

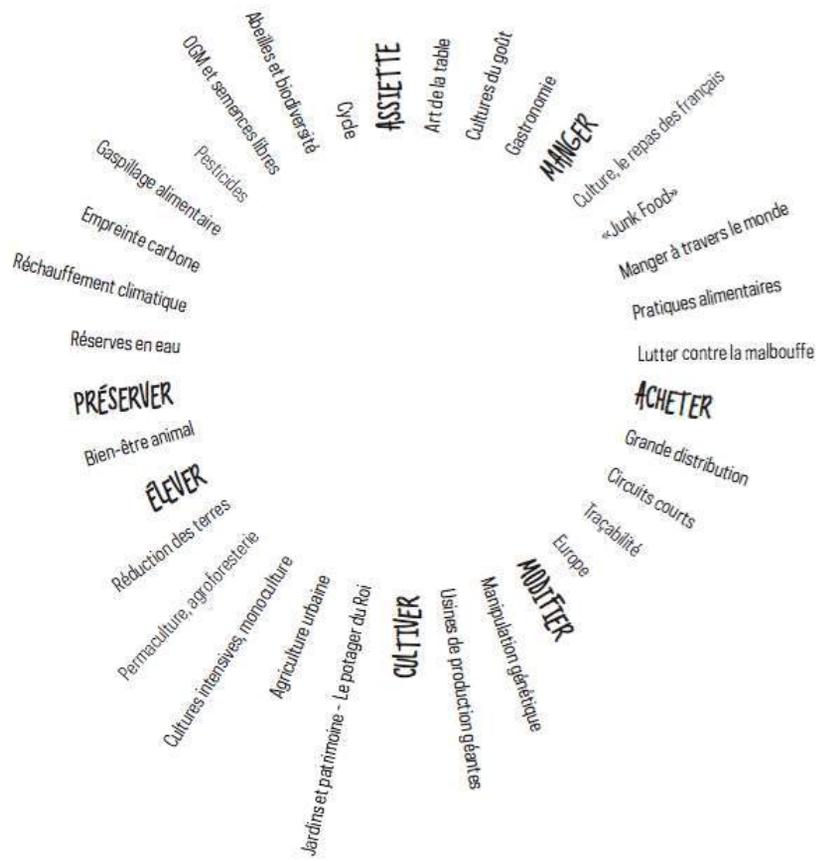


DOSSIER DE PRESSE

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

EXPOSITION
DU 4 OCT. AU 30 NOV. 2017

MINISTÈRE DE LA CULTURE
182 RUE SAINT HONORÉ
PARIS 01





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



L'EXPOSITION

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 ?

Le cycle de l'alimentation

Ces questions sont traitées dans l'exposition en suivant la logique du cycle: ce que je mange vient d'un distributeur qui l'a acheté à un producteur ou à un industriel, transformateur qui l'a lui-même obtenu d'un agriculteur, qui a lui-même fait pousser ses produits à partir d'un sol et d'une terre ou a élevé des espèces animales.

Des regards d'artistes

Le ministère de la Culture est présent tout au long de la chaîne, par l'offre et la demande. L'offre, c'est celle de nombreux artistes, plasticiens et photographes qui ont pris ces sujets comme matière première d'un certain nombre de leurs œuvres. La demande, c'est celle de nombreux spectateurs fréquentant aussi bien une salle de spectacle, une bibliothèque-médiathèque, un centre d'art, un musée, ou encore un monument, un jardin ou un site patrimonial et qui se posent toutes ces questions en tentant de trouver logique et mise en perspective. En accompagnement des œuvres, des textes donnent des éléments de compréhension et quelques chiffres-clefs. Un livret est distribué pour proposer des pistes de réponses et présenter quelques initiatives prometteuses.

Une exposition itinérante

L'exposition a été pensée pour être itinérante et est donc proposée à toute structure qui serait intéressée : notamment bibliothèque, centre d'art, lieu de spectacles, mairie et salles municipales, site patrimonial. L'exposition, proposée gratuitement, tournera pendant trois années.

Si elle se suffit à elle-même, cette exposition est aussi conçue pour être complétée dans chaque lieu d'accueil par des propositions de programmations complémentaires : lectures, conférences, débats, spectacles, invitations aux acteurs associatifs locaux et à tous ceux qui mettent désormais en musique des initiatives inventives et porteuses d'avenir en matière de biodiversité et d'environnement.

L'exposition est ainsi livrée avec une boîte à outils qui propose des contenus permettant de :

- Prolonger l'exposition (œuvres d'art, installations) ;
- Programmer des événements (spectacles, films, soirées littéraires, conférences, débats, performances) ;
- Faire et jouer ensemble (« happenings », promenades, visites, ateliers) ;
- Goûter et manger (aller à la ferme, sur les marchés, organiser des visites aux jardins, ou des repas avec des chefs).

