



CROQUÉ

LOUISE REUTENAUER

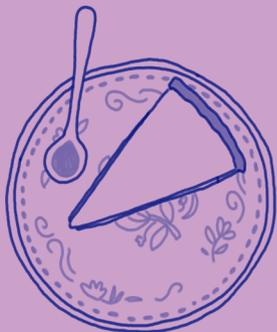


*Mémoire de DNMA De mention innovation sociale
Lycée polyvalent Le Corbusier Illkirch-Graffenstaden
Promotion 2022-2025*

ÉTAT DE L'ART

*Début novembre,
je suis à table,
mon père et mes grands-parents s'assoient,
Trois générations dans la même pièce.
Une choucroute au centre de la table,
nos assiettes se remplissent.
Les discussions commencent, on parle de tout et de rien.
Au détour d'une conversation, je demande à ma grand-mère
si elle veut bien m'apprendre à faire sa tarte au citron.*

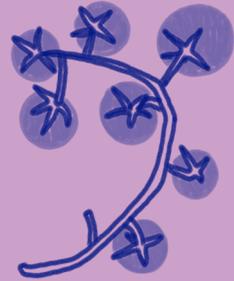
Une scène anodine, mais qui me semble avoir une saveur particulière, une saveur de culture culinaire, de transmission, de partage, d'intergénérationnel, de familial.



Les repas font partie du quotidien, on ne se rend même plus compte de la place qu'ils prennent dans nos journées. Ces repas sont façonnés par nos habitudes, nos modes de vies, notre héritage familial, les tensions sociales, économiques... La culture culinaire traverse les siècles en se métamorphosant et en suivant l'Histoire et ses péripéties. La transmission des savoirs culinaires à l'ère du numérique s'observe aujourd'hui à travers de nouveaux moyens de partage et d'apprentissage. L'alimentation occupe une place importante dans la vie des jeunes adultes, influençant leurs habitudes et leurs choix. Ces derniers possèdent-ils des traces des générations précédentes et de leurs pratiques culinaires, ou ces savoirs sont-ils en train de s'estomper ? Comment la transmission peut-elle œuvrer dans les habitudes alimentaires des jeunes adultes pour les mener à un nouveau regard sur leurs habitudes ? Pour mieux comprendre le lien entre la culture culinaire et la jeunesse, il est important d'analyser leurs habitudes alimentaires et de voir dans quel environnement ils se trouvent et construisent leur identité culinaire. Il faudra essayer de comprendre quels rôles jouent les différents relais et la place qu'ils ont dans la construction de la culture culinaire des jeunes.

Par ailleurs, j'ai fait le choix de privilégier l'illustration pour le projet. Aussi, m'a-t-il semblé nécessaire de voir en quoi l'image pouvait devenir un outil efficace pour transmettre et stimuler la réflexion, les émotions et les sens dans le cadre d'un projet qui s'intéresse à la transmission des savoirs liés à l'alimentation et aux habitudes culinaires.

JEUNESSE ET HABITUDES ALIMENTAIRES



La tranche d'âge définie pour parler de la jeunesse peut changer en fonction des études, des cadres que l'on se donne. Parfois, c'est à partir de 16 ans, l'âge où l'école n'est plus obligatoire, que la limite est posée pour définir la jeunesse, parfois cette limite est de 18 ans, avec la majorité. Pour la limite qui qualifie les jeunes adultes, la situation est identique, quand cesse-t-on d'appartenir à cette catégorie statistique? Parfois, la frontière est celle des 25 ans, mais elle peut dans certaines études aller jusqu'à 29 ans. Quoi qu'il en soit, cette catégorie de population englobe des groupes d'individus très hétérogènes¹ : certains sont étudiants, d'autres en formations, d'autres au chômage ou déjà dans le monde du travail, voire n'entrent dans aucune de ces sphères. Toujours est-il que, si l'on comptabilise la tranche d'âge des 15-29 ans, on se retrouve avec 17,5% de la population française selon l'Institut National de la Statistique et des études Économiques (INSEE). En ce qui concerne l'alimentation et la culture culinaire de cette tranche d'âge, l'article de la Chaire Unesco Alimentation du monde intitulé *L'alimentation des jeunes générations : dépasser les stéréotypes* précise qu'« à une période de la vie où la construction identitaire occupe une place centrale, l'alimentation en est un miroir grossissant. Pour autant, l'affirmation d'un soi alimentaire se fait sous influences et contraintes, notamment économiques, dans un contexte de précarité grandissante »². L'expression « soi alimentaire », utilisée dans l'article, désigne la manière dont les jeunes construisent et affirment leur identité à travers leurs choix alimentaires.

Si de nombreux stéréotypes restent collés à cette catégorie de jeunes adultes à propos de leur alimentation, comme : fossé générationnel ,

¹ voir synthèse de lecture *Les jeunes et l'alimentation : quoi de neuf, docteur ?*

² *L'alimentation des jeunes générations : dépasser les stéréotypes*, <https://www.chaireunesco-adm.com/Na2-L-alimentation-des-jeunes-generations-depasser-les-stereotypes>, page consultée le 02/12/2024

fast food, manque de connaissance, il est indispensable de vérifier le bien-fondé de ces a priori et voir s'ils sont réellement révélateurs des habitudes alimentaires de cette catégorie d'individus.

Une des premières idées préconçues à propos des habitudes alimentaires des jeunes adultes est le fait que les changements sociétaux actuels tels que « *nouveaux rapports au travail, éco-anxiété, accélération du rythme de vie et des changements sociaux...* »³ qui touchent principalement la jeunesse ont créé un fossé générationnel entre les jeunes adultes et les autres générations. Il apparaît qu'en définitive ces mutations sociétales n'impactent pas davantage cette catégorie que les autres. En revanche, la véritable donnée qui ressort comme déterminante et clévante à propos des habitudes alimentaires de la jeunesse est économique. Le porte-monnaie devient l'un des principaux régulateurs de leur alimentation.

Parmi les préoccupations liées à l'alimentation, on retrouve celle de la santé. Lors de l'entretien sociologique avec Cédric Portalier⁴, celui-ci a évoqué ce sujet en disant que chez les adolescents la santé « *n'est pas leur priorité dans le monde* »⁵. Toutefois, cette préoccupation émerge un peu plus tardivement chez les jeunes adultes, et même si cela peut varier en fonction des individus, cette attention prend une place grandissante ces dernières années. « *Manger et bouger* » et « *Manger cinq fruits et légumes par jour* » sont des slogans intégrés par la jeunesse. Mais on arrive ici à un des blocages évoqués ci-dessus : le budget. Les célèbres recommandations ne sont souvent pas suivies par les jeunes adultes en dépit de leur bonne volonté : « *beaucoup d'enquêtes déclarent que c'est ce vers quoi ils veulent tendre, dans la pratique les choses ne se passent pas ain-*



³ voir synthèse de lecture *L'alimentation des jeunes générations : dépasser les stéréotypes*

⁴ PORTALIER Cédric est un chef cuisinier, ancien éducateur spécialisé, basé à Avignon. Multi-casquette, aujourd'hui il se consacre à de la formation en tant que chef de l'événementiel sur des projets événementiels et travaille avec l'association Cemèa sur de l'éducation à l'alimentation. Il tient à Avignon un projet tel un laboratoire à ciel ouvert où des expérimentations sont faites pour ensuite pouvoir reproduire ce modèle sur tout le territoire. Son objectif est de montrer que manger en collectivité différemment de ce qui est fait actuellement, en mangeant du local, des produits bio de saison avec les budgets alloués est possible.

⁵ voir annexe entretien sociologique

si : « À la question de savoir ce qu'ils aimeraient pouvoir manger dans leur alimentation, beaucoup citent la santé, le fait d'avoir les moyens financiers d'accéder à une alimentation de plus grande qualité, consommer plus de fruits et de légumes, avoir le temps de cuisiner »⁶. Les jeunes adultes ont conscience de l'importance d'avoir une alimentation équilibrée pour veiller à leur santé, mais cela se traduit très peu dans leur assiette faute de moyens financiers.

Les problématiques environnementales prennent elles aussi de plus en plus de place dans les préoccupations publiques. En 2019, le Centre de Recherche pour l'Étude et l'Observation des Conditions de vie (CREDOC) a démontré lors une étude que « si les jeunes sont réellement inquiets et pénétrés de la catastrophe écologique annoncée, leurs comportements au quotidien ne sont pas bien différents de ceux de leurs aînés [...]. Ils montrent un goût certain pour le shopping, les équipements et pratiques numériques, les voyages en avion et une alimentation peu durable ». Les mobilités douces et les achats de secondes mains sont les seuls sujets où la jeunesse se démarque par ses pratiques. L'idée qu'il est trop tard pour changer et faire basculer la tendance au sujet du réchauffement climatique est partagée par beaucoup de jeunes qui sont souvent résignés et fatalistes, ce qui ne leur donne pas envie d'agir en faveur de l'environnement. Néanmoins, les crises sociales et environnementales conduisent une partie de la jeunesse à adopter des modes de vie plus respectueux de la vie animale et excluent de leur alimentation la consommation de produits d'origine animale. Ce type de postures, comme le véganisme, se développent : « On est beaucoup dans des positionnements radicaux »⁷ entre ceux qui ont une alimentation végane, végétarienne, et ceux qui n'en ont pas une. L'augmentation de ces pratiques alimentaires et culturelles prend des formes concrètes avec l'ouverture de plus en plus nombreuse de restaurants véganes, comme le fast-food végétalien *East Side Burger*⁸, qui est une enseigne pionnière. La fondatrice de cette enseigne, Teresa Moya, vient de publier en 2023 *Vegan Food, art & rock'n'roll*, un ouvrage qui retrace l'expérience de ces nouvelles pratiques alimentaires expérimentée durant 10 ans dans son restaurant. Les enjeux alimentaires

.....
⁶ Les jeunes et l'alimentation : quoi de neuf, docteur ? <https://shs.cairn.info/revue-sesame-2024-1-page-16?lang=fr>, page consultée le 17/12/2024

⁷ voir annexe entretien sociologique

⁸ voir annexe étude de cas d'art *Vegan Food, art & rock'n'roll*

actuels, une alimentation plus centrée sur la durabilité et le respect de l'environnement, le bien être animal, font partie des points abordés dans cet ouvrage. Pionnier dans son genre, le fast-food végétalien *East Side Burger* a connu de nombreux émules ce qui démontre l'intérêt grandissant pour ces modes alimentaires.

Une des différences majeures que l'on peut constater au sujet de l'alimentation des jeunes adultes est l'impact des réseaux sociaux. Les réseaux sociaux qui n'écartent aucun sujet populaire ont laissé une place conséquente aux publications qui évoquent l'alimentation : 63% des 18-25 ans suivent des influenceurs et le temps moyen passé sur les réseaux sociaux pour cette tranche d'âge est de plus de 2h⁹. Un temps assez conséquent pour influencer, souvent à leurs dépens, les jeunes adultes.



Un des clichés, à propos des pratiques alimentaires de la jeunesse, pour ne pas dire le plus récurrent, reste celui de la surconsommation de nourriture provenant de fast food. Bien que conscients des prescriptions de santé, comme on l'a constaté plus tôt, les jeunes adultes restent de grands consommateurs de restauration rapide. Un autre constat qui ressort aujourd'hui est celui de la notion du temps, actuellement tout doit être rapide, dans le quotidien le temps n'est plus pris pour manger correctement. Hartmut Rosa, sociologue, philosophe et universitaire allemand, a rédigé *Accélération. Une critique sociale du temps* (traduit de l'allemand par Didier Renault). Dans son ouvrage, il fait ressortir cette notion de compression du temps et de la crise temporelle qu'elle crée. Il évoque les fast-foods comme un exemple parmi d'autres des phéno-

⁹ *Les jeunes et l'alimentation : quoi de neuf, docteur ?* <https://shs.cairn.info/revue-sesame-2024-1-page-16?lang=fr>, page consultée le 17/12/2024

mènes liés à l'accélération du rythme de vie. Cela illustre comment les pratiques alimentaires ont évolué pour s'adapter à une logique d'urgence et de manque de temps généralisé¹⁰. Le paysage alimentaire ne fait qu'inciter à cette tendance : les snacks et autres formes de restaurations rapides sont présents à chaque coin de rue, mais surtout à proximité des établissements scolaires ou autres endroits stratégiques¹¹.

L'alimentation, comme elle est surtout dictée par les finances, devient donc un marqueur social. L'analyse des achats alimentaires d'une personne ne permet pas forcément de définir l'âge de l'acheteur, mais elle permet sans difficulté de déterminer son appartenance sociale. Les produits comme les légumes deviennent des vrais indicateurs : « *Ce groupe d'aliments est l'un de ceux dont le niveau de consommation est le plus lié au statut socio-économique et aux inégalités de santé* »¹².

En 2001, le Programme National Nutrition et Santé (PNNS) est créé avec l'objectif d'améliorer « *l'état de santé de l'ensemble de la population en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs : la nutrition* »¹³. Ce programme cible notamment la jeunesse. C'est en effet la période où l'on se rend compte des problèmes posés par l'alimentation, notamment devant le constat de la croissance de l'obésité infantile. Les rapports produits s'inquiètent de la simplification des repas des Français (« *on craint que le traditionnel "entrée, plat, dessert" disparaisse au profit d'une alimentation "déstructurée", caractérisée par le grignotage et le nomadisme* »¹⁴), de l'essor de la restauration rapide... Le Programme National Nutrition et Santé insistait sur la nécessité d'informer la jeunesse afin qu'elle privilégie une alimentation saine. Force est de constater que les campagnes

¹⁰ Accélération, une critique sociale du temps, <https://journals.openedition.org/sdt/6978>, page consultée le 13/01/2025

¹¹ voir annexe entretien sociologique

¹² L'alimentation des jeunes générations : dépasser les stéréotypes, <https://www.chaireunesco-adm.com/No2-L-alimentation-des-jeunes-generations-depasser-les-stereotypes>, page consultée le 02/12/2024

¹³ L'alimentation des jeunes générations : dépasser les stéréotypes, <https://www.chaireunesco-adm.com/No2-L-alimentation-des-jeunes-generations-depasser-les-stereotypes>, page consultée le 02/12/2024

¹⁴ Les jeunes et l'alimentation : quoi de neuf, docteur ? <https://shs.cairn.info/revue-sesame-2024-1-page-16?lang=fr>, page consultée le 17/12/2024

d'information sur ce sujet ne sont pas suffisantes. Vingt ans après ces constats, l'obésité n'a pas diminué : « Depuis 1997, l'obésité chez les 18-24 ans a été multipliée par plus de quatre et par près de trois chez les 25-34 ans »¹⁵, la consommation de fruits et légumes est restée sous le seuil de recommandations et les fast-foods sont toujours aussi populaires. Néanmoins les propos sont à nuancer car ces tendances sont aussi suivies par les autres générations. Ce ne sont pas des constats uniquement faits auprès de la jeunesse. Actuellement, ces enjeux restent importants, mais les facteurs à prendre en compte à ce sujet sont différents. Il faut en effet prendre en compte le poids des réseaux sociaux, des questions environnementales et de la durabilité des modèles alimentaires. L'information des consommateurs n'est plus uniquement orientée vers la consommation de 5 fruits et légumes par jour, mais aussi sur la végétalisation des assiettes, leur rééquilibrage et ainsi de suite.



TRANSMISSION DES SAVOIRS LIÉS À LA CULTURE CULINAIRE

Notre héritage culturel est un bagage que l'on remplit et vide en fonction des moments de notre existence, mais qui reste continuellement avec nous et qui nous permet de nous définir. La sculpture *Les passagers du silence*¹⁶ de l'artiste Karim Ghelloussi démontre cette notion d'identité culturelle et de sa construction. Le culinaire, tout ce qui est lié à la cuisine, aux activités gastronomiques et aux techniques et préparations des plats, prend une place dans ce bagage culturel. Créée en partie par les souvenirs, la culture culinaire est alors propre à chacun, elle est personnelle.

La transmission est « un acte d'interaction entre deux ou plusieurs personnes. Chacun d'entre nous peut transmettre un objet, un message, un

.....
¹⁵ Ibid

¹⁶ voir annexe étude de cas d'art *Passagers du silence*

bien, une fonction, un titre, une connaissance ou un savoir-faire à autrui »¹⁷. Les interactions se déroulent dans 3 espaces, le cadre familial privé, l'espace public avec les événements, les festivals, les associations et ainsi de suite, et enfin dans l'espace virtuel où l'on retrouve les réseaux sociaux, les blogs de cuisine. « *La transmission d'un savoir-faire culinaire peut être le fruit d'un héritage, d'une tradition, un marqueur d'identité d'un pays, d'une société, d'une région, d'un groupe, d'une famille. Chaque savoir-faire culinaire contient une charge émotionnelle forte, car cuisiner est un acte personnel et quotidien, dans lequel on met beaucoup de soi* »¹⁸. Le cadre familial a toujours pris une place majeure dans la construction culturelle culinaire : selon une étude menée par le sociologue Thibaut de Saint-Pol¹⁹, 55% des individus ont appris à cuisiner avec un membre de sa famille (sur un échantillon de 1000 personnes). Néanmoins en dehors de la famille d'autres facteurs entrent en compte dans les habitudes culinaires et peuvent créer des « *sélections, des ruptures, des continuités et des transformations* ». Toutefois, les pratiques alimentaires évoluent dans le temps, mais perdurent dans les usages.

