politique pour la restauration collective ; à Berlin, les nombreux restaurants du quartier branché de Prenzlauer Berg servent pour la plupart d'entre eux des menus exclusivement végétariens.

À l'université de Maastricht, aux Pays-Bas, on prévoit le steak haché à 6€ pour 2025... On n'y élève pas de bovins, mais on y fabrique des biftecks en laboratoire à partir de cultures de cellules-souches de muscles de boeufs.



ARTISTE : THIERRY BOUTONNIER
TITRE : EXPLIQUER LES OBJECTIFS DE LA
PRODUCTION LAITIÈRE AUX VACHES - SÉRIE :
OBJECTIF DE PRODUCTION - 2005-2008



ARTISTE : THIERRY BOUTONNIER
TITRE : LECTURE DU COURS DU BLÉ AU BLÉ -
SÉRIE : OBJECTIF DE PRODUCTION - 2005-2008



ARTISTE : THIERRY BOUTONNIER
TITRE : PRÉSENTATION DE LA BROCHURE DU
NOUVEAU TRACTEUR À L'ANCIEN - SÉRIE : OBJECTIF
DE PRODUCTION - 2005-2008

**« C'est une série d'actions
qui consiste à présenter
un devenir des choses aux
principaux concernés. La
photographie saisit un
détail du dialogue. »**
Thierry Boutonnier

Thierry Boutonnier, artiste

Né dans le Sud-Ouest de la France, Thierry Boutonnier revendique ses origines agricoles. Il a grandi dans l'élevage laitier de ses parents et travailla en tant qu'ouvrier agricole pour financer ses études à l'école nationale des beaux-arts de Lyon et à l'université *Concordia* de Montréal. Diplômé en 2005, il met au cœur de son travail la question de la domestication. Polyvalent, pluridisciplinaire, il utilise tous les médiums possibles, et travaille en résonance avec le contexte et l'environnement (social, environnemental, économique) pour construire sa réflexion et contribuer à un futur commun, durable et respectueux.

PRESERVER

De notre assiette à l'avenir de la planète, le lien peut paraître un peu ténu. De multiples indices donnent cependant à réfléchir.

Ainsi, manger un fruit qui a parcouru 10 000 kilomètres pour rejoindre son assiette a une première conséquence en termes d'empreinte carbone, élément clef du réchauffement climatique. Si l'on veut bien comprendre qu'un habitant d'une région du nord puisse avoir une irrésistible envie d'ananas et qu'en plus il ait un pouvoir d'achat suffisant pour lui payer son billet d'avion, l'on saisit également que la multiplication des impulsions gustatives peut sérieusement contribuer aux déséquilibres écologiques de la planète. Manger avec les saisons et selon son climat semble donc préférable à un excès de désirs exotiques.

« ...Si l'on veut bien comprendre qu'un habitant d'une région du nord puisse avoir une irrésistible envie d'ananas et qu'en plus il ait un pouvoir d'achat suffisant pour lui payer son billet d'avion... »

Au chapitre des intouchables de nos assiettes, bien que consommé à petite dose, le miel est essentiel :

les abeilles sont véritablement des reines éternelles de notre monde. Apparues 100 à 150 millions d'années avant l'homme, les abeilles ont permis l'évolution de la vie sur la planète. Les chiffres de l'ONU sont à cet égard sans appel : sur les cent espèces végétales qui fournissent 90 % de la nourriture dans le monde, plus de 70 % dépendent des abeilles pour leur pollinisation et 85 % des plantes cultivées en Europe ne survivraient pas sans ce service de pollinisation irremplaçable. Ainsi, leur disparition pourrait s'apparenter à une catastrophe pour la nature et la biodiversité. Pourquoi évoquer cette perspective néfaste ? Parce qu'aujourd'hui, l'homme semble parfois être devenu le pire ennemi des abeilles, en polluant l'air, en utilisant des pesticides et d'autres produits phytosanitaires sans bien évaluer les conséquences de ces techniques à long terme, pour la faune, la flore et bien sûr, les sols.

