



MANGER UN MUR

Guide du visiteur

SOMMAIRE

INTRODUCTION À L'EXPOSITION

(par Anne-Françoise Lesuisse du Centre culturel de Liège «Les Chiroux»)

LES IMAGES : NOTICES EXPLICATIVES

- Nathalie Noël, «Une époque formidable 02» + FPS
- Alexandra Strada, «Observation on Recreation»
- Jonathan Blaustein, «The Value of a Dollar» + Miel Maya
- Gregg Segal, «7 Days of Garbage» + Repair Café
- Miho Aikawa, «Dinner in NY»
- Henk Wildschut, «Food» + Solidarité Mondiale
- Nils Günther, «Croentekwekerij Jon van Rooij»
- Freya Najade, «Strawberries in Winter» + CNC
- Corey Arnold, «Fish-Work : The Bering Sea» + FGFB
- Mike Mellia, «Another Day in Paradise»
+ ATTAC & le Monde des Possibles
- Denis Bourges, «Les glaneurs» + PAC
- Mark Menjivar, «Refrigerators» + Latitude Jeune
- Holly Lynton, «Bare Handed»
- Doug Fitch & Mimi Oka, «The land of Cockaigne»
- Ed Kashi, «Drought»
- Alfredo Bini, «Land Grabbing or Land to Investors»
- Meredith Allen, «Melting Ice Pop»
- Nolan Calish, «A Land Built by Gravity»
- David Welch, «Material World»
- Mishka Henner, «Feedlots»
- Klaus Pichler, «One Third – a project on food waste»
- Jan van Ijken, «Precious Animals»
- Jasper White «Vice»

INTRODUCTION À LA QUESTION DU DROIT À L'ALIMENTATION, SOLUTIONS ET PISTES D'ACTION

(par François Grenade du CNC - 11.11.11)

EN ANNEXE :

Bibliographie d'ouvrages et de documents audiovisuels disponibles à la Bibliothèque des Chiroux, au Centre de documentation d'Annoncer la Couleur et sur internet.

Plan de l'expo

INTRODUCTION

L'exposition «Manger un mur», qui accompagne l'édition 2014 du TempoColor présente des photographies imprimées en grand format sur des affiches. Les images sélectionnées déclinent des points de vue variés sur la thématique multiple et essentielle qui occupe le TempoColor depuis l'année dernière : l'alimentation et ses enjeux, tant au niveau planétaire que local.

Tirer sur le fil de la question alimentaire, c'est voir apparaître une multitude de problématiques déterminantes pour le futur de l'humanité : déséquilibre Nord-Sud, mutations de l'agriculture, occupation des terres, désordres climatiques et environnementaux, revenus des agriculteurs, gaspillage et crises sanitaires (parmi lesquelles, au premier plan, la famine d'une part et l'obésité de l'autre).

Tous ces sujets, nous en entendons parler de plus en plus souvent dans les médias. Des initiatives existent qui tentent d'enrayer la dynamique mortifère qui nous entraîne vers le pire. Mais la publicité, la malbouffe, l'industrie agro-alimentaire sont loin d'avoir lâché du terrain sur leur «pousse à la consommation», sur la chimie et la finance qui s'introduisent, à coups de plats préparés, d'OGM, de sucres raffinés et d'adjuvants de goût, dans notre assiette.

Ainsi, à vivre dans une société de l'abondance qui semble n'avoir aucune limite, il n'est pas aisé de prendre la pleine mesure du danger qui guette et de la souffrance traversée par d'autres personnes, ailleurs, loin, mais aussi parfois bien plus proches qu'on ne le penserait. Celles-ci sont pourtant intimement liées à nous au travers du grand désordre qui règne au niveau des échanges alimentaires à l'échelle de la planète. Le texte de François Grenade, du CNCD-11.11.11., donne plus loin dans ce livret des clés de compréhension du phénomène et des pistes d'action.

La photo quant à elle, de par son lien avec la réalité, de par son histoire qui en a fait un vecteur d'informations largement utilisé par le journalisme, est un médium de terrain qui permet de mettre une image sur un problème, une injustice ou un fait. Bien entendu, la photo ne montre pas le tout d'une chose. Le point de vue du photographe est déterminant pour révéler une partie seulement de la réalité. Mais que celui-ci veuille témoigner ou critiquer, donner une vision la plus objective possible ou prendre position, il offre à l'intelligence et à la sensibilité un support qui permet de parfois mieux prendre la mesure d'une donnée ou d'un comportement.

Le choix d'avoir opté pour une sélection serrée (une ou deux images par photographie dans la majorité des cas) et d'avoir utilisé un support affiche grand format témoigne de notre envie de rendre à l'image sa puissance mobilisatrice. Afficher, c'est rendre public, vouloir attirer l'attention, tenter de faire bouger, d'informer auprès de tout un chacun. C'est offrir aussi la possibilité de passer plus de temps sur chaque image, de la regarder en profondeur, d'en découvrir les détails et de s'y immerger pour mieux ressentir et prendre la mesure, nous l'espérons, du relief d'une réalité, proche ou lointaine, mais qui nous concerne tous, qu'on le veuille ou non...

Percevoir est un premier pas. Construire une parole partagée autour de la perception et de la sensibilité individuelles est un second pas, qui renforce le premier, l'affine et permet aussi de faire naître un lien avec un autre ou des autres et de créer, même pour un court moment, une forme de collectivité ou de groupe. La création artistique devrait idéalement être un vecteur de paroles échangées, dans le moment de la découverte ou a posteriori. C'est la raison pour laquelle nous faisons exister ce livret et organisons, autour de l'exposition, des animations et des visites qui matérialisent le lien unique qui unit l'art et une pédagogie que nous souhaitons ouverte, libre et universelle.

Vous le découvrirez à travers les images et les notices de ce livret : la question alimentaire est complexe. Entre les extrêmes, entre l'élevage intensif qui bafoue jusqu'aux lois naturelles de la nutrition animale et le romantisme d'un retour à une agriculture épurée de toute mécanisation et conforme aux images d'Epinal, il y a une multitude de tentatives de combiner respect environnemental et rentabilité de la production, en expérimentant d'autres manières d'élever et de cultiver.

La question alimentaire, les photographies le montrent également, ce n'est pas uniquement le problème des producteurs. Les consommateurs, c'est-à-dire nous tous, ont aussi leur responsabilité dans la grande ronde de l'offre et de la demande. Au fond, nous sommes aujourd'hui amenés à interroger notre éthique alimentaire, non plus seulement pour veiller à notre santé ou à notre poids, mais plus largement pour appliquer sur une grande échelle les règles de l'enfance : manger proprement, ne pas parler la bouche pleine, s'arrêter avant l'indigestion, ne pas voler dans l'assiette du voisin.

Anne-Françoise Lesuisse
Animatrice-coordinatrice du
secteur des Arts plastiques
Centre culturel de Liège «Les Chiroux»



1. Nathalie NOËL

de la série « Une époque formidable 02 »
(distributeur de pommes)

Il y a beaucoup de cadres différents dans cette image : celui que la photographe choisit pour montrer le distributeur mais aussi ceux qui sont déjà présents dans l'objet même. Décrivez-les chacun pour mieux les mettre en rapport.

LA RÉACTION DES FEMMES PRÉVOYANTES SOCIALISTES (Secteur Education Permanente des FPS-réseau Solidaris)

Nathalie Noël est née à Verviers en 1979 et vit et travaille à Liège. Dans son travail photographique, elle traite de notre société en utilisant une forme qui n'est pas sans rappeler l'esthétique publicitaire : travail de studio, extrême maîtrise de la couleur et des lumières, cadrage rigoureux et net. L'image, au final, est pure et précise. Mais ne nous y trompons pas : cette «propreté» est trop parfaite pour être vraie. Le malaise s'installe et l'on prend vite conscience que cette forme distanciée et clinique de la photographie donne en fait à voir ce qui se trame derrière les apparences, derrière l'ordre, la maîtrise et l'équilibre. Démonstration par l'absurde de l'excès, chaque série de photographies de Nathalie Noël, comme le dit Emmanuel d'Autreppe, «coupe une tranche de société» pour mieux l'emballer sous vide et la donner à voir pour ce qu'elle est : une donnée aseptisée qui génère, pour reprendre à nouveau les termes d'Emmanuel d'Autreppe, «le même vertige, les mêmes angoisses, la même difficulté à retrouver son souffle et ses envies, à se rappeler quelle odeur peut bien avoir l'air du dehors, la vie palpable, frémissante.»

www.nathalienoel.be

Les FPS est un mouvement féministe de gauche, un mouvement mutualiste organisé en réseau et déployé sur toute la province de Liège. Le secteur Education Permanente s'inscrit dans la campagne « Goûtez-moi ça ! » qui vise à favoriser l'accès de toutes et tous à une alimentation de qualité en proposant diverses activités et outils.

1000 SIGNES SUR L'IMAGE...

Depuis 1948, l'alimentation est un droit inscrit dans la Déclaration Universelle des droits de l'Homme (Art.25). Et pourtant, en 2014, «il reste du pain sur la planche!». Mais qu'est-ce qu'une alimentation de qualité ? Là est la question ! Cette photographie représente pour nous toute l'ambiguïté de notre société : nous pousser à la consommation, nous conditionner à une certaine forme d'alimentation standardisée, tout en favorisant un accès direct censé être plus favorable à notre santé via les distributeurs !

Cette photographie est un bon outil pour «creuser» les débats, «semer» des idées, «récolter» ensemble des pistes de solutions, et sensibiliser à une prise de conscience : chacune, chacun, peut amener sa goutte d'eau à notre rivière. Si la situation est préoccupante, ce n'est pas encore «la fin des haricots» : de nombreuses alternatives locales existent déjà, d'autres sont amenées à voir le jour.

www.solidaris-liege.be/associations

2. Alexandra STRADA

Hot Dog, de la série « Observations on Recreation », 2014



Alexandra Strada est une jeune photographe américaine (née en 1988, à NY ; vit et travaille actuellement à Brooklyn). D'abord intéressée par le photojournalisme, elle s'est tournée ensuite vers une approche de la photographie plus en lien avec la rencontre, les gens et les moments particuliers où quelque chose d'inattendu et de légèrement singulier apparaît dans une situation banale.

