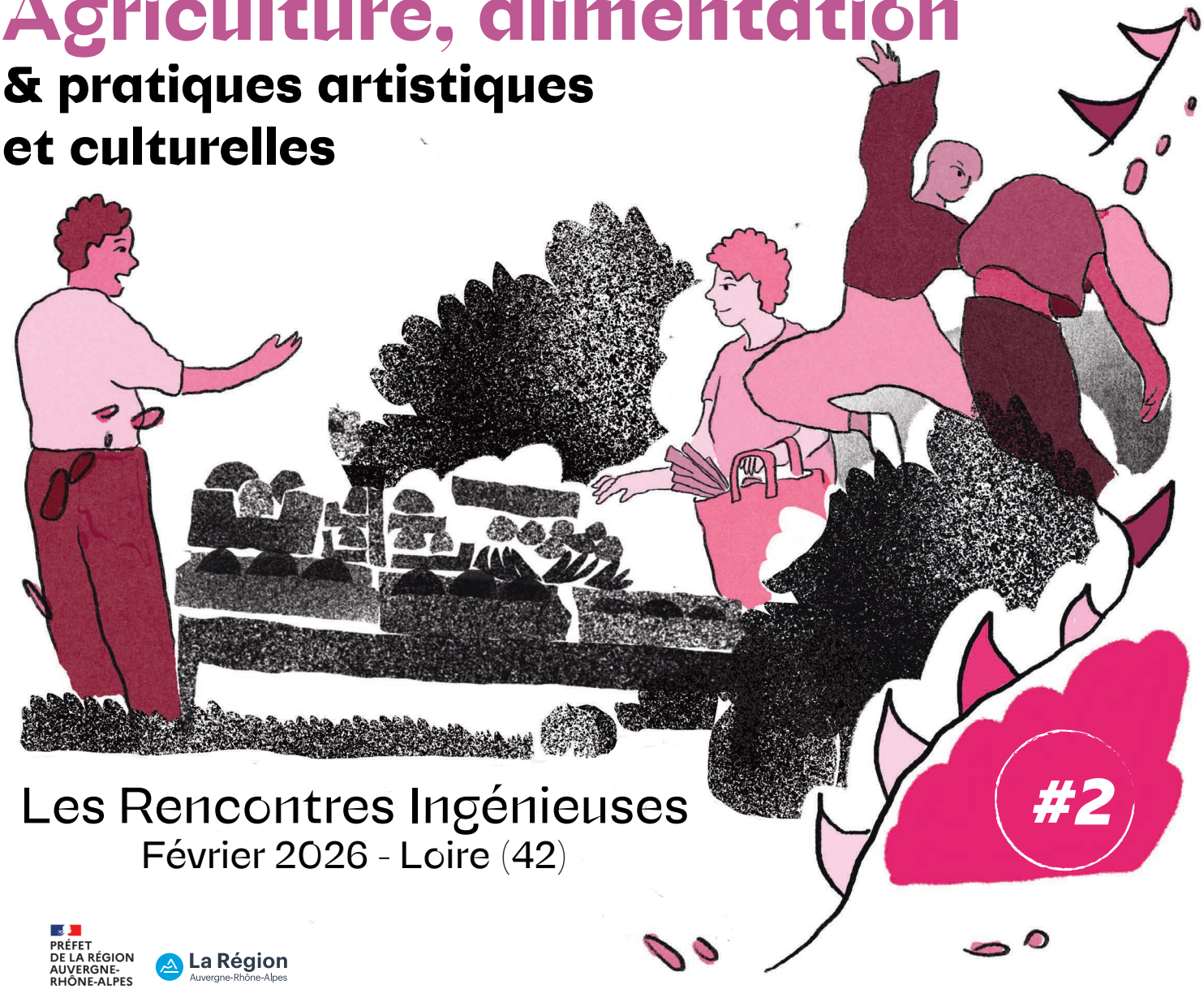
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
SPECTACLE VIVANT



Agriculture, alimentation
& pratiques artistiques et culturelles



Les Rencontres Ingénieuses #2
Février 2026 - Loire (42)

PRÉFET DE LA RÉGION AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
Liberté
Égalité
Fraternité

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

Focus *sur les* Rencontres Ingénieuses

Alors que les territoires traversent moult bouleversements depuis quelques années (COVID, baisse des financements, nombreux remaniements ministériels...), ils expérimentent de nouvelles manières de faire « culture » (projets culturels de territoire, transition écologique du secteur du spectacle vivant, approches d'urbanisme culturel, développement des tiers-lieux culturels...). En conséquence, les besoins de formation et d'outillage évoluent. La coopération et l'intersectorialité demandent une acculturation et des méthodes pour œuvrer de manière pertinente, apaisée et pérenne.

Les Rencontres ingénieuses sont des journées professionnelles pensées en deux temps :

- → Un atelier dédié aux collectivités pour réfléchir ensemble sur les mutations du métier, les opportunités, les manques, les affects... Réfléchir entre pairs sur des territoires différents pour trouver du commun, des espaces de résonnance et projeter des possibles pour le devenir des politiques culturelles,
- → Une table ronde mettant en discussion quatre protagonistes locaux autour d'un croisement d'enjeux territoriaux pour partager des projets, des points de vue, des méthodes. Ouvrir le champ des possibles et offrir des espaces d'inspirations et de ressources pour les acteurs et actrices du territoire.



Ce cycle est itinérant, et se déplace sur la plupart des départements de la région Auvergne-Rhône-Alpes. Chaque thématique croisant des enjeux de territoire est choisie en accord avec les dynamiques territoriales en place, par exemple tourisme / approches artistiques et culturelles ou agriculture et alimentation / approches artistiques et culturelles. Débuté en 2025, il se poursuivra jusqu'en 2027.

Une collection de livrets s'écrit en parallèle pour garder trace et partager plus largement les réflexions issues des différentes tables rondes.

Édito

Deuxième livret des Rencontres ingénieuses. Au rythme des rencontres et des témoignages, cette collection rend compte des échanges sur chaque table ronde du cycle des Rencontres ingénieuses et met en avant un projet inspirant à la croisée des mondes. Entre monde artistique et culturel et monde du tourisme, de l'agriculture, du soin, de l'aménagement... Comme une envie de casser les silos sectoriels, le temps d'une rencontre pour favoriser l'interconnaissance, l'interdisciplinarité, l'inter-métiers.

Au rythme des numéros, vous aurez le loisir de découvrir une diversité de porteuses et porteurs de projets qui s'engagent, qui essayent, qui témoignent d'une plus grande coopération entre artistes et autres figures de la fabrique des territoires.

Préparer la terre. Semer des graines. Cultiver. Récolter.

Créer. Diffuser. Partager. Recevoir.

Les pratiques agricoles et les pratiques artistiques se font écho. Elles nous élèvent physiquement et spirituellement. Elles contribuent à prendre soin de soi, de l'autre, de notre environnement commun. La paysannerie dessine les paysages, rythme les saisons aux couleurs des plantations, crée des espaces de lien social autour des récoltes et des dégustations. Le milieu agricole et l'alimentation ont traversé des siècles d'inspiration artistique, des fresques antiques de banquets immenses à l'art contemporain dénonçant les excès de la grande distribution. Les espaces d'invention sont multiples et les résidences d'artistes au sein de lycées agricoles, de fermes se multiplient.

L'acte de manger est culturel, il est même artistique avec des artistes qui réinventent formes, couleurs, textures, odeurs, scénographies de la dégustation, protocoles du repas. L'acte de manger relie les personnes autant que l'art. Manger, pratiquer une activité artistique, assister à une performance font appel au sensible, aux émotions, à l'intangible. Les veillées d'autrefois nous rappellent à quel point se rassembler ensemble autour de la cuisine en écoutant musique ou contes est un acte fédérateur et communautaire. Dans les usages agricoles, associer chansons et danses était aussi de coutume avec des fêtes villageoises liées aux moissons ou encore aux vendanges.

Dans un contexte contemporain agité de crises multiples qui abîment le secteur agricole et qui le divisent, une agro-industrie qui rend abstrait notre rapport à l'alimentation, une baisse drastique de considération du secteur culturel et artistique, il s'agit de réunir les luttes. Soutenir les agriculteurs et les artistes devient un seul et même élan pour se ré-ancrer et se reconnecter à soi et à son territoire. Prôner son droit à une alimentation saine et durable et ses droits culturels sont une seule et même cause.

« Se nourrir est un besoin, savoir manger est un art.»

François Rabelais

Table ronde

Agriculture, alimentation et pratiques artistiques et culturelles



Pour débattre



Cécile Bonnefoy-Pouillon

Directrice adjointe des actions culturelles à la communauté de communes Entre Bièvre et Rhône (ancienne chargée du développement culturel à la communauté de communes Forez Est)

Qu'est-ce que la Communauté de communes Forez Est ?

Créée au 1er janvier 2017, suite à la fusion/absorption de cinq intercommunalités, la Communauté de Communes de Forez-Est compte aujourd'hui 42 communes et 65 000 habitants. Situé au cœur du département de la Loire, en région Auvergne-Rhône-Alpes, Forez-Est est un territoire à caractère mixte urbain-rural. Sa position est stratégique, à moins d'une heure de Saint-Etienne et de Clermont-Ferrand et à proximité de Lyon.
Le paysage de Forez-Est est dominé par la plaine du Forez, une vaste zone agricole fertile, propice à la culture et à l'élevage. On y trouve aussi des forêts, des zones humides comme les bords de Loire, ainsi que des collines boisées à l'est qui annoncent le début des Monts du Lyonnais. Engagée dans une politique culturelle de proximité, la CC Forez-Est souhaite rendre la culture accessible à tous et aller au plus près de ses usagers.

→ https://www.forez-est.fr

Focus sur le Projet Culturel de Territoire dont *Design à Table*

https://www.citedudesign.com/articles/3412/24-11-20-DP_-_Design_-a_table.pdf

Depuis sa création en 2017, la Communauté de communes de Forez-Est s'engage pour rapprocher la culture des habitants, au plus près des réalités de terrain. Cette ambition s'inscrit dans le cadre de la Convention Territoriale d'Éducation aux Arts et à la Culture (CTEAC), portée avec l'État (DRAC, DRAAF), l'Éducation nationale, la Région Auvergne-Rhône-Alpes, le Département de la Loire et la CAF de la Loire.

Depuis fin 2023, Forez-Est expérimente de nouvelles manières de construire son action culturelle, avec l'accompagnement de l'Observatoire des Politiques Culturelles. L'enjeu est de développer des projets à échelle humaine, mieux ancrés dans les communes, et construits avec les acteurs locaux. Forez-Est invite ainsi les habitants, quel que soit leur âge, à se rencontrer, à participer et à vivre des processus de création avec des artistes professionnels. Cette démarche s'appuie sur trois intentions fortes : le maillage territorial, l'accès à la culture, et le respect des droits culturels, c'est-à-dire le droit de participer, de contribuer et de se reconnaître dans la vie culturelle du territoire.

Dans le cadre du projet culturel de territoire « Graine de Culture », initié par la Communauté de Communes Forez-Est autour de l'alimentation durable, le restaurant solidaire La Popote de l'Équipage lance une initiative novatrice : Design à Table ! Cette résidence créative, portée par les designers Thibaut Freychet et Lucas Rochet, incarne les valeurs d'unité, de collaboration et de responsabilité environnementale, en rassemblant des individus autour d'une démarche collective et durable. L'objectif est de co-créer des solutions concrètes, en mêlant travail d'équipe, innovation et éco-conception, pour répondre aux défis environnementaux tout en renforçant le lien social.

La Popote de l'Équipage est bien plus qu'un restaurant : c'est une cantine participative où bénévoles et convives se rassemblent autour de repas faits maison à base de produits locaux. Dans une ambiance chaleureuse, ce lieu promeut le « bien manger » et le vivre ensemble, en offrant à chacun l'opportunité de contribuer à la préparation ou de simplement partager un moment de convivialité. Avec Design à Table !, l'objectif est d'aller encore plus loin en repensant l'expérience culinaire dans sa globalité : de l'aménagement des espaces à la création d'objets uniques, en passant par une identité visuelle forte et cohérente. Le projet vise à replacer la convivialité au cœur de l'expérience culinaire, en encourageant les convives à se retrouver plus souvent ensemble, autour de la table. L'initiative ambitionne également de réintroduire une dimension esthétique à travers un design soigné de la table et de l'assiette, en mettant en lumière l'artisanat d'art pour transmettre et démocratiser ces savoir-faire.



Sarah Wasserstrom

Responsable de la programmation et de l'action culturelle au Château de Goutelas

Qu'est-ce que le Château de Goutelas ?

