



Re-former le supermarché

Thema - Design et Food coop

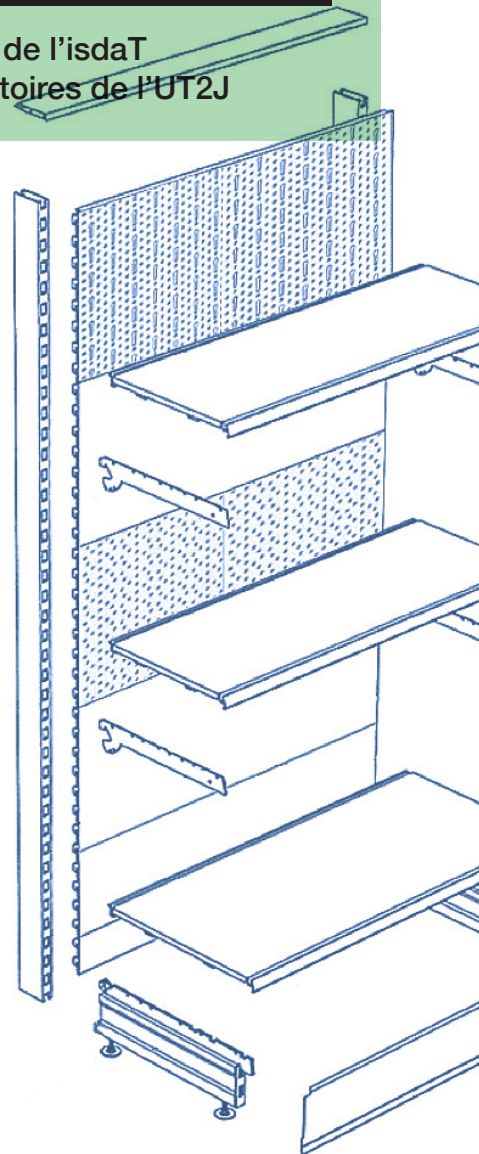
Programme Journée d'études

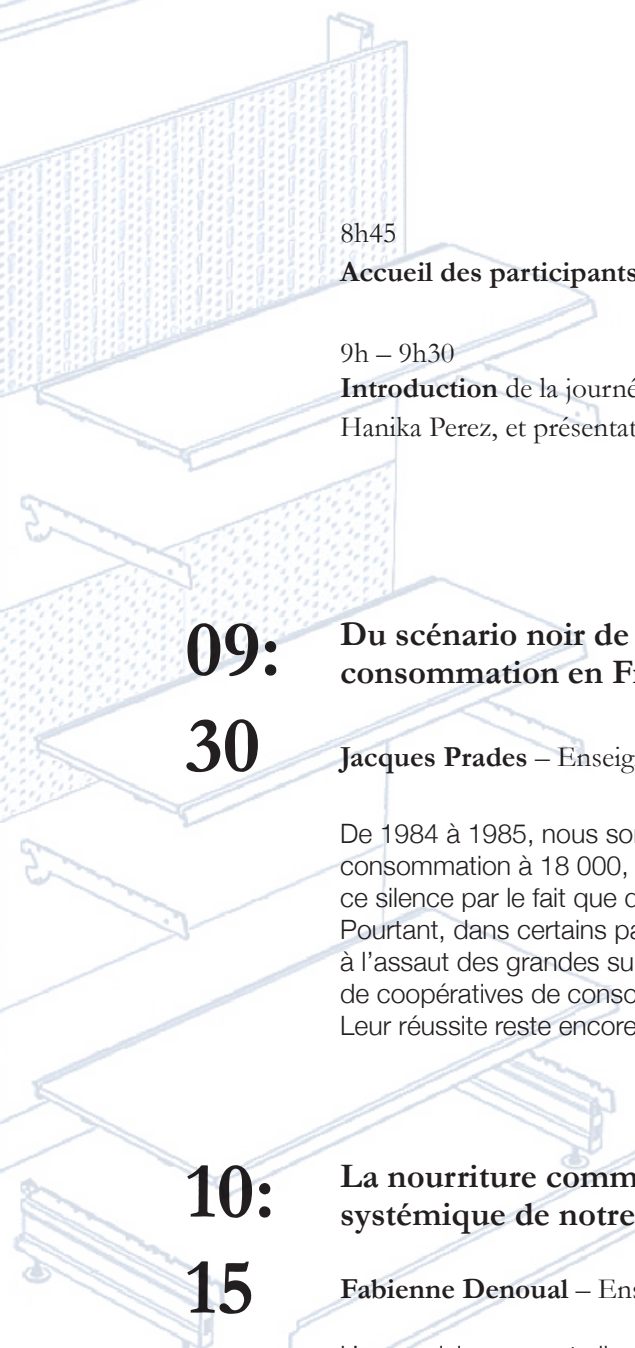
Le 16/11/2018 de 9h à 17h30

Université Toulouse - Jean Jaurès

amphithéâtre 3 - bâtiment Olympe de Gouges

Studio Design et Environnement - Option Design de l'isdaT
Master Design Transdisciplinaire Cultures et Territoires de l'UT2J





8h45

Accueil des participants

9h – 9h30

Introduction de la journée d'études par les organisateurs Brice Genre, Laetitia Giorgino, Hanika Perez, et présentation des invités du matin

09: Du scénario noir de 1984-1985 au renouveau des coopératives de consommation en France.

30

Jacques Prades – Enseignant chercheur en Économie sociale et solidaire, UT2J

De 1984 à 1985, nous sommes passés de 40 000 travailleurs dans les coopératives de consommation à 18 000, sans le moindre commentaire. Peut-être peut-on expliquer ce silence par le fait que dans les esprits français, l'accident était inévitable. Pourtant, dans certains pays voisins (l'Espagne, l'Italie et la Suisse), la «coop» a résisté à l'assaut des grandes surfaces. C'est dans ce contexte que naissent les nouvelles formes de coopératives de consommation (La Louve et sa reproduction en région). Leur réussite reste encore à démontrer.

10: La nourriture comme outil de design dans un contexte d'effondrement systémique de notre modèle thermo-industriel

15

Fabienne Denoual – Enseignante- chercheuse en design, UT2J