La photo fait partie d'une série qui s'intitule Observations on Recreation (Observation sur les loisirs) et qui veut documenter les manières dont on se divertit, dont on s'occupe et se comporte dans les moments de détente. On y voit des enfants pendant une baignade et en particulier, un jeune garçon qui avale avec gourmandise un hot-dog alors qu'il est toujours dans l'eau et qui tend la main pour en prendre un second.

<http://www.alexandrastrada.com/>

Quelle place et quel statut la photographe donne-t-elle à la nourriture dans cette image ?

Lorsque vous êtes vous-mêmes dans une situation récréative ou dans une activité de loisirs ou de vacances, quelle place la nourriture occupe-t-elle pour vous ?



3. Jonathan BLAUSTEIN

One dollar's worth of doublecheeseburger from McDonalds, de la série « The Value of a Dollar », 2008

A votre avis, qu'est-ce qui manque à cette image pour devenir une image publicitaire ? Vous semble-t-elle refléter la réalité ?

LA RÉACTION DE MIEL MAYA

Jonathan Blaustein est un artiste, un écrivain et un enseignant installé à Taos, au Nouveau Mexique. Sa série, The Value of a Dollar, a été publiée par le New York Times en 2010, et a immédiatement connu un franc succès sur Internet. Cette série conceptuelle a été appréciée par des millions de personnes, créant un dialogue quant à la manière dont la nourriture représente des problématiques plus profondes de richesse, de classe, de puissance et de santé.

L'artiste explique : «The Value of a Dollar est un projet qui est né de mon obsession pour la nourriture. La grande récession était imminente – je réalisais le projet au début de 2008 –, et j'ai commencé à consacrer plus d'attention au prix que pouvait coûter la nourriture saine. Quand j'ai commencé à acheter moins de fruits, notamment des fruits rouges, parce que mes revenus baissaient, j'ai eu l'impression que c'était une piste à explorer. Partout, nous pouvons trouver des visions artificielles de ce que nous mangeons. Et ce langage visuel est un facteur important de l'épidémie d'obésité américaine.

Finalement, j'ai eu l'idée d'aller faire des courses comme partie prenante de ma pratique artistique. J'ai acheté des choses, en fonction de leur potentiel esthétique et symbolique, avant de mesurer un dollar de chaque objet, avant de photographier ce fragment sur une table dépouillée de mon studio. Je voulais fabriquer mon propre langage visuel capable de questionner l'incroyable complexité sous-tendant l'économie mondiale, à l'aide d'un style d'image simple et pur.»

Miel Maya Honing asbl est une organisation non gouvernementale (ONG) agréée. Elle est active au Nord et au Sud. Au Sud, ses activités consistent en l'appui à des organisations apicoles du Mexique et du Guatemala, sous la forme de projets de développement. Au Nord, elle sensibilise la population belge au commerce équitable en utilisant l'exemple du miel.

1000 SIGNES SUR L'IMAGE...

Un aspect peu connu du commerce équitable est celui de redonner la juste valeur et le juste prix à un bien. Quelle est la valeur réelle d'une barre de chocolat ou d'une tasse de café ? Comment déterminer le juste prix d'un bien ? A l'heure actuelle, le premier critère de choix au magasin, c'est le prix, pourquoi payer plus alors qu'on peut avoir le même bien moins cher ? Derrière les produits se cache un système productif. Pour produire moins cher, produisons plus vite et moins bien. Et mangeons-le vite ! Les producteurs, dans le circuit équitable, désirent offrir quelque chose de qualité qui sera appréciée des consommateurs et qui lui permettra en retour d'avoir une vie décente. Pour les cuisiniers (en herbes ou confirmés), quoi de mieux et de plus nutritif qu'un aliment de qualité, produit dans le respect de la nature et de l'Homme. Le prix juste c'est le prix qui reflète réellement les coûts de production, de transport... d'un bien, pour que chaque acteur de la production puisse vivre de son métier.

www.johnblaustein.com



4 -5. Gregg SEGAL de la série « 7 Days of Garbage », 2014

LA RÉACTION DU REPAIR CAFÉ

Le photographe californien Gregg Segal explique que les déchets l'ont toujours fasciné. Dès sa plus tendre enfance, il se posait la question de savoir où allait les détritus et ce qui allait arriver lorsqu'on aurait plus assez de place pour les stocker... Quand il a appris que les Etats-Unis génèrent 4 millions de tonnes de poubelles par semaine, il a voulu matérialiser cet enjeu en photographie et par là, interroger aussi notre insouciance.

Il a donc demandé à ses voisins, ses amis, sa famille, de conserver soigneusement, pendant 7 jours, l'ensemble des déchets qu'ils produisaient et de venir ensuite s'y coucher en vue de prendre une photo.

www.greggsegal.com

Détaillez les photos : que pouvez-vous constater comme ressemblance et comme différence entre les deux sujets ?

Pourquoi, à votre avis, le photographe a-t-il préféré prendre l'image verticalement ? Quels sont les effets de ce choix ?

Les Repair Cafés sont des initiatives citoyennes locales, apolitiques et bénévoles. Des réparateurs y proposent leurs outils et conseils pour réparer ensemble les objets cassés au lieu de les jeter ! La réparation entre habitants d'un même quartier prend alors une dimension écologique, économique et socia(b)le. L'objectif zéro déchet du Repair Café : un objectif que l'on se fixe ensemble contre gaspillage et obsolescence !

1000 SIGNES SUR L'IMAGE...

Un Européen produit en moyenne plus de 500 kg de déchet par an. Ce chiffre témoigne de l'importance du gaspillage réalisé à tous les niveaux de notre société de surconsommation. Basée sur une idée de ressources illimitées, la production industrielle classique correspond à un schéma de type linéaire : «extraction - fabrication - destruction», à destination de ceux qui achètent, cassent ou se lassent et jettent. Cela nous entraîne dans le cercle vicieux du gaspillage à petite et à grande échelle : un gaspillage d'argent, d'énergie et de matières premières.

Bien qu'il nous semble difficile de contrôler ou d'agir au niveau de la production, il nous est toujours possible de prendre nos responsabilités de consommateur. Acheter ce qui est réparable, sans emballage et de bonne qualité. Réparer, customiser et récupérer, au lieu de jeter.

L'objectif «zéro déchet» est certes ambitieux mais il est devenu envisageable grâce à des alternatives économiques et écologiques, collaboratives, innovantes et participatives.

6. Miho AIKAWA

de la série « Dinner in NY »

Miho Aikawa est née au Japon. Elle vit et travaille aujourd'hui entre Tokyo et New York.

Pour ses séries Dinner, réalisées à New York et à Tokyo, elle s'est intéressée, sans poser de regard moral ou de jugement positif ou négatif, au constat, tiré d'une étude de la Public Health Nutrition aux Etats-Unis sur les comportements alimentaires, qu'en 30 ans, la place du repas s'est considérablement modifiée dans notre vie. Auparavant, le fait de manger était isolé des autres activités. Dorénavant, plus de 50% de notre consommation alimentaire s'effectue alors que nous sommes occupés à faire autre chose en même temps, le plus souvent regarder un écran.

Est-ce que ces images vous rappellent quelque chose de votre propre comportement ?

Si oui, décrivez en quoi, pour chaque situation, vous agissez (ou agiriez) de la même manière ou autrement .

Comment ressentez-vous l'ambiance de chacune des trois images ? Elles décrivent des situations analogues mais en même temps, elles sont porteuses de différences.



Avina Christie, un bébé de 9 mois, mange son souper avec sa mère et partage le moment sur skype avec ses grands-parents habitant Boston. Âge : 9 mois Heure : 20:21 Lieu : Upper West, New York



Oona Wagner, une fille de 13 ans qui vit avec son père et sa belle-mère, mange son plat italien préféré, préparé par son père, en regardant une émission à la télé. Âge : 13 ans Heure : 20:21 Lieu : Carroll Gardens, Brooklyn

Avina Christie, un bébé de 9 mois, mange son souper avec sa mère et partage le moment sur skype avec ses grands-parents habitant Boston. Âge : 9 mois Heure : 20:21 Lieu : Upper West, New York





7. Henk WILDSCHUT

Torsius Ei, Putten, March 2012,
de la série « Food »

Henk Wildschut (né en 1967 à Harderwijk aux Pays-Bas ; vit et travaille à Amsterdam) vient de gagner, avec la série Food, le prix Voies-Off au dernier prestigieux festival de photographie d'Arles. Réputé pour les qualités de «distance» et d'équilibre avec lesquelles il aborde visuellement ses sujets, Henk Wildschut est un artiste qui privilégie un rapport contemplatif à l'image, pouvant ainsi amener le spectateur sur la voie d'interprétations complexes et approfondies.

Il explique : «Il y a deux ans, on m'a demandé de mener une étude en profondeur sur le sujet de la nourriture pour Document Nederland. J'avais, en commençant, plein d'idées préconçues sur l'industrie alimentaire. Je la voyais comme malhonnête, mauvaise pour la santé et manquant cruellement d'éthique. De plus, elle contribuait à détruire notre environnement et je pensais qu'il fallait revenir aux bons vieux jours d'autrefois et que le mot «bio» pouvait tout résoudre. Ma recherche s'est principalement concentrée sur les fermiers et les entrepreneurs qui cherchaient l'innovation. Ce groupe m'intéressait particulièrement parce qu'il tentait de résoudre les enjeux urgents et réels de l'alimentation aujourd'hui.»

