

S'approvisionner
à Villeurbanne

RÉSULTATS DES COURSES

LE RIZE
mémoires, cultures, échanges

villeurbanne

07/11 2019

26/09 2020

**EXPOSITION
ENTRÉE LIBRE**

23, rue Valentin-Haüy
Villeurbanne
lerize.villeurbanne.fr
04 37 57 17 17



CONTACTS PRESSE

JUSQU'AU 24 OCTOBRE

Manon MATHIAS

Chargée de communication

manon.mathias@mairie-villeurbanne.fr

04 37 57 17 06

À PARTIR DU 4 NOVEMBRE

Jean-Robert CHAUVIN

Chargé de communication

jean-robert.chauvin@mairie-villeurbanne.fr

04 37 57 17 06



SOMMAIRE

4 | COMMUNIQUÉ DE PRESSE

5 | RÉSULTATS DES COURSES : L'EXPOSITION

6 | Nourrir le peuple, nourrir la ville

7 | Les courses façonnent la ville

8 | Circuit court et circuit long

9 | Faire lien social

10 | Focus : portraits de commerçants

13 | Le projet scénographique

14 | Visiter l'exposition

15 | RÉSULTATS DES COURSES : LA PROGRAMMATION

19 | INFORMATIONS PRATIQUES

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

RÉSULTATS DES COURSES

EXPOSITION - 07|11|2019 - 26|09|2020

Chaque année, le Rize conçoit une exposition en s'appuyant sur les spécificités du territoire villeurbannais pour traiter une question actuelle.

Dans le cadre de sa saison culturelle 2019/2020, c'est au commerce et à l'approvisionnement alimentaire que le Rize s'intéresse, à l'heure où les questions d'alimentation s'imposent dans le débat public.

Du 7 novembre 2019 au 26 septembre 2020, l'exposition **Résultats des courses** explore par la grande et la petite histoire le développement du commerce et des pratiques d'approvisionnement alimentaire à Villeurbanne, de son passé industriel jusqu'à nos jours.

Quatre thèmes en dessinent le parcours : "Nourrir le peuple, nourrir la ville", "Les courses façonnent la ville", "Circuit court et circuit long" et "Faire lien social".

Une scénographie immersive plonge les visiteurs au cœur d'une rue commerçante.

Associée à de nombreux rendez-vous culturels, la programmation sera aussi l'occasion de compléter et d'élargir le propos de l'exposition, en touchant notamment aux enjeux alimentaires actuels et futurs.

Tout le programme sur lerize.villeurbanne.fr

Conférence de presse

Jeudi 7 novembre 2019 à 13h30

*Si vous souhaitez participer, deux contacts :
sarah.hatziraptis@mairie-villeurbanne.fr **et**
jean-robert.chauvin@mairie-villeurbanne.fr*

Vernissage

Jeudi 7 novembre 2019 à 18h30

Entrée libre

L'EXPOSITION

Entre éclairages historiques, géographiques, économiques et sociaux, l'exposition **Résultats des courses** propose un état des lieux des modes et des pratiques d'approvisionnement alimentaire sur un territoire urbain dense et de leur impact sur le paysage.

Si la réflexion autour des thèmes du commerce et de l'approvisionnement alimentaires s'ancre à Villeurbanne, elle a aussi pour vocation d'avoir une portée plus globale, dans le contexte des métropoles actuelles.

Ponctuée de documents d'archives, de photographies, de dessins, de témoignages sonores, d'objets ainsi que de cartographies et de vidéos, l'exposition explore la métamorphose des commerces du début du XIX^e siècle jusqu'à nos jours.

Plongés au cœur d'une rue commerçante, les visiteurs sont invités à pénétrer à l'intérieur de quatre modules, à la découverte des thématiques suivantes :

- Nourrir le peuple, nourrir la ville
- Les courses façonnent la ville
- Circuit court et circuit long
- Faire lien social

Nourrir le peuple, nourrir la ville

Jusqu'au milieu du XIX^e siècle, Villeurbanne est encore un territoire rural et agricole. La culture céréalière, le maraîchage ainsi que l'élevage suffisent à nourrir ses habitants. Les bonnes conditions climatiques et les voies de communication (fleuves, chemins de fer) dont la ville dispose lui permettent même d'approvisionner sa voisine Lyon et d'exporter ses productions dans la région environnante. Pourtant, avec le développement de l'activité industrielle, puis avec les temps de crises de la première moitié du XX^e siècle, l'approvisionnement alimentaire se complexifie.