Labellisé Centre culturel de rencontre par le ministère de la Culture, Goutelas développe son projet autour d'un thème socle « Humanisme, droit, création - espace de recherche et d'expérimentation de l'éducation populaire ». En 1960, des bénévoles de tous horizons se mobilisent pour restaurer le château menacé de tomber en ruines, portés par l'envie de « faire ensemble » et par la vision partagée d'un lieu multiculturel.
Nombre de juristes participent au chantier, contribuant à faire de Goutelas un espace de réflexion autour du droit, et pour le monde agricole, le terrain de confrontations d'idées.
Dans le cadre sa programmation culturelle, Goutelas propose des temps forts et rencontres interdisciplinaires qui croisent la création artistique contemporaine et le droit de manière originale. Ils rassemblent des chercheurs, juristes et artistes et s'attachent à explorer de grands enjeux actuels : environnement, nouvelles technologies, santé, migrations, travail...Tout au long de l'année, le Château de Goutelas met à disposition ses espaces de travail et accueille des séminaires d'étude privés, des réunions de travail et événements privés dans le domaine du droit et de la recherche.

→ https://www.chateaudegoutelas.fr

Focus sur la programmation mêlant culture et alimentation

https://www.chateaudegoutelas.fr/le-projet-culturel/

Le Château de Goutelas s'anime tout au long de l'année : festivals, rencontres et débats d'idées, expositions, concerts et spectacles, visites et ateliers en famille, résidences d'artistes et de juristes, projets participatifs et créations partagées. Voici quelques exemples :

- Le Festival Futurs Possibles ***Zone Alimentaire Désirable*** en 2024 interroge : que désire-t-on, au juste, pour notre alimentation ? Ses impacts sur le vivant, ses enjeux sociaux et culturels débordent largement de nos assiettes. Comment garantir à toutes et tous une alimentation durable, choisie et réjouissante ? Nos modèles alimentaires auraient-ils le pouvoir de renverser la table ?
- Avec la complicité de Charlie Moine du collectif Comité des fêtes et de Julie Vandal, photographe, le concours culinaire ***Popote Chef*** a arpenté le Forez en 2024 et 2025, à la rencontre des habitudes, des savoir-faire et des cultures alimentaires de ses habitants et habitantes. Après un casting ouvert à tous les cuisiniers et cuisinières amateurs du Forez, les trois épreuves du concours ***Popote Chef*** 2025 ont embarqué cinq brigades aux quatre coins de Loire Forez. Chaque épreuve était l'occasion de détourner les codes traditionnels des concours culinaires de façon originale pour privilégier la convivialité, le partage, la découverte et la richesse du territoire. Les brigades étaient coachées tout au long de la journée par le cuisinier ligérien Pierre Reure, participant de Top Chef 2024 ! Elles avaient comme défi de réaliser un menu complet, avec des ingrédients imposés, pour plus de 100 personnes !
- ***Familles dévorantes*** est un projet porté par Arnaud Théval et le Château de Goutelas, en collaboration avec Jean Estebanez (géographe, université Paris-Est Créteil) et Jean-Baptiste Imbert (artiste sonore, Radio Grenouille), avec l'ESAT La Plume Verte et le Campus Agronova. Initié à partir d'une première recherche sur l'animal dans l'héritage familial, le projet s'est structuré en 2026 autour de deux terrains complémentaires : un abattoir de volailles (ESAT La Plume Verte à Crémeaux) et un lycée agricole qui forme de futurs éleveurs et éleveuses (campus Agronova à Précieux). Le projet cherche à saisir la mort animale comme un lieu de cristallisation des relations qu'une société entretient avec le vivant.
- Le collectif "À la croisée des savoirs" regroupe plusieurs associations d'éducation populaire, investies avec le Château de Goutelas pour organiser des festivals à l'échelle du Forez. Entre fin 2025 et début 2026, le collectif anime une série de banquets itinérants pour débattre, de l'apéritif au dessert, des services publics que nous voulons pour demain.

Le Château est également un lieu d'hébergement et de restauration. Ce dernier, d'une capacité de 100 couverts, mobilise les savoir-faire du Forez pour proposer une cuisine simple et traditionnelle qui privilégie les circuits courts. De juin à septembre, le food truck & bistrot 100% local La Caravane de Goutelas accueille les visiteurs sur les terrasses du château, avec ou sans réservation. Au menu, petite restauration forézienne, planches à partager, boissons et glaces artisanales...



Rémi Janin

Paysagiste, agriculteur à la Ferme de Vernand et enseignant à l'École d'Architecture de Clermont-Ferrand

Qu'est que la Ferme de Vernand ?

La ferme de Vernand est une ferme de polyculture-élevage qui se trouve dans le Nord du département de la Loire, sur la commune de Fourneaux. Elle élève principalement des vaches et des moutons de races rustiques pour la production de viande, et cultive des céréales pour la production de farine. Toutes les productions sont certifiées en agriculture biologique depuis 1992 et vendues en direct depuis 1989. Deux personnes à temps plein et deux personnes à mi-temps travaillent sur la ferme. Rémi Janin en est depuis 2017 l'agriculteur principal. Les productions sont vendues au détail sur le marché de Roanne (place du marché) tous les vendredis matins, ou livrées sur commande par caissettes dans un rayon de 70 km (en fonction des possibilités).
La ferme est aussi le siège de l'association Openfield, maison d'édition sur le paysage et revue en ligne autour de ces questions créée en 201. Enfin le site de Vernand a été le lieu de fondation de l'agence Fabriques Architectures Paysages en 2007, agence d'architecture et de paysage travaillant principalement sur des projets agricoles et sur la ruralité

→ > https://www.vernand.net/

Focus sur l'Association Polyculture

https://www.polyculture.fr

L'association Polyculture est née en 2008 de la rencontre entre les agriculteurs et des clients de la ferme issus notamment du milieu artistique, désireux de construire ensemble un événement autour de celle-ci. L'association compte actuellement une cinquantaine d'adhérents et regroupe 80 bénévoles lors des évènements plus importants. L'objectif est aussi de promouvoir l'art contemporain en milieu rural à travers un espace agricole ouvert. Cette dynamique s'est depuis 2009 concrétisée par la mise en place d'un cycle d'art contemporain pensé pour être un moment marquant de créations et d'échanges à partir du site de Vernand. Dans ce cadre, le propos est d'inviter à porter un autre regard sur un site agricole contemporain par le détournement artistique de ses différents espaces et d'en permettre de nouvelles formes d'appropriations et d'imaginations.

Dans le prolongement de cet historique, l'intention de la ferme de Vernand et de l'association Polyculture est depuis 2017 de porter désormais clairement l'installation progressive d'un parc agricole et culturel. Celui-ci vise à penser la transformation de la ferme en un lieu à la fois nourricier, écologique et partagé, porteur de nouvelles images, représentations et pratiques de l'espace rural, agricole et vivant. Ce projet prévoit de renforcer les pratiques agroécologiques déjà engagées (agroforesterie, travail du sol sans labour ou superficiel, diversification des productions, autonomie alimentaire, pâturage tournant, etc.). Dans le même temps, il vise à permettre une ouverture plus grande du site et à donner à lire les paysages et milieux agricoles qui le composent. Un parcours d'art permanent relié à un chemin de randonnée public limitrophe a été ouvert depuis le mois de juin 2023 et permet de traverser le site de la ferme.

Enfin une programmation culturelle est organisée en parallèle par l'association avec des formes différentes en fonction des années (programmation sur une ou plusieurs journées, apéro musical à l'étang, etc.).

Ce projet, porté par l'association Polyculture, est soutenu et accompagné par la Communauté de Communes (CoPLER), la DRAC Auvergne Rhône-Alpes et a bénéficié d'un financement européen LEADER (Leader Roannais en lien avec la Région Auvergne Rhône- Alpes), en partenariat également avec le Ministère de la Transition Écologique et Solidaire. Il a reçu le Prix Spécial du Paysage en 2016 décerné par le Ministère de la Transition Écologique et Solidaire, en lien avec la Ferme de Vernand et l'agence Fabriques Architectures Paysages. Il se réalise aussi en partenariat avec d'autres associations locales.



Julien Morel

Paysan, formateur et artiste engagé dans la transition écologique et culturelle.

Qu'est-ce que la Ferme des Maladrins ?

Située sur la commune de Sainte Foy St Sulpice, au pied des monts du Forez, la ferme est, à l'origine , une exploitation de 100 hectares destinée à l'élevage, la sélection et l'embouche (race charolaise) suivant des pratiques agricoles « traditionnelles ». En 2007 Nicolas Clair reprend la ferme familiale et entreprend un changement radical de pratiques s'engageant dans la filière bio de production de légumes en plein champ sur une dizaine d'hectares, de poules pondeuses en plein air (1600 poules) et de production de fourrage.
En 2025, il accueille sur l'exploitation Julien Morel. Plasticien issu du monde de la culture et de la restauration solidaire (la ***Fabuleuse Cantine***), il entame en 2023 une reconversion professionnelle en agroécologie. Sur un hectare, il produit des légumes diversifiés, des petits fruits rouges en agriculture biologique. De cette rencontre est né le collectif et le projet ***Mycelium - centre d'Agroscopie***.

Focus sur l'association Mycelium (encore au début de sa structuration)

> https://lafabuleusecantine.fr/restaurant/la-ferme-des-malandrins/

Mycelium porte comme ambition d'être un « haut-lieu » agriculturel où la restructuration des lieux se réalise autour d'une ambition d'usage pédagogique mais aussi esthétique. Il s'agit en quelque sorte de devenir une ferme modèle où l'art se conjugue avec la vie à la ferme et son projet éco-social. L'action première durant la phase de structuration se définit autour d'un champ nouveau : l'Agroscopie.

L'Agroscopie est une démarche d'éducation populaire. Elle vise à redonner aux citoyens les mots, les repères et les méthodes nécessaires pour lire les paysages agricoles.

Pour décider de l'avenir de notre terre, il faut d'abord savoir la lire ensemble. Parce qu'elle porte sur un bien commun visible de tous, l'Agroscopie a vocation à être partagée, mise en oeuvre et transmise par une diversité d'acteurs (paysans, citoyens, enseignants, associations, médias, collectivités).

C'est une invitation à regarder le monde agricole à hauteur d'homme, et avec une culture commune. Son ambition n'est pas d'imposer une opinion. Elle permet de rendre les désaccords plus lucides.

L'Agroscopie porte sur la reconduction citoyenne autour de la question du langage et du regard sur la fabrication du paysage agricole dans un premier temps. Dans un second temps, il s'agit de se donner les moyens de pouvoir inviter tout le monde à la même table pour apprendre à se connaître. Pour ceci, rien de plus efficace que de créer du lien à travers la préparation et la dégustation des produits agricoles : ce sont les prémices d'une Agro-solidarité.

Partant du principe que c'est grâce à une meilleure convergence des acteurs culturels que la relation à l'agriculture pourraient s'étoffer, l'équipe de Mycelium agrège autour de ces agriculteurs, une diversité d'individus aux profils complémentaires regroupant :

- les champs de l'architecture, de l'art, du design, de la gastronomie, du management de projets culturels, de l'éducation ou de la préservation de l'environnement :
- une phase de préparation et d'élaboration de projets agriculturels, missions confiées à des artistes via un programme de résidences en compagnonnage avec les membres de Mycelium
- phase de diffusions et de rencontres sur site organisée par l'équipe de Mycelium invitant des experts extérieurs (scientifiques, agronomes, paysans, etc.) pour agrémenter le débat mais aussi faire réseau commun



Animation

Amandine Le Corre

Chargée de mission Développement territorial, design de politiques publiques et urbanisme culturel au sein d'Auvergne-Rhône-Alpes Spectacle vivant

→ https://auvergnerhonealpes-spectaclevivant.fr

Agriculture, alimentation & approches artistiques et culturelles

Amandine Le Corre — Bienvenue à cette table-ronde qui va explorer à travers quatre témoignages les passerelles entre approches artistiques et culturelles et le secteur agricole et alimentaire.

Pour introduire les prochains échanges, voici une mise en contexte rapide :

- Notre alimentation nous raconte et raconte le territoire qui nous abrite : notre lien à l'autre, à la société, à l'environnement, à la terre.
- Notre manière de façonner les paysages par les pratiques agricoles, nos codes sociaux lors des repas, nos habitudes alimentaires, nos rituels d'aller chez le producteur ou au supermarché, tout notre rapport à l'agriculture et à l'alimentation est intrinsèquement culturel. Il se colore de nos héritages familiaux, éthiques, religieux et territoriaux. Notre assiette est l'illustration de notre santé, d'usages, de modèles socio-économiques, de paysages.
- Les paysages nourriciers et les scènes de repas peuplent nos imaginaires et des siècles d'expression artistique. Des peintures pariétales de scènes de chasse au ***Déjeuner des canotiers*** de Renoir ou encore les toiles d'Andy Warhol représentant des dizaines de boîtes de soupe, les approches artistiques mettent en lumière des évolutions, des fantasmes et des controverses. Manger est un acte politique, biologique, convivial, militant, médical, artistique.

