

Nom et prénom : OKUBO, Miki

Disciplines : Esthétique et arts plastiques (art contemporain, exposition de soi)

Laboratoire(s) de rattachement, Université(s) : TEAMeD (Théorie Expérimentation Arts Médias et Design)/ AIAC-EA4010, Université Paris 8, France

Adresse, Pays : 62 Rue des Noyers, 91600 Savigny sur Orge, France

Adresse électronique : garcone_mk@yahoo.co.jp

Le titre proposé : « Utilité des approches artistiques pour la sensibilisation sur la philosophie alimentaire : la santé, la sécurité, la saturation ou la pauvreté ? »

Biographie :

Miki OKUBO

Née en 1984 à Sapporo, docteur en Esthétique, Sciences et Technologies des Arts (Ph.D), chargée de cours à l'Université Paris 8. Ses recherches portent sur les nouvelles modalités de la représentation du soi, tels que les arts de l'intimité, autofiction, autoportrait. Le titre de sa thèse : « Exposition de soi à l'époque mobile/liquide ». Ses cours proposent aux participants différentes pratiques de création littéraire, d'écriture autofictionnelle et des workshops autour de l'écriture intime. Elle est également commissaire d'exposition internationale, collaborant avec des artistes français et japonais. Elle a organisé deux expositions à Kyoto et à Osaka en 2017, intitulées « Phramakon : les approches médicales-écologiques pour la sensibilisation à travers les expressions artistiques » où elle invite huit artistes.

En tant qu'artiste, elle participa à une exposition *Mobilizing 2013* afin de présenter deux livres numériques expérimentaux *Citrons* alors qu'elle était étudiant-chercheur de l'Ensad (Ecole Supérieure des Arts Décoratifs). Membre des Associations Japonaises et Internationales d'Études Sémiotiques, et d'Études Esthétiques.

Elle a co-édité *Semiotopos 9 : Sémiologie de s'habiller et de se déshabiller* (Shinyo-sha, 2014). Elle a publié *La fine del diario intimo. Dall'antico Giappone a Twitter* dans *AGALMA vol.29 : AUTOINGANNI, AUTOFINZIONI* (MIMESIS, 2015) et *Inversing representation of the human body - Riviva of mannequins or fashion models* pour une revue de la critique *Vanitas no.003* (Hiroshi Ashida et Daijiro Mizuno, 2014). En 2017, elle publia son ouvrage « Exposition de soi à l'époque mobile/liquide » de la maison d'édition Connaissances et Savoirs.

Résumé:

Dans mon intervention, je soulignerai la portée considérable d'une expérience esthétique à travers des œuvres médiatiques dans le but de

sensibiliser le public à la philosophie alimentaire ainsi que l'importance de la reconnaissance de son utilité afin de construire une infrastructure pour de possibles collaborations avec les artistes, encourager le public non-expert pour qu'il participe à l'amélioration de la situation actuelle. J'aborderai la nécessité de créations des plateformes de communication permettant aux chercheurs, agriculteurs, vendeurs, consommateurs et autres acteurs de s'exprimer pour une meilleure compréhension mutuelle. J'introduirai trois projets : un film « *We feed the world* » d'Erwin Wagenhofer, un documentaire « Les Glaneurs et la Glaneuse » d'Agnès Varda et « *Japan Syndrome* » de Tadasu Takamine. Enfin je mettrai en lumière la contribution des arts aux politiques agricoles comme propositions originales pour le futur plan de l'évolution agro-environnementale. (993 caractères)

Intitulé : « Utilité des approches artistiques pour la sensibilisation sur la philosophie alimentaire : la santé, la sécurité, la saturation ou la pauvreté ? »

Introduction

Dans mon intervention, je souhaiterai mettre en lumière l'utilité des approches artistiques pour nous mener à une meilleure compréhension sur les politiques alimentaires, notamment la mise en œuvre et la présentation pour un grand public l'œuvres médiatiques dont un film documentaire dans le but de sensibiliser le public à la philosophie alimentaire - la santé, la sécurité et la distribution non-équilibrée dans une société de consommation globale. Étant critique d'art et chercheur d'art contemporain, mes approches font face aux problématiques abordées dans ce colloque « Politiques agricoles et alimentaires : trajectoires et réformes » différera des approches basées sur les disciplines principalement concernées ; Nous nous référerons à différents travaux d'artistes réalisés dans le but d'une évocation critique pour leurs spectateurs internationaux.