La grande épicerie A. Mathieu, photographie, 10,5 × 14,8 cm, sans date
© AMV - Le Rize.



Soupe populaire municipale, photographie noir et blanc 17 × 23 cm, années 1930
© AMV - Le Rize.

Les courses façonnent la ville

Au sortir de la guerre, les privations durent jusque dans les années 1950.

Mais rapidement, les pratiques d'approvisionnement des Français vont être bouleversées. L'essor de la grande distribution dans les Trente Glorieuses révolutionne les comportements d'achat et transforme les villes.

Bien que les enseignes Casino et Monoprix soient déjà installées dans le centre-ville de Villeurbanne, un changement majeur s'opère avec l'arrivée de Carrefour Gratte-Ciel en 1964. Il est le deuxième hypermarché ouvert par l'enseigne. On y trouve à la fois de l'alimentaire et du non-alimentaire, ce qui est une nouveauté en Rhône-Alpes.



Supermarché Casino, coupure de presse, 1988 © AMV – Le Rize.



Vue intérieure du Carrefour, Villeurbanne, 2018 © Carrefour.

Circuit court et circuit long

Depuis les années 1960, les denrées agricoles sont produites, transformées et acheminées de plus en plus loin de leur lieu d'achat et de consommation. C'est la conséquence d'une modernisation radicale des méthodes de vente introduite par la grande distribution, dans laquelle la France a été pionnière.

Mais alors que la part de marché des grandes surfaces stagne depuis le début du XXI^e siècle, les circuits courts ont le vent en poupe. La vente en circuit court répond autant à une recherche de sens dans la consommation qu'à des préoccupations environnementales.



Croix-Luizet – Sur les bords du Canal, carte postale, éd. Vaucher, 9x14 cm, vers 1930-1932 © AMV – Le Rize.



Le marché de Cusset, Villeurbanne, 1987 © AMV – Le Rize.

Faire lien social

À l'origine des villes, le commerce, notamment alimentaire, rapproche les êtres humains et les cultures. Si s'approvisionner en nourriture est un acte vital, il participe également à la sociabilité et à l'intégration sociale. Les lieux d'approvisionnement alimentaire sont propices à la rencontre et à la sociabilité mais aussi à la solidarité.

Pour différentes raisons, les jardins partagés, les associations d'aide alimentaire, ou encore les commerces communautaires sont des lieux de création de lien social, de rupture de l'isolement et d'entraide, qui dépassent leur fonction première.



Croquis du marché des Gratte-Ciel, 23 septembre 2019 © Laurent Bonneau.



Devanture de kebab à Villeurbanne, 2019 © Le Rize.

FOCUS :

Portraits de commerçants

Dans le cadre de la conception de l'exposition, Le Rize, en partenariat avec le CMTRA, est allé à la rencontre des acteurs qui font l'actualité du commerce alimentaire sur le territoire, et notamment de huit commerçants villeurbannais, qui nous ont offert leur portrait. Des témoignages audios à retrouver dans l'exposition.

UN FROMAGER, MARCHÉ SAINT-EXUPÉRY

Philippe Seguy incarne avec son frère la troisième génération de marchands de fromages de la famille. Créée par son grand-père dans les années 1930, l'activité familiale est poursuivie par ses parents qui ouvrent un commerce sédentaire dans la région avant de reprendre les marchés. Initialement issus de productions très locales, les types de fromages vendus se sont largement diversifiés au fil des années.



© David Desaleux, 2019.

UNE PÂTISSERIE, COURS TOLSTOÏ

Depuis la construction de l'immeuble dans les années 1930, le local où est installé *Voltige* a toujours été une pâtisserie ou une boulangerie.

Après un parcours international, **Jacinthe Monette** et **Abraham Lefebvre-Albaret** ont décidé d'implanter leur pâtisserie-chocolaterie-glacierie à Villeurbanne. Tous deux sont animés par la volonté d'innover, de faire découvrir de nouveaux saveurs et de transmettre des valeurs autour de la qualité des produits.



© David Desaleux, 2019.

UNE BOULANGERIE, COURS TOLSTOÏ

Après des expériences sur plusieurs postes en boulangerie, **Sara Bouchareb** ouvre son propre commerce, *Fournil Sisters*, fin 2018 avec l'assistance de ses sœurs.

