

# Exposition Universelle 29/09/2050

## Sur l'auto-suffisance alimentaire de l'île de la Réunion





# SOMMAIRE

## **Introduction p4**

- contexte
- les 8 thèmes de travail

## **Les pôles de l'exposition p7 - p65**

- Par thème: présentation d'un projet réussi et des décisions politiques mises en place pour la réalisation de celui-ci

## **Retour sur la méthode p67**

### **Théorie:**

- la design fiction: définition
- le rapport au temps et à l'espace
- les signaux faibles
- L'incarnation
- La mise en scène

### **Pratique:**

- Retour sur les éléments théoriques ci-dessus appliqués à l'événement
- Protocole de la journée

## **Photos de la journée p76**

# Contexte

Devant l'urgence des Nations à faire face aux conséquences du dérèglement climatique et aux événements sociétaux récents, l'Organisation des Nations Unies a décidé que l'exposition universelle de 2050 aura pour thème « **l'auto-suffisance alimentaire** »

D'un commun accord gouvernemental, cette exposition a eu lieu sur **l'île de la Réunion** et a eu pour objectif de présenter **les réussites locales** de l'île. Elle qui, en l'espace de 30 ans, est devenue le modèle mondial de l'auto-suffisance alimentaire.

Dans une démarche de présentation de projets locaux, ce sont **tous les citoyen.nes de l'île** qui ont été sollicités pour créer l'exposition.

Ce sont professeurs, architectes, agents du territoire, jeunes, personnes âgées, agriculteurs, chefs de restaurant, et plus bien plus encore, qui ont donc formalisé et présenté leurs réussites.

**8 projets** ont été présentés autour de **8 thèmes**



**Projet:**

3 témoignages vidéos

**Thématique:**

Une alimentation saine, de qualité et durable pour tous les publics

p7



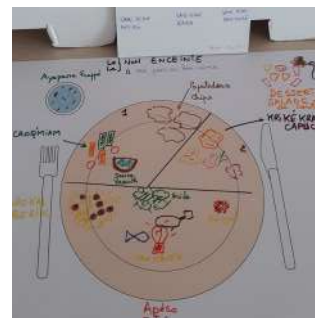
**Projet:**

Elaboration de 3 menus: celui d'une famille, d'une cantine scolaire et d'un restaurant

**Thématique:**

La lutte contre le gaspillage alimentaire

p13



**Projet:**

Un kit pédagogique

**Thématique:**

L'éducation alimentaire

p21



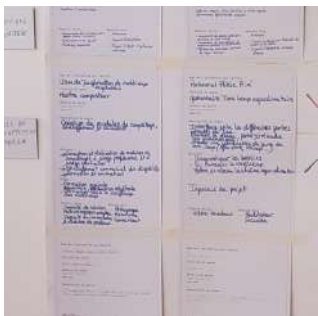
**Projet:**  
Maquette explicative du restaurant ultra-local réunionnais en 2050  
**Thématique:**  
La relocalisation de la production alimentaire

p29



**Projet:**  
Des fonds de carte dessinés sur l'évolution de l'aménagement du territoire  
**Thématique:**  
Les relations entre le monde agricole et le milieu rural et urbain

p39



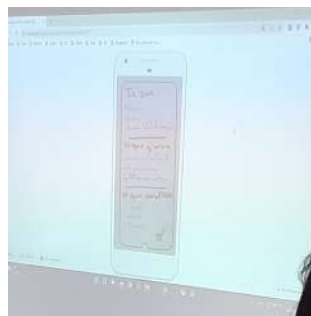
**Projet:**  
De nouvelles fiches de postes en 2050  
**Thématique:**  
L'autosuffisance alimentaire vecteur d'emplois et d'activité

p47



**Projet:**  
L'évolution de l'usine Bois-rouge racontée par ses employés en voix off  
**Thématique:**  
La transformation locale des denrées alimentaires

p55



**Projet:**  
Une application mobile qui fédère tous les acteurs autour de la solidarité  
**Thématique:**  
L'union de tous les acteurs autour de la vision : agriculteur, transformateur, distributeur et consommateur

p61





thème 1:

# Une alimentation saine, de qualité et durable pour tous les publics

thème 1:

# Une alimentation saine, de qualité et durable pour tous les public



Dans cette thématique, 3 personnes ont accepté de témoigner.

Elles ont expliqué **comment une alimentation saine, de qualité et durable s'est mise en place et comment cela a impacté leur quotidien.**

**Découvrez leurs témoignages vidéos** à travers ce QR code ou ce lien:



[lien vidéos témoignages](#)



Thibruce Payet  
53 ans  
Agricultrice



Mirose lauret  
60 ans  
Coordinatrice  
DASQD



Bernard Waro  
41 ans  
Ouvrier en bâtiment





Thibruce Payet  
53 ans  
Agricultrice

Fille d'agricultrice de génération en génération, elle était planteur de cannes. Un enchaînement d'évènements malheureux l'a mise en grande difficulté financière. En manifestant devant la préfecture, elle rencontre la coordinatrice de l'ASQD du département. Cette dernière la convainc de changer de mode de production et de mobiliser de nouveaux moyens. Il aura fallu changer de mentalité et se lancer dans un système local, de qualité, de proximité pour nourrir la population.



Mirose lauret  
60 ans  
Coordinatrice  
DASQD

Militante associative qui s'est faite connaître en tant que porte parole de la société civile, Reçue à la Préfecture et repérée par le département, elle sera amenée à intervenir au sein de la Direction de l'Alimentation Saine, de Qualité et Durable pour tous (DASQD). Lors de la grève des agriculteurs en 2022, elle commence à accompagner les producteurs dans des méthodes alternatives et initie les programmes de développement des maisons de quartier de l'alimentation. Elle a été l'une des pionnières dans la transition vers l'auto-suffisance et l'autonomie alimentaire à la Réunion.