Enfin, remplir une assiette signifie consommer de l'eau. Pas seulement celle, vitale, qui est bue, intégrée dans les recettes ou encore utilisée dans les cuisines pour la vaisselle, mais celle beaucoup plus importante qui a précédé : à chaque plat consommé correspond une quantité d'eau nécessaire à sa production ; cela est vrai pour élever un boeuf comme pour produire du blé ou des ananas.

Le développement durable est bien dans nos assiettes !



ARTISTE : ALEXA BRUNET
TITRE : FIN DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
SERIE : DYSTOPIA - 2013 /2014



ARTISTE : ALEXA BRUNET
TITRE : PESTICIDES
SERIE : DYSTOPIA - 2013/ 2014



ARTISTE : ALEXA BRUNET
TITRE : RESSOURCES EN EAU
SERIE : DYSTOPIA - 2013/2014



ARTISTE : ALEXA BRUNET
TITRE : BIO-GÉO-INGÉNÉRIE
SERIE : DYSTOPIA - 2013/2014

UNE AUTRE PHOTOGRAPHIES DE LA SÉRIE DYSTOPIA
EST PRÉSENTE DANS L'EXPOSITION :
« DISPARITION DES TERRES AGRICOLES »

Alexa Brunet, photographe

Alexa Brunet est diplômée de l'École nationale supérieure de la photographie d'Arles depuis 2001. Elle rejoint le collectif de photographes Transit en 2004. Son registre fictionnel lui permet d'exprimer son point de vue sur des questions d'actualité telles que le gaz de schiste, l'habitat, les atteintes à l'environnement etc. De 2013 à 2015, elle réalise la série *Dystopia* en collaboration avec Patrick Herman, paysan et journaliste indépendant. A travers une enquête illustrée de trente photographies, ils révèlent les dérives de l'agriculture intensive.



ARTISTE : OLIVIER DARNÉ
TITRE : LA RÉPUBLIQUE FORESTIÈRE, PARTI
POÉTIQUE - 2015

« Nous avons choisi d'illustrer les dérives de l'agriculture industrielle en imaginant l'espace agricole français dans cinquante ans. La confrontation entre textes journalistiques et photographies scénarisées nous permet d'aborder ce vaste sujet de façon décalée, absurde, voire humoristique. Dans les images, la symbolique et l'anticipation deviennent des outils pour mêler le réel et l'imaginaire et nous permettent d'interpeller le spectateur sur des questions de société qui nous touchent.»
Alexa Brunet



ARTISTE : OLIVIER DARNÉ
TITRE : LA BANQUE DU MIEL À GENÈVE (SUISSE) -
2010

« Avec l'abeille pour témoin, ces installations questionnent nos relations à l'environnement urbain, ses flux, ses tensions, ses densités et son organisation sociale, et favorisent la perception par le public des enjeux associés à une lecture de la ville différente, critique et constructive, au croisement des champs politiques et culturels.»
Olivier Darné.

QUAND LES ARTISTES PASSENT À TABLE

LEURS REGARDS SUR L'ALIMENTATION

Production

Ministère de la Culture
Secrétariat général
Mission Développement durable
Monique Barbaroux
Olivier Lerude

Commissariat

Elisabeth Martin & Pierre Hivernat
Alimentation Générale, La plateforme
des cultures du goût

Scénographie

Clémence Paillieux / Alimentation Générale

Graphisme

Stéphane Perche / Clémence Paillieux

Construction

La Réserve des Arts

Impression

PICTO
La maison des kakémonos + Capoverde



Une exposition conçue par
la mission Développement durable
du ministère de la Culture

Avec le soutien de



Et la participation de



Nous remercions Greenflex pour le prêt des trois oeuvres
originales de Thierry Boutonnier.



**QUAND LES ARTISTES
RÉUNIONNAIS
PASSENT À TABLE**

LEURS REGARDS SUR L'ALIMENTATION



ARTISTE : Océane Marée
TITRE : BUFFET DE VERNISSAGE - 2018

MANGER

Le carry, c'est sacré. Mais il implique certains mauvais réflexes alimentaires, aggravés par de nouvelles habitudes venues d'ailleurs.

Plébiscité par les ménages modestes et ceux aux revenus moyens, le carry est caractérisé par une consommation élevée de riz (10 fois plus que la moyenne métropolitaine !) et d'huile (les ménages réunionnais consomment ainsi 31% de matières grasses en plus que les ménages métropolitains). Mais s'il induit une plus forte consommation de légumes secs, reconnus pour leur apport en protéine végétale, en fibres, en minéraux et en vitamines, il engendre également une sous-consommation de légumes frais (-6%).