La commerçante gère une équipe de 6 personnes et encadre régulièrement des jeunes femmes en formation pour la vente. L'absence de boulangerie dans le secteur et la diversité de son offre assurent un certain succès au commerce.



© David Desaleux, 2019.

UNE BOULANGERIE-PÂTISSERIE, AVENUE HENRI-BARBUSSE

Ouverte depuis 1935, la *Maison Bettant* est le plus ancien commerce de l'avenue Henri-Barbusse. Après son père et son grand-père, **François Bettant** continue de faire vivre ce commerce en développant ses activités.

Initialement pâtisserie-chocolaterie, elle est également devenue une boulangerie, un salon de thé et propose de la petite restauration.



© David Desaleux, 2019.

UNE ÉPICERIE, COURS TOLSTOÏ

Implantée depuis 3 ans à deux pas de la place Grandclément, l'épicerie *LELL* (Les Epicuriens Locavores Lyonnais) pratique la vente en circuit court.

Amélie Fioretta et **Christophe Michault** souhaitent mettre en valeur des producteurs locaux et favoriser la création de liens entre producteurs et consommateurs.

Leur objectif est également de faciliter l'accès à ces produits en circuit court au plus grand nombre.



© David Desaleux, 2019.

UNE ÉPICERIE, RUE PAUL VERLAINE

Le *Biocal* est une épicerie qui offre à la vente des produits alimentaires et non-alimentaires bio et locaux.

Le projet de **Maud Colomer** est de proposer des solutions simples et alternatives en termes de consommation, notamment en favorisant le zéro déchet et des produits plus respectueux de l'environnement.



© David Desaleux, 2019.

UN CAVISTE, RUE GABRIEL PÉRI

Tom Rivière a repris le commerce *Aux Caves des Charpennes* en 2016 suite à une reconversion professionnelle. Il effectue la sélection des vins, bières et spiritueux, en valorisant les producteurs locaux, les exploitations en bio ou en biodynamie.

Le petit commerce, comme il le conçoit, permet de garantir une traçabilité des produits, mais aussi de recréer des liens de confiance entre les consommateurs et les producteurs.



© David Desaleux, 2019.

UNE ÉPICERIE, COURS TOLSTOÏ

Euclides Dario, brésilien de naissance, s'est installé à Villeurbanne il y a cinq ans et a ouvert *Mondial Saveurs*, un commerce alimentaire de produits brésiliens et portugais.

Il propose également des produits africains depuis que le commerçant voisin, qui en vendait, a fermé ses portes.

Dans son activité de commerçant, Euclides Dario aime surtout la création de liens qu'elle favorise.



© David Desaleux, 2019.

Le projet scénographique

La scénographie et le graphisme de l'exposition sont signés Inclusit Design, une agence de scénographie stéphanoise portée par Magali Seux, Héloïse Thizy-Fayolle et Jérôme Foubert.

Le projet scénographique immerge le visiteur au cœur d'une rue commerçante. Au cours d'une déambulation ludique, il est invité à longer la rue et à pénétrer dans différents espaces et ambiances de commerces, dont la façade révèle le contenu.

Il s'agit non pas de reconstituer, mais d'évoquer les commerces qui nous sont si familiers : marchés, épiceries, grandes surfaces, autour d'objets reconnaissables tels qu'une caisse enregistreuse, un étalage de fruits et légumes ou encore un tapis de caisse.

Chaque espace propose une arrière-boutique dans laquelle le visiteur peut s'asseoir et écouter les témoignages audios de commerçants villeurbannais.



Visiter l'exposition

VISITE LIBRE

Du 8 novembre 2019 au 26 septembre 2020

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 19h
le jeudi de 17h à 21h

VISITES GUIDÉES

- Samedi 30 novembre 2019 à 10h
- Mercredi 18 décembre à 15h
- Jeudi 9 janvier à 19h (visite guidée en langue des signes française)

Durée : 1 heure / Tout public
Inscription sur lerize.villeurbanne.fr

À LA SUITE DE LA VISITE

C'EST JOUR DE COURSES !

Atelier

Jouer tout en vous questionnant sur les aliments que vous consommez au quotidien, c'est possible !

