



DESIGN CULINAIRE
ET CRÉATION DE DISPOSITIFS DE
SENSIBILISATION À LA DIVERSITÉ
ALIMENTAIRE

Présenté par Laurine AYEL
Mémoire juin 2019

Université de Toulouse - Jean Jaurès
Institut Supérieur Couleur, Image, Design (ISCID), Campus de Montauban
Mémoire de Master 2 en Création Recherche et Innovation en design Sensoriel et Alimentaire (Master 2 CRIS)
Delphine Talbot (Directrice de recherche) & Elodie Becheras (Directrice du projet professionnel)
Années universitaires 2017-2019



«Nous nous éveillons au monde et aux autres, entre étonnement et compréhension, émerveillement et terreur, apprentissage et invention, découvrant la réalité et explorant l'imaginaire.»

AMEISEN Jean-Claude, *Quand l'art rencontre la science*, éditions De La Martinière, France, 2007

En observant de très près la nature, nous apprenons à connaître les caractéristiques physiques et sensorielles du monde environnant. En même temps, nous nous forgeons une identité par l'éveil, la curiosité et l'émerveillement. Aujourd'hui, entre rêve et réalité, continuez ou commencez d'admirer la nature, de la sublimer et de la rendre importante à vos yeux. Car sans elle vos estomacs seraient vides de sens !

Cette photographie d'artiste vous rappelle la beauté de la nature: les perles d'eau du matin viennent habiller les fleurs délicates et fraîches. La lumière vient se refléter, doucement, grâce aux gouttes d'eau et illuminer l'ensemble. Un doux spectacle !

Ainsi, je vous invite, à mon tour, à prendre conscience des enjeux mondiaux de notre alimentation afin de rêver et d'idéaliser un futur meilleur.

Grâce au design culinaire, je vais vous proposer une démarche vous permettant de vous ouvrir au monde culinaire et culturel ainsi qu'à la nature par l'éveil, la sensorialité et l'émerveillement !

REMERCIEMENTS

Tout d'abord, je tiens à remercier [Delphine Talbot](#), directrice de la recherche, pour avoir été à l'écoute des idées vagabondes de ces deux années de master. Le suivi régulier et les conseils pertinents m'ont permis d'aboutir à un mémoire étoffé de questionnements et enrichis de références et de réponses possibles.

Je souhaite également remercier [Elodie Becheras](#), directrice du projet professionnel pour l'aide précieux concernant les recherches sur le classeur et le projet professionnel. Les questionnements m'ont permis d'aboutir à des idées qui me tiennent à coeur et que je voudrais développer dans mon futur professionnel. Ces années d'études supplémentaires ont donc été importantes pour moi car elles m'ont permis d'ouvrir les yeux sur le monde et sur le rôle que je voudrais avoir dans la vie professionnelle.

Merci à l'équipe des professeurs de l'Institut Supérieur Couleur Image Design (ISCID) pour leur professionnalisme, leur écoute, leur dynamisme et leur sympathie. Cette université n'est pas à Toulouse mais bien à Montauban, une ville plus petite, ce qui m'a permis de me sentir comme chez moi, dans des locaux accueillants où tout le monde se connaît et peut s'entraider.

Je suis contente d'avoir découvert l'ISCID après mon Brevet de Technicien Supérieur car la vision du design n'est pas la même ce qui m'a permis de prendre confiance en moi en enrichissant une pratique personnelle que je n'avais pas découvert pendant ces années précédentes.

Je remercie aussi [mes collègues \(Chloé, Erwan, Honorat, Louise, Manon, Marion, Mélanie, Mélissa\)](#) de la promotion 2017-2019 de Création, Recherche et Innovation en design Sensoriel (CRIS) et Alimentaire, pour leur écoute, leur soutien, mais aussi pour tous ces bons moments passés avec eux.

Je souhaite remercier toutes les personnes qui m'ont prise en stage : [Héloïse Benoit](#) (designer culinaire à Laval), [Emmanuelle Bernat](#) (Créatrice d'objets en porcelaine à Saint-Jean Saint-Maurice Sur Loire), «[Les Petites cantines](#)» (cantine de quartier pour favoriser le lien social à Lyon) et la grande équipe de [La FABuleuse cantine](#) (cantine de quartier créative à Saint-Etienne). Ces immersions professionnelles ont été très enrichissantes personnellement et professionnellement.

Je remercie aussi mes parents, [Brigitte et Jacky Ayel](#) ainsi que mon frère, [Guillaume](#), et ma soeur [Amélie](#) pour leur soutien à distance ainsi que d'avoir testé mes recettes et d'avoir débattu par rapport aux questions que je me posais. Je remercie aussi [Marie Favier](#) et [Lorrain Caumon](#) pour m'avoir donné une liste de références de livres qui m'ont beaucoup aidé pour le développement de mon mémoire.

● TABLE DES MATIÈRES

- REMERCIEMENTS (P3)
- INTRODUCTION (P8- P14)

CHAPITRE I : L'ALIMENTATION (P15 - 56)

Une grande histoire d'échanges, une mondialisation des pratiques alimentaires mais une diversité alimentaire et culturelle toujours réaffirmée

● **A. Socio anthropologie de l'alimentation (P 17-34)**

- (P18-24) **1.** Cheminement du rapport de l'homme avec la nourriture : une histoire sans cesse changeante de l'alimentation de la préhistoire jusqu'à aujourd'hui, reflet de la façon de se nourrir et des grandes vagues d'exploration
- (P24-27) **2.** Alimentation : abondance, diversité mais pertes de goût et de qualité nutritionnelle
- (P27-29) **3.** L'évolution de l'alimentation des 20^{ème} et 21^{ème} siècle accompagne la transformation de notre société ainsi que son rapport à l'alimentation
- (P30-34) **4.** Le rapport de l'homme et de son alimentation au 20^{ème} et 21^{ème} siècle en interaction avec le milieu écologique, économique, social et culturel

● **B. Mondialisation des pratiques alimentaires et uniformisation des goûts (P 34-41)**

- (P34-36) **1.** La mondialisation ancienne du « fait alimentaire »
- (P36-37) **2.** Mondialisation de la nourriture : les influences culinaires, économiques, démographiques ou liées au travail
- (P38-39) **3.** Un système alimentaire dépendant de multinationales
- (P39-41) **4.** Des résistances face à des problèmes liés à la mondialisation

● **C. Métissage culinaire et exotisme : le voyage des sens (P 41-56)**

- (P42-46) **1.** Se désingulariser pour s'universaliser : « La sensation d'Exotisme augmente la personne, l'enrichit, bien loin de l'étouffer. » (Victor Segalen)
- (P46-49) **2.** La cuisine, une activité universelle et un outil de développement culturel et social
- (P49-54) **3.** La cuisine est un art et un trait d'union intergénérationnel et interculturel

● **RÉSUMÉ CHAPITRE I (P55-56)**

CHAPITRE II : VERS UN NOUVEAU MODÈLE ALIMENTAIRE (P57-99) **L'importance de redécouvrir la place du naturel dans la vie, un cercle vertueux à valoriser**

● **A. Identification du modèle agro-alimentaire (P59-65)**

(P59-60) **1.** Un système dominant et puissant dans les pays développés

(P60-65) **2.** Un système agro-alimentaire intensif, spécialisé, concentré, financiarisé et en voie de globalisation

● **B. Constat global géopolitique : l'écologie mise de côté mais, aujourd'hui, une volonté urgente de passer à autre chose (P65-70)**

(P66-67) **1.** Les enjeux de la géopolitique de l'alimentation

(P67-68) **2.** Des influences majeures qui mettent en danger la santé humaine et environnementale

(P68-70) **3.** L'écologie en sourdine mais l'émergence contemporaine d'une volonté de vivre et de prendre soin de la vie

● **C. Prospectives agro-industrielles et solutions alternatives (P70-83)**

(P70) **1.** Par où commencer ?

(P70-73) **2.** Favoriser l'écologisme donc le développement d'une alimentation durable

(P73-77) **3.** Revoir l'organisation des lieux de vie : les modèles urbanistiques en transition pour une alimentation durable

(P77-83) **4.** Soutenir les mouvements en lien direct avec l'alimentation (associations, fondations, réseaux) qui luttent, chacun, face aux enjeux économiques, environnementaux, sociaux, culturels.

● **D. Éveil populaire (P83-97)**

(P83-85) **1.** Redécouvrir le sens de la vie : l'importance de s'émerveiller au quotidien

(P85-88) **2.** La sensorialité développée des êtres vivants

(P88-97) **3.** Un éveil populaire pour vivre et prendre soin de la vie

● **RÉSUMÉ CHAPITRE II (P98-99)**

CHAPITRE III : LE DESIGN CULINAIRE COMME OUTIL DE SENSIBILISATION (P101-139)

Pour redécouvrir la diversité alimentaire et vivre en prenant soin de la vie

● **A. Concevoir grâce au design culinaire : interaction et émerveillement (P 103-118)**

(P103-105) **1.** Le potentiel d'une discipline récente : le design culinaire

(P105-106) **2.** Ma démarche de designer culinaire

(P106-108) **3.** Pourquoi ce choix ?

(P108-118) **4.** L'importance de la sensorialité au cœur des projets

● **B. Favoriser le développement d'une alimentation durable grâce à un travail global, collaboratif et pluridisciplinaire (P 118-132)**

(P118-127) **1.** Ma méthodologie de création : Bio mimétisme, ethno-poétique, ethno-cuisine et Slow Food

(P127-129) **2.** Les enjeux à prendre en compte dans ma méthodologie de design culinaire créatrice de dispositifs de sensibilisation à l'alimentation

(P129-132) **3.** Ma pratique de designer culinaire : prospectives

● **C. Sensibiliser au plus près des consommateurs : émergence de lieux communs pour s'émerveiller et s'éveiller au quotidien pour vivre et prendre soin de la santé humaine et environnementale (P 132-137)**

(P132-135) **1.** Sensibiliser dans des lieux communs pour s'émerveiller et d'éveiller au quotidien

(P135-137) **2.** Prospectives pour rêver d'un futur idéal

● RÉSUMÉ CHAPITRE III (P137-P139)

● CONCLUSION (P140-P144)

● BIBLIOGRAPHIE / WEBOGRAPHIE (P146-150)

● INDEX DES NOTIONS (P151)

● DÉFINITIONS (P152- P153)

● RÉSUMÉ ANGLAIS (P155)

« Le seul véritable voyage, le seul bain de Jouvence, ce ne serait pas d'aller vers de nouveaux paysages, mais d'avoir d'autres yeux, de voir l'univers avec les yeux d'un autre, de cent autres, de voir les cent univers que chacun d'eux voit, que chacun d'eux est. »

Marcel Proust, À la recherche
du temps perdu : La
prisonnière (tome 5) 1923,
rééd, 2008, Folio, Paris.

● INTRODUCTION

Pourquoi ne pas s'unir pour réorienter le progrès ?

Je vous pose cette question, car, ne serait-il pas avantageux de trouver une harmonie de vie qui permettrait de concilier le progrès social et économique avec l'équilibre naturel de la planète et des écosystèmes ?

Il s'agirait en quelque sorte d'un « retour aux sources », dans notre ère moderne afin de vivre tout en prenant soin de la vie en pensant à la pérennité de notre planète nourricière ! Pour être plus précise, nous pourrions éviter de la détruire par ce comportement entropique, engendré par les sociétés industrialisées et considéré comme une course à l'enrichissement conduisant au désordre mondial.

Est-ce que la recherche d'un équilibre de vie serait un idéal ou une situation improbable pour vous ?

Pour ma part, ce serait un idéal puisque je soutiens les paroles de Pierre Rabhi, donc je pense aussi que « nous sommes au défi d'inventer un futur heureux dans la rareté et la sobriété ». ¹ En effet, cette constatation s'est accentuée au fur et à mesure du temps, expériences après expériences mais aussi par une suite de ressentis et par un fort exercice d'introspection et de vision du monde dans lequel je vis. Grâce aux souvenirs qui remontent à la surface et par rapport à des questionnements divers, je vais vous donner mon point de vue. Attention, je ne dis pas que je souhaiterais retourner à l'époque préhistorique mais il serait intéressant, au contraire, de pouvoir concilier le progrès et les avancées technologiques au profit de notre confort, de notre santé, de notre bonheur et de tendre petit à petit vers un mode de vie plus respectueux de l'homme et de sa sphère vitale. Car il est urgent que la Terre puisse redevenir notre « partie commune » ².

Depuis mon plus jeune âge, je m'intéresse de près à l'alimentation, car pour moi, elle fait partie intégrante de la vie. Que l'on soit petit ou grand, elle prend une place importante et elle est en lien direct avec notre santé. Cependant, plus les années passent et plus je me pose des questions par rapport à la qualité de notre nourriture qui se transforme en carburant quotidien. Je trouve que le fait de se nourrir est « accessoire » aujourd'hui, qu'il passe après notre intérêt pour la mode, pour notre décoration d'intérieur et même après notre travail. Mais pour moi, bien se nourrir est une action quotidienne vitale car les aliments me donnent de l'énergie et, grâce à eux, j'apprends aussi à me connaître. Mais sont-ils tous bons pour nous ? Où sommes-nous « empoisonnés » à cause des traitements chimiques ou autres transformations faits sur les produits ?

1 et 2 : RABHI Pierre, *Vers la sobriété heureuse*, France, Actes Sud, 2013.

● INTRODUCTION

J'ai ce sentiment peut-être parce que j'ai grandi à la campagne, dans les Monts du Forez et en Auvergne, loin des tentations de la ville en termes de nourriture ou de divertissements et loin des intrants chimiques et des pesticides. Un environnement de vie propice à la découverte et à la contemplation de la nature. Je dois ainsi beaucoup à l'enseignement fait par mes parents et mes grands-parents. En effet, tous les week-ends mes grands-parents donnaient à mon frère, ma sœur, mes cousins et moi, l'envie de jardiner, de bricoler ou de faire la cuisine. La bonne « panlade »³ aux myrtilles sauvages, la « pompe aux pommes »⁴ du jardin avec les œufs de nos poules et les potées auvergnates me manquent !

Mais je garde en tête ces recettes que je n'oublierai jamais. J'ai ainsi appris énormément en m'amusant grâce aux anecdotes, aux discours imagés et aux savoir-faire de mes grands-parents. Ils n'étaient pas des personnes de la ville, très « cultivées », « à la mode », allant au théâtre, etc... Mais ils étaient de bons vivants, c'est-à-dire, que pour moi, ils aimaient la vie : ils prenaient le temps, cultivaient, observaient la nature et la comprenaient au fil des saisons. Pour se soigner, ils faisaient confiance aux remèdes des anciennes générations mais aussi connaissaient le pouvoir de certaines plantes. Une vie, certes, plus fatigante, rude, moins confortable, mais loin de la ville où tout va à cent à l'heure. Je sentais dans leurs yeux une joie de vivre. Peut-être que le fait d'être au plus près de la nature, d'entretenir le paysage de leur enfance, de s'entraider quotidiennement avec les autres paysans leur suffisaient pour être heureux. Pas besoin donc d'une multitude d'objets ou d'être riche pour ressentir le bonheur. Je pense qu'ils avaient une vie un peu plus tranquille pour leur esprit par rapport à la société actuelle qui est centrée sur le matérialiste et le consumérisme et qui cherche à vivre à toute vitesse sans prendre conscience des petits bonheurs simples quotidiens.

En effet, il est vrai que la société du 21^{ème} siècle, a évolué rapidement grâce à la révolution industrielle, aux nouvelles technologies et aux méthodes de conservation des aliments. Le progrès a rendu l'acte de se nourrir plus simple : gain de temps, diversité et nouveaux produits mais les traitements chimiques, les graisses et les sucres cachés ou les édulcorants, les colorants ou les émulsifiants sont sans cesse présents dans ces produits.

3 : Panlade : recette auvergnate : myrtilles sauvages, farine, oeufs, lait et un peu de beurre fermier. C'est une crêpe épaisse cuite dans une poêle à feu doux mangée chaude.

4 : Pompe aux pommes : recette auvergnate : pommes du jardin, farine, oeufs, lait et beurre fermier. C'est un gâteau avec une texture se rapprochant du clafoutis.

● INTRODUCTION

Mais sont-ils aussi bons que les produits bruts et peu transformés que l'on mangeait avant ? Sont-ils bien assimilés par notre organisme dépendant de notre physiologie ? Sont-ils des « bombes » de nutriments ? Ou n'apportent-ils rien de plus pour l'organisme ?

Les résultats se ressentent déjà. Actuellement, les sociétés ne distinguent pas ou plus le lien fort entre la santé et l'alimentation, ce qui pose problème aujourd'hui. Bon nombre de maladies sont donc liées aux comportements alimentaires et aux modes de vie de plus en plus sédentaires. De plus, aujourd'hui, les techniques d'une agriculture qui fait convention sont considérées comme un danger pour les écosystèmes.

L'acte de manger et de boire dans l'histoire de l'humanité a toujours été une question collective qui se trouve au centre de l'organisation sociale. Manger est une affaire de partage, de répartition, de distribution, d'échange et de répétition. Le lien social passe par la nourriture et il la régule. Se nourrir, cette action universelle et quotidienne, devrait donc être redécouverte afin de saisir et de mettre en pratique des perspectives qui pourraient permettre de sensibiliser le monde entier aux enjeux liés à nos actes d'achats, notre consommation, nos choix alimentaires, etc...

En valorisant la qualité ou les propriétés gustatives et nutritionnelles des aliments sains du champ jusqu'à l'assiette du consommateur, le naturel reprendrait petit à petit le dessus. Un retour aux sources par la redécouverte de notre environnement et de la nature comme le font si bien les enfants. Croquer à pleines dents « l'exotisme »⁵ de la vie afin d'apprendre à ressentir la différence, pour s'enrichir personnellement et se forger au fil du temps sa propre identité en interaction avec les autres. L'intérêt étant de vivre comme on le souhaite tout en respectant son environnement de vie.

Ainsi, pourquoi ne pas devenir des « consomm'acteurs » d'une alimentation saine et durable qui permettra de favoriser la diversité au sens large du terme et le respect des écosystèmes ?

D'après Jean-Pierre Poulain, « (...) l'alimentation a aussi la particularité

5 : « l'exotisme » : terme utilisé par Victor Segalen dans son livre

● INTRODUCTION

d'indiquer le goût de vivre. ».⁶ Une raison de plus de renforcer la connaissance des aliments, de pratiquer l'art de la cuisine et de déguster en pleine conscience ce que nous mangeons. Mais par rapport à ce constat, en quoi le design culinaire peut-il être un outil intéressant pour déclencher cette prise de conscience ?

Comme le design est un témoin privilégié et un révélateur du temps qui passe à travers les époques, il vise à une harmonisation de l'environnement humain depuis la conception des objets usuels jusqu'à l'urbanisme. En cela, le designer culinaire va créer du sens et des liens logiques entre les hommes et leur alimentation, grâce à l'hybridation de pratiques, d'approches, de postures et de disciplines. Concrètement, sa culture se nourrit des arts, des techniques, des sciences humaines, des sciences du vivant, de l'histoire, etc... Ainsi, le designer culinaire doit d'abord s'enrichir personnellement avant de communiquer ses idées et de faire des projets en accord avec les besoins de la société. Cette vision complète du design permet d'anticiper et de penser le devenir de tous les produits alimentaires transformés ou non.

Pour cela, dans le premier chapitre, je vais aller fouiller dans le passé alimentaire marqué par une grande histoire d'échanges, une mondialisation des pratiques culinaires mais une diversité alimentaire et culturelle toujours réaffirmée. Par le biais du croisement de points de vue socio-anthropologique, ethnologique, historique, économique et autres, je vais montrer, dans cet argumentaire, que face à l'évolution rapide et changeante de l'alimentation et face à la mondialisation, l'objectif est, aujourd'hui, de revaloriser la diversité alimentaire et culinaire dans chaque pays. « Le seul véritable voyage, le seul bain de Jouvence, ce ne serait pas d'aller vers de nouveaux paysages, mais d'avoir d'autres yeux, de voir l'univers avec les yeux d'un autre, de cent autres, de voir les cent univers que chacun d'eux voit, que chacun d'eux est. »⁷. Pour cela, une personne doit s'ouvrir sur le monde, en faisant voyager son esprit par la découverte de cultures étrangères et en les appréciant tout autant que la sienne. Cette ouverture d'esprit favorisera la rencontre et le métissage culinaire donc l'exotisme de la vie utile à l'épanouissement et au goût de vivre. Aventure par excellence, ce sentiment d'exotisme est l'enjeu de toute relation du monde et des différentes tentations du moi.

⁶ : POULAIN Jean Pierre, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, France, PUF, 2018.

⁷ : PROUST Marcel, *À la recherche du temps perdu : La prisonnière* (tome 5), 1923, rééd, Folio, 2008, Paris.

● INTRODUCTION

Il y a donc mille façons d'être moi pour agir en citoyen responsable ! Faire passer du particulier ou de l'individuel à l'universel est une preuve de maturité. Les notions de diversité, d'identité et d'exotisme viendront donc éclairer cette façon d'être et les choix que nous pouvons faire au quotidien. Car pour un citoyen, l'objectif est de se rendre acteur de son quotidien et de prendre les choses en main pour un avenir alimentaire et mondial en harmonie avec l'environnement. Se désingulariser pour s'universaliser veut dire qu'à échelle individuelle, l'humain qui vit pleinement avec un esprit qui affronte ce qui lui est donné de percevoir et de vivre, s'identifie comme il l'entend et est conscient de la mosaïque alimentaire et culinaire qui l'entoure. Cela est un point de départ très intéressant. Mais certaines personnes sont très réticentes au changement donc comment procéder pour les faire changer d'avis?

Dans ce deuxième chapitre, je vais donc identifier les avantages et les inconvénients du modèle agro-alimentaire contemporain. Par la suite, grâce à l'étude de la géopolitique de l'alimentation, je vais mettre en avant la domination du système agro-alimentaire et des autres influences mondiales. L'écologie étant mise de côté, une volonté urgente de tendre vers un nouveau modèle alimentaire se fait sentir. En effet, certains citoyens veulent valoriser la redécouverte du naturel au quotidien ainsi qu'un cercle vertueux pour une meilleure santé humaine et environnementale. Mais pour ceux qui n'ont pas encore pris conscience de cette urgence écologique planétaire, comment procéder ?

Et bien, par la réalisation d'une cartographie des solutions alternatives existantes, l'intérêt va être de sensibiliser en prouvant que des motivations ingénieuses contrebalancent le modèle agro-alimentaire dévastateur. Persuadés et motivés par la possibilité d'un autre modèle alimentaire durable, certains citoyens travaillent donc pour le devenir de la planète. Mais pour cela, la volonté, le dynamisme, la motivation doivent être là pour agir en citoyen éco-responsable à échelle individuelle, territoriale et mondiale. Mais avant tout, il faut que le monde soit soudé et vive pour une cause urgente !

Je conçois donc mon métier de designer culinaire comme un outil de sensibilisation essentiel pour cette prise de conscience. Mais comment procéder ?

● INTRODUCTION

Dans le troisième et dernier chapitre, je vais donc mettre en avant ma démarche de designer culinaire. En effet, me considérant comme une «consomm'actrice» débutante car mes actions restent à échelle individuelle et territoriale, je souhaite transmettre cet état d'esprit à d'autres citoyens par le biais de mon métier de designer culinaire.

Grâce à l'étude des partis pris d'autres designers, je vais observer les méthodes et les dispositifs les plus adaptés pour intéresser le public et leur transmettre des informations essentielles de façon ludique. Je souhaite avant tout valoriser l'éveil, l'émerveillement, le côté ludique et sensoriel des produits ou services imaginés. L'objectif étant de faire prendre conscience la majorité de la population, des enjeux écologiques, économiques, politiques, environnementaux et culturels liés à l'alimentation. L'idéal serait que chacun devienne un «consomm'acteur» qui vit tout en prenant soin de la vie. Cette attitude et cette nouvelle identité vont permettre de changer le monde. Une évolution progressive, pleine de bonne volonté pour un enrichissement personnel mais aussi culturel. Le devenir est entre les mains de chaque citoyen! Je vous laisse découvrir mon cheminement de pensées.

Chapitre I

L'alimentation,

*une grande histoire d'échanges, une mondialisation des pratiques
alimentaires mais une diversité alimentaire et culturelle toujours
réaffirmée*

● CHAPITRE I : L'ALIMENTATION

Une grande histoire d'échanges, une mondialisation des pratiques alimentaires mais une diversité alimentaire et culturelle toujours réaffirmée.

A. Socio-anthropologie de l'alimentation

D'après Jean Pierre Poulain, « Comme d'autres objets, qu'on qualifie parfois de fait social total, l'alimentation se prête à l'articulation des points de vue sociologique, ethnologique et anthropologique. »⁸. La socio-anthropologie de l'alimentation regroupe donc les trois disciplines citées qui furent longtemps distinctes dans la tradition des sciences sociales. Si l'on force un peu le trait, on peut dire qu'au moment de la répartition des rôles, l'anthropologie, qui étudie l'homme dans son ensemble, s'est vu assigner l'étude des sociétés traditionnelles, exotiques, alors qu'était confiée à la sociologie celle des sociétés développées (étude des faits sociaux humains et des groupes sociaux). Les méthodes développées par l'ethnologie ont considérablement enrichi les approches qualitatives de la sociologie. En effet, l'ethnologie permet de mettre en pratique une étude explicative et comparative de l'ensemble des caractères de groupes humains, particulièrement des populations « primitives », pour aboutir à la formulation de la structure et de l'évolution des sociétés.

Les relations complexes que les humains entretiennent avec leur nourriture, autant en termes de besoins énergétiques que symboliques désignent, le fait alimentaire, appartenant au domaine de l'anthropologie, intégrant les notions de besoins nutritionnels, d'environnement alimentaire et de comportements socio-culturels. Cependant, la collecte, la préparation et la consommation des aliments sont des comportements sociaux qui varient selon les cultures, les groupes sociaux, les classes d'âge et le genre, et bien sûr, suivant les ressources mises à disposition par l'environnement. Les différences existent dans le choix des aliments, des ingrédients, des épices ou des modes de cuisson. Ces caractéristiques sont étudiées par l'ethnologie. Je vais donc analyser les caractéristiques fondamentales du rapport de l'homme à ses aliments. Dans un premier temps, le cheminement du rapport de l'homme avec la nourriture va être interprété grâce à une analyse de sources archéologiques et historiques. En abordant l'espace du mangeable, l'alimentation est mise en lien avec le contexte au travers des décennies. De la production des aliments

8 : POULAIN Jean Pierre, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, France, PUF, 2018.

● CHAPITRE I : L'ALIMENTATION

Une grande histoire d'échanges, une mondialisation des pratiques alimentaires mais une diversité alimentaire et culturelle toujours réaffirmée.

A. Socio-anthropologie de l'alimentation

jusqu'à leur consommation, le système alimentaire est posé comme un facteur structurant de l'organisation sociale et politique, en interaction avec l'évolution du milieu tant écologique qu'économique, social et culturel. Cela va permettre de comprendre l'évolution de l'alimentation depuis la période préhistorique jusqu'à aujourd'hui afin d'en comprendre les mécanismes complexes.

1. Cheminement du rapport de l'homme avec la nourriture : une histoire sans cesse changeante de l'alimentation de la préhistoire jusqu'à aujourd'hui, reflet de la façon de se nourrir et des grandes vagues d'exploration.

Une première rupture entre le paléolithique et le néolithique

Il y a quatorze milliards d'années, les premières traces de vie façonnent un « univers » riche en découvertes. Dans cet espace cosmique, notre planète nourricière : la Terre, rayonne parmi les autres. En effet, cette « sphère vitale » est un véritable environnement concret et matériel où les faits et les événements participent à l'existence des individus. Ainsi, les genres homos ont vécu et évolué jusqu'à nos jours.

Tout d'abord, la période **paléolithique** marque l'âge de Pierre (lithos) ancienne (paléo), qui commence il y a trois millions d'années lorsque les premiers Hommes apparaissent et travaillent les pierres pour en faire des outils. Ceux-ci s'alimentent en pratiquant la chasse ou la pêche et en cueillant des plantes et des fruits. Ils suivent les mouvements de la faune chassée et établissent des campements temporaires en fonction de leur zone de chasse et des saisons. D'après Jean Didier Vincent, « Depuis que des hommes sont sortis d'Afrique, il y a deux millions d'années, ils n'ont eu de cesse de courir vers d'autres horizons, comme pour fuir leur condition ancestrale. Il est vrai que ce sont des Homo sapiens qui franchissent des steppes glacées et de mers profondes pour aller vers les nouveaux mondes. »⁹ Ainsi, les premiers humains veulent connaître le monde dans lequel ils vivent, partir à sa découverte, mais c'est aussi une recherche constante de nourriture et d'un climat propice à leur survie

9 : PICQ Pascal, SERRES Michel, Jean-Didier VINCENT, *Qu'est-ce que l'humain ?*, France, éditions Le Pommier, 2003, P66.

● CHAPITRE I : L'ALIMENTATION

Une grande histoire d'échanges, une mondialisation des pratiques alimentaires mais une diversité alimentaire et culturelle toujours réaffirmée.

A. Socio-anthropologie de l'alimentation

en évitant les prédateurs. Comme un animal sauvage, il apprend à observer la nature, d'instinct, à savoir si tel ou tel aliment est bon pour lui. Ces hommes vont trouver, goûter, classer et collectionner les aliments les meilleurs pour eux. Ils vont favoriser les aliments au goût sucré comme les fruits et être très vigilants face aux aliments amers, de peur de s'empoisonner. Ils découvrent ainsi de « nouveaux mondes » jusqu'à trouver un lieu propice pour s'y installer.

Ainsi, c'est au **néolithique**, il y a deux mille ans, que l'homme va passer du statut de prédateur à celui de producteur. Il va tenter de dominer la nature et de la transformer pour mieux l'utiliser. Pour certains territoires, les changements climatiques qui entraînèrent une raréfaction des plantes comestibles sauvages sont à l'origine de cette envie de maîtriser l'environnement. La première région à opérer ce changement est le croissant fertile au Moyen-Orient. Là-bas, la diversité des plantes et les abondantes ressources en eau permirent à la population de se sédentariser. C'est le début de l'agriculture et de la germination des céréales comme le blé, l'orge, les lentilles, les pois, les fèves et les pois chiches. Le fait de cultiver des plantes, plutôt que de les cueillir dans la nature, a permis de les protéger des nuisibles et de les entretenir jusqu'à la récolte dans un environnement contrôlé. À partir de là, les hommes ont pu sélectionner les variétés les plus savoureuses, tardives ou hâtives, ou encore les plus productives. On a aussi le début de la domestication des animaux les plus faciles à attraper comme les chèvres ou les moutons : l'élevage à petite échelle commence. Les outils se transforment en armes pour la chasse ou en couteaux pour la découpe des aliments.

De plus, la maîtrise du feu a permis de commencer de cuire les aliments, ce qui a profondément bouleversé la qualité nutritionnelle de ceux-ci. Cette opération consiste à transformer ou modifier, sur le plan physico-chimique, l'aliment sous l'effet de la chaleur. Cela permet alors de modifier le goût, la saveur, l'aspect, la couleur, la texture, le volume, le poids, la toxicité ou les qualités nutritives de l'aliment. Ce changement au niveau de la structure chimique et physique

CHAPITRE I : L'ALIMENTATION

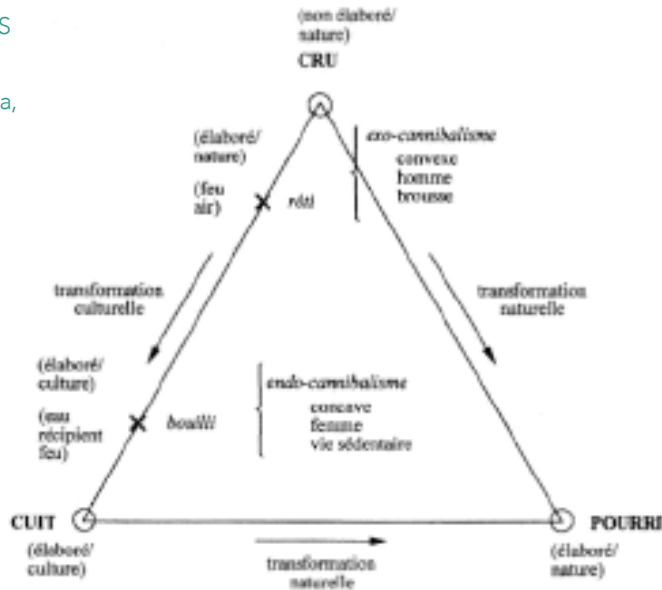
Une grande histoire d'échanges, une mondialisation des pratiques alimentaires mais une diversité alimentaire et culturelle toujours réaffirmée.

A. Socio-anthropologie de l'alimentation

est mieux assimilable par l'organisme, plus nourrissant et plus savoureux. En effet, la cuisson améliore l'hygiène alimentaire car elle permet de détruire les germes ou les parasites présents dans l'aliment, selon la température et le mode de cuisson. D'après le **triangle culinaire de Claude Lévi-Strauss**¹⁰, le cru constitue le pôle en lien direct avec la nature et la catégorie des aliments non élaborés. Les deux autres sont plus fortement marqués, mais dans des directions opposées, puisque, le cuit est une transformation culturelle du cru, tandis que le pourri est une transformation naturelle du cru ou du cuit. Il y a donc une double opposition entre élaboré/non élaboré et culture/nature.

10 : LEVI STRAUSS

Claude, «Triangle culinaire», Schéma, L'Arc, 26, 1967.



D'après J-J Burrau, « Auparavant, on ne faisait que griller et rôtir ; que «brûler» comme disent aujourd'hui les autochtones. L'usage de la marmite et la consommation de tubercules bouillis sont considérés avec fierté... comme preuve de... civilisation. »¹¹. Ainsi, au travers de ce triangle culinaire, il est possible de remarquer le lien entre la nature et la culture et le début de la civilisation et du processus de socialisation de l'Homme par la fabrication de

11 : BERTHOLET Denis, Claude Lévi Strauss, France, Odile Jacob, 2008.

● CHAPITRE I : L'ALIMENTATION

Une grande histoire d'échanges, une mondialisation des pratiques alimentaires mais une diversité alimentaire et culturelle toujours réaffirmée.

A. Socio-anthropologie de l'alimentation

nouveaux ustensiles pour cuisiner, ce qui peut changer la façon de manger. La cuisson des aliments a donc permis l'évolution de la cuisine et la façon de manger. Les hommes sont passés du cru au cuit, ce qui permet d'avoir des apports nutritionnels plus qualitatifs donc une meilleure espérance de vie.

Ainsi, pour résumer, le **paléolithique** marqué par la cueillette, la pêche et la chasse possède un modèle alimentaire de survie car les premiers hommes partent à la découverte du monde en suivant les saisons à la conquête de nourriture. Ces prédateurs vivent au jour le jour, en étant nomades, recherchant constamment de quoi se nourrir pour survivre. « L'homme est un « animal-plus », c'est-à-dire un être vivant qui se distingue, s'émancipe de cette condition par l'acquis d'une caractéristique unique – bipédie, culture, pensée symbolique, etc. (...) ». ¹² L'Homme doté de ce type de caractéristiques évolue rapidement : son alimentation change également. Au **néolithique**, les humains commencent à vivre en société, ils deviennent de plus en plus sédentaires, s'acclimatent et pratiquent l'agriculture et la domestication des animaux au travers de l'élevage. Les premières possibilités de stockage ont permis de conserver la nourriture de saison en saison et même d'année en année.

Cette **première rupture**, entre ces périodes préhistoriques, a donc profondément changé le modèle alimentaire de l'être humain. La cueillette, la chasse et la pêche ont laissé place aux cultures de céréales, à la viande issue de l'élevage et à une plus large diversité de fruits et de légumes. Les dépenses énergétiques moins importantes et la meilleure qualité de l'alimentation ont permis une augmentation de l'espérance de vie. De plus, la cuisson des aliments a eu des impacts positifs comme des répercussions bénéfiques sur le bien-être de l'organisme : vitalité, plaisir de manger, énergie, etc... Mais est-ce que la cuisson ne serait pas le début de la recherche d'autres saveurs, de textures ou de nouveaux goûts donnant du plaisir et de l'appétit et qui permettrait d'éveiller les papilles et la sensibilité de l'homme ? Est-ce le début de la cuisine ?

12 : SLOTERDIJK Peter, *Règles pour le parc humain*, France, Mille et une nuits, 2010, p335.

● CHAPITRE I : L'ALIMENTATION

Une grande histoire d'échanges, une mondialisation des pratiques alimentaires mais une diversité alimentaire et culturelle toujours réaffirmée.

A. Socio-anthropologie de l'alimentation

D'après Jean Pierre Poulain, la cuisine est une « stratégie alimentaire exclusive et commune à toute l'humanité, fondée sur la capacité des personnes à fabriquer des aliments, en transformant consciemment les ressources dont elles disposent pour en améliorer les caractères comestibles. Elle se différencie des autres stratégies des êtres vivants par son aspect essentiellement culturel, sa possibilité d'être transmise par l'apprentissage et son adaptation au moyen du raisonnement. »¹³. Ainsi, au fil des siècles, les sociétés se sont échangées leurs gestes, leurs recettes, leurs savoirs faire culinaires, leurs secrets afin de proposer des plats en accord avec leur temps car les pensées évoluent.

Cependant, sans les grandes vagues d'exploration et les échanges de graines ou autres produits entre les pays, la diversité offerte serait moins intéressante. Ces relations transfrontalières ont donc été déterminantes.

Les grandes vagues d'exploration utiles à la diversité alimentaire et aux traditions culinaires

En effet, la diversité botanique et alimentaire est inégale dans le monde car certains territoires offrent un climat très propice à l'abondance des plantes comestibles, tandis que d'autres sont moins gâtées. Par exemple, au 15^{ème} siècle, en Europe occidentale, la flore indigène est assez pauvre avec seulement 1500 espèces de plantes. On retrouvait des choux marins, des noisettes, des myrtilles et des prunes. En comparaison, au Pérou, 25 000 espèces de plantes existent grâce à la présence de zones climatiques aussi variées que les plaines du littoral, la forêt tropicale amazonienne ou encore les Andes. Ainsi, il n'est pas surprenant que cette région du monde ait eu envie de recevoir des plantes étrangères aux goûts plus exotiques pour diversifier encore plus leur alimentation.

Ainsi, c'est avec Alexandre Le Grand que les plantes commencèrent à voyager autour du monde, sur les routes commerciales « la fameuse route de la soie »,

13 : POULAIN Jean Pierre, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, France, PUF, 2018.

● CHAPITRE I : L'ALIMENTATION

Une grande histoire d'échanges, une mondialisation des pratiques alimentaires mais une diversité alimentaire et culturelle toujours réaffirmée.

A. Socio-anthropologie de l'alimentation

d'est en ouest, à travers tout l'empire. Toutes les espèces sont classées dans son livre *Historia plantarum*, le plus vieux traité de botanique au monde. « Dattes, pistaches, noix, poires et raisins y voyageaient depuis l'Iran jusqu'au Moyen-Orient : amandes, concombres, oignons, coings, poires et pêches étaient envoyés d'Asie centrale ; épinard, poivre et épices étaient diffusés depuis l'Inde ; le millet, la rhubarbe et le thé circulaient en provenance de Chine. Sur la route de la soie, les négociants vendaient également carottes, ciboulette, radis, réglisse, safran, melons, abricots, figues et grenades. Quand on s'attarde sur les plats traditionnels que l'on peut trouver dans les pays traversés par la route de la soie (somosa, kebab, soupes et galette), on devine que les traditions culinaires aussi furent échangées tout au long de cet axe. »¹⁴. Cependant, seules certaines classes sociales pouvaient goûter aux aliments exotiques, comme les épices, du fait de leur prix relativement élevés.

En effet, durant les 16^{ème} et 17^{ème} siècle, l'Angleterre, la France et la Hollande souhaitaient étendre leur empire colonial, les plantes furent donc au cœur de cette lutte. Chaque pays avait ses propres jardins botaniques et voulait y faire pousser les plantes les plus lucratives. Un trafic de nourriture est observable, ce qui permet de diversifier l'alimentation au quotidien. Cependant certains produits très chers étaient réservés aux plus riches. Au Moyen-Âge, par exemple, les légumes, les noix et les céréales constituaient la base de l'alimentation des plus pauvres. Ils mangeaient aussi de bonnes soupes et des ragoûts de choux, panais, pois et autres légumes avec du pain, parfois agrémentés de viande ou de poisson. La nourriture était rare mais abondante en été. Seules les personnes riches pouvaient goûter aux nourritures étrangères importées par voie terrestre.

Plus tard, il y a eu de plus en plus d'épices, de fruits ou de légumes exotiques donc à partir de ce moment-là, les couleurs, les textures et les parfums de nourriture sont presque illimités, de quoi ravir les papilles. Il y a donc eu une démocratisation de ces aliments ou des préparations provenant de l'étranger.

14 : FRY CAROLYN et BRADLEY Catherine, *Cuisine des jardins du monde, la grande aventure des plantes comestibles en 101 recettes*, France, Plume de carotte, 2014, p7.

