

PROGRAMME

Paysages alimentaires conviviaux

Pour aller au-delà de la durabilité alimentaire

**Lundi 20 juin de 10h à 17h30
& mardi 21 juin de 10h à 13h**



Forum intersectoriel
organisé par **Raúl Matta**
(IEA de Paris, Université
de Göttingen) et **Charles-
Édouard de Suremain**
(PALOC, IRD/MNHN) avec
le soutien de l'IEA de Paris.

Mass Movement, a group of five young Belgians artists, demonstrated the art of living statues in the garden of the Artists Pavilion in Rehov Alharizi, Tel Aviv. by IPPA Staff - 1973 - National Library of Israel, Israel - CC BY

« Paysages alimentaires conviviaux » est un forum intersectoriel à la croisée des sciences sociales, des arts et la culture, de la cuisine et de l'activisme. Il vise à combler partiellement ce que les critiques du concept de durabilité appellent son « déficit culturel », à savoir que les humanistes universitaires, les scientifiques des « pays des Suds », la société civile, les communautés locales, les artistes et autres travailleurs culturels n'ont pas été au centre des discussions sur ce qu'est et pourrait être la durabilité. Notre critique se concentre sur un sujet qui nous concerne tous, l'alimentation, en associant les concepts de convivialité et de paysages alimentaires. Nous pensons la convivialité comme une approche théorique vers des ordres sociaux plus justes et durables. Elle désigne l'équité, l'interdépendance entre humains et non-humains, le respect mutuel des uns et des autres et de l'environnement, et la prise en charge de la responsabilité conjointe des modes de vie et d'engagement. Les paysages alimentaires sont les environnements dans lesquels les pratiques, les valeurs, les significations et les représentations liées à l'alimentation se croisent avec les réalités matérielles qui entretiennent nos rapports avec la nourriture.

Les participants, issus de différents secteurs d'activité, mènent des réflexions et des actions qui explorent et attirent l'attention sur les alliances humaines et plus qu'humaines nous permettant d'imaginer un avenir pour l'alimentation.

PROGRAMME

LUNDI 20 JUIN 2022

TABLE RONDE 1 10h - 12h

ALIMENTATIONS ET RAPPORTS AU VIVANT : SPONTANÉITE, INSTABILITÉ, TEMPORISATIONS, DOMESTICATIONS

Tous les êtres, humains et non-humains, ont leur mot à dire dans le grand concert du vivant. Qu'en est-il lorsque ces forces entrent en jeu ou en concurrence dans un contexte d'alimentation ? En cuisine, sur les terres agricoles, au laboratoire, ou dans les salles d'expositions, les cycles de vie sont en perpétuelle négociation.

Participants :

Nicolas Bricas (chercheur au CIRAD, Chaire Unesco
Alimentations du Monde)

Luna Kyung (artiste et cuisinière, spécialiste de la fermentation)

Christophe Lavelle (biophysicien, chercheur au CNRS)

Raquel Rojero (cuisinière, Grand Central au Centquatre-Paris)

Noémie Sauve (artiste et professeure à TALM-Le Mans)

DÉJEUNER 12h15 - 14h

TABLE RONDE 2 14h - 16h
**COLLABORATIONS, ENGAGEMENTS ET
MICRO-POLITIQUES**

La politique n'est pas l'apanage des institutions, des lobbys, des jeux de pouvoirs et de domination. Il est également un phénomène quotidien et localisé, partagé par tous les acteurs qui produisent de la connaissance sur l'environnement et sur les paysages et pratiques alimentaires. Comment s'autoriser et organiser un « vivre-ensemble » dans un monde ouvert ?

Participants :

Samuel Chabré (co-fondateur de La Nouvelle Société)

Elise Demeulenaere (anthropologue, chercheuse au CNRS)

Julie Lou Dubreuilh (bergère urbaine et activiste
environnementale)

Doriane Guennec (chargée de mission, Terralim)

Julie Lequin (responsable de la recherche et du développement,
Saluterre)

PERFORMANCE 16h15-17h30

"THE TANG YUAN EXPERIENCE". Animée par **Joanna Wong** (artiste plastique et co-fondatrice du collectif Enoki)

Le Tang Yuan (boules de riz glutineux) est une friandise traditionnelle pendant le festival du solstice d'hiver, un moment de réunion en famille pour les communautés chinoises. Le mot Tang Yuan ressemble à « Tuan Yuan » (ensemble). Pour Joanna Wong, cette friandise symbolise la convivialité. Plus encore, la fabrication de Tuan Yuan est le premier exercice de cuisine collective pour les enfants d'école maternelle à Hong Kong, pays dont l'artiste est originaire. L'atelier consiste à fabriquer ensemble du Tang yuan, suivi d'une séance de partage de nourriture.