L'approvisionnement alimentaire a très largement façonné nos villes conditionnant jusqu'à leur apparition il y a 10000 ans. Si la nourriture était autrefois le noyau social de la ville, avec l'avènement des centres commerciaux, elle s'est retrouvée à la périphérie, contribuant à la désertification, voire à la mort des centres-villes et des centres-bourgs. Les limites systémiques que rencontre notre modèle thermo-industriel, insécuriseront progressivement nos systèmes alimentaires (Pablo Servigne, *Nourrir l'Europe en temps de crise*), menaçant la stabilité de nos sociétés et de nos villes (Joseph A. Tainter, *L'effondrement des sociétés complexes*). Dans ces conditions, comme le suggère Caroline Steel dans son ouvrage ville affamée, la nourriture peut devenir un outil conceptuel très puissant pour reconfigurer le monde différemment, et notamment rendre aux territoires ruraux leur fonction nourricière, ranimer les échanges avec les villes voisines et, pour les grandes villes, produire une part de la nourriture dont elles auront besoin. Les modes d'approvisionnement alimentaires sont donc à questionner dans une perspective systémique, c'est-à-dire en les considérant au cœur de la chaîne de valeur et son environnement. Cela commence par apprendre à connaître les acteurs locaux et les défis auxquels ils font face et à co-produire avec eux une vision mobilisatrice.

11h – 11h15

Pause

11:

La fabuleuse histoire du «super» marché

15

Isabelle Bonnard – Maître d'œuvre, spécialisée dans la conception et la réalisation de surfaces commerciales

Depuis les années 1990, le modèle de la grande distribution est mis à l'épreuve, et ses acteurs doivent sans cesse apprendre à jongler avec les logiques du développement de l'électronisation du commerce (actuellement appelé e-commerce), les massifications, ainsi que la personnalisation de l'offre liée aux nouvelles pratiques de consommation et à l'exigence de proximité.