● CHAPITRE I : L'ALIMENTATION

Une grande histoire d'échanges, une mondialisation des pratiques alimentaires mais une diversité alimentaire et culturelle toujours réaffirmée.

A. Socio-anthropologie de l'alimentation

Cependant, comme l'espérance de vie augmente, la croissance démographique ne cesse de s'accroître. Le défi du 20^{ème} siècle est de nourrir l'ensemble de la planète. Mais comment faire ?

2. Alimentation : abondance, diversité mais pertes de goût et de qualité nutritionnelle.

Modernité mais obsession au rendement, domination et exploitation de la nature

Au 20^{ème} siècle, la population mondiale augmente d'année en année, en 1930, trois milliards de personnes vivaient sur la planète et trois décennies plus tard, ce chiffre passa à six milliards. Aujourd'hui, plus de sept milliards de personnes partagent les ressources de la Terre. Avec cette augmentation soudaine, il est très important d'avoir de bons stocks de nourriture, mais comment faire ?

Pour faire des réserves, les pays développés se sont industrialisés grâce aux progrès technologiques et se sont adaptés en appliquant des techniques de culture rationalisées, normalisées et mécanisées pour améliorer les récoltes et augmenter la rentabilité de production. Une agriculture qui fait donc convention.

En effet, l'accès à la nourriture est différent selon les pays tout comme les modes de production et de consommation. Les pays riches ont donc profité des sciences et des moyens technologiques pour dominer et exploiter la nature pour leur besoin alimentaire. Mais ces pratiques ne sont pas sans conséquences sur l'environnement car elles fragilisent les écosystèmes: «50000 espèces vivantes disparaissent chaque année »¹⁵ et ne répondent pas à la faim dans le monde car les richesses restent dans les pays riches quitte à être gaspillées au lieu d'être partagées ou données donc, dans le monde, « un enfant meurt de faim toutes les 6 secondes alors qu'on peut le nourrir. »¹⁶. D'après le raisonnement de Jacques Caplat, l'agriculture « conventionnelle »¹⁷ est une approche réductionniste qui est une obsession au rendement. Il faut donc adapter le milieu aux variétés, les sols ont été homogénéisés et

15 et 16: DE LA MÉNARDIÈRE Marc et COSTE Nathanaël, *En quête de sens*, 1h 27min, Kamea Meah Films, France, 2015.

17 : CAPLAT Jacques, *Changeons d'agriculture, réussir la transition*, France, Actes Sud, 2012.

● CHAPITRE I : L'ALIMENTATION

Une grande histoire d'échanges, une mondialisation des pratiques alimentaires mais une diversité alimentaire et culturelle toujours réaffirmée.

A. Socio-anthropologie de l'alimentation

les plantes rendues fragiles sont désormais à protéger par des pesticides. C'est la sélection réductionniste des soixante-dix dernières années qui a affaibli les cultures mais aussi les élevages d'animaux devenus fragiles. Ce modèle contribue à la faim car la consommation mondiale est déséquilibrée. La forte consommation de viande et de produits laitiers induit une augmentation de l'obésité et des troubles cardiovasculaires.

D'après un [article¹⁸](#), cette technique agricole apparue après les grandes guerres mondiales, est la plus pratiquée dans le monde et s'appuie sur de nouvelles découvertes liées à l'armement : la mécanisation et la chimie. C'est une agriculture où les traitements sont réalisés en partie grâce à des produits chimiques plus ou moins nocifs. Elle répondait aux problématiques de l'époque : le manque de main d'œuvre suite au décès d'une grande partie de la population rurale. Le modèle se développe jusqu'en 1943, avec la naissance de la Révolution Verte au Mexique. Après la Seconde Guerre Mondiale, grâce à des subventions attribuées par les pays occidentaux et des promesses de rentabilité, le modèle s'étend au niveau mondial. L'élevage conventionnel se développe aussi durant le 20^{ème} siècle. Il est porté par l'essor de la médecine et ses avancées comme les antibiotiques. L'augmentation des oléagineux et des céréales dans l'alimentation des bêtes permet de les nourrir plus facilement, ainsi, les effectifs des élevages augmentent d'année. Cette optimisation de la production a permis de vendre la viande, à la base considérée comme un luxe, à prix bas.

Par conséquent, ce type d'agriculture a permis d'avoir des surfaces d'exploitations toujours plus grandes, avec moins de main d'œuvre. L'exode rural et le développement de l'industrie se sont donc fait sentir. Le confort est devenu à la portée de tous et grâce à la mécanisation, les efforts physiques au travail sont moins importants, les individus ont donc plus de temps et l'envie de se divertir. Les autres avantages sont les suivants : l'agriculture «intensive» qui fait convention permet d'artificialiser les cultures, les engrais simulent

18:PRUDHOMME Camille et OGNON Sophie et Maxence, «Méthodes agriculture conventionnelle», disponible sur le site <https://www.ognon.org/methode-agriculture-conventionnelle> (consulté le 30 avril 2019)

● CHAPITRE I : L'ALIMENTATION

Une grande histoire d'échanges, une mondialisation des pratiques alimentaires mais une diversité alimentaire et culturelle toujours réaffirmée.

A. Socio-anthropologie de l'alimentation

des apports nutritifs, les insecticides et les fongicides aseptisent les milieux, et éliminent tous les ravageurs et les maladies qui pourraient mettre en péril les cultures. Ce modèle est simple et accessible à tous et il permet de démocratiser la consommation de viande et de produits laitiers.

Cependant, les inconvénients sont beaucoup plus importants ! La monoculture, l'érosion des sols, les produits chimiques, les antibiotiques retrouvés dans la chair animale sont des dangers pour la santé humaine et fragilisent considérablement les écosystèmes. La mécanisation et les intrants chimiques obligent de lourds investissements, par conséquent, les paysans s'endettent. Les gouvernements continuent donc de subventionner l'agriculture conventionnelle, car sans aide, cette méthode ne pourrait pas être rentable pour les agriculteurs. Mais la dépendance de l'agriculture à la pétrochimie induit des tensions géopolitiques planétaires. En effet, les produits phytosanitaires sont faits à partir de matières premières issues de la pétrochimie, ce système est donc dépendant de pays possédant de fortes réserves de pétrole.

Par ailleurs, la quantité produite à l'hectare devient le seul indicateur de qualité pour les paysans. Le goût et la qualité de l'aliment ne sont même pas importants ! En effet, le seul moyen de gagner plus est de produire davantage ou de baisser ses coûts de production et d'augmenter ses marges. Les connaissances des agriculteurs tournent autour de l'utilisation de pesticides, ce qui est contre leur savoir de base qui devrait être de protéger et de comprendre la nature et sa biodiversité pour avoir des aliments sains et de qualité. Enfin, cette pratique est une source de pollution : l'élevage constitue la première source planétaire d'émission de méthane. Par infiltration des nappes phréatiques, les eaux sont polluées par les substances chimiques.

À cette époque, pour l'agriculture, pour combler les manques, le rendement était le seul objectif afin de nourrir l'ensemble de la population quitte à utiliser des produits chimiques. Cependant, les inconvénients sont nombreux et ont

● CHAPITRE I : L'ALIMENTATION

Une grande histoire d'échanges, une mondialisation des pratiques alimentaires mais une diversité alimentaire et culturelle toujours réaffirmée.

A. Socio-anthropologie de l'alimentation

des répercussions directes sur la qualité de nos aliments et sur l'équilibre des écosystèmes. Ce qui est le plus frappant c'est que ce modèle ne permet pas de pallier à la faim dans le monde causée par les inégalités des ressources alimentaires terrestres et la richesse. Des personnes meurent toujours de faim alors que certains pays surproduisent, surconsomment et gaspillent énormément. Et ce n'est pas tout, ce nouveau modèle conventionnel n'est pas le seul à être né puisque l'industrie est en marche. Notre alimentation a donc été profondément bouleversée en l'espace d'une cinquantaine d'années.

3. L'évolution de l'alimentation des 20^{ème} et 21^{ème} siècle accompagne la transformation de notre société ainsi que son rapport à l'alimentation

Des changements alimentaires rapides

En France, d'après [Herberg](#)¹⁹, comme dans l'ensemble des pays industrialisés, les habitudes alimentaires ont beaucoup plus changé au cours des 50 dernières années qu'au cours des siècles précédents. Mais pourquoi y a-t-il eu autant de changements en si peu de temps ?

Après la Seconde Guerre Mondiale, les Américains participent à la reconstruction avec le plan Marshall et introduisent leur style de vie, l'American Way of Life, dont les symboles forts de ces années sont les supermarchés, la vente au détail et en libre-service. Par ailleurs, une production d'appareils électroménagers à prix abordables voit le jour. En France, c'est entre 1946 et 1975, que les « Trente Glorieuses »²⁰, terme de Jean Fourastier, marque les débuts de la révolution industrielle et notamment de la société de consommation et d'un nouveau mode de vie qui a suscité déjà des contestations de la part des jeunes lors des manifestations de mai 1968. Comme je l'ai dit précédemment, les progrès scientifiques et techniques bouleversent la vie sociale et économique par beaucoup de petits changements (agriculture, changements dans le domaine du travail, mécanisation, voiture, industries, etc...). C'est une période de croissance économique, d'expansion capitaliste dirigée.

19 : HERCBERG Serge, *Propositions pour un nouvel élan de la politique nutritionnelle française de santé publique*, rapport de PU-PH Nutrition, 2013.

20 : « Trente Glorieuses » : terme de Jean Fourastier (économiste) datant de 1979, il développe ses idées dans son livre *Les Trente Glorieuses ou la révolution invisible de 1946 à 1975*.

● CHAPITRE I : L'ALIMENTATION

Une grande histoire d'échanges, une mondialisation des pratiques alimentaires mais une diversité alimentaire et culturelle toujours réaffirmée.

A. Socio-anthropologie de l'alimentation

Le capitalisme est un système économique et juridique d'une société dans laquelle les moyens de production n'appartiennent pas à ceux qui les mettent en œuvre et où les gros capitaux sont concentrés en vue de promouvoir la production et les échanges commerciaux. Il se fonde sur l'entreprise privée, la liberté des échanges, le pouvoir des actionnaires, la recherche du profit et l'accumulation du capital et des richesses.

Des tensions étaient déjà observables à cette époque : un syndicalisme critiquait l'organisation scientifique du travail, des résistances passives autour du travail à la chaîne dans l'industrie automobile étaient présentes et des agriculteurs refusaient la modernité agricole en se lançant dans l'agriculture biologique ou en cultivant des variétés anciennes de semences. D'après Pierre Rabhi, « L'entreprise me paraissait alors le lieu symbolique de la modernité et de la libération de l'individu. J'ai découvert que ce microcosme était organisé comme une pyramide, avec les « importants » en haut et ceux « d'en bas », invités à gravir les échelons. J'ai pris conscience de cette hiérarchie du pouvoir, de l'avoir et de l'oppression. Je ne cherchais pas l'égalité – je n'ai jamais cru que c'était entre inné et acquis. Je lui ai toujours préféré la diversité des talents et des compétences, dans un esprit de complémentarité. Mais je ne comprenais pas pourquoi certains ne bénéficiaient pas de plus de reconnaissance alors qu'ils travaillaient plus ou accomplissaient les tâches le plus insalubres »²¹. D'après ces paroles, l'organisation sociale impose à la population sa vision du monde. C'est-à-dire, que même si certaines personnes sont réticentes aux changements, comme pendant les Trente Glorieuses, elles ne seront pas pour autant écoutées. Le consensus, le sens partagé avec les autres et l'opinion d'une forte majorité l'emporte.

Par sa dimension subjective, le monde est celui de chaque sujet engagé dans des consensus avec d'autres, donc à échelle mondiale, les pays mettent en place leur organisation politique ou économique seulement avec un groupe restreint de personnes. Donc certaines normes, valeurs, règles restent, même

21 : Rabhi Pierre et HULOT Nicola, *Graines de possibles, regards croisés sur l'écologie*, France, Calmann- Levy, 2005.

● CHAPITRE I : L'ALIMENTATION

Une grande histoire d'échanges, une mondialisation des pratiques alimentaires mais une diversité alimentaire et culturelle toujours réaffirmée.

A. Socio-anthropologie de l'alimentation

si, elles déplaisent à certains.

Par exemple, pour le modèle de l'agriculture conventionnelle, le gouvernement a donné des subventions afin que ce système soit rentable pour les agriculteurs et qu'il se développe au mieux. Ainsi, les formations pour devenir agriculteur vont fortement appuyer sur les techniques utilisant des engrais et des pesticides sans aborder ou très peu les techniques naturelles ou biologiques. Déjà, les étudiants sont « formatés » et sont contraints d'utiliser ces méthodes de production, ce qui influence fortement l'agriculture conventionnelle.

Par ailleurs, ce que le gouvernement ignore volontairement, c'est que les paysans de petites ou moyennes exploitations, en utilisant les produits chimiques, mettent en danger leur santé ainsi que celles des populations aux alentours des champs et, plus globalement, fragilisent les écosystèmes de la planète. Cela répond aux paroles de Pierre Rabhi, c'est-à-dire que ceux qui font les tâches les plus insalubres ne sont pas forcément récompensés à leur juste valeur et peuvent mettre leur vie en danger pour une hiérarchie qui est à la recherche du rendement, du profit et de la richesse.

Le gouvernement a donc influencé une agriculture conventionnelle mais pas que. Avec la révolution industrielle, l'industrie agroalimentaire s'est développée, ainsi de nouveaux aliments ont été introduits alors que d'autres ont pratiquement disparu de la composition des repas. Ces profondes modifications comportent, sur le plan nutritionnel et sur celui de la santé des avantages et des inconvénients. Des facteurs technologiques, sociologiques, économiques, culturels et même politiques ont profondément marqué l'évolution de notre société au cours des dernières décennies : modifications des modes de vie, évolutions sociologiques, développement socio-économique, progrès technologiques, changement des goûts des consommateurs et des modes de consommation.

Je vais donc développer le rapport actuel de l'homme avec son alimentation.

● CHAPITRE I : L'ALIMENTATION

Une grande histoire d'échanges, une mondialisation des pratiques alimentaires mais une diversité alimentaire et culturelle toujours réaffirmée.

A. Socio-anthropologie de l'alimentation

4. Le rapport de l'homme et de son alimentation au 20^{ème} et 21^{ème} siècle en interaction avec le milieu écologique, économique, social et culturel

Les avantages et les inconvénients

Les progrès technologiques, spectaculaires, dans les étapes de la chaîne agro-alimentaire, du champ à l'assiette, a permis une technicité par rapport aux moyens de production, de conservation, de commercialisation ou de canaux de distribution. Par exemple, la sélection des poules pondeuses a augmenté la production des œufs par poule de 130 œufs par an à 250 œufs par an en l'espace de 70 ans environ. Un poulet est aujourd'hui commercialisable en 8 à 9 semaines alors qu'avant, il fallait 5 à 6 mois avant de le mettre sur le marché. De plus, les techniques de stérilisation à haute température, de surgélation, de lyophilisation, de séchage, de déshydratation ont amélioré les durées de conservation et favorisé la disponibilité des produits en tous lieux et en toutes saisons.

Cependant, les industries ajoutent de plus en plus de sel, de sucre, de graisse, de colorants, d'émulsifiants et autres produits chimiques dans leurs produits transformés (boîtes de conserves, plats préparés, gâteaux, etc...). Le consommateur ne sait donc plus ce qu'il mange. Cela est bien mis en avant dans l'article paru dans Politis « La Décroissance, malbouffer moins, s'alimenter mieux, où les critiques des systèmes de l'agriculture et de l'industrie agro-alimentaire sont mises en évidence: « Et pour assurer ce profit, ce système devient hyper-inégalitaire dans l'utilisation des ressources et la répartition des richesses, en surexploitant sans aucun scrupule des terres agricoles du Sud. Jusqu'à affamer les paysans locaux. Nous voilà donc habitués à des produits de qualité plus que médiocre et à une filière agro-alimentaire qui n'est plus soutenable. Nous voilà indifférents aux conditions de vie animales, de la naissance à l'abattoir, aux scandaleuses conditions de travail dans l'agro-alimentaire, à l'utilisation aveugle d'OGM, de pesticides. »²²

Ainsi, la révolution industrielle est là pour permettre une amélioration de la

22 : AVENEL Thomas, MADELAINE Stéphane, LIEGEY Vincent, ONDET Christophe, TOUPET Cynthia, VEILLOT PRUDHOMME Anne-Isabelle, «La Décroissance, malbouffer moins, s'alimenter mieux », 2013, disponible sur le site <http://www.projet-decroissance.net/?p=1451> (consulté le 30 avril 2019)

● CHAPITRE I : L'ALIMENTATION

Une grande histoire d'échanges, une mondialisation des pratiques alimentaires mais une diversité alimentaire et culturelle toujours réaffirmée.

A. Socio-anthropologie de l'alimentation

qualité de vie mais quand est-il du côté alimentaire ? Est-il mieux qu'avant ? Quelle est son évolution ? Vivons-nous mieux qu'avant ? Je vais donc tenter de répondre à cette question.

Tout d'abord, la réduction des dépenses énergétiques dans la vie quotidienne a modifié les modes de vie. En effet, la mécanisation a contribué à réduire l'énergie à fournir au travail et les déplacements à pied sont moins nombreux car les voitures, les transports en commun permettent de se déplacer n'importe où. Même à la maison, l'électroménager est là pour faciliter la vie des consommateurs et alléger le travail domestique. De même, dans les usines, dans les ateliers ou sur les chantiers, des machines ont été fabriquées pour décharger l'Homme de tâches contraignantes et fatigantes. Par ailleurs, les sociétés se protègent du chaud ou du froid par des constructions toujours plus innovantes avec des systèmes de climatisations ou des maisons bien isolées. Elles n'ont donc plus besoin d'énergie à fournir pour lutter contre les températures, ceci entraîne une baisse des dépenses de thermorégulation. Par conséquent, face à la diminution globale des dépenses énergétiques musculaires et de thermorégulation, les populations des pays industrialisés ont considérablement réduit leurs apports énergétiques. Mais, le taux d'obésité et les maladies liées à l'alimentation et à la sédentarité augmentent d'année en année en raison d'une mauvaise gestion de l'équilibre alimentaire. Certaines personnes n'écourent pas leur sensation de satiété ou sont influencées par d'autres paramètres (média, publicité, discours, normes, références nutritionnelles qui les induisent en erreur). On a donc de nouvelles maladies liées aux modes de vie en lien avec l'alimentation moderne.

Actuellement, les goûts et la valeur symbolique attachés aux aliments ne sont plus les mêmes. Le pain a souvent été rattaché aux valeurs traditionnelles, morales ou religieuses et liées au travail : « jeter du pain était un péché », « on gagnait son pain à la sueur de son front », « on avait du pain sur la planche ». Aujourd'hui, le pain reste très accessible, on ne gagne plus son pain mais, sa viande, devenue plus chère que le reste, principalement la viande rouge de

● CHAPITRE I : L'ALIMENTATION

Une grande histoire d'échanges, une mondialisation des pratiques alimentaires mais une diversité alimentaire et culturelle toujours réaffirmée.

A. Socio-anthropologie de l'alimentation

qualité. En effet, la dinde a eu une évolution inverse, c'est-à-dire qu'autrefois il s'agissait d'un aliment de prestige, mais elle est devenue au fil du temps, un aliment banal à prix faible parce que sa production se fait en élevage industriel où les conditions de vie de l'animal sont médiocres. Par ailleurs, des aliments étrangers venant des quatre coins du globe et de nouvelles cultures culinaires font leur apparition. Ils ont été introduits petit à petit dans les rayons des magasins. À l'inverse, des produits consommés depuis des siècles ont disparu comme les abats devenus des produits pas très alléchants à consommer.

D'autre part, la société de consommation permet une disponibilité et une accessibilité alimentaire inédite qui donne une diversité alimentaire intéressante. Mais la publicité est un fort moyen de communication qui influence la population à acheter sans arrêt. L'idéal minceur véhiculé par des images virtuelles par la presse met en valeur des stéréotypes de la beauté. Certaines personnes s'identifient donc à elles et veulent leur ressembler en mettant parfois leur vie en danger. En effet, les troubles alimentaires n'ont jamais été aussi nombreux comme l'anorexie, la boulimie ou les régimes à répétition. Le consommateur se trouve placé devant des messages comme « soyez mince », « un corps tonique pour l'été », « challenge -4kilos avant l'été pour être belle sur la plage », etc.... Cela provient du fait que les références alimentaires étaient établies, autrefois, par les normes familiales et culturelles transmises de génération en génération. Mais actuellement, elles émanent du culte de la minceur des médias, de la presse et des stars de la télévision et ont une durée de vie saisonnière.

Ainsi, si l'action de manger se résumait à satisfaire un besoin physiologique, le rapport à la nourriture serait beaucoup plus simple. Mais l'évolution de l'alimentation est un cheminement complexe du rapport de l'homme avec sa nourriture en interaction avec le milieu écologique, économique, religieux, politique, social et culturel.

Entre le Néolithique et le Paléolithique, la première rupture est déterminante

● CHAPITRE I : L'ALIMENTATION

Une grande histoire d'échanges, une mondialisation des pratiques alimentaires mais une diversité alimentaire et culturelle toujours réaffirmée.

A. Socio-anthropologie de l'alimentation

puisque l'Homme devient producteur et se sédentarise, il commence l'agriculture et la domestication des animaux. Notre système alimentaire est en partie né de ce moment historique important. Nous l'avons ainsi étoffé, suite à des grandes vagues d'exploration qui ont permis une plus grande diversité alimentaire ainsi que certaines évolutions technologiques et scientifiques permettant des nouvelles techniques de conservation ou de production.

Caractéristiques du système alimentaire moderne

Le système alimentaire moderne est donc le suivant : les sociétés développées ont accès simplement à une large diversité alimentaire ainsi qu'à des produits exotiques et des plats étrangers. En France, l'alimentation est plus définie comme une alimentation « plaisir » qu'une alimentation « santé ». Dans les supermarchés, certains produits transformés sont peu chers ce qui permet de les consommer régulièrement, cependant, le prix des fruits et des légumes a augmenté. D'après les paroles de **Marion Guillou²³**, présidente d'Arccenium, spécialisée en sécurité alimentaire, la société française mange moins sucrée mais plus de sucre rapide et plus gras. Les aliments ultra-transformés sont trop riches en sel, en sucre et en graisse et ils sont moins bien assimilés par le corps. Pour les populations socio-économiquement défavorisées, l'alimentation est plus mauvaise car riche en graisse avec plus de grignotages. L'équilibre de vie est moins sain car les enfants ou les adultes sont plus statiques et devant leurs écrans. Ainsi, leur santé en dépend puisque ces aliments influencent le diabète, le surpoids et les maladies cardiovasculaires.

Par ailleurs, face à la croissance démographique, des choix importants ont dû être faits mais cinquante ans plus tard, ils ont déjà des répercussions négatives sur notre qualité de vie et par rapport à la santé de l'environnement. La pollution, la surproduction, la surconsommation, le développement de sociétés matérialistes et consuméristes engendrent un phénomène entropique qui met en danger l'équilibre des écosystèmes. De plus, les qualités gustatives et nutritionnelles des fruits et légumes sont moins intéressantes lorsqu'il y a eu des traitements chimiques. S'il fait attention à sa santé, l'Homme moderne va cueillir les fruits et les légumes

23 : GUILLOU Marion, « Sécurité alimentaire : mangeait-on mieux avant ? », dans FRANCE-CULTURE, <https://www.youtube.com/watch?v=UVOCr4Rv-zw> (Page consultée le 2 mai 2019)

● CHAPITRE I : L'ALIMENTATION

Une grande histoire d'échanges, une mondialisation des pratiques alimentaires mais une diversité alimentaire et culturelle toujours réaffirmée.

A. Socio-anthropologie de l'alimentation

directement dans son jardin ou va sur des marchés biologiques à la rencontre des fermiers où il achète des produits biologiques comme dans l'ancien temps, mais, par conséquent, le budget doit suivre. En effet, l'accès aux produits sains et naturels, de nos jours, est assez difficile car contraignant et assez coûteux.

Le progrès, l'industrialisation et le développement de l'agroalimentaire a donc permis une évolution très rapide, en Europe, du rapport de l'Homme avec son alimentation. Mais est-il lié aussi en partie aux effets de la mondialisation ? Quels facteurs environnementaux, sociaux ou culturels en sont à l'origine ? Est-il le résultat de métissages culinaires, du sentiment d'exotisme ou du processus de mondialisation ?

B. Mondialisation des pratiques alimentaires et uniformisation des goûts

Comme je l'ai évoqué précédemment, le monde connaît, depuis plus de cinquante ans, une transformation d'une rapidité inégalée depuis la naissance de l'homme voire de la terre. Les variations climatiques, la croissance démographique dans certaines régions ou les évolutions technologiques et chimiques ont bouleversé notre manière de s'alimenter et notre rapport à l'alimentation. Pourrions-nous parler d'un début de mondialisation de l'alimentation ? Quel est l'impact aujourd'hui de ce processus de globalisation et d'uniformisation des pratiques alimentaires ?

1. La mondialisation ancienne du « fait alimentaire »

L'histoire du monde est en partie liée à un processus, long et complexe, d'unification planétaire et d'édification d'un espace monde commun. Le terme de mondialisation apparaît pour la première fois dans les années 1950, en pleine guerre froide, où l'on redoute l'extension généralisée de l'un des conflits présents à chaque coin du globe. Dans un sens général, dans les années 1970, la mondialisation désigne un processus financier, économique, politique et culturel de mise en relation des espaces à l'échelle du monde. Il s'agit donc d'une globalisation économique et financière où les distances

● CHAPITRE I : L'ALIMENTATION

Une grande histoire d'échanges, une mondialisation des pratiques alimentaires mais une diversité alimentaire et culturelle toujours réaffirmée.

B. Mondialisation des pratiques alimentaires et uniformisation des goûts

sont abolies et les frontières culturelles, économiques et financières sont supprimées grâce au progrès de la technologie de l'information, de l'essor des moyens de communication et des transports. Ce processus vient aussi du fait que l'alimentation n'a jamais été figée car l'Homme sensible recherche constamment des saveurs et des goûts différents pour son plaisir. Avant que les Européens ne se lancent à la conquête du monde, la géographie des aliments n'offre que peu de diversité.

Ainsi, les habitudes alimentaires sont directement liées aux espèces végétales et animales disponibles et connues sur le territoire. Schématiquement, d'après **Fernand Braudel**²⁴, trois grandes civilisations fondées sur des cultures alimentaires prédominantes : la « civilisation du blé » en Europe, en Méditerranée et au Moyen-Orient, la « civilisation du riz » en Asie et celle du « maïs » en Amérique. Le principe de l'exportation ou de l'importation de végétaux ou d'animaux, puis de leur culture ou de leur élevage dans de nouvelles régions, va s'accélérer au cours du 19^e siècle. Les Européens apportent notamment sur l'ensemble du continent américain le blé, le bœuf ou encore le mouton. Des cultures venues d'Afrique ou d'Asie sont également acclimatées aux Amériques, comme le café ou la canne à sucre. Ce premier brassage va être renforcé par la révolution industrielle.

Comme je l'ai évoqué dans la première sous-partie, l'apparition de nouvelles techniques agricoles et d'élevage, ainsi que des modes de conservation pérenne (congélation, conserverie), préfigurent la mondialisation agroalimentaire actuelle, au point de transformer les modes alimentaires d'une grande partie du monde. Aux trois civilisations décrites par Fernand Braudel se substituent aujourd'hui trois modèles alimentaires dominants :

- Le modèle méditerranéen, de plus en plus valorisé pour sa richesse en légumes, en fruits, en huile d'olive et pour son mode de production qui est resté associé au monde rural et au système de cultures vivrières.
- Le modèle chinois (plus exactement cantonnais) diffusé pratiquement partout dans le monde, et en particulier dans les grandes villes.

24 : France, Site officiel, Grenoble, CLES Comprendre Les Enjeux Stratégiques, dernière mise à jour en 2016, <http://notes-geopolitiques.com/cultures-alimentaires-mondialisation>, consulté le 3 mai 2019.

● CHAPITRE I : L'ALIMENTATION

Une grande histoire d'échanges, une mondialisation des pratiques alimentaires mais une diversité alimentaire et culturelle toujours réaffirmée.

B. Mondialisation des pratiques alimentaires et uniformisation des goûts

-Le modèle américain enfin, porté par les industries agroalimentaires modernes, qui s'est imposé dans les pays industrialisés, puis dans les grandes agglomérations des pays émergents ou en développement.

Comme les modes de transports se sont beaucoup développés, tous les produits peuvent être exportés dans le monde entier. Ces avancées permettent un commerce rapide, dans lequel les marchandises restent fraîches et bonnes à consommer : pendant les Trente glorieuses, l'américanisation des pratiques se fait ressentir. Avec cette consommation de masse de produits venus des États-Unis, on assiste à une uniformisation et une mondialisation des goûts car des aliments autrefois luxueux deviennent normaux et ne provoquent plus aucune émotion. Les fromages à tartiner, le pain de mie et tout autre produit sont consommés quotidiennement par la population alors qu'ils n'existaient pas avant cette période. L'industrie agroalimentaire américaine puis mondiale a donc misé sur la production intensive céréalière mais aussi de l'élevage hors-sol comme en Bretagne, diminuant ainsi les prix pour le consommateur. Donc on voit vraiment apparaître un mode de consommation alimentaire différent, qui s'étend au monde entier, grâce à ce processus de mondialisation mais aussi parce les influences culinaires, économiques, démographiques et liées aux habitudes de vie évoluent au fil des années.

2. Mondialisation de la nourriture : les influences culinaires, économiques, démographiques ou liées au travail

Le succès de ces nourritures mondialisées et standardisées repose, en effet, sur leur adéquation supposée aux attentes du consommateur urbanisé, attestant d'une quête d'efficacité, de simplicité, de gain de temps et d'argent. Le mode de vie de type occidental, qui s'est imposé comme norme, ne laisse que peu la place au temps passé chez soi, donc aux fourneaux. Par conséquent, les habitudes de vie évoluent car les familles prennent davantage de repas en dehors de chez eux en rapport avec l'augmentation des niveaux de vie. Ainsi, plus de 85 % des aliments

● CHAPITRE I : L'ALIMENTATION

Une grande histoire d'échanges, une mondialisation des pratiques alimentaires mais une diversité alimentaire et culturelle toujours réaffirmée.

B. Mondialisation des pratiques alimentaires et uniformisation des goûts

consommés dans les villes de plus de 1,5 million d'habitants sont des produits transformés par l'industrie agroalimentaire, rapporte Jean-Christophe Victor²⁵ dans l'émission intitulée Le dessous des cartes. La population consacre de moins en moins d'argent à son alimentation (13 % du budget total pour l'alimentation au domicile contre 28,6 % en 1960) alors que nous dépensons de plus en plus dans les biens technologiques : téléphone, télévision, jeux vidéo pour enfants et adultes. Par conséquent, elle cherche dans les supermarchés ou les hard discount des aliments de moins en moins chers, plus diversifiés, quelques fois exotiques, alors qu'elle devrait s'attacher, au contraire à rechercher la qualité nutritionnelle des aliments, ce qui obligerait parfois à mettre davantage la main au porte-monnaie.

L'urbanisation joue également son rôle car l'exode rural n'a jamais été aussi intense qu'aujourd'hui. Depuis 2008, plus de la moitié de la population mondiale vit en ville, et rien qu'en Chine, le nombre de citadins devrait croître de plus de 100 millions d'ici 2020. Le pays comptera alors 221 métropoles de plus d'un million d'habitants. Ainsi, les défis posés par cette urbanisation sont immenses, car en ville, les pratiques alimentaires diffèrent considérablement des habitudes en zone rurale. Les citadins perdent la possibilité de se nourrir de leur propre production. En ville, l'accès aux produits importés et transformés est facilité donc le temps consacré aux préparations des plats se réduit. Les distances et les rythmes de travail augmentent le nombre de repas pris en dehors de chez soi. L'influence de manger des produits transformés et ultra-transformés est donc plus visible dans ces espaces citadins où tout va à cent à l'heure et où la population aime bien découvrir des nouveautés venues de l'autre bout du monde.

Cependant, c'est aussi parce qu'on trouve de plus en plus de produits venant de l'étranger que les habitudes alimentaires changent. Il y a, en effet, des considérations liées au « prestige » des produits : « Les facteurs d'attraction culturelle ne doivent pas être négligés »²⁶, reconnaît Jean Barlié, agronome à la FAO. L'urbanisation implique généralement un certain degré d'occidentalisation, qui peut influencer les comportements alimentaires. Pour certains consommateurs, les produits importés et transformés représentent la modernité. ». En plus, ces produits sont généralement valorisés par d'importantes campagnes publicitaires.

25 : VICTOR Jean-Christophe, Géopolitique des alimentations, Production ARTE Studio, 2010.

26 : France, Site officiel, Grenoble, CLES Comprendre Les Enjeux Stratégiques, dernière mise à jour en 2016, <http://notes-geopolitiques.com/cultures-alimentaires-mondialisation>, consulté le 3 mai 2019.

● CHAPITRE I : L'ALIMENTATION

Une grande histoire d'échanges, une mondialisation des pratiques alimentaires mais une diversité alimentaire et culturelle toujours réaffirmée.

B. Mondialisation des pratiques alimentaires et uniformisation des goûts

3. Un système alimentaire dépendant de multinationales

Dans ce contexte, le système alimentaire mondial apparaît comme un système ouvert aux influences des cultures culinaires les plus puissantes à diffuser leur modèle. Ces cultures ne sont pas toutes industrielles et marchandes, soumises aux influences du secteur agroalimentaire. Elles émanent des pratiques individuelles dont le tourisme est un vecteur privilégié, mais aussi la média sphère et, en particulier, le cinéma et sa culture de liberté. Le capital de goûts et de saveurs est exploité par tous les acteurs, aussi bien les industriels que les producteurs, les défenseurs d'une alimentation de qualité comme les médecins prescripteurs sinon de pratiques alimentaires, du moins d'idéaux.

Le monde est régi par les multinationales qui imposent leur pouvoir et leur puissance grâce à leurs grands plans marketing très efficaces. Leurs activités s'exercent dans plusieurs pays, on peut parler de groupes multinationaux, de compagnies, d'entreprises ou de firmes multinationales. Par la diversité de leurs implantations et par l'unité de commandement et la stratégie mondiale, les multinationales sont souvent plus puissantes que les états des pays dans lesquels sont situés leurs établissements. On constate une montée en puissance des multinationales comme Mc Donald, Nestlé, Monsanto ou Coca Cola. Mais comment prennent-elles le pouvoir ? Et bien, d'après les informations contenues dans le recueil d'articles intitulées *Multinationales : les batailles de l'information*²⁷, nous pouvons constater que nous vivons dans une époque marquée par l'émergence de nouvelles formes de pouvoir, d'origine économique, qui pèsent de plus en plus lourd sur nos vies et dans nos sociétés. La montée en puissance des multinationales en est la manifestation la plus éclatante. Leur essor est lié à divers facteurs, parmi lesquels la financiarisation et la globalisation de l'économie, les mutations technologiques, la vision néolibérale et l'affaiblissement relatif des états. Or, ceux qui pourraient contrebalancer la puissance des grandes entreprises globales seraient les syndicats, les pouvoirs publics et la société civile mais elles paraissent souvent sur la défensive. En ce

27 : Observatoire des Multinationales, *Multinationales : les batailles de l'information*, N°14, 09/2016, fichier PDF, France, disponible sur https://multinationales.org/IMG/pdf/pass14_frbd.pdf

● CHAPITRE I : L'ALIMENTATION

Une grande histoire d'échanges, une mondialisation des pratiques alimentaires mais une diversité alimentaire et culturelle toujours réaffirmée.

B. Mondialisation des pratiques alimentaires et uniformisation des goûts

sens, le pouvoir actuel des multinationales se nourrit, précisément, du manque d'information. C'est d'ailleurs pourquoi, en retour, ces multinationales font l'objet de beaucoup de craintes parfois irrationnelles et de visions fantasmatiques. Ainsi, la surproduction, la surconsommation, le gaspillage alimentaire ou les secrets cachés sur la fabrication des aliments n'ont jamais été aussi nombreux. La population a désormais des craintes alimentaires et se méfie.

4. Des résistances face à des problèmes liés à la mondialisation

Cependant, dans le Dictionnaire des cultures alimentaires, Jean-Pierre Poulain constate que « depuis une vingtaine d'années, le statut de l'alimentation a changé. [Cette dernière] devient une question politique (nationale et internationale), une question environnementale, patrimoniale, culturelle, de santé publique »²⁸. Ainsi, la mondialisation alimentaire, rapide et puissante, a bouleversé les habitudes alimentaires des sociétés. Ceux qui sont réticents et éprouvent des craintes par rapport à ce qu'ils mangent mettent en avant des interrogations liées à des enjeux politiques, écologiques, environnementales, culturelles et liées à la santé sont au-devant de la scène. Des résistances face à la mondialisation se font donc ressentir.

Premièrement, l'obésité est un fléau qui touche des pays riches et nouvellement même dans les pays méditerranéens (connus pour la qualité de leur alimentation) du fait d'une alimentation trop transformée et riche en graisse, sel, sucre et autres produits ajoutés. Par ailleurs, des scandales alimentaires dus à un manque d'hygiène, au mauvais respect des animaux et à l'utilisation d'antibiotiques sont de plus en plus nombreux comme la grippe aviaire, la vache folle, etc... En effet, en ayant la volonté de produire plus pour moins cher, les risques sanitaires sont plus nombreux et mettent en danger la santé de la population. De plus, les aliments contemporains vus comme plus sains sont actuellement remis en question car dans les pays riches, le nombre d'allergies a beaucoup augmenté ainsi que le nombre de cancers, de maladies cardiovasculaires et le diabète.

28 : POULAIN Jean Pierre, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, France, PUF, 2018

● CHAPITRE I : L'ALIMENTATION

Une grande histoire d'échanges, une mondialisation des pratiques alimentaires mais une diversité alimentaire et culturelle toujours réaffirmée.

B. Mondialisation des pratiques alimentaires et uniformisation des goûts

Puis, avec la mondialisation, l'agriculture conventionnelle, qui permet le rendement et la production de produits alimentaires moins chers mais moins qualitatifs, est valorisée dans la plupart des pays du monde. Mais la pollution est accentuée par rapport à l'utilisation de traitements chimiques, à la mécanisation des pratiques mais aussi au transport des marchandises. Pour la recherche du profit, les industriels et les agricultures n'hésitent pas à surproduire mais cela induit davantage de gaspillage alimentaire, une érosion et un affaiblissement de la qualité des sols de culture. Face à ces problèmes, une partie de la population souhaite des changements bénéfiques au respect de la santé humaine et environnementale.

Ainsi, la mondialisation est un processus d'unification et de globalisation planétaire qui consiste à mettre en relation, à l'échelle du monde, les processus financiers, économiques, politiques ou culturels.

En ce qui concerne l'alimentation, ce processus multiplie les possibilités et les tentations alimentaires mais au péril de la santé humaine et planétaire. En effet, même grâce à ce phénomène, la faim dans le monde est toujours présente. À leurs avantages, des cultures et des modèles alimentaires ou certaines multinationales dominant et influencent les choix alimentaires du reste de la population. Cette mondialisation influence l'évolution du mode de vie, des habitudes alimentaires ou d'influences culinaires, économiques, démographiques ou liées au travail. Par conséquent, à l'autre bout du monde, les sociétés mangent certains produits identiques aux miens et les apprécient tout autant car la nourriture est, aujourd'hui, quasi exclusivement le fruit de l'industrie agroalimentaire dont les circuits de production sont de plus en plus opaques. Je pourrais donc dire qu'il s'agit d'une globalisation des pratiques alimentaires et d'une uniformisation des goûts car les modèles convergent.

Pour autant, la planète entière ne finira pas par manger la même chose. « **Tous les pays sont soumis aux mêmes forces, mais ils n'évoluent pas tous au même rythme, même si le poulet, le sucre ou l'huile raffinée deviennent des produits banalisés, il reste heureusement de grandes disparités d'une région à l'autre.** »²⁹. D'après ces

29 : HUSSON Séverin, *La mondialisation dans nos assiettes*, France, 2012, https://www.la-croix.com/Ethique/Sciences-Ethique/Sciences/La-mondialisation-dans-nos-assiettes-_NP_-2012-02-13-768012, consulté le 30 avril 2019

● CHAPITRE I : L'ALIMENTATION

Une grande histoire d'échanges, une mondialisation des pratiques alimentaires mais une diversité alimentaire et culturelle toujours réaffirmée.

B. Mondialisation des pratiques alimentaires et uniformisation des goûts

paroles et pour accentuer celles de Pierre Poulain sur le changement de statut de l'alimentation, il est intéressant et primordial d'avoir des différences et des résistances face à ce processus de mondialisation.