Le mode de transmission le plus récent et qui impacte les générations de jeunes adultes est celui des réseaux sociaux. Ces nouvelles plateformes de contenus intègrent la sphère de l'alimentation de la jeunesse et les influenceurs prennent une place importante dans les choix et pratiques alimentaires même si l'impact n'est pas toujours conscient et encore moins conscientisé. Leur ascendant est ambivalent et dépend du contenu, celui-ci peut être bénéfique ou dangereux pour la santé. Pascale Ezan, chercheuse et professeur en science de gestion à l'université Le Havre Normandie, indique que ces nouvelles « *figures d'autorité [...] entrent en compétition avec les acteurs de la santé* »²⁰. Les influenceurs se trouvent à une place où ils peuvent aussi bien servir de relais entre les prérogatives de santé de l'État et les jeunes et enrichir leurs connaissances culinaires, ou alors prôner une alimentation qui se révèle nocive pour la

.....
¹⁷ *Végétarisme et transmission culinaires*, <https://shs.cairn.info/revue-histoire-europe-et-relations-internationales-2023-1-page-107?lang=fr>, page consultée le 16/12/2024

¹⁸ *Ibid*

¹⁹ *Ibid*

²⁰ *Les jeunes et l'alimentation : quoi de neuf, docteur ?* <https://shs.cairn.info/revue-sesame-2024-1-page-16?lang=fr>, page consultée le 17/12/2024

santé des jeunes adultes. En effet, les repas et habitudes alimentaires conseillés ne sont pas forcément les bonnes (régimes hypocaloriques, jeûne intermittent, plat hyperprotéiné, compléments alimentaires...) et l'usage de plus en plus facile de photos retouchées qui s'éloignent de la réalité peut avoir des conséquences parfois catastrophiques. Le discours qui émane de ces réseaux à propos de l'alimentation est centré sur le *beau*, le *faire* et véhiculent des idéaux physiques tels que la minceur. Les repas proposés s'éloignent, fréquemment, des recommandations scientifiques. La culture culinaire des jeunes adultes, modifiée par les réseaux sociaux, peut être un enrichissement autant qu'un appauvrissement, mais leur impact ne peut être négligé. Les pouvoirs publics commencent à prendre conscience de ces phénomènes et « *réfléchissent à d'autres stratégies comme une possible collaboration avec des influenceurs pour en faire les relais des messages de santé publique ou encore en favorisant l'essor de comptes animés par les professionnels du secteur – médecins, diététiciens* »²¹. Les risques encourus ne sont pas négligés et le 9 juin 2023 « *une loi est venue réglementer le placement de produits sur les réseaux sociaux* ». Cédric Portalier, lors de l'entretien sociologique au sujet des réseaux sociaux, soulève un autre biais « *Pour beaucoup de plats de ma fille c'est des recettes sur Instagram, elle regarde l'Instagram, elle voit pas mal de choses, et le problème c'est que tous ces réseaux sociaux c'est de l'entre-soi, donc quelque part l'algorithme il est calculé pour, c'est de l'entre-soi* »²². Ce qui se dégage de notre échange c'est le constat de ce blocage de cette *non-ouverture* à ce qui peut exister en dehors de notre culture et nos habitudes. Mon interlocuteur exprime cette idée à l'aide des propos suivants : « *Il y a, en société, comment je pense qu'aujourd'hui, il y a des difficultés. Il y a une certaine cristallisation. On oppose un peu les gens. On cristallise et on ne va pas aller vers l'autre. Donc l'éducation, elle se bloque, en fait. Et on reste sur ce qu'on connaît. On mange ce qu'on connaît. Et l'on est entre soi, en fait.* »²³.

L'alimentation est, comme on l'a vu, une des manières de se définir et de s'affirmer. Pour les jeunes adultes, l'alimentation devient une manière d'affirmation identitaire et permet de se définir. « *Manger renvoie effectivement à la construction du corps, à l'image qu'on en a et qu'on veut*

.....
²¹ Ibid

²² voir annexe entretien sociologique

²³ Ibid

en donner »²⁴. Dans une volonté de construction alimentaire propre, l'individu peut vouloir se démarquer dans ses habitudes alimentaires, se détacher du cadre familial qu'il a connu. Cela peut se faire de manière volontaire, pour s'éloigner de ce qu'on a connu ou peut-être subi dans l'enfance. Le bagage culturel culinaire se détache de ce qu'on lui a transmis dans son enfance. Il y a une rupture dans la transmission. Néanmoins, cette rupture liée aux habitudes culinaires familiales peut aussi être provoquée sans que l'individu le souhaite : elle peut n'être qu'une conséquence d'un revenu faible et d'une incapacité financière.

Malgré tout, l'alimentation reste, pour beaucoup de jeunes, un lien fort avec leur foyer et leur héritage culinaire. D'une manière générale, la jeunesse revendique son attachement aux pratiques culinaires familiales. Ce lien se manifeste notamment dans l'énoncé des plats préférés qui sont souvent des plats à partager, des plats conviviaux même si cet attachement ne concerne pas les repas quotidiens et ne représente pas ce qu'ils vivent²⁵. En revanche, cet héritage peut créer et évoquer des émotions fortes et faire resurgir des liens affectifs et nostalgiques. Jean-Claude Kaufmann, sociologue spécialisé dans l'étude des pratiques quotidiennes, parle même d'*effet doudou* pour montrer tout l'attachement qu'il peut y avoir à propos d'un repas, d'un certain type de vaisselle, d'un aliment précis et ainsi de suite.

La notion de transmission est directement liée à la notion de génération. La culture culinaire est en partie façonnée par la famille et bien souvent sur plusieurs générations. De nombreux projets de design mettent en avant cette transmission entre les générations. Certains projets portent leur attention sur l'importance de la trace à garder de ce que les personnes plus âgées ont pu créer et du bagage culturel quelles nous laissent. *Le Petit Atlas de la Débrouille*²⁶ est un projet d'ouvrage réalisé par Fabrication Maison qui regroupe de *bons réflexes* et des comportements sobres et raisonnés que les personnes âgées avaient dans leur quotidien. Cet ouvrage regroupe ainsi des habitudes quotidiennes de personnes

²⁴ L'alimentation des jeunes générations : dépasser les stéréotypes, <https://www.chaireunesco-adm.com/No2-L-alimentation-des-jeunes-generations-depasser-les-stereotypes>, page consultée le 02/12/2024

²⁵ voir annexe entretien sociologique

²⁶ voir annexe étude de cas de design *Le Petit Atlas de la Débrouille*



âgées sur des thématiques comme le jardinage, la cuisine, le bricolage. Les rapports intergénérationnels occupent une place centrale dans ce projet, en effet ce sont des écoliers qui sont allés récolter les techniques et habitudes des personnes âgées pour constituer ce livre-répertoire.

Le projet *Examen d'art de table*²⁷, s'intéresse lui, aux souvenirs liés à la culture culinaire, aux moments passés autour de la table et qui définissent en partie le lien que l'on a avec l'alimentation, au temps qui passe, aux souvenirs qui s'effacent. Avec ce projet, la manière de conserver des souvenirs et l'importance de les garder en vie est explorée. La culture culinaire traverse les époques, mais se voit modifiée, délaissée, fusionnée. C'est pour cela que des projets de ce type ont une portée particulière, ils permettent, en effet, de garder trace de ces pratiques qui ont disparu ou qui peuvent disparaître ou évoluer.

LE MOMENT DU REPAS

Les Français sont d'ailleurs connus pour passer beaucoup de temps à table. Ce moment assis autour d'un repas est culturel, il est présent dans beaucoup d'œuvres comme en témoigne *Le Déjeuner au bord de la Rivière* de Pierre-Auguste Renoir²⁸. Si les artistes s'emparent du sujet, c'est qu'il est un révélateur culturel et qu'il permet de faire état de la société à une époque donnée. Le moment du repas, en plus d'être un révélateur de beaucoup de choix et d'habitudes quotidiennes, est un instant qui lie, un instant qui permet de renouer avec sa culture, son identité, son héritage. Les designers Chloé Adelheim et Aurore Lopez l'expérimentent dans leur projet *La brigade du Nord*²⁹. Cette brigade tient place dans un hôpital gériatrique de Lille et organise « des événements culinaires, transgénérationnels et conviviaux pour faire de la maison de retraite un haut lieu de la vie citoyenne. Elle réunit une communauté de bons vivants : citoyens, chefs gastronomiques, producteurs locaux, étudiants, associations culturelles et sociales... [...] La Brigade envisage la nourriture comme ciment de vie

²⁷ voir annexe étude de cas d'art *Examen d'art de la table*

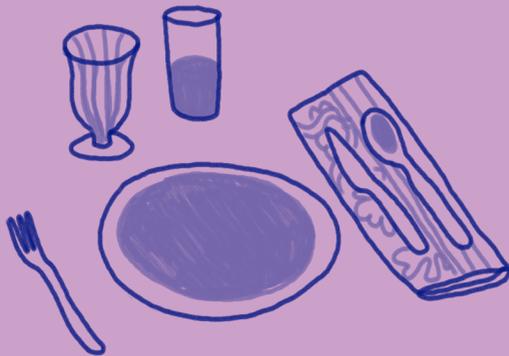
²⁸ voir annexe étude de cas d'art *Le déjeuner au bord de la rivière*

²⁹ voir annexe étude de cas de design *La brigade du Nord*

sociale »³⁰. Avec ce projet on peut voir la richesse de cet instant attablé, instant duquel découle un lien social, des relations intergénérationnelles, mais aussi un héritage culinaire. Une des autres richesses de ce projet est celle du temps qui gravite autour du repas : la préparation des plats est elle aussi précieuse et créatrice sociale. C'est aux Petites Cantines, un réseau de cantines de quartier³¹, que l'on trouve cette dimension. Le moment de la préparation du repas et de la dégustation sont remodelés par le groupe créé le temps d'un repas. Les habitudes, les manières de faire, les cultures et héritages culinaires sont mélangés, partagés pendant ce moment. En plus de créer du lien social autour de l'alimentation, chacun peut partager sa culture culinaire, mais aussi enrichir son bagage personnel grâce à l'apprentissage de nouvelles techniques, de nouvelles recettes, de nouvelles expériences. Participer à un moment comme celui-là permet aussi de remettre en question ses habitudes alimentaires en voyant des manières différentes de faire et d'être.

³⁰ La Brigade du Nord, <https://plateforme-socialdesign.net/fr/decouvrir/brigade-du-nord>, page consultée le 05/12/2024

³¹ voir annexe étude de cas de design Les Petites Cantines



L'IMAGE DANS LA MÉDIATION

L'image est un outil puissant dans la médiation, elle joue un rôle important dans le processus de communication et de transmission des idées. Longtemps reléguée à une place décorative et d'arrière-plan, l'image a pourtant gagné sa place. En effet, avec « *l'ouverture du World Wide Web au grand public, la transformation numérique a pris d'assaut nos sociétés. Une des variables les plus visibles de cette dernière constitue la multiplication des supports multimodaux, lesquels ont envahi nos vies privées, publiques et professionnelles de messages construits sur l'assemblage image-texte/discours* »³². La notion de *support multimodal* fait référence à un moyen qui combine plusieurs modes de communication ou de représentation de l'information, l'image trouve tout naturellement sa place dans ce type de dispositif. Avec l'évolution des modes de communications, l'image et le texte se combinent en messages complexes et apparaissent dans nos environnements quotidiens. C'est donc à partir du début des années 90, avec l'émergence de l'internet, que le rôle de l'image est reconnu comme impactant. En effet, c'est à cette période que William J. T. Mitchell (professeur d'histoire de l'art) utilise l'expression de *tournant iconique* (*pictorial turn*) pour « *évoquer l'image comme organisatrice de notre perception sémiotique, voire le maître-mot du langage articulé* ». Cette idée sous-tend que l'image ne soit plus seulement reléguée au rôle d'illustration ou de décoration, mais qu'elle prend bien une place prépondérante dans les pratiques multimodales et qu'elle influence activement la signification des messages. Magali Nachtergaele explique : « *Le pictorial turn réexclut pas pour autant une part linguistique et narrative, bien au contraire, [il] les articule simplement selon une autre perspective, prioritairement visuelle* »³³. Ce tournant que constitue ce *pictorial turn* met sur le devant de la scène le rôle de l'image sans toutefois, comme l'illustre la citation précédente, mettre le texte au second plan. Aussi, même si les images sont devenues un moyen dominant de communication, de représenta-

³² Revue érudit, <https://www.erudit.org/fr/revues/rechercheslmm/2021-v13-rechercheslmm06075/1077705ar/>, page consultée le 17/12/2024

³³ *Ibid*

tion et de compréhension, elles ne remplacent pas totalement d'autres formes traditionnelles de communication, comme le texte, mais le complètent. L'illustratrice et scénariste Marion Montaigne³⁴ expérimente cette multimodalité dans son blog humoristique *Tu mourras moins bête (mais tu mourras quand même)* adaptée en dessin animé sur Arte. Elle y mélange son, visuel animé, texte pour faire de la vulgarisation scientifique. Les supports se mélangent, se répondent et l'illustration prend une place majeure dans la compréhension des sujets abordés dans les épisodes de sa série.

C'est sous la notion d'icônotexte que l'on retrouve cette indissociabilité cherchée entre le texte et l'image. Michael Nerlich³⁵, définit cette notion d'icônotexte comme « *une unité indissoluble de texte(s) et image(s) dans laquelle ni le texte ni l'image n'ont de fonction illustrative [...]* ». Notre quotidien en est imprégné : bandes dessinées, album pour enfants, cinéma, affiches de publicités... L'icônotexte est par conséquent une structure hybride, où le texte et l'image se combinent pour créer une expérience de lecture ou d'interprétation unique.

³⁴ voir annexe étude de cas d'art Marion Montaigne

³⁵ Michael Nerlich (1941-2022) était un érudit allemand, spécialisé dans la littérature, la sémiotique et la théorie culturelle.



Les images sont des supports privilégiés de communication et d'échange:elles ont la capacité de dépasser cette idée de simples représentations visuelles en ayant un pouvoir émotionnel puissant. Elles sont capables de toucher directement les spectateurs et permettent de les engager de manière affective et subjective. Leur réception varie en fonction du contexte culturel et personnel de chacun. Cette polysémie est une force, car elle stimule la réflexion critique et l'appropriation individuelle des savoirs. Les oeuvres de Jean Jullien, artiste graphique français³⁶, mettent en pratique cette notion. Par ses illustrations colorées et simplistes, il arrive à faire passer des messages, narre des histoires, les illustrations deviennent des acteurs et sont là dans le but de transmettre quelque chose. Ces personnages ont une force et donnent un poids particulier aux messages qu'il fait passer par leur biais.

Le rôle didactique des images n'est pas négligeable : par leur forme elles peuvent combler des lacunes lexicales ou expliquer des concepts abstraits ou complexes. L'image ouvre des perspectives pour la médiation, elle ne sert pas seulement de décors mais bien de support d'enrichissement pour la transmission des savoirs.

Actuellement la société se trouve submergée de visuels : afin de répondre aux enjeux de la société actuelle il est important d'avoir une approche pédagogique multimodale. Il faut dépasser la vision de l'image comme simple élément décoratif et l'amener à son plein potentiel didactique.

.....
³⁶ voir annexe étude de cas d'art Jean Jullien

PISTES DE PROJETS

À la lumière de ces différentes recherches sur la transmission des savoirs culinaires, les habitudes alimentaires des jeunes adultes et la place de l'image dans la médiation, j'en arrive à me demander comment le design social avec l'aide de l'illustration peut prendre une place importante dans la médiation et oeuvrer à la transmission des savoirs et des savoir-faire liés à la culture culinaire et à la transmission entre les générations. En effet, il me semble essentiel de faire dialoguer les différentes générations pour qu'elles puissent s'enrichir mutuellement et ne pas uniquement se nourrir de ce qu'elles connaissent actuellement. J'aimerais pouvoir rendre les jeunes adultes acteur de cette transmission, qu'ils ne soient pas seulement dans la position où ils absorbent culturellement ce qu'ils ont autour d'eux (sur les plateformes sociales, dans la rue, dans leur famille) mais qu'ils puissent être aussi générateur de cette transmission envers les autres. Les projets qui m'inspirent mettent en valeur cet aspect. *Hochelaga'table*³⁷ est un projet de sensibilisation et de mobilisation des jeunes adultes sur l'alimentation et l'accessibilité aux denrées dans leur quartier, et la jeunesse, en participant à ce projet, se rend actrice et prend conscience des enjeux autour de l'alimentation par leur participation. Le deuxième projet qui fait écho à mes recherches est celui du *Petit Atlas de la Débrouille*³⁸. En plus de l'aspect intergénérationnel et des savoirs et techniques culinaires qui y sont transmis, l'image y prend une place importante sous la forme d'une publication. En effet, j'aimerais utiliser la multimodalité des supports et ainsi mettre en avant les possibilités que l'image et que l'illustration apportent à la médiation. Le lieu qui me semble le plus pertinent pour développer ce projet est celui des Petites Cantines. Cette structure associative étant largement impliquée dans le partage, l'échange et la transmission, il me semble un partenaire au potentiel intéressant pour tester mes futures hypothèses de projet.

.....
³⁷ voir annexe étude de cas de design *Hochelaga'table*

³⁸ voir annexe étude de cas de design *Le Petit Atlas de la Débrouille*

MERCI

*à toutes les personnes qui ont contribué de près ou de loin à la réalisation de ce mémoire par leurs conseils ou leurs encouragements,
à Jean-Claude Gross pour tout son travail de relecture et de conseils,
à Marie Slaghuis et à Déborah Buteau,
et bien sûr à toutes les filles de la classe.*

ANNEXES

SYNTHÈSES DE LECTURE

L'ALIMENTATION DES JEUNES GÉNÉRATIONS : DÉPASSER LES STÉRÉOTYPES

La Chaire Unesco Aliments du monde

L'alimentation des jeunes générations : dépasser les stéréotypes, <https://www.chaireunesco-adm.com/No2-L-alimentation-des-jeunes-generations-depasser-les-stereotypes> (Page consultée le 02/12/2024)

Créée en 2011, La Chaire Unesco Aliments du monde est un projet porté par le professeur Jean-Louis Rastoin et un groupe pluridisciplinaire d'enseignants et de chercheurs de plusieurs institutions du campus Agropolis. Labellisée par l'UNESCO, la Chaire a développé ses valeurs autour de l'alimentation comme enjeu majeur pour les sociétés tout comme le dialogue entre les disciplines scientifiques, les autres formes de connaissances et les citoyens. En 2024 « pour son 13^e colloque annuel, la Chaire a choisi de se pencher sur les rapports qu'entretiennent les jeunes générations (15-30 ans) avec leur alimentation ».

En Bref ! est une série réalisée par la Chaire Unesco Alimentation du monde résumant les principales notions de ses conférences, publications et projets de recherche-action sur les sujets abordés. Le N°2 de la série est le prolongement de ce 13^e colloque : « *L'alimentation des jeunes générations : dépasser les stéréotypes* ». Cet article a été rédigé par Justine Hugues et Damien Conaré, respectivement chargée de mission et secrétaire général de la Chaire.

La question de la transmission des savoirs liés à la culture culinaire se rapproche des thématiques abordées dans cet article. Notamment avec la question de cette transmission auprès des jeunes adultes. C'est pourquoi cet article résonne particulièrement pour ma recherche-projet.