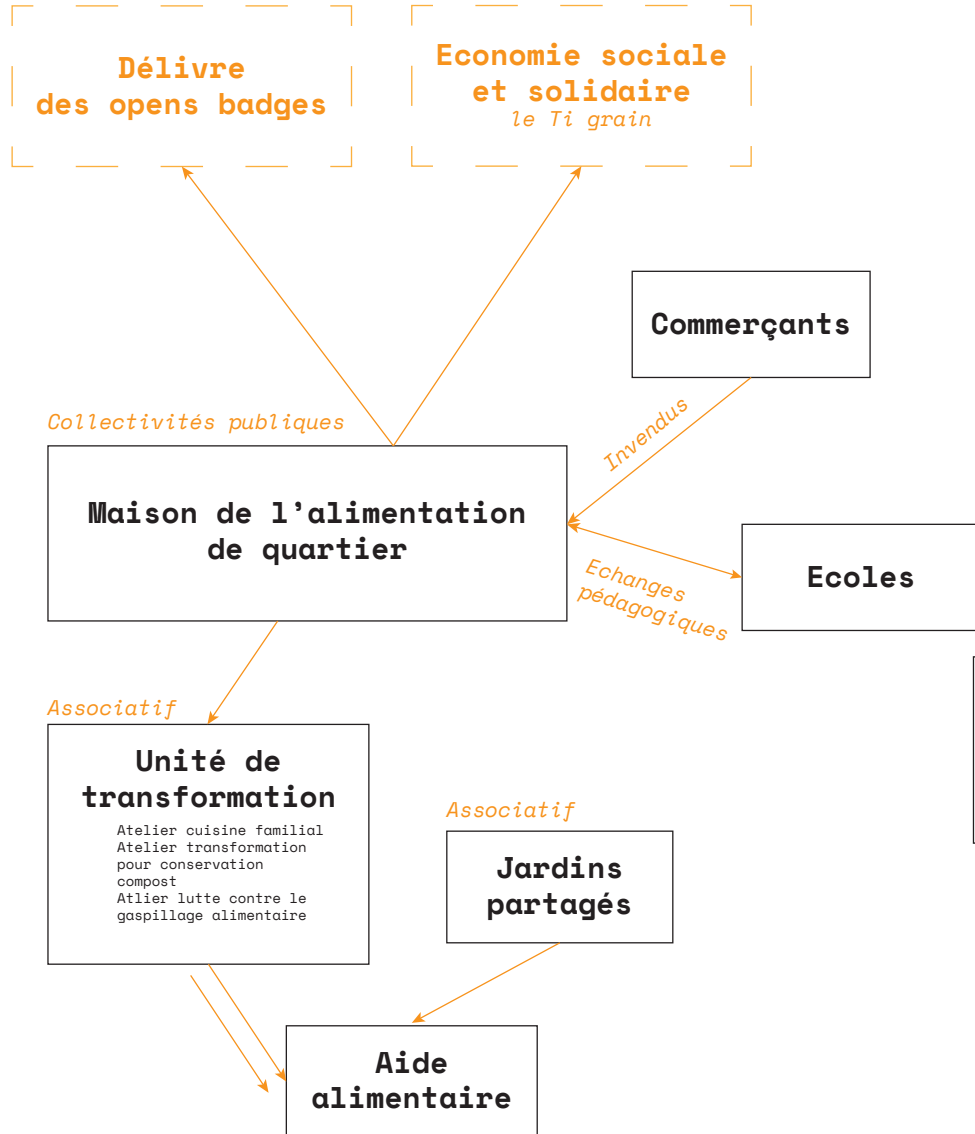


Bernard Waro  
41 ans  
Ouvrier en bâtiment  
Habite la Chatoire

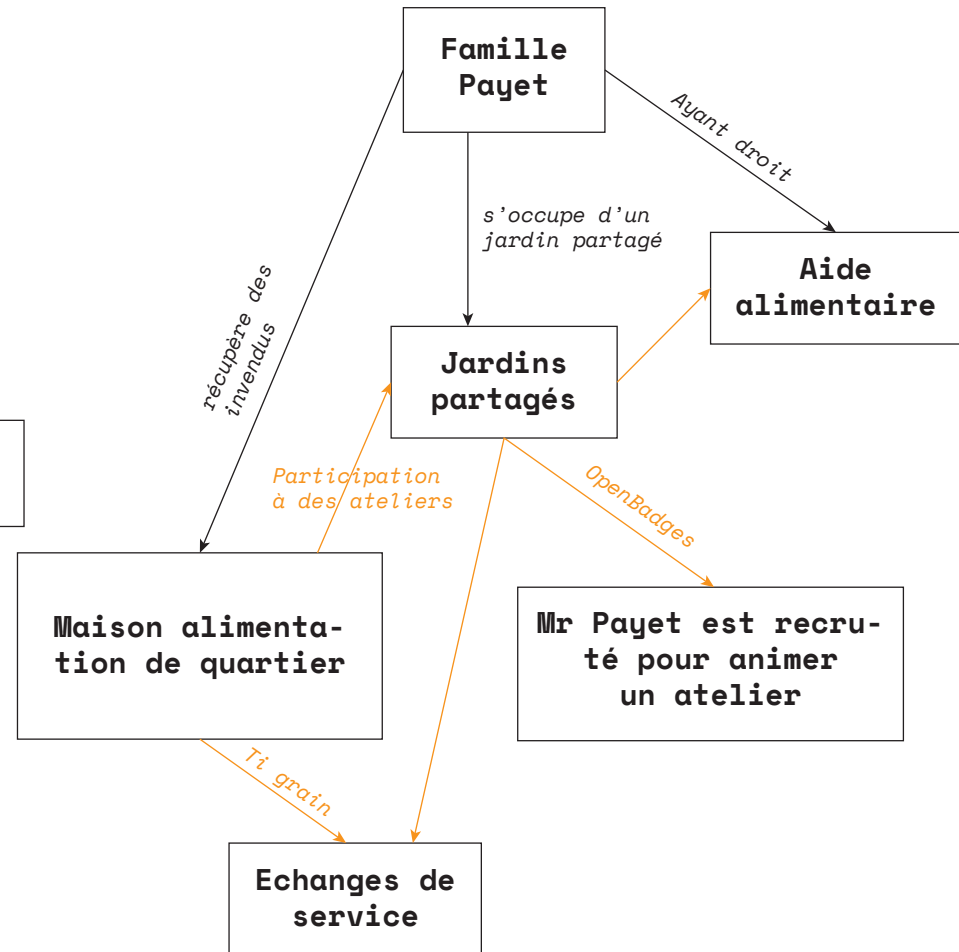
A découvert la maison de quartier il y a 10 ans. Il a dû prendre seul ses 3 enfants en charge avec des moyens financiers très restreints. Il a sollicité la Mairie pour une aide financière, qui l'a orienté vers la maison de quartier de l'alimentation. Il y a trouvé le bénéfice de redécouvrir la terre, planter pour manger et l'envie de transmettre ces valeurs à ses enfants. Il a maintenant le goût de partager ce nouveau mode de vie en famille. Il est fier de pouvoir prendre soin de sa santé et de celle de ses enfants. Il peut ainsi participer au travail aux champs en échange de denrées alimentaires. Il participe par exemple à certains jardins partagés et se sent valorisé par ces expériences. Il s'est inscrit dans une démarche d'échanges de services pour un mieux vivre au moindre coût. AU final, il n'a pas bénéficié d'argent mais sa famille a gagné en qualité de vie.