En effet, si le monde était homogène, c'est comme si nous avions des clones avec les mêmes envies, les mêmes caractères, etc... Nous y verrions certainement aucun intérêt et nous aurions peur de nous ennuyer. Pourrions-nous vivre avec un monde rempli de clones ? Ainsi pourquoi ne pas soutenir et valoriser le métissage culinaire et l'exotisme ? Faire voyager nos sens dans les assiettes et s'intéresser aux traditions mondiales serait valorisant et enrichissant pour notre culture personnelle. En effet, est-ce qu'il ne serait pas plus enrichissant pour moi et les autres de ne pas rester « enfermés » dans nos pratiques alimentaires quotidiennes devenues banales car sans diversité ? Mais comment faire pour résister à la mondialisation alimentaire ? Quel comportement ou outils dois-je avoir pour faire face à cette uniformisation des pratiques alimentaires ?

C. Métissage culinaire et exotisme : le voyage des sens

Face à la mondialisation, il faut d'abord valoriser la diversité alimentaire de chaque pays du monde. Ainsi, comme l'alimentation est une activité commune à l'ensemble de l'univers, si à l'échelle individuelle le métissage culinaire est ressenti cela permet d'enrichir notre personnalité car elle nous ouvre au monde en évitant le repli sur soi-même. Pourquoi ne pas se désingulariser pour s'universaliser donc s'enrichir ? Par ailleurs, comme la cuisine est une activité intemporelle et universelle qui unit les peuples entre eux, il est plus facile de véhiculer des messages comme l'intérêt des liens interculturels et intergénérationnels pour contrer la mondialisation. Enfin, les pratiques culinaires seraient un véritable outil de développement culturel et social pouvant contrer ce phénomène d'uniformisation des goûts et des pratiques qui mettent en danger la santé humaine et environnementale.

● CHAPITRE I : L'ALIMENTATION

Une grande histoire d'échanges, une mondialisation des pratiques alimentaires mais une diversité alimentaire et culturelle toujours réaffirmée.

C. Métissage culinaire et exotisme : le voyage des sens

1. Se désingulariser pour s'universaliser: « La sensation d'Exotisme augmente la personne, l'enrichit, bien loin de l'étouffer. »³⁰

La sensation d'exotisme au cœur de notre individualité

Comme le pense Victor Segalen, l'exotisme est la notion du divers, la perception du divers et la connaissance de quelque chose qui n'est pas soi-même. Il convient de nommer, divers, tout ce qui, jusqu'aujourd'hui, fut appelé étranger, insolite, inattendu, surprenant, mystérieux, amoureux, surhumain, héroïque et divin même, tout ce qui est autre, c'est-à-dire, dans chacun de ces mots de mettre en valeur dominante la part du divers essentiel que chacun de ces termes recèle .

Ce terme unit les hommes car « C'est en voyant comment les valeurs diverses tendent à se confondre, à s'unifier, à se dégrader, que je connus comment tous les hommes étaient soumis à la Loi d'Exotisme. »³¹. Ici, Segalen invite à sentir cette sensation d'exotisme universelle qui s'apparente à une parole tel que le langage culinaire déjà évoqué. Aventure par excellence, ce sentiment est l'enjeu de toute relation du monde et des différentes tentations du moi. Tout d'abord, la première expérience d'exotisme, est le monde extérieur qui se différencie aussitôt de nous dès la naissance et que nous cherchons à comprendre jour après jour. Pour l'alimentation, à chaque étape de la vie, l'humain est confronté à ce sentiment puisqu'il va découvrir, déguster, apprendre, aimer, ou détester les aliments. Ainsi, « L'Exotisme n'est donc pas une adaptation ; n'est donc pas la compréhension parfaite d'un hors soi-même qu'on étreindrait en soi, mais la perception aigue et immédiate d'une incompréhensibilité éternelle. »³². Tout le monde ressent donc ce sentiment et tout au long de sa vie. Il n'est donc pas seulement réservé au voyage et à la découverte de peuples étrangers avec leurs cultures alimentaires.

Je considère l'exotisme comme une sensation de découverte individuelle des aliments, des pratiques alimentaires et des cuisines, depuis le plus jeune âge et en interaction avec le monde environnant et la société. Cela passe par les perceptions sensorielles des aliments de notre région d'enfance que nous goûtons et découvrons pour la première fois. Ensuite, dès l'adolescence et lorsque nous grandissons, nous

30, 31 et 32 : SEGALEN Victor, *Essai sur l'exotisme, une esthétique du divers*, France, bibliotessais, 1986 (p 93 et 43)

● CHAPITRE I : L'ALIMENTATION

Une grande histoire d'échanges, une mondialisation des pratiques alimentaires mais une diversité alimentaire et culturelle toujours réaffirmée.

C. Métissage culinaire et exotisme : le voyage des sens

sommes aussi confrontés à la notion d'exotisme puisque l'entourage, la société et les voyages nous influencent sur nos choix alimentaires, nous découvrons de nouveaux horizons et cela durant toute une vie. Ce sentiment n'est pas là pour dénigrer des populations ou se comparer à elles mais véritablement de se créer une personnalité évolutive dans chaque moment de la vie.

Mais pour cela, il ne faut pas avoir une identité trop affirmée car « ne peuvent sentir la Différence que ceux qui possèdent une Individualité forte. »³³. C'est-à-dire: «Que ceux-là goûteront pleinement l'admirable sensation, qui sentiront ce qu'ils sont et ce qu'ils ne sont pas. L'exotisme n'est donc pas cet état kaléidoscopique du touriste et du médiocre spectateur, mais la réaction vive et curieuse au choc d'une individualité forte contre une objectivité dont elle perçoit et déguste la distance.»³⁴. Ainsi, d'après les paroles de Victor Segalen, l'exotisme ne peut être que singulier et individualiste mais universel, c'est donc un état d'esprit qui augmente la personne et l'enrichit si cette réactivité entre soi et le monde environnant est bien développée. En sentant les différences et la diversité, dans le monde qui nous entoure, sans jugement néfaste, la personnalité d'un individu se forge au fil du temps. En soi, elle nous permet d'exister et est au cœur de notre individualité. Mais est-ce que certaines personnes sont plus sensibles que d'autres à cette sensation d'exotisme et d'ouverture d'esprit ?

Se désingulariser pour s'universaliser

Premièrement, nous devrions tous expérimenter, découvrir le monde environnant et ses cuisines, l'autre, et soi-même. Par exemple, Ferdinand Alquié, définit « homme d'expérience »³⁵ : un enrichissement dû à son intelligence et un jugement favorable. De plus, l'expérience n'est pas seulement le fruit de ce qu'il nous a été donné d'apercevoir : elle est fille de notre capacité de comprendre, de notre réflexion, de notre initiative et d'un esprit qui affronte ce qui lui est donné de percevoir et vivre. Cela veut dire que l'homme qui fait preuve d'introspection et prend en compte le monde qui l'entoure, s'enrichit et a une relation avec les autres respectable, honnête et valorisante.

33 et 34 : SEGALIN Victor, *Essai sur l'exotisme, une esthétique du divers*, France, biblio essais, 1986 (p 44 et 99)

35 : ALQUIÉ Ferdinand, *L'expérience*, France, PUF, 1966

● CHAPITRE I : L'ALIMENTATION

Une grande histoire d'échanges, une mondialisation des pratiques alimentaires mais une diversité alimentaire et culturelle toujours réaffirmée.

C. Métissage culinaire et exotisme : le voyage des sens

« L'homme identitaire s'interdit la faiblesse, se plaît à s'affirmer et surtout à se montrer grand et fort, gonflé à bloc. Il se monte le bourrichon. Il ne s'aperçoit pas qu'en frimant il est en fait dans le renoncement. »³⁶ Ici, François Laplantine soutient le fait que l'identité est une ruse, une course ridicule à la maturité qui consiste à feindre une unité à laquelle nous ne croyons pas nous-même, à vouloir paraître pour les autres et d'abord pour soi-même. Il ajoute que « la pensée de l'être est une pensée de l'identification »³⁷. C'est-à-dire qu'elle désigne, pose, place, marque, dispose et identifie de manière prétentieuse les différences de religions, de couleurs de peaux, de nationalités, etc... Avant tout, elle se propose de déplacer, de décentrer, de désindividualiser par ouverture à la multiplication des individualisations possibles : « Il y a mille possibles en moi, mais je ne peux me résigner à n'en être qu'un seul. »³⁸. Ces paroles confrontent l'identité : un concept utilisé pour parler de l'individualité humaine. La construction de l'identité prend place au travers des concepts de socialisation, d'individualisation et de personnalisation. Cependant l'altérité qui est la qualité de ce qui est autre, joue un rôle important puisqu'elle construit l'individualité en l'intensifiant et en la transformant au fil du temps. Il y a donc beaucoup de variations possibles du moi. Je vais donc cuisiner de cette façon aujourd'hui mais demain, elle sera différente. De même, la manière de cuisiner et de manger de mon voisin ou des habitants de mon village ou d'une ville entière n'est pas la même que moi, ce qui est intéressant, puisqu'il y a autant d'individualités que de pratiques alimentaires.

Ainsi, à échelle individuelle, l'humain qui vit pleinement avec un esprit qui affronte ce qui lui est donné de percevoir et vivre, s'identifie comme il l'entend et est conscient de la mosaïque alimentaire et culinaire qui l'entoure. Lui-même est un vecteur de transmission de connaissances alimentaires puisqu'il mange et cuisine tous les jours et est en interaction avec les cultures et les pratiques alimentaires des autres. Pour s'enrichir culturellement et personnellement et comprendre les façons de cuisiner et les secrets de l'alimentation, l'humain doit donc se désingulariser pour s'universaliser. C'est-à-dire qu'il doit faire découvrir ses sensations alimentaires, ses perceptions sensorielles ou la manière dont il cuisine et bien d'autres aspects pour s'ouvrir sur le monde. S'agirait-il de l'émergence d'une pratique de métissage culinaire ?

36, 37 et 38 : LAPLANTINE François, *Je nous et les autres*, France, Le Pommier, 1999, p28 p33 et p42

● CHAPITRE I : L'ALIMENTATION

Une grande histoire d'échanges, une mondialisation des pratiques alimentaires mais une diversité alimentaire et culturelle toujours réaffirmée.

C. Métissage culinaire et exotisme : le voyage des sens

L'importance de l'existence du métissage culinaire

Depuis des milliers d'années, le métissage culinaire existe et correspond à la fusion d'aliments ou de techniques d'origines différentes venues de deux cultures distinctes, qui se mélangent. Les identités se mêlent, se confondent pour donner naissance à de nouvelles créations ou pratiques et techniques culinaires. Cette hybridation n'est pas née directement, mais elle le fruit du temps, de l'histoire, de l'être humain et parfois du hasard. Le métissage nécessite le contact et la rencontre avec autrui, autrement, il n'existe pas.

Ainsi, la plupart des plats sont souvent issus de plusieurs influences. Comme dirait Gilles Fumey, dans l'Atlas des cuisines et des gastronomies, « Les cuisines des grandes villes portuaires se caractérisent par l'adoption précoce de produits « exotiques ». Par exemple, à Bordeaux, le cannelé, petit four à base de lait vanillé et de rhum, s'explique par le passé commercial et marchand de la ville où arrivaient par bateau la vanille et le rhum des Antilles. Les goûts transitent aussi par les restaurants « ethniques » des villes où les groupes étrangers et les diaspora (souvent des marchands) ouvrent des établissements. »³⁹. Par le biais de l'alimentation, le métissage culinaire va donc être valorisé par une invitation au voyage des sens. Les aliments circulent dans le monde entier, les cuisiniers s'échangent des pratiques et des savoir-faire et vont les fusionner pour un enrichissement personnel mais aussi culturel. Le film intitulé *les recettes du bonheur*⁴⁰ véhicule un message fort. Les mélanges alimentaires permettent d'avoir un petit aperçu de la vie de quelqu'un d'autre. Le fait de fusionner deux cultures à travers la cuisine permet des nouveautés et l'excellence d'une cuisine autre que française et indienne : un mélange des deux. Même sur le tournage, une mixité culturelle a permis des échanges et des rencontres formidables. On peut apprendre que les différences culturelles peuvent être conquises par l'amour de la cuisine. Surprendre et faire ouvrir les yeux sur la nouvelle cuisine qui prouve que les épices et la cuisine française peuvent faire bon ménage.

Ainsi, l'objectif de cette fusion est, entre autres, de créer de nouvelles recettes, des plats plus variés et diversifiés afin de les communiquer au plus grand nombre.

39 : FUMEY Gilles, *Atlas des cuisines et des gastronomies*, France, Autrement, 2004.

40 : HALLSTROM Lasse, *Les recettes du bonheur*, Film cinématographique, 2h03, Amérique, 2014.

● CHAPITRE I : L'ALIMENTATION

Une grande histoire d'échanges, une mondialisation des pratiques alimentaires mais une diversité alimentaire et culturelle toujours réaffirmée.

C. Métissage culinaire et exotisme : le voyage des sens

Cette pratique permet donc de faire passer du particulier ou de l'individuel à l'universel. Est-ce que le métissage culinaire est une manière de désingulariser pour s'universaliser et enrichir la culture de chacun ? Quel est le pouvoir de la cuisine pour unir les populations ? Comment donne-t-elle envie de s'ouvrir au monde ? Quelles sont ces caractéristiques ? Comment valoriser la mosaïque alimentaire globale ?

2. La cuisine, une activité universelle et un outil de développement culturel et social

L'universalité et diversités des pratiques alimentaires

L'universalité embrasse tout, c'est un caractère qui s'étend à un grand ensemble et qui est commun à tous les hommes. Ainsi, dans le monde, existe-t-il des caractéristiques universelles ?

Premièrement, toute société humaine a une culture, même les moins développées ou industrialisées, ce qui est un premier point qui les unit. En 1871, l'anthropologue britannique Edward Brunett Tylor définit la culture comme « ce tout complexe qui comprend la connaissance, les croyances, l'art, la morale, le droit, les coutumes et les autres capacités ou habitudes acquises par l'homme en tant que membre de la société »⁴¹. Ainsi, la culture apparaît comme tout ce qui est de la production de l'Homme. Chacun est nourri de sa culture mais la vit à son rythme. Ce qui est transmis de génération en génération est entré dans les mœurs et évolue en fonction des populations qui se succèdent. C'est un processus mouvant universel mais nuancé car, indépendamment, les sociétés vont vivre et développer ce qu'elles désirent. En prenant l'exemple de l'alimentation, je peux dire qu'au sein de la culture, elle a une place très importante, car elle unit les peuples, puisqu'il s'agit d'un besoin physiologique qui concerne l'humanité entière. D'après Claude Levi Strauss, la cuisine : « constitue une forme d'activité humaine véritablement universelle : pas plus qu'il n'existe de société sans langage, il n'en existe aucune qui d'une façon ou d'une autre ne fasse cuire certains au moins de ses aliments. »⁴². L'ethnologue part de l'hypothèse que l'activité de la cuisine

41 : BRUNETT TYLOR Edward, *La civilisation primitive*, 2 vol, Paris, Reinwald, 1878.

42 : LEVI STRAUSS Claude, « Le Triangle Culinaire », L'Arc, France, p20

● CHAPITRE I : L'ALIMENTATION

Une grande histoire d'échanges, une mondialisation des pratiques alimentaires mais une diversité alimentaire et culturelle toujours réaffirmée.

C. Métissage culinaire et exotisme : le voyage des sens

suppose un système qui se situe au sein d'un champ sémantique triangulaire, dont les sommets correspondent aux catégories du cru, du cuit et du pourri. Ainsi, le triangle culinaire met en avant l'universalité des pratiques alimentaires donc la cuisine est une activité commune à tous, mais jamais uniforme, car « la cuisine d'une société est un langage dans lequel elle traduit inconsciemment sa structure »⁴³. Tout le monde a, en effet, besoin de manger et de boire pour survivre donc les individus se sentent tous concernés.

Mais chaque société a sa propre culture alimentaire qui se définit par son modèle alimentaire à la fois marqué par le choix des aliments consommés, les techniques culinaires utilisées et l'ensemble des pratiques sociales autour de l'alimentation comme les habitudes, l'attitude, la composition, l'heure ou le nombre de repas. L'alimentation peut donc avoir des origines culturelles (habitudes alimentaires transmises de génération en génération par les familles et le pays, éducation alimentaire), géographiques (nécessité économique et par rapport à la météo, richesse des sols), religieuses (les restrictions alimentaires, le carême, le jeûne du ramadan) ou idéologiques (alimentation végétarienne ou végétalienne ou l'ouverture aux autres cultures alimentaires et les soucis de respect de l'environnement, etc...) variables d'une société à l'autre. La cuisine unit les peuples mais les différencie grâce à la diversité des pratiques alimentaires. Cela est essentiel pour la diversité des cultures afin de participer à leur développement social et culturel et enrichir la culture de chacun.

L'aliment, l'alimentation et la cuisine comme langage universel

On pourrait donc qualifier les aliments, l'alimentation et la cuisine comme un langage universel puisqu'à travers la recherche, la préparation et le partage de la nourriture se lit le complexe agencement des relations à l'intérieur d'une société et des connexions faites les unes avec les autres. D'après Roland Barthes, « Le langage ne sert pas seulement à communiquer. Il ne sert pas à faire passer tout simplement des messages entre les hommes. Mais, au fond, je dirais qu'à chaque moment, le langage sert à construire le rapport avec l'autre. C'est-à-dire, à construire tout simplement le sujet, à nous construire le rapport avec l'autre. »⁴⁴

43 : LEVI STRAUSS Claude, *De L'origine des Manières de Tables*, Broché, 1968, p. 411

44 : France Culture, Roland Barthes : «Le langage pour se construire dans le monde», Série «A voix nue», diffusée en 1988, France, disponible sur <https://www.franceculture.fr/2016-01-21-le-langage-pour-se-construire-dans-le-monde-a-voix-nue-roland-barthes-35>

● CHAPITRE I : L'ALIMENTATION

Une grande histoire d'échanges, une mondialisation des pratiques alimentaires mais une diversité alimentaire et culturelle toujours réaffirmée.

C. Métissage culinaire et exotisme : le voyage des sens

Ainsi, le langage permet d'exprimer des pensées comme des idées et des sentiments et de communiquer au moyen de signes conventionnels vocaux, graphiques, gestuels, sensoriels afin de constituer une langue à part entière : un moyen de communiquer des idées.

Tout comme le langage, la cuisine est l'art d'inventer des signes, de créer des symboles, de véhiculer des idées et des pratiques culinaires. Elle évoque le monde de la culture culinaire en créant un système de langage symbolique où le signe contient l'image de la chose qu'il désigne. Chaque aliment ou préparation a, en effet, un nom précis et un protocole à suivre pour sa réussite afin d'obtenir un aliment goûteux. Comme un enfant va apprendre à parler par le biais de l'apprentissage fait par ses parents et son entourage, la transmission de la parole, comme celle de l'art culinaire, se fait dans le temps. L'enfant, en jouant et en observant va créer des liaisons entre ce qu'il voit et ce qu'il entend. Il va donc mettre des mots sur les objets quotidiens qu'il côtoie. Pour la cuisine et notre rapport à l'alimentation c'est la même chose, au fur et à mesure, l'enfant va découvrir « (...) des perceptions sensorielles procurées par les aliments »⁴⁵. Et comme la nourriture possède à la fois une fonction alimentaire et un rôle symbolique, des connexions vont vite être créées.

Ainsi, quelle que soit la culture, une éducation au goût va être réalisée grâce à l'apprentissage du langage des aliments, de l'alimentation et de la cuisine. Ce processus de socialisation est indispensable pour le développement des individus qui vivent dans une société où la culture alimentaire leur est propre et permet leur bon développement. Ils s'identifient donc au travers de l'apprentissage de ce langage culinaire important, ils ne cessent pas de rêver et de transmettre des connaissances et des mythes. En effet, dans le livre *Mythologiques*⁴⁶, Claude Lévi Strauss offre des développements extrêmement féconds, en faisant justement de la cuisine un équivalent social du mythe. En effet, de ce point de vue, chaque plat doit être compris comme le résultat d'une combinaison variable d'ingrédients, qui fonctionnent comme les unités du mythe (les mythèmes). Or, pour l'ethnologue, il ne s'agit pas de chercher la version originelle du mythe, ou de la recette. Au contraire, le sens est dans les variantes, qui expriment la logique inconsciente

45 : POULAIN Jean Pierre, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, France, PUF, 2018, p419

46 : LEVI STRAUSS Claude, *Mythologies 1 : le cru et le cuit*, Paris, PION, 1978.

● CHAPITRE I : L'ALIMENTATION

Une grande histoire d'échanges, une mondialisation des pratiques alimentaires mais une diversité alimentaire et culturelle toujours réaffirmée.

C. Métissage culinaire et exotisme : le voyage des sens

d'une culture. Ainsi, un débat sur les différentes versions d'un plat ne vaudrait que par les variations infinies qu'il exhume nécessairement. D'après Yuval Noah Harari dans *Sapiens*, les mythes sont des constructions imaginaires qui permettent aux grandes sociétés d'exister. Ils servent donc à ordonner un monde autrement que chaotique, ils donnent de l'espoir et permettent d'unir la population tout en s'exprimant car les différences sont visibles et enrichissent le domaine culturel.

Ainsi, je souligne que la cuisine unit les peuples mais les différencie grâce à la diversité des pratiques alimentaires propres à chaque peuple et remplies de rêves. Celle-ci est une activité bien universelle et avant tout, par sa multiplicité, un outil important de développement culturel et social. Une mosaïque alimentaire et culinaire se fait donc ressentir par le biais du langage culinaire et des pratiques alimentaires variables d'une société à l'autre, source de richesses pour l'être humain. Mais avant tout, sans les traits d'union intergénérationnel et interculturel de l'art de la cuisine, il serait difficile de s'ouvrir sur le monde et sur les cultures culinaires donc de favoriser le métissage culinaire et la notion d'exotisme.

3. La cuisine est un art et un trait d'union intergénérationnel et interculturel

Tout au long de la vie, nous avons tous besoin d'être conseillés, d'apprendre grâce aux autres générations et de perpétuer ces savoirs plus tard afin de véhiculer les idées majeures et éduquer les plus jeunes. L'alimentation est un domaine très important soumis à cette transmission de connaissances. Il faut donc valoriser l'importance, aux yeux des jeunes générations, de la cuisine considérée comme un art utilisant un « objet sensoriel total » : l'aliment.

La cuisine est un art, l'aliment est un « objet sensoriel total »

Pour Marcel Roof, l'un des fondateurs de l'Académie des Gastronomes, "la cuisine est l'art du goût, comme la peinture est l'art de la vue et la musique l'art de l'ouïe"⁴⁷. Mais il ne s'agit pas seulement du goût mais bien de l'harmonie des aliments, la

⁴⁷ : *La cuisine est-elle un art ?*, Villes-Contes, janvier 2018, disponible sur <http://www.ville-contes.fr/cuisine/la-cuisine-est-elle-un-art/>

● CHAPITRE I : L'ALIMENTATION

Une grande histoire d'échanges, une mondialisation des pratiques alimentaires mais une diversité alimentaire et culturelle toujours réaffirmée.

C. Métissage culinaire et exotisme : le voyage des sens

créativité de l'assiette ou encore le savoir-faire du cuisinier qui sont considérés comme une œuvre artistique.

Cuisiner, c'est aussi s'exprimer, transmettre un sentiment ou une émotion. C'est, en quelque sorte, la même posture qu'un artiste, qui est ici adoptée. Mais tout comme l'artiste, il s'expose aux critiques de son public car les saveurs, les textures, les couleurs ou les associations d'aliments vont être jugées par le mangeur. Le plus souvent, l'esthétique d'une œuvre, que ce soit d'un point de vue gustatif comme visuel, est souvent source d'émotions. Cependant, la cuisine confronte la question de l'intemporalité et de l'universalité de l'œuvre, caractéristique majeure de l'art, puisqu'un plat est éphémère comme il est destiné à être mangé donc à disparaître. Mais aujourd'hui, grâce aux nouvelles technologies, aux réseaux sociaux et aux appareils photographiques, il est possible de capturer les images des recettes effectuées afin de les immortaliser. Cela crée alors un éveil des sens chez l'individu puisque l'art est en quelque sorte pérennisé. Le côté éphémère est diminué par l'image et les sensations qu'elle procure comme le souvenir du goût de l'aliment ou du plat, sa texture, ses odeurs, etc...

La cuisine éveille donc et procure des sensations fortes et des sentiments tout aussi puissants. Elle nous fait profiter de l'instant présent, immortalise des images et des souvenirs gustatifs et rend certains moments magiques. La cuisine nous fait rêver mais aussi vivre ! Mais avant tout, il n'y a pas de cuisine sans l'aliment qui est « un objet sensoriel total »⁴⁸ d'après David Le Breton. En effet, l'aliment est bon à manger car, par exemple, son apparence donne envie mais il est aussi bon à penser et « cultivé » car il est nourri de symboles, d'images et de significations emprunté au langage universel de la cuisine. Le mangeur va donc associer des valeurs nutritionnelles, religieuses, gustatives, culturelles lorsqu'il mange, depuis son enfance et tout au long de sa vie.

David Le Breton ajoute que « Le goût alimentaire est une donnée sociale et

48 : LE BRETON David, *La saveur du monde, une anthropologie des sens*, France, PUF, 2018,

● CHAPITRE I : L'ALIMENTATION

Une grande histoire d'échanges, une mondialisation des pratiques alimentaires mais une diversité alimentaire et culturelle toujours réaffirmée.

C. Métissage culinaire et exotisme : le voyage des sens

culturelle, une forme intériorisée de prédilection et d'évitement, une mémoire en acte de l'enfance telle que l'histoire personnelle l'a nuancée ou affinée. Il se marque par des perceptions gustatives et des appétences singulières face aux saveurs, aux aliments, aux boissons, induisant non seulement une nutrition mais aussi des valeurs et des sentiments, plaisir et du déplaisir, des prédilections et des sensations et la perception s'interpose un filtre symbolique, une mise de sens, une vision du monde, une gustation du monde. »⁴⁹. Ainsi, d'après ces paroles, manger, c'est participer de sa culture, partager avec d'autres des goûts et des dégoûts, des préférences et des indifférences. La cuisine d'une communauté est donc arbitraire et conventionnelle, c'est-à-dire que l'alimentation et la cuisine dépendent de décisions personnelles mais aussi de la diversité des idées de notre entourage et de la société qui nous entoure. Cet art rassemble, nourrit, parle, permet de rêver, donne du plaisir, mais il permet avant tout un développement culturel et social car l'alimentation est un fait social total.

Cuisine : la redécouverte son identité

La cuisine parle des origines, des racines géographiques, familiales, culturelles ou religieuses. Comme évoqué précédemment, se désingulariser pour s'universaliser permet d'apprendre à se connaître, d'être soi mais aussi quelqu'un d'autre, ce qui participe à un enrichissement personnel. Il est possible d'être attiré par des cultures étrangères ce qui peut nous rapprocher de nos ancêtres ayant probablement vécus dans des pays étrangers. Peut-être qu'au travers de nos goûts, nous déterminons les saveurs qu'adoraient les anciennes générations. Un peu comme si les envies alimentaires se transmettaient par le code génétique et que nous rêvons aujourd'hui inconsciemment de les retrouver. La représentation que nous nous faisons de la cuisine est donc la métamorphose matérielle et sensorielle de notre métissage intérieur.

Par ailleurs, l'histoire affective s'écrit dans les gestes, les regards, mais aussi les saveurs et les parfums transmis par notre famille. La première cuisine nourrit l'appartenance à un clan, à une culture, à une région, à un pays ou à une religion.

49 : LE BRETON David, *La saveur du monde, une anthropologie des sens*, France, PUF, 2018,

● CHAPITRE I : L'ALIMENTATION

Une grande histoire d'échanges, une mondialisation des pratiques alimentaires mais une diversité alimentaire et culturelle toujours réaffirmée.

C. Métissage culinaire et exotisme : le voyage des sens

Ensuite, si nous n'avons pas peur, au fur et à mesure de nos rencontres, nous sommes curieux de découvrir une cuisine différente de la nôtre et de goûter des saveurs plus piquantes, plus douces, typiques d'une région du monde, etc... . Nous sortons de notre zone de confort pour ressentir l'exotisme de la vie. Chaque personne se construit, en effet, sa propre histoire alimentaire, résultante de l'interaction de différents facteurs biologiques et culturels. Bien entendu, le patrimoine biologique va influencer les besoins nutritionnels, les aptitudes sensorielles et les comportements.

La cuisine parle donc de qui nous sommes, de la façon dont les humains sont reliés et des liens tissés les uns avec les autres. Les significations du comportement alimentaire sont multiples. Manger, ce n'est pas seulement satisfaire un besoin vital et physiologique car c'est aussi un acte ayant une portée affective, culturelle et sociale. Les différenciations individuelles vont apparaître à travers les comportements alimentaires. Les prises alimentaires et la perception des odeurs et des saveurs seront des perceptions individuelle et personnelle. Au travers de l'acte de manger, nous pouvons donc nous identifier par rapport aux pratiques culturelles du monde entier et exprimer notre singularité.

La cuisine : l'expression d'une singularité

Procéder à l'inventaire de son héritage familial permet de se débarrasser de ce qui nous encombre. Et de conserver, en le perpétuant, ce qui a du sens pour nous et nous procure des émotions positives. Identifier ce qui, dans notre relation perturbée à la cuisine nous vient du passé et s'interroger sur les valeurs qui nous sont chères (sociales, culturelles, spirituelles) et que nous désirons exprimer, et permettre de faire très simplement de la cuisine un acte porteur de sens. Certaines personnes affectionnent l'intérêt d'acheter des aliments locaux et/ou biologiques, de respecter les fêtes religieuses ou de perpétuer des recettes familiales avec un secret de fabrication transmis de génération en génération. Ces caractéristiques sont autant de moyens simples et forts d'exprimer notre singularité. L'identité des enfants se forge, avant tout, avec l'éducation

● CHAPITRE I : L'ALIMENTATION

Une grande histoire d'échanges, une mondialisation des pratiques alimentaires mais une diversité alimentaire et culturelle toujours réaffirmée.

C. Métissage culinaire et exotisme : le voyage des sens

alimentaire. Leur construction affective se nourrit de ce qu'ils mangent et de la façon dont les plats ont été préparés. Il est donc important de transmettre le plaisir alimentaire et culinaire aux yeux des jeunes générations par le biais de la cuisine.

La cuisine : transmission et plaisir

D'après Jean Pierre Poulain, « *Le plaisir de manger s'apprend et se cultive tout au long de la vie* »⁵⁰. Je dirai même que le plaisir de cuisiner et de manger s'apprend et se cultive tout au long de la vie. En effet, comme je l'ai dit précédemment, la cuisine est un art qui permet de valoriser le goût, l'esthétique mais aussi de rendre un plat intemporel. C'est aussi une activité universelle, un langage, l'art du goût, un moyen d'expression et de transmission et une expérience sensorielle totale. Cuisiner c'est offrir un peu de sa culture et il est primordial de transmettre ses connaissances alimentaires pour les jeunes générations.

Premièrement, la cuisine est un héritage culturel important qu'il faut préserver. Elle peut représenter ou expliquer l'histoire d'un pays car beaucoup ont été colonisés et occupés par d'autres. Par ailleurs, les grandes vagues d'exploration ont permis une plus large diversité de produits au sein des territoires ce qui peut élargir l'héritage alimentaire. Dans certains cas, les plats mangés actuellement sont un véritable mélange de la culture d'un pays colonisateur et du pays colonisé. Par exemple, le poulet tikka masala, un plat indien réputé, est en réalité un plat qui a été importé en Inde par les colonisateurs britanniques. La cuisine d'un pays est donc un moyen de faire découvrir les secrets d'histoire, l'origine et de le devenir de certains plats. La cuisine permet aussi un dialogue entre les cultures aussi par le biais d'un héritage familial et social. C'est un moyen de connaître une culture car cuisiner, est une activité qui consiste à donner en quelque sorte un peu de soi, de son intimité et de sa sensorialité. Les recettes s'échangent au sein d'une famille et souvent, se transmettent de parents aux enfants. C'est de cette manière que des recettes restent dans la famille pendant des générations. La cuisine permet donc un échange familial dans le temps et dans l'espace.

50 : POULAIN Jean Pierre, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, France, PUF, 2018, p456

● CHAPITRE I : L'ALIMENTATION

Une grande histoire d'échanges, une mondialisation des pratiques alimentaires mais une diversité alimentaire et culturelle toujours réaffirmée.

C. Métissage culinaire et exotisme : le voyage des sens

Par exemple, dans le film intitulé *les délices de Tokyo*⁵¹, (Les délices de Tokyo, Naomi Kawase, 2016), le réalisateur soutient l'idée que la cuisine est un art qui s'apprend avec les yeux et le cœur, par l'imitation, appliquée de gestes éternels et d'astuces singulières. L'enjeu est de construire une familiarité entre un être et l'autre, comme entre une cuillère et une marmite, ou entre deux saveurs. Déployer, pour cela, le temps nécessaire, dans la répétition des gestes et dans l'apprentissage. Cette façon-là, très sensuelle, la plus importante, passe à peine par les mots. Il s'agit d'un récit de transmission entre générations. Au cours de cet apprentissage, la métaphore culinaire sert à renouer avec le geste juste, l'effort, la patience, l'espoir, et surtout l'envie de donner. « Écouter la voix des haricots » : tel est le secret de Tokue, une vieille dame qui va tout apprendre la recette du an, une spécialité japonaise.

Ainsi, sans la transmission des connaissances, des savoirs se perdrait, ce qui serait vraiment dommage. Il faut donc préserver ce lien. De plus, partager un repas est aussi un moyen puissant de préserver la culture, de la protéger, particulièrement lorsqu'elle est menacée, comme c'est le cas dans certains pays.

« Le répertoire du culinaire qui varie selon les régions, les appartenances sociales et les groupes plus restreints (familles, complicités de l'«entre-soi»,etc) fonctionnent souvent comme des mentors. »⁵² Le répertoire du comestible exprime ainsi la « dimension magique, qui signifie des appartenances à des territoires, à des ensembles socioculturels, à des religions. »⁵³. Cela veut dire que l'ensemble des connaissances liées à l'alimentation et ancrées dans les sociétés sont essentielles et sont des guides pour d'autres cultures qui aimeraient emprunter de nouvelles techniques culinaires, de nouvelles saveurs, de nouvelles perceptions sensorielles utiles au développement de leur personnalité. Cette transmission permet de ne pas oublier les idées et de les faire évoluer dans le temps. Comme dirait François Laplantine, « Cette culture n'est donc pas purement française, mais consiste dans un style fait d'emprunts

51 : KAWASE Naomi, *Les Délices de Tokyo* [film], Haut et Court, 2016.

52 et 53 : POULAIN Jean Pierre, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, France, PUF, 2018, p419

● CHAPITRE I : L'ALIMENTATION

Une grande histoire d'échanges, une mondialisation des pratiques alimentaires mais une diversité alimentaire et culturelle toujours réaffirmée.

C. Métissage culinaire et exotisme : le voyage des sens

successifs, d'écarts et de nuances. »⁵⁴ Car, « Privés de rapport avec les autres, nous sommes privés d'identité, c'est-à-dire conduits par autosuffisance et autoérotisme à l'autisme. On appelle identité culturelle ce qui est l'aboutissement de mélanges et de croisements qui sont faits de mémoires, mais surtout d'oublis.»⁵⁵ **Pour conclure sur ce premier chapitre**, d'après les paroles de François Laplantine, **l'acte de manger et de boire** dans l'histoire a toujours été une **question collective** qui se trouve au centre de **l'organisation sociale**. **Manger** est l'affaire **de partage** donc de **métissage**, de **répartition**, de **distribution**, d'**échanges** et de **répétition**. Le lien social passe par la nourriture et il la régule.

Se nourrir, cette **action universelle et quotidienne**, devrait donc **être redécouverte** afin de saisir et de mettre en pratique des **prospectives** qui pourraient permettre de **sensibiliser le monde entier** aux **enjeux** liés à nos **actes d'achats**, notre **consommation** ou nos **choix alimentaires**. De plus, face à **l'évolution rapide et changeante** de **l'alimentation** et face à la **mondialisation**, l'objectif est aussi de **revaloriser la diversité alimentaire** et **culinaire** dans chaque pays. Pour cela, une personne doit s'ouvrir sur le monde en découvrant les cultures étrangères et en les appréciant tout autant que la sienne. Cette **ouverture d'esprit** favorisera la rencontre donc le **métissage culinaire** ainsi que **l'exotisme de la vie** utile à **l'épanouissement** et au **goût de vivre**. Faire passer du **particulier** ou de **l'individuel** à **l'universel** est une **preuve de maturité**. Par le biais de la cuisine, cet **art intemporel et universel**, le **langage culinaire** va permettre de **nouer des liens**, de **transmettre les recettes** de génération en génération pour ne jamais oublier le passé alimentaire. Nous sommes des individus avec un **patrimoine alimentaire** qui nous façonne et qui évolue avec nos pensées et le temps de la société. Si aujourd'hui, nous voulons revenir aux sources, comment pouvons-nous faire? Certainement, il faudrait commencer par **revaloriser** et mettre en avant les **traditions culturelles** sans pour autant les **empêcher d'évoluer** et de **s'améliorer**. Les **cuisines traditionnelles**, gages **d'authenticité**, conservent leur place et leurs fonctions de « **marqueurs identitaires** » et **sociaux**. En atteste le développement de

54 : LAPLANTINE François, *Je nous et les autres*, France, Le Pommier, 1999, p53

55 : LAPLANTINE François, *Je nous et les autres*, France, Le Pommier, 1999, p52

● CHAPITRE I : L'ALIMENTATION

Une grande histoire d'échanges, une mondialisation des pratiques alimentaires mais une diversité alimentaire et culturelle toujours réaffirmée.

C. Métissage culinaire et exotisme : le voyage des sens

l'agriculture biologique, du mouvement **Slow Food** et des « **circuits courts** » de provenance des aliments du champ jusqu'à l'assiette du consommateur. Il y a aussi des Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (**AMAP**⁵⁶), d'autres qui luttent contre le **gaspillage alimentaire** ou certaines qui favorisent la **mixité culturelle** et **l'échange de savoirs culinaires régionaux** ou étrangers. Ces **actions concrètes** sont déjà un **point d'action majeur** pour contrer le phénomène grandissant et dévastateur de la **mondialisation alimentaire**. C'est aussi un moyen de **renouer des liens** avec **l'environnement** et d'avoir un **lien étroit** avec notre **santé** qui dépend de l'alimentation.

Je vais donc m'intéresser de plus près à ces **mouvements existants**. Dans le deuxième chapitre, un **nouveau modèle alimentaire** va être valorisé afin de montrer l'importance de **redécouvrir la place du naturel** dans la vie quotidienne. Si un **cercle vertueux** est mis au **goût du jour**, les citoyens peuvent tendre vers un **mode de vie plus respectueux de l'Homme** et de sa **sphère vitale** pour les **santés humaine et environnementale**.

56 : AMAP : Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne sont destinées à favoriser l'agriculture paysanne et biologique qui a du mal à subsister face à l'agro-industrie.

Chapitre II

*Vers un nouveau modèle alimentaire,
l'importance de redécouvrir la place du naturel dans la vie, un cercle
vertueux à valoriser*

● CHAPITRE II : VERS UN NOUVEAU MODÈLE ALIMENTAIRE

L'importance de redécouvrir la place du naturel dans la vie, un cercle vertueux à valoriser

A. Identification du modèle agro-alimentaire contemporain

1. Un système dominant et puissant dans les pays développés

Le modèle agro-alimentaire est façonné par le secteur d'activité qui correspond à l'ensemble des entreprises des secteurs primaires et secondaires participant à la transformation de produits alimentaires en produits finis. Le système agro-alimentaire comprend donc la production, la préservation, la transformation et la distribution des produits. Il regroupe :

- Le secteur agricole, qui élève le bétail, cultive les végétaux (grandes cultures) et vend les productions agricoles obtenues à l'industrie agroalimentaire.
- L'industrie agroalimentaire qui transforme le bétail et les végétaux cultivés en produits alimentaires finis. Elle a sa propre économie afin de créer des produits prêts à être exportés et commercialisés.

Ce système permet une satisfaction quantitative et qualitative de l'alimentation puisqu'il a pour but de nourrir les hommes. Il concerne donc l'ensemble de la population. Cependant, cette organisation reste complexe car elle concerne aujourd'hui plusieurs millions d'acteurs en France et plus d'un milliard dans le monde entre l'agriculture, l'industrie et la restauration. Elle permet un certain nombre d'emplois supplémentaires mais cette structure a tout de même ses limites comme le fait de cacher certaines informations au public comme le prouve les scandales alimentaires qui éclatent un jour ou l'autre (vache folle, grippe aviaire, etc...).

Le stade « agro-industriel »⁵⁷ est atteint lorsque la valeur ajoutée des industries agroalimentaires devient aussi importante que celle de l'agriculture dans le complexe de la production alimentaire. L'industrialisation de l'agriculture et la préférence des consommateurs pour les produits transformés permettent de développer une production de masse en valorisant l'activité des industries agro-alimentaires. La restauration hors foyer se fait plus importante du fait d'une urbanisation majoritaire et d'une augmentation des revenus. Ce stade est relevé par une soixantaine de pays dans le monde dont la France. Il touche

57 : GHERSI Gérard, RASTOUIN Jean-Louis, *Le système alimentaire mondial : concept et méthodes, analyses et dynamiques*, QUAE, 2010.