En Bref ! définit le terme de jeunesse comme une notion qui « englobe des groupes d'individus très hétérogènes. L'origine sociale, ethnique ou le genre – autant de clivages qui traversent la jeunesse – sont plus distinctifs encore que la tranche d'âge ». C'est sur cette jeunesse âgée de 15 à 30 ans que les études ont été faites. Cette tranche d'âge correspond à la tranche d'âge, légèrement élargie, qui me questionne pour mon projet et ma recherche. Les questionnements de la Chaire Unesco Aliments du monde sont multiples et croisent ceux de mon projet : « *Le lieu commun qui consiste à associer jeunesse et malbouffe résiste-t-il à l'épreuve des faits ? Comment se débrouillent les jeunes quand ils s'autonomisent ? Sont-ils réellement influencés par les réseaux so-*

ciaux ? Sont-ils plus enclins que leurs aînés à adopter des régimes alimentaires durables ? » Le dernier point d'interrogation rejoint exactement l'interrogation sur lequel porte l'atelier ouïllé réalisé : « En quoi leurs pratiques alimentaires rejoignent ou se distinguent de celles de leur famille et des autres générations ? ». L'article apporte donc des réponses ou pistes de réflexions sur ces problématiques autour de l'alimentation de la jeunesse.

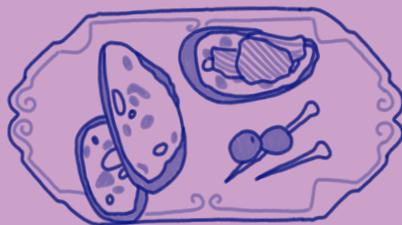
Avant de développer sur les points de réponses et d'études il semble important de rappeler la réflexion faite dans l'article sur le "soi alimentaire" de la jeunesse : « à une période de la vie où la construction identitaire occupe une place centrale, l'alimentation en est un miroir grossissant. Pour autant, l'affirmation d'un soi alimentaire se fait sous influences et contraintes, notamment économiques, dans un contexte de précarité grandissante ».

En Bref ! a cherché à vérifier certaines vérités communes pour les confirmer ou au contraire pouvoir les déconstruire. Notamment au sujet du fossé générationnel que l'on peut souvent considérer comme important. Celui-ci « semble être un mythe : les statistiques ne permettent pas d'identifier des différences significatives entre les valeurs des moins de 30 ans et celles des personnes plus âgées ». Les changements sociétaux tels que les « nouveaux rapports au travail, éco-anxiété, accélération du rythme de vie et des changements sociaux... » touchent principalement la jeunesse. On pourrait donc supposer la création d'une fracture générationnelle. Les résultats d'enquêtes ne le démontrent néanmoins pas. L'étude conduite par l'Institut Montaigne par exemple ne permet pas de prouver une évolution générationnelle forte qui pourrait préciser cette pensée de rupture ou de fossé générationnel. La rupture ne se trouve pas dans les générations mais elle pourrait se trouver dans les statuts sociaux-économiques. En effet

une différence plus frappante est remarquée entre des individus d'une même tranche d'âge mais avec une catégorie socio-économique différente qu'entre des personnes d'une tranche d'âge différente de la même catégorie socio-économique. On peut notamment constater que les fruits et légumes deviennent un marqueur socio-économique au sein de la société : « Ce groupe d'aliments est l'un de ceux dont le niveau de consommation est le plus lié au statut socio-économique et aux inégalités de santé ».

Un autre cliché sur lequel s'est interrogé le Chair est celui de la jeunesse et de la malbouffe. Cette association de jeunesse et de fast food, de repas micro-ondes ou encore de livraison à domicile est-elle vraiment fondée ?

Le point qui semble le plus pertinent avec ma question de recherche est bien celui sur les comportements alimentaires des jeunes « entre héritage familial et affirmation identitaire ». La tranche d'âge des 15-30 ans à un rapport différent avec l'alimentation, elle devient une manière d'affirmation identitaire et permet de se définir. « Manger renvoie effectivement à la construction du corps, à l'image qu'on en a et qu'on veut en donner ». Dans une volonté de construction alimentaire propre, l'individu peut vouloir se démarquer dans ses habitudes alimentaires, se dé-



tacher du cadre familial qu'il a connu. Cela peut se faire de manière volontaire, pour donc s'éloigner de ce qu'on a connu ou peut-être subi dans l'enfance. Mais l'éloignement des habitudes culinaires familiales peut aussi ne pas être voulu et n'être qu'une conséquence de revenus faibles et d'incapacité financière. L'alimentation reste tout de même un lien fort pour beaucoup avec leur foyer et leur héritage culinaire. Cet héritage peut créer et évoquer des émotions fortes et faire ressortir des liens affectifs et nostalgiques. Jean-Claude Kaufmann, sociologue, parle même *d'effet doudou* pour montrer tout l'attachement qu'il peut y avoir au sujet d'un repas, d'un certain type de vaisselle, d'un aliment précis et ainsi de suite. Pour leur colloque, le Chaire a mené 44 entretiens avec des étudiants de 18 à 25 ans et les résultats de cette enquête prouvent bien les deux aspects : l'attachement à l'héritage familial tout comme l'éloignement.

En Bref ! s'interroge ensuite sur le processus de la transmission, point central dans mon chemin de réflexion sur l'héritage alimentaire des jeunes adultes. La transmission des traditions évolue au fur et à mesure des années. D'autres facteurs entrent en compte dans les habitudes culinaires et peuvent donc créer des « *sélections, des ruptures, des continuités et des transformations* » quant aux traditions. Elles évoluent dans le temps mais perdurent. Même si le cadre familial prend une place majeure dans la construction d'une culture culinaire, les jeunes sont de plus en plus influencés par leurs pairs sur les réseaux sociaux. L'alimentation y prend une place importante : « *en 2023, les 15-24 ans y consacraient quotidiennement 2h19 en moyenne, soit plus de 60 % de leur temps de navigation sur Internet* ». Le discours qui s'échappe de ses réseaux en termes d'alimentation est centré sur le beau, le faire, véhiculent des idéaux physiques tels que la minceur. Les repas qui en ressortent se

retrouvent donc éloignés des recommandations scientifiques.

La culture culinaire se construit aussi grâce à l'environnement.

La transmission de connaissances, que ce soit par l'héritage familial, l'environnement ou le numérique, même si elles se basent sur des recommandations nutritionnelles fondées, se retrouve face à un mur : les soucis économiques et matériels empêchent les jeunes adultes de cuisiner ce qu'ils voudraient. Le choix des produits ne se fait plus selon les envies et la culture culinaire mais principalement selon le prix, en dépit d'une diversité autrement connue. L'étude *Bouge ton CROUS* de 2023 faite par la Fédération des associations générales étudiantes auprès de 7 500 jeunes démontre qu'« *aujourd'hui, un étudiant sur cinq ne mange pas à sa faim et un sur deux a déjà sauté un repas, faute d'argent* », en effet il est plus simple de réguler son budget par le facteur alimentation.

L'article permet d'apporter des pistes de réponses sur cette culture et héritage culinaire et sa transmission, sujet sur lequel mon intérêt se porte. On peut constater que la culture culinaire se construit auprès de la famille mais aussi de l'environnement, qu'il soit numérique ou non, de jeunes adultes. Cette culture diverge plus en fonction des catégories socio-économiques qu'en fonction des âges. En effet, le plus grand frein rencontré dans l'alimentation est celui du prix des aliments. Le choix n'est alors plus automatiquement dirigé par les envies (qu'elles soient de s'attacher ou de s'éloigner des habitudes familiales) mais bien par le porte-monnaie.

LES JEUNES ET L'ALIMENTATION : QUOI DE NEUF, DOCTEUR ?

La Chaire Unesco Alimentations du monde

Les jeunes et l'alimentation : quoi de neuf, docteur ? <https://shs.cairn.info/revue-sesame-2024-1-page-16?lang=fr> (Page consultée le 17/12/2024)



Lucie Gillot a étudié dans les domaines de la santé et des sciences sociales de l'alimentation. Elle travaille actuellement à la mission Agrobiosciences-INRAE, organisation qui s'est donné pour objectif d'analyser « des questions vives qui traversent la société, dans le champ de l'agriculture, de l'alimentation et des sciences et techniques du vivant »¹. Cette mission Agrobiosciences-INRAE a créé une revue, Sésame, pour permettre « le débat d'idées en confrontant les positions de personnalités de cultures et d'horizons variés »².

Pour cet article, la revue Sésame a travaillé en se basant sur un projet de la Chaire Unesco Alimentations du Monde. Créée en 2011, cette chaire est un projet porté par le professeur Jean-Louis Rastoin

et un groupe pluridisciplinaire d'enseignants et de chercheurs de plusieurs institutions du campus Agropolis. Labellisée par l'UNESCO, la Chaire Unesco Alimentations du Monde a développé ses valeurs autour de l'alimentation comme enjeu majeur pour les sociétés tout comme le dialogue entre les disciplines scientifiques, les autres formes de connaissances et les citoyens. En 2024 « pour son 13^e colloque annuel, la Chaire a choisi de se pencher sur les rapports qu'entretiennent les jeunes générations (15-30 ans) avec leur alimentation »³.

Rédigé par Lucie Gillot, le N°15 de la revue Sésame, datant de mai 2024, se base donc sur ce colloque.

L'éclairage dans ce numéro est porté sur l'alimentation des jeunes, un sujet qui entre dans mes préoccupations de mémoire. Articulé autour de la question

¹Les ressources de la revue Sésame, <https://red.educagri.fr/outils/la-ressources-de-mission-des-agrobiosciences/>, (Page consultée le 17/12/2024)

²Qui sommes-nous? Revue Sésame, <https://revue-sesame-inrae.fr/a-propos/>, (Page consultée le 17/12/2024)

³L'alimentation des jeunes générations : dépasser les stéréotypes, <https://www.chaireunesco-adm.com/No2-L-alimentation-des-jeunes-generations-depasser-les-stereotypes> (Page consultée le 02/12/2024)

: Les jeunes et l'alimentation : quoi de neuf docteur ?, cet article s'intéresse aux préjugés que l'on peut avoir sur l'alimentation des jeunes, mais aussi sur l'hétérogénéité de cette génération et l'impact des réseaux sociaux dans leur alimentation. On interroge donc leurs habitudes alimentaires et leurs potentielles évolutions.

Pour évoquer cette jeunesse et son alimentation, il est d'abord primordial de définir les contours de ce que l'on appelle jeunesse. La délimitation en termes d'âge reste floue et changeante selon les études, elle peut commencer à 16 ans, quand l'école ne devient plus obligatoire, mais nombreuses sont les études où l'on prend en compte les individus à partir de 19 ans. Pour la limite d'âge haute, la question reste la même ; les jeunes peuvent comprendre les adultes jusqu'à 24 ans ou alors aller jusqu'à 29. Pour avoir une idée, les 15-29 ans représentent 17,5% de la population française selon l'Institut National de la Statistique et des études Économiques (INSEE). À cela s'ajoute le statut des jeunes, entre ceux qui étudient, ceux en formation, ceux qui sont déjà sur le marché du travail et ceux qui ne correspondent à aucune de ces qualifications. Il serait réducteur de supposer qu'ils sont tous étudiants (seulement 38,1% en 2021).

Cette jeunesse aurait-elle *« une vision du monde différente de leurs aînés ? »*. Par automatisme nous aurions tendance à répondre par l'affirmative, mais quand est-il réellement ?

La question est tout d'abord posée au sujet des problématiques environnementales qui prennent de plus en plus de place dans les préoccupations publiques. Camille Peugny, sociologue et chercheur de l'université Paris-Saclay, nuance les propos en affirmant la préoccupation de la jeunesse au sujet de l'environnement et du réchauffement climatique, mais sans relever un écart avec les générations d'au-dessus. En

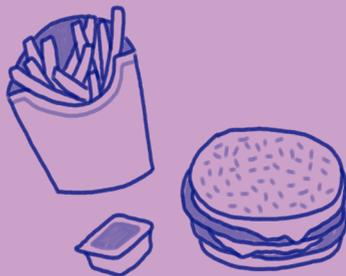
2019, le Centre de Recherche pour l'Étude et l'Observation des Conditions de vie (CREDOC) a démontré par une étude que *« si les jeunes sont réellement inquiets et pénétrés de la catastrophe écologique annoncée, leurs comportements au quotidien ne sont pas bien différents de ceux de leurs aînés [...] Ils montrent un goût certain pour le shopping, les équipements et pratiques numériques, les voyages en avion et une alimentation peu durable »*. Les mobilités douces et les achats de secondes mains sont les seuls sujets où la jeunesse se démarque par ses pratiques. L'idée qu'il est trop tard pour changer et faire basculer la tendance au sujet du réchauffement climatique est partagée par beaucoup de jeunes qui sont donc dans une pensée fataliste qui ne leur donne pas envie d'agir à ce niveau-là.

L'environnement n'est donc pas une préoccupation qui ressort particulièrement chez les jeunes adultes. Mais il en est une autre qui prend de plus en plus de poids : la santé. Ces dernières années, les études montrent un intérêt grandissant et plus marqué que dans les autres générations à ce sujet. *« Manger et bouger »* et *« Manger cinq fruits et légumes par jour »* sont des slogans intégrés par la jeunesse. Ces recommandations sont connues mais pas forcément mises en place. Ce n'est majoritairement pas une question de volonté mais de moyen ; *« beaucoup d'enquêtés déclarent que c'est ce vers quoi ils veulent tendre, dans la pratique les choses ne se passent pas ainsi : "À la question de savoir ce qu'ils aimeraient pouvoir manger dans leur alimentation, beaucoup citent la santé, le fait d'avoir les moyens financiers d'accéder à une alimentation de plus grande qualité, consommer plus de fruits et de légumes, avoir le temps de cuisiner", complète Marjorie Rousselle »*. Les moyens financiers et le temps restent un blocage à cette envie. Chez les jeunes adultes, une tension à lieu entre cette alimentation saine dont ils ont conscience et tout

ce qui est fast-food. Manger sainement reste pour certains « *comme quelque chose qui devrait faire partie de l'alimentation mais sans pression* » mais aussi comme une forme de « *pression et d'injonction* ». La consommation de fast-food regroupe des notions de plaisir, de convivialité mais aussi et surtout de facilité et de coût moindre. Ils ont beau savoir que c'est de la malbouffe, les fast-foods sont intégrés dans leur paysage alimentaire. Leur alimentation est donc notamment empreinte d'un tiraillement entre connaissances sur une alimentation saine et contraintes économiques; « *la question de la précarité et de l'inflation alimentaire, lesquelles opèrent une contrainte très forte sur les choix des mangeurs, sans cesse contraints d'arbitrer entre ce qu'ils souhaitent manger et ce qu'ils peuvent s'offrir* ».

Une différence notable que l'on peut peut-être constater avec cette génération c'est l'impact des réseaux sociaux. En effet, l'alimentation fait partie des thématiques largement abordées par les plateformes de contenus. Soixante trois pour cent des 18-25 ans suivent des influenceurs et le temps moyen passé sur les réseaux sociaux pour cette tranche d'âge est de plus de 2h. Les influenceurs qu'ils suivent prennent une place importante dans leurs choix et pratiques alimentaires sans que cela soit consciencisé. Pascale Ezan, chercheuse et professeur en science de gestion à l'université Le Havre Normandie, indique que ces nouvelles « *figures d'autorité [...] entrent en compétition avec les acteurs de la santé* ». Leur rôle peut être ambivalent. En effet les influenceurs peuvent servir de transmetteurs entre les prérogatives de santé de l'État et les jeunes mais aussi enrichir leurs connaissances culinaires. D'un autre côté, leur impact peut être nocif pour l'alimentation des jeunes adultes : en effet les repas et habitudes alimentaires conseillés ne sont pas forcément les bonnes (régimes hypocaloriques, jeûne intermittent, plat

hyperprotéiné, compléments alimentaires...), de plus les photos sont facilement retouchés et s'éloignent de la réalité. Pour contrer partiellement cela, « *une loi est venue réglementer le placement de produits sur les réseaux sociaux* », le 9 juin 2023. Comme dans tous les domaines, les réseaux sociaux génèrent à la fois de bonnes et de mauvaises habitudes en matière d'habitudes alimentaires de la jeunesse. Leur impact reste fort et peut être utilisé par « *les pouvoirs publics [qui] réfléchissent à d'autres stratégies comme une possible collaboration avec des influenceurs pour en faire les relais des messages de santé publique ou encore en favorisant l'essor de comptes animés par les professionnels du secteur – médecins, diététiciens* ».



En 2001, le Programme National Nutrition et Santé (PNNS) est créé dans l'objectif d'améliorer « *l'état de santé de l'ensemble de la population en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs : la nutrition* ». Il cible notamment la jeunesse. C'est pendant cette période là qu'on se rend compte de la problématique de l'alimentation en partie à cause de l'augmentation de l'obésité infantile. On s'inquiète de la simplification des repas des français (le traditionnel s'efface pour laisser place à du déstructuré), de l'essor de la restauration rapide... Et le point central est mis sur la jeunesse est son manque de savoir quant aux préroga-

tives d'une alimentation saine. Force est de constater que le manque de connaissance sur ce sujet n'est pas véridique. Vingt ans après ces constats, l'obésité n'a pas diminué (« Depuis 1997, l'obésité chez les 18-24 ans a été multipliée par plus de quatre et par près de trois chez les 25-34 ans »), la consommation de fruits et légumes est restée sous les recommandations et les fast-food sont toujours aussi populaires. Néanmoins, on peut nuancer ces propos en comparant aux autres générations qui suivent elles aussi d'une manière plus ou moins prononcée ces tendances. Actuellement, les enjeux restent importants mais les facteurs à prendre en compte à ce sujet sont différents : le poids des réseaux sociaux mais aussi les questions environnementales et de durabilité des modèles alimentaires. L'information ne se tourne plus seulement vers la consommation de 5 fruits et légumes par jour mais aussi sur la végétalisation des assiettes, leur rééquilibrage et ainsi de suite.

