

JOURNÉE D'ÉTUDE

ENSA
D
I
J
O
N

CULTURES ALIMENTAIRES, TRANSITION ÉCOLOGIQUE ET ESPACES PUBLICS

A
R
T
&
D
E
S
I
G
N

Jeudi 6 avril de 9h à 17h

ESTP DIJON - Amphithéâtre

CULTURES ALIMENTAIRES, TRANSITION ÉCOLOGIQUE ET ESPACES PUBLICS

Cet évènement est organisé par [l'École Nationale Supérieure d'Art de Dijon](#) dans le cadre de l'Unité de Recherche « Art & Société » (Axe 2 : « Crises, contextes, combats »), dans la continuité et l'évolution des réflexions développées dans l'ARC (atelier de recherche et de création) « Mutations urbaines ».

L'objectif de cette rencontre scientifique est de réfléchir à la question des pratiques culinaires et des cultures alimentaires, dont nous souhaiterions aborder les enjeux écologiques (biodiversité), économiques (relations producteurs / consommateurs), socio-culturels (relations entre tradition et innovation, multiculturalisme des pratiques alimentaires, conditions d'accès à une alimentation de qualité) sous le prisme de l'espace public, de la rue.

Expression de singularités culturelles, de savoir-faire transmis, moments de convivialité, de partage, d'échange — de nourritures et de pratiques, de mots et de pensées —, les actes de boire, manger, faire la cuisine, derrière leur apparente simplicité, sont au cœur d'enjeux complexes et cruciaux qui les affectent et les problématisent. Patrimonialisation matérielle et immatérielle (inscription des Climats de Bourgogne au patrimoine mondial de l'UNESCO ou du Repas gastronomique des Français au patrimoine culturel immatériel de l'humanité), politique d'aménagements urbains (érection de la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin à Dijon), relations villes / campagnes (valorisation des terroirs, enjeux spatio-économiques de la distribution et de l'exploitation-transformation-artificialisation des terres agricoles), se mêlent inextricablement avec les effets de plus en

plus catastrophiques sur les villes et les terres agricoles du dérèglement du climat global, l'inflation des prix mondiaux des matières premières au regard de la fonction régulatrice des États, et la violence des relations géopolitiques (crispations autour des flux migratoires et de la figure de « l'étranger », agression militaire russe contre l'Ukraine).

Comment, dans l'acte de faire la cuisine, dans celui de manger et de boire est-il possible, à la fois de revitaliser les espaces publics quand les impératifs sécuritaires et consuméristes tendent à les stériliser, faire se rencontrer les gens de tous âges et de toutes origines quand les inégalités socio-économiques fragmentent de plus en plus la ville, et imaginer des relations à la nature libérées de la prédation ?

Ces journées visent à comprendre à quelles conditions et dans quelles mesures le design, à travers ses actions à petite échelle, les dispositifs et les nouvelles scénographies urbaines qu'il propose peut contribuer à dénouer certains de ces fils en travaillant à même les « pratiques de l'espace » (pour reprendre l'expression de Michel de Certeau) activées dans les gestes et les paroles culinaires.

Direction scientifique et organisation

Hélène Robert, scénographe et designer
Lambert Dousson, philosophe

En partenariat avec



PROGRAMME

MATIN

09.00
accueil / introduction

09.30
Mathieu Dalmais, agronome, Sécurité sociale de l'alimentation
— De la démocratie dans notre alimentation !

10.15
Zoé Blumenfeld-Chiodo, directrice de la valorisation du patrimoine à la Ville de Dijon
François Aulas, muséographe, scénariste d'exposition, auteur documentaire, Agence ABAQUE
— L'exposition comme moyen de sensibilisation aux enjeux à la transition alimentaire

11.00
Gilles Fumey, géographe
— Se nourrir, quel casse-tête !

11.45
Rebecca Acosta, cheffe de projet mission sociale, association Le RECHO – REfuge CHaleur Optimisme
— Les ateliers de cuisine du RECHO, un exemple de pratiques culinaires fédératrices entre personnes réfugiées et personnes locales sur un territoire

APRÈS-MIDI

14.00
Joanna Wong, artiste, Collectif Enoki
— La convivialité et l'alimentation locale - rivales ou alliées ?

14.45
Rosalie Piras, designer
— Sociabilité et objets : céramique et événements culinaires dans le village de Longchamp

15h30
Pierre-Emmanuel Bonnet, conseiller Adie – Association pour le droit à l'initiative économique
Simon Galley, chef de La Cuisine Flottante
Bénédicte Pierret, directrice de La Coursive – Tiers-lieu culturel des Grésilles, Dijon
— *Tours de main* – Entreprendre dans la restauration autrement

RÉSUMÉ DES INTERVENTIONS

09:30

MATHIEU DALMAIS

DE LA DÉMOCRATIE DANS NOTRE ALIMENTATION!