● CHAPITRE II : VERS UN NOUVEAU MODÈLE ALIMENTAIRE

L'importance de redécouvrir la place du naturel dans la vie, un cercle vertueux à valoriser

A. Identification du modèle agro-alimentaire contemporain

plus particulièrement les pays développés du fait de l'industrialisation et de la mécanisation des pratiques. Mais quels sont ses particularités et ses impacts pour les sociétés ?

2. Un système agro-alimentaire intensif, spécialisé, concentré, financiarisé et en voie de globalisation

Intensification de la production peu respectueuse de l'environnement et de la santé humaine

La productivité est un des maître-mots du modèle agro-alimentaire. Depuis le début du 20^{ème} siècle, les rendements à l'hectare pour l'agriculteur et les industriels, grâce aux progrès technologiques et chimiques, ont augmenté de manière spectaculaire. D'après Gérard Gherzi et Jean-Louis Rastouin⁵⁸, c'est un modèle intensif car aujourd'hui, on arrive à produire 20 tonnes de maïs par an à l'hectare et une fabrique industrielle peut façonner près de 150000 camemberts par jour. Cette évolution majeure a permis aux hommes de quitter les champs pour faire des métiers plus intellectuels et moins fatigants. Mais quelles sont les répercussions sur l'environnement et sur l'humain ?

Cette technique agricole et de transformation de produits utilise de façon massive des intrants : eau, énergie et substances chimiques. Si cette méthode a pu fonctionner pendant de nombreuses années, elle est aujourd'hui fortement remise en question. D'après Jacques Caplat⁵⁹, l'agriculture conventionnelle permet d'adapter le milieu aux variétés, les sols sont homogénéisés et rationalisés. À cause de cette sélection réductionniste des soixante-dix dernières années, les écosystèmes sont fragilisés : les plantes sont à protéger avec des pesticides, l'élevage est standardisé et les monocultures sont mauvaises pour l'équilibre environnemental. Les agriculteurs ne suivent plus le cycle des saisons et cultivent sans phase de repos ce qui cause l'érosion des sols et une fertilité moindre. Par exemple, avant l'ère industrielle, les jachères permettaient de reconstituer les réserves minérales utilisables du sol par

58 : GHERSI Gérard et RASTOUIN Jean-Louis, *Le système alimentaire mondial, concept et méthodes, analyses et dynamiques*, France, Synthèses, 2010.

59 : CAPLAT Jacques, *Changeons d'agriculture : Réussir la transition*, France, Actes Sud, 2014.

● CHAPITRE II : VERS UN NOUVEAU MODÈLE ALIMENTAIRE

L'importance de redécouvrir la place du naturel dans la vie, un cercle vertueux à valoriser

A. Identification du modèle agro-alimentaire contemporain

l'apport de fumier et de labours. Désormais, ce sont les intrants chimiques et l'abondance d'eau qui permettent de donner de la vigueur aux plantations et de pouvoir semer chaque année sur les mêmes terrains. Cette pratique agricole et industrielle est donc polluante et ne permet pas de prendre en compte les ressources naturelles dont on dispose. Ce modèle est très gourmand en eau et est dépendant de l'industrie pétrochimique, deux ressources conflictuelles qui s'épuisent et à préserver d'urgence.

Par ailleurs, les écosystèmes sont en danger sous la pression des traitements et par rapport à l'intensification de la production. Claude Bourguignon qui a travaillé à l'Institut de la Recherche Agronomique (INRA) accuse ce système de ne plus prendre en compte le sol dans la production agricole. Pour lui, les terrains que les agriculteurs cultivent sont morts : les produits phytosanitaires ont détruit les organismes vivants. Et c'est un cercle vicieux car sans produits, il n'est plus possible de cultiver dans une exploitation conventionnelle. Il ajoute : « On ne fait plus d'agriculture, on fait de la gestion de pathologies végétales. »⁶⁰. Avec le recul, on se rend compte que cette production semble s'essouffler. Mais certains défenseurs de ces techniques sont sceptiques en divulguant l'idée qu'il n'est pas réaliste d'envisager des productions biologiques semblables à celles des exploitations conventionnelles. Dans d'après Marie-Monique Robin⁶¹, l'institut Rodale aux États-Unis a montré qu'une culture conventionnelle et une culture biologique sur des terrains semblables comparées pendant 30 ans aboutissent aux mêmes rendements mais avec une réduction de 45% de la consommation d'énergie et de 40% des émissions de gaz à effet de serre pour la méthode biologique. Les rendements sont même supérieurs pour la culture biologique en période de sécheresse. La raison de ces résultats est un travail attentif à la microbiologie du sol.

Les espoirs sont donc là, seulement si, le système pouvait être amené à évoluer, mais faute d'optimisme, certains changements ne se réalisent pas instantanément. De ce fait, l'industrie agro-alimentaire crée des produits consommables de plus

⁶⁰ : SERREAU Coline, *Solutions locales pour un désordre global*, film documentaire, France, 2010

⁶¹ : ROBIN Marie-Monique, *Les moissons du futur : Comment l'agroécologie peut nourrir le monde*, film documentaire, France, Arte éditions, 2013.

● CHAPITRE II : VERS UN NOUVEAU MODÈLE ALIMENTAIRE

L'importance de redécouvrir la place du naturel dans la vie, un cercle vertueux à valoriser

A. Identification du modèle agro-alimentaire contemporain

en plus dénaturés car ils sont ultra-transformés donc moins reconnus et moins bien assimilés par l'organisme. Les traitements chimiques et les différentes étapes de transformation rendent les produits moins sains car les intrants chimiques sont nombreux. De plus, les saveurs artificielles, les agents de conservation et les colorants ainsi que les sucres, les graisses et le sel cachés sont autant d'additifs qui causent des problèmes de santé. Depuis un demi-siècle, le taux d'obésité, de maladies et de cancer n'a jamais été aussi élevé.

Destruction des écosystèmes par la spécialisation des productions alimentaires

En 1900, il existait sur le marché agricole mondial plus d'une dizaine d'espèces de blé avec des centaines de variétés. Mais le système agro-alimentaire en a gardé seulement deux. Sur 300 000 végétaux comestibles, seuls 120 sont largement cultivés dans le monde et 9 seulement assurent 75% des besoins alimentaires de la population mondiale. Pour [Claude Bourguignon](#)⁶², ce n'est pas l'industrie qui s'adapte à l'alimentaire mais l'inverse. Aujourd'hui le système agro-industriel impose la culture d'espèces chétives qui nécessitent un recours important aux pesticides. Par exemple, la pomme Golden qui représente 90% du marché est aussi l'espèce qui demande le plus de traitements. Dominique Guillet, fondateur de l'association Kokopelli qui milite pour la sauvegarde et la biodiversité des semences, dénonce ce contrôle. Il explique qu'aujourd'hui 5 multinationales contrôlent 75% de la semence potagère mondiale, dont le numéro un est Monsanto. Ces entreprises produisent des semences hybrides qui représentent plus de 95% du catalogue national français du GNIS (Groupement National Interprofessionnel des Semences). Ils prennent donc le pouvoir car la distribution d'autres semences est interdite. Les pouvoirs publics défendent ce système : ils y voient un moyen de protéger les consommateurs en utilisant ce type de graines. Mais un paysan aujourd'hui n'a plus le droit de cultiver ses propres semences. Autrefois, il les produisait lui-même, en correspondance avec ce que son terroir offrait. Cette spécialisation se retrouve à l'échelle du monde dans la répartition des exploitations agricoles avec la dominance de monocultures.

62 : SERREAU Coline, *Solutions locales pour un désordre global*, film documentaire, France, 2010

● CHAPITRE II : VERS UN NOUVEAU MODÈLE ALIMENTAIRE

L'importance de redécouvrir la place du naturel dans la vie, un cercle vertueux à valoriser

A. Identification du modèle agro-alimentaire contemporain

Mais ce choix est dangereux puisque si la production est défaillante à cause du climat ou d'une maladie, le producteur ne pourra pas se rattraper sur une autre culture. Il pourra donc tout perdre et n'aura pas de bénéfice d'argent, sur une année, par exemple, ce qui est problématique.

La finance est au cœur d'un système en voie de globalisation

Depuis un demi-siècle, les échanges internationaux et de biens alimentaires, ont été multipliés par trente sur les marchés mondiaux contre huit pour la production alimentaire. Les entreprises françaises produisent ainsi un quart de leurs marchandises pour l'exportation. La France est par ailleurs le deuxième pays européen exportateur par le chiffre d'affaires. L'intensité des échanges se différencie selon le type de produits. La plupart des produits alimentaires exportés sont d'origine industrielle. Même si l'agriculture continue à s'ouvrir à l'international, elle ne représente que 15% des échanges internationaux contre 25% pour les produits manufacturés, et l'écart se creuse. Les leaders de l'agro-industrie et de la grande distribution sont cotés en bourse donc soumis à la volonté des actionnaires qui exigent croissance et rentabilité à court terme.

La nourriture est devenue un bien marchand, sur lequel des bénéficiaires peuvent se faire. Le système agro-alimentaire incorpore, de plus en plus, de biens et surtout des services autour de la matière première agricole. La restauration à domicile décline tandis que la restauration hors foyer, dans les villes et les campagnes, ou l'achat de produits industrialisés progressent. Cela se traduit par un pouvoir d'achat plus important, une urbanisation croissante mais aussi par la pratique de prix bas. Le système alimentaire tend aussi à se globaliser, c'est-à-dire que les entreprises et les institutions de ce système adoptent de nouvelles formes d'organisation pour s'adapter aux phénomènes de l'internationalisation et de la mondialisation. Les grandes firmes multinationales s'installent un peu partout dans le monde. Enfin, il est important de noter, au niveau des États, le phénomène de « continentalisation »⁶³ qui tend, dans les années à venir, à dépasser le phénomène de mondialisation. En effet, outre

63 : BEECHING K, Coline, Jérémy RIFKIN, *Une nouvelle conscience pour un monde en crise : Vers une civilisation de l'empathie*, Poche, 2012.

● CHAPITRE II : VERS UN NOUVEAU MODÈLE ALIMENTAIRE

L'importance de redécouvrir la place du naturel dans la vie, un cercle vertueux à valoriser

A. Identification du modèle agro-alimentaire contemporain

L'Union Européenne, de nombreux espaces économiques de libre-échange se créent à travers le monde, comme ALENA, MERCOSUR ou ASEAN, pour des raisons économiques et réglementaires qui facilitent et favorisent les échanges entre pays frontaliers. Cette tendance permet la définition de nouvelles relations géopolitiques qui dépassent le phénomène de mondialisation. Les continents se rapprochent car leurs pays se soudent entre eux. Alors que la mondialisation fonctionne sur des relations verticales et s'opère autour de quelques pays dominants, ce phénomène privilégie les ententes horizontales plus égalitaires. En effet, le système agro-alimentaire ancré dans la mondialisation recherche la compétitivité, le rendement et le profit sans penser à la santé humaine et environnementale.

La société s'accélère donc aux dépens de la physiologie de l'humain. D'après le point de vue de Pierre Rabhi dans le film intitulé « En quête de sens » : « Quand on est petit, on est rêveur, on rêve d'explorer. Quand on grandit, on oublie ses rêves pour tomber dans la routine. »⁶⁴. Ces paroles renvoient à la course contre le temps : tout s'est accéléré depuis la révolution industrielle avec la mécanisation des entreprises et du système économique. La rentabilité et la production à échelle internationale participent à la modification de la temporalité. Mais l'homme n'est pas une machine. Ce point de vue est bien traduit dans le film, *Les temps modernes*⁶⁵, où Charlot devient complètement fou à cause de son travail répétitif et rapide. L'être humain a donc du mal à suivre un rythme aussi soutenu lorsqu'il est au-dessus de ses capacités. Il ne faut donc pas oublier la condition humaine et la sensorialité développée de l'humain.

L'idée est donc de viser une globalisation moins large, axée sur des ensembles de pays plus homogènes. Cela peut induire une entraide et une meilleure répartition des ressources dans un respect environnemental et humain. Aujourd'hui, un nouveau type de gouvernance global se dessine donc à l'échelle du monde. Pour l'alimentation, il s'agirait de répartir au mieux les denrées afin

⁶⁴ : DE LA MÉNARDIÈRE Marc et COSTE Nathanaël, *En quête de sens*, 1h 27min, Kamea Meah Films, France, 2015.

⁶⁵ : CHAPLIN Charles, *Les temps modernes*, film, USA, 1936

● CHAPITRE II : VERS UN NOUVEAU MODÈLE ALIMENTAIRE

L'importance de redécouvrir la place du naturel dans la vie, un cercle vertueux à valoriser

A. Identification du modèle agro-alimentaire contemporain

d'éviter la faim et de ne pas surproduire pour gaspiller par la suite. Penser aussi à l'écologie et au bien-être humain. Ne serait-ce pas le rôle des prospectives de la géopolitique de l'alimentation ?

B. Constat global géopolitique : l'écologie mise de côté mais, aujourd'hui, une volonté urgente de passer à autre chose

Comme nous l'avons remarqué, l'alimentation est ancrée dans des problématiques qui dépassent la seule production agricole destinée à nourrir les hommes. C'est grâce à l'étude de la géopolitique de l'alimentation que nous pouvons comprendre la domination du système agro-alimentaire et des autres influences mondiales. En effet, cette discipline étudie les rapports qui existent entre l'alimentation et les données physiques, en particulier géographiques, et la politique des états. Cela nous donne donc des informations sur les relations complexes mondiales et, par conséquent, sur les changements à opérer à échelle globale puis locale.

Ce qui caractérise les situations géopolitiques, c'est le fait que des territoires, petits ou grands, sont l'objet de rivalités, de pouvoirs ou d'influences. Toutes ces rivalités ayant pour but le contrôle, la conquête ou la défense des territoires. L'alimentation n'a pas d'acteur identifié d'emblée, car tous les êtres humains sont des mangeurs, et donc des acteurs du système alimentaire. C'est d'abord un ensemble de choix fait par des mangeurs dans deux sphères (publique ou privée) à partir de cultures complexes (religions, diététiques, imaginaires des consommations), qui orientent des types de prises alimentaires individuelles ou collectives chargées de sens. D'un autre côté, tous les cuisiniers du monde, les restaurateurs, les industriels et les paysans de l'agroalimentaire sont, à leur manière, des acteurs de cette activité complexe qu'est l'alimentation.

Une géopolitique mondiale des systèmes alimentaires permet de comprendre comment se font les choix des populations. C'est une approche en termes de conflits, pas seulement économiques, mais aussi culturels. Leur intensité peut

● CHAPITRE II : VERS UN NOUVEAU MODÈLE ALIMENTAIRE

L'importance de redécouvrir la place du naturel dans la vie, un cercle vertueux à valoriser

B. Constat global géopolitique : l'écologie mise de côté mais, aujourd'hui, une volonté urgente de passer à autre chose

déterminer des choix politiques dans les négociations commerciales, des rapports de force entre des firmes multinationales et des groupes de pression. Il est important de penser sur le long terme les enjeux multiples de cette géopolitique.

1. Les enjeux de la géopolitique de l'alimentation

Tout d'abord, on constate des enjeux sociaux démographiques. La sécurité alimentaire devrait être assurée pour que le monde entier puisse manger à sa faim. D'après les projections de l'ONU (Organisation des Nations Unis), d'ici 2050, 10 milliards d'habitants vivront sur terre, il faudra donc les nourrir. De plus, l'extension urbaine s'intensifie dans toutes les régions du monde, au détriment des meilleures terres fertiles. Et toujours plus éloignée de la campagne, une grande partie de la population contemporaine, n'a plus d'attaches avec le monde rural. Ces citoyens négligent la campagne et le rôle des paysans, mais, sans ces derniers, la nourriture n'existerait pas d'une façon aussi dense ! Par ailleurs, une mutation catégorielle de la population mondiale se fait sentir. Les classes moyennes partagent les mêmes tendances en ce qui concerne leur consommation, à savoir une demande quantitative accrue, grâce à l'augmentation de leur pouvoir d'achat, mais également une demande exigeante en qualité. Les produits alimentaires sont donc calibrés, sélectionnés, lavés, choisis pour le bel aspect et ensuite proposés aux consommateurs. À toutes les saisons, un maximum de produits diversifiés seront sur les étals des supermarchés, pour répondre aux souhaits des mangeurs citoyens.

Des enjeux économiques et politiques entrent aussi en compte. Les terres cultivables sont bien plus importantes à l'échelle mondiale, mais il ne suffit pas d'avoir des terres fertiles pour qu'il soit possible à des agriculteurs de s'y installer. Ils doivent aussi disposer d'infrastructures permettant le développement d'une agriculture, et surtout ne pas se trouver pris dans des zones de conflits et

● CHAPITRE II : VERS UN NOUVEAU MODÈLE ALIMENTAIRE

L'importance de redécouvrir la place du naturel dans la vie, un cercle vertueux à valoriser

B. Constat global géopolitique : l'écologie mise de côté mais, aujourd'hui, une volonté urgente de passer à autre chose

de violences sociales. Les produits phytosanitaires coûtent chers, et parfois, à cause d'eux, les paysans s'endettent. La première condition pour avoir une agriculture performante, c'est la stabilité politique. D'ailleurs, si l'Europe a connu un tel décollage agricole, c'est avant tout grâce à cette longue et inédite période de paix que nous avons pu instaurer à la fin de la Seconde Guerre Mondiale.

C'est en effet la paix en Europe qui a permis le développement agricole et par conséquent, la sécurité alimentaire dont nous bénéficions aujourd'hui. Tous les produits se retrouvent sur les marchés où les prix tanguent, depuis l'année 2007, dans tous les pays du monde, accroissant les inégalités entre les êtres humains. À tel point que de nombreuses voix s'élèvent pour ajouter au nombre des droits fondamentaux, celui de se nourrir, même si ce droit est déjà inscrit en filigrane dans la Déclaration universelle des droits de l'homme (article 25). Comme l'écrivait Elisée Reclus, les inégalités alimentaires relèvent davantage « des spéculateurs et des marchands »⁶⁶. que de simples facteurs climatiques et physiques. Plus généralement, le système capitaliste mondialisé est la source majeure des dysfonctionnements de la production alimentaire mondiale et des atteintes dévastatrices de l'environnement.

2. Des influences majeures qui mettent en danger la santé humaine et environnementale

La promotion des Organismes Génétiquement Modifiés (OGM) est souvent faite car ces graines permettraient de réduire les atteintes à l'environnement et d'accroître les rendements. D'après le système capitalisme, sans ces graines « futuristes », il ne serait pas possible de sauver l'humanité d'une famine à l'horizon 2050 ! Pourtant, la plupart des éléments scientifiques disponibles montrent clairement que ces solutions ne font que renforcer le pouvoir des pays et des firmes qui dominent le monde sans remédier aux inégalités

66 : RECLUS Elisée, *L'homme et la Terre*, Paris, Librairie universelle, 1998.

● CHAPITRE II : VERS UN NOUVEAU MODÈLE ALIMENTAIRE

L'importance de redécouvrir la place du naturel dans la vie, un cercle vertueux à valoriser

B. Constat global géopolitique : l'écologie mise de côté mais, aujourd'hui, une volonté urgente de passer à autre chose

alimentaires. De plus, « 99% des OGM agricoles sont des plantes à pesticides, c'est à dire, des plantes qui vont, soit produire un insecticide leur permettant de résister à un insecte ravageur, soit qui vont être capable d'absorber un herbicide sans mourir » explique Christian Velot⁶⁷, maître de conférence en génétique moléculaire (Paris) et chercheur à l'institut de génétique et de microbiologie. (centre scientifique d'Orsay). Cela veut dire que ces graines modifiées ne sont pas mieux pour l'environnement puisqu'elles libèrent des pesticides et peuvent s'avérer dangereuses pour la santé car il n'y a pas assez de recul pour retracer, si oui ou non, des problèmes de santé sont liés à cette pratique. Par ailleurs, l'utilisation d'importants intrants chimiques et de quantité d'eau met en péril la fragilité des écosystèmes. Les sols sont de moins en moins fertiles, ils manquent de minéraux et sont surexploités. Les aliments consommés issus de l'agriculture conventionnelle restent traités donc potentiellement dangereux pour la santé.

3. L'écologie en sourdine mais l'émergence contemporaine d'une volonté de vivre et de prendre soin de la vie

Ces influences ont donc pris le dessus effaçant toute importance de l'écologie durant cette période de rentabilité et de productivité. Mais même aujourd'hui cela se ressent puisque « Les entreprises modernes fonctionnent toujours selon les modèles développés à l'époque où les humains avaient une appréhension très différente du monde. Ni la santé des systèmes naturels ni la conscience de leur délicatesse, complexité et inter connexion, n'ont fait partie des programmes d'élaboration industrielle. »⁶⁸. Ainsi la monoculture domine la production agricole. Au lieu d'être conçue en harmonie avec le paysage naturel local, l'agriculture conventionnelle s'étend pour produire le plus possible, le plus facilement en dépensant le moins de temps et d'argent. En effet, les auteurs de ce livre ajoutent que « l'infrastructure industrielle d'aujourd'hui est conçue pour talonner la croissance économique. Elle le fait aux dépens d'autres préoccupations vitales : la santé humaine et écologique, la richesse culturelle et

⁶⁷ : Dangers alimentaires, OGM : limites, risque et dangers, article web,2011, disponible sur <https://www.dangersalimentaires.com/2011/04/ogm-limites-risques-et-dangers>

⁶⁸ : BRAUNGART Michael et MCDONOUGH William, *Cradle to Cradle*, Paris, Alternatives, 2011.

● CHAPITRE II : VERS UN NOUVEAU MODÈLE ALIMENTAIRE

L'importance de redécouvrir la place du naturel dans la vie, un cercle vertueux à valoriser

B. Constat global géopolitique : l'écologie mise de côté mais, aujourd'hui, une volonté urgente de passer à autre chose

naturelle, l'amusement et le plaisir. »⁶⁹. Ainsi, l'organisation des pays et de l'alimentation est soumise aux pouvoirs de forces politiques, stratégiques, financières, économiques, sociales démographiques ou environnementales.

Aujourd'hui, on peut constater la domination de l'agriculture conventionnelle et de l'élevage intensif, des pratiques peu respectueuses de l'environnement. Mais d'après Pierre Rabhi, « J'ai compris ces évidences, que j'ai déjà évoquées : la terre se nourrit et agit à l'image d'un estomac qui élabore des substances nutritives le végétal sert de cordon ombilical et transmet ces substances à mon propre estomac et si la terre meurt demain, je n'aurai plus de substances nutritives et je mourrai. Je suis donc organiquement dépendant de cet ordre des choses. »⁷⁰. Donc, par opposition à ces actions dévastatrices, de plus en plus de citoyens souhaitent protéger la vie, l'environnement et leur santé. Pourquoi ne pas réorienter le progrès afin de nourrir l'ensemble de la planète convenablement et sainement tout en préservant la santé humaine et environnementale ?

En effet, les rapports de force que la géopolitique induit rendent solidaires tous les humains, plus que jamais impactés par les comportements des uns et des autres d'une extrémité à l'autre du monde. Car derrière ces enjeux, se cache ceux concernant le type d'alimentation que nous voulons pour demain : la question n'est pas de penser une alimentation pour tous qui serait universelle. Mais de voir comment garantir un large accès à une alimentation de qualité, diversifiée, goûteuse, respectueuse de notre environnement et qui nous procure du plaisir et un bien-être vital. Car se nourrir est non seulement un besoin primaire, mais c'est aussi l'un de nos plus intimes rapports au monde : un lien sensible et sensoriel indispensable. Quels changements ont déjà été effectués ? Comment peut évoluer l'industrie agro-alimentaire et les exploitations agricoles pour ce changement ?

Je vais donc m'intéresser au changement possible à échelle territoriale et

⁶⁹ : BRAUNGART Michael et MCDONOUGH William, *Cradle to Cradle*, Paris, Alternatives, 2011.

⁷⁰ : RABHI Pierre et HULOT Nicolas, *Graines de possible*, Paris, Calmann-Levi, 2005.

● CHAPITRE II : VERS UN NOUVEAU MODÈLE ALIMENTAIRE

L'importance de redécouvrir la place du naturel dans la vie, un cercle vertueux à valoriser

B. Constat global géopolitique : l'écologie mise de côté mais, aujourd'hui, une volonté urgente de passer à autre chose

mondiale. En effet, une évolution peut se faire lorsque que l'opinion générale, le consensus, est d'accord sur de nouvelles pratiques ou perspectives d'avenir. Comme un petit guide, je vais m'intéresser aux prospectives agro-industrielles et aux solutions alternatives existantes qui permettent de tendre vers une alimentation plus durable, naturelle où le cercle vertueux permet un équilibre de vie. L'étude de ces exemples pourrait rassurer une partie de la population sur la faisabilité de ces idées qui pour certains sont trop « idéalistes » donc impossibles à réaliser.

C. Prospectives agro-industrielles et solutions alternatives existantes

1. Par où commencer ?

D'après le point de vue de [Vandana Shiva⁷¹](#), le changement est celui qui nous fera prendre conscience. Elle ajoute que si nous continuons de vivre comme nous le faisons aujourd'hui, l'humanité détruira ses propres conditions de vie. Par conséquent, pour Vandana Shiva, la transformation à grande échelle commencera grâce à l'alimentation et le fait de retrouver un lien avec la nature parce que ce sont des domaines qui concernent l'existence de la population. Pour notre part, une modification de notre façon de vivre et de manger serait un bon début et s'avère être une nécessité écologique urgente. Car tout changement est possible si la détermination est là, c'est-à-dire que le phénomène prendra de plus en plus d'ampleur. Concrètement, qu'est-il possible de faire ?

2. Favoriser l'écologisme donc le développement d'une alimentation durable

Il n'y a pas d'idéologie sans passé, car les idées courent au fil du temps et surgissent à la surface en s'oubliant dans les profondeurs de l'histoire. «L'écologisme, ambitieux, se distingue de l'idéalisme et du matérialisme, du

71 : DE LA MÉNARDIÈRE Marc et COSTE Nathanaël, *En quête de sens*, 1h 27min, Kamea Meah Films, France, 2015.

● CHAPITRE II : VERS UN NOUVEAU MODÈLE ALIMENTAIRE

L'importance de redécouvrir la place du naturel dans la vie, un cercle vertueux à valoriser

C. Prospectives agro-industrielles et solutions alternatives existantes

collectivisme et de l'individualisme, du conservatisme et du scientisme.»⁷². Ce mouvement de remise en cause de la société industrielle, veut favoriser l'émergence d'une civilisation fondée non plus sur la matière mais sur l'information et tendre vers le progrès qualitatif plutôt que la croissance quantitative. Il appelle à une véritable révolution des esprits pour réconcilier la nécessité de culture et le besoin de nature. Courant de la vie, mouvement d'enracinement, de rêves, de création et de déconditionnement, l'humain va à nouveau être sensible à son environnement et à sa vie. « L'écologisme se veut porteur de la prochaine modernité »⁷³. C'est elle qui recherche l'épanouissement et l'autonomie de la personne. L'écologisme est donc l'humanisme de demain, seulement si, chacun pense au développement durable en redéfinissant la notion de progrès. Mais ces avancées doivent être réorientées, si nécessaire, puisque rien d'irréversible ne doit être entrepris.

La croissance qualitative et non exclusivement quantitative s'efforceraient de rechercher des optimums technologiques et une meilleure harmonie entre la société et la nature pour l'allègement du travail de l'homme et l'épanouissement de sa culture. En effet, pourquoi ne pas donner plus de temps pour cuisiner et bien manger au quotidien ? Ne faudrait-il pas revoir les horaires de travail ? Car dans la vision écologiste, la société n'évoluerait plus comme un monstre de plus en plus lourd à force de manger toujours davantage, mais comme un corps mature à l'alimentation équilibrée qui n'augmenterait pas la taille de ses organes, mais développerait son intelligence. D'après Mahatma Gandhi, une émancipation serait bénéfique : « redevenir autonomes »⁷⁴ serait le fondement du développement durable. Le concept de Swaraj développé par Gandhi, insiste sur la gouvernance, non-hiérarchique mais d'auto gouvernance au travail d'individus réunis par la mise en place d'une communauté. L'accent est mis sur la décentralisation politique. Ces idées insistent sur l'abandon d'institutions sur les plans politique, économique, administratif, juridique, militaire et éducatif. Le développement durable doit répondre à nos besoins présents, sans que cela empêche les générations du futur de répondre aux leurs. Il s'axe sur quatre

72 et **73**: SIMONNET Dominique, *L'écologisme, Que sais-je*, presses universitaires de France, 1979.

74 : GANDHI Mahatma, *Hind swaraj : l'émancipation à l'indienne*, Fayard, France, 2014.

● CHAPITRE II : VERS UN NOUVEAU MODÈLE ALIMENTAIRE

L'importance de redécouvrir la place du naturel dans la vie, un cercle vertueux à valoriser

C. Prospectives agro-industrielles et solutions alternatives existantes

principes : la solidarité entre les pays, la précaution, la participation de tous les citoyens et la responsabilité de chacun : citoyens, industriel ou agriculteur.

En ce qui concerne l'alimentation, dans les grandes lignes, on entend par alimentation durable celle qui respecte des critères environnementaux (diminuer l'impact carbone), éthiques (rémunération décente pour les agriculteurs pays développés et en voie de développement), liés à la santé (aliments sains et bénéfiques pour la santé). Globalement, il s'agit de privilégier les produits locaux et de saison de l'agriculture biologique, peu emballés et/ou pour lesquels le producteur perçoit une rémunération équitable. Un aliment produit à proximité du lieu d'achat nécessitera moins d'énergie qu'un autre venant de l'autre bout de la planète. De même, un aliment de saison demandera moins d'énergie qu'un autre cultivé hors saison à l'aide de serres chauffées. Si acheter des produits venant de loin se comprend quand on consomme des aliments exclusivement produits à l'étranger et/ou en petites quantités comme certains fruits exotiques, cela devient inutilement énergivore lorsqu'il s'agit d'aliments que l'on pourrait produire localement. Ainsi, le fait de respecter les cycles de production en produisant des aliments de saison serait une belle avancée. Pourquoi ne pas profiter de bons aliments locaux de notre maraîcher ? Et de manger, de façon plus raisonnable, des produits étrangers de saison et goûteux car typiques de leur terroir ? Pourquoi ne pas profiter de la localité des produits mais aussi à bon escient de la diversité alimentaire mondiale ?

Premièrement, pour favoriser une alimentation durable à grande échelle, penser l'alimentation en mettant en avant les bienfaits d'un autre modèle d'agriculture serait un premier pas afin de reconstruire un organisme agricole bénéfique.

Plus précisément, l'agriculture biologique devrait être une technique agricole généralisée et valorisée. Cette démarche agricole est basée sur des cultures associées avec des variétés adaptées au milieu, une complémentarité cultures-élevages, une protection des sols, une valorisation des arbres ainsi qu'une gestion responsable des ressources non-renouvelables. Elle permet de concilier

● CHAPITRE II : VERS UN NOUVEAU MODÈLE ALIMENTAIRE

L'importance de redécouvrir la place du naturel dans la vie, un cercle vertueux à valoriser

C. Prospectives agro-industrielles et solutions alternatives existantes

des savoir-faire traditionnels (jachère, le compost, l'engrais naturel, l'intérêt des insectes, etc...) et modernes (mécanisation, techniques de conservation, la science, la météorologie, etc...).

Pour ma part, je trouverais très intéressant de valoriser l'agriculture plus responsable qui amènera à une alimentation durable à échelle locale, plus saine, plus qualitative et plus goûteuse. D'après Philippe Desbrosses et Edgar Morin, « l'agriculture française va devoir prendre en compte de nouvelles fonctions qui s'inscrivent dans la pluriactivité, la diversification, l'innovation, la haute qualité environnementale, etc... »⁷⁵. Et « Les politiques économique, social, environnementale et foncière vont devoir prendre en compte le potentiel considérable de l'agriculture paysanne et rehausser aux yeux des jeunes générations, le statut et l'image des métiers de la terre. »⁷⁶. L'agro-écologie va même plus loin que les cultures biologiques. En plus de techniques comme le compostage, la recherche de complémentarité entre les espèces ou la culture sur buttes, elle va chercher à intégrer dans sa pratique l'ensemble des paramètres de gestion écologique de l'espace cultivé, comme l'économie et la meilleure utilisation de l'eau, la lutte contre l'érosion, les haies, le reboisement, etc...

Dans tous les cas, l'objectif est d'observer, de comprendre et de soigner la nature. L'intérêt est avant tout de valoriser les savoir-faire paysans et le rôle d'une agriculture plus responsable ainsi que de penser à de nouveaux processus de fabrication et de transformation des aliments, en accord avec un principe de développement durable. Pourquoi ne pas avoir des industries agro-alimentaires plus écologiques ? Comment faire pour développer une agriculture et une alimentation durable à échelle d'une ville ? Devons-nous repenser aux lieux de vie ?

3. Revoir l'organisation des lieux de vie : les modèles urbanistiques en transition pour une alimentation durable

75 et 76 : DESBROSSE Philippe et MORIN Edgar, *Manifeste pour un retour à la terre*, Poche, France, 2012.

● CHAPITRE II : VERS UN NOUVEAU MODÈLE ALIMENTAIRE

L'importance de redécouvrir la place du naturel dans la vie, un cercle vertueux à valoriser

C. Prospectives agro-industrielles et solutions alternatives existantes

L'Europe du Nord est un bel exemple d'initiatives écologiques puisque ces pays prennent à cœur leur rôle de citoyens éco-responsables. En Angleterre, Tones, est la première « ville en transition », au monde, de 9000 habitants qui produit pour le commerce local. Depuis 2006, cette destination est la privilégiée de tous ceux qui s'intéressent au développement local. Cette ville est reconnue par son label « Transition in Tones Town » créé par une association du même nom comprenant 300 militants et bénévoles. « Ce choix d'un développement basé sur la transition écologique repose sur la volonté d'entrer en résistance contre le modèle basé sur la consommation d'énergie fossile et de se préparer à la fin de ces ressources. »⁷⁷ : thèse développée par Rob Hopkins, professeur de permaculture, qui est venu s'installer à Tones où il a créé le mouvement. Tones représente le terrain d'expérimentation idéal du concept pour plusieurs raisons : sa taille, ses situations géographiques et socio-économiques (pouvoir d'achat élevé), ou encore sa réputation de ville ouverte aux idées alternatives furent autant d'arguments pour Hopkins. Le plan de développement du projet se tient sur 25 ans et a pour objectif de faire sortir la ville de la dépendance aux énergies fossiles d'ici 2030. Pour cela, une multitude de micro-interventions sont réalisées, à l'initiative des habitants, mais aussi des élus et associations.

C'est avant tout un état d'esprit très souple, qui laisse le temps de s'adapter aux changements, de modifier ses habitudes avant que le climat n'en fasse une nécessité. L'emploi du mot "collectivement" n'est pas anodin. Le déroulement du projet n'est en effet pas possible sans une participation de la population car au-delà de la transition énergétique, le mouvement invite à d'autres relations sociales, plus étroites et solidaires.

Ce qui est intéressant c'est que ce concept de transition est proche sur plusieurs points de celui d'écologie industrielle. Le plan de descente énergétique débute par un état des lieux de la dépendance énergétique locale, notamment aux carburants fossiles, puis l'étude des schémas directeurs, plans et statistiques locales afin de décider s'ils sont suffisamment pertinents pour en tenir compte. L'idée est de se projeter dans 20 ans, dans une vie avec beaucoup moins

⁷⁷ : HOPKINS Rob, *The transition handbook : from oil dependency to local resilience*, Totnes, Devon : Green Books, 2008, 240 p.

● CHAPITRE II : VERS UN NOUVEAU MODÈLE ALIMENTAIRE

L'importance de redécouvrir la place du naturel dans la vie, un cercle vertueux à valoriser

C. Prospectives agro-industrielles et solutions alternatives existantes

d'émissions de CO₂ et d'énergie fossile, avant de détailler la vision dans les différentes commissions thématiques. Un « rétro planning » est établi (quelles conditions, moyens et étapes pour réaliser la transition) dont l'objectif final est la transformation du système en écosystème mature, c'est-à-dire stable, dynamique et avec une force morale importante. Toujours selon Hopkins, les indicateurs de résilience sont la réduction de l'empreinte écologique et des émissions de CO₂ du territoire, l'importance des aliments produits localement, l'engagement des collectivités locales, le développement d'une économie locale, des constructions éco-responsables. Les habitants de Totnes sont invités à réfléchir à comment la nourriture et l'énergie peuvent être relocalisées, c'est-à-dire produites localement. Des requalifications professionnelles (formations dans des domaines utiles au nouveau mode de vie projeté) sont proposées pour ce village en transition.

L'intelligence collective est sollicitée à travers une structure flexible temporellement et adaptable. La population propose des projets dans le cadre proposé, c'est-à-dire lors de réunions publiques ou bien à travers le site internet. Les interventions sont planifiées par ceux qui les réaliseront. Un site internet informe sur les évènements à venir et recense les projets en cours. Il fait office de plateforme d'échange en mettant en contact les initiateurs d'un projet et les personnes intéressées à y participer. Ces rencontres sont aussi l'occasion d'assister à des conférences d'experts, projections de film, séminaires et workshops réguliers. La transparence est un point important : les réunions sont publiques et la communication des réalisations en cours ou en projet est essentielle.

Sur ce même principe, d'autres villages se préparent à l'après pétrole, comme Ungersheim, un village alsacien qui veut atteindre l'autonomie énergétique et alimentaire. En lieu de mixité sociale et générationnelle, ce projet est emblématique d'une des priorités du village en transition : « créer du lien », insiste le maire. Celui-ci comprend une centrale solaire photovoltaïque, une

● CHAPITRE II : VERS UN NOUVEAU MODÈLE ALIMENTAIRE

L'importance de redécouvrir la place du naturel dans la vie, un cercle vertueux à valoriser

C. Prospectives agro-industrielles et solutions alternatives existantes

agriculture biologique pour toute la ville, une monnaie locale et elle s'appuie sur trois piliers de réflexion avec pour maître-mot l'«autonomie» : alimentaire et énergétique et intellectuelle. À Ungersheim, l'écologie accompagne les projets d'avenir. D'après Jean-Claude Mensh, le maire de cette ville « C'est un moyen de sensibilisation essentiel »⁷⁸, car pas de progrès sans pédagogie. Les enfants scolarisés à Ungersheim mangent bio à la cantine. La filière appelée de la graine à l'assiette crée un circuit local d'approvisionnement alimentaire. Le jardin communal alimente aussi des paniers de légumes bio accessibles à toute la population. À la mairie, un large plan trace l'architecture de la future Maison des natures et des cultures qui sera équipé d'une conserverie et d'une malterie et de lieux d'activités pédagogiques. Mais un tel projet ne se monte pas si facilement si les caractéristiques du projet ne rentrent pas dans les cases des dossiers de subvention. Cependant, c'est une belle façon de créer du lien social et de changer de vie de façon agréable en redécouvrant la nature environnante.

À un peu plus grande échelle, des villes écologiques et durables fascinent certains touristes pour la qualité de vie.

Zurich, est riche en espaces verts, dotée d'une énergie relativement faible en carbone, ainsi que d'un système de gestion des déchets efficaces. Mais ce qui la différencie des autres, c'est surtout sa politique de sobriété et d'efficacité énergétique volontariste. Actuellement, la ville est à une puissance moyenne de 4200 watts par habitant, soit près de 30% de moins que la moyenne européenne (plus de 6000).

Par ailleurs, Stockholm est la première ville à remporter le titre de Capitale Verte européenne, car elle met tout en œuvre pour être plus écologique. Les espaces verts et l'urbanisme ne sont pas en reste : toute la ville est conçue de manière à respecter les principes du développement durable, grâce à des comités Agenda 21 et des comités d'experts qui appliquent des méthodes scientifiques au développement de la ville. Ainsi, avant tout programme d'urbanisme, Stockholm

78: Mairie de Ungersheim, Ungersheim village en transition [en ligne], consulté le 2 mai 2019, disponible sur <https://www.mairie-ungersheim.fr/village-en-transition>

● CHAPITRE II : VERS UN NOUVEAU MODÈLE ALIMENTAIRE

L'importance de redécouvrir la place du naturel dans la vie, un cercle vertueux à valoriser

C. Prospectives agro-industrielles et solutions alternatives existantes

réalise des écobilans et des analyses de cycle de vie afin de privilégier les solutions les plus avantageuses. Vienne est l'une des capitales du monde disposant des plus grandes surfaces d'espaces verts. Le vélo y est roi et les transports en commun sont largement développés, ponctuels et efficaces. L'écologie est aussi dans l'ADN des Viennois, qui plébiscitent les produits biologiques (900 hectares d'agriculture bio sont exploités par la ville et les magasins biologiques fleurissent un peu partout).