L'alimentation en circuit court, késako ?! La publicité impacte-t-elle ma manière de consommer ? D'où proviennent les aliments que je mange ? Répondons ensemble à ces questions par de petits jeux : décryptage d'étiquettes de la grande distribution, memory des saisons et dégustation à l'aveugle... C'est promis, vous ne ferez plus vos courses de la même manière !

- Samedi 30 novembre 2019 à 11h
- Mercredi 18 décembre à 16h

Durée : 1 heure / Tout public (enfants accompagnés à partir de 8 ans)
Inscription sur lerize.villeurbanne.fr

LA PROGRAMMATION

lerize.villeurbanne.fr

L'équipe du Rize élabore une programmation pluridisciplinaire pour accompagner chacune de ses expositions. L'enjeu est de compléter le propos de l'exposition et d'élargir les champs de réflexion en s'appuyant sur des formes variées : des spectacles pour porter un regard artistique sur des enjeux de société, des conférences et tables rondes qui mobilisent la communauté scientifique, des visites de sites remarquables, des rendez-vous valorisant des initiatives ou partenaires locaux.

HISTOIRE(S) DE GOÛT *une résidence photographique* *D'octobre 2019 à juillet 2020*

Le Rize accueille la photographe Marion Bornaz dans le cadre d'une résidence photographique autour des thèmes du repas et de l'alimentation : Histoire(s) de goût.

Ces thématiques seront l'occasion de rencontres et de dialogues avec les Villeurbannaises et Villeurbannais, qui aboutiront à la réalisation d'une œuvre photographique collective.



© Kevin Buy

LES CAFÉS GOURMANDS *Une fois par mois*

Une initiative villeurbannaise, un moment convivial, un apéritif...

Chaque mois, les cafés gourmands mettent en avant un projet villeurbannais construit autour de l'approvisionnement alimentaire.

Au programme : AlterConso / Artisans du monde / Vrac'n'roll / Les amis de tous / Projet "santé goût terroir" / Les petites cantines / Eris / Légum'au logis et VRAC.



© Le Rize

VIVE LA CANTINE ?

16 janvier 2020 à 19h

Une séance en deux parties pour aborder la question de la restauration collective. Et les enjeux qu'elle porte ne sont pas des moindres : éducatifs, environnementaux, de santé publique, de justice sociale, de citoyenneté et de développement économique.

Après la projection du documentaire « *Zéro phyto 100% bio, le documentaire des cantines bio et des villes sans pesticides* » de Guillaume Bodin, Philippe Galley et Thierry Audemard, directeur de la restauration municipale, reviendront notamment sur la loi agriculture et alimentation votée en 2018, et sur la situation villeurbannaise.



© Ville de Villeurbanne

MANGER !

4 avril 2020 à 20h

Spectacle de la Compagnie Zygomatic

Servi par quatre comédiens qui chantent, miment, dansent et jouent la rime, "Manger" est un spectacle engageant, un réquisitoire atypique et intelligent des absurdités économiques, écologiques et alimentaires du monde.

Ce que le spectateur voit est drôle, ce qu'il entend est vrai.



© Cie Zygomatic

GRANDMAS PROJECT – SOIRÉE BRING YOUR OWN GRANDMA !

30 mai 2020 à 17h

En présence de Jonas Pariente, fondateur du projet

Grandmas Project est une web-série collaborative qui invite des réalisateurs du monde entier à faire un film sur leur grand-mère, en utilisant la transmission d'une recette de cuisine pour questionner leur lien intergénérationnel et leur histoire familiale.

Une soirée à laquelle petits enfants et grand-parents sont invités pour partager leurs expériences communes en cuisine.



© Chai'Chai'Films - Grandmas Project

Et plus encore...

Pourquoi les femmes sont-elles de plus en plus visibles dans les cuisines professionnelles ? Le *boycott* est-il une arme efficace pour manger mieux ? Comment s'approvisionner en France lorsque l'on a des pratiques alimentaires venues d'ailleurs ? Le tacos est-il vraiment villeurbannais ?

Autant de questions que le Rize souhaite partager tout au long de la saison à travers les différents rendez-vous programmés !

La sélection de la médiathèque

En lien avec la saison "Résultats des courses", les médiathécaires du Rize proposent leurs coups de cœur. Retrouvez toutes ces références, et bien plus encore (romans, DVD, CD, revues, BD) à la médiathèque du Rize.