« Notre défi ? Moins d'huile et de sucre, plus de légumes et de fruits frais, afin de concilier tradition et santé. »

Côté sucré, les choses se corsent. Contrairement aux idées reçues, les familles réunionnaises consomment moitié moins de fruits frais qu'en métropole ! Sauf pour ceux qui produisent eux-mêmes leurs fruits, soit 18% des réunionnais. Moins de 10% de la population de l'île déclarent respecter la recommandation nutritionnelle de 5 fruits et légumes par jour, et seulement 15% déclarent en consommer plus de 3, contre 65% en métropole.

Habitude alimentaire plus récente induisant un risque d'obésité et de diabète pour la population, la consommation de sucre est de 15% supérieure à celle de la métropole et celle des boissons sucrées, de 5%. Cette tendance se retrouve également dans les ménages les plus aisés, parallèlement à un comportement alimentaire plutôt méditerranéen (légumes, fruits, huile d'olive...).

Source : Direction de l'alimentation de l'agriculture et de la forêt (DAAF) de La Réunion et Agence de santé océan Indien (ARS)



—
ARTISTE : **EDGAR MARSY**
TITRE : **SOCIÉTÉ ANONYME / CADDIE** - SÉRIE : **SOCIÉTÉ ANONYME - 2007**
—

ACHETER

Alors que 40% des Réunionnais vivent sous le seuil de pauvreté contre 14% en métropole, le budget consacré à l'achat de produits alimentaires est pourtant sensiblement supérieur sur notre île.

L'alimentation pèse ainsi 18% des dépenses des ménages réunionnais, contre 16% en métropole. Mais la différence majeure, c'est que 79% des achats alimentaires sont réalisés en grandes surfaces, contre 72% en métropole, malgré leur implantation deux fois plus faible à La Réunion. Seuls 8,5% des achats s'effectuent dans des commerces de détail spécialisés (boulangerie, boucherie, etc...) contre 15% en métropole, alors que ces commerces sont légèrement plus nombreux sur l'île (10,8 pour 10 000 habitants contre 9,5 dans l'hexagone).

« Acheter de la nourriture de qualité à un prix raisonnable, est-ce toujours possible sur notre île ? »

Rendez-vous incontournable, le marché forain conserve cependant son attractivité. C'est le lieu du lien social, le lieu privilégié pour rencontrer les producteurs péi... ou ses voisins. La moitié des fruits et des légumes frais sont ainsi achetés sur les marchés, particulièrement prisés des ménages les plus modestes.

Quant à l'alimentation hors domicile, elle a bondi entre 2006 et 2011 : +20% dans la restauration classique et +26% dans la restauration rapide. L'allongement de la distance entre son domicile

et son travail et le fort développement de la restauration rapide et des snacks sur l'île (20 établissements pour 10 000 habitants contre 11 en métropole) expliquent cette progression... Avec le risque d'augmentation de la consommation de produits gras et sucrés que cela implique.

Source : Direction de l'alimentation de l'agriculture et de la forêt (DAAF) de La Réunion



—
ARTISTE : **GABRIELLE MANGLOU**
TITRE : **SACCHARUM BARBARE** - SÉRIE : **POLYCULTURE SPONTANÉE - 2019**
—

CULTIVER

Les paysages réunionnais nous informent sur le contenu de nos assiettes... et ses évolutions.

Jean-Joseph Patu de Rosemont (1767-1818) est l'un des premiers artistes à représenter l'île Bourbon où il s'installe en 1788. L'élaboration d'un répertoire iconographique se poursuit avec Jean-Baptiste Bory de Saint-Vincent (1778-1846), qui laisse un nombre considérable de gravures. Si la topographie n'est pas toujours fidèle, ces représentations témoignent de l'histoire de l'agriculture et de l'alimentation réunionnaises : culture du café, du coton, des plantes vivrières, des épices...