« Ces différents constats doivent nous conduire à envisager autrement la problématique de l'alimentation des jeunes... On part encore trop souvent du principe que c'est faute d'information adéquate que les individus feraient les "mauvais" choix ». Les facteurs influençant les habitudes alimentaires des jeunes sont multiples et comportent la question de la précarité et de l'inflation alimentaire, de l'environnement alimentaire, du temps et de l'espace pour cuisiner, des réseaux sociaux... Lucie Gillot finit de rédiger son article en rappelant le « véritable enjeu : penser des politiques publiques garantissant un accès à toutes et tous à une alimentation de qualité ».

Cet article permet de mettre en lumière les différentes influences des jeunes au sujet de leur alimentation, de comprendre l'évolution de ces habitudes mais aussi de se questionner sur la manière d'influencer positivement celles-ci, car il n'est pas question de simplement informer plus, comme Lucie Gillot nous l'explique. Cet aspect et cette vision apporte une autre dimension aux questionnements sur les habitudes alimentaires actuelles des jeunes.

L'IMAGE COMME SUPPORT DU DISCOURS PÉDAGOGIQUE DANS LES APPRENTISSAGES :

Mise en place d'une formation des futurs enseignants et enseignantes à une pratique multimodale raisonnée.

Revue érudit, <https://www.erudit.org/fr/revues/rechercheslm-m/2021-v13-rechercheslmm06075/1077705ar/> (Page consultée le 17/12/2024)

Érudit est une infrastructure numérique au service de la diffusion des savoirs qui a « pour mission de soutenir la publication numérique ouverte et la recherche en sciences humaines et sociales et en arts et lettres »¹. De cette manière, le site propose un « accès à de nombreuses collections de documents en sciences humaines et sociales : revues, livres et actes, thèses, rapports de recherche »². L'article étudié se classe dans le volume 13, *Multimodalité : quels enseignables pour quelle progression?* de la revue *Revue de recherches en littératie médiatique multimodale*. Sorti en juin 2021, cet article a été rédigé par deux chercheuses, Maud Lebreton-Reinhard et Heidi Gautschi. Responsable du département de la recherche et du Centre de soutien et promotion de la recherche (CeSPRe), Maud Lebreton Reinhard fait de la recherche en sémiologie de l'activité éducative. De son côté, Heidi Gautschi est professeure à la Haute Ecole Pédagogique (HEP) en Suisse et étudie

notamment les usages numériques et didactiques de l'informatique.

Le texte étudié se penche sur l'importance d'utiliser les images dans l'enseignement. Pour ma recherche, l'objectif est de s'intéresser à la question du rôle et de l'impact de l'image dans la médiation, sans prendre en compte les aspects plus concrets de l'enseignement et surtout la formation des enseignants. Ce texte est utile pour mieux comprendre les enjeux de l'utilisation des images et la médiation qu'elle engendre. En effet, l'image, notamment l'illustration, va prendre une place prépondérante dans mon projet et il est important de mieux comprendre et savoir comment utiliser l'illustration afin d'en optimiser les effets voire d'en accroître l'influence.

Une des notions centrale de cet article est celle de la multimodalité des supports. Celle-ci peut être définie comme telle : la multimodalité (au sens sémiotique) désigne l'utilisation et l'interaction de divers modes d'expressions combinés comme les images, les sons,

¹ Erudit, <https://apropos.erudit.org/>, page consultée le 20/12/2024

² Ibid

la parole, les gestes ou autres.

Le paragraphe 5 de l'article situe l'importante croissance de l'image dans la communication qui a eu lieu après 1994 avec « *l'ouverture du World Wide Web au grand public, [qui a fait que] la transformation numérique a pris d'assaut nos sociétés. Une des variables les plus visibles de cette dernière constitue la multiplication des supports multimodaux, lesquels ont envahi nos vies privées, publiques et professionnelles de messages construits sur l'assemblage image-texte/discours* ». Les modes de communications ont évolué, l'image et le texte se combinent en messages complexes et apparaissent tout autour de nous. C'est à ce moment-là que le rôle de l'image est reconnu comme impactant. En effet, dans les années 1990, William J. T. Mitchell (professeur d'histoire de l'art) utilise déjà l'expression tournant iconique aussi connue sous la forme anglaise de *pictorial turn* pour « *évoquer l'image comme organisatrice de notre perception sémiotique, voire le maître-mot du langage articulé* ». Cette idée sous-tend que l'image n'est plus seulement reléguée au rôle d'illustration ou de décoration, mais qu'elle prend bien une place prépondérante dans les pratiques multimodales et qu'elle influence activement la signification des messages. Magali Nachtergaele³, explique : « *Le pictorial turn n'exclut pas pour autant une part linguistique et narrative, bien au contraire, [il] les articule simplement selon une autre perspective, prioritairement visuelle* » (paragraphe 11). Ce tournant qu'est le *pictorial turn* projette en avant une approche centrée sur les images, mais comme l'illustre la citation, cela n'est pas fait au dépend du texte. Les fonctions du langage et du récit restent à connaître ; il s'agit de comprendre et d'interpréter

le monde où l'image joue un rôle principal, tout en maintenant une interaction avec les mots.

Cette expansion de la place des images interroge la transmission des savoirs qui jusque-là était traditionnellement dominée par les écrits. L'article invite à une réflexion sur l'utilisation de l'image et des supports multimodaux. Pour que l'image prenne une place réfléchi et dans la création de support de médiation.

Selon les auteurs de l'article, l'image dans la médiation pédagogique reste encore sous exploitée bien qu'elle semble être plus intuitive dans sa compréhension. L'enjeu de l'article est alors de comprendre comment bien utiliser les images pour les intégrer à des pratiques multimodales. Ces pratiques de combinaisons, notamment texte-image, permettent un enrichissement mutuel : chaque modalité se complète, se répond, s'influence pour créer une nouvelle compréhension du message porté, un message plus profond apparaît grâce à l'addition des modalités. Ces pratiques de combinaisons définissent le concept d'ictonotexte ; l'interdépendance entre l'image et le visuel dans la compréhension de ce que l'on veut faire passer comme message. Michael Nerlich, définit la notion d'ictonotexte comme « *une unité indissoluble de texte(s) et image(s) dans laquelle ni le texte ni l'image n'ont de fonction illustrative [...]* ». Notre quotidien en est imprégné : bandes dessinées, album pour enfants, cinéma, affiches de publicités... L'ictonotexte est par conséquent une structure hybride, où le texte et l'image se combinent pour créer une expérience de lecture ou d'interprétation unique.

La multimodalité est présente dans tous nos échanges, on retrouve un pêle-mêle de symboles, de textes, de photographies, de sons, d'émoticônes

³ En plus d'être éditrice, critique d'art et commissaire d'exposition, Magali Nachtergaele est une maîtresse de conférences en littérature française, culture et arts contemporains.

dans notre quotidien. « Ainsi, recevoir des messages où texte, image voire son, sont entremêlés est aussi commun qu'insérer une image voire un extrait musical à nos messages textuels et c'est tout à fait normal puisque notre communication passe par nos yeux, nos voix, nos oreilles, nos corps, soit nos sens » (paragraphe 10). La multimodalité permet une médiation plus forte car elle est attrayante pour plus de sens. Les images sont des supports privilégiés de communication et d'échange ; elles ont la capacité de dépasser cette idée de simples représentations visuelles en ayant un pouvoir émotionnel puissant. Elles sont capables de toucher directement les spectateurs et permettent de les engager de manière affective et subjective.

Par ailleurs, les images peuvent avoir une compréhension différente en fonction de chaque individu. Cette réception subjective est due aux bagages personnels et culturels propres aux personnes. Ainsi, une image peut être lu de nombreuses manières. Cette lecture infinie est une richesse que permet l'image : la subjectivité est un atout dans l'apprentissage car elle favorise une réflexion critique et une appropriation individuelle des savoirs, ce qui est plus efficace. Cette subjectivité ne doit pas être vue comme un obstacle mais bien comme une force en exploitant les expériences personnelles des individus pour renforcer leur compréhension de l'image et du sujet traité.

Dans la sous-partie 1.5 : Faire du sens, les deux chercheuses expliquent que l'image peut « être mise en présence d'un discours pour sa ressemblance objective, comblant une lacune lexicale puisque le mot « arbre » ne dit absolument rien de sa forme, ou subjective, montrant une plume pour étayer les notions abstraites de légèreté ou de douceur. Il ne s'agit cependant pas ici d'agrémenter le discours pour plaire, mais de placer une intention didactique dans

l'assemblage image-discours » (paragraphe 26). La notion ajoutée ici est celle du rôle didactique ; l'image peut apporter des nuances, contourner des lacunes lexicales en expliquant des notions complexes ou encore abstraites que l'écrit ne peut que difficilement, renforcer la compréhension des concepts et ainsi de suite. L'image ouvre des perspectives pour la médiation, elle ne sert pas seulement de décors mais bien de support d'enrichissement pour la transmission des savoirs.



La société actuelle se retrouve submergée de visuels ; afin de répondre aux enjeux de la société actuelle il est donc important d'avoir une approche pédagogique multimodale. Elle doit dépasser la fonction illustrative qu'on lui assigne pour pouvoir exploiter son potentiel. Par l'article, une mise en lumière est faite sur l'importance d'une approche consciente et réfléchie de l'utilisation de l'image, notamment dans la médiation (qui peut être pédagogique), en tenant compte de sa polysémie, de sa subjectivité et de son potentiel comme outil de création de sens.

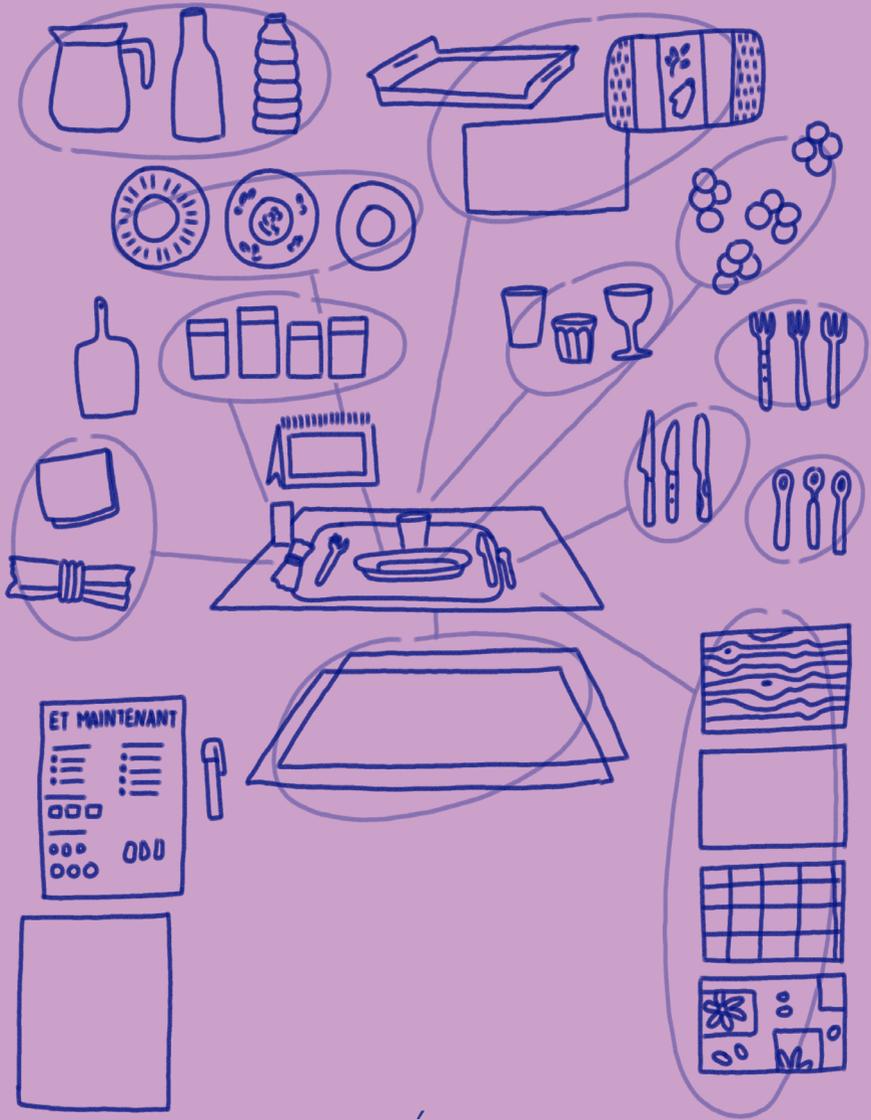
Cet article est enrichissant sur la manière dont les images sont perçues et doivent être utilisées dans la médiation. Il permet de se rendre compte de l'importance de la multimodalité dans les supports pédagogiques ; les images et les textes se servent entre eux, s'appuient les uns sur les autres pour gagner en ampleur et en efficacité. Ils sont interdépendants. C'est cela que j'aimerais expérimenter dans mon projet.

ATELIER OUTILLÉ

L'OBJECTIF

L'expérimentation outillée par le design est centrée sur de la récolte de pratiques, d'habitudes et de manière de faire à table. Les usagers reconstituent leur table d'enfance, à évoquer les souvenirs qui resurgissent pour ensuite s'interroger sur leurs manières de faire actuelles. L'atelier permet de conscientiser le bagage culinaire créé au fur et à mesure des années, et constater s'il se rattache à ce que l'on a connu dans sa famille ou au contraire s'il s'en éloigne.

Cet atelier permet de créer un échange autour des habitudes liées au culinaire au fil des années. Le designer lors de ce moment accompagne l'usager dans sa réflexion en le questionnant sur certains aspects précis et en développant l'échange en cours. Le designer, pendant le déroulement de l'atelier outillé, à une posture active qui permet à celui-ci de se poursuivre.



MATÉRIEL



Après cela vient le moment pour l'utilisateur de transposer ce souvenir à une scène qui se déroule dans son quotidien. Afin de ne pas avoir à redisposer tous les éléments, une liste à cocher reprenant les mêmes objets est à sa disposition.

Les usagers se remémorent une image d'eux à table en tant qu'enfant. Cette scène peut se passer lors d'un repas de fête, en famille, du quotidien. La seule demande est que cela soit un repas pris à domicile. L'utilisateur commence donc l'atelier avec une image mentale.



Lors de toutes les étapes, les usagers sont guidés et une discussion est créée pour pouvoir formaliser les choix faits et essayer de comprendre à quoi ils sont dus.

L'objectif est ensuite de recréer cette scène à l'aide des éléments présents sur la table. L'ordre de choix est guidé ; le choix de la table, puis de l'assiette, des couverts et ainsi de suite. À chaque étape l'utilisateur se retrouve devant 3 ou 4 possibilités, il doit choisir pour constituer sa table de repas.



SCÉNARIO D'USAGE

ANALYSE

Les résultats récoltés lors de l'atelier outillé par le design sont qualitatifs.

Dans les souvenirs choisis et évoqués par les usagers, ce sont les souvenirs de repas festifs qui ressortent le plus. Les repas de fête font partie des souvenirs marquants quand on repense à son enfance et à son alimentation. Ils laissent une trace marquante, que cela soit par les plats réconfortants cuisinés pendant ces moments, mais aussi par le fait que ce soit des moments de convivialité où le repas est pris en grand groupe. Certaines personnes, même si elles ne reproduisent plus les habitudes alimentaires qu'elles avaient dans leur enfance, se retrouvent à recréer cet univers pour les grandes occasions (repas de Noël, invités...). Ces anciennes habitudes deviennent des rites. L'écart qui est cependant fait entre leurs souvenirs et leurs manières de faire actuelles est souvent lié aux contraintes d'espace, de matériel, de temps ou de budget. Cela peut être aussi lié aux prises de conscience environnementale qui induit une diminution de la consommation de viande dans certains foyers.

L'atelier outillé a surtout servi de support pour discuter de la transmission des savoirs liés à la culture culinaire. Le fait de pouvoir mettre la table a intrigué et a donné envie aux usagers d'utiliser l'atelier, il n'y a pas eu besoin de demander à ce qu'ils participent, ils sont venus spontanément. Le sujet de l'héritage culinaire et du bagage que l'on se crée pendant notre vie est un sujet qui peut être facilement abordé, avec les usagers interrogés en tout cas, le sujet ne posait pas de problème et a permis de créer de bons échanges, très facilement.

TEST

11/01/2025

Le premier test est réalisé avec une femme de 20 ans, l'objectif de ce premier test est de voir si le scénario mis en place fonctionne et quels sont les points à améliorer, notamment les questions utiles pour développer la conversation.

14/01/2025

Le second test se déroule aux "Petites Cantines" de Strasbourg, une cantine de quartier, conviviale qui a pour objectif d'utiliser le repas pour créer du lien et afin de promouvoir une alimentation durable. Le test de l'atelier débute d'après-midi, après la cuisine participative et le repas. La durée moyenne pour réaliser l'atelier, avec les 4 usagers, est de 15 minutes par personne. Ils ont entre 30 et 70 ans.

DOCUMENTATION

Lors de l'atelier, les usagers sont enregistrés, avec leur accord, pour pouvoir garder une trace de toutes les discussions engendrées par l'outil. De plus, des photos de leur table sont prises ainsi que le questionnaire rempli afin de garder trace de leurs réponses.

Parce que quand j'étais petite, on n'avait pas le droit de parler, les enfants. Et aujourd'hui, j'aime bien écouter les enfants et mes petits-enfants à table. Ce n'est plus la même place qui est prise par les membres de la famille.

Comme je suis toute seule, j'ai pas envie de prendre le temps. Ou alors, il faut que je regarde un truc en même temps. Ou ça, tu me fais vraiment un bon plat, et là, je vais prendre le temps de manger. Et c'est rare. Oui, mais il n'a plus la même place qu'avant le moment du repas.

Et puis, ça permet de discuter aussi avec les petits-enfants. Parce qu'ils disent, ah, ça brille. C'est un petit peu l'héritage familial.

Par exemple, quand j'invite, c'est comme ça. Je ne peux pas inviter sans. Je mets la nappe. Tu vois, c'est... C'est un rite.



Et puis, ça permet de discuter aussi avec les petits-enfants. Parce qu'ils disent, ah, ça brille. C'est un petit peu l'héritage familial.

Moi, j'ai l'impression que ce n'est pas trop choisi de ce que j'ai gardé ou pas, en fait. C'est un peu fait sans que j'ai le choix. Mais je pense qu'il y a quand même une volonté que ce ne soit pas pareil.

Marquant, parce que tout le monde se réunissait. Et réconfortant, c'était bien généreux, tu sortais, t'as bien mangé.