Se développe aussi des éco-lieux, des éco-villages ou des éco-habitats (tiny House, écoconstruction, les maisons passives, les maisons solaires, les architectures engagées, etc...). Ainsi, l'optimisme et la bonne volonté des habitants pour changer de cadre de vie permettent ce genre de projets à visée écologique. Même si les subventions ne sont pas toujours là, je trouve que ces résultats sont déjà impressionnants et que chaque village pourrait en faire de même. Ils montrent que l'organisation d'une ville peut se faire autrement en respectant la santé humaine et environnementale. Le cadre de vie plus sain, plus naturel et plus respectueux de l'environnement, donne une valeur ajoutée à tous les citoyens écoresponsables à la recherche d'une vie en harmonie avec la nature. Par ailleurs, des mouvements intéressants, en lien direct avec l'alimentation, existent déjà. Ils permettent d'entraider les agricultures biologiques ou de valoriser la diversité alimentaire et le bon goût des aliments.

4. Soutenir les mouvements en lien direct avec l'alimentation (Associations, fondations, réseaux) qui luttent, chacun, face aux enjeux économiques, environnementaux, sociaux, culturels.

Association qui favorise le circuit court de distribution alimentaire et le savoir-faire paysan local

Premièrement, les Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

● CHAPITRE II : VERS UN NOUVEAU MODÈLE ALIMENTAIRE

L'importance de redécouvrir la place du naturel dans la vie, un cercle vertueux à valoriser

C. Prospectives agro-industrielles et solutions alternatives existantes

(AMAP) sont destinées à favoriser l'agriculture paysanne et biologique qui a du mal à subsister face à l'agro-industrie. Le principe est de créer un lien direct entre les paysans et les consommateurs, qui s'engagent à acheter la production de celui-ci à un prix équitable et en payant par avance. L'AMAP est un contrat solidaire, basé sur un engagement financier des consommateurs, qui paient à l'avance la totalité de leur consommation sur une période définie. Ce système fonctionne donc sur le principe de la confiance et de la responsabilité du consommateur et il représente une forme de circuit court de distribution.

Un mouvement « éco-gastronomique » pour la découverte de la diversité et des plaisirs de la table

Slow food⁷⁹, est une association à but non lucratif, fondée en 1989, pour une alimentation bonne, propre et juste. Celle-ci contre le phénomène de la « fast food » et de la « fast life », en réaction à la disparition des traditions alimentaires locales. Les citoyens sont donc encouragés à prendre conscience de leur nourriture, de sa provenance, de son goût, et de la façon dont nos choix alimentaires affectent le reste du monde. Slow food affirme que nous avons tous un droit fondamental au plaisir d'une nourriture de qualité, et par conséquent le devoir de la protéger, de préserver l'héritage de produits, de traditions et de cultures qui rendent ce plaisir possible.

Les projets menés sont les suivants :

- L'Arche du goût : un catalogue de produits du patrimoine de l'alimentation et de la biodiversité menacée de disparition (aliments de qualité, oubliés et en danger de disparition).
- Les Sentinelles qui aident les producteurs à sortir de l'isolement, dépasser leurs difficultés et trouver un marché différent, plus sensible à la valeur de leurs produits.
- L'Alliance des Cuisiniers dans le but d'impliquer le monde de la restauration dans la bataille pour sauvegarder la biodiversité. En utilisant les produits de l'Arche du goût, les sentinelles et les produits locaux « bons, propres et justes », les cuisiniers de l'Alliance établissent des relations directes et durables avec les

⁷⁹: Association Slow food, Slow food en France [en ligne], consulté le 3 mai 2019, disponible sur <https://slowfood.fr>

● CHAPITRE II : VERS UN NOUVEAU MODÈLE ALIMENTAIRE

L'importance de redécouvrir la place du naturel dans la vie, un cercle vertueux à valoriser

C. Prospectives agro-industrielles et solutions alternatives existantes

paysans et les petits producteurs.

En réaction à la frénésie de vitesse qui a saisi la culture des sociétés post-industrielles et au concept du fast food qui standardise les goûts, le mouvement Slow Food s'impose. Il aide le consommateur distrait à devenir un gastronome averti. C'est un mouvement « écoculinaire » qui encourage les uns et les autres à se réapproprier les plaisirs de la table avec les amis et la famille. Manger devient dès lors un moment de partage et de découvertes. Tous sont invités à renouer avec les traditions ou à explorer de nouvelles cultures culinaires tout en ayant un souci environnemental.

Des associations pour soutenir des projets d'alimentation durable en lien avec le social, la culture, l'environnement, la prospection d'un autre monde de vie

La **Fondation Ekibio**⁸⁰ permet de donner du sens à l'alimentation. A travers les actions qu'elle soutient et ses propres initiatives, elle a pour mission de sensibiliser les citoyens à l'influence de l'alimentation sur la protection de l'environnement, de la santé et la restauration de la biodiversité agricole et du lien de solidarité entre producteurs et consommateurs. Comme les choix alimentaires sont au centre des enjeux écologiques, sociaux et économiques, chacun, à travers ses repas quotidiens, mais aussi dans son périmètre de vie tient entre ses mains un levier essentiel pour changer le monde. Ce qui est intéressant c'est que cette fondation dite « active » pratique un mécénat d'initiative : elle va le plus souvent à la rencontre de personnalités ou de projets dont elle a connaissance.

Le **mouvement Colibri**⁸¹, mouvement pour la Terre et l'humanisme, créé en 2007 sous l'impulsion de Pierre Rabhi, se mobilise pour la construction d'une société écologique et humaine. Inspirer, relier et soutenir les citoyens qui font le choix d'un autre mode de vie ! L'association place le changement personnel au cœur de sa raison d'être, convaincue que la transformation de la société est totalement subordonnée au changement humain. Elle comprend des campagnes de mobilisation citoyenne, une collection de livres, un magazine bimestriel (Kaizen)

80: Fondation Ekibio, Fondation d'entreprise Ekibio [en ligne], consulté le 5 mai 2019, disponible sur <http://fondation-ekibio.com>

81: Le mouvement Colibris, colibri fait sa part [en ligne], consulté le 3 mai 2019, disponible sur <https://www.colibris-lemouvement.org>

● CHAPITRE II : VERS UN NOUVEAU MODÈLE ALIMENTAIRE

L'importance de redécouvrir la place du naturel dans la vie, un cercle vertueux à valoriser

C. Prospectives agro-industrielles et solutions alternatives existantes

et des films documentaires comme Demain, de Cyril Dion et Mélanie Laurent, En quête de sens, de Nathanaël Coste et Marc de la Ménardière ou Solutions Locales pour un Désordre Global. De plus, un éco-village a été créé ainsi qu'une école alternative.

Le Réseau Cocagne⁸² regroupe plus d'une centaine de Jardins sur le territoire national. Ils se basent sur le cahier des charges de l'agriculture biologique et à vocation d'insertion sociale et professionnelle. Cette organisation permet de lutter contre les exclusions et la précarité en mobilisant les conditions d'un retour à l'emploi durable de femmes et des hommes en difficultés sociales et professionnelles, au moyen d'une activité valorisante, de plus elle s'intègre et collabore avec le secteur professionnel agricole local. En effet, les légumes sont produits dans le respect du cahier des charges de l'agriculture biologique et la commercialisation se fait en priorité auprès d'un réseau d'adhérents-consommateurs. La force des Jardins de Cocagne est de participer à une dynamique de réseau national, et de contribuer ainsi à la mutualisation permanente en partageant acquis, expériences et outils.

5. La démarche Cradle to Cradle pour un cercle vertueux

« L'arbre fabrique des fleurs en abondance sans épuiser son environnement. Une fois tombés par terre, leurs matériaux se décomposent et se transforment en nutriments qui alimentent des micro-organismes, insectes, plantes, animaux et sol. La fécondité de l'arbre nourrit absolument tout ce qui l'entoure. »⁸³. Les scientifiques prennent comme exemple un arbre, mais ce schéma peut aussi être reproduit pour une fourmilière. En effet, avec une densité de population et une productivité très élevée, les fourmis arrivent à produire et à consommer en faisant circuler les éléments sans provoquer aucun dégât irréversible à leur milieu ambiant. Ainsi, par biomimétisme (terme inventé par Janine Benyus), les industriels sont appelés à prendre la nature comme modèle au moment de la conception de tout produit pour illustrer une parfaite harmonie entre

⁸² : Réseau Cocagne, [en ligne], consulté le 5 mai 2019, disponible sur <http://www.reseaucocagne.asso.fr>

⁸³ : BRAUNGART Michael et MCDONOUGH William, *Cradle to Cradle*, Paris, Alternatives, 2011.

● CHAPITRE II : VERS UN NOUVEAU MODÈLE ALIMENTAIRE

L'importance de redécouvrir la place du naturel dans la vie, un cercle vertueux à valoriser

C. Prospectives agro-industrielles et solutions alternatives existantes

une activité de production d'une espèce terrestre et son écosystème. Ainsi, pourquoi ne pas créer des entreprises ou des immeubles qui célèbreraient tout un éventail de plaisirs naturels et culturels, comme le soleil, la lumière, l'air, la nature et même la nourriture afin d'améliorer la vie de ceux qui y travailleraient? Pourquoi ne pas imiter la nature ?

Les scientifiques du livre *Cradle to Cradle* parlent du terme d'éco-efficacité aussi nommé «éco-bénéficine». Cette conception cherche à travailler sur les bonnes choses, sur les produits, les services et les systèmes adéquats au lieu de rendre les mauvaises choses nuisibles. Dès lors que les actions ou les objets sont bien faits, bien les faire, avec l'aide d'outils comme l'efficacité, trouve tout son sens. Cette méthode permet d'apporter de la valeur à un bien ou un service en utilisant moins de ressources et en relâchant moins de pollution. Les quatre R peuvent résumer ce principe de réduire, réutiliser, recycler et réguler car « Rien ne se perd, rien ne se crée, tout se transforme »⁸⁴. Les auteurs soutiennent que la nature opère selon un système de nutriments et de métabolismes au sein duquel le déchet n'existe pas. Ce système biologique cyclique du berceau au berceau a nourri une planète d'abondance florissante et variée depuis des millions d'années. La croissance était bonne. Elle signifiait plus d'arbres, d'espèces, une plus grande diversité et des écosystèmes plus complexes et résistants. Puis l'industrie est arrivée et a altéré l'équilibre naturel des matériaux. Les humains ont extrait des substances de la croûte terrestre et les ont concentrées, dégradées, synthétisées sous forme de matériaux (biologique ou technique) que l'on ne peut pas restituer au sol en toute sécurité.

Ainsi, d'après le système *Cradle to Cradle*, le plus conforme survit, le plus adapté prospère. Nous devrions donc adapter notre mode de vie à celui de la nature. Car le plus adapté implique un engagement matériel et énergétique dans un lieu et une relation d'interdépendance avec lui qui est bénéfique à chacun. « Au cours de nos actions individuelles, il faut retenir des relations étroites avec un lieu et pas seulement avec les écosystèmes voisins, la biodiversité n'étant qu'un

84: BRAUNGART Michael et MCDONOUGH William, *Cradle to Cradle*, Paris, Alternatives, 2011.

CHAPITRE II : VERS UN NOUVEAU MODÈLE ALIMENTAIRE

L'importance de redécouvrir la place du naturel dans la vie, un cercle vertueux à valoriser

C. Prospectives agro-industrielles et solutions alternatives existantes

pan de la diversité. Les activités respectueuses de la diversité fonctionnent grâce aux flux locaux d'énergie et de matériaux, mais également avec les forces culturelles, économiques et sociales indigènes, au lieu de se considérer elles-mêmes comme des entités autonomes, déconnectées de la culture ou du paysage qui les environnent. »⁸⁵. Ainsi, penser à une ré-évolution industrielle et agricole serait une solution. Il s'agirait d'une conception profondément respectueuse des différents aspects de la diversité. Grâce à l'ingéniosité humaine et aux avancées technologiques, nous pourrions créer des processus durables pour notre espèce, au-delà du déclin de la nature. En entretenant un rapport plus stimulant en partenariat avec la nature et en créant un système prospère, intelligent et prolifique.

Aujourd'hui, Cradle to Cradle (C2C), du berceau au berceau, est une certification internationale créée en 2002 par Michel Braungart et William McDonough. La première application de cette démarche en France est la maison du projet de la Lainière (construite en 2006). C'est le tout premier bâtiment français conçu, avec cette démarche, pour n'avoir aucun impact négatif sur son environnement. « Depuis ses fondations extrayables jusqu'à sa toiture en membrane végétale non-bitumeuse et sa salle de réunion gonflable, la Maison du projet de la Lainière s'inscrit dans un bâti raisonné en cycles. Chaque élément est non seulement biosourcé mais démontable pour être, demain, réutilisé ailleurs et autrement »⁸⁶, explique Dominique Givois. Par ailleurs, à Manosque, en Provence Alpes Côtes D'azur, l'entreprise DAO, une biscuiterie artisanale, a été construite en suivant les principes de l'écoconstruction (toit végétal, brique, bardage en bois et géothermie). Ce bâtiment cherche à être autonome avec la production de sa propre énergie grâce à des panneaux solaires. Cette industrie alimentaire travaille en circuit court, avec des fournisseurs et des artisans locaux pour produire des aliments de qualité. Ce genre de filière est donc plus équitable, plus transparent et plus économe en ressources naturelles. Les autres entreprises devraient ainsi prendre exemple sur ces concepts intéressants

85 : BRAUNGART Michael et MCDONOUGH William, *Cradle to Cradle*, Paris, Alternatives, 2011.

86 : Société d'économie mixte renouvelée, SEM Ville renouvelée [en ligne], consulté le 4 mai 2019, disponible sur <https://semvr.fr/projet/maison-du-projet-de-la-lainiere>

● CHAPITRE II : VERS UN NOUVEAU MODÈLE ALIMENTAIRE

L'importance de redécouvrir la place du naturel dans la vie, un cercle vertueux à valoriser

C. Prospectives agro-industrielles et solutions alternatives existantes

tirés d'une démarche de conception globale comme l'est le mouvement Cradle to Cradle.

Mais avant toute chose, avant de contrer les institutions ou d'agir à échelles territoriale ou mondiale, il est possible d'être acteur à échelle individuelle et de façon efficace. Car la diversité vue comme le choc des différences culturelles peut enrichir la qualité de vie d'une autre manière en élargissant les points de vue et en inspirant des changements créatifs. Si tout le monde joue son rôle d'Homme responsable et de citoyen écoresponsable, solidaire, le mouvement prendra de plus en plus d'ampleur. Mais comment devenir un « consomm'acteur » et s'éveiller aux pratiques de l'alimentation durable ?

D. Éveil populaire

L'éveil correspond à un «*état d'excitation particulier*»⁸⁷ permettant une bonne disponibilité de l'esprit pour imaginer, penser, rester curieux, tout au long de la vie, et avec son environnement (nature, sociétés, cultures, etc...). Cette attitude permettait de redécouvrir le sens de la vie par l'émerveillement, le rêve, l'illusion et la recherche du bonheur. Elle peut aussi nous permettre de faire découvrir des enjeux importants, de façon ludique, comme le fait de devenir des « consomm'acteurs » et de vivre tout en prenant soin de la vie. Par un éveil populaire, il sera ainsi possible de sensibiliser et de transmettre des informations essentielles avec des messages qui touchent le cœur et l'esprit et pas seulement l'intellect. Nous allons donc nous intéresser à la démarche qui consiste à éveiller le public. Quelle est l'importance de s'émerveiller au quotidien ? Cet état vient-il de notre hypersensibilité ? Quels sont les objectifs ?

1. Redécouvrir le sens de la vie : l'importance de s'émerveiller au quotidien

Premièrement, s'émerveiller au quotidien, c'est être acteur de son sentiment d'exister. « *L'obstacle n'est pas ailleurs que dans le cœur et*

87 : ZOLA Michel, *Docteur Pascal*, Paris, bibliothèques Charpentier, 1893, p181.

● CHAPITRE II : VERS UN NOUVEAU MODÈLE ALIMENTAIRE

L'importance de redécouvrir la place du naturel dans la vie, un cercle vertueux à valoriser

D. Éveil populaire

l'esprit des humains »⁸⁸. Si nous restons renfermés sur nous-même, nous créons des obstacles inconscients et par conséquent, nous tombons dans un régime d'auto-empoisonnement interne avec le stress, l'anxiété, les mauvaises pensées, etc... De plus, d'après Edouard de Perrot, psychothérapeute et spécialiste en neurologie, « S'émerveiller, c'est accepter de ne pas tout comprendre. Et laisser les choses s'éclairer plutôt que vouloir les expliquer. »⁸⁹ Ce qui implique de retrouver notre regard d'enfant, dépourvu d'intellectualisation et de jugement. Arrêter d'être inquiet est donc une solution car l'émerveillement est facilité par la disponibilité mentale, la curiosité, une fraîcheur toujours renouvelée sur ce que nous pensions connaître et maîtriser.

Le philosophe Paul Ricoeur ajoute que « L'homme moderne aurait besoin de trouver une naïveté seconde : malgré notre tentation de tout organiser, tout planifier, tout maîtriser, garder cette capacité de s'étonner de ce qui advient sans qu'on l'attende, s'étonner de ce qui surgit dans notre histoire comme une grâce, un don inattendu. »⁹⁰. Se reconnecter avec la nature, les beaux paysages, rencontrer d'autres personnes, rire, chanter, danser et partager : des notions qui font référence à l'humanité, à la diversité, à la tolérance et à l'ouverture sur soi et le monde.

Dans cet éveil, le rêve est aussi essentiel puisqu'il donne une satisfaction par rapport au désir, crée de l'ordre, une signification, un sens, une orientation pour la conscience. Souvent, il donne une force, un dynamisme indispensable à la vie !

De plus, l'éveil est très important, puisqu'il permet un équilibre mental, une richesse et une ouverture d'esprit sur soi, les autres et le monde concret et sensible. Le philosophe et théologien Bertrand Vergely, soutient l'idée qu'on peut être riche, si l'on ne sait pas s'émerveiller, on est pauvre. On passe à côté de l'essentiel, on manque la beauté du monde, la richesse des êtres humains, la profondeur de l'existence. Pour lui, la vie est un miracle. Nous devrions être conscients de l'extraordinaire fait de vivre. Le mot « émerveillement » vient du

88 : RABHI Pierre et HULOT Nicolas, *Graines de possibles*, Paris, Livre de poche, 2006.

89 : DE PERROT Edouard, *La psychotérapie de soutien*, Paris, de boeck, 2006.

90 : RICOEUR Paul, *L'Ideologie et l'utopie*, Paris, Points, 2016.

● CHAPITRE II : VERS UN NOUVEAU MODÈLE ALIMENTAIRE

L'importance de redécouvrir la place du naturel dans la vie, un cercle vertueux à valoriser

D. Éveil populaire

terme « mirabilia », l'union du mot « miracle » et du verbe « admirer », rappelle l'auteur. Or, selon lui : « quand on prend le temps du regard et de l'admiration, on soigne son âme avant de libérer une véritable générosité. »⁹¹.

D'après ce que j'ai développé sur la notion d'« exotisme » cet état d'excitation particulier (l'éveil) est donc intimement lié aux expériences d'exotisme où le monde extérieur et les autres peuples se différencient aussitôt de nous. Nous cherchons donc à comprendre jour après jour les facettes de la vie, ce qui augmente la personne, l'enrichit et lui donne la volonté de vivre et de rayonner en diffusant le bonheur autour de lui.

L'éveil est aussi un moyen, pour les sciences, de découvertes ayant permis les avancées technologiques, médicales, nutritionnelles, liées au bien-être, etc... : « Savoir que l'être humain est capable de sonder l'Univers à ses débuts est une source d'émerveillement en soi. »⁹² Ainsi, la somme des connaissances qu'un individu possède et peut acquérir par l'étude, la réflexion ou l'expérience devrait être valorisée par l'éveil, l'émerveillement et le rêve. En effet, cet apprentissage beaucoup plus ludique et marquant pour l'esprit pourrait permettre d'intéresser un plus grand nombre de personnes afin de voir la vie autrement. Cet état vient-il de notre hypersensibilité ?

2. La sensorialité développée des êtres vivants

Le sens de la vie et l'état d'éveil prennent essence par rapport à notre sensibilité. Grâce aux sens, plus nombreux que les cinq principaux connus à ce jour, les humains sont capables de ressentir, de voir, de goûter, de se méfier, de se protéger, de se sentir en équilibre, de s'acclimater et de percevoir. En effet, l'ensemble de la structure anatomique du corps est régie par l'horloge interne qui représente l'ensemble des mécanismes biochimiques et physiologiques qui permettent une activité rythmique de l'organisme. Ainsi, le corps perçoit son propre fonctionnement et prend conscience du monde qui l'entoure. Cependant, comme je l'ai évoqué dans la première partie, la relation avec l'environnement est personnelle et est intimement liée à la culture, à l'histoire, à

91 et 92 : VERGELY Bertrand, *Retour à l'émerveillement*, Paris, Poche, 2017.

● CHAPITRE II : VERS UN NOUVEAU MODÈLE ALIMENTAIRE

L'importance de redécouvrir la place du naturel dans la vie, un cercle vertueux à valoriser

D. Éveil populaire

l'éducation et à l'intérêt de comprendre la nature.

Une sensibilisation à la vie et une bonne aptitude à l'émerveillement passent donc par un apprentissage des sens, de la sensorialité et de la sensibilité de chacun au travers des caractéristiques du monde naturel et social. D'après David le Breton, «*Je sens donc je suis*»⁹³. La condition humaine n'est donc pas toute spirituelle, mais d'abord corporelle : on distingue un va-et-vient entre la sensation des composantes de son environnement de vie (le monde environnant avec ses interactions) et la sensation de soi (son propre corps et sa conscience). Il ajoute que «*l'individu ne prend conscience de soi qu'à travers le sentir, il éprouve son existence par les résonances sensorielles et perceptives qui ne cessent de le traverser. (...). C'est un monde de significations et de valeurs, un monde de connivence et de communication entre les hommes en présence de leur milieu.*»⁹⁴

De plus, la connaissance est acquise soit par les sens, soit par l'intelligence, soit par les deux et s'opposent aux aptitudes innées impliquées par la nature de l'esprit. Les expériences sont donc de toute importance puisqu'il s'agit de faits vécus où les individus vont développer la connaissance des êtres et des choses par leur pratique et par une confrontation plus ou moins longue de soi avec le monde. L'expérience donc l'éveil est le résultat d'une acquisition par l'usage et le contact avec la réalité de la vie et prête à être mise en pratique.

Enfin, redécouvrir le sens de la vie, c'est, avant tout, s'ouvrir et s'émerveiller à une réalité sensible car si notre esprit est brouillé, par de mauvaises pensées, il ne peut plus réfléchir correctement. D'après le film intitulé *En quête de sens*⁹⁵, nous sommes des êtres spirituels qui vivent une expérience humaine et matérielle où le silence interne est primordial pour le développement d'une paix intérieure. La nature est aussi un professeur universel et sûr pour celui qui l'observe. Ainsi, l'individu attentif, curieux, sensible et qui interagit avec son environnement de vie apprend à connaître les facettes du monde. Cette sensation est aussi celle de prendre en compte et de comprendre la richesse,

93 et 94 : LE BRETON David, *La saveur du monde : une anthropologie des sens*, Paris, Métailie, 2015.

95 : DE LA MÉNARDIÈRE Marc et COSTE Nathanaël, *En quête de sens*, 1h 27min, Kamea Meah Films, France, 2015.

● CHAPITRE II : VERS UN NOUVEAU MODÈLE ALIMENTAIRE

L'importance de redécouvrir la place du naturel dans la vie, un cercle vertueux à valoriser

D. Éveil populaire

l'universalité et la diversité du monde. En écho à la première partie de cet argumentaire, Levi Strauss soutient l'idée que les cultures ont la même force et la même dignité, parce qu'on trouve en chacune, aussi éloignée soit-elle des autres, des éléments poétiques, musicaux, mythiques qui sont communs. Cela veut dire que la sensorialité développée de l'être humain est partagée dans le monde entier, quelles que soit sa culture. Avant tout, des liens infimes unissent les individus entre eux malgré les différences culturelles, traditionnelles, historiques.

L'humanité doit donc apprendre à vivre ensemble et trouver un point d'attache fort. Est-ce que le fait de préserver la santé humaine et environnementale peut en être un ? D'après Pierre Rabhi, « Je crois que l'univers est indivisible, qu'il est construit comme une immense symphonie dans laquelle j'ai le sentiment parfois que le genre humain, avec sa frénésie et sa violence, représente une douteuse dissonance »⁹⁶. Pour lui, l'humanité est une grande famille intimement liée mais si un homme ne réfléchit pas assez à son action dévastatrice, il met en péril le reste du monde. Ce n'est pas pour rien que des espèces animales ou végétales disparaissent à l'autre bout du monde dans des pays peu industrialisés. C'est la conséquence de l'action de l'homme qui bouleverse les écosystèmes naturels.

Ainsi, l'émerveillement, pour moi, dans un premier temps, doit passer par l'éveil de la diversité et de la préservation de la santé humaine et environnementale. Par la mise en avant de l'éveil populaire, l'Homme deviendra plus responsable et plus respectueux de son environnement en évitant toute entropie néfaste à long terme. Son sens de la vie ne va donc plus être de vouloir à tout prix devenir riche mais de désirer un « monde vertueux », avec une harmonie de vie entre les cultures tout en respectant au mieux les ressources naturelles et les écosystèmes terrestres. Un éveil populaire pour vivre et prendre soin de la vie. Comment pourrais-je, en tant que designer culinaire, émerveiller le public au quotidien ? Quelles démarches de sensibilisation fonctionnent

96 : RABHI Pierre et HULOT Nicolas, *Graines de possibles*, Paris, Livre de poche, 2006.

● CHAPITRE II : VERS UN NOUVEAU MODÈLE ALIMENTAIRE

L'importance de redécouvrir la place du naturel dans la vie, un cercle vertueux à valoriser

D. Éveil populaire

bien ? Je vais donc présenter une veille des démarches déjà existantes afin de proposer par la suite ma vision de l'éveil populaire, dans le dernier chapitre de cet argumentaire.

3. Un éveil populaire pour vivre et prendre soin de la vie

« Chaque créature participe à l'harmonie générale. Selon ma conception des choses l'être humain, de par sa conscience, ses connaissances et son libre arbitre, est le plus habilité à donner sens à ce phénomène appelé « la vie ». L'homme doit se remettre en harmonie avec la vie pour trouver un sens à sa propre existence. »⁹⁷ car « Le temps est venu d'œuvrer pour une convivialité à l'échelle du monde. Donc de renoncer à tout ce qui produit de la dualité, comme cette fameuse et destructrice mondialisation. »⁹⁸.

Éveil dès le plus jeune âge

Dans la ville de Bruxelles, de nombreux projets ont permis aux citoyens de mettre la main à la pâte pour introduire un projet urbain d'alimentation durable dans leurs activités. La richesse et la variété de ces projets prouvent que ces actions sont possibles dans des sociétés multiculturelles. Tout d'abord, pour sensibiliser les jeunes à l'environnement et plus particulièrement au jardinage, deux écoles maternelles⁹⁹ (Schaerbeek et Arc-en-ciel), possèdent leur propre potager. Quelques mètres carrés grappillés dans la cour ont suffi à ces deux écoles pour installer un potager, des arbres fruitiers et une parcelle d'herbes aromatiques. Cultiver un jardin s'est avéré être une activité pédagogique multi-fonctions, qui passe par la découverte de l'alimentation durable, la mesure du temps ou encore le développement de la dextérité, de l'autonomie, de la créativité... Ce programme varié, nommé « De la terre à l'assiette », engage toute l'école. Dans chaque classe, les écoliers font germer des graines dans un mini-jardin. Une fois arrivées à maturité, les jeunes jardiniers les replantent dans un potager installé dans la cour. Et une fois les légumes récoltés, ils sont cuisinés par les élèves, puis dégustés avec gourmandise à l'école et en famille.

97 et 98 : LE NAIRE Olivier, Pierre Rabhi *Semur d'espoir*, Paris, Actes sud, 2013.

99 : Institut Bruxellois pour la gestion de l'environnement, *Un potager dans la cour de l'école*, [EN LIGNE], disponible sur http://document.environnement.brussels/opac_css/elecfile/IF_Alim13_2EtArcEnCielFR.PDF, page consultée le 3 mai 2019.

● CHAPITRE II : VERS UN NOUVEAU MODÈLE ALIMENTAIRE

L'importance de redécouvrir la place du naturel dans la vie, un cercle vertueux à valoriser

D. Éveil populaire

L'implication des enfants a été mise en valeur dans un album relatant leurs activités et dans des carnets de recettes. Au final, ces deux écoles ont conçu des structures parfaitement durables et ont totalement intégré la culture du potager au sein de leurs établissements, avec tous les bienfaits éducatifs que cela comporte (connaissance de la nature, valeur du travail, de la discipline, de la patience, respect de l'environnement...).

Cette initiative est donc concrète, sensorielle, ludique et adaptée à un apprentissage dès l'école maternelle. Elle correspond à ce que Pierre Rabhi sous-entend, « Je suis certain que la mobilisation des jeunes, par exemple, serait importante, à condition que le message puisse les toucher au cœur et à l'esprit, et pas seulement à l'intellect, comme le fait une écologie somme toute matérialiste. Ce que j'entends par « sacré » instaure en nous une attitude profondément respectueuse de la vie et implique la poésie qui œuvre à l'enchantement.»¹⁰⁰. Le fait de cuisiner à l'école est très intéressant puisque l'apprentissage de la nutrition et de l'équilibre des repas peut se faire à ce moment-là. Une comparaison peut donc être faite entre le goût des aliments fait maison et ceux de l'industrie agro-alimentaire.

De plus, pour les enfants, lors de leurs vacances ou pendant les périodes scolaires, des classes vertes, des classes découvertes ou des séjours pédagogiques peuvent être organisés avec pour thème l'environnement, la géologie, les activités en pleine nature, les énergies renouvelables, etc... Des centres de loisirs misent aussi sur la découverte de l'alimentation, de la santé et du territoire pour apprendre à manger bien et bon. Par le biais de différentes activités, les enfants apprennent durant ce séjour à découvrir la diversité et la richesse des aliments, à se questionner sur l'origine, et sont sensibilisés aux conséquences de l'alimentation. Lors de ce séjour, les bonnes pratiques alimentaires sont étudiées : le programme national nutrition santé, la transformation des produits, les divers modes de production, les labels, la « malbouffe », les fast-food, les OGM, les cultures alimentaires à travers le monde, le goût des aliments, la santé de la planète.

100 : RABHI Pierre et HULOT Nicolas, *Graines de possibles*, Paris, Livre de poche, 2006.

● CHAPITRE II : VERS UN NOUVEAU MODÈLE ALIMENTAIRE

L'importance de redécouvrir la place du naturel dans la vie, un cercle vertueux à valoriser

D. Éveil populaire

Les enfants sont aussi sensibilisés au monde paysan : comprendre la vie, les gestes des paysans, la lecture des paysages (évolution et transformation d'une région agricole), le commerce équitable, les circuits courts (pourquoi et comment ?). Le séjour comprend la visite d'exploitations agricoles avec des dégustations de produits (fromageries, élevages, etc...), des randonnées, la découverte de produits locaux, etc...L'apprentissage est ludique, amusant, hors cadre théorique comme à l'école. Les enfants sont plus motivés pour apprendre tout en jouant et en rencontrant d'autres jeunes.

En famille, il est aussi possible de visiter des jardins pédagogiques ou de découvrir des musées dédiés à l'alimentation pour répondre à certaines questions basiques mais essentielles. Par exemple, en Suisse, à Vevey, [Alimentarium¹⁰¹](https://www.alimentarium.org/fr), est un musée concernant les secrets de l'alimentation. Le visiteur est au centre du discours en impliquant son corps, son environnement et son entourage. Par l'expérimentation sensorielle et virtuelle, la recherche active d'informations, l'apprentissage guidé et ludique, le visiteur est amené à prendre conscience de la complexité de l'alimentation dans le monde à travers les âges. Au terme de sa visite, il peut mieux saisir toutes les implications du fait de manger. Ce musée est divisé en trois secteurs : aliment (moi et l'extérieur), société (moi et les autres) et corps (moi et l'intérieur). De plus, un jardin pédagogique permet la découverte des plantes, des fruits et légumes. Cet espace cultivé permet donc d'avoir des matières premières alimentaires pour cuisiner lors d'ateliers avec un chef. Véritables lieux d'apprentissages et d'échanges, chaque jour de nombreux ateliers et cours de cuisine en lien avec l'alimentation et la nutrition sont organisés.

Ces lieux intéressants permettent donc un apprentissage, le week-end, avec le cercle familial ou les écoles pour se questionner sur son alimentation et les choix à faire au quotidien. Par ailleurs, il est possible de visiter des petites exploitations comme des moulins, des chèvreseries, des fermes pour découvrir la nature. Par exemple, en France, le temps d'un week-end, le concept de [ferme](#)

101 : ALIMENTARIUM, Musée de l'alimentation à Vevey, Suisse, <https://www.alimentarium.org/fr>

● CHAPITRE II : VERS UN NOUVEAU MODÈLE ALIMENTAIRE

L'importance de redécouvrir la place du naturel dans la vie, un cercle vertueux à valoriser

D. Éveil populaire

en ferme¹⁰² permet de visiter et de se créer un circuit découverte des fermes de sa région. C'est un évènement porté par le réseau CIVAM. Les fermes participantes, 674 en France, engagées dans une démarche d'Agriculture durable, ouvrent leurs portes au grand public, dans 24 départements.

Ainsi, dès le plus jeune âge, à l'école ou en famille, il est possible de découvrir le savoir-faire paysan, la nature, l'écologie, de façon ludique et sensorielle. L'objectif est de connecter l'enfant à son environnement et son alimentation pour une prise de conscience. Mais l'éveil doit se faire progressivement et à tous les âges, c'est pourquoi les adultes sont autant concernés que les plus jeunes.

Éveil pour les adultes

Tout le monde peut changer ses habitudes alimentaires, petit à petit, en s'informant dans des magazines, des livres engagés, des films documentaires ou lors de débat ou de conférence sur l'alimentation. Ces modifications ont pour objectif de protéger la santé humaine et environnementale. Certains diront qu'ils ne peuvent pas manger biologique, acheter chez des artisans ou découvrir la nature par manque de moyens financiers, mais des solutions existent. Pour les plus précaires, des épiceries solidaires et des coopératives alimentaires autogérées ouvrent l'accès à des produits de qualité ainsi qu'un soutien des petits agriculteurs locaux et biologiques. En effet, en France, les différents niveaux de vie s'écartent entre les plus aisés et les plus fragilisés: un français sur quatre n'arrive pas à boucler ses fins de mois. L'épicerie solidaire se présente comme un commerce de proximité classique mais elle permet à un public en difficulté économique (bénéficiaires des minima sociaux, de travailleurs pauvres, de familles monoparentales, de retraités, d'intérimaires, d'étudiants sans ressources, etc...) de réaliser ses courses et de choisir les produits qu'il souhaite consommer, en proposant des denrées de qualité entre 10 % et 30% de leur valeur marchande. La force est de proposer une offre alimentaire diversifiée et de qualité des produits frais proposés.

102 : DE FERME EN FERME, CIVAM campagnes vivantes de l'alimentation, disponible sur <https://www.defermeenferme.com>

● CHAPITRE II : VERS UN NOUVEAU MODÈLE ALIMENTAIRE

L'importance de redécouvrir la place du naturel dans la vie, un cercle vertueux à valoriser

D. Éveil populaire

Ainsi, ce modèle d'épicerie répond à des problématiques de société et de santé publique. Ces épiceries sont aussi des lieux d'accueil, d'échanges car elles organisent régulièrement des activités pour leurs clients bénéficiaires. Par ailleurs, les coopératives alimentaires autogérées sont des épiceries de quartier ou de village, qui se créent à l'initiative de « consommateurs » gérées collectivement et de manière bénévole, permettant de faire ses achats à prix coûtant. Elles favorisent le plus souvent l'autogestion et la responsabilité individuelle et collective. Ce sont des espaces ouverts qui visent à créer du lien entre les membres, s'engager auprès de producteurs biologiques et être acteurs de son alimentation. Il y a également un avantage financier car les membres ont ainsi accès à des produits biologiques à prix coûtants.

Pourtant, l'idée de coopératives alimentaires n'est pas nouvelle. Comme le rappelle Jean-Claude Richard dans son ouvrage *Diony-coop*¹⁰³, des coopératives alimentaires autogérées existaient déjà à la fin du 19^{ème} siècle. Mais elles ont en réalité disparu avec l'émergence de la grande distribution en 1960 et de la fascination des consommateurs devant la diversité des rayons. Il est donc possible même avec des petits revenus de penser à son alimentation et de changer ses habitudes alimentaires. La transition alimentaire doit être faite, dès à présent, et par tous. Dans des villes ou villages, des écoles, des hôpitaux, des maisons de retraite ou des restaurants l'approvisionnement se fait localement auprès des agriculteurs respectueux de l'environnement. Par exemple, la *FABuleuse cantine*¹⁰⁴, située à St-Etienne, est une cantine de quartier créative que j'ai découvert, pendant trois mois, lors de mon stage de deuxième année de master. Elle récupère des invendus alimentaires des magasins biologiques ou des maraîchers pour les revaloriser en repas servis le midi à prix correct. Le gaspillage alimentaire est donc banni. Ce type de structure implique ainsi les convives dans leur démarche de circuit court d'approvisionnement des aliments et de leur saisonnalité, ce qui est intéressant.

Par ailleurs, des ateliers de cuisine permettent de s'éveiller en redécouvrant

103 : RICHARD Jean-Claude, *Des coopératives alimentaires autogérées dans le 9-3*, Paris, broché, 2019.

104 : LA FABULEUSE CANTINE, *Cantine de quartier, St Etienne*, <https://lafabuleusecantine.fr>

● CHAPITRE II : VERS UN NOUVEAU MODÈLE ALIMENTAIRE

L'importance de redécouvrir la place du naturel dans la vie, un cercle vertueux à valoriser

D. Éveil populaire

l'alimentation et le « fait maison » ainsi qu'en apprenant à bien manger. L'objectif est aussi de se familiariser avec des traditions culinaires étrangères ou issues du métissage. En Belgique, par exemple, *des ateliers de cuisine hybride pour citoyens de tout horizon sont organisés*¹⁰⁵ pour réunir goût du lointain et circuits courts, diversité et vivre ensemble, innovation et tradition, plaisir de la convivialité et réalité économique. Pour prolonger la démarche, des activités connexes ont rythmé l'année, pendant les ateliers ou en dehors (rencontre avec des producteurs, projection de films suivie d'un débat). Le principe d'hybridation ou métissage est simple: s'inspirer d'une recette « traditionnelle » du lointain et la revisiter selon les principes de l'alimentation durable (en remplaçant certains ingrédients par des produits locaux et de saison). Avec l'aide d'un chef et d'autres adeptes de cuisine, les participants du jour vont venir cuisiner et apprendre les secrets des recettes. La dégustation clôturera ce moment de convivialité. Tout en engendrant de réels changements dans les comportements alimentaires, ce projet pilote a servi de laboratoire. Il a posé les jalons d'une réflexion et d'une démarche de recherche plus approfondie sur les enjeux de la cuisine hybride et son potentiel à la fois culinaire, social, économique et environnemental. Comme la cuisine est une activité sensorielle totale, elle permet de s'émerveiller par la pratique, la préparation, la dégustation, les rencontres, et les moments de convivialité et de partage.

D'une façon plus globale, en ville, des projets peuvent être valorisés par des associations ou d'autres organismes. Par ailleurs, les citoyens en manque de verdure par rapport à l'organisation des villes souhaitent des vacances insolites en pleine nature.

Eveil populaire en ville

L'intérêt d'un retour à la terre

En ville ou en campagne, dans la plupart des bibliothèques, des grainothèques ont vu le jour. En France, le concept est né à La Rochelle

105 : Institut Bruxellois pour la gestion de l'environnement, *Ateliers de cuisine hybride pour citoyens de tous horizons*, [EN LIGNE], disponible sur http://document.environnement.brussels/opac_css/electfile/IF_Alim13_2EtArcEnCielFR.PDF, page consultée le 3 mai 2019.

● CHAPITRE II : VERS UN NOUVEAU MODÈLE ALIMENTAIRE

L'importance de redécouvrir la place du naturel dans la vie, un cercle vertueux à valoriser

D. Éveil populaire

et il existe près de 400 grainothèques depuis 2017. Ce mouvement est notamment initié et porté par l'association [Graines de Troc](#)¹⁰⁶, mais aussi par les [Incroyables Comestibles](#)¹⁰⁷ ainsi que d'autres associations locales en partenariat avec une bibliothèque municipale. Au niveau mondial, aux états Unis, une démarche similaire existe dans certaines bibliothèques où le prêt de graines côtoie le prêt de livres. La grainothèque de San Francisco a probablement la démarche la plus poussée, encourageant les citoyens à sélectionner les graines les plus adaptées aux conditions du sol et du climat dans les différents quartiers de la ville.