Le photographe continue en disant que, sur les deux ans qu'a duré son travail, il a pris conscience de l'extrême complexité des enjeux de l'alimentation aujourd'hui et que son jugement est devenu beaucoup

plus nuancé. Entre l'image romantique de vaches paissant paisiblement dans un pré et celle, horripilante, de cochons entassés et nourris d'excréments et de chimie, il y a, le plus souvent en coulisses de ces deux extrêmes, les entreprises qui utilisent les moyens techniques les plus élaborés pour conserver, vailler que vailler, un équilibre entre rentabilité, bien-être animal et qualité du produit final.

La légende complète de l'image est la suivante : «Torsius possède trois granges contenant un total de 120 000 poules pondeuses. Outre les volatiles élevés en liberté, l'écloserie a encore 5700 poules pondeuses biologiques. Cette division a été choisie afin de garder la production rentable. Chez Torsius, il n'est pas nécessaire d'amputer les poulets de leur bec : les granges sont très peu éclairées et la lumière haute fréquence utilisée a été conçue pour que les poulets restent calmes. Ils ont des distractions et assez de place pour se déplacer, là où des poulets stressés ont tendance à se picorer les uns les autres, une chose qui n'arrive que rarement chez Torsius. Torsius produit environ 100 000 œufs par jour, ce qui place l'entreprise parmi les plus importantes de son secteur.»

www.henkwildschut.com

Si le photographe avait décidé de ne pas inclure l'homme dans son image, quelle interprétation différente auriez-vous pu faire de l'image ?

Qu'est-ce que la figure humaine, placée telle qu'elle est dans la photo, amène selon vous comme signification supplémentaire ?

LA RÉACTION DE SOLIDARITÉ MONDIALE

Solidarité Mondiale est l'ONG du Mouvement Ouvrier Chrétien, elle a pour ambition de renforcer les mouvements sociaux dans le Sud pour qu'ils soient des acteurs de changement et des agents de développement en faveur des populations locales. Elle appuie financièrement et techniquement environ 80 organisations dans près de 25 pays d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie.

1000 SIGNES SUR L'IMAGE...

Poser la question du droit à l'alimentation c'est inévitablement s'interroger sur le mode actuel de production de celle-ci. A côté des considérations liées aux moyens techniques de production, à l'usage du sol et au recours à des agents chimiques, il faut également se pencher sur l'humain, le travailleur. Les modes de production qui ont un impact négatif sur l'environnement, la qualité du produit et sa garantie d'approvisionnement ont également un impact négatif sur le travailleur, sa santé, son revenu. C'est pourquoi nous avons choisi cette photo qui nous interroge sur toute une série de points importants : quelle est la place du travailleur face à des infrastructures toujours plus énormes et une mécanisation toujours plus intense ? Est-ce que la question de la qualité des conditions de travail pèse encore face à des impératifs de productivité ? Face à la solitude de ce travailleur, une réponse doit être apportée : les revendications portées collectivement, via des organisations de travailleurs structurées, amènent plus facilement des résultats positifs pour le travailleur.



8. Nils GÜNTHER

Groentekwekerij John van Rooij
Meijel, 2008

Nils Günther est un photographe allemand qui, à côté des commandes qu'il réalise, a entamé une recherche sur les coulisses de la production alimentaire industrielle. Interpellé par l'importance de l'industrie alimentaire (en Allemagne, ce sont plus de 500.000 personnes qui travaillent dans l'industrie alimentaire, plaçant celle-ci en tête, avec les sociétés d'ingénierie, parmi les plus gros employeurs du pays), Nils Günther propose un essai photographique où il dit vouloir illustrer ce qui peut nous apparaître comme abstrait : en effet, la façon dont les fruits, les légumes et la viande atteignent les rayons des supermarchés reste souvent très obscur... Il tente de répondre au «comment» par ses images.

www.nilsguenther.com

L'image sélectionnée est assez neutre. Rien ne s'y passe et l'environnement semble abandonné. Regardez-la de plus près et décrivez ce que vous y découvrez.

Pourquoi, à votre avis, le photographe a-t-il décidé de prendre l'image à cette distance?

S'il s'était rapproché, qu'est-ce que l'image aurait perdu ou gagné ?



9. Freya NAJADE

Tomatoes I, 2012, de la série
« Strawberries in Winter »

Afin de contrôler totalement l'apport nutritif et l'irrigation, les tomates ne sont pas plantées dans le sol mais dans des matériaux stériles, comme la laine de roche. De cette manière, selon les producteurs, il est moins probable que les tomates soient infectées par des maladies. Moins de pesticides sont nécessaires et le rendement peut être augmenté.

Ces deux images de la série Strawberries in Winter (Des Fraises en hiver) de la photographe Freya Najade (né en 1977 en Allemagne ; vit et travaille à Londres) donnent un aperçu de la mécanisation croissante de l'agriculture.

Voici ce que dit le photographe de son travail : «les hommes cultivent la terre depuis des milliers d'années. Aujourd'hui, 40% de la surface de la terre est dévolue à l'agriculture. Les attentes vis-à-vis de l'agriculture sont devenues de plus en plus complexes et importantes. Les supermarchés et les consommateurs exigent des prix de plus en plus bas, une meilleure qualité et des produits à l'apparence irréprochable. Les fruits, les légumes, la viande doivent avoir une taille, des couleurs, des formes et un goût parfaits. Ils doivent être disponibles tout au long de l'année et idéalement, provenir de l'agriculture locale. Pour rester compétitifs sur le marché global et nourrir une population qui croît sans cesse, les fermiers doivent produire toujours plus sur la même surface de terre, sans menacer l'environnement. Ils doivent ainsi faire usage des dernières avancées scientifiques et de la technologie de pointe. Par conséquent, les fermes deviennent plus grosses, plus technologisées et informati-

sées. La différence entre le jour et la nuit, entre l'été et l'hiver, entre les localisations géographiques tendent à s'amenuiser. On dit que l'agriculture a plus évolué durant ces 40 dernières années que lors des 400 ans précédents. Dans cette série Des Fraises en hiver, j'ai voulu témoigner de l'évolution de la ferme aujourd'hui et réfléchir sur d'où vient notre nourriture et comment elle est produite.»

<http://freyanajade.com>

Décrivez ces deux images (9 & 10) en portant attention à la place qu'occupent, dans les photos, l'élément naturel d'une part et l'élément technique, d'autre part.

Ces images documentent l'agriculture d'aujourd'hui. Vous font-elles néanmoins penser à d'autre(s) univers, à d'autre(s) territoire(s) d'actions ?



10. Freya NAJADE Milking robot, 2012, de la série « Strawberries in Winter »

Ce seul robot peut traire jusqu'à 60 vaches par jour. Les vaches peuvent utiliser le robot à chaque fois qu'elles en ont besoin. Une présence humaine n'est pas nécessaire.

LA RÉACTION DU BEAU MUR ET D'INCROYABLES COMESTIBLES

L'asbl Centre Liégeois du Beau-Mur est un lieu pluraliste d'accueil, d'échange, de confrontations, de solidarités nouvelles et de soutien aux alternatives (de consommation par exemple). Dans une dynamique de réseau, il mène des actions d'éducation permanente dans un objectif d'émancipation citoyenne. L'équipe du Beau Mur coordonne également l'Inter-GAC, une plateforme de rencontres et d'échanges entre des membres de Groupe d'Achat Commun de la région liégeoise et des producteurs locaux.

1000 SIGNES SUR L'IMAGE...

Connaissez-vous le projet Incroyables comestibles, où comment changer notre regard sur l'alimentation en aménageant des bacs potagers à partager dans les quartiers ? Vous avez peut-être vu, au détour d'une rue, d'une place ou sur un trottoir, d'étranges bacs potagers. Ces bacs, et leur contenu - des légumes, des herbes aromatiques ...-, plantés par des humains dans de la terre sont à la disposition de tous. Besoin d'un peu de menthe en urgence ? Hop, aux bacs ! Envie de redécouvrir des légumes un peu passés de mode ? Hop, un panais ! Envie de goûter de bonnes tomates ? Hop, en voilà... Ces quelques bacs potagers ont pour but de créer un lieu de convivialité, de nous rapprocher, nous, citoyens, de ce que nous mangeons, de nous questionner sur la provenance et la méthode production de notre nourriture ainsi que sur sa qualité.

Changer de regard, adopter de nouvelles habitudes, créer de nouveaux rapports entre l'humain et la terre qui nous nourrit, tels sont les objectifs poursuivis par les Incroyables comestibles à travers le monde. Rejoignez-nous en créant votre propre bac potager.

LA RÉACTION DU CNAPD

La Coordination Nationale d'Actions pour la Paix et la Démocratie est une organisation pluraliste de jeunesse. Elle cherche à informer, sensibiliser et mobiliser son public jeune. Elle combine des aptitudes rigoureuses de recherche avec des compétences pédagogiques afin de faire vivre son engagement pour un monde libre et solidaire, non violent et équitable.

1000 SIGNES SUR L'IMAGE...

Pressés les acheteurs et empressée notre assiette. Vite, beau et beaucoup. Seul peut-être le processus d'absorption des nutriments n'est pas encore entièrement calibré selon les rythmes inhumains de l'économie alimentaire. Pour calibrer, il faut être branché, connecté et vorace des flux devenus vitaux de notre économie, les circulations sanguines du pétrole, du gaz, de l'électricité. De l'eau, toujours plus. Planter, nourrir, traiter, pestiférer, cueillir, transporter, transformer, conserver ou cuisiner. Qui pense au jus gris dont regorge cette tomate qui vous inonde les papilles ? Qui pense à cette énergie insipide et stérile qu'elle contient et qui vient d'ailleurs ? Dont le prix élevé est payé par d'autres. Heureusement pour la conscience formée, cet ailleurs et ces autres ne sont pas visibles à l'autre bout du réseau... Comment serons-nous nourris si ces circulations se résorbent, se racrapotent et s'assèchent ? Il faut sécuriser notre énergie, coûte que coûte ! Ou s'en affranchir...