MARDI 21 JUIN 2022

TABLE RONDE 3 10h - 12h

**COMMENSALITÉ : RÉCITS D'INTERDÉPENDANCE ET
SUBSISTANCE**

On entendra la commensalité dans un sens large, constituée par des interactions nourricières réciproques entre êtres vivants – et comme une précondition pour la convivialité. Cette approche nous permettra d'établir des liens plus nuancés, intimes et durables avec la nourriture, et de mettre en question les rapports « marchandisés » à l'alimentation.

Participants :

Carmen Bouyer (artiste, designer et curatrice)

Damien Conaré (Secrétaire général, Chaire Unesco
Alimentations du Monde)

Jenny Herman (doctorante en études culturelles, KU Leuven)

Samah Hijawi (artiste multimédia, Académie Royale des Beaux-
Arts de Bruxelles)

Joanna Wong (artiste plastique, co-fondatrice du collectif Enoki)

DÉJEUNER ET PERFORMANCE 12h15

"KITCHEN. TABLE." Par **Samah Jikawi** (artiste multimédia,
Académie Royale de Beaux-Arts de Bruxelles)

"Kitchen. Table." est une recherche qui aborde le mouvement des pratiques alimentaires à travers la migration et le commerce. Elle raconte les histoires riches et complexes liées aux paysages culinaires des régions dans lesquelles on vit, et la façon dont elles se sont développées au fil du temps. La mémoire alimentaire, l'influence des migrations dans les cultures alimentaires, la place des affects et de l'amour en cuisine dans une société post-capitaliste, ainsi que les histoires non-racontées des non-humains sont des idées centrales à ce projet. Samah présentera ses recherches sous la forme d'un déjeuner performatif pour que chacun puisse goûter aux idées qui entourent son travail.

ORGANISATEURS

RAÚL MATTA

Raúl Matta est un chercheur de l'Institut d'anthropologie culturelle et d'ethnologie européenne de l'Université de Göttingen. Il mène des recherches à la croisée de l'anthropologie de l'alimentation, des études critiques du patrimoine et des études culturelles, en mettant l'accent sur les usages culturels, sociaux et politiques de l'alimentation et de la cuisine par différents acteurs et parties prenantes. Il a occupé des postes de chercheur et de professeur en France, en Allemagne et en Malaisie, et il a mené des travaux sur le terrain au Pérou, au Mexique, en Allemagne et en Malaisie. Il a dirigé et joué un rôle de premier plan dans des projets de recherche financés par la Fondation allemande pour la recherche (DFG), l'Agence nationale pour la recherche (ANR) en France et le JRP HERA/ Horizon 2020. Ses travaux ont été publiés dans des revues telles que *Social Anthropology*, *the Sociological Review*, *the International Journal of Cultural Property*, *Food and Foodways* et dans plusieurs ouvrages édités.

Il est actuellement chercheur en résidence à l'IEA de Paris.

CHARLES-ÉDOUARD DE SUREMAIN

Charles-Édouard de Suremain, anthropologue, directeur de l'UMR 208 PALOC (IRD-MNHN), a travaillé sur l'alimentation, les rituels, les soins et les figures de l'enfance dans l'Aide internationale. Il a récemment exploré les tensions entre patrimonialisation et développement local à partir des enfants. Actuellement, il étudie la place des Générations Futures, en tant qu'elle désigne à la fois une notion politique et divers groupes d'acteurs émergents, dans les changements sociaux et culturels qui s'opèrent avec la transition environnementale. Ses terrains sont en Amérique latine et en Afrique.

L'Institut d'études avancées de Paris est un centre de recherche en sciences humaines et sociales, humanités et disciplines proches, partenaire des grands établissements parisiens et franciliens d'enseignement supérieur et de recherche.

Y sont développées des recherches internationales de haut niveau dont le caractère innovant contribue à la compréhension du monde et à sa transformation. Il promeut la recherche interdisciplinaire et l'expérimentation de nouveaux formats de collaborations intersectorielles.

Il bénéficie du soutien de la Ville de Paris, du ministère de la Recherche, de l'Enseignement Supérieur et de l'Innovation à travers le Laboratoire d'Excellence RFIEA+ (Réseau Français des Instituts d'Etudes Avancées) et de la Commission Européenne, à travers le programme FIAS (French Institutes for Advanced Study).

L'IEA de Paris est également membre de l'European Network of Institutes for Advanced Study (NetIAS), réseau favorisant le dialogue et les coopérations entre IEA européens.

Informations pratiques

Tarif : Entrée libre sur inscription obligatoire bit.ly/3mk9x5s

Lieu:

Institut d'études avancées de Paris

17 quai d'Anjou, Paris 4e

Métro L7 (Sully-Morland) ou L1 (Saint-Paul)

www.paris-iea.fr

information@paris-iea.fr

+33 (0)1 56 81 00 52

L'Institut d'études avancées de Paris est soutenu par