Aujourd'hui, les controverses et les scandales continuent avec une montée en puissance sans précédent avec un marché globalisé paralysant, un réchauffement climatique stressant, des maladies et des insectes ravageurs, des normes et des injonctions contradictoires… Abattage de masse à cause de la dermatose, manifestations avec des défilés de tracteurs, réduction des moyens des Chambres de l'agriculture, menaces sur l'Agence de l'agriculture



© Auvergne-Rhône-Alpes Spectacle Vivant

biologique, scandale sanitaire dans les packs de yaourts ou de biscuits… Sombre tableau. Un agriculteur sur trois vit sous le seuil de pauvreté, un enfant sur quatre ne mange pas trois repas par jour en France. Alors que la surface agricole représente 52 % du territoire hexagonal, 40 % sont déficitaires en matière organique.

Il est important de dresser ce décor qui tient plus de la tragédie que de la comédie. Néanmoins, en parallèle, en écho, des initiatives se multiplient comme les expérimentations de Sécurité sociale de l'alimentation. Des compagnies artistiques sont et deviennent des caisses de résonance

de récits pour mettre sur la table les pratiques délétères de l'agriculture intensive, les initiatives citoyennes, de circuits-courts, les changements de comportements alimentaires, les combats paysans, les recettes d'autrefois et de demain.

Similitude troublante, les politiques culturelles et alimentaires sont des compétences partagées au sein des collectivités. Cette fameuse compétence « non obligatoire » ne facilitant pas l'appropriation politique à tous les échelons.

Alors, je pose ces questions : et si l'art et la culture permettaient de sauvegarder nos territoires nourriciers ? Comment cultiver son pouvoir d'agir que l'on soit artiste ou agriculteur ? Et si l'agriculture devenait un espace d'expérimentation du convivialisme* afin de créer des outils artistiques et de gouvernance conducteurs de sens ?

Je propose à mes intervenants de se présenter et de donner quelques indices sur leur projet, leur vision de cette confluence des mondes.



** Inspiré par les travaux du sociologue Ivan Illich (1926-2002), le convivialisme cherche à fédérer les initiatives proposant une alternative à l'organisation néolibérale du monde. Le dénominateur commun à ces initiatives est la recherche d'un «art de vivre ensemble (con-vivere) qui permette aux humains de prendre soin les uns des autres et de la Nature, sans dénier la légitimité du conflit mais en en faisant un facteur de dynamisme et de créativité» (Manifeste convivialiste).*



Actions culturelles © CC Forez Est

Cécile Bonnefoy-Pouillon — Bonjour, je suis Cécile et je suis la directrice adjointe des actions culturelles à la Communauté de communes Entre Bièvre et Rhône. Je voudrais commencer par présenter mon territoire et ses paysages. Pour vous donner une idée, mon bureau donne sur la centrale nucléaire de Saint-Maurice-l'Exil et j'ai les effluves de la centrale chimique des Roches-Roussillon. Mais parallèlement, c'est aussi un endroit où il y a énormément d'arboriculteurs, où beaucoup de pommes ou d'abricots que vous mangez l'été sont produits chez nous. Nous avons d'ailleurs comme envie de travailler l'agriculture pour le projet culturel de territoire de la comcom.

Cela permet de faire le lien avec le projet que je vais présenter porté par la Communauté de communes de Forez Est, ayant été chargée de mission culture il y a encore quelques mois. Nous y avions aussi développé un projet culturel de territoire sur le sujet de l'alimentation, nourri par un paysage local teinté par l'agriculture. Il y a notamment le comice de Feurs ou encore la petite foire aux cerises de Poncins. Cela a été beaucoup porté par notre élu agriculteur, accompagné de l'Observatoire des Politiques culturelles. En séminaire de travail, nous devions travailler sur un projet culturel d'automne et hormis des patates, rien ne sortait. Jacques, notre élu, n'y comprend rien et prend le stylo. Il commence à dessiner un arbre. On part des racines, on part du territoire, du patrimoine, de l'histoire, et on crée des actions autour. Cela alimente cet arbre, comme de la sève.

Nous avons développé différents projets notamment sur des éléments paysagers agricoles avec, par exemple, les bottes de paille dans leur film d'enrubannage. Nous avons travaillé avec une artiste et des agriculteurs d'une petite commune pour faire de l'art urbain sur ces bottes. C'était aussi l'occasion de parler de ces objets, pourquoi nous en avons partout. Nous avons fait un très beau projet aussi avec un sérigraphe et une auteure. Cela a permis d'impliquer

des bibliothèques pour réaliser des visites des exploitations et un livre de recettes à partir des produits qui étaient faits dans ces exploitations. L'auteure a témoigné, qu'à travers ce projet, elle a vu la réalité d'un monde agricole en souffrance. Cet édito du livre a forcément fait grincer des dents certains élus mais j'ai tenu à ce qu'il existe.

Le sujet de la production n'était donc pas simple à travailler mais heureusement, nous avons découvert une clé, travailler plutôt sur les enjeux de la consommation alimentaire. Cela a permis de tirer un fil qui faisait aussi écho à d'autres partenaires, par exemple le Château du Rozier avec la tournée de spectacle de l'été dernier dans les fermes du territoire.

Je parlerai spécifiquement d'un projet qui est autour de la solidarité alimentaire, qui est le **projet Design à table**. Il prend appui sur le restaurant solidaire **La Popote** porté par le centre social L'Équipage. C'est un peu comme le principe du café suspendu, ceux qui donnent plus payent pour ceux qui ne peuvent pas se payer le repas. J'ai rencontré les femmes qui portent le projet et elles m'expriment leur difficulté à tenir ce modèle économique.

> Je parlerai spécifiquement d'un projet qui est autour de la solidarité alimentaire, qui est le projet Design à table. Il prend appui sur le restaurant solidaire La Popote porté par le centresocial L'Équipage. C'est un peu comme le principe du café suspendu, ceux qui donnent plus payent pour ceux qui ne peuvent pas se payer le repas.
>
> *Cécile Bonnefoy-Pouillon*

Normalement, 50% de gens devraient payer le prix le plus fort pour les 50% des personnes qui ne peuvent pas payer. Mais, dans les faits, c'est trois quarts de personnes qui ne peuvent pas payer, en prenant le repas à 6 euros et un quart qui prend le repas à 14 euros. Le modèle ne tient plus. Je leur ai donc proposé de travailler avec des designers sur le lieu, à la fois dans son organisation et son aménagement. Nous sommes parties sur l'idée qu'il fallait que nous augmentions le nombre de couverts par exemple, tout en gardant l'identité solidaire et participative. Je pourrais détailler par la suite sur le processus.



Design à table- CC Loire Forez © Droits réservés



La Fabuleuse Cantine
© Droits réservés

Julien Morel — Bonjour, moi je suis Julien Morel. J'ai fait des études d'art plastique et j'ai bossé pendant 10 ans comme artiste plasticien, plutôt autour de l'univers industriel, urbain, périurbain. En parallèle, j'ai été invité dans une association qui s'appelle La Fabrique. Nous avons commencé à s'intéresser en 2006-2007 à tout ce qui concerne l'alimentation. On avait intitulé le projet **Articulinaire**. Nous nous sommes aperçus qu'il y avait beaucoup de points communs entre la culture, notamment les arts plastiques, et la création d'un repas. **Articulinaire** a duré jusqu'en 2013 pour devenir ensuite **FABlabouffe**. Nous avons fait des expérimentations territoriales, toujours en milieu urbain, sur la création de cantines collectives en questionnant le faire ensemble, sur le croisement social et santé, le bien-manger, les savoir-faire. Nous tenions à travailler quand même l'environnement du projet, pour jongler entre faire sens et faire esthétique.

Petit à petit, en 2014-2015, le **FABlabouffe** a fait sortir un nouveau projet qui s'appelle La **Fabuleuse Cantine**. L'idée était de pérenniser toutes ces thématiques que nous avions abordées : la notion de politique, la notion de solidarité, la notion aussi du modèle économique, la notion aussi de territoire et de paysans sur des territoires et comment faciliter les modèles économiques.

La **Fabuleuse Cantine**, c'est un projet toujours en activité, officiellement lancé en 2017. L'idée initiale était la création de valeur sur une chaîne agroalimentaire en favorisant l'agriculture paysanne.

> La Fabuleuse Cantine, c'est un projet toujours en activité, officiellement lancé en 2017. L'idée initiale était la création de valeur sur une chaîne agroalimentaire en favorisant l'agriculture paysanne.
>
> *Julien Morel*

Nous avons, peu à peu, réalisé que d'autres structures de restauration le faisaient mieux que nous, que finalement ce n'était pas notre vocation. En visite chez des agriculteurs, nous nous sommes aperçus qu'il y avait beaucoup de pertes, juste en sortie de champ, lors de la cueillette, des ramassages. Nous avons donc commencé à travailler sur le gaspillage alimentaire en sortie de champ, directement dans le champ. C'est comme ça qu'est né le projet central de la **Fabuleuse Cantine**.

La **Fabuleuse Cantine**, c'est aussi un tiers-lieu. On a la porte d'entrée, effectivement, qui est le volet alimentaire, mais nous avons aussi décliné d'autres axes : friperie, vente de plantes, agriculture urbaine. C'est un projet assez vaste. 2020, le COVID arrive. Pendant la fermeture, nous avons poussé le projet en développant des plats cuisinés à emporter sur place et une conserverie de territoire qui a ouvert ses portes en 2022 à Bussy-Albieux.

En 2023 je me suis dit « je vais faire autre chose », ça m'intéresse bien l'agriculture et la production. Je me suis lancé sur une formation de formateur pour adultes, en étant spécialisé dans l'agro-écologique et développement durable. Et en 2025, j'ai créé la Ferme des Malandrins. C'est une ferme en agriculture biologique basée à Sainte-Foy-Saint-Sulpice, pas loin de Nicolas Clair, mon complice, qui est paysan avec une ferme de 100 hectares, aussi en agriculture biologique. Nous souhaitons transposer ce que nous avions fait à la **Fabuleuse Cantine**, c'est-à-dire avoir un impact positif sociétal et écologique. Comment allons-nous refaire le lien avec les citoyens locaux et les autres producteurs ?

> C'est reprendre un peu ce courant de l'art contemporain qui est un peu oublié aujourd'hui, qui s'appelle l'éthique communicationnelle. C'est un courant d'art contemporain des années 80-90. Ce qui est important, ce n'est pas l'œuvre. L'œuvre, elle soutient quelque chose. Elle soutient la communication, le discours, la façon dont on va se créer un récit ensemble.
> *Julien Morel*

Nous n'arrivons pas à nous parler… Comment pouvons-nous à la fois communiquer avec les associations environnementales, les ONG, mais aussi avec les fédérations de chasse et aussi les syndicats agricoles, quels qu'ils soient ?

Pour ce faire, on a créé l'association Mycélium, qui est une association d'art contemporain. L'idée, c'est d'agréger des citoyens avec des spécialités variées et diverses, des architectes, des universitaires, des membres de la protection de la nature, des professionnels de la culture, des artistes associés afin que l'œuvre d'art devienne le moyen de créer des objets qui vont avoir la capacité de fédérer des collectifs et de générer des discours communs. C'est reprendre un peu ce courant de l'art contemporain qui est un peu oublié aujourd'hui, qui s'appelle l'éthique communicationnelle. C'est un courant d'art contemporain des années 80-90. Ce qui est important, ce n'est pas l'œuvre. L'œuvre, elle soutient quelque chose. Elle soutient la communication, le discours, la façon dont nous allons créer un récit ensemble. Ce récit sera le lien entre les personnes, entre les mondes agricoles.



Les Belles Tablées
© Château de Goutelas

Sarah Wasserstrom — Bonjour, moi, je suis Sarah. Je suis responsable de la programmation du Château de Goutelas - Centre culturel de rencontre (CCR). C'est un label national du ministère de la Culture. Il y a 24 CCR en France. Le projet, que nous développons ici, est autour de ces thématiques : humanisme, droit et création, avec en toile de fond la question de l'éducation populaire.

Ce projet prend vraiment racine dans l'histoire du lieu, notamment durant la période de reconstruction qui a débuté en 1961. D'abord maison forte médiévale au XIII[é], le château devient au XVI[é] siècle une demeure Renaissance transformée par Jean Papon, juriste humaniste et Grand Juge du Forez. Délaissé, le projet de reconstruction s'initie dans les années 60 avec le premier marqueur du lien avec l'agriculture. Nous sommes sur un territoire rural, habité par les agriculteurs.

Mais dans les années 60, c'était vraiment une zone où la majorité de la population était issue du milieu paysan. À cette période, le château appartenait à un agriculteur, Noël Durand, qui ne savait pas quoi en faire, il en avait juste hérité. Il était en ruines donc dangereux, sans perspective de vente. Un jour, Noël a rencontré Paul Bouchet, qui était un avocat lyonnais, originaire du coin, qui a redécouvert ce lieu sous les ronces et qui a décidé d'en faire un lieu de réflexion et de création. Il y a une scène un peu mythique du lancement du projet de Goutelas qui se passe dans la ferme de Noël Durand, dans l'étable, où pendant la traite, Paul Boucher vient voir et lui propose ce projet. Noël a tout de suite trouvé cette idée intéressante et ensemble ils ont lancé cette grande aventure qui a duré une dizaine d'années et qui a associé des intellectuels venant principalement de Lyon. Les agriculteurs, les personnes qui habitaient ici, ont participé à la reconstruction, d'abord pour venir débroussailler avec leurs tracteurs.