Le but de mon intervention est donc de réfléchir sur les éventuels moyens par lesquels l'art (soit les approches artistiques, soit l'intervention de l'artiste, soit les expériences esthétiques) peut contribuer aux politiques agricoles pour lutter contre la pauvreté, la sécurité alimentaire (la conservation et le bien-être des animaux) ainsi que le changement climatique afin d'améliorer l'ensemble de la situation alimentaire qui nous entoure quotidiennement ainsi que la conscience publique à propos de toute l'action de la consommation alimentaire dans notre société.

Je souhaiterais souligner la portée considérable d'une telle expérience esthétique auprès d'un grand public ainsi que l'importance de la reconnaissance de son utilité afin de promouvoir la construction d'une infrastructure pour de possibles collaborations avec les artistes, encourager le public non-expert dans les domaines concernés pour qu'il soit mieux informé et contribue à l'amélioration de la situation actuelle. J'aborderai la nécessité de créations des plateformes de communication permettant aux chercheurs, agriculteurs, vendeurs, consommateurs et autres potentiels acteurs de de s'exprimer pour une meilleure compréhension mutuelle.

Je me référerai à trois projets différents artistiques et analyserai leurs enjeux ainsi que les portées sociales. À travers la réflexion sur chaque challenge, je mettrai en lumière la contribution des arts aux politiques agricoles en tant que propositions originales pour le futur plan de l'évolution agro-environnementale.

Premièrement, j'introduirai un film intitulé « *We feed the world* » (2005), réalisé par Erwin Wagenhofer, documentariste autrichien.

Deuxièmement, je présenterai le documentaire « Les Glaneurs et la Glaneuse » (2000) d'Agnès Varda. J'aborderai la difficulté de la mise en place de politiques alimentaires face à certains risques alimentaires telle que la pollution environnementale qui impacte sur la sécurité des produits. À ce propos, j'analyserai l'œuvre de Tadashi Takamine, artiste japonais, intitulée « *Japan Syndrome* » (2013).

Activités curatoriales et pratiques

Tout d'abord, je souhaiterais présenter brièvement mes activités par rapport aux politiques alimentaires, car je suis chercheur de l'art contemporain, critique d'art, curatrice, auteur, qui ne suis sans doute pas tout à fait dans le domaine concerné. Très clairement, mon travail récent avec des artistes collaborateurs qui travaillent sur des thèmes écologiques et médicaux, abordant le sujet alimentaire -hygiène alimentaire et son état d'obsession, ainsi que toute situation concernant la notion d'hygiène alimentaire, telles informations incertaines à ce propos, médiatisation des produits, création d'image de la « propreté alimentaire » (et son opposé), produits venant de terrains pollués... En 2017, j'ai moi-même organisé en tant que curatrice deux expositions au Japon (Osaka, Kyoto), intitulées « *Pharmakon* -approches médicales et écologiques pour la sensibilisation artistique » (<http://mrexhibition.net/pharmakon/>), qui mettent en lumière l'utilité de l'art et l'éventuelle sensibilisation artistique dans les domaines écologiques et médicaux où nous avons évoqué différentes problématiques telles : rapport du corps humain à l'environnement, nouvelle modalité de vie en agglomération (rapport à la nature, relation sociale), obsession de propreté qui cause l'affaiblissement immunitaire et de la résistance biologique de notre corps. Je suis en cours de développer sur cet horizon différents projets artistiques, notamment des expositions expérimentales pour l'année 2018-2019.