11. Corey ARNOLD

de la série « Fish-Work :
The Bering Sea », 2002-2009

Corey Arnold (né en 1976 en Californie ; vit à Portland en Oregon) est un photographe et un pêcheur commercial. Pêcheur, il l'est depuis sa plus tendre enfance, lorsqu'il accompagnait son père le long des côtes californiennes pour attraper requins et thons. Photographe professionnel, il l'est depuis 10 ans, lorsqu'il s'engage dans un projet de longue haleine intitulé Fish-Work qui montre la réalité rude et belle du quotidien extrême de ces hommes qui partent pêcher en haute mer.

Pour réaliser ses images, Corey Arnold n'est pas parti sur le bateau en touriste ou en simple observateur. Il a participé activement à ce métier qui compte parmi les plus dangereux et les plus éprouvants du monde. Pendant sept hivers, il a navigué et travaillé jusqu'à 20 heures par jour, dans l'humidité et le froid permanents, comme tous les autres, en trébuchant toujours sur lui son appareil photo protégé dans une pochette étanche.

Cette image donne à voir une scène inattendue et poétique. Sur le pont du bateau, un pêcheur «fait le mort» ou semble dormir, en tenant un poisson inanimé dans ses bras. S'il n'y avait pas tous les éléments de la réalité bien visibles (le sang, le pantalon ciré, les cordages et les seaux sur le sol), on se croirait presque dans l'illustration d'un conte fantastique.

www.coreyfishes.com

A votre avis, cette image a-t-elle été prise sur le vif ou est-elle une mise en scène ?

Quelle émotion fait-elle naître en vous ? Que vous inspire-t-elle ? Quelle histoire pourriez-vous inventer qui raconte la relation entre l'homme et le poisson ?

LA RÉACTION DE LA FGTB

La Fédération Générale du Travail de Belgique (FGTB Liège-Huy-Waremme) est un syndicat belge aux valeurs socialistes mais indépendant des partis politiques. Il assure la défense des intérêts des travailleurs ainsi que les droits des plus démunis en vue de rendre la société plus juste sur les plans politique, économique et social. La FGTB compte 1,2 millions de membres en Belgique. Elle est présente via ses délégués dans les services publics et dans les entreprises privées.

1000 SIGNES SUR L'IMAGE...

Cette œuvre de la série intitulée Fish-Work : The Bering Sea se réfère à une mer de l'Océan Pacifique qui sépare l'Asie (Sibérie) de l'Amérique (Alaska) et qui est notamment connue pour sa grande biodiversité et ses mammifères protégés. Plus de 419 espèces de poissons y sont répertoriées. Elle est une des mers les plus poissonneuses du monde. Chaque année, c'est environ 2 millions de tonnes qui y sont pêchées.

Malheureusement, cette magnifique diversité animale et végétale est mise en danger par les chasses illégales des mammifères protégés, par la surpêche* et le réchauffement climatique. Cette exploitation intensive et industrielle des mers, et de façon plus générale de nos ressources naturelles, menace notre droit à l'alimentation, notre capacité à nous nourrir mais également nos emplois, notre travail. Plus loin encore, elle menace notre survie et celle des générations futures.

Mais le plus invraisemblable, c'est que l'être humain, à la source de ces problèmes, n'entend toujours pas, à l'image de cette photo, que son sort est lié aux autres espèces et à notre terre. Comme le pêcheur est lié au poisson, l'éleveur à son bétail, l'agriculteur à sa récolte. L'être-humain doit donc comprendre que sa survie dépend entièrement de sa façon de gérer ces ressources et par conséquent qu'il doit se diriger vers une pêche durable, vers une croissance durable et un développement durable.

* La surpêche est la pêche excessive, parfois illégale (système de quotas), ou la pêche destructive des ressources océaniques (poissons, crustacés ou mollusques). La surpêche concerne presque toutes les pêcheries de la planète et menace directement notre sécurité alimentaire et les équilibres écologiques marins. Le concept de pêche durable désigne les modes de pêche visant à ne pas surexploiter les ressources océaniques.

12. Mike MELLIA

« Another Day in Paradise »

LA RÉACTION D'ATTAC

Association pour la Taxation des transactions financières pour l'Aide aux Citoyens. ATTAC Liège est une ASBL d'éducation permanente et de pression citoyenne. Pour atteindre ses objectifs auprès des publics les plus variés possible, elle organise dans différents endroits des rencontres, des conférences, des formations, des ciné-clubs et des stands.

1000 SIGNES SUR L'IMAGE...

Un homme, seul. Pourtant la table est longue : combien pourrions-nous être, assis autour, à retrouver ou inventer d'autres façons de vivre ? Un homme, seul, face à une vague assiette où se devine quelque malbouffe industrielle. Loin des plastiques et pesticides, la voie de l'avenir est à la production locale, aux circuits courts, aux achats groupés.

Un homme, seul. Derrière lui, un distributeur de billets, l'omniprésente machine qui rythme nos vies, le signe de la puissance des banques. L'analyse du monde de la finance et les moyens de la 'remettre à sa place' (par la réglementation, le contrôle citoyen, et par ailleurs, et pas seulement par une fiscalité juste), telle est l'approche spécifique d'ATTAC, qui dans la même logique dénonce le productivisme, l'extraction des ressources fossiles, le pouvoir de la spéculation et des multinationales. Et nous ramène ensemble, autour d'une table ou dans la rue. ATTAC, ça fait du lien par où ça passe.



Mike Mellia (né en 1980 ; vit et travaille à New York) a pris cette image en hommage à son père, décédé inopinément à 62 ans. Cette perte a généré chez son fils l'envie de faire un travail autour des endroits, des environnements où son père avait ses habitudes. Il décrit ainsi dans cette série, intitulée Another Day in Paradise, un mode de vie hérité du passé, un portrait de New-York nostalgique et emprunt d'une sorte d'imaginaire cinématographique où la solitude est à la fois belle et triste.

www.mikemellia.com

Qu'est-ce que cette image génère comme sentiment chez vous ?

Avez-vous l'impression d'être voyeur ou plutôt de vous trouver comme devant une peinture ?

«Manger seul attablé dans un lieu public», ça évoque quoi pour vous ?

LA RÉACTION DU MONDE DES POSSIBLES

Le Monde des Possibles est une asbl fondée en 2001 à Liège au service d'un public très diversifié : primo-arrivants, seniors, jeunes, sans emploi, etc. L'association offre des cours de français langue étrangère, des cours d'informatique et d'autres actions artistiques, logopédiques et d'insertion socio-professionnelle. Agréée comme centre d'éducation permanente, Le monde des Possibles mène des actions transversales à l'ensemble de ses projets pour sensibiliser et lutter pour les droits des personnes d'origine étrangère.

1000 SIGNES SUR L'IMAGE...

La photo de Mike Mellia nous introduit dans un lieu aseptisé et solitaire, reflet de ce que le système dominant voudrait nous imposer. La société actuelle nous objective comme consommateurs mécaniques et isolés. Qui se cache derrière ce type de société? Pourquoi accepter ce type d'imposition sans réagir?

Pour combattre ce système qui nous voudrait tous homogènes et conformistes, la création d'espaces qui permettent la promotion du dialogue, de l'accueil et de la convivialité est une solution. Elle initie un état d'esprit ouvert nécessaire pour revendiquer la richesse de nos différences.

La nourriture est un besoin primaire et son accès un droit fondamental. Dans beaucoup de cultures, le repas est un moment d'échange et de partage. Combien de projets se sont battis autour d'une tasse de thé ou d'une assiette de riz ? Ces moments simples permettent de reconnecter les groupes pour construire les actions de résistance. Des actions solidaires qui se développent dans des projets interculturels et intergénérationnels. La nourriture est la source d'un nouvel esprit de consommateurs.



13. Denis BOURGES

« Les Glaneurs du marché
d'Aligre à Paris », 2010

Denis Bourges (né en 1966, à Saint-Brieuc, en Bretagne; vit et travaille sur la Presqu'île de Rhuys, en Bretagne également) est un photographe qui s'intéresse à l'intime, à la personne humaine, aux frontières d'univers dans lesquels généralement, on ne pénètre pas. Co-fondateur en 1991 du collectif français Tendance Floue, il a voyagé de nombreuses fois en Inde et a réalisé plusieurs reportages où, à chaque fois, il montre avec pudeur la réalité d'une profession (Médecin de campagne), d'un milieu (une salle de boxe dans Sœurs verticales ou une prison dans Désintégré) ou d'un endroit (Alger et Jérusalem entre autres).

La série Les Glaneurs (2010) est une commande pour un reportage presse sur cette pratique qui consiste à aller récupérer les invendus des marchés, abandonnés à la clôture des ventes et attendant le passage des camions-poubelle.

tendancefloue.net/denisbourges/

Décrivez la photo et en particulier la façon dont le photographe cadre la personne. Quelle interprétation feriez-vous de ce point de vue ?

Quelle différence faites-vous entre glaner sur un marché public, dans un champ à la campagne ou dans les containers d'un supermarché qui jette des produits abîmés ou périmés mais toujours consommables ?

LA RÉACTION DU PAC

Présence et Action Culturelles (PAC) est un mouvement d'Education permanente et populaire reconnu par la Fédération Wallonie-Bruxelles. A ce titre, PAC développe chez les citoyens des capacités d'analyse critique, des compétences pour agir et transformer la société. Espace d'expression, de création et de diffusion, PAC a aussi choisi d'agir par la culture.