Des ouvriers, qui pour la plupart étaient syndiqués défendus à Lyon par Paul Boucher, ont aussi rapidement rejoint cette aventure.

Pendant 10 ans, tous les week-ends, des personnes d'horizons culturels, sociaux très différents se sont retrouvées pour redonner vie au château et en faire un lieu de rencontre interculturelle. C'est vraiment ce projet que nous poursuivons encore aujourd'hui. L'activité du château s'est structurée dans les années 70 autour d'une double activité, avec une activité hôtelière et culturelle qui s'est vraiment professionnalisée dans les années 2010, poussée par la labellisation. Sur place, il y a donc de la cuisine, de l'hébergement, l'accueil de stages et séminaires comme des projets artistiques.

L'activité réceptive s'est vraiment structurée aussi avec la vie agricole locale. Depuis le début, il s'agit essentiellement d'une cuisine locale, du terroir. Il y a eu la valorisation des deux appellations d'origine protégée, sur le fromage et le pain. Nous avons un lien très fort avec les vignerons par le prisme notamment de la valorisation touristique de Goutelas.

La question agricole traverse donc les deux activités du château, l'activité culturelle comme l'activité réceptive du lieu. Depuis quelques années, nous essayons aussi de développer de plus en plus les circuits courts et locaux pour l'approvisionnement des cuisines.

Nous prenons la question alimentaire et agricole comme un sujet qui est au cœur des questions de transitions, de transition écologique bien sûr, mais aussi des questions sociales, des questions économiques. Pour nous, la cuisine, l'alimentation, c'est aussi un très bon moyen de faire se rencontrer des personnes différentes, de leur permettre à la fois d'exprimer leur culture et d'en rencontrer d'autres.

> « Pendant 10 ans, tous les week-ends, des personnes d'horizons culturels, sociaux très différents se sont retrouvées pour redonner vie au château et en faire un lieu de rencontre interculturelle. C'est vraiment ce projet que nous poursuivons encore aujourd'hui.
>
> *Sarah Wasserstrom*



Tablée Reconstruction © Château de Goutelas



↑ *Festival Polyculture*
© Ferme de Veyrnand

Rémi Janin — Bonjour, Rémi Janin, je suis paysagiste et agriculteur. Je vous présente l'association et le projet Polyculture, avec Véronique Popinet. Elle est photographe et elle est au sein de l'association depuis l'origine du projet de Polyculture. Polyculture, c'est avant tout une association qui a été créée en 2008, il y a bientôt 20 ans, basée sur la ferme de Vernand. Moi, je suis agriculteur depuis presque une dizaine d'années.

Pour présenter peut-être rapidement la ferme avant l'association, c'est une ferme de polyculture élevage, sur la commune de Fourneaux. Nous sommes deux personnes à temps plein à travailler sur la ferme plus deux personnes à temps partiel. Nous faisons une agriculture biologique et en direct. Toutes les productions sont vendues en direct depuis 35 ans.

> « Ils sont animés par l'envie de créer un projet différent autour de ce lieu agricole. Il a assez rapidement pris la forme d'un projet culturel avec d'abord pendant une dizaine d'années l'organisation plutôt d'événements.
>
> *Rémi Janin*

La genèse de Polyculture est la convergence, au départ, de clients, mais aussi d'habitants de ce territoire pas forcément liés à la ferme et des agriculteurs du site. Ils sont animés par l'envie de créer un projet différent autour de ce lieu agricole. Il a assez rapidement pris la forme d'un projet culturel avec d'abord pendant une dizaine d'années l'organisation plutôt d'événements. À chaque fin du printemps, la ferme est la plus disponible pour accueillir d'autres usages, notamment des événements culturels. Une sorte de cycle d'art contemporain qui avait pour base essentiellement un parcours contemporain s'est ouvert sur trois, quatre journées. Une dimension plus festive s'est ensuite développée avec l'accueil de scolaires et un public assez nombreux autour de cet espace agricole.

Au bout d'une dizaine d'années, c'est le moment où moi je me suis installé agriculteur après ma mère qui avait été l'agricultrice principale. Nous avons fait évoluer un peu le projet, c'est-à-dire pousser la rencontre entre le projet associatif et culturel. Nous avons formalisé le projet d'association, nous lui avons donné le nom de Polyculture, mot qui associe l'idée d'un parc agricole et culturel. Le projet repose sur trois points qui, pour nous, sont importants.

Le premier, c'est d'affirmer un paysage qui est d'abord et avant tout nourricier, c'est-à-dire tout ce que nous produisons sur la ferme (la farine, la viande) est vendu en direct, dans un rayon de 30 km maximum. C'est un paysage qui nourrit un territoire proche et immédiat. Le deuxième point est la dimension écologique avec, entre autres, le fait de développer une densité écologique sur la ferme pour réaliser un projet agro-écologique. Le troisième point est le fait que cet espace, notamment par le projet associatif et culturel, puisse bénéficier au territoire et aux agriculteurs devenus très minoritaires dans la campagne, même à une échelle plus large.



Oeuvre land-art © Véronique Popinet

Aujourd'hui, dans les campagnes habitées, les paysages n'ont plus le rôle nourricier. Pour nous, l'objectif est justement de démontrer que l'agriculture peut proposer de nouveaux paysages, des paysages qui portent une forme de modernité ou un futur désirable, des paysages qui soient ouverts et aussi appropriés par ses autres publics, proches ou lointains. Ouvrir cet espace agricole et paysager, cela passe par toujours ces moments festifs que nous organisons presque tous les ans à certains moments de l'année. Et depuis trois quatre ans, nous avons mis en place un sentier qui est désormais permanent et qui est relié à un chemin de randonnée intercommunal. C'est une boucle d'un kilomètre et demi sur laquelle sont installées des œuvres. Avec un appel à projet, nous choisissons des artistes qui créent des installations qui permettent de marcher sur le parcours, de traverser des pontons… Les formes sont variées, elles sont autant architecturales, plastiques que paysagères. ***Tu veux ajouter quelque chose, Véronique ?***

Véronique Popinet — Je suis photographe documentaire et je suis aussi co-fondatrice de l'association de Polyculture. J'avais eu l'occasion de suivre le travail d'Isabelle Janin, la mère de Rémi, en 2007 ou 2008. J'ai travaillé en tant que photographe sur des thématiques agricoles et alimentaires. Je participe à un livre collectif sur la qualité alimentaire des champignons par exemple. J'ai aussi fait un travail sur les jardins collectifs, des espaces de résilience et de construction démocratique. Au sein de Polyculture, je m'occupe de la partie alimentaire, de l'élaboration des repas au moment des manifestations.

Amandine Le Corre — **Merci beaucoup pour ce tour de table. J'avais envie de commencer cette table-ronde par la question de la légitimité d'une collectivité ou d'un centre culturel de se saisir des enjeux d'alimentation et d'agriculture. Cela se démocratise, cela s'amplifie, il y a des compagnies artistiques qui se saisissent aussi de ces sujets. *Quelle reconnaissance ont ces projets portés par des services culturels ou par des lieux culturels alors qu'ils sont souvent travaillés par le prisme économique, du développement local, de la santé ? Dans les coulisses de cette table-ronde, Sarah, tu m'avais confié qu'en tant que structure culturelle, vous n'aviez ni la légitimité ni la compétence de travailler sur la production mais qu'en revanche, travailler les enjeux de consommation était une piste créative pertinente et foisonnante. Comment un lieu culturel peut trouver son juste endroit pour pouvoir travailler cette thématique, tout en restant dans son champ de savoir-faire d'acteur culturel ?***

Sarah Wasserstrom — Sur la question vraiment agricole, nous avons commencé à l'attraper avec notre festival **Futur Possible**, qui est un festival sur l'urgence écologique avec chaque année un thème différent. En 2023, nous avons préparé une édition qui s'intéressait au sol, donc très directement à la question agricole. Pendant la préparation, nous avons rencontré différents acteurs qui sont concernés par le sujet dont une personne de la Chambre d'agriculture qui était affiliée à la FNSEA (Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles), avec qui nous n'avons pas pu du tout discuter. Nous n'avons pas réussi à partager le constat commun, qui pour nous semblait évident, d'un modèle de l'agriculture intensive qui entraînait des conséquences géologiques graves. Nous étions face à un mur.

Le nombre important d'agriculteurs qui ont participé au Conseil d'administration du Château de Goutelas aurait pu nous donner cette légitimité-là. Mais dans cette situation, dans le réel, nous ne l'avions plus. Nous avons rencontré, pendant cette édition, une association qui s'appelle l'Atelier Paysan qui travaille beaucoup sur comment redonner de l'autonomie aux paysans et aux paysannes en étant capables de réparer leurs outils. Certains membres ont écrit un livre qui s'appelle ***Reprendre la terre aux machines***. Il y a un constat qui nous a vraiment parlé : depuis 30 ans, il y a plein d'alternatives comme l'agriculture paysanne, agroécologique. C'est indispensable que cela existe mais que cela n'a pas du tout fait bouger les modes de faire l'agriculture aujourd'hui. Le système global avec l'agro-industrie est ultra-dominant. Plutôt que de travailler sur l'offre, l'association propose de travailler sur la demande sociale de l'alimentation, sur ce que, collectivement, nous avons envie d'avoir dans nos assiettes. Tout un programme politique est issu de ce constat-là, notamment autour de la sécurité sociale de l'alimentation, dont nous parlerons certainement.

> “ Plutôt que de travailler sur l'offre, l'association propose de travailler sur la demande sociale de l'alimentation, sur ce que, collectivement, nous avons envie d'avoir dans nos assiettes.
> *Sarah Wasserstrom*

Cela nous a parlé à notre endroit en tant que Centre culturel en se disant : OK, peut-être que nous aussi, nous pouvons participer à travailler sur cette demande, à essayer, à notre petite échelle, de refaire société autour de l'alimentation, de se poser cette question-là, de qu'est-ce que nous pouvons vraiment manger. Comment peut-on s'organiser collectivement pour ça ? Comment la question alimentaire est aussi culturelle ? Comment prendre en compte le droit à l'alimentation au sein de tous les systèmes d'aide alimentaire ?

En tout cas, cela nous paraissait intéressant de prendre cette porte d'entrée-là et nous avons lancé le projet **Popote chef**.





Popote Chef - Château de Goutelas / © Julie Vandal

C'est un projet que nous avons mené pendant deux ans, en 2024 et 2025, dans le cadre d'un partenariat avec Loire-Forez Agglomération. Notre enjeu, c'était de faire participer des habitants et des habitantes à un projet collectif. Petit à petit, nous avons ouvert cette définition de la culture, vraiment inspirée des droits culturels, la cuisine étant une activité qui était très souvent revenue dans nos échanges avec les personnes venues au Château. C'est quelque chose de très fort culturellement, où les personnes à la fois peuvent exprimer plein de choses, comme leur héritage, mais aussi prendre des libertés. Nous avons décidé de se saisir de cette question-là avec deux artistes, un scénographe et une photographe.

Nous avons d'abord initié une première année d'exploration, d'enquête culinaire sur le territoire, où nous sommes allés à la rencontre de producteurs et productrices. Il y a eu une tournée des marchés aussi. C'était vraiment l'idée de faire d'abord une enquête, voir un peu quelle était la réalité des pratiques culinaires des Foréziens et des Forézienes. On a fait notamment deux résidences dans des lieux incarnant la diversité sociale et culturelle dans deux communes différentes, notamment au sein du CADA (Centre Accueil Demandeurs Asile) de Boën-sur-Lignon. Nous avons ensuite lancé un concours de cuisine **Popote Chef**, inspiré par TopChef. Cela a parlé tout de suite aux personnes car nous avons eu beaucoup de participants. Il y a eu cinq brigades qui se sont constituées. Il y a des cuisiniers et des cuisinières amateurs issus des résidences au Centre social et au CADA, mais aussi des personnes qui ne se connaissaient pas avant, des bandes de copains… Il y a eu une vraie diversité en termes d'âge, d'origine sociale. Des épreuves ont eu lieu dans plusieurs territoires du Forez. À chaque fois, c'était l'idée de créer de la rencontre, de nouvelles alliances avec des agriculteurs, des agricultrices, des structures autour de nous. Cela a donné lieu à une grande finale où les cuisiniers et cuisinières amateurs ont cuisiné pour une centaine de personnes. Chaque étape se clôturait avec des dégustations gratuites et ouvertes au public, permettant d'échanger sur nos habitudes alimentaires, de montrer le nombre important d'agriculteurs, d'agricultrices autour de nous et que finalement cela pouvait être accessible de se nourrir plus localement. L'enjeu caché était aussi d'embarquer les personnes dans une aventure politique.