Je ne pourrais pas me manquer de mentionner mon fort intérêt à la sécurité alimentaire face aux pollutions environnementales, notamment celle provenant des accidents nucléaires. C'est pourquoi j'introduirai le travail de Tadasu Takamine, artiste japonais, évoquant la situation inquiétante dans la société post-Fukushima. Et j'ai réalisé moi-même une performance à propos de la croyance en sécurité alimentaire, notamment celle de produits pêchés, intitulée « *cookies des poissons malformés* » en 2013 (http://www.mrexhibition.net/wp_mimi/?p=2517).

Je souhaiterais trouver une nouvelle voie pour la contribution plus active et efficace des artistes, des personnes qui sont dans le milieu artistique, afin de sensibiliser de la manière intéressante la population, car il ne va sans dire que le sujet concerne toute la population, toutes les générations, tous les sociétés globales. J'aimerais réfléchir à de possibles

contributions des arts, collaborations avec des experts de domaines et interventions significatives.

1 « *We feed the world* » (2005) d'Erwin Wagenhofer

Premièrement, j'introduirai un film intitulé « *We feed the world* » (2005), réalisé par Erwin Wagenhofer, documentariste autrichien. Erwin Wagenhofer, évoque des questions primordiales à propos de l'agriculture de nos jours et de la mondialisation des marchés alimentaires. Il se pose notamment la question sur la manière dont les aliments présents dans nos assiettes sont fabriqués, transportés et traités. Il y évoque notre insouciance concernant la distance parcourue par les fruits et légumes qui voyagent parfois des milliers de kilomètres pour arriver à notre table. Il aborde également la question du bien-être des animaux dans les situations réelles d'élevages industriels.

Pauvreté - protection des consommateurs ?

« Nobody knows » (2004, <https://ja.wikipedia.org/wiki/誰も知らない>)¹, le film de Kore-eda, réalisateur japonais, montrant la véritable situation dans la société tokyoïte, notamment des familles très pauvres, des enfants affamés, abandonnés par des parents, loin de l'image de la ville de Tokyo. Le film « *Nobody knows* » montre quatre enfants abandonnés par sa mère, qui est disparue lorsqu'elle a commencé à vivre avec un nouvel amant, se trouvent seuls dans un petit appartement à Tokyo. Le garçon de 11 ans, Akira, qui s'occupe de toutes tâches pour nourrir ses frères et sœurs, récupère quotidiennement les bentôs (repas rapide dans un coffret plastique) périmés au *convenience store* (konbini). Ce sont des déchets alimentaires tout à fait consommable mais ces nourritures sont gaspillées à cause du règlement très stricte pour la « sécurité alimentaire ». Ce qui est curieux, ils n'ont même pas le droit de vendre moins cher (*Mikiri hanbai*). Le gaspillage alimentaire dû au système de ces magasins fait une grande partie de problèmes des déchets consommables au Japon.

1 Synopsis)

Keiko, mère célibataire plutôt volage, vit seule avec ses quatre enfants, Akira, Kyoko, Shigeru et Yuki. Ceux-ci, âgés entre cinq et douze ans, sont issus de quatre pères différents. Tout ce petit monde emménage en cachette dans un appartement plus spacieux (en effet, afin d'avoir le logement, Keiko doit faire croire au propriétaire qu'elle n'a qu'un fils en lui cachant l'existence des trois autres petits). Akira assume toutes les tâches ménagères, avec l'aide de sa sœur Kyoko, pendant que leur mère travaille. Or, un jour, celle-ci ne revient pas du travail et part rejoindre un nouvel amant. Les enfants sont alors livrés à eux-mêmes.