Il commençait à midi, puis il durait jusqu'au soir. Et le soir, on remangeait et ça durait jusqu'à toute la soirée. On mangeait toute la journée, toute la soirée. On ne faisait pas que manger. Oui. On buvait, ça c'était bien aussi. On chantait beaucoup. Et parfois, on dansait. C'est quand même tout structuré autour du repas.



ENTRETIEN SOCIOLOGIQUE



PORTALIER CÉDRIC



PORTALIER Cédric est un chef cuisinier, ancien éducateur spécialisé, basé à Avignon. Multi-casquette, aujourd'hui il se consacre à de la formation en tant que chef de l'événementiel sur des projets événementiels et travaille avec l'association Ceméa sur de l'éducation à l'alimentation. Il tient à Avignon un projet tel un laboratoire à ciel ouvert où des expérimentations sont faites pour ensuite pouvoir reproduire ce modèle sur tout le territoire. Son objectif est de montrer que manger en collectivité différemment de ce qui est fait actuellement, en mangeant du local, des produits bio de saison avec les budgets alloués est possible.

Son expertise est notamment tournée vers la tranche d'âge des lycéens comme il intervient notamment dans les restaurants scolaires. Il est cependant intéressant de voir les questions d'alimentation et d'habitudes et fonctionnement alimentaires en prenant une tranche d'âge un peu plus grande. Cela permet aussi de comprendre pourquoi certaines choses sont ancrées chez les jeunes adultes.

Pour la transcription je n'ai pas tout retenu, pour ne garder que le plus pertinent. L'entretien retranscrit ne comprend donc pas tout l'échange qui a eu lieu.

Selon vous, comment la transmission des savoirs culinaires se fait-elle actuellement ? Est-ce qu'elle serait différente de ce que vous avez vécu ?

Elle existe. La transmission, elle est individuelle. En fait, l'alimentation, c'est quelque chose de personnel. Moi, c'est ma grand-mère qui m'a donné le goût. Ce sont des souvenirs, ce n'est pas ce que je pense qu'il y a encore. Avec ma mère, ma grand-mère... Je me souviens de moi tout petit, à table, en train de mettre la main et d'aller chercher ce qu'elle préparait. De l'autre côté, mon grand-père boulanger [...] Les odeurs, etc. c'est ancré en moi et puis ça se transmet petit à petit et puis on va chercher le goût. Et voilà. Je pense qu'il y a déjà ce côté-là. Ce côté famille, le côté personnel.

Et il y a, en société, comment je pense qu'aujourd'hui, il y a des difficultés. Il y a une certaine cristallisation. On oppose un peu les gens. On cristallise et on ne va pas aller vers l'autre. Donc l'éducation, elle se bloque, en fait. Et on reste sur ce qu'on connaît. On mange ce qu'on connaît. Et on est entre soi, en fait. Et c'est ça que j'essaye de casser. J'essaye de casser les éti-

quettes. Manger ensemble, aller vers l'autre, etc. Et le plaisir d'aller chercher des aliments et de se faire à manger. Et il y a des industriels qui font énormément pour nous marteler. Et nous mettre en tête que c'est plus rapide d'acheter une brique de soupe, en train de nous dire qu'on est en manque de temps et on tombe dans le panneau. Après, c'est propre à chacun.

Je pense réellement qu'il y a un rapport au temps. Pour moi, c'est important. Je pense qu'on a plus notion de prendre le temps. Tout doit être rapide. Dans ce qu'aujourd'hui, il y a la fast-food et la slow-food. Deux mouvements qui sont bien différents. Que tu dois connaître. Moi, je suis plutôt prendre le temps. Parce que j'aime bien. Parce qu'il y a plein de vertus, déjà. Prendre du temps mais pour soi aussi. Parce qu'on le voit, si tu manges trop, tu manges mal les aliments. Tu les digères mal. Il n'y a pas de satiété. Il y a tout ça qui rentre en compte aussi. Aujourd'hui, je suis désolé quand un mec mange en une minute, un quart d'heure. Ce n'est pas possible. Comment tu veux derrière te poser et avoir ce plaisir? Il n'y a pas de plaisir. Ils n'auront pas envie. [Au self, au lycée] c'est la folie. Ils sont combien à vouloir manger en même temps et il n'y a pas la place. On leur explique : tu es à peine arrivé avec ton plateau, tu dois repartir. Ce n'est pas possible. [...]



Je me demandais aussi quels étaient les canaux principaux par lesquels les jeunes adultes apprennent à cuisiner, et qu'est-ce que cela a comme impact sur la culture culinaire plus traditionnelle? Est-ce que c'est par l'école, par les vidéos en ligne, les pratiques familiales?

Alors justement l'école, le problème c'est que l'école aujourd'hui abandonne sa lecture première. L'expérience d'un lycée où il a une capacité de faire 1200 repas par jour, il n'y a seulement 250 élèves qui viennent manger, parce que derrière il n'y a pas de pension. Je pense que le chef cuisinier n'est pas bon là-dessus, et ça c'est dommageable parce que derrière il ne va pas chercher à les attirer. Des fois il faut aller vers leur culture culinaire qui aujourd'hui est beaucoup basée sur de la street food, la finger food : je vais dans la rue, je mange à tous les coins de rue. Parce qu'en plus on ne leur donne pas l'opportunité de se retrouver dans un restaurant scolaire. Quand tu n'as pas la possibilité de t'asseoir et de pouvoir parler avec tes copains, et bien tu vas te retrouver au stade d'en face pour la pause méridienne, c'est l'enfer, c'est super mal la pause méridienne en lycée. Ils sont pressés, pressés, pressés, et donc ils vont prendre le temps ailleurs dans des structures qui sont ouvertes pour eux, et ça tient.

Donc par quels canaux ils vont, donc déjà souvent c'est une implantation économique qu'il y a dans leur lieu de vie, souvent c'est le voir, les snacks, tout ça. Je vois autour des lycées, c'est des snacks, c'est des kebabs, et de suite déjà rien qu'en visuel, en physique déjà il y a ça, donc là tu es attiré.

Pour beaucoup de plats de ma fille c'est des recettes sur Instagram, elle regarde l'Instagram, elle voit pas

mal de choses, et le problème c'est que toutes ces réseaux sociaux c'est de l'entre-soi, donc quelque part l'algorithme il est calculé pour, c'est de l'entre-soi. [...]

Est-ce que vous avez remarqué des changements dans les habitudes alimentaires des jeunes, par rapport à avant, dans les pratiques, une évolution ?

Oui, on est dans des pratiques, en fait une uniformisation, tout le monde mange pareil, sans réellement chercher ce qu'il y a, on cherche juste à se remplir le ventre, et les plaisirs sont faits par énormément de sucre, de graisse, et ça peut attirer, c'est fou, dans les industriels, ça attire quand même, aujourd'hui. On a le panier anti-inflation, mis en place, et les produits qui allaient dans ce panier anti-inflation, c'était de la graisse et du sucre : encore un paquet de bonbons, ou un paquet de biscuits.

Je me suis posé la question la dernière fois, j'ai posé la question à un jeune, parce que je ne comprends pas le concept de tacos, quel est l'intérêt de faire des super méga tacos, de 1, 2, 3, 4, même jusqu'à 5 viandes, 5 viandes mélangées. J'adore les merguez, j'adore les steaks, j'adore les cordons bleus, j'adore les nuggets, j'adore tout ça, mais mis ensemble, donc l'amalgame de tout ça lié par une sauce hyper grasse, une sauce fromagère, dedans tu mets des fruits, un peu de salade tomate, et voilà. Donc il y a un mélange de kebab, de plein de choses, dans tout ça. Et en fait ils m'ont dit, je ne comprenais pas, ils m'ont dit, c'est vrai. C'est aussi, je pense, assez sociétal, mais rien dans l'exemple des inégalités sociales, et c'est sûr. Il me disait, quand on mange ça on est tranquille pendant 8-10 heures, on sait qu'on aura mangé pendant 8-10 heures, on a mangé, donc tu vois, c'est même

plus du plaisir, ça devient de la survie. Et c'était criant de vérité quand il m'a dit ça, mais ça sortait du cœur, quand il m'a dit ça, moi quand je me retrouve, je mange une merguez, c'est le plaisir de manger une merguez, même dans un sandwich, et ça, c'est, pour moi, c'était, donc je pense que, les inégalités sociales, aujourd'hui, c'est faussé, et ça, et aujourd'hui, il y a ceux qui peuvent accéder à l'alimentation, c'est pas tout le monde. [...] Donc voilà, je pense que l'alimentation et le rapport à l'alimentation à l'étranger et les milieux sociaux changent aussi. C'est une éducation et une ouverture. Donc si on a les moyens de passer du temps avec les enfants, avec les deux corps, correctement, sans graisse saturée, sans produit hydrogéné, etc.

On parlait justement de fast food et de tout ça. Est-ce qu'il y a d'autres grandes tendances que vous observez, plus végétarisme, bio, ou ça apparaît vraiment très peu pour les jeunes adultes ?

Oui, et ça, ça ne vient que plus tard. Je pense que quand ils vont trouver leur voie et qu'il y a une recherche, ils vont aller vers ça. Et on est beaucoup dans des positionnements radicaux. On est vraiment dans des oppositions. On est dans le goût, et on va se retrouver là-dedans. Ça, ça, oui. Aujourd'hui, il y a beaucoup de sans gluten qui augmentent, de sans gluten, sans même des fois savoir pourquoi ils le font. Je ne mets pas en cause le sans gluten. Moi, je ne mets rien en cause là-dessus. C'est pour ça que je cuisine sans étiquette. Je ne mets pas d'étiquette. Ça, c'est de l'ordre de l'individuel. Et après, il y a tout ce qu'on veut véhiculer derrière, le bien-être animal. Ils n'ont pas tort, c'est des combats. Et en fait,

c'est des combats idéologiques derrière. Les adultes, ils essaient de se défendre, de défendre leur image avec des valeurs certaines. Par contre, en soi, je suis bien heureux. Je pense que je suis revenu dans une vie plus honnête, avec des petites exploitations, avec l'amour de la bonne viande, du bon lait. Pareil pour tout, même en agriculture, on est sur une ligne. On vit tellement tout qu'on s'y perd. Là, il y a des jeunes qui arrivent à des stades, même en danger des fois. Là, ça devient tranchant. Mais en général, oui, je le vois, à tendance vegan, ils sont plus jeunes. Autant que ça soit des intolérances. Il faut qu'ils aient des choix bien politiqués. On a pu voir des jeunes se mobiliser pour le climat, par exemple. Mais il faut pouvoir les expliquer. Et ne pas tomber dans la caricature. Plus éviter de tomber dans les extrêmes. Donc il faut l'équilibre alimentaire. Je n'ose jamais m'inquiéter. C'est deux façons de manger qui sont correctes. En soi, c'est bien le végan qui va faire la même chose, mais avec des légumineuses et des céréales en même temps. Le truc, c'est qu'après, il faut expliquer que l'un peut aller avec l'autre et ne s'oppose pas. Et je pense que l'un amène l'autre. Et l'autre, il y a un effet de base communiquant. Aujourd'hui, oui, il faut faire baisser notre consommation de protéines animales. Parce que derrière, ça a des conséquences fermes sur notre santé, sur la biodiversité, etc. On est en train de casser des sols, de nourrir des animaux qu'on va manger. Et à la fin, on ne mangera rien. Donc en fait, il faut retrouver de la raisonnable, de la saisonnalité, etc. Parce qu'il y a tous ces élevages. Et pour faire un kilo de viande, il faut dix fois plus de terre. Donc, les terres pour nourrir les animaux. Et toi derrière, ces terres-là, tu les prends sur de la culture, déjà, qui a une expérience traditionnelle. Donc, tu vas faire des légumes primeurs, etc. Tu vas supprimer des forêts aussi. Il faut rester pour planter des céréales, pour nourrir tes bêtes. Et tout ça, d'un côté. Et de l'autre, je pense qu'il faut revenir un peu sur les cycles de

saison. Travailler moins, moins la viande. Travailler plus, avec ce que les saisons nous apportent. Il faut aller au bon moment. En hiver, t'avais les agrumes, avec les vitamines, etc. En été, tu avais les fruits et les légumes. Chaque saison avait ses raisons d'être là, et le corps adapté. Donc, je pense qu'il faut limiter notre production d'ingestions de protéines animales, au profit d'autres protéines. Et de céréales en même temps. On peut y arriver.

Est-ce que ces grandes tendances dont on a parlé, avec le véganisme ou autre, est-ce qu'elles reflètent des préoccupations sociales ou économiques, ou alors pas du tout ?

Je pense que derrière, il y a ça. Il y a des réalités. Moi, je pense que c'est lié. L'un va pas sans l'autre. Comme le projet alimentaire que je t'ai décrit, l'un va pas sans l'autre. Tu peux pas appuyer sur un levier sans bouger l'autre. Je pense qu'il y a ces bases communicantes. Le véganisme. Demain, si j'agis que sur mes achats mais que j'aimerais pouvoir les valoriser. Ça, ça ne servira à rien. Pareil, si tu n'as pas un accès à l'alimentaire, tu n'as pas l'argent, tu n'as pas les connaissances. Aujourd'hui, on te maintient là-dedans. C'est mieux d'aller garer la voiture dans l'hypermarché que d'aller à un producteur local. Quand on te dit que c'est moins cher, tu fais le compte en direct. Des fruits, des légumes, de la viande, tu enlèves beaucoup d'intermédiaires. Aujourd'hui, il y a beaucoup de restaurateurs, par exemple. Il y a des restaurateurs qui sont en complète autarcie. Ils ont leur propre propriété. Aujourd'hui, je connais des chefs. Ils ont des parties de jardin. Ils embauchent carrément des jardiniers à temps plein pour valoriser leur restaurant. C'est ça qui est intéressant. On peut bien dire que derrière, si on est en circulation, il y a un rapport, je dirais. C'est

sûr. Il faut l'amener. Il faut aller vers quelqu'un. C'est des projets politiques avec un grand but. Il faut se dire qu'est-ce que je veux? Je pense que l'alimentation est transversale à beaucoup.

En même temps, on ne récolte que ce qu'on sème. Donc oui, je pense qu'il y a quelque chose à faire. Et je pense que l'alimentation, c'est pas pour l'alimentation. Il va falloir, à juste titre, que le manger, le bien manger, c'est important. Et ça c'est une éducation, mais qu'il faut.

Est-ce que pour vous, les jeunes adultes, sont-ils plus influencés par la mode alimentaire ou par les considérations de santé? C'est lequel qui penche plus dans la balance dans leur alimentation?

Pour les ados, ce n'est pas la santé. [Pour le comprendre il faut qu'ils aient] déjà intellectualisé par mal de choses et qu'ils aient une expérience. C'est ce que tu m'as dit. Il y a des influences. Parce que ma fille, quand elle cuisine, elle me dit, ah j'ai faim de mug cake, enfin de truc, un truc comme ça sur Tik Tok. Ça peut être bon, mais viens, on va faire ça ensemble, on va essayer de combiner ça. C'est vrai qu'elle y revient, mais elle a une expérience de vie. C'est souvent des influences. Le fait qu'on soit influencé. C'est difficile. On a ce côté adulte avec un côté des fois moralisateur. Comme la santé, ce n'est pas leur priorité dans le monde.

Parce que justement, ils ont une éducation. Ils ont une éducation alimentaire. Aujourd'hui, il y a très peu de gens qui continuent à éduquer. Moi, je vais autour de moi pour faire une soupe. Il n'y a pas de légumes dans ta brique, il y a du sucre, il y a beaucoup d'eau. Il

y a des épaississants. Tu mets des doses, tu reviens, tu mixes. Il n'y a plus qu'à faire entre les deux, tu peux faire autre chose. Ça, c'est aujourd'hui le rapport au malheur. Il y a des gens qui préfèrent s'endetter pour acheter un iPhone, etc. Donc, le changement qu'on a vécu, ça a changé. Les jeunes s'en inspirent, ils ne s'arrêteront pas comme ça. Les adultes aussi. Les gros industriels disent TikTok et Instagram. Donc, ils vont plus vite sur les influenceurs. Il y a tellement de fausses vérités qui sont véhiculées. Ça, on a le regard d'adulte.

Si les jeunes sont de plus en plus éloignés des pratiques culinaires familiales, est-ce qu'ils restent ancrés là-dedans?

C'est ça qui est bizarre. Parce qu'ils revendiquent, ils revendiquent. Je fais un jeu quand je commence. C'est quoi ton plat préféré? C'est des plats partagés en plus. C'est des plats partagés. Et derrière, dans la pratique, ils n'ont pas l'opportunité de le faire. Ils sont intéressés par ça. Mais il faut leur donner le temps. [...]



Ce que je ressors comme aspects principaux de cet entretien c'est notamment la cristallisation de l'alimentation des individus qui reste fermée sur elle-même et ses habitudes, une certaine forme d'uniformisation qui est accentuée par les réseaux sociaux qui créent des entre-soi par leurs algorithmes. L'alimentation des jeunes générations aujourd'hui est fortement impactée par les milieux sociaux et l'implantation économique. La santé ne prend pas la première place quant aux préoccupations alimentaires, en tout cas elle arrive plus tard. Néanmoins, les préoccupations sociales et économiques prennent plus de place avec des positionnements plus radicaux (véganisme par ex). La transmission alimentaire se fait individuellement, se construit à base de souvenirs. Les plats les plus évoqués quand on parle de "plats préférés" sont ceux conviviaux, des plats de partages, même si dans la pratique des jeunes adultes on retrouve l'inverse avec des plats rapides, pris sur le pouce, de la fast food.

ÉTUDES DE CAS



Étude de cas de design



Céline Peybere, [photographie], https://strasbourg.lespetitescantines.org/presentation#gallery_1-11, page consultée le 02/12/2024

LES PETITES CANTINES

Cantine de quartier

Les Petites Cantines se présentent comme « un réseau de cantines de quartier, ouvertes à tous, dont l'objectif est de développer les liens de proximité et de promouvoir l'alimentation durable. Les Petites Cantines s'appuient sur l'entraide et l'intelligence collective pour contribuer à la construction d'une société fondée sur la confiance. Pour cuisiner, manger ou les deux, Les Petites Cantines Strasbourg, c'est une cantine de quartier, où les convives (habitants, salariés...) s'accueillent et se rencontrent au travers de repas durables, participatifs et à prix libre. Chez nous, c'est la fête des voisins tous les jours ! »¹. On trouve une quinzaine de Petites Cantines partout en France, et le réseau est encore en cours d'expansion.