L'objectif est de retrouver localement les variétés adaptées aux territoires et de les partager de façon locale et de favoriser une prise voire une reprise de connaissance autour des cycles de la nature, de l'alimentation et des origines des graines. Par exemple, j'ai observé la grainothèque de Montauban à la médiathèque de la ville. En effet, il s'agit d'une autre façon, pour tous, de s'échanger graines et savoir-faire gratuitement. Ce partage est une manière économique, libre et solidaire de faire (re)découvrir les trésors de la nature à nos enfants, à nos voisins. C'est un objectif d'un entretien citoyen de la biodiversité cultivée : mauvaise nouvelle, l'héritage de notre biodiversité est déjà perdu à 75% selon l'Organisation des Nations Unies, détruit par une industrie qui nous impose un nombre toujours plus restreint de variétés. Avant que d'autres ne tombent dans l'oubli et disparaissent, devenez adeptes de cette démarche d'échanges. À la [biennale de St-Etienne 2019, « Me, You, Nous »](#)¹⁰⁸ «Créons un terrain d'entente», un jardin partagé a été installé pour que les citoyens viennent planter leurs plantes ou leurs fleurs préférées ou partager des graines. Ce principe rappelle donc les grainothèques et dans le cadre de la biennale, cette proposition a donc pu être découverte par des milliers de personnes, ce qui est un moyen de sensibilisation intéressant.

Les voyages alternatifs pour quitter le monde citadin

Seul, en couple, ou en famille, la tendance aux voyages insolites est de plus en plus à la mode. Pourquoi ?

106 : Graines de troc, consulté le 10 mai 2019, disponible sur [grainesdetroc.fr](#)

107 : Les incroyables comestibles, consulté le 10 mai 2019, disponible sur <http://lesincroyablescomestibles>.

108 : Biennale 2019 «Me you nous», Saint Etienne, consulté le 10 mai 2019, disponible sur <https://biennale-design.com/saint-etienne/2019/fr/home/>

CHAPITRE II : VERS UN NOUVEAU MODÈLE ALIMENTAIRE

L'importance de redécouvrir la place du naturel dans la vie, un cercle vertueux à valoriser

D. Éveil populaire

Et bien, peut-être parce que la société actuelle souhaite un retour à la terre, une reconnexion avec la nature et son alimentation. D'après Pierre Rabhi, « Dans la modernité, de la maternelle jusqu'à la mort, on est enfermé « dans des boîtes », une vie à être enfermés...pas de contact avec la nature. »¹⁰⁹ Il parle même d'imposture de la modernité : avec le progrès, la planète est pillée à petit feu. Ces voyages alternatifs permettraient de rêver, de s'évader le temps de quelques semaines de voyage pour découvrir le monde. C'est d'ailleurs pourquoi, le moment de cette coupure est de plus en plus attendu par les citoyens. Il casse la routine et s'avère indispensable. Mais si nous n'avons pas tous les moyens d'aller à l'autre bout du monde, d'un point de vue financier, il est possible de partir à la découverte de sa région, de la France ou du monde entier, à moindre frais. Grâce au **Wwoofing**¹¹⁰ (World Wide Opportunities on Organic Farms: « opportunités mondiales dans des fermes biologiques », les vacanciers peuvent vivre et apprendre dans des fermes et des jardins pédagogiques. C'est en 1971, à l'initiative de Sue Coppard que naît ce concept. Cette citadine anglaise en mal de nature, prend l'habitude de s'échapper le week-end à la campagne en proposant, en échange du gîte et du couvert, de participer aux activités des fermiers qui l'accueillent. La nouvelle se répand, le nombre de fermiers désireux d'ouvrir ainsi leurs portes s'accroît et de fil en aiguille, cette idée devient un concept mondial d'écovolontariat. Le Wwoofing répond alors, au désir de retour aux sources, aux vraies valeurs des générations, de plus en plus solidaires et à l'esprit « vert ». Ces vacances différentes sont donc enrichissantes puisqu'elles permettent à chacun d'apprendre les techniques de l'agriculture biologique, de la biodynamie, de la permaculture. Elles offrent aux citoyens une expérience de vie et de fonctionnement des fermes ainsi que la découverte d'autres modes de vie sains et alternatifs. Cette nouvelle vision du monde pour ceux qui n'ont jamais eu le temps ou l'envie de découvrir la nature peut permettre de « (...) passer d'une société épicurienne à une société plus raisonnable, à comprendre que notre plaisir et notre enchantement ne résident pas que dans la possession. Entre le superflu et le vital, on peut aller vers le raisonnable. »¹¹¹.

109 : DION Cyril et LAURENT Mélanie, *Demain, film documentaire, 1h 58min, Mars Films, France, 2015.*

110 : Wwoofing, consulté le 10 mai 2019, disponible sur <https://www.wwoof.fr>

111 : RABHI Pierre et HULOT Nicolas, *Graines de possibles*, Paris, Livre de poche, 2006.

● CHAPITRE II : VERS UN NOUVEAU MODÈLE ALIMENTAIRE

L'importance de redécouvrir la place du naturel dans la vie, un cercle vertueux à valoriser

D. Éveil populaire

L'éveil passe donc à chaque état de la vie : enfant, adolescent, adulte, vieillard. L'objectif est de ne jamais perdre contact avec la nature afin de pouvoir la protéger au maximum. Pour cela les alternatives proposées à échelle territoriale, de la ville, collective ou individuelle, sont mises en évidence. Mais pour résumer cet éveil populaire, nous devrions tous, dès le plus jeune âge être finalement, un « consomm'acteur ».

Devenir « bioconsomm'acteur » au quotidien : un acheteur engagé, éthique et responsable

La consomm'action est presque un acte politique où son auteur s'engage et exprime son opinion en choisissant pour qui il souhaite dépenser son argent: il devient un véritable « acteur » du marché. Ce statut recouvre, notamment, des aspects de responsabilité sociale du consommateur citoyen. Les acheteurs s'émancipent des produits et des modes de vie que le marché conçoit pour eux, en devenant autonomes dans leur choix et ils pourront, de ce fait, contribuer à la régulation de la société de consommation. En effet, « L'être humain est en quelque sorte le premier maillon du changement et c'est à sa conscience, à son intelligence, à sa dignité que l'on fait d'abord appel. ». (Pierre Rabhi, Graines de possibles). Ainsi, d'après les actions à échelle plus globale que l'on pense irréalisables parfois, il est possible d'agir quotidiennement, chez soi, au travail, en vacances, etc...

Tout d'abord, pour une alimentation durable, acheter des produits biologiques issus de maraîchages locaux et de saison par le biais d'AMAP, d'épiceries solidaires ou de coopératives alimentaires est la première chose à faire. Le circuit court de distribution est valorisé pour une économie locale indispensable à la création de nouveaux emplois. Ensuite, l'objectif est de préparer chez soi, les produits frais en évitant d'acheter systématiquement ou trop de produits industriels. Pour les produits étrangers, favoriser le commerce équitable est une bonne solution pour profiter de la diversité alimentaire mondiale. En achetant du vrac, les emballages superflus seront évités, de plus, en

● CHAPITRE II : VERS UN NOUVEAU MODÈLE ALIMENTAIRE

L'importance de redécouvrir la place du naturel dans la vie, un cercle vertueux à valoriser

D. Éveil populaire

rangeant correctement son réfrigérateur et en regardant souvent les dates de péremption, le gaspillage alimentaire sera moindre. Même dans nos assiettes, il faut savoir préparer la bonne quantité pour ne pas jeter de nourriture. Réparer, recycler, donner, réutiliser sont aussi des termes importants pour éviter de trop consommer au quotidien. Pour les aliments, pourquoi ne pas installer un compost commun dans sa ville ou son village ? Cela est possible, grâce à la démocratisation de l'Internet car le développement d'applications ou des réseaux sociaux permet l'accès et l'échange d'informations pouvant aboutir à des projets intéressants.

Devenir un « consomm'acteur » grâce au côté ludique de la nouvelle technologie

Par exemple, **Too Good to go** ¹¹², née au Danemark, est une application qui permet de lutter contre le gaspillage alimentaire des restaurants, des boulangeries, des traiteurs, etc... Les invendus du jour, des enseignes partenaires, sont proposés à prix réduits. Cet échange est gagnant-gagnant, car les professionnels participants réduisent considérablement le gaspillage, et les consommateurs, eux, profitent de bons plats à moitié prix. D'autres applications permettent de partager des restes des frigos à leurs voisins de palier (Frigo Magic, partage ton frigo, etc...). Les réseaux sociaux, peuvent aussi permettre de demander de l'aide pour un projet en tant que bénévole ou en échange d'autres services (application stootie). Par exemple, si un citoyen veut faire de son village un jardin partagé, il pourra le communiquer grâce à ce moyen de diffusion efficace et il pourra trouver des personnes motivées.

Pour un citoyen, l'objectif est de se rendre acteur de son quotidien et de prendre les choses en main pour un avenir alimentaire et mondial en harmonie avec l'environnement. Pour devenir « consomm'acteur », informez-vous, partagez vos connaissances, transmettez vos gestes écoresponsables, faites partie d'une association, guidez les plus jeunes et agissez avant tout en tant que citoyen engagé, éthique et responsable ! Car c'est la justice sociale, la santé, la paix, l'environnement et l'épanouissement des générations futures qui sont à prendre en compte aujourd'hui. Donc éveillez-vous !

112 : TOO GOOD TO GO, application mobile, consulté le 10 mai 2019, disponible sur <https://www.woof.fr>

● CHAPITRE II : VERS UN NOUVEAU MODÈLE ALIMENTAIRE

L'importance de redécouvrir la place du naturel dans la vie, un cercle vertueux à valoriser

D. Éveil populaire

Pour **résumer** ce **deuxième chapitre**, je peux dire que l'**intérêt de la population** actuelle est de viser une **globalisation moins large**. En effet, la **mondialisation** devrait être **plus raisonnable et responsable** en conservant la **diversité culturelle** et le **métissage** des pratiques culinaires et alimentaires. Cette **nouvelle vision économique** induit une entraide et une meilleure **répartition des ressources** dans les pays dans un **respect environnemental et humain**.

Mais pour cela, les **citoyens** doivent **réagir et agir** à échelle individuelle puis **territoriale, nationale et mondiale**. Ce sont les rapports de force que la **géopolitique** induit qui **rendent solidaires tous les humains**, plus que jamais impactés par les comportements des uns et des autres d'une extrémité à l'autre du monde. Car derrière ces enjeux, se cachent ceux concernant le **type d'alimentation** que nous voulons **pour demain**. La question n'est pas de penser une alimentation pour tous qui **serait universelle**, mais de voir comment garantir un large accès à une **alimentation de qualité, diversifiée, goûteuse, respectueuse** de notre environnement et qui nous procure du **plaisir et un bien-être vital**. Car se nourrir est non seulement un **besoin primaire**, mais c'est aussi l'un de nos plus **intimes rapports au monde** : un **lien sensible et sensoriel indispensable**. L'étude des **prospectives agro-industrielles** et des **solutions alternatives existantes** permet d'observer ce qui est possible de faire pour tendre vers un **nouveau modèle alimentaire**. Cela permet aussi de rassurer les plus sceptiques par la démonstration d'exemples réalistes. Mais avant toute chose, avant de contrer les institutions ou d'agir à échelles territoriale ou mondiale, il est possible d'être **acteur à échelle individuelle et de façon efficace**. Devenir un « **consomm'acteur** » et s'éveiller aux pratiques de **l'alimentation durable** est très important et un objectif pour tous. Cette ouverture d'esprit permettra **l'éveil populaire**.

Pour ma part, je me considère comme une « **consomm'actrice** » débutante depuis quelques années car il me reste encore beaucoup à apprendre ! Mais

● CHAPITRE II : VERS UN NOUVEAU MODÈLE ALIMENTAIRE

L'importance de redécouvrir la place du naturel dans la vie, un cercle vertueux à valoriser

D. Éveil populaire

en étant étudiante, sans revenu fixe, il est possible de faire quelques gestes favorables pour la santé humaine et environnementale. J'achète sur les marchés de petits producteurs des aliments de saison et biologiques, je cuisine moi-même tous mes repas pour préserver ma santé, je planifie les menus à l'avance pour éviter de gaspiller de la nourriture. Je mets aussi les déchets alimentaires au compost de la ville ou de mon logement étudiant s'il y en a un.

Dans l'avenir, j'aimerais que ma **démarche d'éco-citoyenneté** soit de plus en **plus affirmée**. C'est pourquoi, j'envisage de **faire un métier** permettant de promouvoir des **actions bénéfiques** à la découverte de la **diversité alimentaire**, de **l'alimentation durable** et du **respect de la biodiversité** par **l'éveil** et la **curiosité** du public.

Ainsi, dans ce **dernier chapitre**, je vous invite à découvrir le **design culinaire** utilisé comme un **outil de sensibilisation** pour la **redécouverte de la diversité alimentaire** et du **fait de vivre** tout en prenant **soin de la vie**.

Chapitre III

*Le design culinaire comme outil de
sensibilisation,*

*pour redécouvrir la diversité alimentaire et vivre en prenant
soin de la vie*

A. Concevoir grâce au design culinaire : interaction et émerveillement

1. Le potentiel d'une discipline récente : le design culinaire

Le design, qui vient du latin, *designare*, signifie à la fois « marquer, tracer, représenter, dessiner, indiquer, montrer, désigner, signifier, disposer, ordonnancer, régler, produire quelque chose d'inhabituel. »¹¹³. C'est donc un témoin privilégié et un révélateur du temps qui passe à travers les époques. Le design est une discipline qui vise une harmonisation de l'environnement humain, depuis la conception des objets usuels jusqu'à l'urbanisme. Ce métier pose la problématique d'un « faire » qui se confronte aux matériaux et à leurs processus de transformation. « Le designer est un professionnel bien particulier. À la fois praticien, chercheur, concepteur, il est aussi inventeur de scénarios et de stratégies. Son projet s'exerce sur « les territoires de l'imaginaire, pour créer de nouveaux récits, de nouvelles fictions, qui viendront augmenter l'épaisseur du réel. »¹¹⁴. En cela, le designer crée du sens et des liens logiques entre les choses, grâce à l'hybridation de pratiques, d'approches, de postures et de disciplines. Concrètement, sa culture se nourrit des arts, des techniques, des sciences humaines et des sciences du vivant. C'est pourquoi, il navigue entre le conceptuel et le concret, entre le potentiel et l'actuel, entre la finalité et sa réalisation. D'après *Beaudrillard*¹¹⁵, le designer devient un facilitateur, médiateur, producteur et réalisateur de choix au sein des sociétés humaines saturées d'objets, de discours, de besoin et de sens contradictoire. De nos jours, le design est partout : dans la rue, dans nos logements et même dans nos assiettes.

Le design culinaire est considéré comme une discipline depuis 2001. C'est en 1999 que Marc Brétilot, réunit sa passion de la conception et de l'assemblage avec celle de la nourriture et de l'alimentation dans un même propos créatif. Pour lui, « C'est une discipline à la croisée des chemins, l'intérêt réside dans l'expertise de tous. Le designer se distingue par la phase analytique, il réfléchit sur tout pour avoir une approche à 360 degrés : le nom du plat, l'environnement, la façon de manger... »¹¹⁶. Ainsi, le designer culinaire porte un regard global et sensible sur l'alimentation et sur la façon de se nourrir, il recherche de nouvelles sensations culinaires et invente une formulation qui inscrit l'aliment

¹¹³ : BONY Anna, *Le design, histoire, principaux courants, grandes figures*, Larousse, France, 2004.

¹¹⁴ : BRANZI Andrea, *Le design italien, La Casa Calda, Broché*, France, 1985.

¹¹⁵ : BEAUDRILLARD Jean, *Le système des objets*, Paris, Gallimard, 1978.

¹¹⁶ : BRÉTILOT Marc, *Culinaire design*, Paris, Broché, 2010.

A. Concevoir grâce au design culinaire : interaction et émerveillement

dans sa complexité signifiante et/ou matérielle. C'est un regard de designer sur la nourriture, qui devient un matériau premier pour la conception, que l'on peut modeler, mettre en scène et auquel on donne du sens. D'après **Julie Rothhahn**¹¹⁷, l'aliment devient alors sensible, parfois affectif, régressif voire transgressif. C'est un matériau pensé, au-delà de ses caractéristiques sensorielles, dans son attribut social, par rapport à ses nécessités utilitaires mais également éthiques et esthétiques. Il est transformé dans sa relation au goût : disposition du plat, forme du contenant, odeurs, couleurs, textures, rituels instaurés, gestes, innovation sociale et culturelle.

Germain bourré¹¹⁸ cultive un regard global et utilise le design culinaire comme un outil sur-mesure permettant l'épanouissement et l'écriture d'une histoire alimentaire réappropriée, vivante et enrichissante. D'après lui, « L'option culinaire n'est pas une danseuse et le design pèse avec exigence sur ce métier. On peut accompagner un épicier, des agriculteurs, créer pour un événement de nouvelles saveurs ou des parcours gustatifs... Reste que les matériaux comestibles doivent être traités avec respect. Ils sont plus compliqués à mettre en œuvre que le bois ou le marbre, car fragiles, éphémères, vivants. ». Cette vision complète du design permet d'anticiper et de penser le devenir de tous les produits alimentaires transformés ou non. En effet, l'aliment étant un objet sensoriel total et éphémère, le consommateur est sans cesse en interaction avec lui. L'intérêt de ce pratique de designer va donc être de transmettre des messages importants et de véhiculer des idées fortes, autour de l'alimentation, en lien avec les enjeux de notre époque.

De plus, d'après **Marc Brétilot**¹¹⁹, le design culinaire témoigne des enjeux liés au consommateur en lui redonnant sa part d'action dans son mode de consommation. Cette discipline permet de créer des dispositifs qui éveillent sa curiosité et son envie de rejouer voire de déjouer les règles de la pratique alimentaire et à l'interdisciplinarité nécessaire aux métiers de la création. Il ne s'agit pas seulement de se limiter à créer des produits (objet, espace, image,

117 : ROTHHAHN Julie, *designer culinaire*, site web professionnel : <http://www.juliehh.com>.

118 : BOURRÉ Germain, *designer culinaire*, site web professionnel : <https://www.germ-studio.com>.

119 : BRETILLOT Marc, *Culinaire design*, Paris, Broché, 2010..

A. Concevoir grâce au design culinaire : interaction et émerveillement

etc...) qui répondent à des normes fonctionnelles et des attentes esthétiques, mais de concevoir des pratiques, des services et même des stratégies plus adaptées aux attentes d'une société mouvante et changeante par rapport à l'alimentation et le lieu de vie. Le designer intervient à plusieurs niveaux (contenant, contenu, lumière, espace, déambulation, etc...) et dans plusieurs domaines (industrie agro-alimentaire, événementiel, performance, artisanat). Il doit s'attacher à trouver et exprimer toute la cohérence qui existe entre un aliment et ses attributs. Chacun a donc des objectifs et des buts créatifs précis comme le fait de valoriser la tradition, le luxe, le côté ludique, l'émerveillement, la surprise, etc...

2. Ma démarche de designer culinaire

Ainsi, il y a autant de démarches de création en design culinaire qu'il y a de praticiens. Par exemple, certains designers, comme [Stephane Bureaux](https://www.stephane-design.com) ¹²⁰, empruntent un regard sur d'objet avec une application au sein de l'industrie agro-alimentaire ou en utilisant des outils technologiques (imprimante 3D, laser, pistolet pour chocolat, etc...). Ils travaillent pour des entreprises afin de développer de nouvelles gammes de produits. Leurs créations restent sensibles et formelles mais ne sont que très peu ou pas du tout expérimentales. Par ailleurs, d'autres, conservent une pratique artistique en explorant et en multipliant les expériences sans oublier la notion de jeux. [Delphine Huguet](https://delphinehuguet.com) ¹²¹ ou Julie Rothhahn créent des projets originaux, créatifs, inventifs permettant d'éveiller les sens par la curiosité, la sensibilité, le rêve et le côté ludique. Les performances ou les installations permettent au public de d'évader. Delphine Huguet travaille davantage sur la notion de diversité culturelle et du métissage culinaire.

Ainsi, ma pratique de design culinaire tend davantage par rapport à celle de Delphine Huguet. En effet, par son approche transversale des arts plastiques, elle mêle nourriture, arts graphiques, design, photographies, etc... De plus, comme elle, j'aimerais partir à la découverte du monde culinaire pour nourrir

¹²⁰ : BUREAUX Stéphane *designer culinaire*, site web professionnel : <https://www.stephane-design.com>.

¹²¹ : HUGUET Delphine, *designer culinaire*, site web professionnel : <https://delphinehuguet.com>

● CHAPITRE III : LE DESIGN CULINAIRE COMME OUTIL DE SENSIBILISATION

Pour redécouvrir la diversité alimentaire et vivre en prenant soin de la vie

A. Concevoir grâce au design culinaire : interaction et émerveillement

mon propos axé sur la relation avec le territoire. Je veux aussi faire se rencontrer nouvelles technologies, terroirs et traditions dans des dispositifs à vivre ou des objets à déguster. Son processus de création résolument expérimental m'intéresse car c'est ce qui amène à toucher à de multiples médiums pour arriver à synthétiser un propos dans un nouvel objet ou dispositif hybride. Je souhaite aussi pour des installations ou des performances toucher un large public comme des entreprises, des écoles, des collèges, des associations ou des publics handicapés. Ainsi, ma démarche de designer se rapproche des volontés créatives de Delphine Huguet par son approche transversale, polyvalente et pluridisciplinaire. Grâce à une vision globale et le croisement des disciplines (histoire, sociologie de l'alimentation, nutrition, sciences, etc...), ma pratique de design sera expérimentale, riche de découvertes, interactive et en collaboration avec de multiples professionnels.

De plus, voulant devenir une « consomm'actrice », ma posture de designer est donc en accord avec une volonté de développement d'une alimentation durable et du respect de la biodiversité. Je trouverais intéressant d'utiliser les nouvelles technologies, à bon escient, pour communiquer des idées ou recréer une atmosphère de tranquillité pouvant permettre une immersion du public dans un environnement imaginé. Je souhaite, avant tout, valoriser la découverte de la nature et de la nourriture par le biais de dispositifs créatifs ludiques, sensoriels et adaptés à tout public. Du design culinaire «éco responsable», démocratique, ludique suscitant l'émerveillement et l'éveil des sens au quotidien et pour tous. Je vais donc plus en détails, expliquer ce choix.

3. Pourquoi ce choix ?

Aujourd'hui, je pense que la responsabilité du designer culinaire est engagée puisque ce n'est pas seulement un métier artistique mais avant tout un métier de service. Pour moi, cette activité doit chercher une conception raisonnable, responsable et durable dans le sens où elle répond non pas à un besoin

A. Concevoir grâce au design culinaire : interaction et émerveillement

individuel mais plutôt social. Comme je l'ai expliqué, les habitudes alimentaires et culinaires évoluent en suivant le cours de l'histoire sociale, économique ou anthropologique et elles sont toujours le signe fort d'une identité. Ainsi, le design culinaire contribue à une innovation et un développement de l'identité territoriale qui s'impose à travers le langage social, culturel, économique, politique et environnemental. L'intérêt étant de rechercher une harmonie avec son temps.

J'imagine ce métier actuel comme un moyen de minimiser et d'optimiser l'activité de l'homme afin de passer d'une société de consommation à une société d'usage qui s'inscrirait dans une perspective de développement durable, intégrant la dimension environnementale, sociale, éthique ou économique des projets. En effet, le consommateur, gardien de la biosphère, doit adopter une attitude éthique et prendre conscience de toutes les conséquences de ses actes alimentaires. Avant tout, je conçois cette discipline comme un outil essentiel, vecteur de lien social, et comme un moyen de faire reconnaître la diversité culturelle locale, nationale ou mondiale par le biais des savoir-faire issus des métissages et de la cuisine qui est une activité d'échange et de rencontre.

Ce que je retiens des démarches des designers culinaires actuels c'est qu'avec un regard global et sensible, l'aliment peut être modelé et mis en scène. On va lui donner du sens pour transmettre de nouvelles sensations culinaires et façons de se nourrir. Surtout, je souhaite valoriser les liens face à la disparité, la diversité et la variété des choses (concept, images, symboles, flux, processus) par un contact direct avec le public. Autrement dit, le design et le designer sont au service de l'humain. Cette profession doit comprendre le contexte, le terrain et les gens, s'immerger dans les pratiques et aussi observer soigneusement le monde alentour. C'est ce que j'ai fait dans les deux premiers chapitres de cet argumentaire : la socio-anthropologie de l'alimentation et la prospection d'un modèle alimentaire différent m'ont permis de connaître l'évolution du rapport

A. Concevoir grâce au design culinaire : interaction et émerveillement

de l'homme avec son alimentation et de m'immerger dans les enjeux actuels liés à l'acte de se nourrir. Ainsi, par le biais de l'aliment, un matériau pensé, cultivé et multi-sensoriel, le design culinaire est un outil intéressant pour éveiller le consommateur et lui donner les clés d'une compréhension efficace face aux enjeux urgents liés à l'acte de se nourrir. Comment valoriser la découverte de la nature et de la nourriture par le biais de dispositifs créatifs ludiques, sensoriels et adaptés à tous les publics ? Par quels moyens les designers actuels arrivent-ils à intéresser le public ? Que dois-je observer afin de développer ma propre méthode de travail ? Comment rendre acteurs les consommateurs afin de toucher leur sensibilité ?

4. L'importance de la sensorialité au cœur des projets

La sensorialité est un langage qui permet au système nerveux de communiquer avec l'environnement extérieur et l'intimité du corps humain. Ces sensations permettent de faire le lien entre le monde et soi afin d'interagir et de multiplier les expériences donc de vivre. L'aliment est un objet sensoriel total et une « constellation sensorielle »¹²² puisque « La bouche conjugue des modalités sensorielles diverses : gustative, tactile, olfactive, proprioceptive, thermique. »¹²² Par ailleurs, si notre environnement de vie nous fait voyager, la sensorialité est davantage valorisée pour évader son esprit, imaginer, se détendre, retourner en enfance, etc... Comme une cartographie, je vais développer les idées en détails, de certains designers afin d'observer les enjeux et les principes créatifs. Cela me permettra de distinguer les tendances actuelles et de savoir ce qui est le plus intéressant pour le public. Tout d'abord, certains designers valorisent une part de rêve pour toucher la sensibilité des consommateurs.

Une part de rêve

Comme le travail de Julie Rothhahn, de [Dorothee Selz](#)¹²³ et de Stéphane Bureaux, je veux mettre les sens en exergue et considérer le comestible comme un matériau à modeler, à mettre en scène et auquel on donne du sens. Cette démarche permet de s'évader, de s'intéresser aux aliments de façon sensible

¹²² : LE BRETON David, *La saveur du monde : une anthropologie des sens*, Paris, Métailie, 2015.

¹²³ : SELZ Dorothee, *sculpteur et peintre*, site web professionnel : www.dorothee-selz.com

A. Concevoir grâce au design culinaire : interaction et émerveillement

et de s’immerger dans un environnement qui met à l’aise.

Côté performance culinaire, *Hermes Dinner Taiwan*¹²⁴, est une mise en scène d’un diner créé pour Hermès et conçue dans le cadre de l’exposition *Wanderland* (Dans l’œil du flâneur) par Rothhahn. Les convives sont invités à plonger au cœur de l’imaginaire de la ville de Paris, de l’aube au crépuscule, et à s’immerger dans une expérience gustative totale. Le dîner est scénarisé et rythmé par l’arrivée des plats, le ballet des serveurs, le mouvement des dessins projetés et l’ambiance musicale créés pour l’occasion. Les six tableaux vivants qui illuminent et ornent la table (le ciel, les balcons, le jardin à la française, les carrousels, la ville, les étoiles) sont coordonnés aux temps de dégustations et synchronisés avec les gestes des différents services. Réalisés à la gouache, les dessins animés se superposent aux couverts et décors imaginés pour la table monumentale. Ils s’accordent aux mets gastronomiques constituant un paysage onirique et faisant de cette expérience une invitation à la flânerie. Pour cette installation, les rétroprojecteurs permettent des jeux de lumière et une animation de la table tout au long du repas afin de raconter une histoire et de susciter l’admiration des mangeurs. En alliant la technologie, le savoir-faire et en pensant en globalité ce projet, l’effet escompté est réussi. Les sens sont sollicités par l’utilisation de moyens technologiques (lumières, animation vidéo, bruitages) afin de s’immerger dans un environnement sensoriel et de vivre une expérience forte en émotions.

Côté événementiel, Dorothee Selz, sculpteur et peintre, élabore des sculptures comestibles éphémères. Son travail est imaginé pour que s’entremêlent le visuel, le gustatif et le ludique. L’immersion dans ces décors est une part de rêve pour le public qui peut goûter ce qu’il voit. L’idée est que cet art éphémère reste dans la mémoire et sera un souvenir agréablement marquant. Elle se rattache à l’esprit expérimental du *Eat Art*, créé par Daniel Spoerri. L’idée est de redonner vie à des images dites « banales » par le biais d’une peinture très graphique et dynamique. Elle souligne ainsi l’humour, l’insolite ou l’absurde

124 : ROTHHAHN Julie, *Hermes Dinner Taiwan*, pour l’exposition *Wanderland*, Shanghai, 2018, disponible sur <http://www.juliehh.com/portfolio/hermes-dinner-taiwan>

A. Concevoir grâce au design culinaire : interaction et émerveillement

d'une image poétique vouée à l'oubli.

Côté objet, la barbe Alhala, de Stéphane Bureaux nous fait retomber en enfance. La découverte de ce dessert sucré se fait en deux étapes : il faut d'abord briser l'épais bol en chocolat avec un petit marteau pour déguster son cœur fondant de barbapapa. La surprise est ici au rendez-vous en faisant appel à nos souvenirs d'enfance (odeurs, goûts, textures, souvenirs liés à cette préparation, etc...).



SELZ Dorothée, *Espièglerie*, Sculptures comestibles éphémères, Vernissages "Interware, Maurizio Galante & Tal Lancman", Saint-Etienne 2010.



BUREAUX Stéphane, *la barbe Alhala*, Galerie Fraich'Attitude, Paris, 2007.

Je recherche donc cette part de rêve, de flânerie, d'admiration et d'émerveillement dans ma démarche de designer, afin de marquer les esprits. Cela peut se traduire par des installations permettant de s'immerger dans un environnement procurant un ensemble de sensations agréables. Sinon, cela peut se traduire par la création d'objets qui permettent la découverte, la surprise et la sensation de nostalgie.

A. Concevoir grâce au design culinaire : interaction et émerveillement

En effet, petits et grands, nous sommes subjugués par des mises en scène qui sortent de l'ordinaire et qui nous poussent à retourner en enfance. C'est pourquoi, les grands parcs d'animation misent sur des décors et des installations toujours plus impressionnants et marquants pour les esprits. Cependant, la première admiration est bien celle de la nature et de notre environnement. C'est pourquoi, je souhaite valoriser la redécouverte de la nature et plus particulièrement la diversité alimentaire grâce au côté ludique, poétique et sensoriel des créations alimentaires. Je vais donc m'intéresser aux créations de Julie Rothann, de Delphine Huguet, de Justine Jimenez-cueto, Stephane Bureaux, de Sonia Verguet et de Germain Bourré.

Le côté ludique, poétique et sensoriel pour redécouvrir la diversité alimentaire

Côté objets, le légumier de Julie Rothahn est un nuancier de purées de légumes surgelés. Petites plaques à composer à l'assiette, le graphisme indique au consommateur le légume contenu et lui permet une grande diversité de légumes le temps d'un repas. Dans ce projet, la nutrition est aussi prise en compte puisque le fait de goûter des légumes différents va permettre un apport en vitamines, minéraux et oligoéléments complémentaires. Par ailleurs, Delphine Huguet a créé Eat-it, un bloc de Post-it comestible de feuilles 100 % fruits et sans sucre ajouté, construit sur le modèle du bloc Post-it et inspiré de l'origami (art japonais du pliage du papier). Cette création comestible permet de jouer avec la nourriture en imaginant des formes diverses et variées. De plus, [Justine Jimenez-cueto](#)¹²⁵ a imaginé en 2011, des légumes à modeler. En partant de la question : « Comment mangera-t-on demain ? », elle a proposé une palette de couleurs afin de laisser libre cours à l'imagination et à la créativité avant la dégustation. Il s'agit de bâtonnets de pâte à modeler saveurs poivron, carotte, tomate, navet, aubergine, haricot vert, destinés à donner envie aux enfants de goûter aux légumes. La carotte « en tiers » de Stephane Bureaux est entièrement recomposée de couleurs issues de semences différentes assemblées à la façon ébéniste de tenon mortaise. À l'image d'une œuvre d'art, c'est une manière poétique de montrer la variété de carottes colorées que l'on peut retrouver dans

125 : *JIMENEZ-CUETO Justine, designer culinaire.*

A. Concevoir grâce au design culinaire : interaction et émerveillement

les jardins ou sur les marchés. La carotte orange n'est pas la seule ! De plus, Quand le goûter se fait jeu, est un projet de [Sonia Verguet¹²⁶](#), qui est une façon de penser un goûter ludique pour les tous petits. Il suffit d'assembler, des formes géométriques simples (comme le carré, le rond ou le triangle) les unes dans les autres,. Les formes ont des goûts et des couleurs différentes pour plus de possibilités et de gourmandise. (Orange, jaune au citron, rose à la framboise, marron au chocolat, violet à la myrtille). En jouant l'enfant est amené à manger des saveurs qui à priori ne l'attiraient pas et cela permet d'avoir une multitude de goûts pour mettre en éveil les sens.



ROTHHAHN Julie, *Légumier, Sial*, Paris, 2006.



JIMENEZ-CUETO Justine, *Légumes à modeler*, France, 2011.

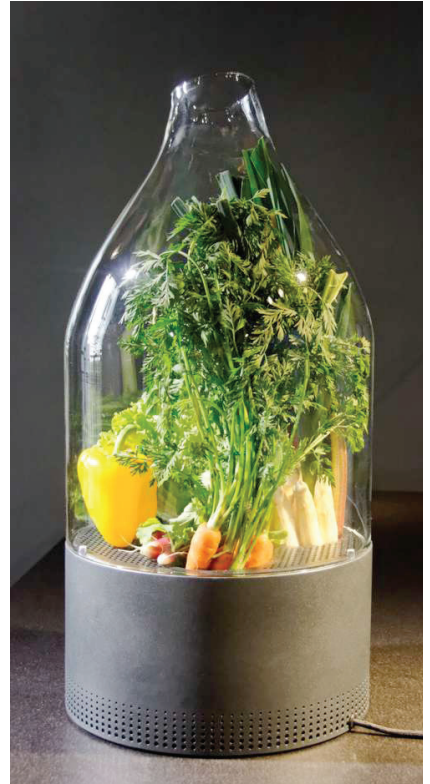


VERGUET Sonia, *Quand le goûter se fait jeu*, commande Magazine Bubble mag Paris, Paris, 2018.

126 : VERGUET Sonia, *designer culinaire*, site web professionnel : <https://soniaverguet.com>

A. Concevoir grâce au design culinaire : interaction et émerveillement

Par ailleurs, Germain Bourré imagine une cloche tempérée, entre nature morte et garde-manger, pour conserver les légumes d'une façon ludique et poétique. Pour lui : « Demain, on achètera moins de nourriture, mais mieux. On peut imaginer vivre avec ces produits de la terre devenus plus rares, comme autrefois on les regardait en peinture, sur des natures mortes... »¹²⁷ Ainsi Germain Bourré a fabriqué ces amphores géantes en verre soufflé, pour « donner à admirer, chez soi, ses légumes, ses fromages ou ses poissons, pour avoir une relation visuelle ou physique avec eux avant de les passer au four ou à la poêle »¹²⁷. Cela permet de valoriser l'aliment en mettant l'accent sur l'admiration de la nature et la poésie. Comme une œuvre d'art, elle permet de se poser des questions et de valoriser la saisonnalité des produits, la localité, leur fraîcheur, leurs formes, etc...



BOURRÉ Germain, Cloche tempérée, entre nature morte et garde-manger réfrigéré et ventilé, pour conserver les légumes, Paris, 2012.

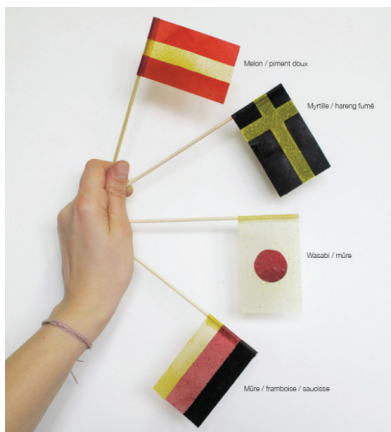
Ainsi, grâce à des objets que l'on peut utiliser au quotidien, il est possible de sensibiliser les petits comme les grands à la variété alimentaire de la nature, par l'apprentissage des saveurs et la découverte de nouveaux produits (semences anciennes, diversité des fruits et légumes ou des graines). Cela permet de valoriser la nature et de la sublimer chez soi, dans les lieux publics ou au sein de son habitat, de façon ludique, poétique et sensorielle. Par ailleurs, je souhaite utiliser, comme Delphine Huguet, Héloïse Benoit, le design culinaire comme un outil vecteur de lien social et culturel.

¹²⁷ : LORELLE Véronique, « Designer culinaire et Grand prix de la création 2019 de la ville de Paris, 2019, consulté le 20 mai 2019, disponible sur <https://www.lemonde.fr/m-styles/article/2019/02/28/germain-bourre-designer-culinaire-et-grand->

A. Concevoir grâce au design culinaire : interaction et émerveillement

Renforcer les liens sociaux et culturels pour enrichir la sensibilité

Delphine Huguet a créé Flagvor, un drapeau comestible, condensé culturel et culinaire qui tient en une seule bouchée. Emprunté au vocabulaire urbain, le drapeau sert ici à donner des indices dans la dégustation. Chacun renseigne immédiatement sur la provenance des saveurs qui les composent, véritables identités culturelles des pays. Ces concentrés en goût permettent, grâce aux papilles, de faire le tour du monde en quelques bouchées. Cet objet est donc revisité pour redécouvrir un symbole comestible, savoureux et traduisant le langage culinaire d'un pays. Une belle façon de valoriser la diversité culinaire et alimentaire dans le monde entier afin de faire voyager les palais. Par ailleurs, **Héloïse Benoit**¹²⁸ a créé une carte comestible intitulée, Paysage gourmand de l'Isère, pendant l'Isère food Festival et à l'occasion du programme artistique Paysage-Paysage. Ce projet met en valeur des produits locaux et de saison comme une palette de peintre où les fruits et les légumes viennent composer et mettre en avant les paysages de treize territoires de l'Isère. Cette carte permet d'instruire et de régaler le public. Ce dernier prend donc conscience de la variété végétale sur son territoire en fonction de la saison. Il pourrait être intéressant de reproduire ce tableau tous les trois mois afin de montrer les différents fruits et légumes en fonction du climat. C'est un bel exemple qui traduit la territorialisation de l'alimentation.



HUGUET Delphine, Flagvor, L'International, salle de spectacle, 2010.



BENOÎT Héloïse, Une carte de l'Isère comestible, Isère, 2016

128 : BENOÎT Héloïse, *designer culinaire* à Laval, site professionnel : <http://heloisebenoit.com>

A. Concevoir grâce au design culinaire : interaction et émerveillement

De plus, Oriane Deshoulière, designer culinaire et Delphine Talbot, plasticienne et maître de conférences en Arts, ont mis au point le [projet Katchakatcha](#)¹²⁹ porté par l'association CRICAO, afin de faire converger savoir-faire culinaires et création artistique pour revisiter des plats traditionnels. Les participants cuisinent ensemble pour le plaisir du partage. Au plus près de ce terrain, c'est l'ethnographie (étude descriptive et analytique des moeurs et des coutumes de populations) qui permet de compléter le travail de conception. En effet, les matériaux de la création sont les aliments que les participants utilisent dans leur quotidien, le métissage de leurs plats, l'ambiance chromatique, olfactive et sonore qui habite leur cuisine collective, les gestes qui font leur repas, les noms communs qu'ils donnent à leurs mets, les surnoms singuliers, etc... Ce projet s'inscrit donc dans la transmission de données, de souvenirs, dans la réalisation de nombreuses prises vues des lieux, mais aussi au travers des portraits d'habitants, des témoignages qui illustrent cet endroit mémorable de la vie de quartier. Une conception sous le signe du métissage établie sur l'énonciation de recettes prégnantes et sur la réinvention de ces plats traditionnels.



DESHOULIÈRE Oriane et TALBOT Delphine Germain, Katchakatcha, quand le design s'attaque à la cuisine, performance de design culinaire, quartier du Mirail & la Reynerie (Toulouse), 2014.