**« Je déploie
mon travail
comme d'autres
dresseraient
des tables. »
Alice Mulliez**

Certaines de ces variétés disparaissent progressivement au 19^e siècle au profit de la canne à sucre. Les gravures d'Antoine-Louis Roussin (1819-1894) montrent la transformation de l'île sous l'impulsion de ces plantations et de l'industrialisation qui l'accompagne.

Aujourd'hui, certains photographes ont repris le flambeau dans le domaine de la représentation et de la création à partir des paysages réunionnais (François-Louis Athenas, Thierry Hoarau, Philippe Gaubert, Hervé Douris, Edgar Marsy, Romain

Philippon...). La canne à sucre incarne désormais la ruralité d'un monde créole en pleine transformation.

Les questions liées à la protection des sites et à la transmission des savoirs autour de la terre, des plantes et des aliments, irriguent le travail de certaines associations comme l'École du Jardin Planétaire, mais également celui de certains artistes, comme chez Alice Mulliez, qui utilise la matière alimentaire pour explorer notre rapport au plaisir.

Source : Direction des affaires culturelles (Dac) de La Réunion



—
ARTISTE : **THIERRY FONTAINE**
TITRE : **TRÉSOR - 2009**
—

PRÉSERVER

Nous ne pouvons plus dissocier local et global et sommes amenés à mettre les pieds dans le plat (péi) pour préserver notre planète.

« Le développement durable pourrait bien se trouver dans nos barquettes... à condition que celles-ci ne soient pas en plastique ! »

A La Réunion aussi, on peut avoir des envies d'endives ou de mirabelles, et certains consommateurs sont prêts à y mettre le prix... au risque que la facture soit avant tout supportée par la planète elle-même, en termes de bilan carbone et d'émission de gaz à effet de serre. La cerise de l'été métropolitain parcourt des milliers de kilomètres en avion en container réfrigéré pour conserver sa fraîcheur, ce qui accentue le réchauffement climatique lors de notre été austral, avec l'intensification des cyclones, le blanchissement des coraux et la montée des eaux.

Manger local, en respectant les saisons et en privilégiant les circuits courts, semble préférable à un excès de désir métropolitain. Et ceci même si l'agriculture réunionnaise n'a pas fini d'opérer sa mutation vers un modèle utilisant moins de produits phytosanitaires qui portent atteinte aux nappes phréatiques et à la biodiversité. Si la culture « bio » progresse sur notre île, elle n'est pas encore en capacité de fournir des produits frais en quantité et en variété. Il ne faudrait pas dès lors retomber dans les travers de l'importation, entraînant avec lui celui des suremballages qui finissent parfois leur cycle dans l'intestin de la tortue de Saint-Leu.

Source : Direction de l'environnement de l'aménagement et du logement (DEAL) de La Réunion

**QUAND LES ARCHIVES
PASSENT À TABLE**

LEURS REGARDS SUR L'ALIMENTATION

QUAND LES ARCHIVES PASSENT À TABLE

LEURS REGARDS SUR L'ALIMENTATION

Une sélection de documents des Archives départementales de La Réunion, sur les thématiques de l'exposition : **Cultiver / Elever / Modifier / Préserver / Acheter / Mange**

Sélection des images : **Lise Di Pietro, Corinne Hivanhoé**
Mise en forme : **Damien Vaïsse**

CULTIVER



Six variétés de piment (*Capsicum*) –
Lithographie d'Antoine Roussin – 1861-1868
Album de La Réunion, 98 FI 2/10



ÉLEVER



Gardiens de bœufs à Cilaos – 1890-1900
Fonds de Tourris-Morange, 84 FI 2/32



MODIFIER



Vue intérieure de l'usine SOREG (Société
réunionnaise des eaux gazeuses) – Photographie de
Jean Colbe – 1959
Fonds Jean Colbe, 116 FI 165/6



PRÉSERVER



Fiche descriptive de la bête coco qui attaque
palmiers et cocotiers – FDGDEC – 1996
Fonds du Conseil départemental, 35 PA 1



ACHETER



Vue intérieure du petit marché à Saint-Denis – 1960
Fonds de la Préfecture, 93 FI 93



MANGER



Déjeuner à bord du bateau *Pierre Loti* –
Photographie de Jean Colbe – 1954
Fonds Jean Colbe, 116 FI 10/23