La notion comprise dans la démarche des Petites Cantines qui m'interpelle le plus est celle d'apprendre à se nourrir, à cuisiner différemment. Le moment de la préparation du repas et de la dégustation sont remodelés par le groupe créé le temps d'un repas. Les habitudes, les manières de faire, les cultures et héritages culinaires sont mélangés, partagés pendant ce moment. En plus de créer du lien social autour de l'alimentation, chacun peut partager sa culture culinaire mais aussi enrichir son bagage personnel au travers de techniques, de recettes, de nouvelles

expériences. Participer à un moment comme celui-là permet aussi de remettre en question ses habitudes alimentaires en voyant des manières différentes de faire. Je retiens toute la diversité que permet ce projet. Que cela soit en terme de culture culinaire, d'apprentissage ou encore de transmission de savoirs, que ce projet à pu prendre vie. L'aspect de mettre en relation deux générations dans un but commun de récolte de gestes apporte une autre dimension à ce livre.

¹ Les Petites Cantines Strasbourg, <https://strasbourg.lespetitescantines.org/>, (Page consultée le 01/12/2024).

PETIT ATLAS DE LA DÉBROUILLE

Le Petit Atlas de la Débrouille répond à un appel à projets de la Fondation de France «Vieillir acteur et citoyen de son territoire» et à celui de la Politique de la Ville de Chaumont.

Fabrication Maison présente ce projet, qu'il a réalisé en partenariat avec Olivier Pasquiers, photographe: « Depuis quelques années, la récupération et le recyclage reviennent fortement sur le devant de la scène : on ne compte plus désormais les fab labs, ressourceries, ateliers partagés ou regroupements de makers. Entre engouement écologique et effet de mode, ces « nouveaux » comportements du 21e siècle ne semblent être en fait qu'un retour au bon sens de nos seniors. Ainsi, nous nous sommes proposés, avec un photographe et une classe d'enfants, d'aller directement à la « source » de ces bons réflexes, de ces comportements sobres et raisonnés, et d'aller « enquêter » auprès de personnes âgées autour de leurs habitudes de vie quotidienne : couture, jardinage, bricolage, santé, cuisine..., nous sommes allés glaner mille trucs et astuces de la vie courante permettant un rapport « écologique » et vertueux aux objets et au monde. Ce « patrimoine du bon sens » a été la base d'un échange entre deux générations, mêlant rencontres, ateliers partagés, photographies, créations d'images et a donné lieu à la production collective de ce petit livre, mode d'emploi écologique présentant un « art de vivre » bien actuel »¹.

Ce que je vais retenir dans ce projet, c'est l'apport des générations âgées (avec leurs connaissances, leurs habitudes, leurs manières de faire) pour créer ce livre. Pour que les générations d'après aient une trace de toutes ces techniques et habitudes, qu'ils puissent avoir un livre ressource qui comporte ces bons réflexes que l'on tente de retrouver dans nos quotidiens. Le projet montre que l'on peut garder trace de toutes ses manières de faire, que si l'on ne veut pas les oublier il faut les retranscrire, les noter, les classer pour ne pas qu'elles disparaissent. Tout n'est plus transmis ou en tout cas tout ne reste pas dans les générations qui suivent alors pour continuer à faire vivre ses actions il faut les écrire. Le face à face des deux générations me semble lui aussi très pertinent. C'est grâce à leur collaboration que ce projet à pu prendre vie. L'aspect de mettre en relation deux générations dans un but commun de récolte de gestes apporte une autre dimension à ce livre.

¹ Fabrication Maison «Petit atlas de la débrouille "C'était la débrouille"», 2019, <https://www.fabricationmaison.fr/petit-atlas-de-la-debrouille> , page consultée le 01/12/2024



Fabrication Maison, [photographie], <https://plateforme-socialdesign.net/fr/decouvrir/petit-atlas-de-la-debrouille>, page consultée le 01/12/2024

« Le repas est le lien qui perdure avec l'extérieur, avec le monde au-delà des murs. C'est aussi, et surtout, le lieu de souvenirs: souvenirs d'enfance, de famille, de journées heureuses, de rires, de communion. C'est l'espace du collectif, même lorsqu'on est seul puisque l'expérience du goût charrie avec elle son lot de mémoires. Ainsi est-ce à la suite de discussions avec les détenus que nous est venu l'idée d'écrire sur ce moment privilégié. Ceux-ci nous ont fait part de leur désir de partager avec d'autres leurs plats préférés, leurs astuces de cuisine, leurs recettes, leurs souvenirs de plats de leur grand-mère, leurs dernières trouvailles, astuces et techniques trouvées sur le pouce, goûts. Car il est ici surtout question de goût. Le but des ateliers n'était pas en effet de relater simplement des plats connus comme pour un livre de recettes traditionnelles, mais de parvenir à exprimer l'expérience psychologique et physique du moment du repas. Ce qui est tout à fait différent. Ce but a pu en désarçonner plus d'un, mais une fois lancés, les détenus ont joué le jeu de la découverte et du laisser-aller nécessaire à la recherche. Nous nous sommes rendu compte de la très grande diversité des plats et expériences culinaires des détenus, qui chacun à leur manière ont apporté leur touche, que ce soient les traditionnels plats africains comme le yassa ou le mafé, ou bien encore des recettes moins connues comme le paprika, la mloukhiya, des plats élaborés comme le bœuf sauce gombo aux ignames ou bien des goûters d'enfance avec le traditionnel pudding. Du grand repas à la petite gamelle mangée sur le pouce. À travers chaque gamelle, ce sont les cultures et origines de chacun qui ont été ravivées et partagées. Les ateliers nous ont permis à tous d'exprimer et parfois même redécouvrir son histoire intime comme

collective, ce qu'on a en commun avec autrui comme ce qui nous est étranger, à travers quelque chose d'on ne peut plus simple et banal : la cuisine »¹.

Le projet montre tous les aspects qui gravitent autour du repas, du patrimoine culturel et de la culture culinaire. Il montre toutes les sensations et l'histoire qui se cache derrière de simples gestes du quotidien. C'est par la discussion sur "les repas" au sens large, qu'un échange a pu avoir lieu, que des histoires sont apparues. On retrouve aussi dans ce projet le besoin et le désir de partage. Partager n'est pas anodin et dévoile parfois une facette de notre parcours, de notre rapport aux autres. Ce qui m'a semblé de plus très pertinent dans ce projet c'est la retransmission qui a été faite dans le livre. En effet, lors des ateliers de récolte auprès des détenus, l'objectif n'a pas été de simplement récolter des écrits de recettes, mais d'aller plus loin dans leurs expériences et ressentis pendant les repas. Un travail est donc fait pour pousser la récolte au niveau du ressenti personnel, au-delà de la simple recette. Et c'est tous ces apports en plus de la recette qui sont importants et ajoutent une nouvelle dimension au livre.

.....
¹ Fabrication Maison «La gamelle», 2018, <https://www.fabricationmaison.fr/>, (Page consultée le 01/12/2024).

CIRCULINAIRE

Slow Food

Les ateliers RTT

Slow Food est une association internationale qui « soutient le droit au plaisir, à table et au quotidien. Slow Food étudie, protège et répand les traditions agricoles et oeno-gastronomiques de chaque coin de la planète, pour transmettre le plaisir d'aujourd'hui aux générations futures. Le Schnaেকেle est le Convivium alsacien bas-rhinois de Slow Food. »¹. Les Ateliers RTT est une agence de design qui propose une approche centrée sur 3 grands points : un design in situ, un travail collaboratif et une vision centrée sur l'usager. Ils déploient leurs « compétences au service de projets de bien commun avec pour ambition de façonner un monde plus désirable, plus juste, plus sensé. »². Circulinaire est conçu par les Ateliers RTT sous l'impulsion de l'association Slow Food Alsace - Schnaেকেle. Ils sont partis « du constat que l'alimentation locale et de saison est souvent connue et pratiquée par un public d'initiés »³. Le projet d'atelier itinérant vise à sensibiliser un public large et diversifié. « Le mobilier du Circulinaire intègre un espace de cuisine et permet au public d'interagir et de déguster les pré-

parations confortablement. Sa mise en place sur le lieu d'intervention est simple et rapide, spécialement pensée pour être montée et démontée par les deux animateurs responsables d'un atelier. Fabriqué avec des matériaux locaux, le Circulinaire est particulièrement adapté à l'utilisation en extérieur. Le Circulinaire, une expérience conviviale, gourmande et engagée qui raconte en 30 minutes, l'histoire d'un fruit ou d'un légume et sensibilise à la culture biologique, aux circuits courts et à la réduction du gaspillage alimentaire. »⁴.

Le dispositif du Circulinaire permet de proposer une nouvelle manière de découvrir des aliments, de la cuisine et des enjeux qui tournent autour. On sort du cadre scolaire, des manuels, des livres de recettes ou articles au sujet de l'alimentation. Cette nouvelle approche permet de sensibiliser un public large (notamment des enfants) à des enjeux importants. Ce qui est expliqué et raconté ne reste pas seulement théorique, mais expliqué de manière concrète et peut être utilisé dans le quotidien. L'objectif est d'avoir un impact direct sur les habitudes alimentaires des usagers du Circulinaire. La transmission d'informations sous forme d'histoire rend l'apprentissage interactif et ludique.

¹ Schnaেকেle (67) - Slow Food Alsace <https://schnaেকেle.blogspot.com/2006/10/qui-sommes-nous.html>, page consultée le 05/12/2024

² Les Ateliers RTT <https://www.lesateliersrtt.com/>, page consultée le 05/12/2024

³ «Circulinaire», 2015, <https://plateforme-socialdesign.net/fr/decouvrir/circulinaire>, page consultée le 01/12/2024

⁴ Ibid



Fabrication Maison, [photographie], <https://plateforme-socialdesign.net/fr/decouvrir/circulinaire>, page consultée le 01/12/2024

LA BRIGADE DU NORD

Concepteur(s)

Aurore Lopez & Chloé Adelheim

Chloé Adelheim est designer de terrains, son travail « consiste notamment à favoriser le partage des savoirs et des pratiques agro-écologiques, que ce soit en concevant des expositions, des objets, des outils de médiation, de la signalétique ou en animant des ateliers »¹. Elle envisage « l'alimentation comme un point d'entrée joyeux pour mettre en œuvre des transformations puissantes, à tous les niveaux de nos organisations collectives : préservation de la biodiversité, justice sociale, gestion des déchets organiques, du foncier agricole, de l'eau, convivialité des espaces publics, évolution des politiques publiques, éducation, gouvernance, etc. Parler d'alimentation permet d'aborder une grande diversité de sujets qui nous lient les uns aux autres »². De son côté, Aurore Lopez a suivi des formations en art et design et a pu être co-conceptrice de plusieurs projets de scénographie et signalétique dans des établissements de santé.

Aurore Lopez et Chloé Adelheim ont travaillé sur un projet nommé La Brigade de Nord, situé à l'hôpital gériatrique les Bateliers de Lille. « *La Brigade du Nord organise des événements culinaires, transgénérationnels et conviviaux pour faire de la maison de retraite un haut lieu de la vie citoyenne. Elle réunit une communauté de bons vivants : citoyens, chefs gastron-*

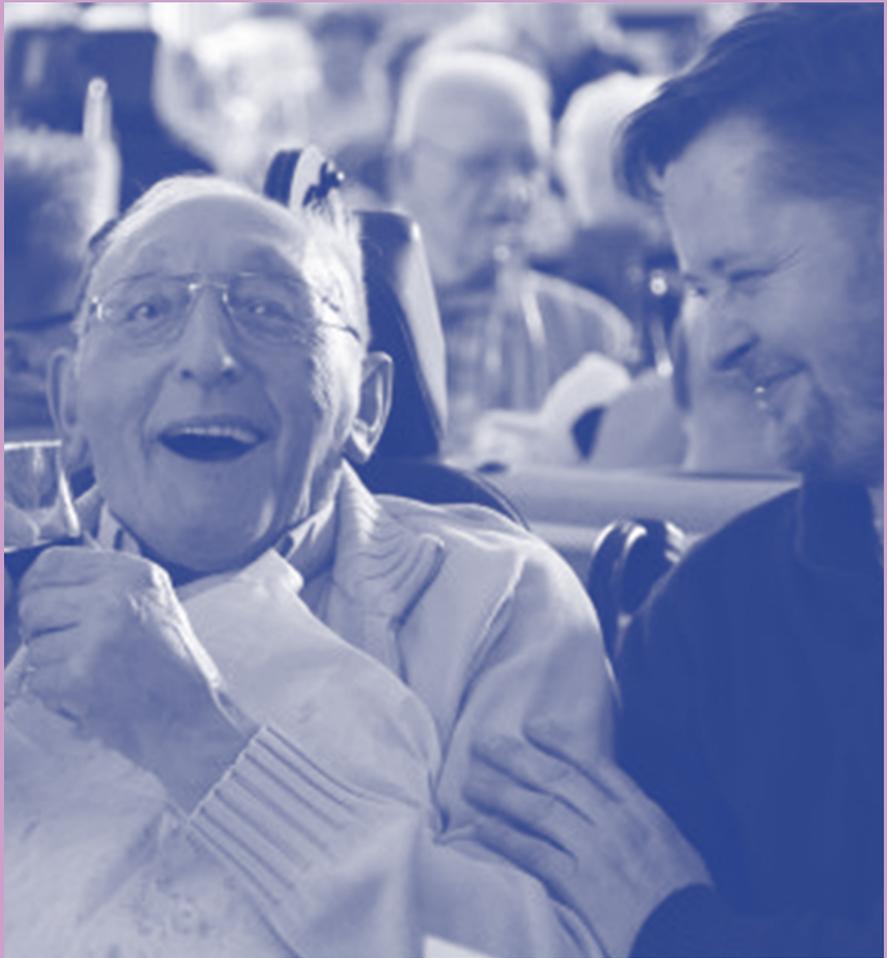
miques, producteurs locaux, étudiants, associations culturelles et sociales... [...] La Brigade envisage la nourriture comme ciment de vie sociale ! Le projet vise à améliorer la qualité de vie des personnes âgées et à changer le regard porté sur la vieillesse. Mieux manger, c'est-à-dire manger local et convivial. Se battre pour une alimentation saine, savoureuse et raisonnée. Regrouper et valoriser l'entreprise de projet solidaire et citoyen. »³.

Ce projet se structure autour de l'intergénérationnel et de l'alimentation et c'est pour cela qu'il me semble approprié. C'est avec l'alimentation (dans son sens large de la production à la consommation en passant par la préparation) que le lien est créé entre les personnes âgées et des acteurs normalement extérieurs à la maison de retraite. Dans une vidéo explicative du projet, on parle de livre de recettes vivants au sujet des personnes âgées. Dans le cadre de cette Brigade du Nord, elles peuvent apprendre aux côtés de producteurs ou encore de chefs gastronomiques mais les personnes âgées peuvent aussi transmettre notamment des recettes ou habitudes qu'elles avaient dans leur quotidien alimentaire. Cette brigade permet un vrai partage de moments de convivialité mais aussi de savoirs entre les générations autour de la cuisine.

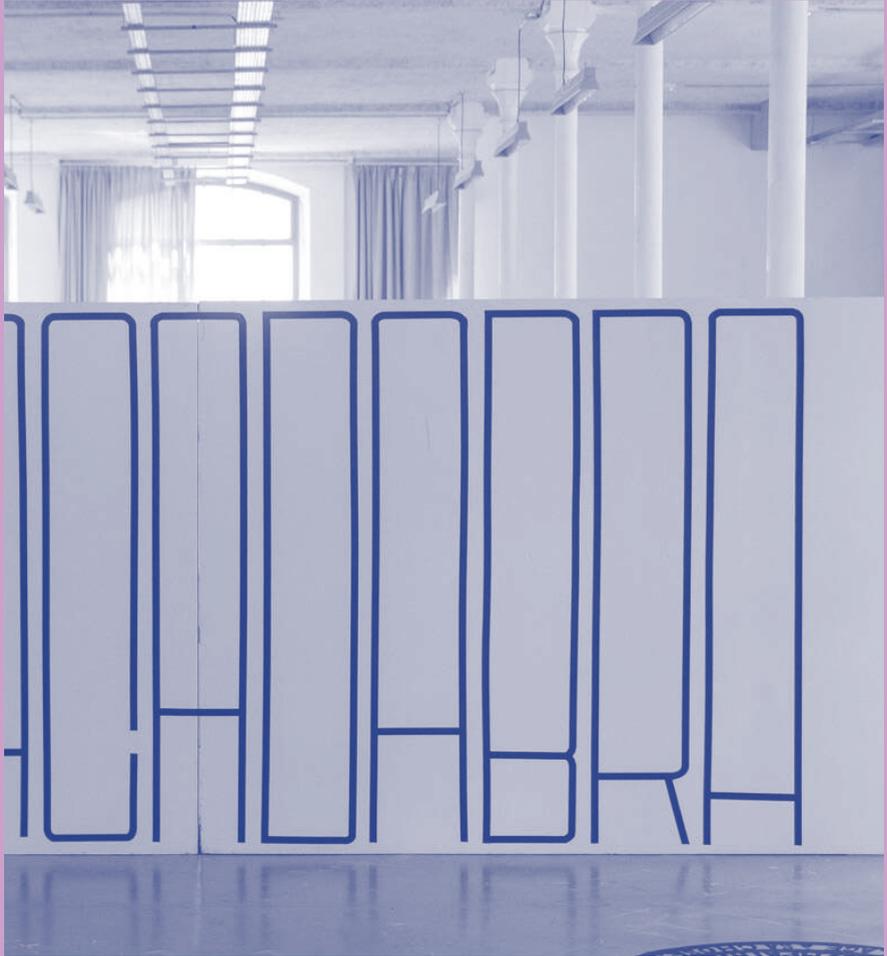
¹ Chloé Adelheim, <https://chloe.adelheim.fr/>, page consultée le 05/12/2024

² Ibid

³ La Brigade du Nord, <https://plateforme-socialdesign.net/fr/decouvrir/brigade-du-nord>, page consultée le 05/12/2024



Chloé Adelheim, Véronique Huygues [photographie], <https://plateforme-socialdesign.net/fr/decouvrir/brigade-du-nord>, page consultée le 05/12/2024



Pierre Grasset et Anna-Nina Girel-Chatellard, [Photographie] <https://www.citedudesign.com/fr/esadse/projets-des-diplomes/2024/girel-chatellard-anna-nina-524>, page consultée le 02/01/2025

IMAGES (I)NEES, LIGNES ET SYSTÈMES

Anna-Nina Girel-Chatellard

Anna-Nina Girel-Chatellard, diplômée en 2024 de l'école supérieure d'Art et Design de Saint-Étienne, a rédigé un mémoire sur la question de la gestion des objets et les contraintes qui leur sont associées. Son projet d'étude s'oriente vers l'encombrement et les relations que l'on entretient avec les objets. Pour ce projet, elle explique : « *l'objectif est de transposer cette réflexion dans le champ du graphisme tout en explorant le rapport entre mots et images. Le projet se construit autour des thèmes du langage, de la lisibilité et de tout ce que les mots évoquent : impressions, sonorité, et sensibilité... Le graphisme, conçu pour diffuser des informations et orienter la compréhension, impose un tri préalable des éléments visuels pour donner du sens au chaos des idées [...]* Il est important de savoir lire entre les lignes et d'explorer de nouvelles façons de transmettre des impressions et d'affirmer davantage une substance pour révéler toute la richesse du langage graphique »¹. Anna-Nina Girel-Chatellard « cherche à traduire l'encombrement de la pensée et à questionner [ses] habitudes de classement. Une anthologie de mots émerge, une sorte de fabrique personnelle [qu'elle] alimente en jouant avec la musicalité des mots et leurs contextes. En se détournant d'un classement rigide, [sa] démarche laisse place à une structure visuelle intuitive. La typographie

moderniste fournit un cadre [qu'elle] déconstruit pour introduire une dimension plus libre et imprévisible »².