> Prendre frontalement le sujet agricole, c'était compliqué, complexe parce que cela venait frotter avec les élus. Personnellement, je suis fille d'agriculteur et d'agricultrice, ces sujets me tiennent aux tripes.
> *Cécile Bonnefoy-Pouillon*

Amandine Le Corre — ***Je rebondis sur tes mots sur la question de l'engagement politique. Cécile, tu me racontais, en préparant cette table-ronde, que la question agricole n'était pas si simple à attraper pour une collectivité car il y a énormément d'enjeux, notamment des enjeux économiques et du coup politiques pour un territoire. Cela me permet de t'adresser la même question qu'à Sarah, comment, en tant que service culturel d'une communauté de communes, tu as réussi avec ton élu à faire valoir des projets engagés sur les questions agricoles et alimentaires ?***

Cécile Bonnefoy-Pouillon — C'est vrai que prendre frontalement le sujet agricole, c'était compliqué, complexe parce que cela venait frotter avec les élus. Personnellement, je suis fille d'agriculteur et d'agricultrice, ces sujets me tiennent aux tripes. Le sujet de l'agriculture est difficile à aborder. Je ne vais pas rappeler les chiffres, parce qu'il faut mal au cœur, mais le nombre de suicides d'agriculteurs, par exemple, est très élevé. Néanmoins, qu'en tant qu'agente de collectivité, c'est aussi notre rôle de dire que ce n'est pas grave si le récit que nous produisons n'est pas magnifique, il n'est pas enchanteur et il répond davantage aux besoins de nos habitants.



Projet culturel de territoire Forez Est © CC Forez Est

Par exemple, nous avions programmé un spectacle qui parlait de cette thématique-là et cela n'a pas du tout fait l'unanimité auprès des élus. Il aurait presque fallu le jour J tout annuler mais bien sûr, nous avons maintenu la représentation. Suite à cet événement, nous nous sommes penchés sur les produits, les sujets alimentaires pour aussi valoriser les savoir-faire et les fermes du territoire. En lien

avec le plan touristique et le guide des producteurs, la porte d'entrée de la consommation alimentaire a été plus portée et mieux accueillie. L'agriculture est considérée comme un levier seulement économique avec de gros investissements, de gros salons pour démontrer une puissance. Elle rime avec la mise en compétition des territoires. Difficile pour les habitants de trouver leur place lorsque nous parlons d'agroalimentaire, de plans d'investissements… Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) nous permettent d'aller mettre le pied dans la porte et de de mettre un peu d'artistique et culturel dans les dossiers de nos collègues de l'alimentation et de l'agriculture.

Amandine Le Corre — **L'alimentation devient donc l'angle d'attaque le plus propice pour distiller des démarches artistiques et culturelles, là où le sujet agricole peut crisper et geler des projets car trop politique, trop controversé, trop fragile socialement… Ce que nous avons tous en commun, c'est le repas, l'acte de manger ensemble. Il faut savoir que le repas gastronomique français est inscrit au patrimoine immatériel de l'UNESCO. Il y a culturellement un fort attachement à la tradition française, au fait d'être à table. Nous sommes la nationalité qui passe le plus de temps à table. Nous y développons de l'interaction sociale, de la solidarité, de la connaissance des autres.** ***Julien, tu m'avais confié qu'une des premières expérimentations portée à la ferme, avec ton association Mycélium, sera sur la thématique du repas, entre art contemporain et savoir-faire de la transformation alimentaire. Comment considères-tu ce lien entre repas, art et culture ? Comment le fait de manger ensemble devient un vrai objet culturel et artistique?***

Julien Morel — Aujourd'hui, nous faisons face à de gros changements de manière de consommer nos repas, notamment avec la junk-food, les fast-foods. Nous passons de moins en moins de temps à créer un repas et de plus, c'est très souvent confié à une seule personne de la famille. Nous ne faisons plus bloc autour du repas. L'idée est donc de se réapproprier cela et de se dire que le repas est, avant tout, tout une pratique collective du "faire" et de la construction. Le temps de la préparation, c'est de l'échange informel. Il y a un produit que j'adore pratiquer en tant qu'artiste et producteur, c'est la lactofermentation. Déjà esthétiquement, je trouve que c'est un objet artistique assez fou. Mais c'est aussi symbolique parce que dans ce produit que tu vas manger, tu crées du vivant. Tu fermes un bocal et tu vas conserver des organismes vivants, les transformer, les faire devenir autre chose. La stérilisation, à l'inverse, tu produis de la mort pour conserver un produit. Pour rester vivant, tu tues le vivant. Je trouve vraiment intéressant de s'interroger sur tous ces symboles et ces manières de fabriquer notre alimentation pour proposer de nouvelles expériences.

> "Nous ne faisons plus bloc autour du repas. L'idée est donc de se réapproprier cela et de se dire que le repas est, avant tout, tout une pratique collective du "faire" et de la construction.
> *Julien Morel*

Amandine Le Corre — **Cela me permet de passer la parole à Véronique et à Rémi, à propos de vos ateliers de cuisine au sein d'une ferme d'élevage.** ***Comment s'approprie-t-on ce genre d'activités dans une société où l'on nous demande aussi de faire plus attention à notre consommation de viande ? De mieux considérer les autres espèces animales, le vivant en général ?***

Véronique Popinet — Nous considérons aussi que les ateliers de cuisine sont l'occasion de sphères de discussions, de projets. Nous pouvons dire que la polyculture, c'est tout même un engagement militant car peu développée aujourd'hui. L'approche est plus douce, c'est une démarche avant tout pédagogique.

Rémi Janin — Oui, c'est un sujet sensible dans tous les sens du terme. C'est sensible parce qu'il y a des tensions sur le sujet de l'élevage et de la consommation carnée, mais c'est aussi sensible aussi dans la compréhension des liens entre la qualité du sol, de l'élevage, de la biodiversité, etc.

Manger, c'est donc un des sens qui est convoqué pour les visiteurs qui viennent à Polyculture. Il n'y a pas tant de lieux d'art qui se situent sur une ferme d'exploitation en activité. Les personnes peuvent venir à la fois profiter de spectacles et se restaurer. Elles peuvent manger bio et local à la ferme. C'est aussi bien évidemment l'occasion d'échanger, au cours d'un repas, sur l'expérience qu'elles ont pu vivre en faisant le parcours de la ferme. Franchir le seuil d'une ferme n'est pas évident, de plus avec des méthodes d'élevage et de production singulières. Par le biais artistique et culturel, l'immersion dans le lieu, les repas partagés, les personnes deviennent curieuses, à l'écoute de nos pratiques.

Sur le sujet spécifiquement de la viande, c'est sûr que c'est particulier de manger du bœuf alors qu'il est présent de l'autre côté de la clôture. Même pour nous, en tant que producteurs, nous sommes face à la mort et la vie en permanence. En même temps, cela permet de se confronter franchement à ces questions. Dans la polyculture, c'est l'idée de varier, de diversifier. Nous avons aussi des membres de l'association qui font de la cueillette de plantes sauvages. Une des membres a déjà organisé un grand banquet à partir de plantes sauvages. Ce n'était pas seulement une performance artistique et sensible, c'était l'occasion de mettre l'accent sur la biodiversité, sur le lieu, le territoire, le sol, les gestes de cueillette et de dégustation.



Festival Polyculture © Gilles Valloire

> "Manger, c'est donc un des sens qui est convoqué pour les visiteurs qui viennent à Polyculture. Il n'y a pas tant de lieux d'art qui se situent sur une ferme d'exploitation en activité.
> *Rémi Janin*

Amandine Le Corre — ***Sur la notion de banquet, Sarah, je te laisse rebondir, parce que vous avez aussi développé l'outil "banquet" pour aller à la rencontre de nouvelles personnes, parler de sujets de société et penser des communs. Le repas devient aussi un prétexte, un support pour parler d'autres choses. Est-ce que tu peux nous expliquer comment le banquet devient un autre versant, un autre pendant d'une programmation plus artistique avec des rdvs comme des performances ou des spectacles?***

Sarah Wasserstrom — Nous avons imaginé ces banquets de citoyens au sein d'un collectif qui se nomme *À la Croisée des Savoirs*, inspirés des banquets des citoyens de la Révolution française et toutes les autres révolutions du XIX[e] durant lesquelles il y avait une tradition de parler de politique en mangeant autour d'un banquet. La Fédération nationale des Centres sociaux a beaucoup développé, ces dernières années, les banquets citoyens. Nous observons d'ailleurs une bataille culturelle avec l'extrême droite qui est aussi en train de se réapproprier cette notion des banquets. De notre côté, nous avions aussi envie de s'en saisir à l'échelle du territoire en prolongeant le Festival sur le service public. Nous avons évoqué plein de sujets sur la dématérialisation, sur la fiscalité, etc. des sujets qui concernent vraiement les personnes directement.

Et avec l'arrivée des élections municipales, nous nous sommes dit que ce serait bien d'organiser des banquets sur différentes communes, dans différents lieux. À chaque fois, c'est une ou deux associations qui organisent le banquet. L'idée est de faire ressortir, de ces banquets, des propositions concrètes pour les services publics à l'échelle locale à présenter aux candidats municipaux. Cela rejoint d'autres initiatives d'interpellation des élus sur le territoire avec un volet plus éducation populaire, éducation politique.

Le processus est simple : nous nous réunissons autour d'une table, avec différentes méthodes d'animation pour que les personnes puissent se présenter, interagir... Nous avons aussi étudié des cahiers de doléances de la Loire, les cahiers citoyens qui ont été mis en place après la crise des Gilets jaunes. Nous en avons extrait des citations pour lancer les débats. Ce protocole que nous avons mis au point ensemble se transmet d'organisateur de banquet à un autre pour mobiliser des citoyens, des citoyennes, et co-écrire des propositions communes. Je ne sais pas si nous arriverons à vraiment ressortir des propositions très claires, mais en tout cas, à chaque fois, le moment de l'échange est précieux et apprécié.



Banquet Citoyen - Festival Service public © Château de Goutelas

Amandine Le Corre — ***Cécile, sur ton territoire, vous avez aussi pris appui sur le repas comme sujet culturel avec une porte d'entrée axée "solidarité" sur le projet Design à table. Tu veux bien nous raconter un peu ce projet ?***

Cécile Bonnefoy-Pouillon — **Design à table**, c'est avant tout l'histoire de L'Équipage. Au centre social et culturel de Chazelles-sur-Lyon, il y a, depuis très longtemps, la question de l'alimentation et de la sécurité alimentaire. Pendant le Covid, des plats préparés ont été préparés par des membres de l'école et des professionnels pour recréer des biens. **La Popote** est née par l'initiative de femmes du centre social qui ont trouvé un ancien restaurant pour le réhabiliter en restaurant solidaire. La genèse du projet était de proposer un cadre de réinsertion professionnelle par la cuisine. Les repas proposés sont cuisinés par des volontaires et les adhérents bénéficient d'une fourchette de prix pour s'ajuster à leur porte-monnaie. Nous pouvons venir cuisiner le matin, ou pas, et à midi et demi, nous nous retrouvons à table pour manger le repas unique qui a été préparé. Les produits viennent du territoire, les femmes de **La Popote** vont aussi glaner auprès des marchands du marché, chercher des invendus. Il n'y a pas beaucoup de viande pour des questions économiques mais le jour où il y a de la viande, environ une fois par semaine, cela cartonne. Le restaurant est ouvert quatre à cinq fois par semaine.

Ce lieu est un espace de transmission de savoir-faire culinaires avec des recettes venant de divers horizons : des repas d'origine mongole, sud-africaine, etc. Il se passe toujours de belles choses autour de la préparation du repas, de belles rencontres. Il n'est plus question de qui nous sommes, nous sommes juste des mangeurs. Il n'y a pas de distinction entre celui qui paiera 14 euros et celui qui paiera moins.

Le problème, c'est que c'est un restaurant seulement étiqueté solidaire auprès des habitants. Même moi, j'ai des amis proches de Chazelles qui n'y sont jamais allés. "Ah non, c'est pas pour nous". L'enjeu de ce projet était de travailler la représentation d'un restaurant pour tout le monde. Nous avons donc lancé une résidence artistique au restaurant **La Popote**. Ce sont deux designers qui ont été recrutés pour repenser les manières de faire, l'aménagement intérieur etc. La vigilance était que le projet appartienne aux cuisinières et cuisiniers et non aux designers.

> Nous avons donc lancé une résidence artistique au restaurant La Popote. Ce sont deux designers qui ont été recrutés pour repenser les manières de faire, l'aménagement intérieur etc. La vigilance était que le projet appartienne aux cuisinières et cuisiniers et non aux designers.
>
> *Cécile Bonnefoy-Pouillon*



Lancement de Design à tables © CC Forez Est

L'analyse des besoins était essentielle pour éviter un projet trop hors-sol.