# 1/ le dispositif Maison de Quartier de l'alimentation

Quand l'économie sociale et solidaire est au service de l'autonomie alimentaire



# 2/ la famille Payet acteur du dispositif





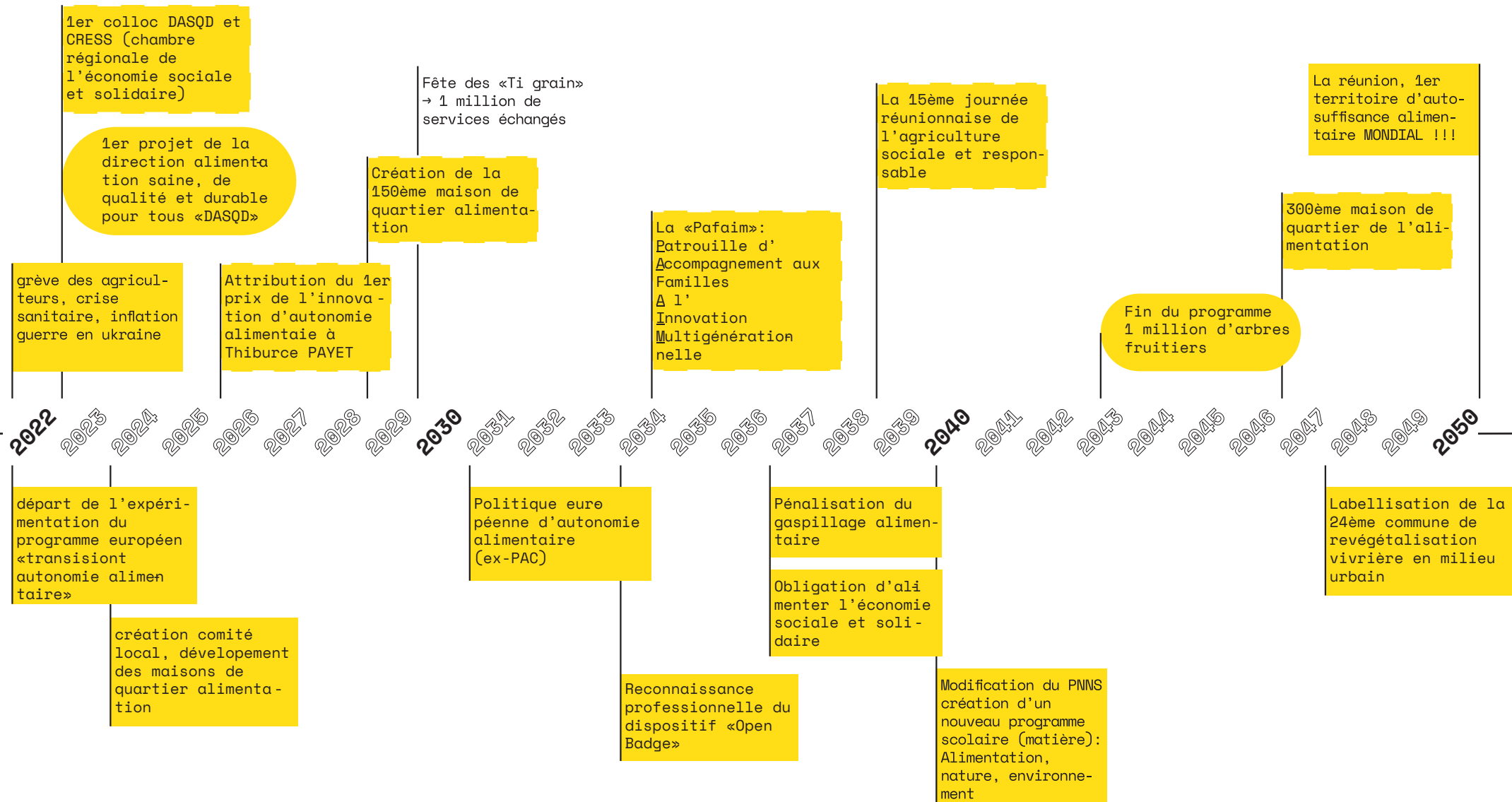
Acteurs sociaux



Infrastructures



Décisions politiques



**Décisions prises, acteurs impliqués et infrastructures créées qui ont facilité la mise en place du projet**





Lo Maveli  
Université de Madagascar  
1980

Acteurs sociaux  
et infrastructures techniques

2050

Décisions politiques prises

Thème 2  
La lutte contre  
le gaspillage alimentaire

PRINCIPES

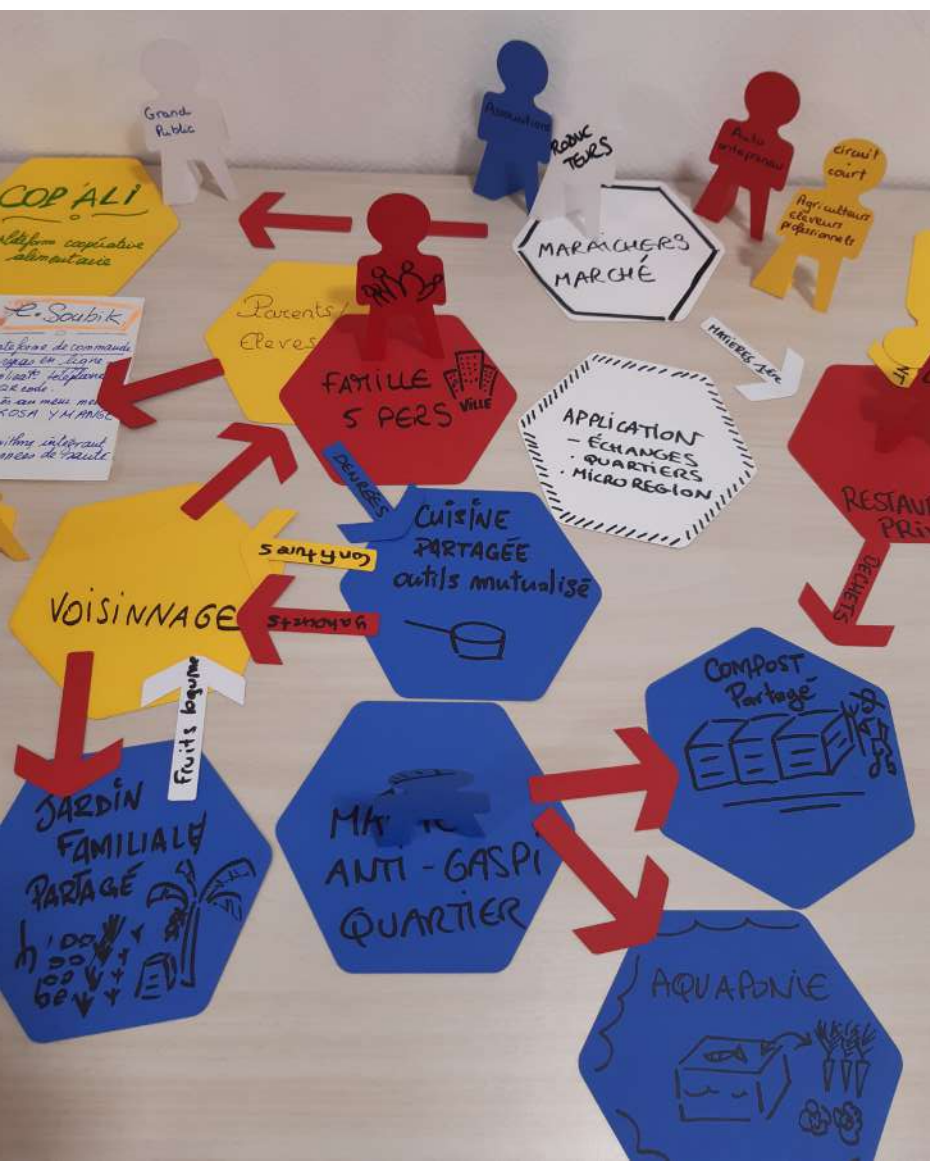
- Produits locaux et Nouvelles Productions ex: huile d'olive, Fromages et miel blanc
- TRANSFORMATION et REUTILISATION ex: déchets alimentaires, déchets agricoles, Méthanisation des déchets
- ÉCHANGES DE SERVICES ex: AGRICULTURE COMMUNAUTAIRE, COMMUNAUTÉ D'ÉCHANGES, GOUVERNANCE PARTICIPATIVE
- USAGE DU NUMÉRIQUE ex: Commerce électronique, Services en ligne
- ACCÈS à un ALIMENTATION de Qualité ex: Marché des producteurs, Circuits courts, Agriculture urbaine
- STABILITÉ FINANCIÈRE ex: Design d'une cuisine pour promouvoir l'impact social
- VALORISATION de PRODUITS NON DESTINÉS À LA CONSOMMATION

Salle 9  
Salle de conférence FAHAM

thème 2:  
**La lutte contre  
le gaspillage alimentaire**

thème 2:

# La lutte contre le gaspillage alimentaire



Dans cette thématique, chef d'entreprise agroalimentaire, chef cantinier, Cheffe de restaurant, mère de famille ou encore entreprise de tri des déchets se sont réunis pour proposer:

- 1 menu familial anti-gaspi pour une semaine
- 1 menu de restaurant anti-gaspi
- Une application de commande en ligne pour les cantines
- Ainsi qu'une cartographie d'une stratégie de lutte contre le gaspillage alimentaire

## On mange quoi ? chez la famille VOARO

to do :

- Marché le samedi**
- Jardin partagé le dimanche**
- Atelier cuisine le mercredi**
- Transformation faire des yaourts le mercredi**

lundi

*petit déj:*  
Fruit de saison,  
beignets  
gâteau ti-son

*le soir:*  
Tarte aux brèdes et  
lardons, salade  
ananas, yaourts de  
brèdes

mardi

*petit déj:*  
Gâteau ti-son  
Fruits de saison

*le soir:*  
Caviar d'aubergines  
Pomme de terre au  
four, oeufs,  
fromage local

mercredi

*petit déj:*  
Jus de fruits  
céréales  
yaourts de brebis

*le soir:*  
Poulet au four aux  
légumes, tomates,  
salade de fruits

**TRANSFORMATION**

jeudi

*petit déj:*  
Beignet de banane  
yaourts de brebis

*le soir:*  
Parmentier de bro-  
colis, pomme de  
terre douce, reste  
de poulet

vendredi

*petit déj:*  
Beignets de banane,  
agrumes, songes

*le soir:*  
Soupe de légume de  
carcasse de poulet

**LES RESTES**

samedi

*petit déj:*  
Fruits du marché,  
pain de farine  
locale

*le soir:*  
Tartare de poisson,  
fritte de fruit à  
pain, fruits

**LE MARCHÉ**

dimanche

*petit déj:*  
Brunch : oeufs aux  
plats, tomates

*le soir:*  
Avocat mayonnaise,  
salade de légumes  
chou-choux

**LA CONCERTATION**

**MAITRE  
ANTI GASPI**

**LA TRANSFORMATION**

**MAISON**

Menu anti-gaspi  
de la semaine  
de la famille VOARO



MENU DE LA SEMAINE  
du restaurant

## RETOUR AUX SOURCES

### Entrée

- \* Assiette créole: Chips de fruit à pain, beignet de songe, samoussas
- \* Tarte aux brêdes (à la farine de coco)

### Plats

- \* Poisson de la pêche du jour accompagné d'une fricassée de brêdes au combava
- \* Poulet à la vanille de bourbon accompagné de lentilles de cilaos, son soso de maïs , ainsi que son rougail tomates

### Dessert

- \* Gâteau de fruit à pain (farine de coco)
- \* Glace à la vanille de bourbon posée sur son nuage de confiture de fruit à pain

Bon appétit !