1000 SIGNES SUR L'IMAGE...

2014 a été déclarée année européenne contre le gaspillage alimentaire par le Parlement Européen. En Europe, 89 millions de tonnes de nourriture sont jetées chaque année, soit 179 kg par habitant. Ce sont pas moins de près de 50 % d'aliments sains qui sont gaspillés chaque année dans l'Union européenne, par les ménages, les supermarchés, les restaurants et la chaîne alimentaire, alors que 79 millions de citoyens vivent au-dessous du seuil de pauvreté et que 16 millions dépendent de l'aide alimentaire d'œuvres de charité.

De l'individuel au collectif, des actions locales existent et s'organisent pour lutter contre ce gaspillage erroné ; des actions telles que la redistribution des invendus alimentaires des grandes surfaces aux associations œuvrant dans l'aide alimentaire ; les « dégustations de bon sens » qui proposent des repas gratuits composés d'invendus ; les opérations de glanage...



14 - 15. Mark MENJIVAR de la série "Refrigerators", 2007-2012

LA RÉACTION DE LATITUDE JEUNES

De la série Refrigerators de Mark Menjivar (né en 1980 ; vit et travaille à San Antonio, Texas), vous découvrez deux images de frigo aux contenus très contrastés. Les photos sont accompagnées de légendes qui donnent quelques indications sur leurs propriétaires.

Ces images illustrent un peu l'expression «dis-moi ce que tu manges, et je te dirai qui tu es». Le contenu des frigos de chacun d'entre nous est en effet presque aussi intime que ce qu'on trouve dans notre salle de bain ou dans nos poubelles : c'est quasiment une photo d'identité de nos priorités, de nos modes de vie, de la place qu'occupe l'alimentation dans notre quotidien.

Ces deux images montrent fortement que, si l'acte de manger est universel et partagé par tous, on peut aborder cette nécessité quotidienne d'une façon très différente, qui n'est pas sans conséquence sur d'autres aspects de la vie.

www.markmenjivar.com

Détaillez les contenus de ces deux frigos et tentez d'en décrire les effets sur le budget de leurs propriétaires, mais aussi sur leur manière de consommer (Où achètent-ils leur nourriture ? Comment la préparent-ils ?) et de gérer leur déchets.

Latitude Jeunes est l'organisation de jeunesse de Solidaris, qui propose des activités variées basées sur une participation active telles que des accueils extrascolaires, une école des devoirs, des centres d'expression et de créativité, une ludothèque, un mouvement de jeunes, des vacances, des formations d'animateurs et des animations scolaires.

1000 SIGNES SUR L'IMAGE...

Ce qui nous frappe en ouvrant la porte de ce frigo, c'est le suremballage. Nous imaginons la malbouffe qui s'y cache, les plats préparés gorgés de sel, sucre, conservateurs et graisses. En consommant uniquement de cette manière, nous perdons le contact avec les matières premières, nous zappons l'acte et le plaisir de cuisiner et de transformer, nous négligeons notre santé. Mais c'est quoi, la santé pour Latitude Jeunes ? Manger des fruits et des légumes ? Ça va bien plus loin que ça ! Nous considérons la santé des jeunes dans une perspective globale : santé physique, bien-être mental et social de l'individu et du groupe. Nous encourageons les jeunes à se positionner et à faire des choix personnels. Les enfants et les jeunes peuvent être acteurs de leur bien-être !

A travers nos activités, nous leur faisons découvrir que la santé peut commencer par manger sainement et avec plaisir, manger ensemble, cuisiner ; dormir bien et assez ; prendre son temps, faire à son rythme ; bouger, jouer, faire du sport... Bref, «un esprit sain, dans un corps sain».



16. Holly LYNTON

Les Amber, Nouveau-Mexique, 2008,
de la série « Bare Handed ».

Les Amber a été apiculteur au Nouveau Mexique pendant trente ans. A cause de la chute des populations d'abeilles liée à l'usage excessif de pesticides, il transporte ses abeilles vers la Californie afin de polliniser les amandiers et les plants d'avocats. Il travaille avec sa fille pour produire du miel, de la cire et des produits dérivés.

Holly Linton est américaine et vit à Boston. Voici ce qu'elle dit de sa série Bare Handed (A main nue) :

«J'ai quitté New York pour habiter à la campagne, dans le Massachusetts, et vivre une vie «locavore», c'est-à-dire qui se base sur des produits locaux, issus de l'agriculture biologique et d'une économie durable. Cela m'a surpris de découvrir que cette démarche était, la plupart du temps, une prolongation de la vie spirituelle des gens. Pour mon projet photographique, j'étais dès le début attirée par le portrait d'individus se confrontant à des dangers dans la nature, tout en s'autorisant à être vulnérables. Il s'agit, par exemple, d'apiculteurs qui ne portent pas de vêtements de protection, ou de pêcheurs qui pêchent à main nue des poissons-chats pesant 30 kilos. Quand je les prenais en photo, je les ai vus entrer dans un état de transformation et de méditation, qui me semble exister également dans l'exécution de certaines activités à la ferme. J'ai observé chez eux, plutôt qu'une simple absence de peur, un profond respect envers la nature.

Beaucoup d'articles ou de films présentent les côtés négatifs de l'agriculture industrielle, sans mettre assez en valeur les aspects positifs de petites fermes poursuivant une démarche locale, biologique et durable.

Je trouve intéressant de prendre en photo des personnes qui travaillent dans ces fermes et sont en contact avec des animaux élevés en pleine nature, pour ainsi révéler leur conviction spirituelle dans ce mode de vie. Je veux aussi montrer que je crois en l'importance d'une telle démarche et en l'engagement.»

www.hollylynton.com

Qu'est-ce qui est intéressant ou déconcertant dans le cadrage de cette image ? Qu'est-ce que cela vous évoque ?



17. Doug FITCH & Mimi OKA

«The Land of Cockaigne», 2002

Doug Fitch et Mimi Oka travaillent ensemble depuis 1996. Passionnés de cuisine et artistes, ils combinent dans leur travail ces deux aspects de leur vie, notamment dans des performances culinaires intitulées «Fêtes orphiques» (l'orphisme fait référence à un mouvement de pensée vivace en Grèce antique où Dionysos, le dieu du vin et des excès, de l'extase et du mystère – mais également celui du théâtre et de la tragédie –, occupe une place centrale)

La photo sélectionnée est un hommage décalé au célèbre tableau de Pieter Brueghel l'Ancien (1525-1569), intitulé également «Pays de Cocagne». Dans l'imaginaire européen, le pays de cocagne est une contrée paradisiaque où règne l'abondance et où la nature débord de générosités pour ses habitants. Il n'y a pas de guerre au pays de cocagne et le travail et l'effort sont proscrits. C'est au contraire l'oisiveté, la paresse et la fête qui sont prônés.

www.orph.us

Observez et décrivez les différents éléments de l'image. Il s'y trouve des éléments «surréalistes» et loufoques. Tentez d'en donner une interprétation.

Est-ce que cette représentation vous fait envie ou, au contraire, vous gêne ? Pourquoi ?

18. Ed KASHI de la série « Drought », 2013

Scott Murdock traverse une tempête de sable sur les terres appauvries et frappées par la sécheresse de sa ferme près de Felt, Okla. Le 1er août 2013.



Ed Kashi est un photographe américain de renommée internationale. Membre de l'Agence VII, il a travaillé à travers le globe pour rendre compte de l'état de l'humanité et du monde. Il dit croire intensément au pouvoir de la photographie pour toucher les consciences.

Dans sa série Drought (Assèché), dont cette photo est issue, il témoigne de la vie quotidienne d'une petite communauté d'agriculteurs de l'Oklahoma qui, en 2013, a traversé la pire période de sécheresse depuis 50 ans. Situés sur le territoire du terrible Dust Bowl de 1930, les villages traversés par Ed Kashi vivent principalement de l'agriculture. Les moyens de subsistance doivent, dans ces régions, être arrachés à la Nature et notamment, aux épisodes de sécheresse. Malgré l'évolution technologique et les nouvelles techniques d'irrigation, il subsiste que, comme précédemment dans l'histoire de la région, les conditions de travail sont largement déterminées par les conditions climatiques qui, lorsqu'elles atteignent de telles extrémités, mettent en péril la survie des paysans.

Ed Kashi dit avoir voulu également montrer comment la communauté, dans l'attente angoissante d'une pluie salvatrice, continue à croire en son avenir et comment les gens restent solidaires et soudés dans l'adversité, comme leurs ancêtres l'ont été.

Cette image a une connotation assez dramatique. Qu'est-ce qui donne, à votre avis, cette intensité à l'image ?

Imaginez l'image en couleurs. Pourquoi, selon vous, le photographe a-t-il privilégié le noir et blanc ?



19 - 20. **Alfredo BINI** de la série « Land Grabbing or Land to Investors »,

Plantation de la canne à sucre. Ce territoire fait partie de l'usine sucrière de Metahara appartenant au gouvernement. Dans le contexte de la stimulation du secteur du sucre et des biocarburants, un plan d'expansion prévoit son développement sur 20.000 hectares. les amandiers et les plants d'avocats. Il travaille avec sa fille pour produire du miel, de la cire et des produits dérivés.

Alfredo Bini est né en 1975, à Pistoia, en Italie. Il poursuit une carrière de photo-journaliste freelance et s'est spécialisé dans les reportages.

Sa série Land Grabbing prend comme point de départ la problématique de l'appropriation des terres, qui a connu une expansion sans précédent depuis la crise de 2008. Alfredo Bini a effectué son reportage en passant dans l'ensemble des pays impliqués : l'Arabie Saoudite et les Emirats Arabes Unis (qui achètent ou louent des terres en dehors de leurs territoires) et surtout l'Ethiopie, qui s'est imposée comme un choix naturel pour ce documentaire. En effet, d'une part, c'est un pays où plus de 6 millions de personnes survivent grâce à l'aide alimentaire des Nations-Unies. Et d'autre part, ce même pays exporte massivement les produits de l'agriculture cultivés sur les terres qu'il loue aux investisseurs étrangers. Le paradoxe est total.

www.alfredobini.com

Décrivez les deux images. Pouvez-vous trouver un ou deux éléments de ressemblance au niveau stylistique ?