Inspiration)

Le film est tiré d'un fait divers réel survenu en 1988 où quatre enfants avaient été abandonnés par leur mère pendant neuf mois dans leur appartement à Sugamo (quartier de Toshima-ku). Le plus jeune des enfants a été retrouvé mort.

J'introduis quelques chiffres : déchets de *konbini* consommables 600t par jour.

<https://matome.naver.jp/odai/2140438890493793301>

Le Japon, un pays qui importe 70% de nourriture, gaspille 6,320,000t par an, soit un tiers du total. Parmi différentes raisons, il ne va sans dire que la DDM (date de durabilité minimale, « à consommer de préférence avant », équivalent de 賞味期限, ou 消費期限) de *Konbini* et des supermarchés n'aident pas à réduire ce chiffre. Le problème majeur est la loi interdisant de baisser le prix pour vendre des produits qui atteignent la DDM. Sans aucuns efforts pour ne pas gaspiller, l'énorme quantité d'aliments consommables sont jetés sans être disposition de la population pauvre du pays. Il est temps de réviser le système économique ainsi que ses normes établies dans les années 1970 ou 1980 (modèle *konbini*), se référant à la société de consommation américaine. Je reviendrai plus tard sur ce sujet.

2 « Les Glaneurs et la Glaneuse » (2000) d'Agnès Varda

Ce que je voudrais introduire est un documentaire « Les Glaneurs et la Glaneuse » (2000) d'Agnès Varda, où elle reprend le verbe « glaner » partant d'une signification historique illustrée par la fameuse peinture de Jean-François Millet « Des Glaneuses » et glissant vers une version contemporaine : les glaneurs ne sont pas forcément des femmes, ils sont souvent seuls et se baissent pour ramasser quelques choses de consommables, d'utiles.

Elle interviewe donc des gens qui « glanent » à la manière de nos jours. Ils se baissent et ramassent des nourritures qui sont laissées par terre, dans les poubelles ou des légumes abandonnés dans les champs par les producteurs. Elle filme des gens qui viennent régulièrement pour ramasser leurs aliments quotidiens après les marchés dans la rue. Ou encore, elle visite les champs de pommes de terre après la récolte par machine où il reste une énorme quantité qui permet à un grand nombre des gens de se nourrir. Face à cette capacité alimentaire - il est tout à fait possible de se nourrir en ramassant des nourritures abandonnées -, elle aborde une problématique à propos de la législation des droits sur la pratique du glanage et du grappillage. Quelle explication peut-on donner face à la quantité de déchets que nous jetons malgré le fait qu'ils puissent nourrir suffisamment un grand nombre de population affamée ? Quelle politique agricole peut changer cette société du gaspillage ?

Ce qui montre ce film, Agnès Varda, photographe et cinéaste célèbre, qui ramasse des pommes de terre, cette performance, favorise aux gens de s'engager dans le geste tel « glaneur » sans avoir la honte de

recupérer des nourritures gratuitement puisqu'elles seront périmées si personne ne les prend. A ce propos, notamment pour le recyclage, je remarque une nouvelle tendance apparue dans notre société de l'information. Pas encore beaucoup pour les nourritures pour l'instant, mais de nombreux déjà pour des produits, des articles utilisables comme des meubles et des outils,