Alors que les désastres écologiques, économiques et sociaux d'une agriculture industrielle ne sont plus à démontrer, les initiatives pour produire, transformer et consommer autrement fleurissent, des plus intéressantes aux plus détestables – mais bien trop souvent réservées à une partie seulement de la population. Les tenants de l'agriculture industrielle argumentent qu'elle est nécessaire pour nourrir les pauvres, et se réjouissent de l'existence d'alternatives éthiques juteuses, instaurant une dualisation des modèles agricoles et alimentaires qui ne remet nullement en cause leur système.

À l'autre bout de la chaîne, l'aide alimentaire, indispensable pour éviter que les plus précaires ne meurent de faim, est construite comme un soutien financier et idéologique à l'agriculture industrielle, privant ainsi du droit à l'alimentation – bien différent du droit à être nourri – plus de 7 millions de personnes en France. Et au-delà des destinataires de produits de l'aide alimentaire, c'est 40% de la population française qui se serre la ceinture et se déclare insatisfaite de son alimentation.

Et si l'on construisait une Sécurité sociale de l'alimentation pour instituer un système agricole et alimentaire durable ?

*Agronome engagé, **Mathieu Dalmais** oriente son parcours autour de l'idéal démocratique de souveraineté alimentaire. Membre de différentes associations de solidarité internationale et d'alternatives agricoles, engagé syndicalement,*

il prolonge également ce militantisme dans son parcours professionnel au sein d'associations et de syndicats pour une transformation sociale. Actuellement intermittent du spectacle avec une conférence gesticulée sur la genèse du projet de [Sécurité sociale de l'alimentation](#).

10:15

**FRANÇOIS AULAS,
ZOÉ BLUMENFELD-CHIDO**

L'EXPOSITION COMME MOYEN DE SENSIBILISATION AUX ENJEUX À LA TRANSITION ALIMENTAIRE

Face aux enjeux écologiques, économiques, éthiques et socio-culturels de l'alimentation, nombreux sont les acteurs qui concourent à la prise de conscience du public. Les établissements culturels et touristiques engagés dans la valorisation du patrimoine alimentaire ou viticole, qu'il soit matériel ou immatériel, participent à expliquer, faciliter et accompagner cette transition avec les moyens qui leur sont propres.

Dans notre intervention, nous détaillerons comment, dans le cadre de la création des expositions d'interprétation de la Cité internationale de la gastronomie et du vin de Dijon, nous avons mis en place des éléments didactiques destinés à favoriser la prise de conscience des publics sur ces enjeux, en alliant découverte, plaisir, jeu et réflexion.

Directeur associé de l'[Agence ABAQUE](#), muséographe, scénariste d'exposition, auteur

documentaire issu de la sphère scientifique, **François Aulas** œuvre depuis trente ans à une médiation d'interprétation muséale participative, ludique et interactive. Il a réalisé plus de 100 expositions sur des thèmes les plus variés qu'ils soient historiques, scientifiques, artistiques ou sociétaux, dont l'une consacrée à l'alimentation (Palais de la Découverte en 2003) et quatre aux gastronomies française et bourguignonne (Cité de la Gastronomie de Dijon en 2022).

Diplômée en histoire de l'art et en muséologie à l'École du Louvre mais aussi en ethnologie, **Zoé Blumenfeld-Chiodo** se passionne pour les publics et la transmission des connaissances sous toutes leurs formes. Directrice de la valorisation du patrimoine de la Ville de Dijon, elle coordonne les actions menées dans le cadre du label Ville d'art et d'histoire et participe à la valorisation des patrimoines matériel et immatériel inscrits par l'Unesco et aujourd'hui incarnés au sein des espaces culturels de la [Cité internationale de la gastronomie et du vin](#) : le repas gastronomique des Français et les Climats du vignoble de Bourgogne.

11.00

GILLES FUMEY

SE NOURRIR, QUEL CASSE-TÊTE !