Tentez d'expliquer en quoi cet ou ces élément(s) du style photographique enlève(nt) à l'image une pure « neutralité » et nous donne matière à réflexion ou interprétation.



Au département logistique et expédition de Jittu Horticulture, Birtukan Maneko (28 ans) polit les poivrons qui partiront pour Dubai le même soir. Sur le site d'Awassa, Jittu emploie environ 1300 ouvriers qui ne sont payés qu'un dollar par jour. Jittu, qui dispose d'un site de 150 hectares dont 65 sont occupés par des serres, est une des plus grandes entreprises agricoles du pays et le plus grand exportateur vers les Emirats Arabes Unis : en effet 80% de sa production sont exportés. Par l'intermédiaire d'un de ses importateurs basé à Dubai, Barakat, Jittu est le fournisseur exclusif de la chaîne hôtelière Hilton et aussi des principaux hôtels, restaurants et centre commerciaux aux Emirats Arabes Unis.



21. Meredith ALLEN
Montauk Avenue (smile)
de la série « Melting Ice Pops »
1999-2006

Meredith Allen (1964-2011) a poursuivi une pratique photographique basée sur la répétition. Qu'il s'agisse de portraits (des gens croisés lors de ses balades ou des chiens tenus en laisse dans New York) ou d'images de choses (le contenu de sachets poubelles ou les sculptures animalières des mini-golf), elle a réalisé des séries où elle photographie les différences à l'intérieur d'ensembles de choses analogues. Ce faisant, elle a interrogé les tensions entre nature et culture, entre innocence et cynisme, entre le beau et le grotesque.

La série Melting Ice Pops suit la même procédure : la photographe achète une glace sur un bois à l'effigie d'une icône de la culture pop américaine (de Mickey à la Tortue Ninja en passant par Spiderman) et la laisse fondre jusqu'à obtenir un visage grimaçant. Sur un fond flou de nuages, de mer ou de campagne, elle photographie ces «personnages» en passe de disparaître ou de devenir méconnaissable. A chaque fois, on est à la limite de la monstruosité.

L'image sélectionnée est un Smiley, l'émoticône par excellence, qui dit la joie et l'insouciance. Mais l'image donne à voir un rictus presque effrayant.

www.meredithallen.com

22. Nolan CALISH

Potato Culler
de la série « A Land Built
by Gravity », 2009



Nolan Calisch est un jeune photographe américain, né en 1984, et qui vit actuellement en Oregon. En plus de sa pratique artistique, qu'il revendique comme « engagée », il est aussi fermier et il travaille dans une ferme bio qui produit la nourriture pour trente familles grâce à un programme gouvernemental soutenant l'agriculture communautaire.

Décrivez l'image et donnez-en votre interprétation.

Nolan Calisch ne distingue pas sa production photographique de son engagement quotidien pour une alimentation et un monde meilleurs, plus en phase avec la nature et son rythme.

Cette image est issue d'une longue série, intitulée A Land Built by Gravity. On pourrait traduire ce titre par « une terre construite par la gravité », ce dernier mot se référant autant à la gravitation qui, au fil du temps, a creusé les vallées, les ruisseaux, les montagnes et tout ce qui fait le relief actuel de la terre, qu'à la gravité, au sérieux avec lequel il nous est donné de continuer à en prendre soin.

La photo a été prise dans une ferme industrielle du Colorado. Avant d'être transportées vers l'entrepôt de maturation, les pommes de terre doivent être triées en fonction de leur forme, pour obtenir des légumes homogènes qui, seuls, pourront atterrir dans les supermarchés. C'est le travail de l'homme placé en avant-plan.

www.nolancalisch.com

23 - 24. David WELCH de la série « Material World »



Beer Can Totem, 2011

Si les images de David Welch, un photographe américain vivant sur l'île Martha's Vineyard, semblent loufoques au premier abord, elles résultent cependant d'une réflexion approfondie sur le concept marxiste d'objectification.

Karl Marx est un théoricien allemand (1818-1883) qui a eu une importance fondamentale dans la pensée occidentale car il est connu pour avoir édifié les bases théoriques d'une société communiste. Il a notamment décrit la façon dont le travailleur, dans la société industrielle, n'est plus en mesure de profiter des fruits de son travail. En effet, rares sont ceux parmi nous qui construisent ou produisent les objets qu'ils utilisent au quotidien. Le plus souvent, on ne crée rien de nos mains mais allons au magasin acheter ce dont nous avons besoin. Cet écart de plus en plus grand entre la production et la consommation, cette «dépersonnalisation» des objets, a ouvert la voie à une surconsommation généralisée et à une perte globale d'identité et de relation entre les consommateurs que nous sommes et les produits que nous achetons, sur lesquels nous ne savons rien (ou si peu) quant à la manière, le lieu et par qui (ou quoi) ils ont été créés.

Partant de ces objets du quotidien auxquels on ne pense jamais autrement qu'en termes d'objet à consommer puis à jeter, David Welch créé des accumulations/assemblages/totems, qu'il photographie ensuite.

Ses images, rassemblées sous le titre Material World, nous invitent à marquer un temps d'arrêt et à contempler autrement ces choses qui, habituellement, passent entre nos mains sans que nous y pensions.

<http://leftfork.net/>



Toilet Paper Totem, 2011



25. Mishka HENNER

Coronado Feeders,
Dalhart, Texas (2013),
de la série « Feedlots »

Né à Bruxelles en 1976, et basé à Manchester, l'artiste Mishka Henner repousse les limites de la photographie documentaire traditionnelle. Il a décidé de commencer cette série Feedlots (qu'on pourrait traduire en français par «parcs d'engraissement») alors qu'il cherchait des images aériennes d'exploitations pétrolières. C'est lors de ces recherches qu'il voit apparaître ces étranges ensembles qui rassemblent une forme de cratère coloré, à côté d'une multitude de cases de dimensions semblables et traversées par des allées et des routes.

Renseignement pris, il s'agit de parcs où sont parqués des animaux destinés à l'abattoir et devant être rapidement amenés à maturité. Ces parcs sont nés après la Deuxième Guerre mondiale, suite à l'apparition des chaînes de fast-food qui rapidement, ont eu besoin de viande bon marché en grande quantité. Aux Etats-Unis, ils sont principalement regroupés dans le Midwest et les plus grands peuvent gérer 100.000 têtes de bétail. Les animaux sont rassemblés dans des enclos. Le cratère est le réceptacle des déchets variés de l'élevage (sang, excréments, eaux usées, etc.).

www.mishkahenner.com

Cette photographie est de prime abord très intrigante. A quoi vous a-t-elle fait penser en premier lieu, avant de savoir de quoi il s'agissait ?

Trouvez-vous que l'image a un intérêt esthétique ?



26 - 27. Klaus PICHLER

« One Third – a project on food waste », 2011-2012

Variété : Fraises 'Elsanta' ; Lieu de production : San Giovanni Lupatoto, Verona, Italie ; Mode de culture : en serre ; Moment de la récolte : juin – octobre ; Distance de transport : 741 km ; Moyen de transport : camion ; Empreinte écologique par kg (total) : 0,35 kg ; Quantité d'eau nécessaire par kg (total) : 348 l ; Prix : 7,96 € / kg

Klaus Pichler (né en 1977 ; vit et travaille à Vienne, Autriche) explique comment il a entrepris cette série.

<http://kpic.at/>

«Le titre de la série One Third (Un tiers) fait référence au pourcentage de produits alimentaires qui, selon une étude de la FAO (Food and Agriculture Organisation), sont jetés dans le monde. L'idée première de cette série était de représenter des produits alimentaires à des stades de décomposition différents, pour mettre en avant la question du gaspillage alimentaire. Ce gaspillage est étroitement lié à l'industrie culturelle et au mode de vie des gens, dans les pays industrialisés en particulier. Dans les photos, ceci est mis en évidence par la combinaison de nourriture avec des accessoires de l'industrie culturelle en lien avec l'alimentation (p.ex. des plats, des couverts). Ainsi, les denrées alimentaires sont comme le portrait d'une partie de la culture et de l'histoire culinaire européenne. Cette culture est étroitement liée à l'histoire de l'exploitation des colonies européennes et à l'importation de denrées alimentaires peu coûteuses en provenance d'autres continents. Les produits utilisés pour ce projet sont issus de diverses parties du monde, depuis les produits d'origine locale à d'autres qui ont été transportés sur des dizaines de milliers de kilomètres. La sélection de produits varie entre des denrées alimentaires de base, des produits laitiers, de la viande, des céréales, des fruits et légumes, des confiseries et délices exotiques. En fait, elle comprend l'éventail complet de produits que nous pouvons trouver sur nos assiettes.»

A quelles idées ou images associez-vous en général les aliments pourris ? Que ressentez-vous lorsque vous voyez cette nourriture photographiée de cette manière ?



Variété : Choux à la crème vanille Bourbon surgelés ; Lieu de production : Utrecht, Pays-Bas ; Mode de production : en usine ; Moment de la production : toute la saison ; Distance de transport : 1136 km ; Moyen de transport : camion réfrigéré ; Empreinte écologique (transport) par kg : 1,11 kg ; Quantité d'eau nécessaire par kg (total) : inconnu ; Prix : 13,96 € / kg



28. Jan VAN IJKEN

de la série
« Precious Animals », 2005

Elevage de volailles : Poussin sur une bande transporteuse. Les poussins sont triés à la main et comptés automatiquement.

Jan Van Ijken (né en 1965 à Amersfoort aux Pays-Bas) est un photographe documentaire et un cinéaste.

