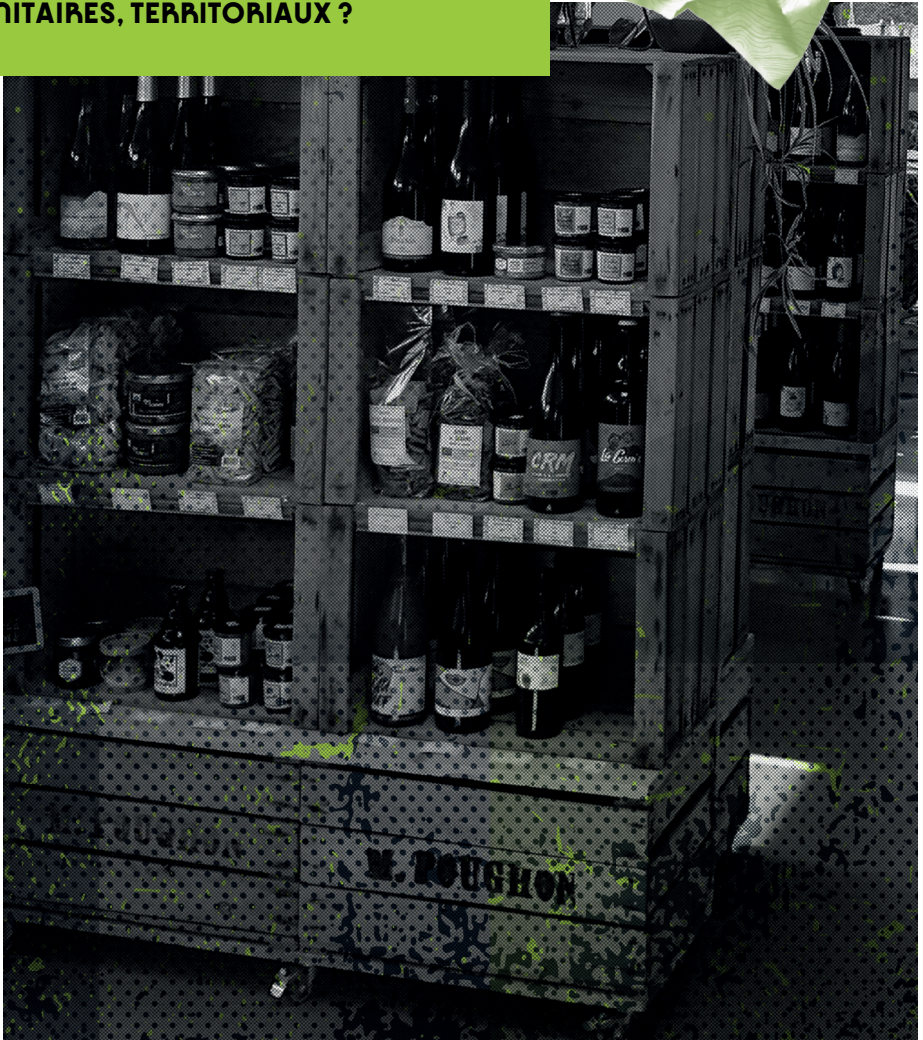


EXPLORATION #9

CULTURE ALIMENTAIRE ET TRANSITION
ÉCOLOGIQUE : COMMENT ABORDER
L'ALIMENTATION COMME UN FAIT
CULTUREL REVISITANT NOS MARQUEURS
POLITIQUES, ÉCONOMIQUES, SOCIAUX,
SANITAIRES, TERRITORIAUX ?



CULTURE ALIMENTAIRE ET TRANSITION ÉCOLOGIQUE : COMMENT ABORDER L'ALIMENTATION COMME UN FAIT CULTUREL REVISITANT NOS MARQUEURS POLITIQUES, ÉCONOMIQUES, SOCIAUX, SANITAIRES, TERRITORIAUX ?



© Visuel AGAPES. Repas de nocés à Yport, d'Albert Auguste Fourié (1854-1937), musée des Beaux-Arts de Rouen.

Notre rapport à l'alimentation a considérablement évolué au cours de ces dernières décennies à travers des changements de normes et de législation, mais aussi de comportements et de modes de vie. Témoin direct des transitions en cours, l'acte de se nourrir évolue et nous oblige à penser autrement notre rapport à notre corps, aux autres, aux territoires, au monde. Cela engage des mutations culturelles et symboliques profondes : quoi de plus anodin et de plus représentatif que le partage d'un repas ? Quel nouveau rapport à la qualité et au prestige dans nos champs et nos assiettes ? Comment l'alimentation contribue-elle à répondre aux grandes transitions de notre société ? L'alimentation est-elle considérée comme un bien commun essentiel ?