Au travers de ces exemples, je souhaite favoriser la diversité culinaire et alimentaire afin de faire voyager le palais, d'accentuer la territorialisation de l'alimentation qui met en avant la saisonnalité et la localité de l'alimentation quotidienne. Enfin, grâce au métier de designer culinaire, cuisiner avec des convives venant de tout horizon est un bon moyen de renforcer les liens intergénérationnels et interculturels. Cela permettra de valoriser les liens sociaux de proximité afin d'éviter toute exclusion sociale.

¹²⁹ : CRICAO, cultures du monde, consulté le 20 mai 2019, disponible sur http://www.cricao.org/portfolio_page/katchakatcha/

A. Concevoir grâce au design culinaire : interaction et émerveillement

Se reconnecter avec la nature, un cercle vertueux à valoriser

Slow design et slow food

Huevon, créé par Reyes Mora est un coquetier en pâte de pain. Du côté nutritionnel, la forme permet d'avoir la bonne quantité de pain pour manger son œuf à la coque. Des mouillettes intégrées disparaissent au fur et à mesure de la dégustation. Le coquetier en porcelaine ou en terre n'est donc pas utile. Le contenant comestible peut très bien se dégrader s'il n'est pas mangé entièrement. Il est donc tout à fait possible de réfléchir à des contenants comestibles ou fabriqués à partir de déchets alimentaires. Par exemple, à plus grande échelle, Biotrem¹³⁰, une entreprise développée par Mr Jerzy Wysocki, a pensé à ça par la fabrication de vaisselles en son de blé. Leurs gammes d'ustensiles sont donc entièrement biodégradables. Ces produits, ne nécessitant aucun apport chimique, sont une excellente alternative aux autres vaisselles jetables faites en papier, carton, plastiques ou autres sources végétales polluantes. Ici, ces deux projets témoignent parfaitement du cercle vertueux à valoriser dans sa pratique de designer ou dans une entreprise respectueuse de l'environnement. De plus, Fumfum est un fumoir qui s'auto-consume. Placé sur une plaque chauffante, ce produit dégage une délicieuse fumée qui voue l'objet à disparaître. Fabriqué en érable rouge, il parfume les pièces de poisson et de viande de notes caramélisées qui rappelle la forêt Canadienne. Exemple de slow design, cet objet remet au goût du jour et au centre de la maison un mode de cuisson ancestral et délicieux. Il utilise les caractéristiques physiques de certaines essences de bois pour fonctionner : aucune magie technologique mais surprise garantie car les



MORA Reyes, Huevon, Espagne, 2009.



HUGUET Delphine, Fumfum, Paris Design Week, 2011.

130 : BIOTREM, entreprise de Mr Jerzy, consulté le 20 mai 2019, disponible sur <http://biotrem.pl/fr/>

A. Concevoir grâce au design culinaire : interaction et émerveillement

bois choisis fument mais ne s'enflamment pas. Chaque pays peut donc avoir son propre fumoir en fonction des bois locaux. Ce projet est donc une belle manière d'utiliser une matière première qui valorise le goût de l'aliment préparé.

Par ailleurs, les **5.5 Designers**¹³¹, en 2016, ont conçu le projet « Vache à Lait » qui propose de reconnecter les consommateurs avec les producteurs dans une logique de valorisation du circuit court et de retour au vrai goût des produits naturels. Fusion entre deux archétypes, ceux du verre et du pot à lait de nos ancêtres, « le verre à traire » nous rappelle qu'avant d'être un produit de l'industrie, le lait est le produit d'un animal vivant. Il nous encourage à aller à la rencontre des producteurs et à créer de nouveaux liens sociaux. Dans le scénario imaginé, le consommateur se sert de lait cru au pis de « la vache domestique » à l'aide du « verre à traire ». La fontaine est approvisionnée tous les matins par un producteur local. Au-delà de la valorisation de l'acte d'achat, l'absence d'intermédiaires aboutit à un système gagnant-gagnant : le consommateur se procure un produit frais, à un tarif raisonnable, tout en connaissant son origine. Le producteur réduit ses coûts de transport et bénéficie d'un paiement immédiat. Projet manifeste, il soulève également la question de l'influence de l'industrie agroalimentaire sur la formation de notre goût, de notre rapport à la nature et par conséquent de notre capacité à apprécier les produits naturels.



5.5 Designers , Vache à lait, France, 2016.

131 : 5.5 DESIGNER, entreprise de designers, consulté le 20 mai 2019, Paris, disponible sur <https://www.5-5.paris/fr/>

A. Concevoir grâce au design culinaire : interaction et émerveillement

L'ensemble de ces projets dévoile une pensée créative globale reprenant la méthodologie du slow design et qui découlent directement de la démarche Cradle to Cradle. Par conséquent, les designers misent sur la valorisation d'une économie circulaire, de la démocratie participative, de solutions adaptatives, de la durabilité des solutions et des projets créés, de l'élimination de substances toxiques ou polluantes, de l'efficacité et de la promotion de l'unicité et de la diversité culturelle, sociale et environnementale.

Ainsi, grâce à l'étude de projets de certains designers culinaires, j'ai pu observer qu'il est primordial de toucher la sensibilité des individus donc d'accentuer la sensorialité au cœur des projets afin de les rendre acteurs de leur quotidien et de leur alimentation. À chaque âge de la vie, garder une part de rêve est important afin d'être émerveillé donc de rester curieux et de s'enrichir personnellement. Le côté ludique, poétique et sensoriel permet de redécouvrir le monde environnant simplement par l'apprentissage des saveurs et la découverte de nouveaux produits. Sublimer et admirer la nature chez soi ou dans les lieux publics permet de créer des endroits riches de découverte. Le design est ainsi valorisé comme un outil vecteur de lien social qui permet de renforcer les relations intergénérationnelles et interculturelles. Pour ma part, je souhaite qu'il permette de développer une alimentation durable grâce à un travail global, collaboratif et pluridisciplinaire afin de vivre tout en prenant soin de la vie grâce à cercle créatif vertueux.

B. Favoriser le développement d'une alimentation durable grâce à un travail global, collaboratif et pluridisciplinaire

1. Ma méthodologie de création : Bio-mimétisme, ethno-poétique, ethno-cuisine et Slow Food

Je choisis le monde comme projet. En effet, le design dépasse l'idée de rendre des objets plus beaux pour les vendre mieux, car cette discipline devient de

● CHAPITRE III : LE DESIGN CULINAIRE COMME OUTIL DE SENSIBILISATION

Pour redécouvrir la diversité alimentaire et vivre en prenant soin de la vie

B. Favoriser le développement d'une alimentation durable grâce à un travail global, collaboratif et pluridisciplinaire

plus en plus soucieuse de l'impact social de ses productions et elle s'engage dans un idéal d'avenir meilleur et durable. De plus, le design vise de manière créative et innovante, à améliorer l'habitabilité du monde.

Pour moi, le design culinaire est un vecteur de lien social et le moyen de faire reconnaître la diversité culturelle locale, nationale ou mondiale par le biais des savoir-faire issus du métissage et de la cuisine qui est un lieu d'échange et de rencontres. Je ne vais donc pas me limiter à créer des produits (objet, espace, image,) qui répondent à des normes fonctionnelles et des attentes esthétiques, mais mon rôle va être de concevoir des pratiques, des services et même des stratégies plus adaptées aux attentes d'une société mouvante et changeante par rapport à l'alimentation et le lieu de vie. Je vais donc concevoir des services et des objets qui permettent de développer mes intentions créatives en prenant en compte les notions de diversité, d'exotisme et d'identité culinaire à travers mes projets. De plus, l'inspiration de la nature, du passé, des sociétés et de certains mouvements ou concepts (Bio-mimétisme, ethno-poïétique et ethno-cuisine, Slow Food,) m'aident à avoir un regard pluridisciplinaire et d'enrichir ma culture personnelle afin de ressentir comme Victor Segalen, « L'exotisme » de la vie. Cette vision de la création et du monde me permet de collecter, de collectionner, de hiérarchiser, de classer puis de créer des projets en lien avec ma démarche éco-responsable.

Grâce à cette méthodologie, je souhaite apprendre puis transmettre ma passion pour le développement d'une alimentation durable et le respect de la biodiversité. Mon travail sera global, expérimental, plastique, concret, sensoriel, ludique et poétique. Je vais donc développer en détails mes principes créatifs :

S'inspirer de la nature, du passé, des sociétés et de certains mouvements ou concepts

B. Favoriser le développement d'une alimentation durable grâce à un travail global, collaboratif et pluridisciplinaire

Depuis mon plus jeune âge, je pars à la découverte de la nature et de la vie en voyageant en France de régions en régions et en profitant des coins préférés de mon enfance. Les pays étrangers me sont encore inconnus mais l'idée de découvrir d'autres cultures alimentaires et l'organisation d'autres sociétés me plaît. J'aime donc partir à la découverte des multiples facettes du monde. Pour moi, ce dernier est une source de connaissances indispensables et permet de multiplier les expériences en interaction avec son environnement de vie. Grâce à ces rencontres et ces découvertes, j'apprends à me connaître, à faire preuve d'introspection, à me forger une identité évolutive au grè de mes expériences afin de développer par la suite des idées qui me tiennent à cœur. Tout au long de mes études en design de produits puis en design sensoriel et alimentaire, j'ai appris à développer ma propre méthodologie de recherche, entre la tradition culturelle et sociale et la modernité, dans le respect de la santé humaine et environnementale. L'observation et la compréhension de la nature s'avèrent indispensables.

Je pourrais parler de bio-inspiration ou de bio-mimétisme qui est une démarche, par nature, interdisciplinaire. Il ne s'agit pas de copier mais bien de s'inspirer des solutions inventées par la nature, et sélectionnées au cours de milliards d'années d'évolution, pour répondre à une problématique qui se pose à notre société humaine. Le point de départ est donné par la recherche fondamentale qui observe, analyse et modélise le vivant. Pour ma part, l'évolution de la graine à l'assiette est intéressante à observer ainsi que le processus de dégradation des déchets alimentaires.

Par ailleurs, en examinant un aliment, il est possible de le décomposer, de rechercher des principes de transformation ou de valorisation de cette matière première. Par exemple, en deuxième année de master, j'ai développé un classeur de recherches sur les œufs comestibles de volatiles. L'objectif était de collecter, de répertorier puis de classer les informations trouvées

● CHAPITRE III : LE DESIGN CULINAIRE COMME OUTIL DE SENSIBILISATION

Pour redécouvrir la diversité alimentaire et vivre en prenant soin de la vie

B. Favoriser le développement d'une alimentation durable grâce à un travail global, collaboratif et pluridisciplinaire

Par ailleurs, le concept d'ethno-cuisine va m'aider dans ma méthodologie de création. En effet, comme les régimes alimentaires dépendent à la fois des ressources du milieu, des technologies et des techniques de transformation et de conservation, ils varient d'une région à l'autre. Ainsi, en partant de l'observation de différences entre les pratiques alimentaires des sociétés, l'enrichissement personnel culturel, technique, culinaire, etc... est accentué. De plus, la méthode d'ethno-poïétique vient compléter cette démarche : il s'agit d'aller à la rencontre des personnes participant à l'atelier de cuisine pour parler, cuisiner et partager des moments de convivialité dédiés au « fait maison » et au « faire ensemble ». De créer des ateliers impliquant des savoir-faire métissés et de pratiques locales, d'établir une méthode entre l'ethnographie et l'art d'un système de langage autour de l'acte culinaire. De plus, ma méthode de travail tend davantage vers l'alliance du designer culinaire avec le mouvement Slow Food qui s'inspire du Slow Design au travers de ces principes créatifs. Comme je l'ai expliqué précédemment, Slow Food, est un mouvement pour l'alimentation et la biodiversité qui veut rendre à l'alimentation toute sa valeur et sa place dans la société pour l'homme, l'environnement et la société.

L'Homme

Slow food répond forcément au besoin d'un individu. Je souhaite valoriser sa santé, son bien-être mental et physique ainsi que sa relation à soi, aux autres et avec le monde environnant. Il doit se reconnecter avec la nature, rêver, s'évader, admirer et s'émerveiller au quotidien. Par la redécouverte de la nature et de la société, l'homme prendra conscience des richesses et s'éveillera à la beauté de la vie. Il appréciera chaque moment et transmettra ce respect social, environnemental et écologique aux générations futures pour une pérennité de connaissances importantes. Le designer doit donc comprendre au mieux la relation de l'homme et de son alimentation en lien avec les enjeux environnementaux, politiques, sociaux, écologiques actuels. Faire prendre conscience les consommateurs de l'urgence écologique est un objectif pour moi.

● CHAPITRE III : LE DESIGN CULINAIRE COMME OUTIL DE SENSIBILISATION

Pour redécouvrir la diversité alimentaire et vivre en prenant soin de la vie

B. Favoriser le développement d'une alimentation durable grâce à un travail global, collaboratif et pluridisciplinaire

L'environnement

Si l'homme respecte l'environnement, le design doit aussi faire sa part des choses. C'est pourquoi, le mouvement Slow Food permet de créer des produits durables ou sans impact négatif pour le bien-être de l'environnement. L'utilisation de processus non-polluants et la minimisation de la matière première en se limitant au strict nécessaire sont aussi des moyens de respecter le monde qui nous entoure. De plus, en concevant des produits ou des services éthiques, responsables et écologiques, le designer fait passer des messages forts pouvant créer un déclic au sein de la société. Face à la mondialisation des pratiques culinaires, l'intérêt est de valoriser la diversité alimentaire et culturelle. Re-territorialiser l'alimentation est intéressant afin de protéger son environnement, les économies locales, les circuits d'approvisionnement, etc...

La société

Le Slow Food, c'est un produit ou un service positif pour la société qui l'entoure, avant tout éthique, et qui ne cherche pas à se vendre à tout prix. C'est de répondre à un besoin de certains individus sans pour autant en exploiter d'autres. Le designer cherche donc à valoriser la nature et la sublimer dans les lieux publics ou au sein des habitats, de façon ludique, poétique et sensorielle. La cuisine, peut être un bon vecteur permettant de renforcer les liens intergénérationnels et interculturels. Les liens sociaux de proximité sont donc valorisés pour éviter toute exclusion sociale.

Apprendre puis transmettre sa passion pour le développement d'une alimentation durable

Par ailleurs, avec un regard global expérimental, plastique et sensoriel, je souhaite travailler en collaboration avec d'autres professionnels afin d'élargir mes compétences de travail. Cela permet de bâtir des connaissances, d'avoir des aptitudes dans d'autres domaines complètement différents. Grâce

B. Favoriser le développement d'une alimentation durable grâce à un travail global, collaboratif et pluridisciplinaire

aux liens établis, je vais pouvoir apprendre et m'enrichir au fil des projets. L'objectif va être de créer du sens et des liens logiques entre les choses, grâce à l'hybridation des pratiques, des approches, des postures et des disciplines. Ma culture se nourrit de mes observations, des rencontres, des voyages, etc... Je vais donc être une personne sensible facilitatrice, productrice et actrice d'un changement bénéfique au sein de la société. Mon but est de transmettre ma passion de l'alimentation durable au plus grand nombre de la population. Tous les publics seront concernés par cet éveil populaire. Mais pourquoi ce choix ?

Lors de mes deux années de master en création, recherche et innovation en design sensoriel et alimentaire, j'ai appris à développer ma propre méthode de travail qui évolue au fil du temps. Grâce aux périodes de stages, j'ai pu me professionnaliser et découvrir les multiples facettes du design sensoriel et alimentaire. Pour ma part, ces immersions professionnelles ont été des déclencheurs. En première année, le mois de stage passé à Laval avec Héloïse Benoit, designer culinaire, a été très intéressant. J'ai pu travailler en collaboration avec un chef pâtissier et travailler sur un projet de packaging alimentaire. Ce travail de patience, de minutie, collaboratif et pluridisciplinaire m'a plu. Cependant, lors de la seconde année de master, mes stages aux **Petites Cantines**¹³² puis à la **FABuleuse cantine**¹³³ m'ont ouvert d'autres portes. J'ai désormais un autre regard sur le design sensoriel et alimentaire. En effet, je me suis rendue compte qu'il me manquait quelque chose : le contact direct avec le public qui interagit avec les objets ou les services créés. En effet, lors des deux derniers stages, j'ai organisé des ateliers de sensibilisation à l'alimentation sur les thèmes du zéro déchet, de l'équilibre alimentaire, de la curiosité et de l'éveil des sens. Ce travail m'a permis de m'ouvrir aux autres et de savoir que c'est ce genre de design culinaire que je souhaite faire.

L'association, Les Petites Cantines, située à Lyon, est un réseau de cantines de

132 : LES PETITES CANTINES, association, consulté le 20 mai 2019, disponible sur <https://www.lespetitescantines.org>

133 : LA FABULEUSE CANTINE, association, consulté le 20 mai 2019, disponible sur <https://lafabuleusecantine.fr>

B. Favoriser le développement d'une alimentation durable grâce à un travail global, collaboratif et pluridisciplinaire

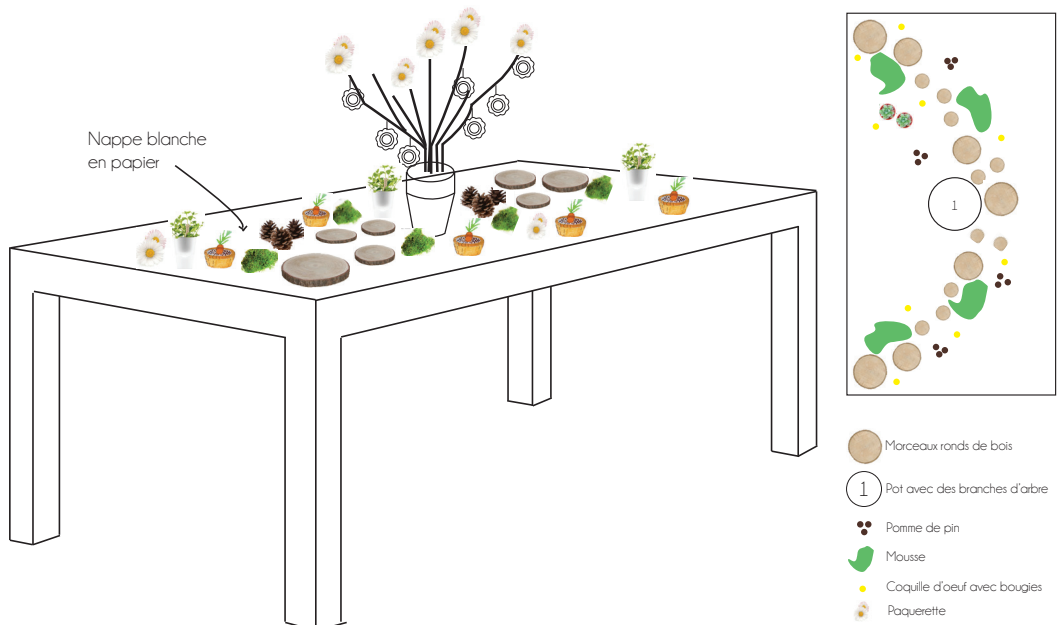
de quartier, ouvert à tous, dont l'objectif est de développer les liens de proximité et de promouvoir l'alimentation durable. Ils proposent aux habitants et aux salariés d'un quartier de manger ensemble. Un peu comme une fête des voisins tous les jours ! Ils favorisent ainsi le développement des liens sociaux et la découverte de la cuisine. Des bénévoles viennent donc cuisiner et préparer le repas pour d'autres convives. L'ambiance est chaleureuse, conviviale, joyeuse et riche de découvertes. J'ai donc imaginé, créé, et animé un atelier de teinture végétale à base de déchets alimentaires (épluchures et fanes de légumes) ainsi qu'un autre sur la découverte du design culinaire. Cette première expérience m'a plu car les convives étaient curieux et ravis de participer à ce type d'ateliers qui sont rarement proposés de façon gratuite dans d'autres structures. Par la suite, en début de seconde année de master, j'ai voulu trouver un autre stage dans une structure similaire à celle des Petites Cantines. J'ai trouvé La FABuleuse cantine à Saint-Etienne. Il s'agit d'une cantine de quartier créative qui lutte contre le gaspillage alimentaire en transformant et en revalorisant des produits biologiques ou issus de l'agriculture raisonnée. C'est une pépinière de bénévoles, de chefs confirmés ou en devenir ainsi qu'un traiteur créatif pour des événements divers et variés. Ce projet est au croisement des secteurs de l'alimentation durable, de l'économie créative et du vivre ensemble. Cette association ambitionne de recréer des espaces de liens et de solidarité autour de l'art culinaire. Pour cela, la cuisine et la création artistique permettent expression, valorisation et réalisation de soi afin de partager des connaissances permettant d'enrichir la culture de chacun. Pendant la biennale de design de Saint Etienne « Me, You, Nous », j'ai organisé deux ateliers en partenariat avec l'association Trisomie 21 Loire. Le premier était un atelier sur l'éveil des sens et le deuxième était un atelier de cuisine intitulé « Gourmandises printanières ».

J'ai découvert pendant ce stage un principe en accord avec ma vision du monde et du travail. Je souhaite donc par le biais du designer culinaire, utilisé comme

CHAPITRE III : LE DESIGN CULINAIRE COMME OUTIL DE SENSIBILISATION

Pour redécouvrir la diversité alimentaire et vivre en prenant soin de la vie

B. Favoriser le développement d'une alimentation durable grâce à un travail global, collaboratif et pluridisciplinaire



AYEL Laurine, Photographies au moment de l'atelier et schématisations pour l'organisation de la table, Atelier «Gourmandises printanières» en partenariat avec l'association Trisomie 21 Loire, France, 8 avril 2019

B. Favoriser le développement d'une alimentation durable grâce à un travail global, collaboratif et pluridisciplinaire

un outil, de sensibiliser les consommateurs aux enjeux environnementaux, sociaux, culturels, liés à la santé en leur donnant les clés pour une compréhension efficace et ludique afin de tendre vers une alimentation durable. En organisant des ateliers de sensibilisation à la diversité alimentaire, je vais donc pouvoir être au contact direct avec les convives pour partager mes connaissances et mes idées sur le zéro déchet, l'équilibre alimentaire, l'éveil et la curiosité. Comme l'alimentation concerne tous les individus, il s'agit d'un point de départ intéressant pour une alimentation durable à échelle locale, puis territoriale et mondiale. Ces idées ont donc été développées dans le cadre de mon projet personnel professionnel tout au long de l'année de master (deuxième année). L'objectif est d'obtenir un dossier avec tous les documents nécessaires pour la mise en route d'un futur métier de designer culinaire, créatrice de dispositifs de sensibilisation à l'alimentation.

2. Les enjeux à prendre en compte dans ma méthodologie de design culinaire créatrice de dispositifs de sensibilisation à l'alimentation

Pour promouvoir l'alimentation durable, les enjeux environnementaux, liés à la santé, sociaux et culturels sont pris en compte dans ma méthodologie de designer culinaire afin d'organiser des ateliers en accord avec de principe de développement durable. Je vais donc faire de la veille, imaginer, créer, animer et transmettre des informations à un large public (individus, associations, entreprises, publics à situation de handicap). Voici les caractéristiques :

Enjeu environnemental

Actuellement et dans l'avenir, je vais utiliser des aliments biologiques locaux, issus d'un circuit court d'approvisionnement afin de valoriser le devenir de l'agriculture biologique, de l'agro-écologie et de la permaculture. Je suis attentive à la

B. Favoriser le développement d'une alimentation durable grâce à un travail global, collaboratif et pluridisciplinaire

saisonnalité des produits alimentaires que l'on trouve sur le territoire français. Je vais utiliser le réseau de partenaires de petits producteurs de la cantine. Pour les produits exportés, le commerce équitable sera valorisé afin d'avoir des produits étrangers aux valeurs éthiques. Je serai attentive à faire le moins de gaspillage possible en utilisant les fanes de légumes et des épluchures. Les déchets seront jetés dans un compost afin de faire un beau terreau pour la culture d'un petit jardin pédagogique, par exemple. Avant tout, je veux sensibiliser le public sur l'intérêt d'avoir une alimentation qui se base sur les produits locaux et de saison en évitant tout gaspillage alimentaire et proposer de nouvelles recettes qui permettent de gérer les menus sur la semaine (sainement, équilibré, fait maison).

Enjeu lié à la santé / social

En faisant une veille sur les façons de manger et en regardant les cuisines du monde, je vais distinguer différentes pratiques alimentaires et voir quelles cuisines sont mieux que les autres pour la santé ou pour le développement durable. Par la suite, cette recherche va me permettre de créer des dispositifs qui éveillent la curiosité et l'envie de déjouer les règles de la pratique alimentaire quotidienne afin de sensibiliser les individus par rapport à la santé et l'alimentation durable. En redonnant l'envie de cuisiner, lors d'ateliers, grâce à un mode de cuisine simple et à reproduire facilement chez soi, de nouvelles habitudes alimentaires vont être valorisées. L'accent sera mis sur le fait maison, l'équilibre alimentaire, l'alimentation saine, de saison et locale. Je veux valoriser l'importance de l'action de cuisiner au quotidien car se nourrir est un besoin vital et en lien direct avec la santé.

Par ailleurs, il pourrait être intéressant de créer des jardins partagés ou d'autres structures dans un quartier qui permettrait de favoriser le lien social et l'accessibilité des fruits et des légumes sur certaines périodes de l'année. De

B. Favoriser le développement d'une alimentation durable grâce à un travail global, collaboratif et pluridisciplinaire

plus, pour les populations socio-économiquement défavorisées, je souhaite faire des ateliers de cuisine pour mettre en avant la cuisine maison et leur donner des conseils pour bien s'approvisionner en fruits et légumes par rapport à leur budget.

Enjeu culturel

D'un point de vue culturel, l'aliment est pensé comme un matériau au-delà de ses caractéristiques sensorielles par rapport à son attribut social : qui le mange ? Comment ? Pourquoi ? Je recherche de nouvelles sensations culinaires avec l'aliment considéré comme un symbole et riche de significations (sociales, culturelles) ou comme un matériau en tant que tel avec une certaine potentialité formelle ou plastique. Je veux sensibiliser les consommateurs par rapport aux enjeux des cuisines métissées afin de découvrir des pratiques et des habitudes alimentaires mondiales permettant de tendre vers un autre type d'alimentation. L'intérêt est, aussi, de prendre conscience que le modèle alimentaire français n'est peut-être pas le meilleur et d'observer dans le monde l'émergence d'un « nouveau modèle » pour tendre vers une alimentation plus respectueuse de l'homme et de l'environnement afin d'éviter des maladies en lien avec l'alimentation (surpoids, obésité, etc...).

3. Ma pratique de designer culinaire : prospectives

L'enjeu majeur va être de concevoir de nouveaux outils de sensibilisation et des services interactifs avec le public qui permettront de transmettre des idées fortes et de donner les clés pour une action efficace favorable à une alimentation durable. Il s'agira de porter un regard original sur l'alimentation et la façon de se nourrir pour intéresser le public dans ma démarche et de créer des projets et des actions avec une ouverture sur le monde, une veille et des prospectives intéressantes. L'intérêt est d'informer et de permettre de faire évoluer les habitudes alimentaires et culinaires pour qu'elles suivent le cours des « modes »,

B. Favoriser le développement d'une alimentation durable grâce à un travail global, collaboratif et pluridisciplinaire

de l'histoire sociale, économique, culturelle ou anthropologique. Ce qui peut promouvoir une cuisine et une alimentation en harmonie avec son temps pour le respect de la biodiversité et pour vivre tout en prenant soin de la vie par la redécouverte du monde environnant. Grâce à l'interdisciplinarité, la pensée globale et le travail collaboratif, je pourrais créer dans une dynamique d'écoresponsabilité pour un futur meilleur. Susciter l'éveil populaire pour une prise de conscience rapide. Mais dans quel lieu, ces idées peuvent-elles se développer ?

Une association qui lutte contre le gaspillage alimentaire : La FABuleuse cantine

J'envisage d'être au plus près des consommateurs et d'un public venant de tous les horizons, de tous âges et avec différents centres d'intérêt. La FABuleuse cantine, située à St Etienne, est pour moi un lieu très intéressant pour mettre en avant ma méthodologie de designer culinaire. Avec le soutien de l'équipe, je vais donc pouvoir développer ce projet de création à partir de septembre prochain. L'objectif va être de créer des dispositifs de sensibilisation ludiques et sensoriels pour redécouvrir la diversité alimentaire qui comprend une multitude d'aliments, des principes de développement durable, l'équilibre alimentaire, ect...Ce lieu est d'abord une cantine qui ravie les papilles des habitués tous les midis. Par ailleurs, celle-ci cherche à se diversifier par le renforcement des liens sociaux et culturels. Mon rôle de designer culinaire peut donc être intéressant pour l'équipe de la cantine dans le développement d'ateliers thématiques.

Les outils utiles pour ce nouveau métier

Grâce à un travail collaboratif, pluridisciplinaire, polyvalent et sensoriel, je vais m'entourer d'acteurs efficaces et d'un public curieux. Tout d'abord, un travail de veille active est effectué. Je collecte, m'informe et trie les informations liées de près ou de loin à mon domaine d'activité. Les livres et les documentaires sont de bonnes sources d'informations : la médiathèque de la cité du design de Saint-Etienne va mettre très utile. J'utilise en parallèle plusieurs outils comme [Trello](https://trello.com)¹³⁴, des captures d'écran de site internet, des tableaux thématiques sur [Pinterest](https://www.pinterest.fr)¹³⁵, etc...

134 : TRELLO, outil informatique, consulté le 3 mai 2019, disponible sur <https://trello.com>

135 : PINTEREST, banque d'images, consulté le 4 mai 2019, disponible sur <https://www.pinterest.fr>

B. Favoriser le développement d'une alimentation durable grâce à un travail global, collaboratif et pluridisciplinaire

Des planches d'inspiration, des cartographies sensorielles, des schémas, des diagrammes ou autres planches s'inspirant de la [Datavision](#)¹³⁶ seront valorisées dans mon travail à l'aide de la suite Adobe. Par la suite, dès que les informations sont triées, je vais classer et hiérarchiser mes idées en fonction des thèmes abordés afin d'organiser, dans chacun de mes ateliers, une phase théorique puis une phase pratique. L'objectif va être de créer des outils de sensibilisation ludiques, sensoriels et adaptés pour tout public. Je dois donc imaginer d'une façon globale le nouveau produit et le créer. Pour cela, le [FABlab Openfactory](#)¹³⁷, de Saint-Etienne à deux pas de la cantine, pourra me permettre de faire des découpes, de parler avec d'autres designers et d'autres professionnels pour la réalisation des objets. J'envisage donc une inscription dans ce lieu créatif. Par ailleurs, les dispositifs seront classés par thématiques dans des contenants permettant un rangement efficace. Par ailleurs, comme la cantine cherche à s'étendre en France dans d'autres villes, l'objectif pour moi, va être de créer des kits avec une notice explicite afin que d'autres professionnels puissent faire ces ateliers à l'autre bout de la France.

Déroulement d'un atelier

Pour le moment, [dix ateliers](#)¹³⁸ sont bien définis. Premièrement, à l'aide d'un tableau ou d'un rétroprojecteur et de haut-parleurs, je vais expliquer le déroulement de l'atelier et expliquer et illustrer mon discours grâce à des images, des schémas, des vidéos, etc... L'objectif est de captiver le public et de les immerger de façon théorique dès le début mais de façon ludique, poétique et sensoriel. Les variantes sont donc possibles et je serai amenée à réfléchir à ce qui fonctionne le mieux pour intéresser le public. Ensuite, la phase suivante va permettre de mettre en pratique les explications et de s'initier aux thématiques afin de les acquérir rapidement et de reproduire certains gestes chez soi facilement. Par exemple, si c'est un atelier de cuisine, les convives repartent avec un petit livret de recettes en guise de souvenirs. Pour les ateliers sensoriels, certains jeux ou dispositifs seront créés afin de rendre ce moment ludique.

136 : MCCANDLESS David, *Datavision*, Broché, 2011.

137: OPENFACTORY, FabLab, lieux avec matériel pour créer, consulté le 4 mai 2019, disponible sur <https://www.openfactory.org/>.

138 : 10 ateliers : Recette zéro déchet, teinture végétale, cuisiner sainement avec des produits régionaux, etc...

Pour redécouvrir la diversité alimentaire et vivre en prenant soin de la vie

B. Favoriser le développement d'une alimentation durable grâce à un travail global, collaboratif et pluridisciplinaire

Je peux, éventuellement, travailler en collaboration avec d'autres professionnels comme des nutritionnistes, des naturopathes, des sophrologues, etc... Si c'est le cas, je vais travailler en étroite collaboration avec ces personnes pour l'organisation d'un atelier. Les recherches se font donc en séparant avant de mettre le tout en commun.

Dans tous les cas, je souhaite que ces ateliers soient abordables et qu'ils intéressent un large public. Un suivi peut être envisagé, c'est-à-dire, que tout au long de l'année, une personne va venir régulièrement aux ateliers proposés qui seront classés en fonction des thématiques. À la fin de l'année, le convive aura de bonnes bases pour devenir un « consomm'acteur ».

La FABuleuse cantine est donc un lieu propice proche de la société. À échelle locale, les convives peuvent donc découvrir ce lieu et se l'approprier. Les ateliers seront l'occasion de découvrir des thématiques par rapport aux enjeux actuels importants. J'aimerais que le public soit réactif et qu'il propose des sujets que je pourrais développer en atelier. Leurs idées, rêves, illusions, désirs, envies seront donc valorisés pour un changement à échelle individuelle, territoriale, nationale puis mondiale. Ce lieu doit donc être valorisé comme beaucoup d'autres dans l'avenir.

C. Sensibiliser au plus près des consommateurs : émergence de lieux communs pour s'émerveiller et s'éveiller au quotidien pour vivre et prendre soin de la santé humaine et environnementale

1. Sensibiliser dans des lieux communs pour s'émerveiller et d'éveiller au quotidien

Recréer des liens pour effacer les disparités

Un lieu commun qui accueille un public mixte permet de créer des liens

C. Sensibiliser au plus près des consommateurs : émergence de lieux communs pour s'émerveiller et s'éveiller au quotidien pour vivre et prendre soin de la santé humaine et environnementale

intergénérationnels et interculturels et devient un endroit intéressant pour apprendre et partager des connaissances. Par la transmission d'idées, la société est renforcée, les dialogues sont récréés et protégés pour ne jamais oublier certaines notions fondamentales pour le respect de la santé humaine et environnementale. La sensibilisation qui stimule et rend sensible l'esprit de la population est un moyen pour éveiller et s'émerveiller au quotidien. C'est pourquoi, à la FABuleuse cantine, je souhaite que le public soit attentif, curieux et qu'il apprenne à s'égayer de la vie, de la richesse de la cuisine, de la notion de métissage, etc... C'est un lieu propice à la découverte. En plus d'un chef cuisinier ou d'un médiateur culturel, je vais me différencier par rapport aux dispositifs de sensibilisation créés. Ma plus-value va être de toucher le cœur des convives pour les rendre, par la suite, acteurs, de leur acte d'achats, de leur alimentation et de choisir leur futur alimentaire, social et environnemental. Ainsi, grâce à l'exemple, de cette cantine de quartier, il est possible d'imaginer l'aménagement d'autres lieux pour vivre tout en prenant soin de la vie.

Donner à voir au quotidien et penser à l'avenir

D'après Pierre Rabhi, « à un niveau élémentaire, je trouve que les individus ne prennent pas cette responsabilité première que devrait être la protection de leurs enfants. Ils les habillent, les nourrissent, les envoient à l'école et les soignent quand ils sont malades. Mais que font-ils pour que leur avenir leur soit vivable ? Il est très urgent que les enfants soient reconnectés à la nature. Cette éducation à l'écologie ne doit pas rester abstraite, mais au contraire être très sensorielle : toucher, sentir, goûter, écouter... mais aussi agir, planter, prendre soin »¹³⁹. D'après ces paroles, il est urgent de sensibiliser les adultes pour qu'ils puissent donner une éducation à leurs enfants en lien avec les principes écologiques actuels. Par l'éveil, la curiosité et la sensorialité, il est possible d'intéresser les jeunes et de leur assurer un avenir meilleur. Mais avant tout, ce sont les parents qui doivent, d'abord, être sensibles à l'écologie et à l'alimentation durable afin

139 : RABHI Pierre et HULOT Nicolas, *Graines de possibles*, Paris, Livre de poche, 2006.

● CHAPITRE III : LE DESIGN CULINAIRE COMME OUTIL DE SENSIBILISATION

Pour redécouvrir la diversité alimentaire et vivre en prenant soin de la vie

C. Sensibiliser au plus près des consommateurs : émergence de lieux communs pour s'émerveiller et s'éveiller au quotidien pour vivre et prendre soin de la santé humaine et environnementale

de faire découvrir ces notions essentielles à leurs descendants.

Cette éducation et cet éveil peuvent donc se faire à la maison ou à l'école grâce à des moments de cuisine, l'entretien d'un jardin, des promenades dans la nature. Par ailleurs, dans une campagne ou en ville, des événements, des associations peuvent venir compléter cette sensibilisation. Donner à voir au quotidien, c'est un processus long, complexe, évolutif et qui doit se faire tout au long de la vie. Si les parents remplissent bien leur rôle et connectent les enfants au respect de la nature, ces derniers seront plus sensibles, dès l'adolescence, à leur alimentation et à l'écologie. Mais pour aider cet apprentissage, l'environnement de vie proche des familles peut être un moyen efficace d'apprentissage si des services et des lieux sont aménagés pour s'émerveiller au quotidien. En effet, des professionnels peuvent travailler sur l'émergence de nouveaux lieux d'apprentissage comme des jardins ou des fermes pédagogiques, des musées dédiées à l'alimentation et à l'écologie, des ateliers de dégustation, etc... Si le nombre de structures augmente, les opportunités de découvertes seront plus nombreuses pour le public. Dans la région Auvergne Rhône-Alpes, par exemple, le premier musée dédié à l'alimentation durable et à la gastronomie va ouvrir ses portes en 2019. La cité internationale de la gastronomie, à Lyon, va permettre d'interroger la façon dont la gastronomie s'intègre et participe au monde actuel et à venir avec l'alimentation et la santé pour fil rouge thématique. Le site accueillera des expositions, des événements culturels, des lieux d'innovations et de démonstrations, un hôtel ainsi que des restaurants et des commerces, pour porter une vision moderne de la gastronomie. Ce lieu sera une façon de découvrir quelques facettes de pratiques alimentaires. Comme les solutions alternatives citées dans le deuxième chapitre, les éco-villages, les villages alternatifs, les vacances en WOOFing, etc... sont autant de moyens de découvrir de nouveaux lieux pour l'apprentissage ludique, sensoriel et pratique de l'alimentation et du développement durable.

● CHAPITRE III : LE DESIGN CULINAIRE COMME OUTIL DE SENSIBILISATION

Pour redécouvrir la diversité alimentaire et vivre en prenant soin de la vie

C. Sensibiliser au plus près des consommateurs : émergence de lieux communs pour s'émerveiller et s'éveiller au quotidien pour vivre et prendre soin de la santé humaine et environnementale

Ainsi, il est primordial de repenser les lieux, de partir à leur découverte afin de s'enrichir personnellement avant de transmettre les connaissances à son entourage proche pour un avenir meilleur. En effet, « Il faut apprendre aux gens à devenir acteurs du débat. Il faut clairement définir le monde que nous voulons et ce que nous sommes prêts à faire pour atteindre cet objectif. Il faut que la mobilisation soit très structurée. » ¹⁴⁰. En effet, les perspectives pour un futur idéal existent. N'hésitez pas à rêver !

2. Perspectives pour rêver d'un futur idéal

Pour un avenir meilleur, le rêve, doit faire partie du quotidien de chacun d'entre nous. Nous devons donc sortir de notre zone de confort : « Comme Albert Einstein l'a fait remarquer, si nous voulons résoudre les difficultés qui nous assaillent, notre manière de penser doit évoluer au-delà du niveau auquel nous avons réfléchi le jour où nous avons créé ces problèmes. » ¹⁴¹. La société doit donc évoluer consciemment et rapidement. Les problèmes ancrés dans le passé peuvent se résoudre par la bonne volonté, l'engagement et la motivation. Comme je l'ai expliqué l'exemple de mon travail à la FABuleuse cantine est une perspective d'avenir. Cependant, il peut y avoir autant de perspectives que d'années qui passent. C'est-à-dire, que le métier actuel que j'imagine me plaît. Mais est-ce que je ferai toujours ce métier dans 3 ans ? Aura-t-il évolué ?

Ainsi, je me laisse cette part de rêve, d'imagination, d'innovation, de hasard, de recherche d'une autre identité pour faire un travail qui me correspondra au fil des années. Comme je vais apprendre au fur et à mesure des expériences de travail, de l'organisation et de l'animation des ateliers, mon point de vue va évoluer. Par conséquent, pour me rassurer et pour envisager d'autres perspectives d'avenir, je vais imaginer ce qui me tiendrait à cœur. Toujours dans une perspective de développement durable et de respect de la vie humaine et environnementale,

140 : RABHI Pierre et HULOT Nicolas, *Graines de possibles*, Paris, Livre de poche, 2006.

141 : BRAUNGART Michael et MCDONOUGH William, *Cradle to Cradle*, Paris, Alternatives, 2011.