Comment y voir clair dans les mutations de l'alimentation aujourd'hui ? En les situant dans une palette mondiale qui permettra de démêler ce qui est pérenne de ce qui est, actuellement, en reconfiguration. Les grandes cultures alimentaires mondiales interagissent à des degrés et des échelles variables et façonnent une évolution qui n'a rien d'une mondialisation. D'autant que la transition écologique rebat les cartes et oriente les mangeurs vers des pratiques amenées à se diluer dans des cultures

anciennes qui résistent.

Gilles Fumey est professeur de géographie culturelle de l'alimentation (Sorbonne Université) et chercheur au laboratoire Sirice (CNRS). Il a publié une vingtaine d'ouvrages sur les cultures alimentaires, dont plusieurs atlas. Ses doctorants travaillent actuellement sur les impacts du numérique dans les comportements alimentaires aujourd'hui. Il tient un blog de géographe, jadis sur Libération, aujourd'hui sur Médiapart ([Géographies en mouvement](#)).

11.45

REBECCA ACOSTA

LES ATELIERS DE CUISINE DU RECHO, UN EXEMPLE DE PRATIQUES CULINAIRES FÉDÉRATRICES ENTRE PERSONNES RÉFUGIÉES ET PERSONNES LOCALES SUR UN TERRITOIRE

Le RECHO propose des espaces de rencontres afin de rassembler l'ensemble des habitants d'un territoire autour du langage universel de la cuisine. Depuis sa création en 2016 et ses premières actions dans les camps de Grande-Synthe en France et en Belgique, le cadre de ces ateliers culinaires a évolué afin que les conditions soient propices à la mixité des publics, prenant en compte les problématiques d'accessibilité culturelle, économique et physique inhérente à chaque espace public, tout en sensibilisant à la question de l'accueil des personnes exilées et à la cuisine durable respectueuse du Vivant.

C'est suite à un parcours professionnel mêlant théorie et pratique autour de la cuisine, avec des études sur les cultures et patrimoines culinaires à l'Université de Tours et un cursus culinaire à l'Institut Paul Bocuse mais aussi le design à La Cuisine, centre d'art et de design,

que **Rebecca Acosta** rejoint l'équipe du [RECHO](#) en tant que cheffe de projets missions sociales en septembre 2022. En coopération avec l'équipe consœur de la SAS La Table du RECHO, elle s'occupe du développement des projets culinaires en régions hors Ile-de-France, anime le réseau de cheffes professionnel·les parrains et marraines de l'association et soutient la pérennité des partenaires financiers.

14.00

JOANNA WONG

LA CONVIVIALITÉ ET L'ALIMENTATION
LOCALE - RIVALES OU ALLIÉES ?

Que signifie manger local pour une personne qui vient d'ailleurs, avec une empreinte culturelle différente, une personne par définition « non locale » ? Comment trancher entre nos engagements écologiques et les attachements à nos racines ? Cette communication sera l'occasion de présenter plusieurs projets artistiques personnels ainsi que des projets issus de cette réflexion menés par le collectif Enoki — collectif qui, au travers d'expositions, ateliers, visites-gustatives, dîners-conférences et projets éditoriaux, souhaite repenser les liens entre arts et nourriture ainsi que notre relation au vivant, tout en proposant de nouvelles approches de la cuisine.

Artiste d'origine Hongkongaise, **Joanna Wong** s'intéresse au vivant à travers l'univers du jardinage et de la cuisine. Elle perçoit l'univers culinaire comme dispositif qui permet de réfléchir à des sujets tels que la migration, l'intégration ou l'exil politique. Membre fondatrice du [Collectif Enoki](#), une plateforme de réflexion sur les rapports entre art, nature et alimentation de demain, elle est actuellement en résidence à Zone Sensible, un centre d'art et de nourriture à Saint-Denis.

14.45

ROSALIE PIRAS

SOCIABILITÉ ET OBJETS : CÉRAMIQUE
ET ÉVÉNEMENTS CULINAIRES DANS LE
VILLAGE DE LONGCHAMP

Comment la céramique peut-elle avoir un rôle dans le partage de moments conviviaux et quelle place peut-elle avoir dans l'espace public ? C'est à partir de ces questions que se sont créées une série d'objets et deux expériences collectives : l'une étant l'organisation d'un banquet par les étudiants du Lycée de Longchamp et l'autre celle d'un brasero mobile.

