

Retour sur Les Rencontres du design et de l'alimentation



2 jours intenses d'inspiration, mais aussi d'expérimentation, pour co-construire l'alimentation de demain !

Entreprises agro-alimentaires, designers, professionnels de toutes disciplines, mais aussi associations citoyennes, pouvoirs publics,... tous avaient été conviés à ces rencontres visant à découvrir et expérimenter, entre présentation de projets et ateliers pratiques, les méthodes et outils issus du design pour penser l'alimentation autrement.

Lundi 17 novembre – Production et distribution alternatives : circuits courts et agriculture urbaine

François Jégou, fondateur de l'agence Strategic Design Scenarios, est revenu sur les travaux du DESIS Food Cluster (<http://www.desis-network.org/>) et les expériences des villes impliquées dans le réseau URBACT (<http://www.sustainable-everyday-project.net/urbact-sustainable-food/>).

Ces expériences lui ont permis d'illustrer le développement de systèmes produits/services et de politiques publiques dans le domaine de l'alimentation et de nous donner un aperçu du rôle du design dans ce développement de systèmes, du travail des jeunes des écoles de design dans ces projets d'alimentation et des enseignements que nous pouvions tirer des nombreux projets d'innovation sociale sur les territoires.

Alors que le design cherche habituellement à transformer les comportements et à susciter l'achat, ses méthodes et outils sont désormais utilisés pour diriger les modes de vie vers des comportements plus durables.

C'est cette mission que François Jégou poursuit à travers ses différentes activités, avec une attention toute particulière portée à "l'invisible design", ce "design par les gens", cette intelligence de projet qui passe notamment par la co-conception et donne vie à l'innovation sociale.

François Jégou a illustré, à travers sa présentation, des questions fréquemment rencontrées dans ce type de projets, telles que :

"comment les autorités peuvent-elles s'approprier le thème de l'alimentation ?"

"Comment on réengage les populations dans l'alimentation ?"

"Comment rendre possible la participation des différentes parties prenantes ?"

Toutes ces expériences illustrent par ailleurs les différents enjeux derrière le thème de l'alimentation : la production, pour se nourrir, mais aussi l'éducation ou l'inclusion sociale.

De nouveaux business models se développent entre structures publiques, privées et citoyens.

Bien sur, se pose la question de la pérennisation des dispositifs présentés et de la possibilité de les massifier. Mais n'oublions pas que l'innovation sociale n'est pas forcément répliquable selon le modèle de croissance classique que nous connaissons, car nous perdrons alors les qualités recherchées : la prise en compte du terrain, la personnalisation aux besoins du territoire et aux personnes concernées. **L'objectif est celui d'une contamination positive. L'image à garder, celle du bouturrage.**

Pour en savoir plus : <http://www.sustainable-everyday-project.net/>

Victor Massip et Laurent Lebot, de l'agence de design nantaise Faltazi, nous ont ensuite parlé du projet Les Ekovores dont ils sont à l'initiative.

Ce projet met à profit les compétences de ces designers pour imaginer une ville durable et résiliente.

Ils ont imaginé un système de production/distribution/consommation alimentaires circulaire et non plus linéaire, faisant la part belle au local et à la création de lien social. Pour chacune des fonctions identifiées (cultiver en ceinture, en ville, distribuer, transformer, valoriser les déchets), ils imaginent des projets, nombreux et innovants. C'est la vision de ces designers-citoyens qui est proposée aux habitants et autorités, afin de voir peu à peu se propager des solutions pour une ville différente, au service d'une alimentation durable.

Dans cette ville résiliente, nous serons peut-être demain *éleveur d'insectes auxiliaires*, *maître composteur*, *locadouanier* (ils traquent les achats distancés) ou encore *ambassatrice* (ambassadrice du tri),...

Pour en savoir plus : <http://www.lesekovores.com/>

Enfin, les présentations courtes mais inspirantes des projets Toits vivants, Parck design, Balcon des Ardennes (La 27^e Région), Hallfood et Topino ont apporté un éclairage sur la mise en oeuvre de projets d'innovation sociale, intégrant cet "invisible design" dont nous parlait François Jégou.

Mardi 18 novembre – Transformation des aliments, préparation et partage des repas

Pour cette deuxième journée d'échanges, **Olivier Wathelet**, anthropologue chez SEB, nous a parlé des liens entre anthropologie et design, ainsi que de l'intérêt des collaborations entre ces disciplines.

L'anthropologie ne consiste pas à "observer" d'un regard extérieur, ou à interroger les gens sur ce qu'ils souhaitent, mais à comprendre pourquoi des différences existent entre ce qu'ils disent et souhaitent faire, et ce qu'ils font vraiment. Comprendre les contraintes qui les poussent à agir différemment de leurs désirs initiaux, c'est se donner la possibilité de leur proposer des produits/services répondant mieux à leurs attentes.

A travers différents outils comme les personas ou les parcours clients, l'anthropologie permet d'identifier des "moments de clarté" et de donner des directions à un projet. Cependant, son rôle ne s'arrête pas après l'émission des "idées" ou pistes de solutions pour le problème identifié. Elle agit également dans les phases de développement de la solution et de test des prototypes, pour analyser l'expérience vécue par l'utilisateur en situation d'usage. L'objectif en définitif est de réduire la probabilité d'échec des solutions, avant bien entendu des développements coûteux pour l'entreprise voire leur mise sur le marché.

Pour autant, l'anthropologie a ses limites. On a beau s'immerger quelques semaines, il est compliqué de continuer à faire preuve d'empathie dans le temps. Par ailleurs, on observe souvent un appauvrissement du potentiel d'amélioration avec le développement de solutions "pain point", en réponse à des problèmes précis identifiés.

Face à cela, c'est aujourd'hui le modèle du "Design Anthropolgy" qui est mis en avant et présenté par Olivier. Il permet de faire participer les informateurs et de créer un dialogue interne/externe, en partageant le travail en cours au sein des équipes via les outils numériques ou en testant le développement de solutions en accéléré sur le terrain.

C'est ensuite **Freddy Thiburce**, du Centre Culinaire Contemporain, qui nous a présenté le dispositif proposé par son centre pour favoriser l'innovation dans le domaine de l'alimentation.

Ce living lab est un terrain d'essai permanent, un terrain d'expérimentation réunissant chefs, consommateurs, nutritionnistes, designers, sociologues,...

A travers son offre de services (observatoire, formations, challenges créatifs,..), le living lab accompagne les entreprises et autres acteurs dans le développement de projets innovants.

Dernièrement, c'est l'alimentation à texture adaptée pour personnes âgées qui a, par exemple, été travaillée au sein du centre.

Ce que met en avant Freddy, c'est la logique de croisements qui est proposée par sa structure, dans l'objectif de maximiser les possibilités d'interactions entre les différents publics.

Pour en savoir plus : <http://centreculinaire.com/>

Les présentations courtes mais inspirantes des projets Ekokook, La Conserverie solidaire, Do Eat et Taste & Visual ont permis d'illustrer d'autres aspects de ces innovations liées à la préparation et au partage des repas.

Le projet Smart Gastronomy Lab, premier living lab wallon dédié à l'alimentation, a été présenté. Enfin, ce fut le tour de l'appel à projets The Taste of change pour Reciprocity, appel à projets en cours jusqu'au 31 mars 2015, que vous pouvez retrouver ici : <http://thetasteofchange.designliege.be/>

Toutes les présentations sont disponibles sur le site vousnousdesign, ainsi qu'un bref résumé des ateliers participatifs des deux après-midi.