C'est passé par le choix des couleurs, des matériaux, des sens de circulation. Le projet a débuté avec de grandes maquettes. Il y a eu aussi un gros travail sur la philosophie du lieu, comment nous voulions le transformer tout en gardant son identité. Le mobilier a été fabriqué en partie par les bénévoles et en partie par les bénévoles du lieu avec des bénévoles d'un atelier participatif à Saint-Étienne. Des personnes ont ajouté des touches personnelles dans les accessoires et la décoration suivant leur région d'origine. L'inauguration a eu lieu il y a peu de temps et même si cela a été une aventure longue, le collectif est resté soudé. Des personnes sont venues aider au chantier, moi-même, je l'ai fait et j'ai senti ce lien social très fort.

Amandine Le Corre — Tu m'offres une parfaite transition parce que manger ensemble rime avec convivialité, le fait de pouvoir festoyer ensemble et de fait, la rencontre avec de nouvelles personnes. Proposer des activités conviviales permet de toucher de nouveaux publics. Nous en avions parlé avec Rémi et Julien sur le fait qu'accueillir un événement festif au sein d'une ferme permet de toucher des personnes qui n'auraient jamais passé le seuil autrement. On change le paradigme d'une ferme qui a sa temporalité, son rythme, ses usages, ses outils de matériel agricole. La fête s'invite au sein d'une exploitation qui ne possède, *a priori*, ni le matériel ni les codes d'un lieu culturel. Cela permet aussi de casser les codes de l'exigence artistique afin que cet accueil inconditionnel fonctionne. *Est-ce que nous pouvons concilier exigence artistique et accueil à la ferme? Ou comment jongler entre les deux ?*



Représentation nocturne © Véronique Popinet

Rémi Janin — Sans parler d'excellence, c'est peut-être plus la qualité qui est importante. Finalement, cette dimension artistique rejoint aussi la qualité alimentaire. Nous pouvons aussi parler de qualité paysagère. Cela rejoint ce que je disais tout à l'heure, finalement, l'artistique est aussi là pour travailler dans un paysage. Travailler à plusieurs sur ce même espace, avec des artistes, permet de révéler la question de la qualité du sol, de la qualité de l'air, de la qualité du vivant que nous retrouvons dans cet espace, qu'il soit domestique ou sauvage.

Le choix de la qualité artistique est un choix collectif porté par l'association, soit une quinzaine de personnes. Le parcours artistique de la ferme, le paysage, devient une sorte de construction collective. L'installation artistique fait partie d'un parcours qui fait partie de la ferme, qui fait partie d'un paysage plus vaste, auquel nous essayons de donner une qualité la plus globale possible. Je pense que nous nous donnons une exigence en tant qu'agriculteur ou collectif pour prendre soin de cet espace et y apporter aussi de nouvelles formes de représentation par la diversité de regard des personnes engagées. Les membres du collectif ne sont pas tous issus du secteur culturel donc l'aventure a aussi été l'opportunité de monter en compétences sur l'art.

Amandine Le Corre — *Julien, en préparant cette table ronde, tu m'avais partagé le fait que l'art contemporain dans lequel tu évolues en tant qu'artiste, peut paraître inaccessible, un peu abscons. Tu es désormais une personne hybride, maraîcher, porteur de projets et artiste. Comment tu navigues entre ces univers-là et que penses-tu de cette qualité, exigence artistique alors que tu travailles les mains dans la terre, avec des tracteurs, des seaux et des conteneurs ?*

Julien Morel — En étant artiste comme agriculteur, j'ai besoin d'un endroit qui m'inspire. Le paysage est capital à cet endroit. L'œuvre d'art doit s'insérer là-dedans. Pour le moment, nous racontons beaucoup car le lieu n'est pas encore construit. Je parlais tout à l'heure d'esthétique communicationnelle, comment nous allons arriver à trouver des objets artistiques qui seraient en capacité de construire réellement un discours commun. Cela va être le grand challenge et la difficulté. Les œuvres d'art permettront de créer cette infrastructure qui fera un paysage commun.

Nous avons la chance d'avoir un petit paysage assez pittoresque, assez sympa, notamment une chapelle mais avec des espaces qui ne discutent plus ensemble. Il faudrait reconstruire cette colonne vertébrale qui met en tension tout ce qui va se passer en termes d'individus, en termes d'esthétique, d'usage, de discussion entre les espaces.

> « En étant artiste comme agriculteur, j'ai besoin d'un endroit qui m'inspire. Le paysage est capital à cet endroit.
>
> *Julien Morel*



Révolution-lignivore, oeuvre de Boris RAUX membre du collectif Mycelium © Adagp

Amandine Le Corre — **Dans ces enjeux de récit et de paysage commun dont l'œuvre fait intégralement partie, tu m'avais confié qu'une forte attention sera portée sur la transmission de savoirs maraîchers et de savoirs artistiques.** ***Comment imagines-tu cette ferme dédiée à la transmission, au faire ensemble, au faire avec, au laisser faire? Comment tu te projettes dans cette ferme qui quelque part ne t'appartiendra peut-être moins mais qui appartiendra peut-être plutôt à une communauté ?***

Julien Morel — À l'origine, nous avions déjà créé plusieurs structures juridiques différentes qui sont plutôt participatives, que ce soit l'association ou la société civile agricole. Nous avons commencé avec zéro moyen. Nous sommes beaucoup dans le bricolage, dans le "faire soi-même". Tu commences alors à travailler avec les personnes, les agriculteurs, les agricultrices à la retraite, qui ont du temps, qui t'aident à faire des choses. Nous construisons donc un autre récit, celui de l'entraide, d'une consommation différente, d'un partage des savoir-faire.



Familles dévorantes © Château de Goutelas

Amandine Le Corre — ***Sur cette passation de savoirs, entre savoir artistique, savoir pratique, savoir universitaire, j'aimerais faire un focus sur le projet Famille Dévorante porté par le Château de Goutelas. Sarah, sur ce projet, il y a un croisement arts-sciences. C'est une enquête sur la mort animale traversant différents regards. Peux-tu nous en dire plus ?***

Sarah Wasserstrom — C'est un projet de recherche-création mené par un artiste qui s'appelle Arnaud Théval, artiste-chercheur et photographe. Nous avions commencé à travailler avec lui dans le cadre du précédent **Festival Futurs Possible** consacré à la question des relations entre humains et animaux. **Famille Dévorante** s'intéresse à la mort animale avec l'idée d'aller à la rencontre de personnes qui ont une relation particulière à la mort de l'animal. Nous avons travaillé avec des chasseurs, avec un taxidermiste, avec des élèves au lycée agricole et avec un abattoir. Nous n'avions pas vraiment envie d'aller dans un abattoir, nous avons opté pour un abattoir de volailles un peu particulier puisque c'est un ESAT (Établissement et service d'accompagnement par le travail), un centre pour les travailleurs handicapés. Il ne fait pas seulement de l'abattage car il y a toute la chaîne de la vie à la mort avec la naissance de poussins, l'entretien des paysages de l'exploitation, la vente directe… Pendant plusieurs mois, nous avons accompagné l'équipe dans la rencontre avec ces différentes familles dévorantes, avec l'idée d'en tirer des portraits de familles. La place du repas était aussi représentée avec des temps de dégustation.

C'est un projet artistique qui continue cette année avec un nouvel apport scientifique, celui d'un géographe, qui s'appelle Jean Estebane pour replacer cette question de la mort d'animal dans un territoire, en s'intéressant à l'origine des volailles qui arrivent à l'abattoir par exemple.

Je rejoins les propos précédents sur la force du lien social. Ce projet a permis de créer du dialogue avec notamment des chasseurs. Après leur portrait, ils ont pu expliquer leur pratique. C'était la première fois qu'ils pouvaient parler de manière ouverte et sans avoir des retours négatifs, des jugements.

Amandine Le Corre — **Cette diversité de personnes composent aussi le territoire dans lequel les projets se mettent en place. Cela me permet de dézoomer et de parler de dynamiques territoriales au-delà d'une ferme ou d'une résidence d'artistes. Nous prenons appui sur une initiative très localisée qui petit à petit enfle et qui devient un vrai projet de territoire.** ***Est-ce que tu peux nous parler, Sarah, de cette montée en puissance de la considération alimentaire sur le territoire ? Comment la multitude de petits projets alimentent un projet de société, notamment celui de la Sécurité sociale alimentaire ?***

Sarah Wasserstrom — Nous essayons à travers nos festivals de mettre en correspondance des problématiques locales avec d'autres expériences. Lorsque nous avons fait l'édition de **Futurs Possibles** consacrée à l'alimentation en 2024, l'équipe du Projet Alimentaire Territorial était en train de réfléchir à la mise en place d'une expérimentation de sécurité sociale alimentaire. L'idée de la sécurité sociale alimentaire, c'est de s'inspirer de la sécurité sociale qui a été mise en place après la Seconde Guerre mondiale, avec un principe d'universalité. Les citoyens se rassemblent pour co-décider des espaces et des moyens de trouver et consommer une alimentation de qualité. Il y a plusieurs expérimentations qui ont été mises en place en France. À chaque fois, c'est un groupe, un territoire où les personnes cotisent en fonction de leur niveau de vie. Tout le monde a le même montant de 100 euros par mois pour acheter son alimentation dans les lieux adhérents. C'est exactement comme une carte vitale. Ce qui est vraiment intéressant, c'est comment les personnes qui font partie de cette caisse se réunissent en commun pour conventionner des magasins de conducteurs ou directement des agriculteurs et des agricultrices. Nous avions reçu notamment quelqu'un de Montpellier qui était venu présenter cette expérimentation pendant le Festival.

L'expérimentation de Sécurité sociale alimentaire en Loire Forez a été lancée en janvier. Il y a, je crois, un peu plus de 80 ménages qui sont déjà impliqués. Nous continuons, au Château, de proposer des temps de réflexion et des temps festifs en parallèle. Nous accompagnons, nous rendons visible. Il y a cette sensation de créer une constellation.

Amandine Le Corre — Les choses essaiment depuis le Château de Goutelas, les choses germent ou pas. En tout cas, vous semez les graines à différents endroits. *Et vous, à Polyculture, vous contribuez aussi à cette constellation et vous nourrissez un lien avec votre collectivité. Le territoire vous a beaucoup accompagné, en tout cas au début du festival, avec aussi une ingénierie culturelle que vous n'aviez pas. Comment cette entraide s'est mise en place ?*

Rémi Janin — Nous avons commencé notre première édition en 2019 et dès le départ, nous sommes allés vers les collectivités et les structures publiques pour soutenir le projet associatif. Nous avons été soutenus pendant plusieurs années de différentes manières. D'abord la Région, puis un programme Leader. Il y a eu aussi le Ministère de la transition écologique à un moment, le Département sur certaines parties.

Sur le lien avec le territoire proche, nous sommes sur le territoire de la COPLER - La communauté de communes du Pays entre Loire et Rhône. Ce sont seize communes au total pour 14 000 habitants. Cela reste une communauté commune assez rurale qui, depuis longtemps, porte un projet culturel assez poussé. Il y a une politique de proposer une programmation culturelle dans différents endroits, notamment privés ou associatifs du territoire. À chaque édition du festival, nous avons accueilli une représentation ou un spectacle issu de la programmation de la COPLER. Ce qui a toujours été intéressant pour nous, c'est qu'il y a eu aussi un fort soutien logistique. Il y a un régisseur, employé par la communauté de communes, qui nous apporte un soutien technique, la mise à disposition et l'installation de matériel de scène et d'éclairage. Le fait d'avoir un soutien sur cette partie logistique assez technique, assez compliquée permet que l'événement soit supportable pour une association qui regroupe que des bénévoles.

> “ Il y a une politique de proposer une programmation culturelle dans différents endroits, notamment privés ou associatifs du territoire. Nous, à chaque édition du festival, nous avons accueilli une représentation ou un spectacle issu de la programmation de la COPLER.
> *Rémi Janin*

Amandine Le Corre — *Tu me permets une parfaite transition sur la robustesse de ce genre d'initiative parce que que ce soit Julien ou toi, avec une double activité, vous devez assumer de consacrer beaucoup de temps à vos activités multiples. Comment concilier habilement l'accueil artistique et l'activité agricole ?*

Rémi Janin — C'est un parti-pris d'avoir ces deux activités en parallèle. Le parcours est un projet sur le long terme alors que le festival est très prenant sur une courte période. La mobilisation des bénévoles, environ soixante-dix personnes, est essentielle pour accueillir jusqu'à 1 500 personnes. Et bien sûr l'aide de la collectivité, comme évoqué plus tôt, est salvatrice.

Julien Morel — De mon côté, comme je débute en tant que maraîcher, je fais beaucoup d'erreurs, je vais d'échec en échec. Je me dis : “Respire bien, rigole un petit peu, ce qui s'est passé les derniers jours, c'est pas chouette !”. Structurer une activité agricole est sur le temps long, je prépare les terres, je teste. C'est beaucoup de remise en question.