C'est le changement à mon avis provenant de la généralisation des réseaux sociaux, ainsi que le développement de la communauté virtuelle où chaque utilisateur établit différentes relations humaines/sociales avec les autres. Nous pouvons constater des usages de réseaux sociaux tel facebook comme panneau d'annonces soit pour donner/vendre aux autres des objets utilisables, soit chercher des choses de la « seconde main » pour récupérer gratuitement ou possiblement moins cher. Dans la société où la consommation a été un moyen de montrer le fort pouvoir d'achat, voire la puissance économique, posséder des produits d'occasion signifiait une faiblesse sociale face aux autres. Cependant, aujourd'hui, nous vivons dans une société de phase complètement différente : recycler, récupérer et utiliser jusqu'à ce que des objets soient usés peuvent montrer la bonne volonté écologique. La politique contre gaspillage ne signifie pas la philosophie de la pauvreté, mais montre une attitude favorable pour l'environnement biologique et la nature planétaire. Il me paraît important de tenir compte de ce changement de l'échelle de valeur fondamentale afin que nous puissions promouvoir différentes actions pour éviter le gaspillage alimentaire. Cela résonne effectivement avec ce que je viens de mentionner : le gaspillage alimentaire au Japon dans différentes chaînes de *konbini*, il sera nécessaire de revoir la possible solution contre leur énorme déchet alimentaire. Derrière de l'impossibilité de vendre/ acheter des articles de *konbini* moins cher quand la DDM approche, des gens prennent des articles jetés dans des poubelles. Ces actes sont « illégaux » pour le moment.

Il me paraît que le noyau du problème du système DDM dominant la société, autrement dit, les normes qui peuvent causer la peur puissante de consommer des choses périmées, est plus profond que nous pensons. Il s'agit d'une obsession ou d'une croyance créée par les médias de masse, qui est même devenu quelque chose qui nous pénètre psychologiquement. La création de ces « normes » à propos de la sécurité alimentaire est étroitement liée à l'image « propre » des produits. Nous sommes entourés par des informations, des émissions, des discussions sur des sujets concernant la sécurité alimentaire, et ils sont absolument importants puisqu'ils concernent « directement » (selon les médias) notre santé et le futur de nos enfants. Nous sommes expliqués comme si cela ne pose pas de question.

Les consommateurs d'aujourd'hui sans doute sentent rarement l'odeur des aliments pour vérifier si des aliments sont véritablement immangeables ou non. Au lieu d'essayer de savoir eux-mêmes, physiquement, ils font totalement confiance à l'information marquée. Ce n'est pas ce qu'ils croient vraiment que ce sont immangeables, mais que l'expiration de cette date transforme des aliments en quelque chose de « sale ». Ce processus psychologique explique également ce qui se passe dans la politique agricole après Fukushima à voir à travers notre prochain exemple « Japan Syndrom » de Tadasu Takamine.

« Food Sharing »

Avant de nous avancer sur l'œuvre suivante, je mentionne brièvement l'activité humanitaire d'une association basée à Berlin, « Food Sharing » (<https://foodsharing.de>), qui s'engage dans le partage des aliments pour éviter le gaspillage. Des frigos, des boîtes sont à la disposition des gens qui souhaitent déposer/récupérer des aliments « seconde main ». Des pains, des fruits légumes, des boîtes de conserve, etc. Il faut bien-sûr éviter des aliments cuisinés (consommables peu de temps), et aussi faire attention soi-même pour ne pas avoir des problèmes de santé à cause des aliments périmés. Je me suis rendue à Berlin pour examiner la véritable situation et fonctionnement, mais cette fois-ci, je n'ai pas pu observer comment cela fonctionne dans le contexte réel. Toutefois, toujours intéressée par le concept, je prendrai plus de temps de l'examiner dans mes recherches suivantes car je le trouve comme un espoir pour changer la notion de « partager » (ou donner, récupérer, glaner, ramasser) des aliments, pas comme un acte négatif mais une performance politique contre gaspillage.

3 « Japan Syndrome » (2013), Tadashi Takamine

Maintenant, je souhaiterais nous rappeler la catastrophe de Fukushima qui a eu lieu en mars 2011. La préfecture de Fukushima se situe dans la région de Tohoku (Nord-Est) du Japon, où l'agriculture était toujours l'un des industries les plus importantes. Fukushima produisait/produit une grande partie de riz (de la meilleur marque), fruits (pêches), et d'autres aliments. La catastrophe de Fukushima a complètement changé la situation agricole et économique de cette région. La préfecture a dépensé une somme très élevée pour effectuer des tests de la radioactivités contenue dans des produits agricoles. Le chiffre montre aujourd'hui quasi 0% de produits à Fukushima ne dé passe la limite déterminée par l'état. Toutefois, la difficulté existe toujours : les produits de Fukushima sont toujours considérés « dangereux », « contaminés », « sales » et « pas de valeur en tant que produit de bonne marque ».