Pour cette série, intitulée Precious Animals et commandée par Document Nederland, il s'est penché sur la relation paradoxale entre l'homme et l'animal. Celui-ci est d'un côté, traité comme un produit manufacturé auquel on n'accorde pas plus d'importance qu'un objet et de l'autre, dans le cas particulier des animaux domestiques, il est choyé, bichonné et considéré presque comme un être humain.

www.janvanijken.com

L'image sélectionnée fait plutôt écho à l'aspect déshumanisé du traitement de l'animal. Relevez les éléments mis en évidence par la photographie pour aller dans ce sens.

29. Jasper WHITE

de la série «Vice», 2012



Jasper White vit et travaille à Londres. Lorsqu'il était enfant, sa famille était constamment en train de déménager, ce qui l'a rendu très sensible aux petites variations des espaces du quotidien, à la façon dont une couleur, une forme, un objet, peuvent créer subitement un univers décalé, qui tranche avec la monotonie et la continuité du quotidien. Les photographies de Jasper White se caractérisent par une très grande vivacité colorée, une vibration dans les teintes et l'organisation très structurée du cadre.

Pour la série Vice, dont est tirée l'image, Jasper White a recomposé la silhouette de l'aigle à tête blanche, symbole américain représentant puissance et liberté, en utilisant des objets qui témoignent du déclin de la société : manière pour le photographe de critiquer vivement les Etats-Unis qui, selon lui, ne porte plus les valeurs de la vertu et de la prospérité mais, au contraire, les bafoue jusqu'à les métamorphoser en vices.

www.jasperwhite.co.uk

Cette image vous fait-elle rire, vous fait-elle peur, ... ?

Tentez de trouver ce qui, dans l'image, vous fait ainsi réagir ?

LE DROIT À L'ALIMENTATION

LE DROIT À L'ALIMENTATION : KÉSAKO ?

C'est un droit humain universel, et qui s'applique donc à l'ensemble des êtres humains. C'est le droit de chaque personne d'être à l'abri de la faim et d'avoir accès à une nourriture suffisante et adéquate pour pouvoir vivre dignement.

- Le droit à l'alimentation a été reconnu dans la Déclaration universelle des Droits de l'Homme en 1948 (art.25).

- Il a été consacré en 1966 dans le Pacte international relatif aux droits économiques, sociaux et culturels (art.11).

EN 2014, CE DROIT EST-IL ATTEINT DANS UNE MAJORITÉ DE PAYS ?

Non, il n'est pas atteint du tout, et ce à plusieurs égards :

- L'Organisation Mondiale pour l'Alimentation (FAO), estime en 2013 que 868 millions de personnes souffrent de sous-alimentation, cela équivaut grosso modo à une personne sur huit dans le monde. La sous-alimentation, la faim, correspond à un manque d'apport énergétique (calories) par rapport aux besoins nécessaires. Mais la sous-alimentation ne constitue qu'une partie de ce qu'on appelle la malnutrition.

- Il faut ajouter à la sous-alimentation : les carences, le manque de micronutriments essentiels (sels minéraux, vitamines) qui touchent deux milliards de personnes.

- Enfin, près d'1 million et demi de personnes sont en surpoids dont 500 millions d'obèses, c'est-à-dire des personnes dont le surpoids devient une menace à leur propre santé. L'obésité est également une forme de malnutrition.

Tous ces problèmes de malnutrition engendrent énormément de problèmes sanitaires. Ainsi, plus du quart des enfants de notre planète souffrent d'un retard de croissance dû à la malnutrition... Et 5,6 millions d'enfants meurent de malnutrition chaque année (ce qui équivaut à la moitié de la population de la Belgique !).

LA FAIM ET LA MALNUTRITION, UNE FATALITÉ ?

L'ancien rapporteur des Nations Unies pour le droit à l'alimentation, Jean Ziegler, avait cette formule cinglante : «Chaque enfant qui meurt de faim est assassiné». Pourquoi ? Parce qu'en l'état actuel, notre système agricole mondial pourrait nourrir 12 milliards d'êtres humains or nous sommes un peu plus de 7 milliards. Le problème n'est donc pas à chercher du côté du manque d'aliments disponibles dans le monde. Il n'y a pas de fatalité et il y a des solutions, techniques et surtout politiques, qui permettraient de réaliser le droit à l'alimentation pour tous les êtres humains.

OÙ SE SITUE ALORS LE PROBLÈME ?

Imaginons un instant que le monde est un grand village, ce qui est d'ailleurs une réalité sous certains aspects. Au milieu de ce village, il y a un supermarché dont les étales débordent de produits alimentaires, de quoi amplement satisfaire tous les habitants. Un seul problème dans ce beau tableau : un grand nombre d'individus sont refoulés à la porte du supermarché car ils n'ont pas les moyens d'acheter la nourriture, ou ne peuvent en acheter suffisamment, ils souffrent donc de sous-alimentation.

AGRO-INDUSTRIE, PRODUCTION À BAS PRIX ET PAUVRETÉ.

D'autres doivent se focaliser sur certains aliments bons marchés qui ne constituent pas un régime équilibré, et souffrent alors également de malnutrition car ils manquent de certains micronutriments, ou alors ils mangent trop gras et trop sucré et sont alors atteints d'obésité. Le problème principal de la malnutrition n'est donc pas un problème de disponibilité (manque d'aliments) mais un problème d'accessibilité (le manque d'argent pour avoir accès à des aliments de qualité nutritionnelle suffisante).

Le principal problème de la malnutrition et de la faim dans le monde ? La pauvreté !

QUI SONT CES PAUVRES QUI SOUFFRENT DE LA FAIM ?

Le grand paradoxe de notre système alimentaire mondial, c'est que ce sont essentiellement ceux qui cultivent qui souffrent de la faim.

- 70% d'entre eux sont justement occupés par l'agriculture (50% vivent d'une agriculture de subsistance et 20% sont ouvriers agricoles, c'est-à-dire qu'ils travaillent la terre pour quelqu'un d'autre)
- 10% vivent de la pêche, de la forêt ou du pastoralisme (ils font paître leurs troupeaux).
- Quant aux 20 derniers pourcents, il s'agit de pauvres urbains, vivant dans des bidonvilles, souvent d'ailleurs d'anciens agriculteurs ayant abandonné leur activité pour tenter leur chance dans une grande ville.

LA LOGIQUE DE L'AGRICULTURE INTENSIVE INDUSTRIELLE.

Depuis la fin de la deuxième guerre mondiale, face au problème du manque d'aliments, ou de la peur du manque d'aliments, les politiques agricoles ont poussé les agriculteurs à agrandir leur exploitation, à se spécialiser dans certains produits et à les produire en grande quantité.

Le modèle privilégié depuis cette période cherche à maximiser la production :

- En recourant aux engrais chimiques et pesticides en grande quantité.
 - En dédiant de grandes étendues à la culture d'un seul aliment (monoculture).
 - En utilisant des semences améliorées voire génétiquement modifiées.
 - En privilégiant la mécanisation pour diminuer la main d'œuvre humaine.
- Il en résulte de très nombreux aliments à bas prix. À première vue, cela semble une bonne idée pour nourrir l'humanité. Or c'est loin d'être aussi simple.

POURQUOI LES ALIMENTS PRODUITS À BAS PRIX N'AIDENT PAS À RÉSOUDRE LE PROBLÈME DE LA FAIM ?

Ces produits réalisés à très bas prix, combinés à la mondialisation économique qui a permis aux marchandises de circuler à travers le monde quasi sans entraves, ont plutôt contribué à l'effet inverse : la faim. L'agriculture, au niveau mondial, est un secteur d'activités très hétérogène :

- On y cultive de manière très différente : la grande majorité des agriculteurs aujourd'hui travaille encore à la houe, d'autres disposent de charrue, et certains de tracteurs.

- On y cultive sur des terres très différentes : allant de terres très fertiles à des terres arides.

- On y cultive avec des conditions climatiques très différentes.

- On y cultive avec des soutiens publics très différents (un certain nombre d'états soutiennent financièrement leurs agriculteurs, d'autres n'en ont pas les moyens ou n'en font pas une priorité).

Mettre alors l'ensemble de ces agricultures sur le même marché, cela joue évidemment en défaveur des agriculteurs les plus fragiles, c'est-à-dire les petits producteurs du Sud, qui n'ont reçu que trop peu de soutien de leur gouvernement et qui ont vu leur situation de pauvreté se renforcer au cours des dernières décennies.

Ceux-ci souffrent donc de la faim... ou arrêtent leur activité agricole. Ils sont 50 millions chaque année à abandonner l'agriculture. Mais pour faire quoi? Il y a déjà plus d'un milliard 300 millions de personnes qui vivent dans des bidonvilles, qui survivent au jour le jour, sans perspective d'avenir, et ce nombre ne cesse de croître avec ce phénomène d'exode rural. L'agriculture industrielle produit beaucoup, mais utilise très peu de main d'œuvre et les anciens agriculteurs se retrouvent alors exclus du système de production. On se retrouve donc avec énormément d'aliments, mais également énormément de personnes qui n'ont pas les moyens de les acheter.

AGRO-INDUSTRIE ET ENVIRONNEMENT

Si les conséquences sociales du modèle agro-industriel sont importantes, il est un autre domaine dans lequel l'activité agricole actuelle joue un poids des plus importants : la détérioration de l'environnement et la participation aux changements climatiques.

Sans parler des gaz à effet de serre, l'extension des monocultures a entraîné une baisse importante de la biodiversité agricole et une érosion accélérée des sols. Il ne faut pas sous-estimer non plus les atteintes aux énormes réserves de biodiversité que sont les grandes forêts tropicales humides.

Qu'en est-il des gaz à effet de serre, qui sont à l'origine des changements climatiques ?

- 15% des émissions totales de gaz à effet de serre ont pour origine l'activité agricole (utilisation d'engrais azotés, méthane et dioxyde de carbone).