Une scénographie respectueuse de l'environnement

L'exposition repose sur une scénographie adaptable à tous lieux, facile à transporter. Elle est composée de photographies d'artistes contemporains présentées dans une scénographie qui ne nécessite pas de mur. Il existe également un format encore plus léger de l'exposition, fait de huit kakémonos.

La thématique de l'exposition est non seulement un élément central du développement durable et de l'attention portée à la biodiversité, mais encore sa fabrication a été entièrement écoconçue. Les panneaux de présentation des œuvres et les mobiliers sont fabriqués avec des matériaux récupérés et reconditionnés par *La réserve des Arts*, acteur de la sphère de l'économie sociale et solidaire à Pantin qui a pour mission de réduire durablement les déchets, de soutenir le secteur culturel et de promouvoir le réemploi. Les kakémonos sont fabriqués en tissage de fils provenant du tri sélectif de bouteilles plastiques et de leur recyclage.

INTRODUCTION

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 effets 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 : BERNARD DEMENGE
 TITRE : AUTO PORTRAIT AVEC SIX CAROTTES DANS LA BOUCHE
 TITRE : AUTO PORTRAITS AVEC SPAGHETTI ET PASSOIRE EN
 PLASTIQUE - SÉRIE : PARADE, 2007



ARTISTE : STÉPHANIE LACOMBE
 SÉRIE : LA TABLE DE L'ORDINAIRE - FRANCE, 2009



ARTISTE : GREGG SEGAL
 TITRE : DAILY BREAD, 2017

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 charriot. 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.

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

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.

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 ?



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



ARTISTE : TABAS
TITRE : FRUITS EN PAPIER



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



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

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 mar-

qué 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



SAIPAN est un chien d'origine asiatique. Il est originaire de la région de Saipan, dans les Philippines. C'est un chien de compagnie et de garde. Il est très attaché à son maître et peut être très agressif envers les étrangers.



POUSSE est un très petit poisson d'eau douce, originaire de la région de la Nouvelle-Géorgie, dans le sud-ouest de l'Australie. C'est un poisson très apprécié pour sa chair blanche et délicate.



CRABE est un poisson marin appartenant à la famille des décapodes. Il est originaire de la région de la Nouvelle-Géorgie, dans le sud-ouest de l'Australie. C'est un poisson très apprécié pour sa chair blanche et délicate.



MACROIDE est un poisson marin appartenant à la famille des perciformes. Il est originaire de la région de la Nouvelle-Géorgie, dans le sud-ouest de l'Australie. C'est un poisson très apprécié pour sa chair blanche et délicate.

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

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 clément, 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 pré-existeraient : 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.

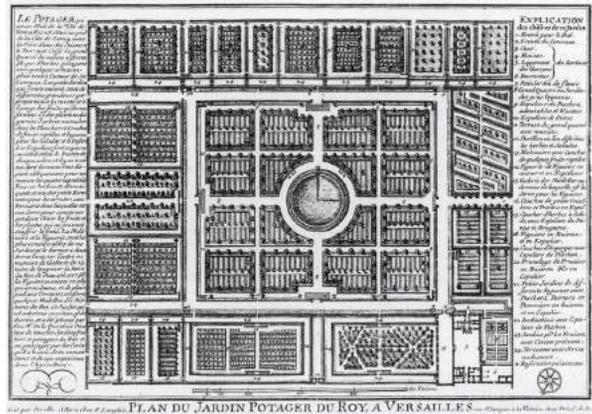
Si côté rural le mouvement est permanent, côté urbain les choses vont également bon train.



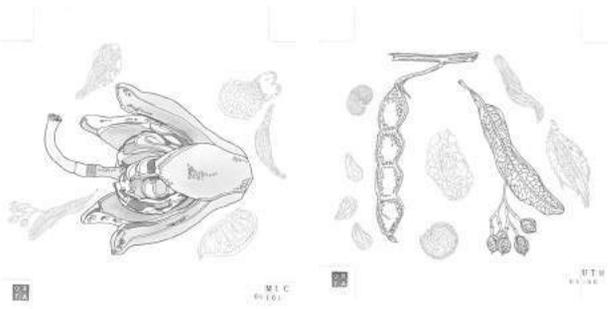
ARTISTE : SYLVAIN GOURAUD
SÉRIE : SHAPING SHARING AGRICULTURE - 2012



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



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

ÉLEVER

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.