Le questionnement dans ce projet qui me semble pertinent pour le mien est celui de la manière de transmettre des informations par le visuel. Comment et quelles places peuvent prendre les différents éléments visuels (notamment typographiques comme l'a expérimenté Anna-Nina Girel-Chatellard) dans la perception que l'on a des informations qui sont données. Sur les cheminements de réflexion différents qu'ils peuvent permettre en fonction de leur forme, leur emplacement et ainsi de suite. Cela se recoupe avec mon envie de mieux comprendre la place des visuels dans la médiation.

.....
² *Ibid*

.....
¹ Cité du design - Esadse, <https://www.citedudesign.com/fr/esadse/projets-des-diplomes/2024/girel-chatellard-anna-nina-524> page consultée le 02/01/2025

L'ÉCOLE COMESTIBLE

Le projet l'école comestible a été conçu par Camille Labro en 2019. Cette « journaliste indépendante, auteure de livres et films documentaires [...] est spécialisée dans la gastronomie et les cultures alimentaires »¹. Le projet de l'association est de « faire entrer l'éducation alimentaire, de la terre à l'assiette, dans les classes et les cursus pédagogiques »². Le projet est présenté ainsi sur le site social design : « Parce que nous sommes convaincus que notre façon de manger peut changer le monde, nous pensons que l'éducation alimentaire doit faire son retour à l'école. Nous rêvons d'un monde qui offre à chacun le droit de bien manger, et où tous les enfants ont accès à une éducation alimentaire bonne, propre et juste. Nous rêvons d'une école dans laquelle les enfants cultivent un potager, observent le cycle des saisons et du vivant, apprennent à cuisiner, à se régaler et à régaler leurs proches de ce qu'ils ont préparé. Nous rêvons de cantines saines et savoureuses, qui connectent la préparation des repas avec les potagers et soutiennent des réseaux de paysans locaux vertueux, qui éduquent contre le gaspillage, revalorisent les métiers de la restauration collective et font de chaque repas une fête. Nous rêvons d'enseignants, d'animateurs, d'élus locaux formés pour intégrer l'alimentation au cœur des apprentissages essentiels.

Avec L'école comestible, nous souhaitons apporter notre contribution à ces objectifs, dans les activités scolaires, périscolaires et au sein de la vie quotidienne des enfants »³.

Ce projet s'appuie sur l'éducation à l'alimentation. Il évoque le fait que l'alimentation a un rôle central et gravite autour de nombreux enjeux. Camille Labro l'exprime elle-même : « Éduquer les enfants à mieux manger, c'est aussi leur apprendre à prendre soin d'eux-mêmes, des autres et de leur environnement, tout en se régaland. C'est une démarche écologique, humaine, vertueuse et délicieuse ». Cette phrase démontre les aspects multiples et directement liés à l'alimentation et à la manière dont on s'alimente. C'est cela qui est parlant dans ce projet d'école comestible. Savoir s'alimenter, comprendre d'où viennent les aliments, comment fonctionne le système alimentaire et les enjeux notamment environnementaux qui tournent autour sont des points centraux à connaître pour son quotidien. Cette éducation n'est donc pas un point à négliger.

³ L'école comestible - social design, <https://plateforme-socialdesign.net/fr/explorer/lecole-comestible>, page consultée le 07/12/2024

¹ Camille Labro - Wikipédia, https://fr.wikipedia.org/wiki/Camille_Labro, page consultée le 07/12/2024

² Ibid



[Photographie], <https://plateforme-socialdesign.net/fr/explorer/lecole-comestible>,
page consultée le 05/12/2024

RECETTE Bifsteak

Ingrédients:

Bifsteak

beurre 1 cuillère à

sel

poivre

épice bifsteak

HOHELAGA'TABLE

Alternatives, Centre Turbine,

Alternatives est une organisation de solidarité basée au Canada qui soutient les mouvements sociaux pour promouvoir la justice, les droits humains, et la transformation sociale durable. Alternatives a demandé au centre Turbine, qui lui réalise « des projets qui introduisent les arts actuels au sein de diverses communautés en jumelant des artistes professionnels de toutes disciplines avec des pédagogues en art »,¹ de créer des ateliers de créations pour son projet : *Hochelaga'table*. C'est « un projet de sensibilisation et de mobilisation auprès de jeunes adultes de 18 à 25 ans sur l'alimentation et l'accessibilité aux denrées dans le quartier Hochelaga-Maisonneuve »². Sur le site de Turbine, le projet est présenté ainsi : « C'est lors de l'été et l'automne 2014 que 60 jeunes du quartier participent aux ateliers de création dans lesquels ils produisent photographies, captations sonores, co-design de nouveaux lieux visionnaires liés à l'alimentation et une carte numérique qui reflètent leur rapport à l'alimentation et à la ville. Faisant appel à la créativité et l'engagement de ces jeunes, la démarche proposée leur permet d'être sensibilisés à l'importance des choix alimentaires sur leur bien-être et sur leur

rôle en tant qu'acteur du système alimentaire. Cette démarche leur permet de contribuer au développement d'environnements alimentaires urbains sains et équitables. En effet, cette initiative s'inscrit en complémentarité avec le travail mené par le Comité de concertation en alimentation de La table de quartier Hochelaga-Maisonneuve (LTOHM), qui vise à créer un point d'accès alimentaire dans le quartier »³.

Ce qui me semble pertinent dans ce projet est la mobilisation qui est faite des jeunes dans un processus de création donc l'objectif est de leur faire prendre conscience de leurs habitudes alimentaires quotidiennes, de pouvoir agir en conséquence et d'œuvrer pour une meilleure accessibilité à des denrées de qualité. Les jeunes adultes deviennent acteurs, l'impact de leurs découvertes ou prises de conscience sur les habitudes alimentaires deviennent alors plus forts car ils s'en sont rendu compte par eux mêmes. Ils agissent ensuite dans le concret, ils ne s'arrêtent pas aux constats.

.....
³ *Ibid*

.....
¹ Centre Turbine, <https://centreturbine.org/>, page consultée le 09/01/2025

² Hochelaga'table - Centre Turbine, <https://centreturbine.org/projet/hochelagatable>, page consultée le 09/01/2025

LE RÉSEAU MARGUERITE

Le Réseau Marguerite est une association lyonnaise qui « *accompagne les enseignant.es du secondaire (collège, lycée) dans leurs projets pédagogiques pour rendre les adolescent.es acteurs et actrices d'une agriculture et d'une alimentation plus juste, écologique et solidaire. [Les projets pédagogiques de l'association] visent à éveiller l'esprit critique des jeunes et susciter des initiatives citoyennes répondant aux besoins alimentaires précis des territoires. [...] L'association se développe autour de ses fondamentaux : tisser de la solidarité, faire collectif, encourager la créativité, se connecter au territoire et développer le pouvoir d'agir des enseignant.es* ». Un des outils mis en place par l'association est un *Livre de recettes transformatrices du territoire* qui répond à ce questionnement : « *Comment, à partir d'une recette de cuisine, débattre autour de l'agriculture et de l'alimentation, comment penser et agir pour transformer les territoires vers plus de justice sociale et environnementale ?* »¹. Ce livre s'articule en 14 recettes différentes suivies d'illustrations, de liens vers des entretiens avec des acteurs du système alimentaire,

des rubriques, d'infographies, de bibliographies... qui viennent compléter la recette et élargir le sujet abordé. Le livre de recettes est abordé sous un autre angle, il n'a plus seulement la volonté de transmettre des recettes mais aussi d'ouvrir sur les horizons qui y sont liés.

Par sa forme et son fonctionnement, ce livre de recettes reflète mes questionnements sur mon projet sur la culture culinaire. Tout d'abord dans son fonctionnement, en effet cet ouvrage devient un outil de transmission de connaissances et d'apprentissages concrets pour la vie quotidienne. En effet, il permet de se questionner mais aussi d'agir, et c'est ce double aspect qui me semble pertinent; pouvoir questionner sur les habitudes culinaires mais aussi pouvoir créer un effet dans le quotidien. Dans sa forme, ce que je retiens, c'est l'aspect participatif du livre, il n'est pas juste créé pour un public mais créé avec et pour un public.

¹ L'association - Réseau Marguerite, <https://reseau-marguerite.org/L-association-227>, page consultée le 07/12/2024

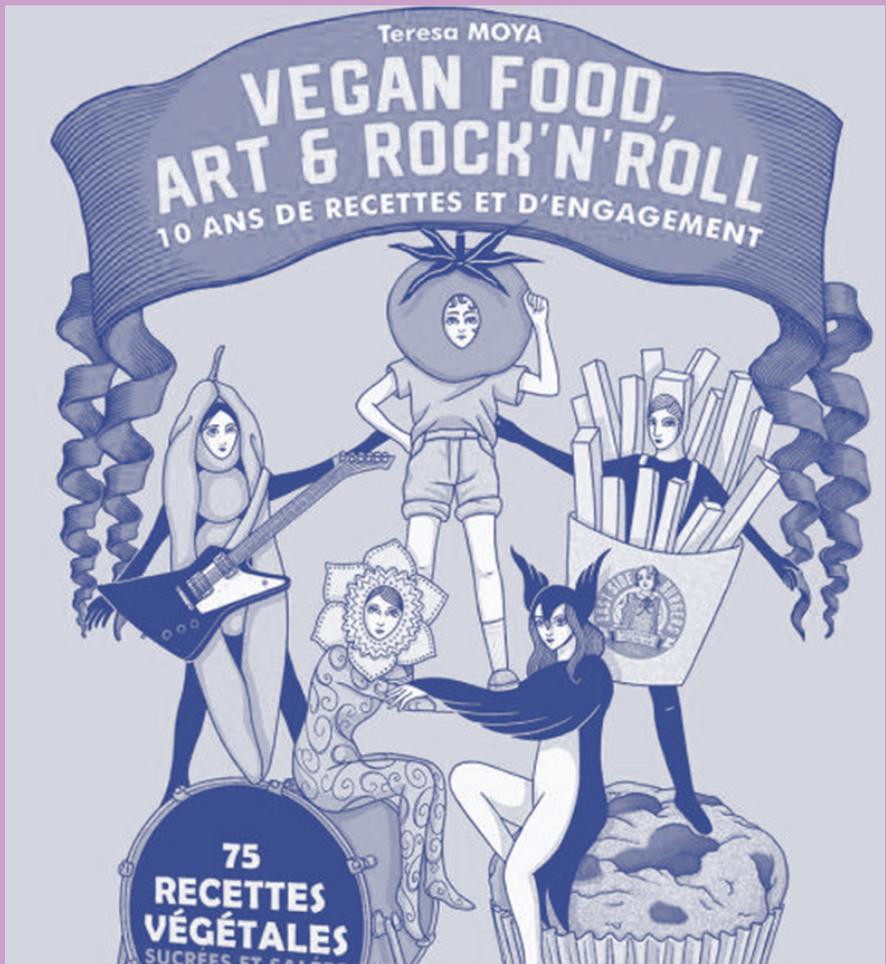
² Livre de recettes transformatrices du territoire, <https://reseau-marguerite.org/Livre-de-recettes-transformatrices-du-territoire>, page consultée le 07/12/2024



[Photographie], <https://reseau-marguerite.org/Nos-actualites>,
page consultée le 07/12/2024



Étude de cas d'art



[Illustration], <https://librairieibertalia.com/web/vegan-food-art-rock-n-roll.html>,
page consultée le 17/12/2024

VEGAN FOOD, ART & ROCK'N'ROLL

10 ans de recettes et d'engagement, MOYA Teresa
Edition Libertalia

Vegan Food, art & rock'n'roll est un ouvrage réalisé pour la fermeture du fast-food végétalien *East Side Burgers*. Ouvert de 2012 à 2023, cette enseigne est pionnière de sa génération. Teresa Moya, la créatrice du fast-food et l'autrice du livre de recette, « a réussi à mettre en pratique ses idéaux politiques par le biais de son métier et de ses talents culinaires »¹. L'ouvrage regroupe bien évidemment 10 ans de recettes végétales mais aussi des anecdotes sur la création de certaines recettes, l'expérience de l'équipe d'*East Side Burgers* vis à vis de leur engagements sur le bien-être animal, l'alimentation et la société. Le livre de recettes ouvre un univers de nouvelles pratiques alimentaires. L'environnement, l'éthique sont au centre des pages et permettent de questionner l'alimentation d'aujourd'hui, un mode d'alimentation qui se veut et se doit plus durable, plus respectueux de l'environnement. Le véganisme prend de plus en plus de place dans la société. Le restaurant *East Side Burgers* s'est fait suivre par de nombreuses enseignes qui ont les mêmes lignes directrices et démarches. Cela montre que le sujet prend de l'ampleur et impacte l'alimentation des individus.

Ce livre met en avant un sujet environnemental et alimentaire actuel important, il est donc primordial

.....
¹ *Vegan food, art & rock'n'roll*, <https://librairie.libertalia.com/web/vegan-food-art-rock-n-roll.html>, Page consultée le 17/12/2024

pour moi de prendre en compte tous ces enjeux et de les mettre en avant. Les habitudes alimentaires dont il est question dans *Vegan Food, art & rock'n'roll* sont des habitudes qui se développent de plus en plus, la manière dont ces habitudes se transmettent et se construisent sont des questionnements qui semble pertinent de me poser.

EXAMEN D'ART DE TABLE : MA TABLE FANTASMÉE

Clarisse Floch

Clarisse Floch a réalisé en tant qu'étudiante aux Beaux-arts de Bruxelles le projet : Examen d'art de table : ma table fantasmée. «Cette installation représente les repas de Noël de son enfance, qui petit à petit s'effacent comme ses souvenirs de ces moments. Le potentiel de transformation de nos souvenirs par notre esprit est grand. Toute comme sa capacité à oublier ou à garder en mémoire de manière intacte un élément très précis. Aussi je me demande de quelle manière nous pourrions conserver les souvenirs d'un instant T liés à un moment à table (heureux ou même malheureux). Cette soirée d'été où les discussions n'en finissent pas, éclairée à la lueur d'une bougie, en reprenant sans ordre et sans cesse des fraises, puis un morceau de camembert en finissant ce morceau de saucisse fumée... Ce moment si beau disparaît. La seule véritable manière de se le remémorer est d'en avoir fait une photo. Et puis de l'imprimer.

Cette installation, faite de vaisselle véritable et brodée, nous rappelle la préciosité de ces moments et activera peut-être plus en nous l'envie de les multiplier, de s'en rappeler.»¹.

Cette œuvre s'intéresse aux souvenirs que l'on peut avoir autour de la table. Mais surtout au temps qui

passé. Ce temps qui peut effacer les souvenirs et tout ce qui s'y rattache. Clarisse Floch questionne la manière dont on garde trace des souvenirs et de l'importance de les garder vivants. La question de la transmission et de l'héritage familial culinaire se recoupe alors directement avec ses interrogations.

De plus, la forme concrète de son travail, avec la mise de table réelle, fait écho au visuel de mon atelier où la vaisselle et la mise de table permettent de faire revivre cette culture culinaire des souvenirs.

¹ Journal culinaire sans recettes !, <https://mailchi.mp/67dac8dc4af9/>



[Photographie], <https://mailchi.mp/67dac8dc4af9/newsletter-juillet-12216442>,
page consultée le 16/12/2024

DAILY BREAD

Gregg Segal



[Photographie], <https://www.ladn.eu/mondes-creatifs/une-serie-de-photos-illustre-nos-habitudes-alimentaires/>, page consultée le 03/12/2024)

Gregg Segal est un photographe qui « aborde son travail avec la sensibilité d'un sociologue, utilisant le médium pour explorer la culture - notre identité, notre mémoire, notre comportement, nos rôles, nos croyances et nos valeurs. Ses photographies utilisent les contrastes et les juxtapositions pour interpeller le spectateur et susciter sa réflexion. Il s'appuie sur son expérience de l'écriture et du cinéma pour créer des images qui sont des drames en une seule image, avec le sentiment que quelque chose s'est produit ou est sur le point de se produire »¹.

Il a créé de nombreux projets dont un, nommé Daily Bread. Il le présente : « Alors que la mondialisation modifie notre rapport à la nourriture, je fais le tour du monde en demandant aux enfants de tenir un journal de tout ce qu'ils mangent en une semaine. Une fois la semaine écoulée, je fais un portrait de l'enfant avec la nourriture disposée autour de lui. Je me concentre sur les enfants parce que les habitudes alimentaires, qui se forment lorsque nous sommes jeunes, durent toute la vie et ouvrent souvent la voie à des problèmes de santé chroniques tels que le diabète, les maladies cardiaques et le cancer du côlon. J'ai été encouragée à découvrir des régions et des communautés où la « slow food » ne sera jamais supplantée par la « junk food », où les repas préparés à la maison sont le fondement de la famille et de la culture, où l'amour et la fierté sont perceptibles dans les arômes des bouillons, des ragoûts et des currys. Lorsque la main qui remue la marmite est celle de la mère ou du père, de la grand-mère ou du grand-père,

les enfants sont en meilleure santé. L'objectif plus profond de Daily Bread est d'être un catalyseur de changement et d'établir un lien avec une communauté de base en pleine croissance qui fait bouger les choses en matière d'alimentation »².