## NOS PRINCIPES POUR ÉVITER LE GASPILLAGE

- 1/ Pas de buffets > déchets résiduels remis dans le compost des jardins partagés
- 2/ Prix au poid ou à la portion
- 3/ Couverts (assiettes, verres, etc) en fibre de canne à sucre mangeable
- 4/ Produits essentiellements locaux
- 5/ Même produit retravaillé en différentes façons
- 6/ Carte limitée (2 au maximum)
- 7/ Stock à flux tendu
- 8/ Réservation prioritaire avec l'application précisant le choix du menu à l'avance afin de travailler avec des produits frais et limiter les stocks
- 9/ Réduction de 10% sur l'addition pour toute assiette terminée
- 10/ Mobilier en manière recyclée et locale

← Menu et principe anti-gaspi  
du restaurant  
RETOUR AUX SOURCES



## Chef cantinier

# E. SOUBIK: KOSA Y MANGE!

### Fraicheur

tomate	mangues
carotte	pittaya
papaye	tangor
fleurs de capucine	jacques
palmiste	leetchi
bringelles	melon
pomme en l'air	cerise du brésil

### Pour accompagner

Riz, manioc, pâtes, patates  
maïs, haricots, lentilles  
cilaos, frites fruit à  
pains/conflore, brèdes mau-  
rongue, gratin songe,  
zachars légumes

### Douceur

« ravage »  
confiture de manioc  
cookie cambart  
chips ananas/combava  
croustillant cerise à cole  
sorbet sapotille  
tipo zatte  
sucettes curcuma  
canne pété  
boudou géranium

### Saizis' mans

Fricassé de guèpes  
sushi de larves de zendètes  
cary de sauterelles  
civet de tortue  
Roti merles maurice  
massalé de requin  
bouillon de coquilles  
bouillon laisson

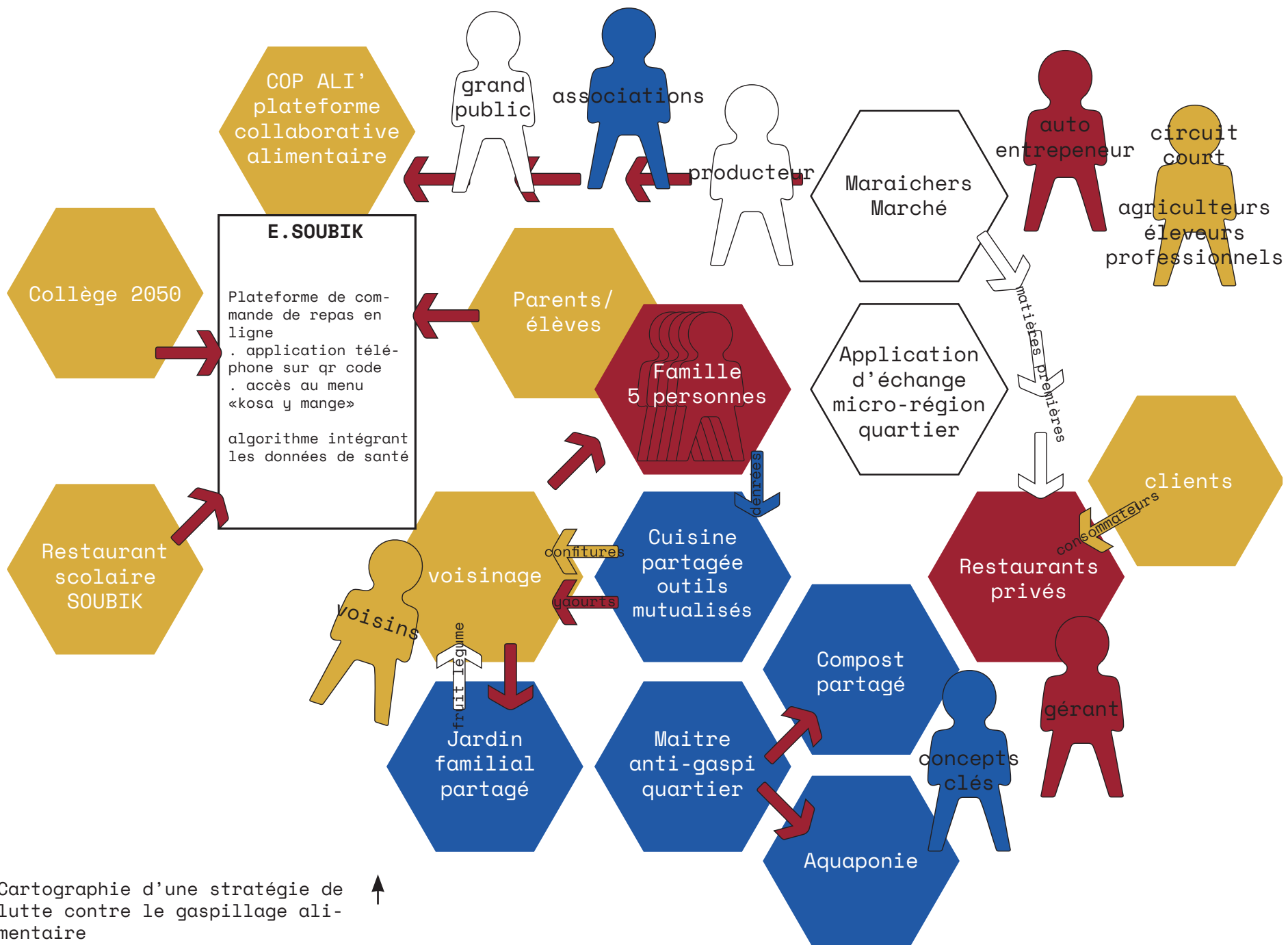
### Rafrachissement

jus de menthe citron romarin  
jus de tamarin  
thé curcuma/gingembre  
sirops verveine/citronelle  
jus de jaboticaba