- 15 à 17 autres pourcents sont imputables à notre système alimentaire : nous parlons ici de la production d'engrais et pesticides, du labour, de l'irrigation, du transport, du conditionnement, de la conservation des aliments.

Plus de 30% des émissions sont donc liés à notre système alimentaire, il va sans dire que le modèle agro-industriel en est le principal vecteur.

Le secteur agricole est donc un gros émetteur de gaz à effets de serre, mais il va également subir les conséquences du changement climatique : on prévoit ainsi une baisse de productivité de 2% tous les dix ans due aux changements climatiques. Ce chiffre global ne reflète pas les différences selon les régions du monde, ainsi les plus fortes baisses de productivité seront enregistrées dans... les pays en développement, qui paradoxalement émettent le moins de gaz à effets de serre.

AGRO-INDUSTRIE, SURCONSOMMATION, GASPILLAGE ET DÉTRESSE DES AGRICULTEURS

SURCONSOMMATION

En parallèle à la montée en puissance du modèle agro-industriel se sont développés des modes de consommation peu durables et souvent nocifs pour la santé. La viande :

Les populations riches continuent à consommer de plus en plus de viande, et les populations des pays émergents comme la Chine et l'Inde suivent ce schéma, ce qui a un impact très important :

- Sur les ressources céréalières disponibles dans le monde : plus d'un tiers des céréales sert à nourrir le bétail.
- Sur les terres agricoles (70% des terres agricoles sont destinées à la production de viande !) et donc également sur la déforestation.

- Sur les changements climatiques : on estime que la production de viande est à l'origine de 18% des émissions de gaz à effet de serre, c'est plus que l'ensemble du secteur des transports.

- Sur la santé des consommateurs.

Les produits transformés et la malbouffe : L'augmentation de la part de produits transformés, à haute teneur en graisse et en sucre, a engendré une augmentation de l'obésité sans précédent. Aujourd'hui, il est beaucoup moins cher de recourir à ce type d'alimentation qu'à une alimentation saine et de qualité. Le fléau de l'obésité s'accroît donc énormément.

Ces produits transformés à bas prix engendrent également un grand nombre de déchets, comme le montre une série de clichés de cette exposition.

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Un tiers de la nourriture produite dans le monde est perdu ou gaspillé.

Les pertes sont déjà très importantes au niveau de la production, parce que les petits producteurs n'ont pas de bonnes conditions de stockage, de conditionnement ou encore ne savent pas écouler leurs produits. Dans les circuits agro-industriels, la standardisation joue également un rôle important : les produits doivent être d'un certain calibre, d'une certaine couleur au risque de ne pas plaire au consommateur, même si ces caractéristiques n'ont rien à voir avec les qualités alimentaires du produit.

Les pertes sont également impressionnantes du côté du consommateur, ainsi, le consommateur d'Europe ou d'Amérique du Nord gaspille chaque année entre 95 et 115 kilos de nourriture !

DÉTRESSE DES AGRICULTEURS, MÉCANISATION, PERTE DE SENS

Beaucoup d'agriculteurs, notamment dans nos régions, poussés dans des logiques d'augmentation de leur production, se sont endettés pour être concurrentiels (mécanisation, modernisation des infrastructures, augmentation des surfaces de production ...). Dans un certain nombre de cas, cela n'a pas suffi : 63% des exploitations agricoles ont ainsi disparu ces 30 dernières années en Belgique. Et beaucoup d'agriculteurs ont aujourd'hui la corde au cou, et ne trouvent pas d'échappatoire financière et/ou pas de repreneurs.

Notons également qu'une série de systèmes de production sont arrivés à un degré de mécanisation tellement poussé que le lien à l'animal, à la terre s'en trouve radicalement transformé voire devient inexistant. Il en va de même des circuits de consommation : lorsque nous faisons nos courses au supermarché, nous posons nous des questions sur la façon dont ont été produits nos aliments ? Sur leur origine, sur la façon dont les hommes et les animaux ont été traités pour créer le produit ? Nous posons nous seulement la question de comment pousse tel légume ou tel fruit ? Nous interrogeons-nous encore sur la mort lorsque nous mangeons de la viande ?

Ne sommes-nous pas devenus tellement déconnectés de ces réalités que nous avons oublié que nous dépendons de la nature, des autres hommes et des autres espèces pour subsister ?

François Grenade - C.N.C.D. 11.11.11

DES CONSTATS... AUX SOLUTIONS ET AUX ACTIONS

SOLUTION ?

Face à ces constats globaux, on se demande bien comment arriver à inverser la tendance, comment atteindre le droit à l'alimentation et comment allier une production importante et un respect de l'environnement.

Comme l'indique Olivier De Schutter, rapporteur spécial des Nations Unies pour le droit à l'alimentation: «Le réinvestissement dans l'agriculture est essentiel pour la réalisation concrète du droit à l'alimentation. Cela étant, dans un contexte de crise écologique, alimentaire et énergétique, la question la plus urgente aujourd'hui, lorsqu'il s'agit de réinvestir dans l'agriculture n'est pas de savoir combien mais comment» .

La première chose évidente est d'augmenter le soutien à l'agriculture paysanne, aux petits agriculteurs qui représentent la grande majorité des personnes actives dans l'agriculture, et qui sont les principales victimes de la pauvreté et de la sous-alimentation. Cela leur permettrait d'améliorer leur production, de vivre décemment de leur travail et d'alimenter les marchés locaux.

Une série de rapports scientifiques démontre que les techniques dites «agroécologiques» permettraient à la fois d'augmenter la productivité des exploitations

agricoles, de stopper la dépendance des agriculteurs aux semences, engrais et pesticides, d'améliorer les revenus des paysans et donc d'aller vers l'accomplissement du droit à l'alimentation, tout en respectant notre planète.

Il faut ajouter à cela un ensemble de mesures politiques permettant de protéger l'agriculture paysanne de la concurrence de l'agro-industrie, il faut pour cela remettre en cause toute une série d'accords de libre-échange, et stopper le soutien à l'agriculture industrielle tant qu'il ne s'agit pas d'encourager la transition de ces exploitations vers des pratiques agricoles plus durables. Il faut également arrêter de soutenir l'usage et la production des agro-carburants, stopper les accaparements de terre dans les pays du Sud, arrêter la spéculation sur les denrées alimentaires,....

En gros, il y a du travail à mener, mais c'est loin d'être une fatalité ou une utopie, nous avons tous les moyens financiers et techniques pour y arriver, il manque la volonté politique !

ACTION !

Mais nous dans tout ça, qu'est-ce qu'on peut faire ?

Levier politique :

Nous sommes tous des citoyens, ou des citoyens en devenir et nous pouvons exercer nos droits démocratiques pour influencer les pouvoirs politiques à agir.

- Le droit de vote tout d'abord : à nous de soutenir les politiciens qui s'attaquent à ce type de problèmes et proposent des solutions socialement justes et écologiquement soutenables

- La pression politique : la démocratie ne se limite pas aux urnes, il existe toute une série d'outils de pression : pétitions, manifestations, soutien aux organisations qui font un travail de plaidoyer auprès des pouvoirs politiques

Levier d'information, de sensibilisation :

Nous sommes toutes et tous des médias vivants, il existe des phénomènes et comportements qui génèrent de la pauvreté, du mal-développement, on peut tous participer à une meilleure compréhension du monde, première étape pour un changement. Ce levier va de pair avec le levier politique : si les hommes politiques se rendent compte que leur base électorale est sensible à un enjeu, ils vont agir sur cet enjeu.

- S'informer soi-même : nous sommes déjà différents lorsque nous comprenons mieux le monde

- Participer à des campagnes de sensibilisation : sur les réseaux sociaux, avec des associations,.... Les offres ne manquent pas !

- Participer à faire pression sur des acteurs privés : soucieuses de leur image, les entreprises et multinationales adoptent régulièrement des comportements plus respectueux lorsqu'une campagne dénonce ses agissements, et qu'elle est relayée en masse.

Levier local et individuel

Changer le monde commence par se changer soi-même. On peut agir aussi bien dans ses comportements individuels que collectifs

Actions individuelles

En mangeant, nous votons trois fois par jour :

- Manger des produits locaux et de saison issus de circuits courts pour soutenir les agriculteurs près de chez nous et diminuer son empreinte écologique
- Manger des aliments produits dans le respect de l'environnement
- Diminuer sa consommation de produits venant de loin ; Et lorsque c'est le cas, manger des produits équitables
- Manger moins de viande et de poisson
- Autres actions individuelles :
 - Notre banque utilise-t-elle notre argent pour soutenir la production d'agrocarburants ? Soutenir des accaparements de terre ? Spéculer sur les marchés des denrées alimentaires ? Ce n'est pas évident à savoir... Il existe ce pendant toute une série de placements éthiques et des banques spécialisées.
 - Réduire ses déplacements en voiture, c'est aussi réduire notre dépendance à l'énergie... et aux agrocarburants !
 - Réduire de manière générale sa consommation d'énergie fossile et son empreinte écologique.

- Cultiver son potager, sans engrais chimique et pesticide

- Réduire son propre gaspillage alimentaire

- Soutenir des projets de lutte contre la pauvreté dans le Sud : via des dons, il est possible de soutenir concrètement des initiatives de lutte contre la pauvreté et aider les paysans à améliorer leur récolte, à s'organiser pour réclamer leurs droits, à sortir de la pauvreté.

Actions collectives au niveau local

- Participer à des groupes d'achats communs ou autres initiatives qui permettent de soutenir des producteurs près de chez nous et de contourner la grande distribution

- Participer à des potagers collectifs, des réseaux actifs dans la promotion d'autres façons de consommer et de produire

QUELQUES LIENS (NON EXHAUSTIFS) POUR ALLER PLUS LOIN :

www.groepesalimentaires.be/
www.gasap.be/
www.finansol.org/
www.financite.be/index,fr.html
www.reseautransition.be/