Face à cette montée en puissance, les géants internationaux œuvrent pour instaurer un nouveau commerce de précision. Nos magasins physiques deviennent de véritables laboratoires d'expérimentation et d'élaboration de concepts de distribution-consommation pour initier et/ou s'adapter à la (r)évolution sociétale.

12h – 12h30

Questions

12h30 – 14h

Déjeuner

14h – 14h15

Présentation des invités de l'après-midi

14:

Une architecture désorientée

15

Pierre-Damien Huyghe – Philosophe, Professeur émérite de l'université Paris 1 Panthéon Sorbonne

À supposer que le supermarché soit, selon le mot de Marc Augé, un non lieu, pourquoi une telle appellation ? Ne pouvons-nous pas d'abord chercher à dire positivement les qualités de semblable bâtiment et la tendance de ces qualités ?

Me référant aux données d'un texte fameux de Sullivan définissant les possibles degrés de l'architecture, je dirai que les supermarchés ont au moins pour qualité d'être « socialement demandés » et d'apporter à cette demande une réponse qui dépasse le niveau de la satisfaction littérale matérielle. En ce sens, ils ne sont pas auprès de nous comme abandonnés de toute perspective architecturale. Non, ils sont bien dans l'élément d'une architecture. Mais sûrement leur manque-t-il d'atteindre au niveau de ce que Sullivan appelait une « véritable expression », soit une qualité excédant le niveau de la seule réponse à un besoin et ne pouvant venir que de « l'addition d'une certaine qualité et quantité de sentiment ». Qu'est-ce à dire ? Comment pouvons-nous penser cette notion ?

En admettant, comme on vient de lire, qu'elle procède d'un ajout à l'élémentaire de l'architecture, Sullivan qui, certes a plutôt construit des immeubles de bureaux que des supermarchés, nous donne tout de même l'occasion d'analyser cette dernière sorte de bâtiment. Ainsi pourrions-nous juger nous-mêmes qu'il s'agit là moins d'un non lieu que d'un lieu insuffisamment traité qui, comme tel, fait place, avec ses raisons propres, à toute une désorientation. Cette désorientation ne touche pas moins la sensibilité que la pensée. La tâche, ce n'est pas de la refuser, mais de faire mieux.

15: Espaces et discours de la marchandise Esthétiques des lieux de l'échange : du troc au numérique

00

Jean-Pierre Grunfeld – Designer, sémiologue

Au long de l'histoire de l'humanité les formes de la valeur d'échange et de ses articulations avec la valeur d'usage se transforment sans cesse. Les révolutions techniques sont toutes porteuses de nouveaux rapports entre les êtres et les choses. Cependant, chaque changement, même le plus profond, chaque bouleversement, même le plus radical, laisse la configuration qu'il remplace se perpétuer. Les signes ont la vie dure. Les biorythmes qui dictent l'évolution des outils d'expression (le soft) et ceux qui conditionnent les métamorphoses des marchandises (le hard) ne sont pas synchrones. Les signes s'adaptent et perdurent. Ils "changent pour que rien ne change", leur évolution procède par strates et palimpsestes.

Nous savons aujourd'hui qu'aucune invention technique n'annule la précédente. Simplement, elle répartit autrement les tâches pratiques et symboliques. Les dernières tendances à la dématérialisation, à l'abstraction des rapports au fond des écrans glacés, confirment et amplifient ces processus.

Quand on fait commerce de toutes choses et de tous rapports humains en faisant disparaître quatre sens sur cinq, le rappel du corps se fait entendre. Retour aux vertus jamais complètement disparues des espaces et des dialogues très concrets où tous nos sens interviennent sans être formatés.

Ici, le design ("les designs") joue un rôle singulier de conservation (du signifié) et d'innovation (du signifiant).

15h45- 16h

Pause

16h-16h30 :

Questions



16: Hypothèses pour un cahier des charges d'un autre type

30

Table ronde – En présence des invités de la journée, de Laurent Marsan coordinateur du projet de supermarché coopératif de la Chouette Coop (Toulouse)
animée par Laetitia Giorgino

17h

Fin de la journée