Ces questions, et bien d'autres, guideront notre exploration, car au-delà du besoin biologique, l'alimentation est un fait culturel qui imprègne nos quotidiens, dans nos paysages, dans nos assiettes, dans notre corps, dans nos souvenirs... Les défis à relever sont nombreux et il faudra convoquer plus d'un modèle pour parvenir à changer nos pratiques sans détruire nos cultures alimentaires.

Après une matinée consacrée à observer deux modèles de productions agricoles différents, le repas sera l'occasion d'aborder de façon ludique et pédagogique plaisir et santé que procure la nourriture. La table à palabres de l'après-midi permettra de poursuivre les discussions en profitant de l'expertise des intervenants et d'explorer les marqueurs émotionnels, symboliques, sociaux, économiques, politiques, écologiques... de l'alimentation d'aujourd'hui et de demain. Ainsi nous pourrions explorer la définition de la culture de Clair MICHALON : comment trouvons-nous ensemble des solutions pour répondre aux défis de notre civilisation ?



© « Campbell's Soup cans »
Andy Warhol, 1962



La Chaîne des Puys et la plaine de Limagne

TERRITOIRE D'EXPLORATION



RENDEZ-VOUS / DÉPART

DÉPART 8H30 – Gare Routière de Clermont-Ferrand (Place des Salins)

TRAJET EN AUTOCAR - 30 minutes pour se rendre à Saint-Beauzire.



COMMUNES DE SAINT-BEAUZIRE, GERZAT ET CÉBAZAT

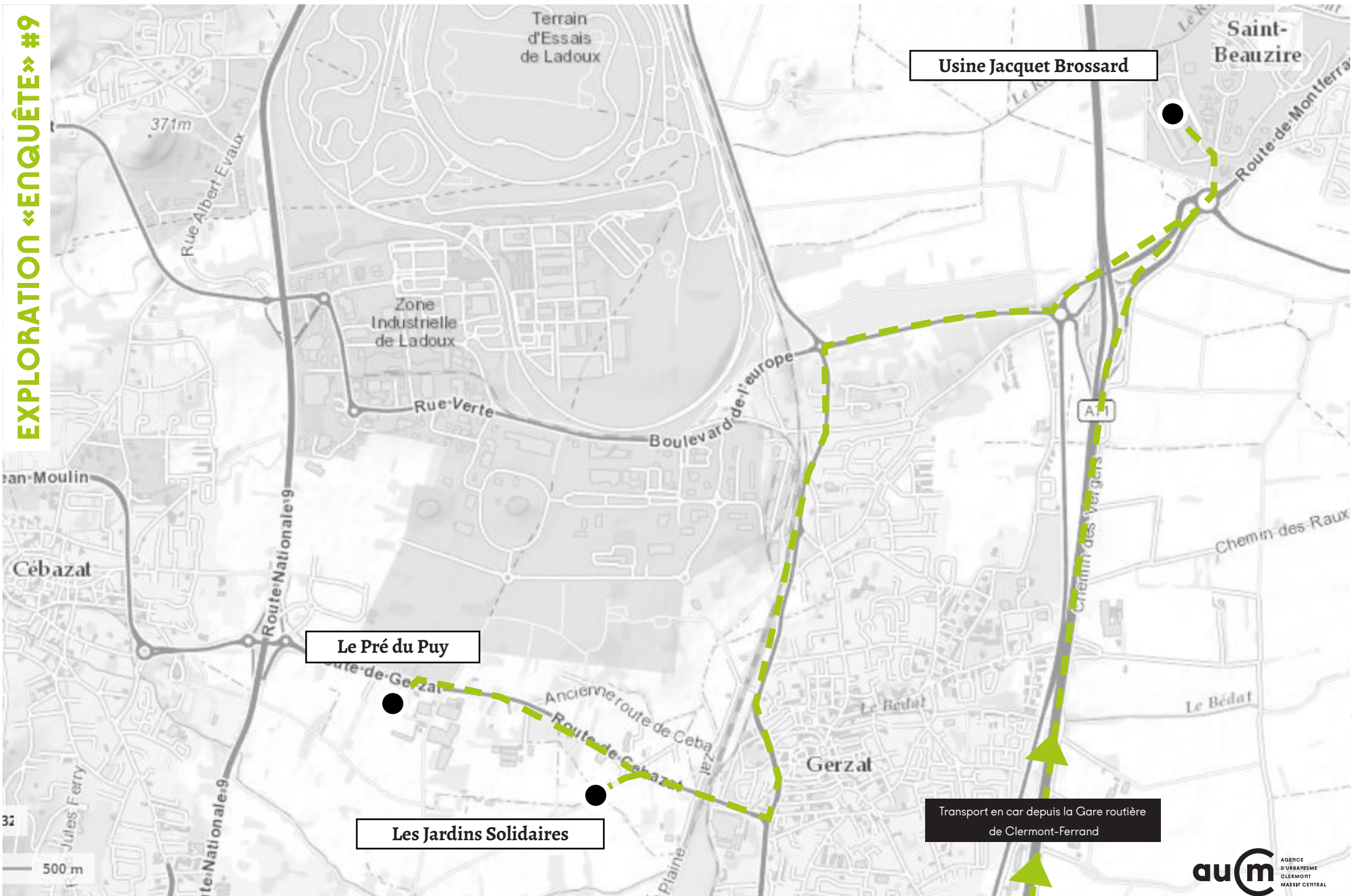
Au nord-est de l'agglomération clermontoise, débute la plaine agricole de Limagne. L'équipe organisatrice a choisi de s'appuyer sur ce terroir réputé pour ses terres noires et fertiles pour évoquer la culture alimentaire à travers trois lieux démonstrateurs d'une culture alimentaire à plusieurs visages.