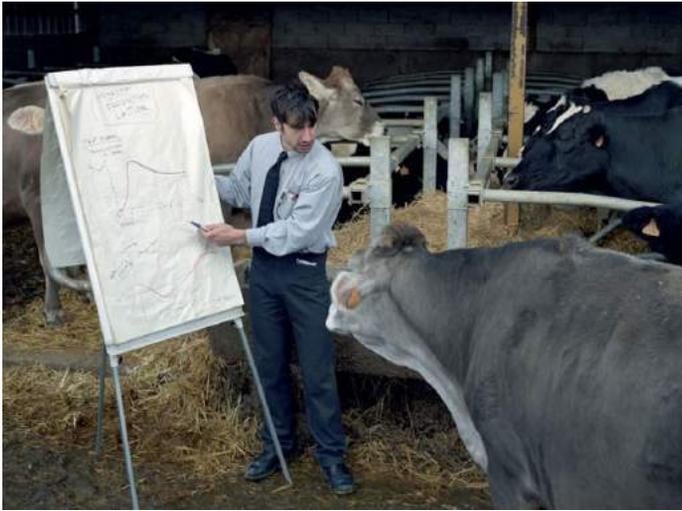
De la même manière, la ferme des 1000 vaches en Picardie a fait grand bruit lors de son installation, en raison de son gigantisme affiché. Cependant, tout est relatif : cette polémique a provoqué une avalanche de commentaires ironiques chez nos voisins d'outre-Atlantique puisque, dans la banlieue de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

PRÉSERVER

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 : PESTICIDES -
SERIE : DYSTOPIA - 2013/2014



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



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



ARTISTE : ALEXA BRUNET
TITRE : BIO-GEO-INGÉNIERIE
SERIE : DYSTOPIA - 2013/2014



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



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



bienvenue au club !



**fruits,
légumes et
pesticides,
au moins
5 fois
par jour**



**glucose
fructose,
overdose**



**le jambon
fait la tronche**



**au vrai
goût
d'arôme**

ARTISTE : MARTINE CAMILLIERI
TITRE : WILD FOOD, LES NOURRITURES FÉROCES, 2012
ÉDITIONS DE L'ÉPURE

PHOTOS LIBRES DE DROIT



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



ARTISTE : GREGG SEGAL
TITRE : DAILY BREAD, 2017



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



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



**au vrai
goût
d'arôme**

ARTISTE : MARTINE CAMILLIERI
TITRE : WILD FOOD, LES NOURRITURES FÉROCES, 2012
EDITIONS DE L'ÉPURE



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

LES RENCONTRES

Chaque jeudi à 18h, du 12 octobre au 23 novembre 2017, un rendez-vous pour rencontrer quelques-uns des artistes de l'exposition et des acteurs de l'alimentation.

12 octobre : *Nourrir les villes*

avec Pierre Hivernat, *Alimentation Générale* et Olivier Darné, artiste plasticien et apiculteur urbain, *Zone Sensible*

Olivier Darné est artiste, apiculteur de même qu'agriculteur d'une certaine manière aujourd'hui aussi. Son travail s'oriente autour des questions culture + agriculture + nature au travers notamment du projet de ferme urbaine et artistique *Zone Sensible* à Saint Denis. Dans un dialogue avec Pierre Hivernat, directeur de la rédaction d'*Alimentation Générale*, il s'intéressera à l'agriculture en ville aujourd'hui.

19 octobre : *Repenser l'agriculture*

avec Sylvain Gouraud, photographe et Linda Bedouet, *Fermes d'avenir*

Sylvain Gouraud est photographe, mais pour lui la photographie est éminemment politique. Peut-on produire autrement aujourd'hui ? Quelle agriculture ? Il confrontera son travail et sa réflexion à celle de Linda Bedouet, coordinatrice du réseau *Fermes d'avenir*, qui défend une production en permaculture.

26 octobre : *L'éducation au goût*

avec Martine Camillieri, plasticienne et Stéphane Veyrat, *Un Plus Bio*

Le travail de Martine Camillieri est essentiellement fondé sur l'écologie, le recyclage et la biodiversité. Toujours ludique, sans verser dans le dramatique, il s'adresse aux adultes comme aux enfants. Stéphane Veyrat est, quant à lui, directeur de l'association *Un plus Bio* et fervent militant d'une meilleure alimentation collective. Comment mieux manger dans les cantines ? Comment transmettre les bons messages ?

9 novembre : *Alimentation et environnement* avec Lucy et Jorge Orta, artistes et Xavier Hamon, *Alliance des Chefs Slow Food*

Les oeuvres de Lucy et Jorge Orta nous invitent à modifier notre façon d'exercer une prise de conscience collective sur des thèmes majeurs : gaspillage alimentaire, gestion de l'eau, réchauffement climatique, mais aussi biodiversité, sauvegarde des graines anciennes et paysannes. Dans un échange avec Xavier Hamon, coordinateur de l'alliance des chefs *Slow Food*, ils nous parleront de leur démarche artistique et de la nécessité de préserver ce patrimoine collectif.