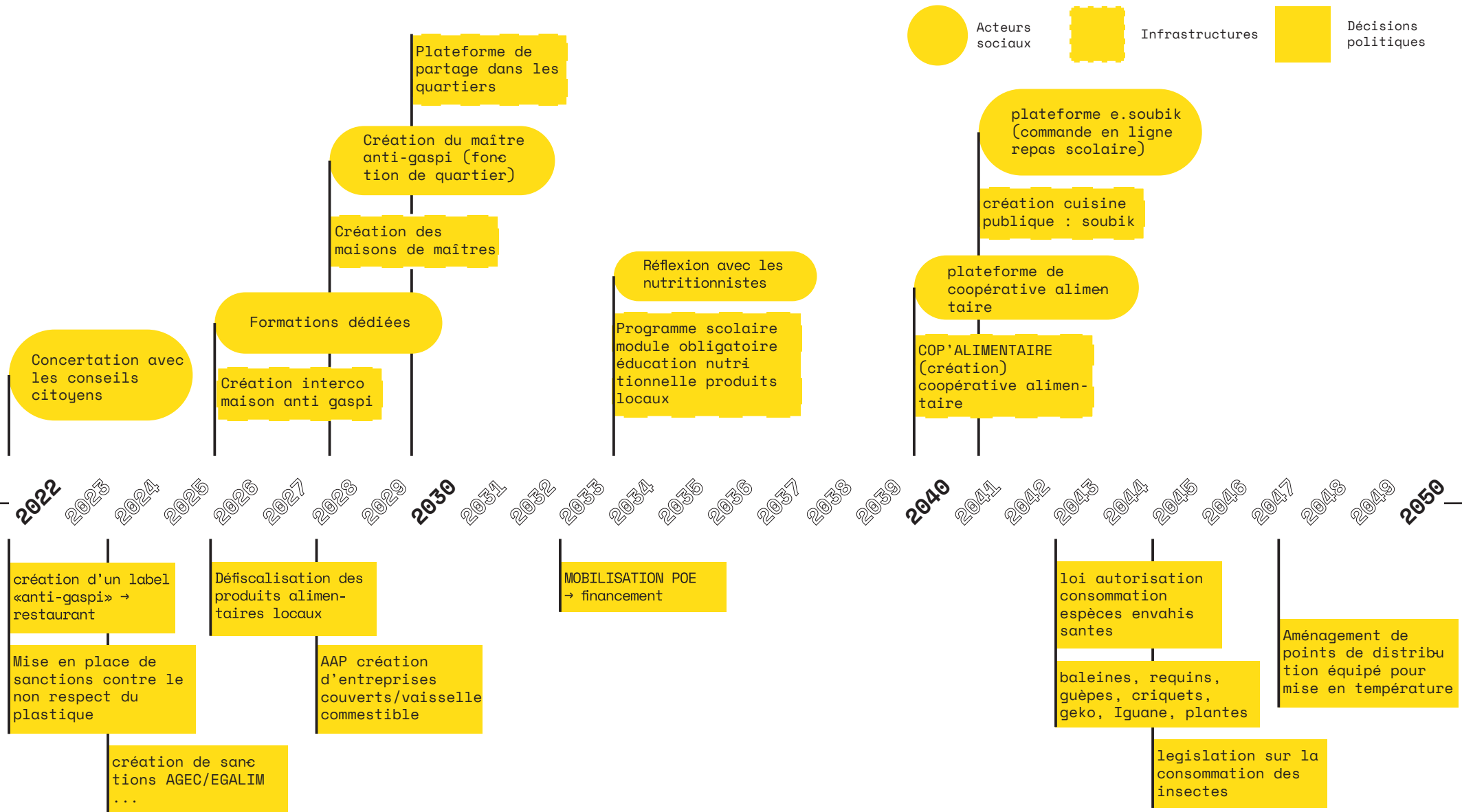
## ← E. SOUBIK

Plateforme de commande de re-  
pas en ligne  
. Application téléphone sur  
QR CODE  
. Accès au menu « Kosa y  
mange»

Un algorithme intègre les  
données de santé nutrition-  
nelle



Cartographie d'une stratégie de lutte contre le gaspillage alimentaire



**Décisions prises, acteurs impliqués et infrastructures créées ont facilité la mise en place du projet**





**Lo Mavéli**  
Association pour l'éducation  
à la Nutrition - 2009

Acteurs sociaux  
et infrastructures techniques

2010 Décisions politiques prises

I A R

2010		Le Comité de la SMA & Comité
2009		
2008		
2007		
2006		
2005		
2004		
2003		
2002		
2001		
2000		
1999		
1998		
1997		
1996		
1995		
1994		
1993		
1992		
1991		
1990		
1989		
1988		
1987		
1986		
1985		
1984		
1983		
1982		
1981		
1980		
1979		
1978		
1977		
1976		
1975		
1974		
1973		
1972		
1971		
1970		
1969		
1968		
1967		
1966		
1965		
1964		
1963		
1962		
1961		
1960		
1959		
1958		
1957		
1956		
1955		
1954		
1953		
1952		
1951		
1950		
1949		
1948		
1947		
1946		
1945		
1944		
1943		
1942		
1941		
1940		
1939		
1938		
1937		
1936		
1935		
1934		
1933		
1932		
1931		
1930		
1929		
1928		
1927		
1926		
1925		
1924		
1923		
1922		
1921		
1920		
1919		
1918		
1917		
1916		
1915		
1914		
1913		
1912		
1911		
1910		
1909		
1908		
1907		
1906		
1905		
1904		
1903		
1902		
1901		
1900		

2010

I A R

Les décisions  
politiques  
prises

**SOURCES de CAPRIQUE (Anjou)**  
**KINYO KROVE de CAPRIQUE (Labbe)**  
**MARQUE Green**  
**MARSHES (Sud-Ouest)**  
**M&M's (N.M. à M.M.) (M.M. à M.M.)**

POP. 100000  
POP. 200000  
POP. 300000  
POP. 400000

**Lo Mavéli**  
Association pour l'éducation  
à la Nutrition - 2009

Acteurs sociaux  
et infrastructures techniques

2010 Décisions politiques prises

I A R

2010

I A R

Les décisions  
politiques  
prises

**Lo Mavéli**  
Association pour l'éducation  
à la Nutrition - 2009

Acteurs sociaux  
et infrastructures techniques

2010 Décisions politiques prises

I A R

2010

I A R

Les décisions  
politiques  
prises

**PLAN D'EVACUATION**

Section 1

**Lo Mavéli**  
Association pour l'éducation  
à la Nutrition - 2009

Acteurs sociaux  
et infrastructures techniques

2010 Décisions politiques prises

I A R

2010

I A R

Les décisions  
politiques  
prises

**TOQ TOC MIAM**

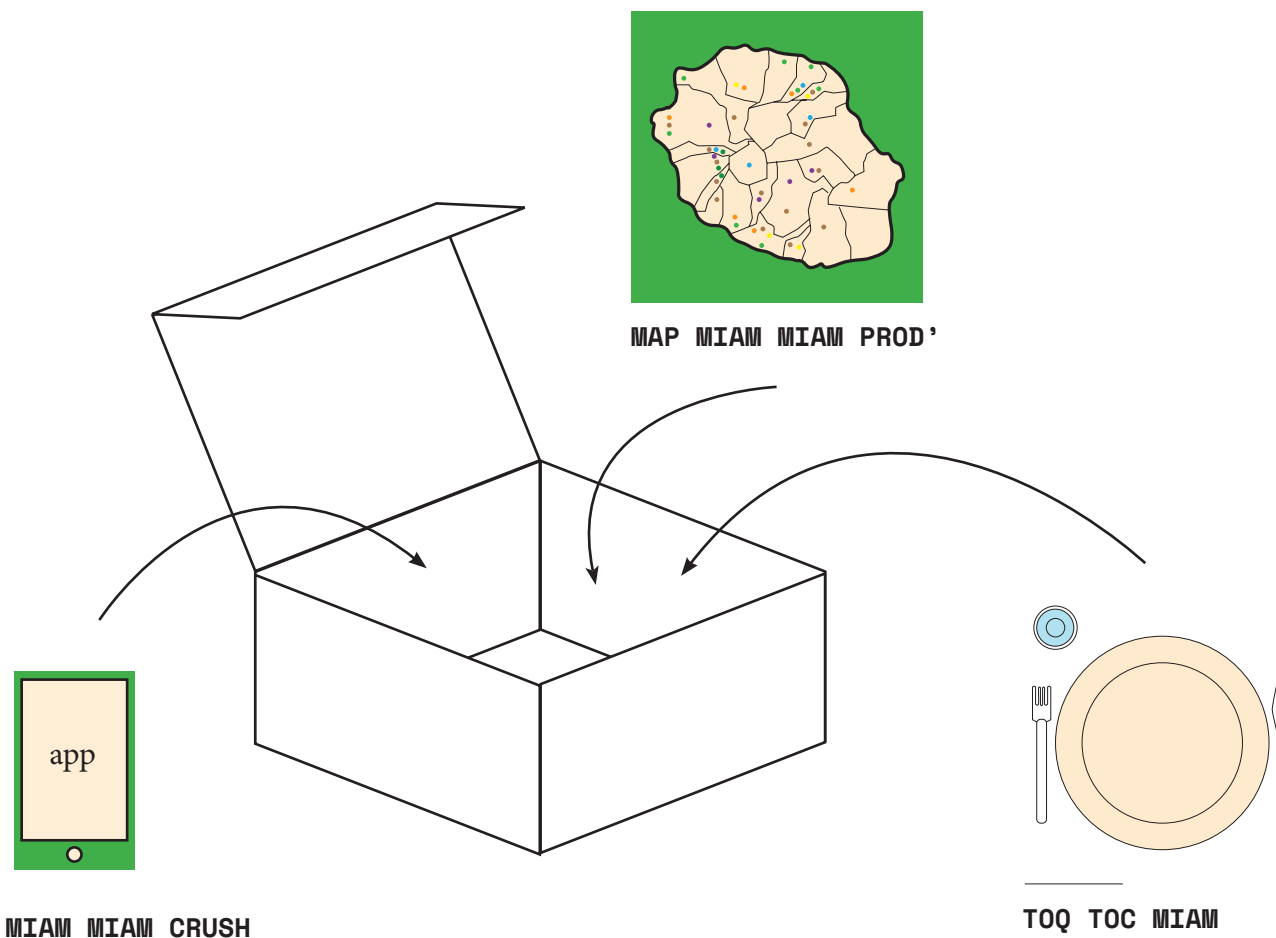
**thème 3:**  
**L'éducation alimentaire**

