

Selffoods : de la diversité dans nos assiettes

Exposition participative d'autoportraits alimentaires

Cette œuvre collective a été réalisée dans le cadre de Bouillons de Cultures, un festival pour célébrer les cultures alimentaires, en France et dans le monde, co-organisé par 11 associations du territoire lyonnais à la Cité internationale de la Gastronomie de Lyon, les 1er et 2 décembre 2023.

Elle a été coordonnée par l'association Réseau Marguerite, avec l'aide de l'artiste Thierry Boutonnier.

Et toi, t'exprimes quoi dans ton assiette?

Nos assiettes nous racontent : elles sont le témoignage de notre territoire, de notre société, de nos pratiques et préférences, de notre environnement familial et amical... Avec ses 104 photographies, l'exposition "Selffoods : de la diversité dans nos assiettes" révèle la richesse de nos cultures alimentaires en engageant l'intime des participant.es qui nous livrent leur autoportrait alimentaire. Ces images qui partent de la sensibilité et des émotions nous invitent à l'observation, à l'imagination ou encore au questionnement.

Comment a été créée l'exposition ?

La centaine de photographes participants sont des collégien.nes, des lycéen.nes, et quelques publics d'associations lyonnaises qui se sont prêtés au jeu de photographier un de leur repas. Initialement pensé à travers une notion de photos en série, l'outil selffood est ici mobilisé à travers une photo unique. La consigne était la suivante "Prends en photo un repas que tu choisis en respectant le format Selffood : cela peut être un repas festif, un plat de famille, un repas de tous les jours que tu as cuisiné ou acheté, ta recette préférée, ou un repas cuisiné en atelier !"

Ce sont au total 5 collèges, 1 lycée agricole, et 3 associations qui ont participé à la réalisation de ce mur d'autoportraits alimentaires :

- Les élèves de 5ème du collège Jean Rostand à Craponne
- Le groupe d'éco-délégué.es du collège Pierre Valdo à Vaux-en-Velin
- Le groupe d'écho-délégués 6è/5è du Collège Gabriel Rosset à Lyon 7
- Les élèves de 5ème du collège Victor Grignard à Lyon 8
- Les élèves de 4ème du collège Jean-Jacques Rousseau à Tassin-La-Demi-Lune
- La classe de terminale STAV du lycée Drôme Provençal à Saint-Paul Trois-Châteaux
- Les associations Bellebouffe, La Cloche, et les Petites Cantines

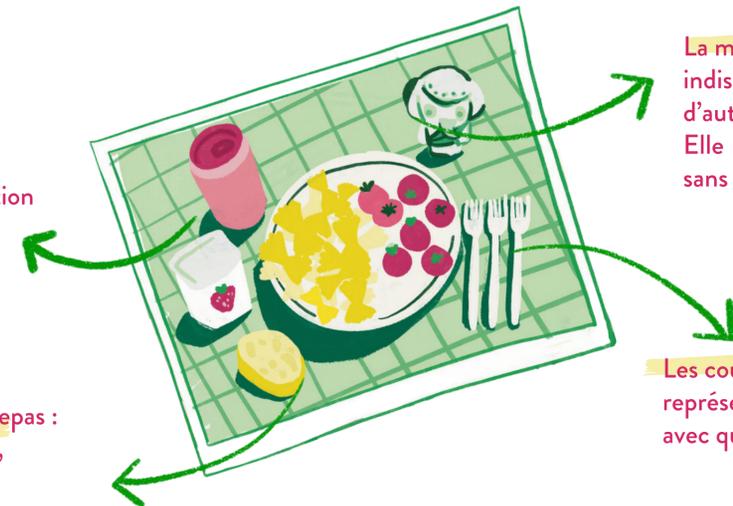
Un grand merci à tou.tes les photographes !

Qu'est-ce qu'un selffood ?

Contraction de selfie et de food, les selffoods sont un outil pédagogique issu des mondes de la Recherche et de l'Art. Entre la démarche d'enquête et la mise en scène de son alimentation, il est proposé aux jeunes de réaliser leur autoportrait alimentaire en prenant une photographie d'un de leur repas et ce, sur plusieurs jours de la semaine. C'est une façon intime et ludique d'initier un projet pédagogique dans une classe. A l'opposé de l'idée de juger le contenu des assiettes, ces selffoods ont été pensés pour partir de leur vécu avant d'ouvrir le débat et d'interroger les enjeux agricoles et alimentaires : les différentes cultures alimentaires, la provenance des produits, la santé, les émotions, la commensalité...

La boisson : c'est un élément primordial dans les selffoods et les repas des élèves. Elle doit être reconnaissable (par exemple : bouteille ou canette si consommation de soda).

Les différents éléments du repas : entrée(s), plat(s), dessert(s), snack(s), pain...



La mascotte : sa présence est indispensable pour la notion d'autoportrait alimentaire. Elle représente la personne sans en dévoiler l'identité.

Les couverts : leur nombre représente le nombre de personne avec qui la personne a mangé.

D'où ça vient ?

L'histoire des selffoods a commencé en 2016, au collège Henri Barbusse, lorsqu'Aurélie Rogé, enseignante de SVT intègre le projet Marguerite : un projet de recherche-action autour de l'éducation à l'alimentation, du champ à l'assiette, initié par Julie Le Gall et Myriam Laval, enseignante d'Histoire Géographie. Pour étudier les habitudes alimentaires des élèves, Julie conçoit un questionnaire sur l'alimentation que ces derniers doivent remplir pendant une semaine entière en renseignant le contenu de leurs repas, qui l'a cuisiné, où les ingrédients ont été achetés etc. Aurélie va proposer de simplifier ce protocole en utilisant plutôt la photographie : c'est ainsi que naissent les selffoods. Au vu des résultats surprenants et au-delà de leurs attentes, elles décident de formaliser cet outil et de mêler leurs regards à celui d'un artiste arboriculteur, Thierry Boutonnier du collectif COAL.

Depuis lors, plusieurs enseignant.es d'autres établissements ont fait des Selffoods avec leurs élèves, et plusieurs expositions de Selffoods ont vu le jour en France mais aussi à Buenos Aires et Mexico ! "Selffoods : la diversité dans nos assiettes" est ainsi la 5ème exposition de Selffoods depuis la création de l'outil en 2016.



Avec le soutien de :



MÉTROPOLE
GRAND LYON

Fondation
de France