A Saint-Beauzire, commune au contact de la métropole clermontoise et de l'agriculture de la plaine, les collectivités ont créé en 1995 le biopôle Clermont Auvergne, technopôle dédié aux entreprises des sciences du vivant. Une cinquantaine d'entreprises y sont aujourd'hui implantées, et c'est en toute logique que la coopérative agricole Limagrain y a relocalisé son siège social en 2014 à proximité de son usine de panification.

Plus au sud, la commune de Gerzat est une commune de la première couronne clermontoise comptant plus de 10 000 habitants. Urbanisée dans les années 1950, elle souhaite aujourd'hui s'appuyer sur ses ressources agricoles et foncières pour redonner sens et perspective à son développement. L'entreprise à but d'emploi (EBE) Jardins Solidaires s'inscrit dans cette dynamique, en contribuant à relocaliser la production de notre alimentation et à redonner un métier à ceux qui n'en avaient plus.

Enfin, situé sur la commune voisine de Cébazat, à 30 mn du centre-ville de Clermont-Ferrand, le Pré du Puy mise sur les légumes et fruits bio poussés sur place, récoltés à maturité, et cuisinés ou commercialisés en direct pour susciter rencontres et convivialité. Autant d'ingrédients essentiels qui seront mis au service de l'exploration pour stimuler l'appétit et les réflexions des convives-participants.





Transport en car depuis la Gare routière de Clermont-Ferrand

ÉTAPE 1

TRAJET JUSQU'À SAINT-BEAUZIRE



PRÉSENTATION

Les trente minutes de trajet entre la Comédie / Maison de la Culture et l'usine Jacquet Brossard, sont mises à profit par l'équipe d'animation pour présenter le déroulé de la journée et sa problématique. Ce sera également l'occasion d'avoir de premiers échanges sur le contexte et la filière agroalimentaire locale, afin de connaître les acteurs et de comprendre les situations présentées lors des visites.



INTERVENANTS

- Equipe pilote de l'exploration : **Nawel BAB-HAMED** (Urbalyon), **Bertille JOLI** (Urbalyon), **François RIVOAL** (ADEUPA Brest), **Stéphanie TERRISSE** (AU Clermont Massif central), **Emmanuelle VIREY** (Urbalyon)
- **Clémence REBOURG**, doctorante INRAE sur le sujet «Intégration des enjeux d'accessibilité sociale de l'alimentation aux politiques alimentaires territoriales : quels enjeux pour une transition juste et agro-écologique dans la Métropole clermontoise ?»

NOTES

ÉTAPE 2

SAINT-BEAUZIRE
USINE JACQUET BROSSARD

PRÉSENTATION

L'usine de panification du groupe Jacquet Brossard produit de façon industrielle des pains et des gâteaux, à partir des blés de Limagne plantés par des agriculteurs adhérents à la coopérative Limagrain. La visite de l'usine, la présentation de la filière blé du groupe et de ses recherches nutritionnelles dans sa branche boulangerie-pâtisserie seront l'occasion d'apprécier la capacité d'un acteur majeur de l'agroalimentaire à s'adapter et à évoluer pour concilier exigences environnementales, qualités nutritionnelles et attentes des consommateurs.



INTERVENANTS

- **Maud ROBERT**, responsable des relations territoriales, Limagrain
- **Thierry PERRIER**, directeur-adjoint Usine Jacquet Limagrain (sous réserve)

NOTES

ÉTAPE 3

GERZAT - JARDINS SOLIDAIRES

**PRÉSENTATION**

Dans le cadre d'un Territoire Zéro Chômeur de Longue Durée, aux Jardins Solidaires à Gerzat, des travailleurs issus notamment du quartier voisin des Vergnes cultivent, sur 2 ha, des légumes bio, frais et locaux vendus à prix coûtant, préférentiellement aux structures d'aide alimentaire locales. La visite de l'exploitation et l'explication du projet social et agricole seront l'occasion de prendre conscience des forces et faiblesses d'une production maraîchère «à vocation sociale» aux portes de l'agglomération clermontoise.