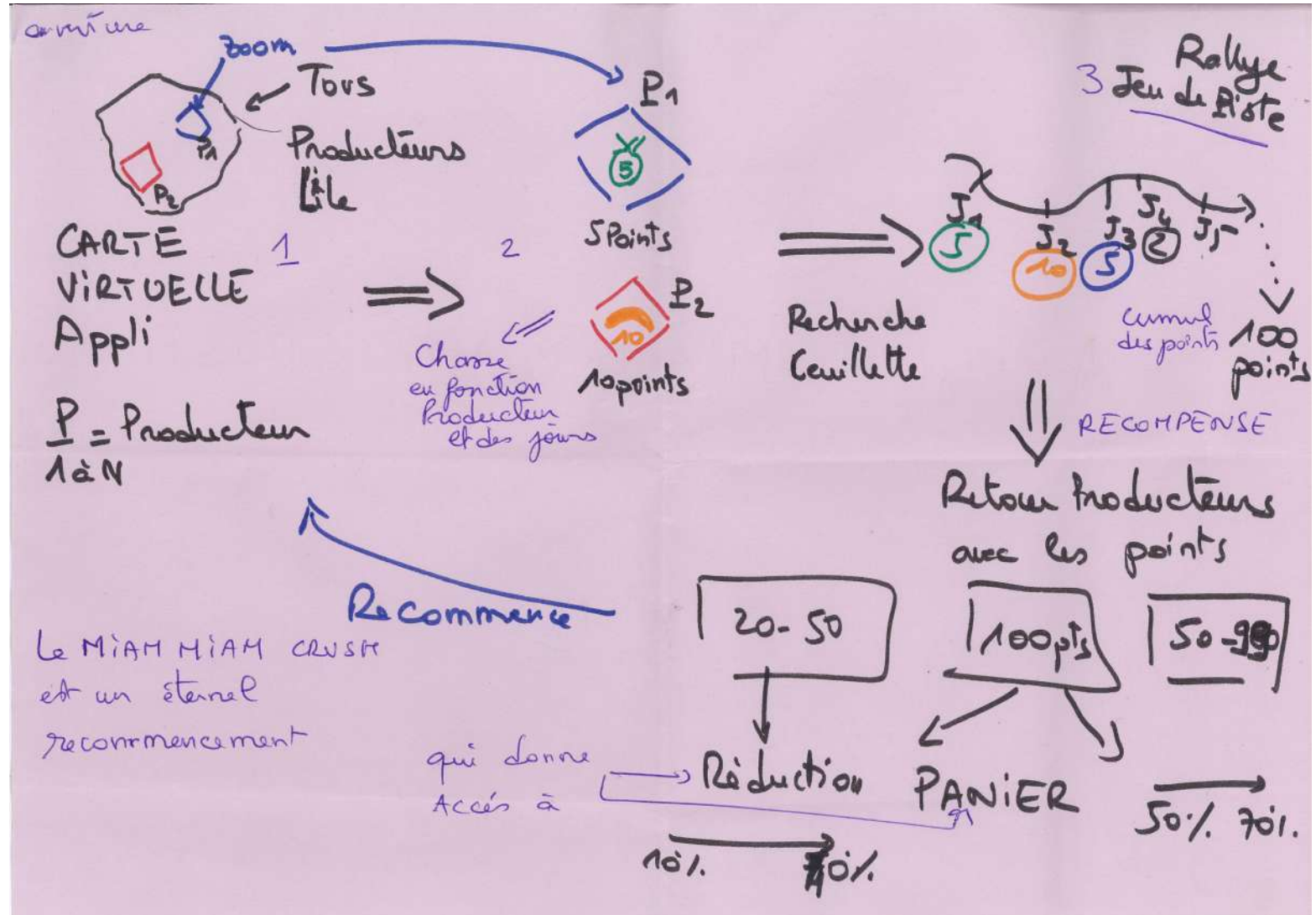
## thème 3:

# L'éducation alimentaire

Dans cette thématique, engagé en service civique, agent du territoire, professeur, chef d'entreprise et familles ont travaillé sur un kit pédagogique, Toc toc miam, à destination des personnes « non-enceintes », de la phase pré-natale à la phase post-natale.

Ce kit contient 3 éléments:  
→ Un programme pour sensibiliser à la santé nutritionnelle  
→ Un jeu pour améliorer la connaissance des bons producteurs des marchés de l'île  
→ Une application mobile qui permet de visualiser ces producteurs et de gagner des points pour avoir des réductions sur certains produits.





Application  
MIAM MIAM CRUSH

Producteurs = XX points  
XX points = % Réduction panier produit

## thème 3:

# L'éducation alimentaire

### MAP MIAM MIAM PROD' →

Cartographie des producteurs des marchés de l'île

→ App virtuelle : fiche légumes, fruits ou produits avec image, recette et bienfaits

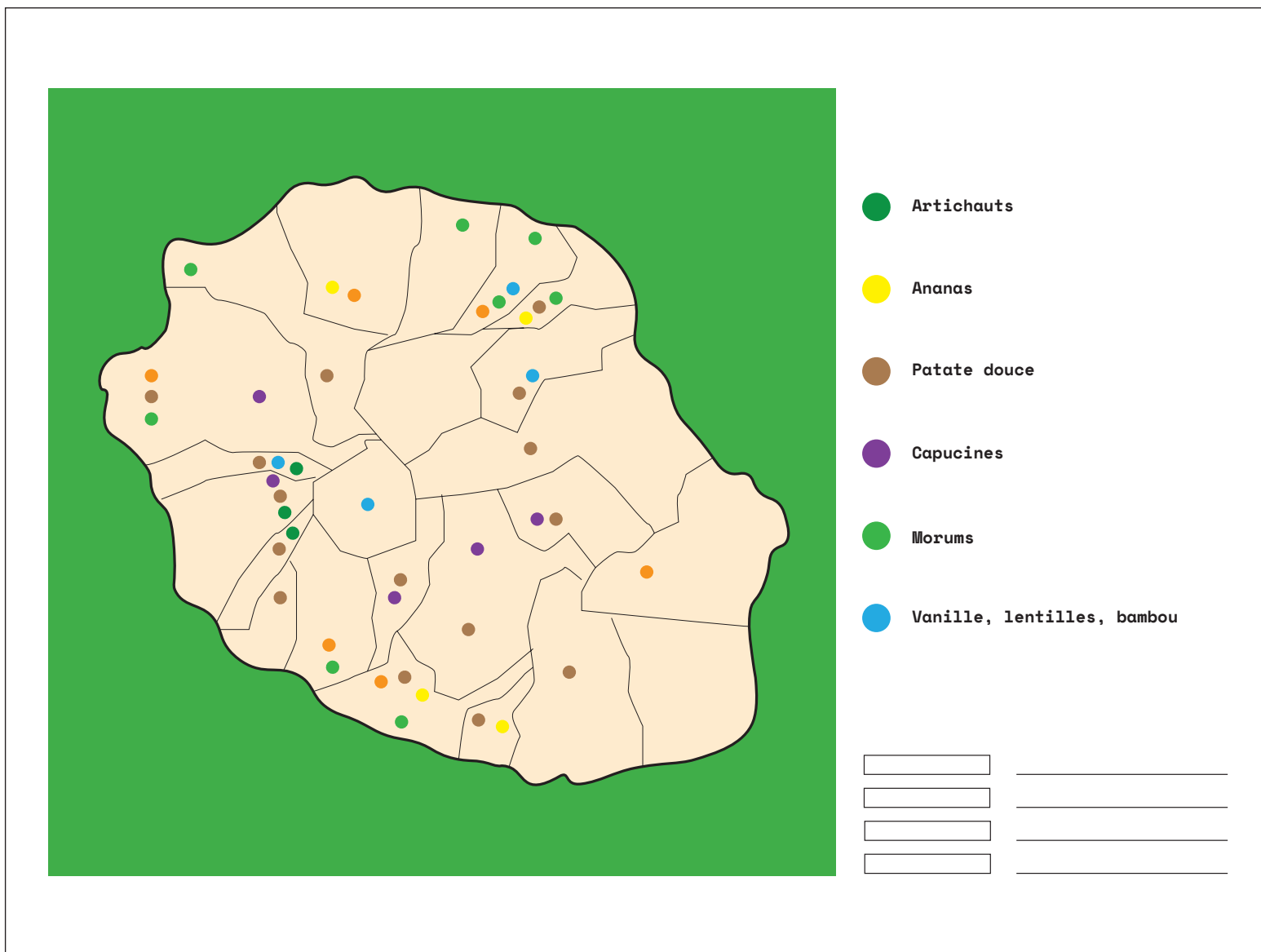
→ Distribuée lors de l'atelier de préparation à l'accouchement auprès des personnes non-enceintes