16 novembre : *Accompagner le changement*

avec Thierry Boutonnier, artiste et Stéphanie Demay, *Greenflex*

Thierry Boutonnier revendique ses origines agricoles et met au cœur de son travail la question de la domestication. Il nous parlera donc de domestication, mais aussi d'agriculture et de co-construction, dans un dialogue avec Stéphanie Demay de l'agence *Greenflex*, qui accompagne le changement pour la construction de filières alimentaires durables.

23 novembre : *Dystopia*

avec Alexa Brunet, photographe et Patrick Herman, paysan et journaliste

En 2015, la photographe Alexa Brunet engage avec Patrick Herman, paysan en agriculture biologique et journaliste indépendant, la série *Dystopia*. Au travers d'une enquête illustrée et mise en scène de trente photographies, ils exposent les dégâts de l'agriculture intensive sur la nature, les animaux et les hommes. Ils reviendront sur cette enquête fictionnée qui les a amenés à s'intéresser aux mutations du milieu agricole français.

Cette programmation est complétée une présentation de la version légère de l'exposition dans des lieux partenaires du Ministère de la Culture.

S'inscrire en ligne :
culture.gouv.fr/exposition-alimentation

BIOGRAPHIES

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 travaillé 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.

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.

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 *Wildfood*, publié en 2012 aux éditions de l'Épure, a reçu le grand prix food-sustainable aux *Gourmands Awards*.

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.

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.

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.

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.

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 pluridisciplinaire 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 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.

Stéphanie Lacombe, photographe

Stéphanie Lacombe s'est formée à l'*École 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, photographe 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.

Robin Lopvet, artiste plasticien multimédia

Touche à tout, Robin Lopvet travaille sur les œuvres 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* (Epinal) 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.

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 œuvres 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* ».

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.

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 du-

rant 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.* »

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.

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 ou 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 ...

Une exposition conçue par la mission Développement Durable du Secrétariat général du ministère de la Culture en collaboration avec Alimentation Générale, la plateforme des cultures du goût.



Projet de civilisation et de société, le développement durable est un enjeu culturel : le ministère de la Culture, par la force symbolique qu'il véhicule, par les politiques qu'il conduit ou auxquelles il participe, a une responsabilité particulière dans cette prise de conscience.

Ainsi, le ministère de la Culture décline, en ce qui concerne les politiques qu'il porte et ses attributions, le cadre stratégique gouvernemental en faveur du développement durable. En particulier, il forme dans ses écoles professionnelles de nombreux métiers (architectes, designers, professionnels et artistes du patrimoine et des spectacles) à être attentifs aux questions du défi écologique ; il est responsable de bâtiments patrimoniaux et d'espaces naturels devant faire face au changement climatique ; il conserve, restaure et enrichit des collections de manière écoresponsable ; par son action au sein du monde de la Culture, il joue un rôle important dans la sensibilisation des publics face à l'avenir de la planète.

Au sein de la mission du Développement durable, Monique Barbaroux et Olivier Lerude pilotent et coordonnent la mise en œuvre de cette politique ; ils s'appuient en particulier sur la Stratégie 2015-2020 de responsabilité sociétale, sociale et environnementale des organisations qui décline des engagements, des actions et des repères. Cette Stratégie-RSO est consultable sur le site internet du ministère

www.culture.gouv.fr

**Alimentation
Générale**
LA PLATEFORME DES CULTURES DU GOÛT

Face à la segmentation des informations ayant trait à l'alimentation, Alimentation Générale a pour ambition de traiter, hiérarchiser et échanger les points de vue, locaux comme internationaux, sur le sujet ; de partager les bonnes pratiques et les initiatives innovantes ; ainsi que de mettre en œuvre des actions de proximité qui répondent aux grands enjeux de l'alimentation.

Alimentation Générale est ainsi pensée comme une plateforme des cultures du goût. C'est à la fois un magazine en ligne, une expertise en conseil pour les entreprises ou acteurs publics qui veulent penser l'alimentation du champ à l'assiette et des événements (débat, rencontres, films, manifestations) liés à l'alimentation et à la gastronomie.

Toujours conçus de façon transversale, les projets d'Alimentation Générale s'inscrivent dans une approche globale et engagée pour une alimentation plus durable. L'ensemble de leurs activités s'inscrit dans une charte et ligne éditoriale reposant sur sept valeurs : communauté, citoyenneté, proximité, nature, gouvernance alimentaire, transparence et plaisir.

www.alimentation-generale.fr

CONTACTS

CONTACT PRESSE

Ministère de la Culture

Délégation à l'information et à la communication

01 40 15 83 31

service-presse@culture.gouv.fr

NOTES

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