**INTERVENANTS**

- **Marie BONIN**, directrice de l'EBE (Entreprise à But d'Emploi) Jardins Solidaires
- **Serge PICHOT**, maire de Gerzat (sous réserve)

NOTES

ÉTAPE 4

CÉBAZAT - LE PRÉ DU PUY

**PRÉSENTATION**

Culturellement, un repas français est un temps structuré (entrée, plat, fromage, dessert), ritualisé (trois fois par jour) et partagé (famille, amis, collègues). Il revêt une certaine importance relationnelle et de socialisation. Opérer des changements dans cette référence culturelle et symbolique en recomposant les ingrédients, les quantités et les synergies nutritionnelles soulève des enjeux complexes et collectifs. Cela dépasse l'échelle individuelle de changement de comportement alimentaire.

Autour du repas ludique et pédagogique, nous aborderons les dimensions suivantes : réorganiser une assiette, rassasier les convives, procurer du plaisir, partager un temps convivial, prendre conscience des textures, des volumes, des saisons, des saveurs, des nutriments.

**INTERVENANTS**

- **Delphine FAUCON**, coordinatrice de la coopérative CRESNA
- Avec la collaboration active de l'équipe du **PRÉ DU PUY**

NOTES

CÉBAZAT - LE PRÉ DU PUY



PRÉSENTATION

Comme souvent, le repas se poursuivra par une discussion, une « table à palabres » pour aborder l'alimentation comme un fait culturel et systémique. A travers cinq marqueurs, nous explorerons les transitions culturelles souhaitables vers une alimentation durable :

- Les marqueurs sanitaire et écologique : Marie WALSER, chargée de mission à la Chaire Unesco Alimentations du monde nous éclairera sur le rôle de l'alimentation dans les 1 000 premiers jours et les enjeux d'un système alimentaire durable (éducation à la santé alimentaire et au goût). Philippe METAIS (GRDF) nous fera part de la contribution de GRDF quant au traitement des biodéchets et de son engagement sociétal en faveur des collectivités pour sensibiliser le milieu scolaire.
- Le marqueur symbolique et émotionnel : Thierry BOUTONNIER, artiste plasticien empreint de nature et d'agriculture éclairera par son expérience avec des collégiens – le projet Sugar Killer- les points cruciaux pour faire évoluer les imaginaires de marketing alimentaire.
- Les marqueurs politique et socio-économique : Boris TAVERNIER, fondateur de VRAC (solidarité alimentaire) et militant du droit à la Sécurité Sociale Alimentaire éclairera par son expérience de terrain les points cruciaux pour faire évoluer la législation politique.



INTERVENANTS

- **Marie WALSER**, chargée de mission à la Chaire Unesco Alimentations du monde
- **Philippe METAIS**, délégué territorial Clermont Auvergne GRDF
- **Thierry BOUTONNIER**, artiste plasticien
- **Boris TAVERNIER**, fondateur de VRAC (solidarité alimentaire) et militant du droit à la Sécurité Sociale Alimentaire

CÉBAZAT - LE PRÉ DU PUY



PRÉSENTATION

Un rapport d'étonnement ethnographique conclura la journée en rassemblant l'ensemble des marqueurs qui racontent notre façon de faire civilisation à travers notre alimentation.



INTERVENANT

- **Eric ROUX**, co-fondateur de l'Etonnant Festin

NOTES

NOTES

NOTES

PROGRAMME DE L'EXPLORATION

8h30 - Départ en car de la Gare routière de Clermont-Ferrand (Les Salins, Clermont-Fd)

8h30 - 9h : Présentation de la journée d'exploration, et du contexte et de la filière agroalimentaire locale

9h - 10h30 : Visite de l'usine Jacquet du groupe Limagrain, ainsi que de la « filière blé » et les recherches du groupe en nutrition dans sa branche boulangerie-pâtisserie

11h - 12h : Visite des Jardins solidaires à Gerzat, exploitation maraîchère et présentation d'une entreprise à but d'emploi

12h30 - 14h : **Repas gourmand, ludique et pédagogique au Pré du Puy** - Comment allier vertus et plaisir dans une alimentation durable ?

14h30 - 16h30 : Table à palabres : Aborder l'alimentation comme un fait culturel et systémique

16h30 - 17h : Rapport d'étonnement ethnographique

17h00-17h30 : **Retour en car à la Gare routière de Clermont-Ferrand** (Les Salins, Clermont-Fd)

INFOS PRATIQUES

CONTACT :

Stéphanie TERRISSE - 06 61 83 71 05

Merci de renseigner une adresse mail si vous souhaitez recevoir une copie numérique de votre carnet à l'issue de la rencontre :