→ Egalement accessible au grand public en tant qu'outil familial

→ Mise en réseau pour partager =

- \* des recettes
- \* des bonnes adresses
- \* les notes producteurs
- \* les bons plans type fin de stock

- 1- Ouverture de l'app
  - 2- Login
  - 3- Ouverture
  - 4- Découverte autour des points de géolocalisation
  - 5- Annexe
- tour l'île de producteur  
→ Bon plan  
→ Ferme cueilleur





**TOQ TOC MIAM** →

→ **SAKI MIAM APERO**

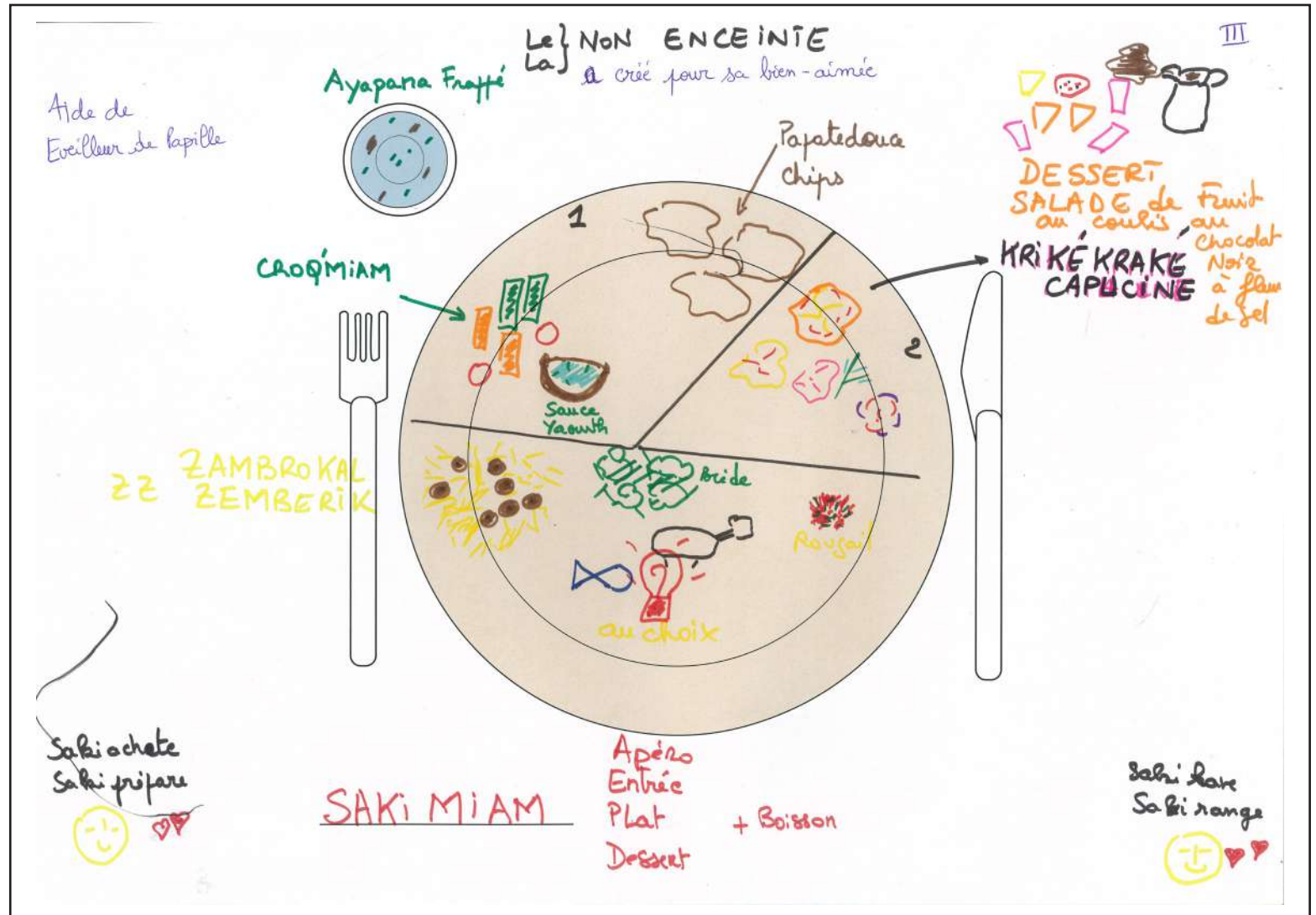
Pendant la préparation à l'accouchement, la personne non enceinte participe à un atelier 'INITIATION à bien/ bon manger' lors duquel elle prend du PLAISIR à faire la cuisine, à déguster, à découvrir en collectif

→ **SAKI MIAM BABA**

Avec l'éveilleur(euse) de papille, le/la personne non-enceinte dessine un plat « retour du BABA et de la MAMAN » afin de leur proposer un repas équilibré et substantif pour le retour à la maison.

Accompagnement pour :

- \* l'achat
- \* la préparation
- \* manger en conscience
- \* laver la vaisselle
- \* ranger la cuisine