Amandine Le Corre — *Tu disais que finalement être artiste était aussi rebondir sur l'imprévu, c'est improviser comme aujourd'hui dans ton rôle d'apprenti maraîcher.*

Julien Morel — Oui, complètement. La seule différence, je trouve, c'est que grâce au maraîchage, tu construis un univers tangible. C'est super même si tu as les aléas de la météo, la nature qui a ses propres droits, le corps qui subit. C'est grâce au collectif que je tiens, c'est une vraie ressource pour tenir et apprendre.



Oeuvre jardin jet d'eau d'Emmanuel Louisgrand artiste invité à la ferme des Maladrins - @droits réservés

Amandine Le Corre — Tu évoques le droit à l'essai et au fait de se tromper et c'est intéressant parce que nos politiques publiques aussi se questionnent sur le droit à l'erreur. *Comment assumer une culture du doute, de la non-certitude, de la non-réussite systématique et comment aussi on change un peu de paradigme là-dessus ? Cette question du droit est un sujet qui est en filigrane depuis le début de notre échange. Le droit au bien manger, le droit à la diversité alimentaire et culturelle, le droit de combiner deux activités etc. Je me questionne sur la conjugaison des droits culturels et des droits à une alimentation saine. Sarah, vous travaillez beaucoup les questions des droits culturels au sein de la programmation culturelle tout en ayant beaucoup de temps dédiés à l'alimentation, comment appréhendes-tu le croisement des deux ?*

Sarah Wasserstrom — Nous avons posé cette question à une juriste qui a travaillé sur le droit à l'alimentation et sur sa dimension culturelle. Le rapprochement pose la question de nos identités. Nous avons réfléchi à un droit à l'alimentation qui soit respectueux des identités culturelles des personnes. Les violences alimentaires existent notamment avec les politiques d'aide alimentaire qui ne prennent pas en compte les cultures des personnes. La cuisine doit rester un espace, un moment pour rassembler les personnes libres d'exprimer leurs histoires, leurs origines à travers les plats préparés. C'est pour ça que nous parlons beaucoup de culture avec un S, à la fois au sens d'identité culturelle, mais aussi culture au sens alimentaire.

Amandine Le Corre — **L'alimentation peut, en effet, être un sujet de stigmatisation malgré l'ensemble des bienfaits que nous avons énoncés. Il y a les régimes particuliers, le culte de la minceur, des représentations très genrées qui laissent encore penser que c'est à la femme de cuisiner, de faire la "popote". Les personnes d'origine étrangères ont d'autres référentiels de la cuisine avec notamment des rapports aux produits de saison différents car dans leur pays d'origine les périodes de consommation spécifiques n'existent pas. Cela pose la question de l'accueil et de la compréhension des histoires de chaque personne.** ***Comment hybrider davantage les visions, les mondes, les manières de faire ? Je souhaitais aborder la question de l'hybridation. Rémi, tu es paysagiste de formation avant d'être agriculteur. Tu l'as dit à demi-mot mais pour toi, la création du paysage est à la fois une activité artistique et une activité agricole. Comment tu composes toutes ces facettes du projet de ferme culturelle ? Comment tu parviens à créer un projet hybride ?***

Rémi Janin — Le parc agriculturel, dont le nom est déjà un résultat de l'hybridation, va évoluer sur des années et nous espérons que le projet actuel va encore muter, il va changer de paradigme dans dix ans et ainsi de suite. Le paysage change, cela change les usages et du coup, nous hybridons aussi les approches. Ce rapport au temps long du paysage va de pair avec le travail agricole, nous avançons sur des cycles, des saisons, sur différentes temporalités. Nous nous questionnons sur comment à partir d'un espace qui a ses vocations premières alimentaires, nous lui donnons d'autres possibilités d'appropriation, d'usage, de partage, et notamment par le biais du projet associatif.



Oeuvre land Art © David Lachavanne

J'ai l'impression que ceux qui développent ce type de projet souvent, sont aussi hybrides dans leur parcours. Ce sont des personnes qui arrivent à l'agriculture au bout de dix ou quinze ans, voire un peu plus, en étant justement chargées d'une autre vision. Même sur l'agriculture biologique ou une autre agriculture alternative, les visions sont portées par des personnes qui ont pu être extérieures à un moment donné à l'agriculture, et qui arrivent par une volonté de développer des projets hybrides.

Au-delà de l'hybridation, nous tentons de travailler la densification. Pour les cultures d'élevage, nous les maintenons mais nous diminuons un peu au profit des cultures végétales. Aujourd'hui, nous faisons de la farine, par exemple. Nous testons une intensification écologique, avec, par exemple, l'importation de haies pour modifier le paysage, les écosystèmes tout en gardant les mêmes surfaces cultivées. L'intensification d'usage permet un espace dense et donc plusieurs dimensions qui s'entrecroisent aussi.

Amandine Le Corre — ***Julien, tu veux rebondir sur ce bricolage du paysage?***

Julien Morel — C'est exactement ça. Il y a la dimension effectivement du sol, la dimension de la productivité, la dimension de l'hybridation de ce que tu produis sur la ferme, de l'éducation, de la vie, et puis aussi la dimension sociale, culturelle. Comment justement sortir de la vision de l'agriculteur tout seul sur son tracteur qui vient dans son champ pour donner à voir un système culturel global.

La thématique de l'agroécologie, pour moi, reste peu structurée pour le moment et cette souplesse permet d'y mettre un peu ce que tu veux et tu peux vraiment te l'approprier et travailler sur sa définition sur ton exploitation. Il y a des superpositions et des hybridations dans les temporalités avec des plantations annuelles ou bi-annuelles, dans les strates horizontales de plantations avec des hauteurs de paillage, de couvre-sols, de haies… Tu composes le paysage. Tu composes aussi avec le foncier agricole selon les temps avec à la fois une grange qui devient salle de concert comme espace de stockage des récoltes. Tout devient outil pour accueillir un projet agriculturel.

> "Tu composes aussi avec le foncier agricole selon les temps avec à la fois une grange qui devient salle de concert comme espace de stockage des récoltes. Tout devient outil pour accueillir un projet agriculturel.
> *Julien Morel*

Amandine Le Corre — ***L'hybridation s'apprivoise mais ce n'est pas si simple, surtout pour une collectivité. Cécile, comment perçois-tu cette capacité ou non à hybrider, transformer des manières de faire ?***

Cécile Bonnefoy-Pouillon — Avec **Design à Table**, nous n'avons pas travaillé avec des artistes au sens plasticien mais avec des designers, donc nous avons fait un petit pas de côté. Nous cassons un peu les disciplines artistiques reconnues par les collectivités habituellement. J'aimerais beaucoup porter des projets arts-sciences, surtout pour ces sujets agricoles et alimentaires.

Les pratiques restent difficiles à hybrider je trouve au sein de la collectivité dans laquelle j'étais. Malgré des volontés de travailler avec le PAT, mon ancienne collègue avait une vision plutôt nutrition et moins projet culturel ou même projet de territoire. C'est assez difficile d'aligner les planètes. Nous proposons des projets mais qui sont plus des projets de médiation, de démocratisation scientifique et la culture va au-delà de tout cela. Il faut tenir compte de l'écart de connaissance entre les personnes, au sein de la collectivité et ensuite avec les habitants. Par exemple, sur le sujet du compost, j'aimerais travailler sur les enjeux à préserver la terre mais nous n'en sommes pas là. Il s'agit d'abord de bien trier ses poubelles avant de parler compostage et rapport au vivant. Les projets hybrides prennent du temps, le temps de l'acculturation…

Amandine Le Corre — ***De ton côté Sarah, au Château de Goutelas, l'hybridation est presque un postulat de départ non ?***

Sarah Wasserstrom — Oui, c'est dans l'ADN de Goutelas, notamment avec la relation entre le droit et les arts, entre les chercheurs et les artistes. C'est plutôt la question de comment nous essayons de créer un espace démocratique avec des personnes différentes pour partager des expertises et des intérêts différents pour débattre sainement et que cela soit une ressource pour le territoire.

Amandine Le Corre — **Pour conclure cette table-ronde très riche, la question de l'habiter semble être la clef de voûte de nos échanges. Comment habiter ensemble, favorisant l'entraide, l'hybridation, le concernement commun et co-fabrique de nos paysages nourriciers. À partir du moment où nous habitons un territoire, nous prenons conscience du besoin de prendre soin : prendre soin des sols, de l'autre, de sa communauté, de son village. Le fait d'être artiste-habitant, de pouvoir être habitant-maraîcher, d'être un agent-habitant, c'est un moyen d'ancrer les pratiques. Et cet ancrage, il faut le pérenniser.** ***Dernière question, comment, selon vous, nous continuons à ancrer des pratiques culturelles sur les territoires et plus spécifiquement sur les sujets agricoles et alimentaires ?***

Julien Morel — Je pense qu'il y a un fort enjeu à ne pas rester de simples consommateurs et à rester acteurs de notre alimentation, en collectif. Combiner art et agriculture demande de générer une nouvelle économie, d'hybrider des modèles. La mutation des modèles économiques permettra de pérenniser les hybridations.

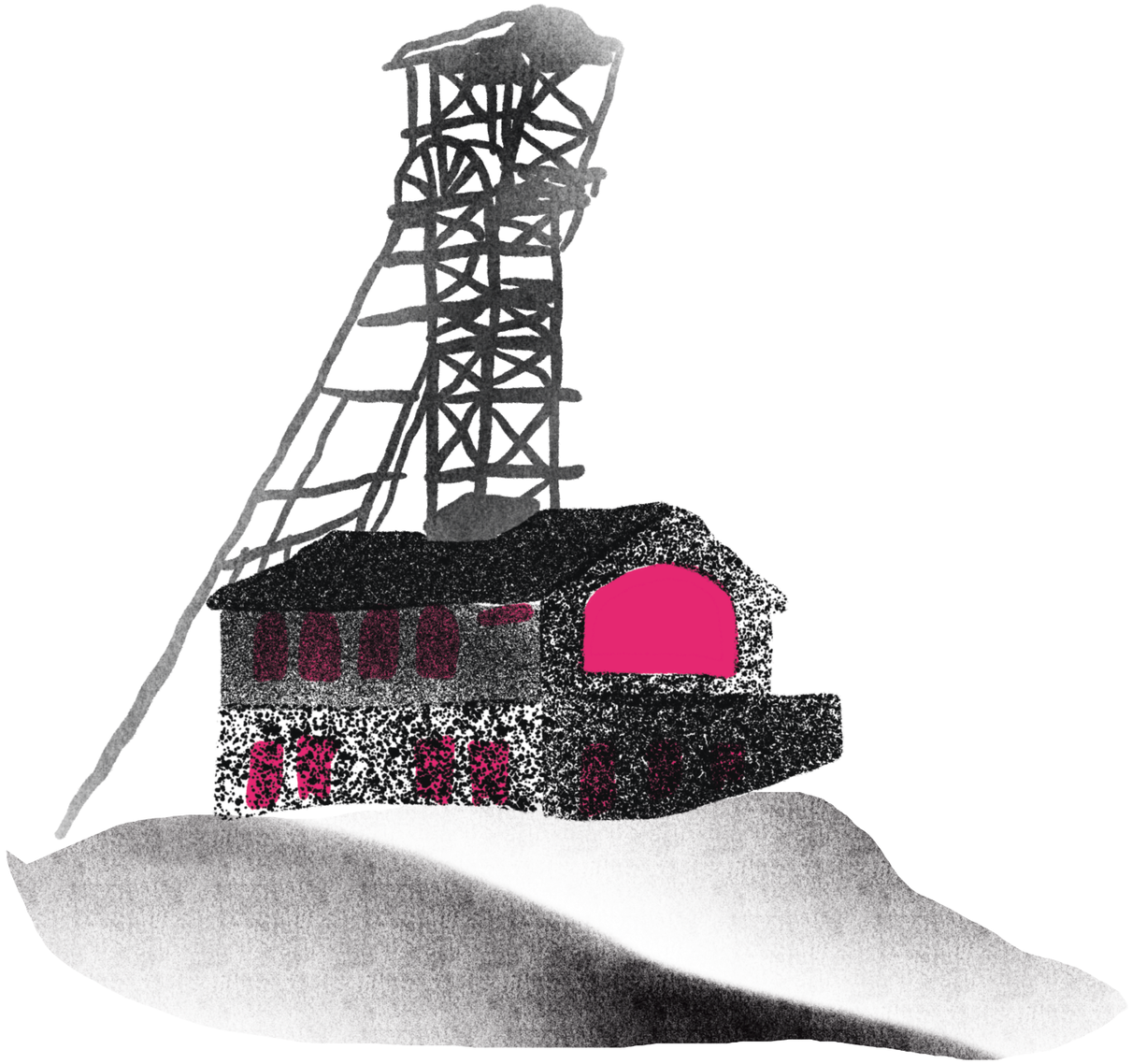
Cécile Bonnefoy-Pouillon — Pour ma part, je pense qu'il faut savoir prendre soin des agriculteurs parce qu'il y a des problèmes de santé mentale, des événements tragiques comme les abattages récents de bétail à cause de la dermatose. Les agriculteurs ont des injonctions énormes pour survivre, des prêts sur le dos. Je pense qu'il faut sérieusement s'en inquiéter. Les décisions sont prises à des échelles nationales, européennes voire internationales. Quelque part, le projet culturel de territoire permet de repenser des enjeux en local mais il faut que la collectivité assume une vraie compétence sur le sujet agricole et alimentaire.