● CHAPITRE III : LE DESIGN CULINAIRE COMME OUTIL DE SENSIBILISATION

Pour redécouvrir la diversité alimentaire et vivre en prenant soin de la vie

C. Sensibiliser au plus près des consommateurs : émergence de lieux communs pour s'émerveiller et s'éveiller au quotidien pour vivre et prendre soin de la santé humaine et environnementale

ce qui me plairait aussi, c'est d'être à la tête d'une table d'hôte dans une région soucieuse de l'environnement et pourquoi pas dans un village en transition ! Mon travail de designer consisterait, ici, à penser une organisation éco responsable et en lien avec la démarche Cradle to Cradle.

Ainsi, le lieu doit être choisi par rapport à son potentiel, le bâtiment ne doit pas avoir d'impact négatif sur l'environnement, la cuisine préparée doit être en accord avec l'alimentation durable, etc... Je cuisinerai les fruits et les légumes des maraîchers biologiques, j'irai récolter les herbes aromatiques dans mon petit jardin. Le bâtiment, éco-conçu ou rénové avec les matières premières issues du paysage local, créerait un endroit propice à la détente. Étant designer, je profiterai des rencontres avec le public pour organiser des petits cours de cuisine, des ateliers sensoriels, des promenades dans la nature, etc... Pourquoi ne pas développer cette idée dans d'autres villes en France ou dans des pays étrangers.

Par ailleurs, je pourrais aussi travailler sur le contenu d'expositions itinérantes sur différentes thématiques comme celle développées pour mes ateliers de sensibilisation. Ces installations voyageront donc de ville en ville pour être découvertes. J'avais même pensé à un petit bus itinérant qui puisse s'arrêter de village en village à chaque saison suivant les sujets d'exposition. Avec de l'interaction, des dispositifs sensoriels et le côté ludique, ces expositions peuvent aussi être un moyen de sensibilisation efficace.

De plus, je trouverais intéressant de réorienter le progrès dans certaines entreprises, en commençant par les industries agro-alimentaires. D'un point de vue global et grâce à la démarche Cradle to Cradle, les avantages et les inconvénients permettent de restructurer l'entreprise pour un fonctionnement plus responsable et soucieux de l'environnement. Tout cela, afin d'éviter la

C. Sensibiliser au plus près des consommateurs : émergence de lieux communs pour s'émerveiller et s'éveiller au quotidien pour vivre et prendre soin de la santé humaine et environnementale

surproduction, le gaspillage alimentaire, l'utilisation de produits chimiques, l'exportation de produits qui viennent de l'autre bout du monde , etc... Par ailleurs, les produits créés devront être repensés par rapport à la conservation, à la consistance, à la texture, aux normes d'hygiène. Donc le métier de designer culinaire devient intéressant.

Par ailleurs, en parlant avec le jeune boulanger de mon village, la réutilisation du pain dur est un point important pour lui. Cela lui permettrait de ne pas le gaspiller en le réincorporant dans d'autres préparations ou même en le recyclant pour d'autres entreprises. Des liens peuvent donc être créés entre des artisans et des plus grandes entreprises dans le but d'un développement durable.

Ainsi, je ne cesse pas d'imaginer et de rêver pour avoir un métier en accord avec mes idées. Si un jour, je décide de changer de voie, il y aura toujours des liens concordants. Ma démarche de designer culinaire peut évoluer, être plus globalisante ou non, plus proche des individus ou non, plus technique ou non, etc... Les variantes sont là et sont autant de perspectives qui donnent de l'espoir, ouvrent des portes, permettent de multiplier les rencontres et les expériences. Vous aussi gardez cette âme d'enfant et partez à la découverte du monde. Posez-vous les bonnes questions, restez éveillés et émerveillez-vous pour le bien-être de la planète entière.

Pour conclure, dans ce dernier chapitre, j'utilise le **design culinaire** comme un outil de sensibilisation à la **diversité alimentaire**. En cela, dans l'avenir, je vais créer des **sens** et des **liens logiques** entre **les choses**, grâce à **l'hybridation de pratiques, d'approches, de postures et de disciplines**. Concrètement, ma culture va se nourrir des arts, des techniques, des sciences, de mouvements, de concepts, de la nature, du passé, de la société, etc... Par **l'interaction, l'éveil et l'émerveillement**, je cherche à toucher la **sensibilité** des **individus** en

C. Sensibiliser au plus près des consommateurs : émergence de lieux communs pour s'émerveiller et s'éveiller au quotidien pour vivre et prendre soin de la santé humaine et environnementale

accentuant la sensorialité au **cœur des projets**. Ce langage riche en **sensations** permet de faire le **lien entre le monde et soi** afin **d'interagir** et de **multiplier les expériences** donc de **vivre mieux**.

Je souhaite, avant tout, transmettre ma **passion** pour le développement d'une **alimentation durable** grâce à un travail **global, collaboratif** et **pluridisciplinaire** afin de vivre tout en prenant soin de la vie grâce à **cercle créatif vertueux**. Mon regard de designer est donc porté sur la **nourriture** qui devient un **matériau premier pour la conception**, que l'on **peut modeler, mettre en scène** et auquel on **donne du sens**. C'est un **matériau pensé**, au-delà de ses caractéristiques sensorielles, dans son **attribut social**, par rapport à ses nécessités utilitaires mais également **éthiques et esthétiques**. De plus, la vie doit être riche en émotions positives donc le fait de garder une **part de rêve** est important pour **s'émerveiller, rester curieux** et, par conséquent, **s'enrichir personnellement**. Je mise donc sur le côté **ludique, poétique** et **sensoriel** de mes projets (dispositifs et ateliers) pour **redécouvrir le monde environnant**.

Le **design culinaire** est aussi un **outil vecteur** de **lien social** qui permet de renforcer les **relations intergénérationnelles** et **interculturelles**. Les **enjeux environnementaux, liés à la santé, sociaux et culturels** sont pris en compte dans ma **méthodologie de designer culinaire**, créatrice de dispositifs de sensibilisation à l'alimentation afin d'organiser des ateliers, pour **tout public**, en accord avec le principe de **développement durable**.

Avec chance, je vais pouvoir développer ce **métier** et mes **idées créatives** au sein de la FABuleuse cantine, une cantine de quartier, qui est un lieu propice à la découverte. Les liens **interculturels, intergénérationnels**, le **métissage culinaire**, **l'alimentation durable** et bien d'autres sujets vont être **valorisés** pour rendre acteur le public et viser un changement bénéfique.

● CHAPITRE III : LE DESIGN CULINAIRE COMME OUTIL DE SENSIBILISATION

Pour redécouvrir la diversité alimentaire et vivre en prenant soin de la vie

C. Sensibiliser au plus près des consommateurs : émergence de lieux communs pour s'émerveiller et s'éveiller au quotidien pour vivre et prendre soin de la santé humaine et environnementale

Je développe, ici, une idée en particulier, mais les **prospectives** sont nombreuses. En effet, d'autres **métiers créatifs** peuvent être imaginés pour permettre un changement bénéfique. Il suffit d'être **motivé**, de **rester éveillé**, de **s'émerveiller** et de **rêver à un monde meilleur** donc de tout faire pour faire évoluer les mentalités humaines. Devenir un **«consomm'acteur»** est un **engagement que chacun** devrait respecter. Le point de départ de cette démarche de sensibilisation n'est pas loin. Comme l'alimentation concerne tous les individus, j'espère que le comportement de la société va changer rapidement !

CONCLUSION

Chronologiquement, dans le premier chapitre, je suis allée fouiller dans le **passé alimentaire** marqué par une **grande histoire d'échanges** et une **mondialisation des pratiques culinaires**. Heureusement, la **diversité alimentaire et culturelle** est toujours **affirmée**, dans chacun des pays, mais, celle-ci, doit se développer davantage. En effet, grâce aux croisements des points de vue **socio-anthropologique, ethnologique, historique, économique et autres**, j'ai montré que face à l'**évolution rapide et changeante** de l'alimentation et face à la **mondialisation**, l'objectif est, aujourd'hui, de **revaloriser la diversité alimentaire et culinaire** dans chaque pays. Pour cela, une personne doit **s'ouvrir sur le monde**, en faisant **voyager son esprit** par la **découverte de cultures étrangères** et en les **appréciant** tout autant que la sienne. Cette ouverture d'esprit favorisera la **rencontre** et le **métissage culinaire** donc l'exotisme de la vie utile à l'**épanouissement** et au **goût de vivre**. Par le biais de la cuisine, cet **art intemporel et universel**, le **langage culinaire** va permettre de **nouer des liens**, de **transmettre les recettes** de génération en génération pour ne jamais oublier le **passé alimentaire**. Nous sommes des individus avec un **patrimoine alimentaire** qui nous façonne et qui évolue avec nos pensées et le temps de la société.

Il y a, donc, **mille façons d'être moi** pour agir en **citoyen responsable** ! La recherche des identités individuelle, collective, territoriale ou culinaire est un processus évolutif qui entremêle la diversité, l'individualité, l'exotisme, etc... Car pour un citoyen, l'objectif est de se rendre acteur de son quotidien et de prendre les choses en main pour un avenir alimentaire et mondial en harmonie avec l'environnement. Un humain qui **vit pleinement** avec un esprit qui affronte ce qui lui est donné de percevoir et de vivre, s'identifie comme il l'entend et est conscient de la **mosaïque alimentaire et culinaire** qui l'entoure.

Dans le deuxième chapitre, l'étude des **prospectives agro-industrielles** et des **solutions alternatives** existantes a permis d'observer ce qui est possible de faire pour tendre vers **un nouveau modèle alimentaire**. Ainsi, je peux dire que l'intérêt de la population actuelle est de viser une **globalisation moins large**. En effet, la mondialisation devrait être plus **raisonnable et responsable** en conservant la **diversité culturelle** et le **métissage** des pratiques culinaires et alimentaires.

● CONCLUSION

Cette nouvelle vision économique induit une entraide et une meilleure répartition des **ressources** dans les pays dans un **respect environnemental et humain**. De plus, l'**écologie** étant mise de côté, une **volonté urgente** de tendre vers un **nouveau modèle alimentaire** se fait sentir. En effet, certains citoyens veulent valoriser la **redécouverte du naturel** au quotidien ainsi qu'un **cercle vertueux** pour une meilleure **santé humaine et environnementale**.

Mais pour cela, les citoyens doivent **réagir** et **agir** à **échelle individuelle** puis **territoriale, nationale et mondiale**. Car se nourrir est non seulement un besoin primaire, mais c'est aussi l'un de nos plus **intimes rapports** au monde: un **lien sensible** et **sensoriel** indispensable. Ce sont les rapports de forces que la géopolitique induit qui rendent solidaires tous les humains, plus que jamais impactés par les comportements des uns et des autres d'une extrémité à l'autre du monde. Car derrière ces enjeux, se cachent ceux concernant le **type d'alimentation** que nous voulons pour **demain**. La question n'est pas de penser une alimentation pour tous qui serait universelle, mais de voir comment garantir un large accès à une **alimentation de qualité, diversifiée, goûteuse, respectueuse** de notre environnement et qui nous procure du plaisir et un bien-être vital. Il faut qu'un consommateur soit attentif aux **solutions alternatives existantes** autour de lui pour **démarrer le changement**. En effet, avant de contrer les institutions ou d'agir à échelles territoriale ou mondiale, il est possible d'être acteur à échelle individuelle et de façon efficace. Devenir un **« consomm 'acteur »** et s'éveiller aux pratiques de **l'alimentation durable** est très important et un objectif pour tous. Cette ouverture d'esprit permettra **l'éveil populaire**. Pour le moment, bon nombre de projets existent mais ils sont une minorité par rapport à d'autres tendances ou certains mouvements. Ainsi, comme le développement de l'alimentation durable et le fait de devenir actrice du changement me tiennent à coeur, par le biais de mon **futur métier**, j'ai explicité ma **démarche** et ma **méthodologie** de travail du métier de designer culinaire, créateur de dispositifs de sensibilisation à la diversité alimentaire.

Dans le dernier chapitre, je mets donc en avant le métier de designer culinaire

● CONCLUSION

comme outil pour favoriser la **redécouverte de la diversité alimentaire**. Grâce à l'étude de projets d'autres designers, j'ai observé les **méthodes** et les **dispositifs** les plus adaptés pour intéresser le public et leur transmettre des informations essentielles de **façon ludique**.

L'objectif est de faire **prendre conscience** à la majorité de la population, des **enjeux écologiques, économiques, politiques, environnementaux et culturels** liés à l'alimentation. En cela, dans l'avenir, je vais créer **du sens** et des **liens logiques** entre les **choses**, grâce à l'**hybridation de pratiques, d'approches, de postures** et de **disciplines**. Concrètement, ma **culture** va se nourrir **des arts**, des techniques, des sciences, de mouvements, de concepts, de la nature, du passé, des sociétés, etc...Par **l'interaction, l'éveil et l'émerveillement**, je cherche à toucher la **sensibilité** des individus en accentuant la sensorialité au cœur des projets. Ce langage **riche en sensations** permet de faire le lien entre le monde et soi afin **d'interagir** et de multiplier les expériences donc de vivre mieux. Je souhaite, avant tout, transmettre ma passion pour le **développement d'une alimentation durable** grâce à un **travail global, collaboratif et pluridisciplinaire** afin de vivre tout en prenant soin de la vie grâce à **cercle créatif vertueux**. De plus, la vie doit être riche en émotions positives donc le fait de garder une **part de rêve** est important pour **s'émerveiller**, rester curieux et, par conséquent, s'enrichir personnellement. Je mise donc sur le côté **ludique, poétique et sensoriel** de mes projets (dispositifs et ateliers) pour redécouvrir la richesse du monde environnant.

Je considère, aussi, le design culinaire comme un **outil vecteur de lien social** qui permet de renforcer les **relations intergénérationnelles et interculturelles**. L'organisation d'ateliers va permettre d'apprendre de façon interactive en rencontrant des personnes. Le public va donc s'ouvrir aux cultures des autres pour un enrichissement personnel moteur de leur bien-être. Ainsi, pour ma part, je **réoriente**, en quelque sorte, **le progrès** afin de proposer des services qui sont encore rares aujourd'hui. Je suis certaine que, demain, les citoyens vont travailler pour le devenir de la planète. Pour ma part, je souhaite agir efficacement dans les mois à venir pour mettre en avant ma démarche de designer.

● CONCLUSION

En effet, **par l'apprentissage** et la **transmission** des connaissances, une sensibilisation à **l'écologie** peut être faite. Si chacun prend des **responsabilités**, dès le plus jeune âge, le changement se fera rapidement. Pour ma part, **dans ma démarche de designer**, je vais impliquer un public de tous les âges, car pour moi, cet apprentissage se fait tout au long de la vie. Que l'on soit un adulte ou un vieillard, nous apprenons tous les jours. Je suis certaine que si des professionnels avec de la bonne volonté **créent des dialogues**, des **liens logiques** et de **l'émerveillement**, et bien, certaines personnes seraient **plus sensibles** à certains discours et apprendraient plus facilement. L'émergence de nouveaux métiers éco-responsables serait intéressante. De plus, à l'école pourquoi ne pas avoir des cours de cuisine et d'écologie? Pourquoi ne pas apprendre aussi à être heureux à tous les âges de la vie ? Pourquoi ne pas être guidés sur l'alimentation santé idéale pour vivre mieux ?

Car, idéalement, il serait primordial que chacun devienne un **«consomm'acteur»** qui vit tout en prenant soin de la vie en étant heureux. Cette attitude et cette nouvelle identité vont permettre de changer le monde. Une **évolution progressive**, pleine de bonne volonté pour un **enrichissant personnel mais aussi culturel**. Le devenir est entre les mains de chaque citoyen !

Ainsi, n'hésitons pas à nous **poser** sans cesse des questions. Soyons **attentifs** à nos actions quotidiennes. Créons-nous **un réseau** qui nous permettra d'être **éco-responsables**. Faisons de notre **village** ou de notre **ville** un lieu agréable à vivre. Si notre métier nous le permet, devenons une entreprise ou un lieu plus responsable. Si nous sommes encore réticents à un changement plus global, et bien, commençons par **cuisiner mieux** !

L'écosystème de cette **action quotidienne et universelle** est déjà très large et permet beaucoup de **changements**. En achetant des produits locaux, de saisons, sans emballages, sans traitements chimiques et chez le maraîcher de votre village, vous participez déjà au changement. Ensuite, en cuisinant, vous allez mettre vos **sens en éveil**, vous allez, peut-être demander une recette à votre mère ou à votre grand-mère. Vous allez même **partager** votre repas en famille ou avec des amis en parlant de sujets d'actualité. Ainsi, tout ce

● CONCLUSION

qui gravite autour de l'alimentation permet d'enrichir sa **culture personnelle** et d'agir en **homme responsable**.

Comme un **guide**, cet argumentaire remet en cause certains **principes de la société industrielle du 21^{ème} siècle**. Au lieu de favoriser **l'émergence** d'une **civilisation fondée sur la matière**, j'incite au **développement de l'information**, du **conseil** et du **soutien** qui ne tendent pas vers une **croissance quantitative** mais vers un **progrès qualitatif**. Comme une envie de **décroissance**, ces paroles **appellent** à une **ré-évolution des esprits** pour **réconcilier les cultures** et le **besoin de nature** en recherchant **l'épanouissement** et **l'autonomie des individus**. En effet, l'Homme est de plus en plus **coupé** de son environnement naturel et des rythmes biologiques qui le façonne. Cette **perte de contact** peut être mal vécue parfois. C'est pourquoi, bon nombre de directeurs ou de cadres de grandes entreprises parisiennes décident de tout arrêter pour aller vivre en montagne ou pour élever des animaux ! Un **changement radical** qui les **rend heureux**. Pourquoi? Tout simplement parce que l'air frais, les fleurs dans les champs et les vaches qui broutent dans le pré sont des souvenirs nostalgiques qui refont surface et qui prennent le dessus. Même si la **société actuelle** cherche à couper l'Homme de sa nature, il n'est pas possible pour lui de l'oublier car elle est indispensable ! Car nous sommes une partie de la nature. Pourquoi ne pas s'unir pour réfléchir à un avenir meilleur ? Comment pouvez-vous agir par rapport à votre corps de métier ? Autant de questions pour imaginer le monde de demain. Comme moi, rêvez et imaginez le changement que vous pouvez faire !

ANTHROPOLOGIE / ETHNOLOGIE / SOCIOLOGIE :

- BERTHOLET Denis, *Claude Levi Strauss*, France, Odile Jacob, 2008.
- FUMEY, Gilles, *Géopolitique de l'alimentation*, Editions Sciences Humaines, édition revue et augmentée, Petite bibliothèque de Sciences Humaines, France, 2012, 142p.
- LE BRETON David, *La saveur du monde : une anthropologie des sens*, France, PUF, 2018
- LEVI STRAUSS Claude, *De L'origine des Manières de Tables*, Broché, 1968, p. 411
- LEVI-STRAUSS, Claude, *L'identité*, Quadrige Grands Textes, PUF, 2010, 456p.
- LEVI-STRAUSS, Claude, *Mythologies 1 : Le cru et le cuit*, Pion, Paris, 1978, 404p.
- POULAIN, Jean-Pierre, *Sociologies de l'alimentation : Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Presses Universitaires de France - PUF, Quadrige, France, 2017, 315p.
- RECLUS élisée, *L'homme et la Terre*, Paris, Librairie universelle, 1998.
- TAYLOR, Edward B, *The origins of culture : part 1 : primitive culture*, Harper and Row, Harper Torchbooks, UK, 1958, 416p.

HISTOIRE :

- BRUNETT TYLOR Edward, *La civilisation primitive*, 2 vol, Paris, Reinwald, 1878.
- CHAPLIN Charles, *Les temps modernes*, film, USA, 1936
- FRY Carolyn et BRADLEY Catherine, *Cuisine des jardins du monde, la grande aventure des plantes comestibles en 101 recettes*, France, Plume de carotte, 2014, p7.
- PICQ Pascal, SERRES Michel, Jean-Didier VINCENT, *Qu'est-ce que l'humain ?*, France, éditions LePommier, 2003, P66.

DICTIONNAIRE :

- FUMEY Gilles, *Atlas des cuisines et des gastronomies*, France, Autrement, 2004.
- POULAIN Jean Pierre, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, France, PUF, 2018.

IDENTITÉ :

- LAPLANTINE François, *Je nous et les autres*, France, Le Pommier, 1999, p28
- LEVI-STRAUSS, Claude, *L'identité*, Quadrige Grands Textes, PUF, 2010, 456p.

EXOTISME / MÉTISSAGE / DIVERSITÉ

- HALLSTROM Lasse, *Les recettes du bonheur*, Film cinématographique, 2h03, Amérique, 2014.
- SEGALLEN Victor, *Essai sur l'exotisme, une esthétique du divers*, France, biblio essais, 1986 (p 44 et 99)

SENSORIALITÉ :

- ALQUIÉ Ferdinand, *L'expérience*, France, PUF, 1966
- LE BRETON David, *La saveur du monde : une anthropologie des sens*, France, PUF, 2018
- POULAIN Jean Pierre, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, France, PUF, 2018
- SERRES, Michel, *Les cinq sens*, Fayard/Pluriel, Pluriel, France, 2014, 480p.
- VERGELY Bertrand, *Retour à l'émerveillement*, Paris, Poche, 2017.

PSYCHOLOGIE :

- DE PERROT Edouard, *La psychotérapie de soutien*, Paris, de boeck, 2006.
- RICOEUR Paul, *L'Ideologie et l'utopie*, Paris, Points, 2016.

PHILOSOPHIE :

- DE LA MÉNARDIÈRE Marc et Coste Nathanaël, En quête de sens, 1h 27min, Kamea Meah Films, France Culture, Roland Barthes : «Le langage pour se construire dans le monde», Série «A voix nue», diffusée en 1988 , France, disponible sur <https://www.franceculture.fr/2016-01-21-le-langage-pour-se-construire-dans-le-monde-a-voix-nue-roland-barthes-35>
- LAPLANTINE, François, *Je, nous et les autres*, Poche - le Pommier, Editions le Pommier, France, 2010, 153p.
- RICOEUR Paul, *L'Ideologie et l'utopie*, Paris, Points, 2016.

LITTÉRATURE :

- FUMEY Gilles, *Atlas des cuisines et des gastronomies*, France, Autrement, 2004.
- POULAIN Jean Pierre, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, France, PUF, 2018.
- ZOLA Michel, *Docteur Pascal*, Paris, bibliothèques Charpentier, 1893, p181.
- SLOTERDIJK Peter, *Règles pour le parc humain*, France, Mille et une nuits, 2010, p335.
- PROUST Marcel, *La prisonnière in A la recherche du temps perdu* (tome 5), 1923, réed, 2008,

ALIMENTAIRE ET CULINAIRE :

- BEECHING K, Coline, Jérémy RIFKIN, *Une nouvelle conscience pour un monde en crise : Vers une civilisation de l'empathie* , Poche, 2012.
- DE PERROT Edouard, *La psychotérapie de soutien*, Paris, de boeck, 2006.
- GHERSI Gérard, Rastouin Jean-Louis, *Le système alimentaire mondial : concept et méthodes, analyses et dynamiques*, QUAE, 2010.
- La cuisine est-elle un art ?, Villes-Contes, janvier 2018, disponible sur <http://www.ville-contes.fr/cuisine/la-cuisine-est-elle-un-art/>
- KAWASE Naomi, *Les Délices de Tokyo* [film], Haut et Court, 2016.

POLITIQUE ET ECONOMIE :

- Dangers alimentaires, OGM : limites, risque et dangers, article web, 2011, disponible sur <https://www.dangersalimentaires.com/2011/04/ogm-limites-risques-et-dangers>
- Ethique/Sciences-Ethique/Sciences/La-mondialisation-dans-nos-assiettes-_NP_-2012-02-13-768012, consulté le 30 avril 2019
- France, Site officiel, Grenoble, CLES Comprendre Les Enjeux Stratégiques, dernière mise à jour en 2016, <http://notes-geopolitiques.com/cultures-alimentaires-mondialisation>, consulté le 3 mai 2019.
- HERCBERG Serge, *Propositions pour un nouvel élan de la politique nutritionnelle française de santé publique*, rapport de PU-PH Nutrition, 2013.
- HUSSON Séverin, La mondialisation dans nos assiettes, France, 2012, https://www.la-croix.com/Observatoire-des-Multinationales, Multinationales : les batailles de l'information, N°14, 09/2016, fichier PDF, France, disponible sur https://multinationales.org/IMG/pdf/pass14_frbd.pdf
- VICTOR Jean-Christophe, *Géopolitique des alimentations*, Production ARTE Studio, 2010.

DESIGN

- BEAUDRILLARD Jean, *Le système des objets*, Paris, Gallimard, 1978.
- BONY Anna, *Le design, histoire, principaux courants, grandes figures*, Larousse, France, 2004
- BRANZI Andrea, *Le design italien, La Casa Calda*, Broché, France, 1985.
- BRAUNGART Michael et MCDONOUGH William, *Cradle to Cradle*, Paris, Alternatives, 2011.
- MIDAL Alexandra, *Design, introduction à l'histoire d'une discipline*, Paris, Pocket, 2009..

DESIGN CULINAIRE

- BENOÎT Héloïse, designer culinaire à Laval, site professionnel : <http://heloisebenoit.com>
- BOURRÉ Germain, designer culinaire, site web professionnel : <https://www.germ-studio.com>.
- BRETILLOT Marc, *Culinaire design*, Paris, Broché, 2010.
- BUREAUX Stéphane et CAU Cécile, *Design culinaire*, Paris, Eyrolles, 2010
- BUREAUX Stéphane designer culinaire, site web professionnel : <https://www.stephane-design.com>.
- CRICAO, cultures du monde, consulté le 20 mai 2019, disponible sur http://www.cricao.org/portfolio_page/katchakatcha/
- HUGUET Delphine, designer culinaire, site web professionnel : <https://delphinehuguet.com>
- LORELLE Véronique, «Designer culinaire et Grand prix de la création 2019 de la ville de Paris, 2019, consulté le 20 mai 2019, disponible sur <https://www.lemonde.fr/m-styles/article/2019/02/28/germain-bourre-designer-culinaire-et-grand->

DESIGN CULINAIRE (suite)

- POULAIN Jean Pierre, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, France, PUF, 2018.
- ROTHHAHN Julie, Hermes Dinner Taiwan, pour l'exposition Wanderland, Shanghai, 2018, disponible sur <http://www.juliehhh.com/portfolio/hermes-dinner-taiwan>
- ROTHHAHN Julie, designer culinaire, site web professionnel : <http://www.juliehhh.com>.
- VERGUET Sonia, designer culinaire, site web professionnel : <https://soniaverguet.com>
- 5.5 DESIGNER, entreprise de designers, consulté le 20 mai 2019, Paris, disponible sur <https://www.5-5.paris/fr/>

ART

- AMEISEN Jean-Claude, *Quand l'art rencontre la science*, éditions De La Martinière, France, 2007
- JOHNSTONE Sharon, artiste, image, <https://i.pinimg.com/originals/78/4a/77/784a77d3cfa5f17df5a75b901049f39.jpg>
- SELZ Dorothée, sculpteur et peintre, site web professionnel : www.dorothee-selz.com

ÉCOLOGIE / DÉVELOPPEMENT DURABLE

- ASSOCIATION SLOW FOOD, Slow food en France [en ligne], consulté le 3 mai 2019, disponible sur <https://slowfood.fr>
- BIOTREM, entreprise de Mr Jerzy, consulté le 20 mai 2019, disponible sur <http://biotrem.pl/fr/>
- CAPLAT Jacques, *Changeons d'agriculture, réussir la transition*, France, Actes Sud, 2012.
- DESBROSSE Philippe et MORIN Edgar, *Manifeste pour un retour à la terre*, Poche, France, 2012.
- DION Cyril et LAURENT Mélanie, *Demain, film documentaire, 1h 58min*, Mars Films, France, 2015.
- GANDHI Mahatma, *Hind swaraj : l'émancipation à l'indienne*, Fayard, France, 2014.
- GUILLOU Marion, « Sécurité alimentaire : mangeait-on mieux avant ? », dans FRANCE-CULTURE, <https://www.youtube.com/watch?v=UVOCr4Rv-zw> (Page consultée le 2 mai 2019)
- HOPKINS Rob, *The transition handbook : from oil dependency to local resilience*, Totnes, Devon : Green Books, 2008, 240 p.
- INSTITUT BRUXELLOIS pour la gestion de l'environnement, *Ateliers de cuisine hybride pour citoyens de tous horizons*, [EN LIGNE], disponible sur http://document.environnement.brussels/opac_css/elecfile/IF_Alim13_2EtArcEnCielFR.PDF, page consultée le 3 mai 2019.
- INSTITUT BRUXELLOIS pour la gestion de l'environnement, *Un potager dans la cour de l'école*, [EN LIGNE], disponible sur http://document.environnement.brussels/opac_css/elecfile/IF_Alim13_2EtArcEnCielFR.PDF, page consultée le 3 mai 2019.
- LA FABULEUSE CANTINE, association, consulté le 20 mai 2019, disponible sur <https://lafabuleusecantine.fr>
- LE NAIRE Olivier, *Pierre Rabhi Semeur d'espoir*, Paris, Actes sud, 2013.

ÉCOLOGIE / DÉVELOPPEMENT DURABLE (suite)

- LES PETITES CANTINES, association, consulté le 20 mai 2019, disponible sur <https://www.lespetitescantines.org>
- MAIRIE DE UNGERSHEIM, Ungersheim village en transition [en ligne], consulté le 2 mai 2019, disponible sur <https://www.mairie-ungersheim.fr/village-en-transition>
- PRUDHOMME Camille et OGNON Sophie et Maxence, «Méthodes agriculture conventionnelle», disponible sur le site <https://www.ognon.org/methode-agriculture-conventionnelle> (consulté le 30 avril 2019)
- RABHI Pierre, *Vers la sobriété heureuse*, France, Actes Sud, 2013
- RABHI Pierre et HULOT Nicola, *Graines de possibles, regards croisés sur l'écologie*, France,
- ROBIN Marie-Monique, *Les moissons du futur : Comment l'agroécologie peut nourrir le monde*, film documentaire, France, Arte éditions, 2013.
- SERREAU Coline, *Solutions locales pour un désordre global*, film documentaire, France, 2010
- SIMONNET Dominique, *L'écologisme*, Que sais-je, presses universitaires de France, 1979.
- SOCIÉTÉ D'ÉCONOMIE MIXTE RENOUVELÉE, SEM Ville renouvelée [en ligne], consulté le 4 mai 2019, disponible sur <https://semvr.fr/projet/maison-du-projet-de-la-lainiere>
- VEILLOT PRUDHOMME Anne-Isabelle, «La Décroissance, malbouffer moins, s'alimenter mieux », 2013, disponible sur le site <http://www.projet-decroissance.net/?p=1451> (consulté le 30 avril 2019)

INDEX DES NOTIONS

IDENTITÉ :

P 11-13-44-45-46-47-49-51-52-53-54-84-85-86-98-99

De P 140 à P 144

EXOTISME / MÉTISSAGE / DIVERSITÉ :

P 11-12-23-33-34-36-38-39-40-41-68-73-87-88-98-99

De P 41 à P 56

DESIGN CULINAIRE :

P 12-14

De P 103 à P 139

De P 140 à P 144

SENSORIALITÉ :

P 13-17-31-41-45-46-47-48-50-51-53-54-83-84-85-86-88-89-98-99

De P 108 à P 118

De P 125 à P 128

● DÉFINITIONS

IDENTITÉ :

- Identité personnelle : caractère de ce qui demeure identique ou égal à soi-même dans le temps.
- Conscience de la persistance du moi.
- Ensemble des traits ou des caractéristiques qui, au regard de l'état civil, permettent de reconnaître une personne et d'établir son individualité au regard de la loi.
- Caractère permanent et fondamental de quelqu'un, d'un groupe, qui fait son individualité, sa singularité : personne qui cherche son identité. Identité nationale.
- L'identité marque la différence autant que la ressemblance.
- L'identité collective et culinaire se pose aussi comme un système et comme un tout, ayant déjà ses caractéristiques globales, à la manière d'un organisme, sans que les particularités des individus ne déterminent les caractères du collectif, car c'est au contraire le collectif qui détermine les caractères et les fonctions de ses éléments.

DIVERSITÉ :

- Caractère de ce qui est opposé, contradictoire.
- La notion du différent et la perception du divers.
- L'unité ne se représente à elle-même que dans la diversité.
- On peut nommer «divers» tout ce qui est étranger, insolite, inattendu, surprenant, mystérieux, surhumain, héroïque, etc...
- Cela permet de se différencier et d'avoir une société multiculturelle diversifiée riche de découvertes, de partages, etc...

EXOTISME :

- C'est le sentiment du divers. Il est au coeur de notre individualité et nous permet d'exister.
- Envie de découvrir le monde, les sociétés, la nature, etc...Le monde extérieur est notre première expérience d'exotisme car il se différencie aussitôt de nous.
- Découverte de tout ce qui est hors de soi. La découverte de quelque chose qui n'est pas soi-même.
- Recherche de l'intensité, de la puissance, donc de la vie.
- Ne peut être que singulier et individualiste. Il n'admet pas la pluralité.Cette sensation universelle vient du coeur et augmente la personne en l'enrichissant. Elle s'apparente à un langage.
- Aventure par excellence, ce sentiment est l'enjeu de toute relation du monde et des différentes tentations du moi. En sentant les différences et la diversité, dans le monde qui nous entoure, sans jugement néfaste, la personnalité d'un individu se forge au fil du temps.

● DÉFINITIONS

MÉTISSAGE :

- Croisement entre individus, entre pratiques, entre objets, etc.. tous différents.
- Métissage culinaire : correspond à la fusion d'aliments ou de techniques d'origines différentes venues de deux cultures distinctes, qui se mélangent. Les identités se mêlent, se confondent pour donner naissance à de nouvelles créations, pratiques ou techniques culinaires.
- Cette hybridation est le fruit du temps, de l'histoire, de l'être humain et parfois du hasard.
- Le métissage nécessite le contact et la rencontre avec autrui, autrement, il n'existe pas.
- Le métissage culinaire est valorisé par une invitation au voyage des sens.

MONDIALISATION :

- Donner un caractère ou une dimension mondiale à quelque chose.
- Processus, long et complexe, d'unification planétaire et d'édification d'un espace monde commun.
- Globalisation économique et financière où les distances sont abolies et les frontières culturelles, économiques et financières sont supprimées grâce au progrès de la technologie.

SENSORIEL :

- Qui concerne les sens, relève de la sensation, des fonctions psychophysiologiques dans leurs différentes modalités.
- Capacité de ressentir : grâce aux sens, plus nombreux que les cinq principaux connus à ce jour, les humains sont capables de ressentir, de voir, de goûter, de se méfier, de se protéger, de se sentir en équilibre, de s'acclimater et de percevoir.
- Perception du corps de son propre fonctionnement et prise de conscience du monde qui l'entoure : va-et-vient entre la sensation des composantes de son environnement de vie (le monde environnant avec ses interactions) et la sensation de soi.

DESIGN CULINAIRE :

- Discipline / Regard global et sensible sur l'alimentation et sur la façon de se nourrir.
- Le design culinaire recherche de nouvelles sensations culinaires et invente une formulation qui inscrit l'aliment dans sa complexité signifiante et/ou matérielle.
- C'est un outil sur-mesure permettant l'épanouissement et l'écriture d'une histoire alimentaire réappropriée, vivante et enrichissante. un matériau premier pour la conception, que l'on peut modeler, mettre en scène et auquel on donne du sens.
- Cette discipline témoigne des enjeux liés au consommateur en lui redonnant sa part d'action dans son mode de consommation.
- Concevoir de pratiques, de services et même de stratégies plus adaptées aux attentes d'une société mouvante et changeante par rapport à l'alimentation et le lieu de vie.

● RÉSUMÉ ANGLAIS

My thesis describes the value of culinary design used, in my practice, as an awareness tool to rediscover food variety and live while taking care of life. The goal is to create a virtuous circle for sustainable nutrition through the awakening and wonderment of consumers. Indeed, today, the natural resources at the base of the food of man and animals are seriously threatened.

Deforestation, pollution, overproduction, overconsumption and intensive livestock farming are weakening and disrupting ecosystems. There is also a loss of culinary knowledge due to the increase in prepared meals. Thus, it's by noting that these problems are related to the way of life adopted by the major industrialized countries that my story is closely interested in the food of men and their eating habits. This unnatural food should come back natural, tasty and meaningful to everyone. It would be a sort of «homecoming» that will allow small-scale and then large-scale change.

And according to Vandana Shiva, change will begin with food because it's an area that concerns the existence of the population. In the same way, « the kitchen is the oldest of the arts » according to the words of Brillat Savarin.

That is to say that cooking is a universal activity, the oldest and truly a tool for cultural and social development and an intercultural and intergenerational link. The globalization of food and culinary practices is not inconsequential and the resulting diversity and miscegenation is a treasure for the whole world.

Thus, the major challenge of this memory and for this 21st century is to find a balance of life that will reconcile social and economic progress with the natural balance of the planet and ecosystems by opening up to the world where the notions of identity, miscegenation, diversity and exoticism will be highlighted.

I begin by describing the evolution of the relationship of man with his food by distinguishing the link established between diet and health according to cultures.

Then, this text will show the importance of rediscovering the place of the natural in everyday life by promoting a virtuous circle for a sustainable food. Through case studies, we will see the importance of this return to sources to recreate the links of a lost interdependence with the environment and therefore in relation to its own food.

Finally, in the face of such challenges, I conceive of the profession of culinary designer as a tool enabling the creation of food diversity awareness-raising devices to inform consumers' choices and guide them on a daily basis by giving them the information they need. necessary education. These new daily actions will be part of a global approach to protecting biodiversity, helping to manage sustainable and equitable resources. It's also a way to give health-related nutrition keys, advise on food choices and improve the way we cook. It is above all, to give consumers the desire to reclaim the freedom to eat well!

Mon mémoire décrit l'intérêt du design culinaire utilisé, dans ma pratique, comme un outil de sensibilisation pour redécouvrir la diversité alimentaire et vivre tout en prenant soin de la vie. Le but étant de créer un cercle vertueux pour une alimentation durable grâce à l'éveil et à l'émerveillement des consommateurs. En effet, aujourd'hui, les ressources naturelles à la base de l'alimentation de l'homme et des animaux sont gravement menacées. La déforestation, la pollution, la surproduction, la surconsommation et l'élevage intensif affaiblissent et perturbent les écosystèmes. On observe aussi une perte de savoir culinaire du fait de l'augmentation des plats préparés.

Ainsi, c'est en constatant que ces problèmes sont liés au mode de vie adopté par les grands pays industrialisés que mon récit s'intéresse de près à la nourriture des hommes et à leurs comportements alimentaires. Cette nourriture de plus en plus dénaturée devrait revenir naturelle, goûteuse et pleine de sens pour tout le monde. Il s'agirait en quelque sorte d'un « retour aux sources » qui permettra le changement à petite échelle puis à grande échelle. D'après Vandana Shiva, le changement commencera grâce à l'alimentation parce que c'est un domaine qui concerne l'existence de la population. De même, « la cuisine est le plus ancien des arts » selon les paroles de Brillat Savarin. C'est-à-dire que la cuisine est une activité universelle, la plus ancienne et véritablement un outil de développement culturel et social et un trait d'union interculturel et intergénérationnel. La mondialisation de la nourriture et des pratiques culinaires ne sont pas sans conséquence et la diversité et le métissage qui en découlent sont un trésor pour le monde entier.

Ainsi, l'enjeu majeur de ce mémoire et pour ce 21^{ème} siècle est de trouver un équilibre de vie qui permettra de concilier le progrès social et économique avec l'équilibre naturel de la planète et des écosystèmes en s'ouvrant sur le monde où les notions d'identité, de métissage, de diversité et d'exotisme vont être mises en lumière.

Je commence donc par décrire l'évolution du rapport de l'homme avec sa nourriture en distinguant le lien établi entre l'alimentation et la santé en fonction des cultures.

Ensuite, ce texte va montrer l'importance de redécouvrir la place du naturel dans la vie quotidienne en valorisant un cercle vertueux pour une alimentation durable. Grâce à des études de cas, nous allons voir l'importance de ce retour aux sources permettant de recréer les liens d'une interdépendance perdue avec l'environnement et donc par rapport à sa propre alimentation.

Enfin, face à de tels enjeux, je conçois le métier de designer culinaire comme un outil permettant la création de dispositifs de sensibilisation à la diversité alimentaire afin d'éclairer le choix des consommateurs et de les guider au quotidien en leur donnant l'information et la sensibilisation nécessaires. Ces nouvelles actions quotidiennes s'inscriront dans une démarche globale de protection de la biodiversité, d'aide à la gestion durable et équitable des ressources. C'est aussi un moyen de donner des clés en matière de nutrition en lien avec la santé, de conseiller les choix alimentaires et d'améliorer notre façon de cuisiner. C'est avant tout, pour donner aux consommateurs l'envie de se réapproprier la liberté de bien se nourrir !