Peter Menzel, photographe et journaliste, a fait un travail similaire dans son livre *Hungry Planet* en 2005, où il photographie des familles du monde entier avec leurs repas pour une semaine³.

Ce projet fonctionne comme un répertoire. Il expose les repas et ingrédients qui les composent en une sorte d'archéologie moderne. Cette manière de rendre compte des habitudes alimentaires permet d'interroger différemment les pratiques alimentaires hebdomadaires. Cela permet de donner une nouvelle vision des aliments que l'on consomme mais d'une manière globale. Daily Bread ne prend en compte que les ingrédients qui composent les repas, il néglige pas sur les pratiques alimentaires qui peuvent tourner autour du moment du repas, on devine par exemple seulement quels repas sont faits maison ou au contraire sont tous préparés.

² Traduction de l'anglais au français. Gregg Segal, <https://greggsegal.com/P-Projects/Daily-Bread/1/caption>, page consultée le 03/12/2024

³ Les repas du monde RED, <https://red.educagri.fr/outils/les-repas-du-monde/>, page consultée le 06/12/2024

¹ Traduction de l'anglais au français. Gregg Segal, <https://greggsegal.com/About/Biography/1/caption>, page consultée le 03/12/2024

LE DESIGN EN VOYAGE

International Design Expeditions (IDE)

La plateforme International Design Expeditions (IDE) « est une organisation à but non lucratif basée en Belgique, fortement engagée dans les questions environnementales et sociétales. Il place le facteur humain au cœur des ressources locales en stimulant la créativité des jeunes designers »¹. De septembre 2024 à mars 2025, l'exposition *Le design en voyage, Ceramic & Food Route*, reprend le projet d'IDE à la cité du design de Saint-Étienne: « Dans le sillage des expéditions menées en terres italiennes, polonaises, françaises, cambodgiennes et suédoises, l'exposition *LE DESIGN EN VOYAGE, Ceramic & Food Route* plonge le visiteur dans une aventure humaine et créative inédite. Elle présente 150 objets en céramique nés de rencontres entre designers internationaux, cultures culinaires et artisanats locaux »².

Les objets issus de l'exposition et du projet d'IDE, sont des objets créés à partir de savoirs faire locaux, de cultures culinaires et de pratiques de designers. Par leur forme, leur processus de fabrication et ainsi de suite, ils racontent une histoire, une forme de transmission culturelle a lieu par ses ob-

jets de céramique. Ils permettent une transmission de culture que l'on ne remarque pas forcément, qui se démarque. Cela permet de se poser des questions sur les différentes formes de partage culturel qui existent. Pour mon projet, la transmission culturelle culinaire peut garder une forme plus basique comme un écrit qui permet une transmission efficace mais elle pourrait aussi prendre des formes diverses et véhiculer des savoirs différemment, comme ce projet *Ceramic & Food Route* fait. Cela questionne sur les différentes formes que peut prendre une transmission culturelle.

.....
¹ Traduction de l'anglais au français. International design expeditions, <https://www.international-design-expeditions.com/>, page consultée le 17/12/2024

² Cité du design, <https://www.citedudesign.com/fr/a/le-design-en-voyage-ceramic-amp-food-route-3231>, page consultée le 17/12/2024



[Photographie], <https://www.citedudesign.com/fr/a/le-design-en-voyage-ceramic-amp-food-route-3231>, page consultée le 17/12/2024



[Photographie], <https://www.macval.fr/Tous-des-sang-meles>,
page consultée le 16/12/2024

PASSAGERS DU SILENCE

**Commissariat Julie Crenn et Frank Lamy,
assistés de Julien Blanpied et Ninon Duhamel**

L'exposition collective *Tous, des sang-mêlés* s'est tenue du 22 avril au 3 septembre 2017. Dans cette exposition se trouve l'œuvre de Karim Ghelloussi ; *Sans-titre (Passagers du silence)* faite de 16 personnages à échelle 1/1 en résine et mortier. Les questionnements portés par cette œuvre sont ceux-ci : « *L'identité serait en crise. Le constat semble intemporel et transhistorique. Les questions demeurent les mêmes. Qui sommes-nous ? Comment nous définissons-nous ? Par rapport à quoi ? À qui ? L'Autre ? Qu'est-ce qui nous définit ? Qu'est-ce qui nous rassemble et nous sépare ? Comment et à partir de quels éléments se construit une identité culturelle ? Quelles représentations lui donner ? Comment en parler ?* »¹.

Ce qui est parlant dans cette œuvre c'est cette notion d'identité culturelle mais aussi de sa construction. Celle-ci, tout comme la manière dont la culture persiste, se modifie et évolue dans notre quotidien permet de nous créer une identité propre. Notre héritage culturel (notamment culinaire) est un bagage que l'on remplit et vide en fonction des moments de notre existence, mais c'est un bagage qui restera avec nous et qui nous permettra de nous définir dans un groupe. Par cette œuvre, je me questionne sur la question de la culture ali-

mentaire, la manière dont elle peut nous définir mais aussi comment se construit-elle ? Comment évolue-t-elle et par quels facteurs ces évolutions arrivent ? Des questionnements qui m'emmènent à mon atelier outillé.

¹ *Tous des sang-mêlés*, <https://www.macval.fr/Tous-des-sang-meles>, page consultée le 16/12/2024

SOUP/NO SOUP

Rirkrit Tiravanija

Rirkrit Tiravanija est un artiste contemporain Thaïlandais qui s'intéresse « à la globalisation du monde de son époque, qui apparaît dans les années 1990 »¹. Son art prend de nombreuses formes; art numérique, contemporain ou encore des performances artistiques. On l'associe au mouvement de l'art relationnel qui « désigne un ensemble de pratiques artistiques contemporaines dont l'essence repose sur la question très vaste de la relation. Ce concept est lié, sans s'y limiter, à celui d' "esthétique relationnelle" »². Durant certaines de ses expositions il privatise des institutions publiques et privées et aborde lors d'elle les aspects sociaux et relationnels de l'art aujourd'hui. Pour le projet *Soup/No Soup*, c'est la Nef du Grand Palais qui s'est vu transformé pour accueillir un banquet festif avec au menu une soupe Tom Ka. Les invités au banquet sont le grand public, invité de midi à minuit sans interaction. « Généreux mais modeste, collectif mais singulier, *Soup/No Soup* se veut un grand rassemblement où chacun pourra vivre une expérience transactionnelle, immatérielle, basée sur l'échange, la rencontre et la générosité. De spectateur passif, le

visiteur deviendra participant actif dans une œuvre en construction »³.

L'artiste, dans ce projet de banquet gigantesque, met l'accent sur la convivialité et l'échange. Par cette installation artistique il crée du lien autour du repas, c'est une sorte de générateur de vie sociale. « De telles actions peuvent être lues comme la production d'espaces littéraires et interpersonnels où les visiteurs créent une sorte d'architecture de l'hospitalité et de sculpture sociale »⁴. C'est ce que je vais retenir de ce projet, le repas devient ici un prétexte à la création de lien social, un lieu d'échange, de partage et de transmission.

³ Rirkrit Tiravanija, *Soup/No Soup*, <https://www.culture.gouv.fr/Thematiques/arts-plastiques/Espace-presse/Communiqués-de-presse-arts-plastiques/Rirkrit-Tiravanija-Soup-No-Soup>, page consultée le 08/01/2025

⁴ Ibid

¹ Rirkrit Tiravanija, https://fr.wikipedia.org/wiki/Rirkrit_Tiravanija, page consultée le 07/10/2025

² Art relationnel, https://fr.wikipedia.org/wiki/Art_relationnel, page consultée le 07/10/2025



[Photographie] <https://www.davidwirner.com/artworks/rirkrit-tiravanija-installation-view-soup-no-soup-grand-palais-paris-trienni-83fc1>, page consultée le 07/01/2025



[illustration], <https://www.arte.tv/fr/videos/RC-014384/tu-mourras-moins-bete/>,
page consultée le 25/12/2024

MARION MONTAIGNE

Tu mourras moins bête (mais tu mourras quand même)

Marion Montaigne «est une illustratrice et scénariste de bande dessinée française, spécialisée dans la vulgarisation scientifique»¹. Née en 1980, elle est notamment connue pour son blog humoristique de vulgarisation scientifique *Tu mourras moins bête (mais tu mourras quand même)* qui a ensuite été adapté en dessin animé par Arte. C'est ensuite devenu une «référence dans le domaine de la bande dessinée didactique [qui] se singularise par le mélange entre un souci d'exactitude scientifique et un humour débridé»². Expliquant les phénomènes scientifiques du quotidien, Marion Montaigne met en scène dans sa série le Professeur Moustache et son assistant Nathanaël.

Ce qui m'interpelle avec le travail de cette illustratrice, c'est la manière dont elle parle de sujets compliqués en les rendant humoristiques, simples et légers. La vulgarisation qu'elle fait rend des sujets complexes très abordables. L'illustration est pour elle un moyen de faire passer des informations, de rendre plus attractif des données qui ne le sont normalement pas pour le grand public. Son style graphique est très simple, il donne en tout cas un sentiment de rapidité du traçage du trait, un effet enfantin qui allège encore plus le sujet traité par l'illustration. Il

en est de même pour les couleurs qui apparaissent en tâches, tracés grossiers dépassant les lignes. Ce qui rend ses dessins attractifs est aussi l'utilisation d'exagérations, de caricatures et d'humour. Le dessin est donc plus attirant. J'aimerais pouvoir utiliser l'illustration d'une manière aussi utile et attrayante, pas seulement pour embellir un écrit ou autre mais vraiment pouvoir lui permettre d'être central et d'être porteur d'informations.

¹ Marion Montaigne, https://fr.wikipedia.org/wiki/Marion_Montaigne, page consultée le 25/12/2024

² *Ibid*

LE DÉJEUNER AU BORD DE LA RIVIÈRE

Pierre-Auguste Renoir

Le déjeuner au bord de la rivière, est une œuvre de Pierre-Auguste Renoir (1841-1919). Peintre de la seconde moitié du XIXe siècle, l'artiste fait partie du mouvement impressionniste, on reconnaît les touches de couleurs et les jeux de lumière caractéristiques de ce mouvement. Pierre-Auguste Renoir « a vu naître la révolution industrielle et a été témoin de la guerre de 1870. Le déjeuner des canotiers est donc un hymne à la joie de vivre. Les personnages représentés sur ce tableau rentrent d'une balade en barque sur la Seine et se retrouvent pour un déjeuner festif. Comme dans d'autres œuvres de Renoir, nous sommes directement plongés dans le décor, comme si nous participions à la scène. »¹.

Le repas est un sujet qui revient dans les peintures. De nombreux peintres s'emparent de ce sujet comme moment culturel. En effet, en plus de représenter ce moment qui traverse les époques en mettant en lumière certains éléments culturels (ce qui est sur la table, les coutumes qui vont avec, la manière dont les personnes mangent, sont posées, sont habillées...), les scènes de repas sont aussi révélatrices des pratiques sociales, des valeurs culturelle et des symboliques politiques ou encore

spirituelles que l'on peut trouver derrière. Le travail du peintre Renoir peut notamment être confronté à celui de Courbet (1819-1877), chef de file du mouvement réaliste. Ce dernier à lui aussi représenté des scènes de repas comme *L'Après-dînée à Ornans*, qui montre cette scène quotidienne dans sa dureté et dans la réalité de la vie paysanne de cette époque. Contrairement aux couleurs lumineuses de Renoir, les toiles de Courbet sont empreintes d'un réalisme troublant, par la véracité de ce que vivait les personnes représentées, dans une palette de couleurs sombres. Ces peintures sont des indicateurs sociaux forts. Les différents prismes par lesquels les peintres passent reflètent des contextes sociaux très diversifiés. Les tableaux comme celui de Renoir, indiquent l'importance de cet instant de repas qui semble pourtant anodin. Mon projet se tourne vers ce moment social, culturel et ce qu'il engendre.

¹ Analyse : *Le déjeuner des canotiers*, <https://www.museumtv.art/artnews/oeuvres/le-dejeuner-des-cano-tiers-de-auguste-renoir/#:~:text=Un%20d%C3%A9jeuner%20typique,%C3%A0%20la%20joie%20de%20vivre,> page consultée le 21/12/2024



[Peinture] https://fr.m.wikipedia.org/wiki/Fichier:Pierre-Auguste_Renoir_-_Le_D%C3%A9jeuner_au_bord_de_la_rivi%C3%A8re.jpg, page consultée le 21/12/2024



[Photographie] <https://www.jeanjullien.com/news/> ,
page consultée le 20/12/2024

JEAN JULIEN

Jean Jullien est un artiste graphique français qui « bénéficie d'une renommée internationale pour son style spontané et ses dessins d'idées immédiatement reconnaissables. Diplômé de la prestigieuse Central Saint-Martins, ce Nantais d'origine est installé à Londres d'où il multiplie les projets : éditions, collaborations, illustrations pour des médias français et internationaux »¹. L'artiste raconte qu'il « tente de transmettre des messages et de raconter des histoires en faisant rire ou réfléchir les gens. [Il] emploie des couleurs fortes, des textes manuscrits et une esthétique minimale et semi-naïve »².

Ce qui m'interpelle avec cet artiste c'est son utilisation de l'illustration. Par celles-ci, il fait passer des messages, narre des histoires, les illustrations deviennent des acteurs et sont là dans le but de transmettre quelque chose. La vie qu'il arrive à donner à ses illustrations passe par le style de dessin épuré qu'il a développé à base d'aplats de couleurs et de contours noirs marqués. Ses illus-

trations ne sont pas parasitées par des détails ou encombrements quelconque, cela aide ses dessins à être percutant : le message qu'ils passent ne sont pas édulcorés par des détails. Ce qui leur donne de l'impact est aussi l'exagération et les métaphores qu'il y glisse. J'aimerais dans mon projet, réussir à faire parler les illustrations, à leur donner un sens particulier pour qu'elles puissent avoir un poids et une place particulière. A la manière dont Jean Jullien arrive à rendre vivantes ses illustrations.

¹ Kidblind, https://kibblind-atelier.com/products/riso-poster-jean-jullien-humeur?srsIid=AfmB0arYvFl-KPwMQqfnV-3irwo_Syy6c1-XFah9emBX8QvcHN-CobXdD&variant=1852401188888, page consultée le 21/12/2024

² Jean Julien, <https://www.jeanjullien.com/>, page consultée le 20/12/2024

FLOOR CAKE

Claes Oldenburg

Né en 1929 à Stockholm, Claes Oldenburg a grandi aux États-Unis. Cet artiste sculpteur du mouvement pop art s'inspire d'objets du quotidien. Créée en 1962, la sculpture *Floor Cake* fait partie de sa série de sculptures molles et est exposée à la Green Gallery de New York. Faite de toile, de mousse, de carton, de latex et de peinture, cette géante part de gâteaux faits plusieurs mètres d'envergure. « *Dans sa série de sculptures molles, Claes Oldenburg change la nature originelle des objets en tissu rembourré et vinyle. Les objets que l'on connaît solides deviennent alors souples et malléables. Ses sculptures pendent, s'étalent sur le sol* »¹. Emprîsés d'humour et d'ironie, les œuvres de Claes Oldenburg illustrent « *la banalité, la vulgarité et l'instabilité des valeurs de la société urbaine* »². Il dit « *Je suis pour un art dont la forme vienne de la vie elle-même. Un art fait de vrilles, de bifurcations et de superpositions, un art qui crache, qui dégouline, qui est aussi balourd, grossier, brutal, doux et bête que la vie elle-même* »³. Cette série, dont l'œuvre *Floor Cake* fait partie, dénonce les travers de la société de surconsommation. Les artistes pop art émergent

dans les années 1960, des années marquées par l'essor de la société de consommation américaine. On retrouve ce sujet de surabondance de nourriture lié à la consommation de masse chez d'autres artistes comme avec le célèbre travail de Duane Hanson, *Supermarket Lady* (1969).

L'art contemporain ne laisse pas de côté les thématiques autour de l'alimentation, loin de là, ce projet le démontre bien. L'alimentation est un sujet qui permet aux artistes de traiter des thématiques sociales et de faire ressortir certains sujets comme la consommation de masse. En utilisant des objets du quotidien que l'on ne remarque même plus, en les détournant, en les exagérant, il arrive à faire réfléchir sur notre manière de consommer, sur le système dans lequel on vit. C'est cette manière de créer un levier de réflexion sur notre alimentation, avec des objets pourtant banals, qui m'intéresse.

¹ La nourriture représentée : la sculpture https://iencacentre.etab.ac-lille.fr/files/2017/01/nourriture-representee_sculpture.pdf, page consultée le 07/01/2025

² *Ibid*

³ Chaire ANCA, <https://chaire-anca.org/hors-doeuvre-3/>, page consultée le 07/01/2025



[Photographie], <https://chaire-anca.org/hors-doeuvre-3/>,
page consultée le 07/01/2025

BIBLIOGRAPHIE

Hugues Justine, Conaré Damien,

L'alimentation des jeunes générations : dépasser les stéréotypes

<https://www.chaireunesco-adm.com/No2-L-alimentation-des-jeunes-generations-depasser-les-stereotypes>,
page consultée le 02/12/2024

Lucille Gillot,

Les jeunes et l'alimentation : quoi de neuf, docteur ?

<https://shs.cairn.info/revue-sesame-2024-1-page-16?lang=fr>,
page consultée le 17/12/2024

Lebreton-Reinhard Maud, Gautschi Heidi

***L'image comme support du discours pédagogique dans les apprentissages :
mise en place d'une formation des futurs enseignants et enseignantes
à une pratique multimodale raisonnée.***

Revue érudit, <https://www.erudit.org/fr/revues/rechercheslmm/2021-v13-rechercheslmm06075/1077705ar/>,
page consultée le 17/12/2024

Typographie :

barlow