Je pense qu'il faut des nouveaux récits, des nouveaux imaginaires et arriver à dépasser un peu ce que l'agriculture a proposé pendant 50 ou 60 ans. Depuis l'après-guerre, nous sommes encore sur les mêmes outils et les mêmes structures qui décident.

Sarah Wasserstrom — Je rebondis sur cette question de la décision, je maintiens le besoin de créer des micro-espaces démocratiques. La question, je suppose, est celle de l'échelle. Est-ce qu'à nos échelles de projets, de fermes, de collectivités, nous arrivons à trouver des espaces pour créer ce dialogue-là ? Il y a vraiment cette notion de réappropriation, à la fois du droit à l'alimentation, du droit à la création, du droit à la diffusion, et surtout il y a la question de comment on re-territorialise aussi nos activités, qu'elles soient agricoles, culturelles, citoyennes.

Amandine Le Corre — Merci beaucoup à toutes et à tous pour votre regard éclairant et inspirant. Nous garderons donc cette nécessité de refaire micro-société ou micro-politique pour être peut-être plus robuste, plus solidaire aussi face à un monde qui devient quand même relativement violent même avec celles et ceux qui nous nourrissent, nous permettent de vivre sur nos territoires urbains comme ruraux. Travailler en horizontalité et combiner tous les regards qu'ils soient citoyens, artistiques, réglementaires, agricoles ou autre pour agir collectivement pour un "habiter désirable".





Grand Entretien

Projet La Table des négociations

Communauté de communes Val d'Eyrieux

Ardèche (07)

Enquêter sur les pratiques alimentaires et leur futur possible par des approches sensibles et culturelles

Propos de **Charlotte Garcia**,
recueillis par Amandine Le Corre

Photographies : © CC de Val'Eyrieux, droits réservés





© Droits réservés

Comment se caractérise la culture sur le territoire de la Communauté de communes de Val'Eyrieux ? Quelles sont vos spécificités en termes d'identité locale et de politique culturelle ?

Val'Eyrieux est un rassemblement de vingt-neuf communes pour environ 12 500 habitants et habitantes. Le territoire est composé de différents bassins de vie éloignés de toutes métropoles. Il se situe dans un triangle rural entre Saint-Étienne, Le Puy-en-Velay et Valence. Les modes de vie sont très variés suivant si nous vivons en territoire de vallée ou de montagne. Ici on aime à dire que la culture relie « gens d'en haut » et « gens d'en-bas ».

Un des particularismes de ce territoire est en effet sa conviction que la culture est au cœur d'un écosystème plus large avec le milieu des entreprises, de l'éducation, etc. La culture incarne l'attractivité du territoire avec des élus convaincus, de manière transpartisane, de la faire fructifier.

Concrètement, cela se ressent dans les choix politiques avec une équipe de quarante agents et agentes sur le pôle Culture et un budget qui représente 16 % du budget global de la collectivité. Le pôle Culture se répartit les différentes thématiques de la politique culturelle : la culture scientifique autour de L'Arche des Métiers, de l'École du vent et de Planète Mars - observatoire d'astronomie, mais aussi l'enseignement musical, la lecture publique et l'action artistique et culturelle à laquelle je suis rattachée.

La Convention Territoriale d'Éducation Artistique et Culturelle - CTEAC a été lancée en 2018 suite à bon nombre de projets d'éducation artistique et culturelle et des collaborations inter-services. Des instances dédiées, à l'image des *Rencontres culturelles de territoire*, menées chaque année et ouvertes à la société civile permettent d'animer et de récolter de la matière ou des thèmes porteurs de sens pour le territoire. Le Département est très présent et soutenant avec une relation pair à pair vraiment appréciable.

> Certaines thématiques de société comme l'inceste, l'enfermement, la désobeissance civile demandent un climat de confiance, un temps long pour "éduquer" l'oeil et l'oreille... Je pense que la CTEAC est un cadre idéal pour cela.

Il reconnaît notre rôle d'experte et d'expert de notre territoire et nous accompagne au quotidien. Nous bénéficions également du soutien de la Région et de la DRAC, qui a initié un travail de valorisation des initiatives d'EAC au sein des intercommunalités.

Le budget de la CTEAC permet de réaliser de beaux projets sur le temps long, qui prennent le temps de se construire sur la durée. Nous veillons à impliquer des structures locales en partant aussi de leurs rêves et de leurs besoins, c'est peu courant dans la fabrique des projets portés par les collectivités. Nous tentons de varier les lieux, les partenaires et les esthétiques le plus possible. Certaines thématiques de société comme l'inceste, l'enfermement, la désobeissance civile demandent un climat de confiance, un temps long pour "éduquer" l'oeil et l'oreille... Je pense que la CTEAC est un cadre idéal pour cela. Nous évitons toute auto-censure, en tout cas, nous y travaillons.


© Droits réservés

Parmi ces thématiques de société, pourquoi et comment le sujet de l'alimentation a infusé dans vos projets culturels et artistiques ?

Il faut remonter en 2022, lors d'une commission Culture, nous avions travaillé avec les élus sur leurs préoccupations en tant qu'habitants et leurs défis avec leur casquette d'élu. L'ensemble des sujets avait été mis en partage pour une des grandes rencontres de territoires que nous avons l'habitude d'organiser. Le thème arts-sciences a été retenu avec la volonté d'inviter des artistes en résidence. Elisa Dumay, sociologue et fondatrice de l'association *De L'aire*, nous a accompagné pour construire un cahier des charges et une démarche de mise en place de la résidence de manière participative. Les deux fils rouges principaux étaient le lien social et la transition écologique. Une quarantaine de candidatures nous sont parvenues. Nous avons expérimenté un jury participatif avec le concours d'habitants, du Pôle Economie et transition écologique, de la DRAC et de la Région Auvergne-Rhône-Alpes. L'enjeu était de sortir du jargon exclusivement "Culture" et créer un projet qui concerne au-delà du service dédié.

Trois projets lauréats concernaient l'eau, l'alimentation et la création sonore avec pour chacun un focus « sciences » pour caler au cahier des charges. Les artistes sélectionnés sont venus deux jours sur place pour se rendre compte des réalités locales et avoir des premiers rendez-vous avec des parties prenantes. Nous avons finalement opté pour le



© Droits réservés

projet sur l'alimentation porté par un collectif de designers, *L'Assemblée des Noues*, nous permettant aussi de sortir des esthétiques habituelles liées au spectacle vivant, à la lecture ou aux arts visuels.

Une fois cette équipe recrutée, comment la démarche s'est-elle construite ? Comment la résidence s'est déroulée ?

La résidence s'est construite autour de onze semaines. Avec le recul, je me rends compte que cela est resté finalement peu visible pour les personnes du territoire car cela donnait lieu à des courtes périodes de trois semaines de présence sur trois bassins de vie. Chaque bassin de vie incarnait une thématique : paysages alimentaires, solidarités alimentaires et conservation alimentaire. Le sujet de l'alimentation fédère, fait le lien entre le social et la transition écologique. Il permet aussi de parler des droits culturels car nous sommes tous et toutes experts de notre propre alimentation.

> « L'immersion avec du porte-à-porte s'est révélée pas simple car l'alimentation reste un sujet intime. L'arpentage restait néanmoins primordial pour mieux connaître le territoire hors des temps balisés avec des publics.

L'aventure La Table des négociations commence en octobre 2024 et prend fin au printemps 2026. La résidence s'est ponctuée de rencontres, d'ateliers, de plateaux-radio. Il y a eu aussi des travaux avec des scolaires pour imaginer les paysages alimentaires de demain, en fabriquant des fanzines, des recettes. L'immersion avec du porte-à-porte s'est révélée pas simple car l'alimentation reste un sujet intime. L'arpentage restait néanmoins primordial pour mieux connaître le territoire hors des temps balisés avec des publics. Un appartement a été mis à disposition pour permettre à l'équipe de rester sur place. Le fait d'avoir un géographe-agriculteur dans le collectif a permis d'interagir plus facilement avec les fermiers en comprenant leur réalité et en donnant des coups de main pendant les temps de dialogue. Des banquets ont été organisés régulièrement sous plusieurs formes pour récolter de la matière, fédérer et donner à voir de premières productions. Ce sont donc plein de micro-aventures vécues mais qui se sont aussi diluées dans le temps et dans l'espace. Une newsletter a été diffusée pour tenir un peu le journal de bord de la résidence mais sa diffusion est restée, à mon avis, assez limitée.



© Droits réservés

Une exposition finale itinérante a tourné en avril-mai 2026. Elle est allée de ferme en ferme, sur les marchés avec des activités culturelles et artistiques associées. L'enjeu était de finir le projet avec des festivités et de diffuser les résultats de cette longue enquête de deux ans.

Quelles sont les suites de cette expérience ?

Le sujet de l'alimentation se poursuit sous d'autres formes et avec d'autres sujets voisins. Nous préparons pour 2026-2027 un focus sur les fours à pain avec la complicité du Conseil d'Architecture, d'Urbanisme et de l'Environnement - CAUE de l'Ardèche. Un inventaire participatif est réalisé par le Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche avec la volonté de re-mettre en récit et en usage ces patrimoines bâtis. Il y a un fort enjeu sur la transmission et la relève des générations pour les entretenir. Ce sont surtout les personnes âgées qui les connaissent et qui en prennent soin. La fête de la science nationale 2026 était sur le thème de l'alimentation, nous avons donc décidé d'en faire une déclinaison locale. Nous continuons donc à suivre le fil en cherchant d'autres espaces et d'autres sujets, tout en restant sur nos spécificités locales.

Cela reste difficile de savoir tout ce que cette résidence a produit en termes de réflexion, prises de conscience, émotions. Il y a eu tellement de formats et de temps différents : des lectures en médiathèque sur l'alimentation, des spectacles, une table-ronde co-organisée avec le service Économie et Transition écologique… En règle générale, nous avons peu de temps pour analyser les résidences et la CTEAC dans son ensemble. J'aimerais avoir du temps pour prendre du recul, évaluer les actions menées et engager davantage d'expérimentations. Il me semble primordial de poursuivre et d'approfondir les projets culturels en ruralités et en complicité avec les personnes qui font vivre le territoire.

> « Il me semble primordial de poursuivre et d'approfondir les projets culturels en ruralités et en complicité avec les personnes qui font vivre le territoire.

Pour aller plus loin

https://www.valeyrieux.fr/vie-quotidienne/culture/les-actions-culturelles-transversales/eac/


© Droits réservés

Pour aller plus loin



→ **Art, Agriculture et Biodiversité**
École supérieure d'art d'Aix-en-Provence - Cahiers mésozoaires n° 02 - 2026
https://www.lespressesdureel.com

→ **Réconcilier culture et agriculture grâce au land art**
Portrait de Mélissa C. Pettigrew - Podcast - 2026
https://podcast.ausha.co

→ **Quand l'art sème le changement**
Fondation Carasso - 5e Rencontres de l'alimentation durable - 2025
https://www.youtube.com

→ **Paye ta vie d'artiste ! Pratiques culinaires et taf alimentaire**
Manifesto XXI - Podcast - 2023
https://www.manifesto-21.com

→ **Art, alimentation et agriculture - Le beau, le bon et l'avenir en partage**
Gérard Ghersi- Écosystème, n°4 - 2022
https://www.erudit.org

→ **La nourriture, cet art total qui nous obsède**
Maïlys Celeux-Lanval - Beaux Arts - 2020
https://www.beauxarts.com

→ **Les artistes devant l'agriculture et l'environnement, de la sécularisation aux conscientisations**
Didier Christophe - Champs culturels n°29 - 2018
https://hal.science

→ **Campagne Première**
Résidences art contemporain et milieu agricole
https://www.campagnepremiere.com

→ **Alimentation générale**
Plateforme pour les cultures du goût
https://alimentation-generale.fr

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES SPECTACLE VIVANT

Directeur de publication : **Nicolas Riedel**

Rédactrice : **Amandine Le Corre**

Mise en page : **Marie Coste**

Illustrations : **Anna Michalak**
www.annamichalak.com

PRÉFET DE LA RÉGION AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
Liberté
Égalité
Fraternité

La Région Auvergne-Rhône-Alpes

Auvergne-Rhône-Alpes Spectacle Vivant est une association soutenue financièrement par la DRAC Auvergne-Rhône-Alpes et la Région Auvergne-Rhône-Alpes.