Dans tel contexte, L'œuvre de Tadashi Takamine, artiste japonais, intitulée « *Japan Syndrome* » (2013), clarifie la véritable situation autour de ce problème à travers des voix « réelles » des consommateurs et producteurs. Il s'agit d'une série de documentaires « reconstitués » à partir de l'enquête que l'artiste a réalisé après l'accident nucléaire de Fukushima. Dans son film, les dialogues sont joués par des acteurs habillés tout en gris, donnant une impression d'une étrange neutralité. L'échange entre les vendeurs et les clients parle du souci, de la sécurité alimentaire, du dédommagement commercial à cause de mauvaises rumeurs, etc. Les spectateurs se voient livrer des informations incohérentes et contradictoires qui les invitent à réfléchir sur ce que nous croyons, sur les sources d'informations et à interroger notre confiance dans la véracité de ces sujets.

Une chose à réfléchir : quelle est la puissance des rumeurs créées des médias ? Le terme japonais « 被害者 » (effet négative ou victime des rumeurs) est souvent employé pour expliquer la situation agricole à Fukushima après 2011. Comme montre Takamine dans sa vidéo, malgré le résultat des examens scientifiques, une fois installée la mauvaise image dans l'esprit des consommateurs, il est difficile d'enlever la peur des effets radioactives sur le corps et la santé, et aussi n'est pas facile de changer cette image. Bien que politique agricole de Fukushima confronte cette situation depuis plusieurs années, du riz fabriqué à Fukushima - l'un des meilleurs espèces (comme Koshihikari) est vendu beaucoup moins cher que des produits des autres régions, dans le pire de cas, il est utilisé comme nourriture du bétail. Pareil pour les fruits légumes, ils sont moins chers et le chiffre d'affaire plafonne, malgré toutes les campagnes dans lesquelles les producteurs et le Préfecture s'engage, sans faire de progrès.

L'œuvre de Tadasu Takamine met en lumière des angles différents et multiples (il y a plusieurs versions de « *Japan Syndrom* » telles version Mito, Kansai, Yamaguchi et Berlin) ce qui domine l'esprit de consommateurs ainsi que la différente confrontation des producteurs et vendeurs face à tels sujets critiques.

Conclusion

Que faire l'art, l'artiste et un projet artistique pour confronter la situation difficile face à la sécurité alimentaire, pour améliorer la compréhension des citoyens sur la politique alimentaire afin qu'ils deviennent plus actifs et participatifs, ou encore pour sensibiliser des consommateurs/ producteurs/ vendeurs à propos d'un problème essentiel qui bloque la situation? À mon avis, la contribution des approches artistiques, n'ayant pas la force légale ni judiciaire, pourtant peut être puissante et jouer un

rôle important pour ouvrir une nouvelle réflexion sur les sujets abordés. Ce qui sera fondamental est inclure des collaborateurs-experts de différents champs - agriculteur, chercheur, scientifique, sociologue, politicien, etc. En cherchant d'éventuelles confrontations collaboratives avec ces différents acteurs, je souhaiterais poursuivre la voie des expérimentations artistiques afin que nous puissions vivre une meilleure vie saine, sans gaspiller, bien partagée.

Bibliographie - documentaires cités

We feed the world, Erwin Wagenhofer, 2005.

<https://www.cinemacafe.net/official/gochisou/>

Agnès Varda, *Les Glaneurs, la glaneuse*

<https://www.dailymotion.com/video/xcyrhq>

Tadasu Takamine *Japan Syndrome*

<https://www.youtube.com/watch?v=SvVuSrMIDPE>