BANDE DESSINÉE

***Junk Food Book* de Noémie Weber (Gallimard, 2018)**

À Malbouffe-City, un petit d'homme, bébé d'un trafiquant de légumes, est abandonné dans un *fast-food*. Adopté par les salariés du restaurant, Pépito vit dans une chambre-friteuse et s'entraîne avec enthousiasme au concours de goinfrerie. Mais un jour, après dix ans de cette vie rêvée du gras, ses origines végétariennes le rattrapent... Pépito devra rejoindre sa vraie famille pour avoir une chance de s'en sortir, et trouver sa véritable nature... légume ou friture ?

ROMAN POLICIER

***La peste soit des mangeurs de viande* de Paulin Frédéric (Manufacture de livres, 2017)**

Un policier est retrouvé égorgé dans un abattoir des Hauts-de-France. Un groupe de défenseurs des animaux est rapidement mis en cause. Etienne de Barzac, de l'IGPN, et le lieutenant Salima Belloumi enquêtent. Ils découvrent peu à peu ce qui se passe réellement dans ces abattoirs, d'où des images effrayantes commencent à parvenir à la connaissance du grand public.

FILM - DOCUMENTAIRE

***Regard sur nos assiettes* de Pierre Beccu (1h15, 2015)**

Six étudiants en géographie enquêtent sur notre alimentation. De leur assiette au sol, ils arpentent le territoire pour trouver des réponses, là où ils consomment, sans aucun *a priori*, armés de leur seule curiosité. Ils découvrent d'une façon spontanée l'innovation et le bon sens des expériences positives au coin de chez eux. Un voyage original, qui va des interrogations légitimes sur la santé à la quête de sens dans nos vies.

FILM - COMÉDIE

***Discount* de Louis Julien Petit (1h45, 2015)**

Pour lutter contre la mise en place de caisses automatiques qui menace leurs emplois, les employés d'un Hard Discount créent clandestinement leur propre « Discount alternatif », en récupérant des produits qui auraient dû être jetés...

FILM - ANIMATION

***Tante Hilda !* de Jacques Rémy Girerd (1h29, 2014)**

Tante Hilda, amoureuse de la nature, conserve dans son musée végétal des milliers de plantes du monde entier. Beaucoup sont en voie de disparition. Parallèlement, une nouvelle céréale, Attilem, mise au point par des industriels, produit des rendements si prodigieux, qu'elle apparaît comme la solution miracle pour enrayer la faim dans le monde et prendre le relais du pétrole dont les réserves s'épuisent. Mais la catastrophe n'est pas loin...

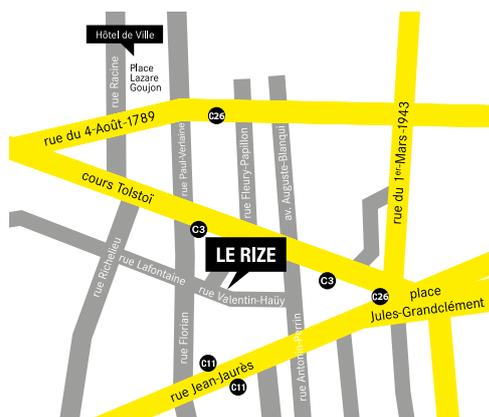
INFORMATIONS PRATIQUES

LE RIZE

mémoires, cultures, échanges

Espace culturel original, le Rize a pour vocation de transmettre un récit partagé de Villeurbanne, construit à plusieurs voix à partir des archives, des mémoires des habitants, des rencontres avec les acteurs du territoire et des travaux de chercheurs associés. Comme une passerelle entre le passé et le présent, entre le local et l'universel, le Rize aide à mieux comprendre la ville d'aujourd'hui et à imaginer celle de demain.

En plus d'une galerie d'exposition, le Rize regroupe les archives municipales, une médiathèque, un pôle recherche, un café et des espaces culturels et pédagogiques. Il propose toute l'année une programmation culturelle gratuite, riche et variée, ouverte à toutes et tous.



23 rue Valentin-Haüy - Villeurbanne

04 37 57 17 17

lerize.villeurbanne.fr

-

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 19h

le jeudi de 17h à 21h

Fermé du 23 décembre 2019 au 1er janvier 2020

-

Entrée libre et gratuite

-

Suivez-nous sur :



#lerize