*Diplômée de l'École Nationale Supérieure d'Art de Dijon, **Rosalie Piras** est designer d'espace et d'objet. Elle s'intéresse particulièrement aux espaces délaissés et aux organisations alternatives de nos modes de vie. Elle crée des espaces communs, des modules éphémères, propices à la rencontre et aux interactions sociales. Ses interventions frugales, prétextes à l'hospitalité et au regroupement, invitent à de nouveaux rituels tout en montrant aux habitants, aux usagers, la possibilité de s'approprier leur environnement.*

15.30

PIERRE-EMMANUEL BONNET, SIMON GALLEY, BÉNÉDICTE PIERRET

TOURS DE MAIN - ENTREPRENDRE DANS
LA RESTAURATION AUTREMENT

Tours de main est un programme imaginé par La Coursive, en collaboration avec l'Adie Bourgogne-Franche-Comté et La Cuisine Flottante, à destination des entrepreneur·euses dans le domaine de la restauration. Il a pour but

de répondre à un double enjeu :

- accompagner des porteur-euses de projets dont la plupart exercent une activité de traiteur dans leur cuisine, de manière informelle et peu rentable, vers une activité formelle génératrice de revenus réguliers, inscrite au sein d'une économie sociale, solidaire et collaborative, leur permettant de se confronter à la réalité et d'avoir la possibilité de tester leur projet ;

- participer à la promotion d'une alimentation durable, en agissant pour transformer notre modèle alimentaire vers plus de soutenabilité, de solidarité et d'ancrage territorial : sensibilisation au développement d'une offre locale, de saison, aux alternatives végétariennes, lutte contre le gaspillage alimentaire et le tout-jetable, information sur l'écomobilité, etc.

Tours de main est constitué de 6 journées de formations gratuites, avec au menu : immersion dans une cuisine professionnelle, cours théoriques (normes HACCP, fondamentaux de la gestion d'entreprise), approvisionnement, étude de cas pratique (réalisation d'un plat avec calcul des coûts et du temps de travail), organisation et réalisation d'une prestation traiteur avec l'ensemble des participant-es. L'accompagnement est basé sur le partage et l'échange de pratiques dans une dynamique collective, et s'adresse prioritairement aux habitant-es des quartiers prioritaires de Dijon Métropole et des territoires ruraux environnants.

Après une dizaine d'années d'expérience dans la restauration où il a principalement exercé des fonctions managériales et la construction d'un projet entrepreneurial dans ce secteur d'activité,

Pierre-Emmanuel Bonnet a voulu se réorienter vers le secteur de l'ESS qui l'intriguait depuis longtemps, conforté par un goût pour l'insertion développé au cours de ces années. Il a alors multiplié les expériences bénévoles qui l'ont menées à entendre parler de *l'Adie* (Association pour le droit à l'initiative économique), où il accompagne et finance depuis 7 ans maintenant des créateurs d'entreprise en Bourgogne afin de les aider à concrétiser leurs

projets.

*Après une douzaine d'années passées dans le secteur culturel comme chargée de communication et des relations avec le public, **Bénédicte Pierret** intègre une coopérative d'activité et d'emploi en tant que chargée d'accompagnement, puis poursuit son parcours professionnel dans le domaine de la formation. Elle rejoint [La Coursive](#), tiers-lieu culturel des Grésilles en 2018, et en devient la directrice fin 2022.*

Elle s'intéresse particulièrement aux problématiques des transitions, écologiques, économiques, alimentaires, culturelles, sociales... et défend, avec la Coursive Boutaric, des démarches collaboratives et citoyennes.

*Co-fondateur et Co-chef de [La cuisine flottante](#) avec Aurore Schaferlee, **Simon Galley** embarque d'abord en 2015 pour une reconversion professionnelle à bord des cuisines de La Péniche Cancale, lieu culturel Dijonnais, avec une détermination forte : proposer une offre de restauration 100% maison, autour des produits locaux, tant que possible issus de circuits courts et en produisant le moins de déchets possible. Engagée et militante de l'ESS, l'équipe a mis en place un partenariat avec une structure sociale dijonnaise, l'ACODEGE, pour accueillir des jeunes en insertion par le travail. En 2018, le collectif investit les cuisines de La Vapeur, la SMAC dijonnaise, pour y développer un laboratoire pour ses prestations traiteur, avant d'y ouvrir une brasserie en octobre 2021.*