## thème 3:

# L'éducation alimentaire

### → SAKI MIAM MARMAILLE

→ par école/personne non enceinte

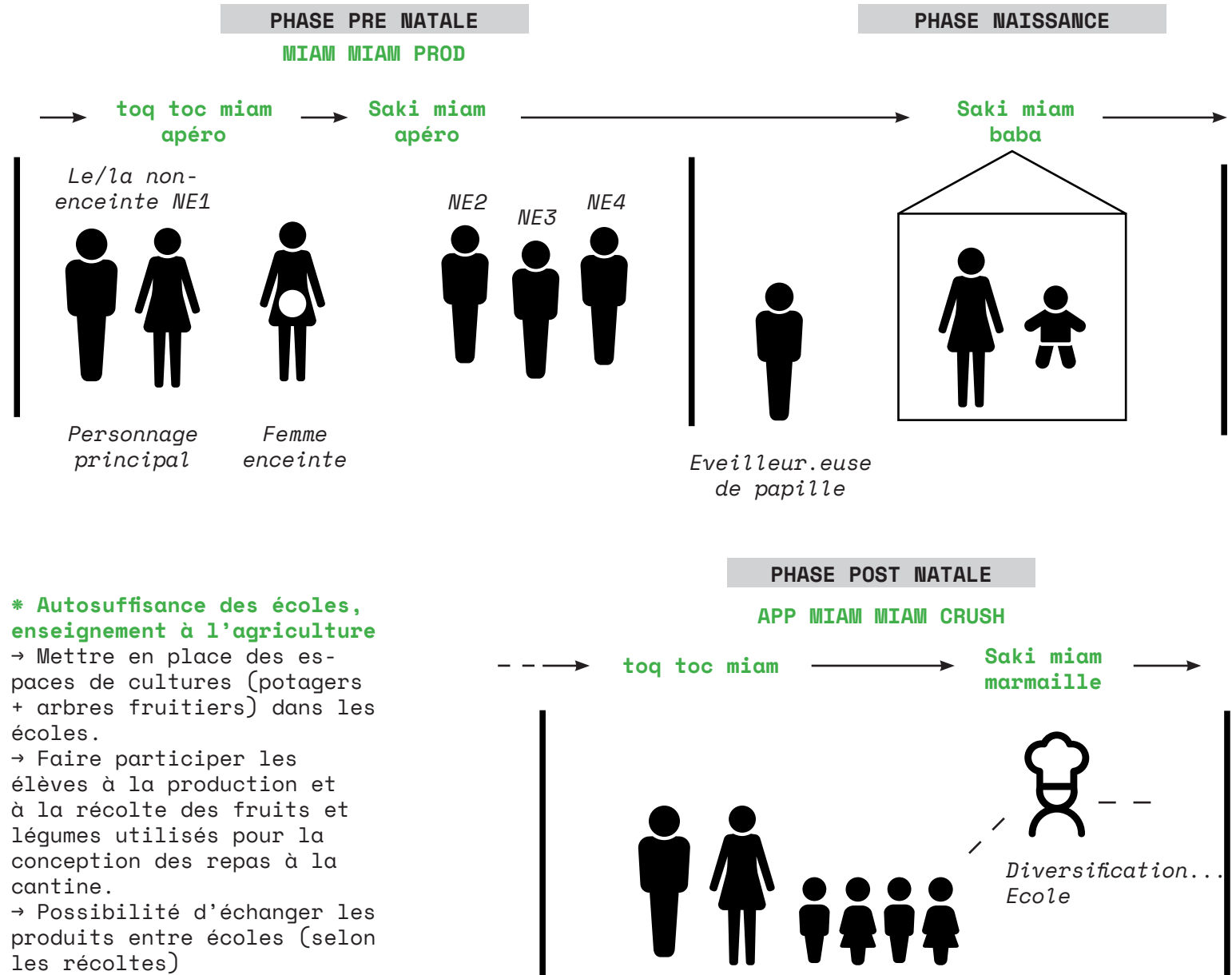
- toque chef/école
- toque chef/commune
- toque chef/interco

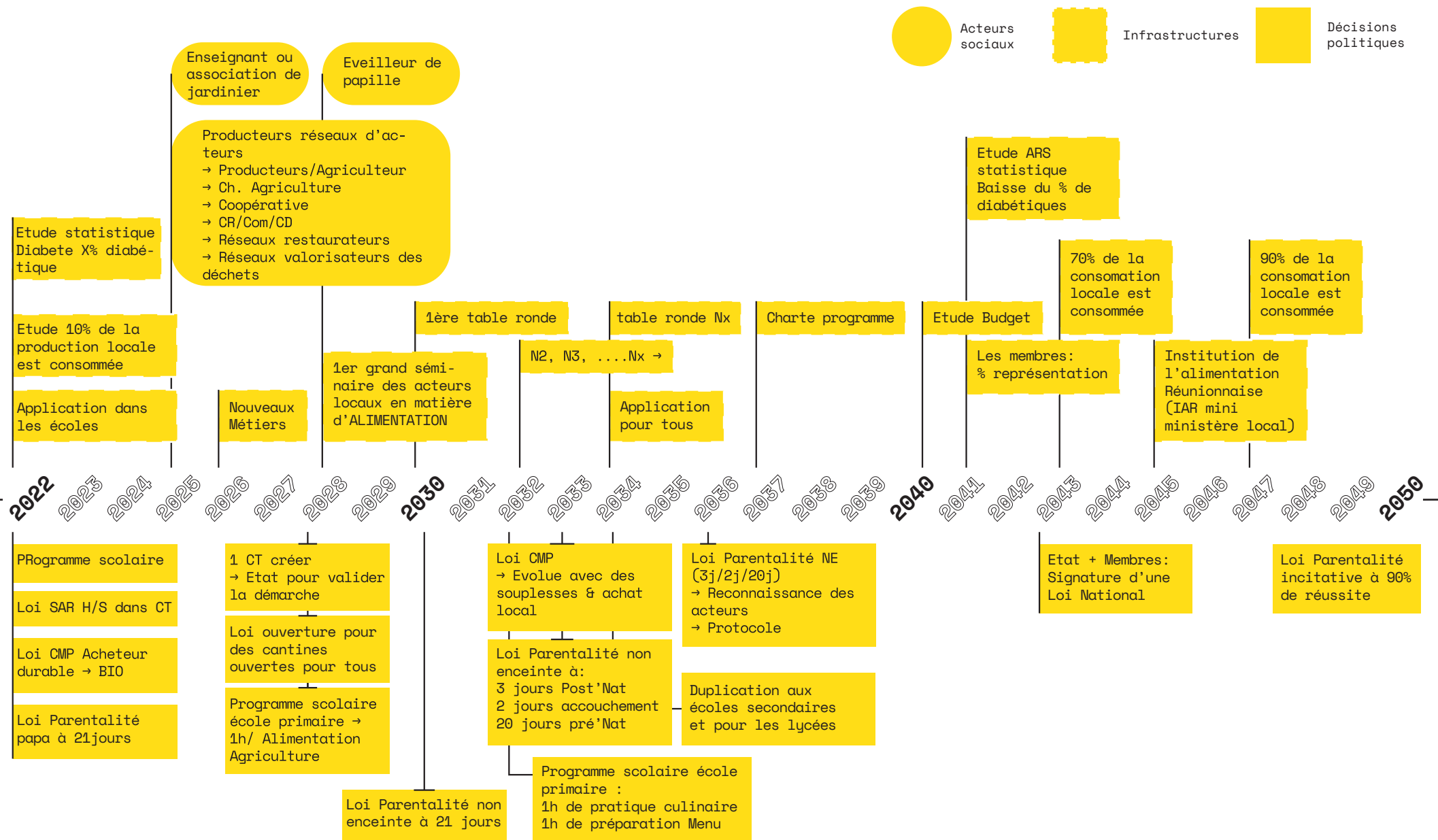
→ en préparation avec l'école/commune\*

→ par classe → ils décident du repas hebdomadaire\*\* d'un menu équilibré  
→ par classe → ils cuisinent entre élèves sous contrôle des cantinières/parents // ouverture des « cuisines à tous » de A à Z - préparation - service - lavage

### \*\* Menu équilibré/enfants

→ choix des produits  
→ du producteurs - circuit court  
→ gestion des coûts (mathématique)  
→ Biologie - choix des ingrédients, découverte du goût, visite d'usine, d'exploitation, de ferme, de transformation





**Décisions prises, acteurs impliqués et infrastructures créées qui ont facilité la mise en place du projet**



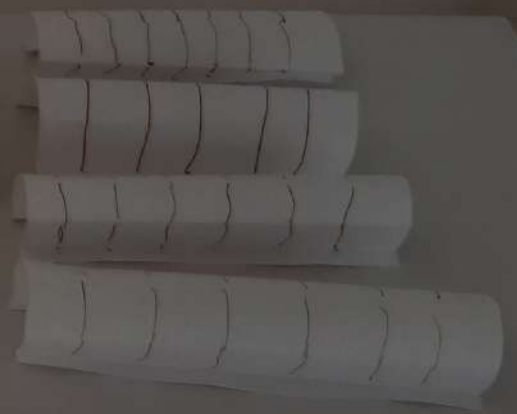
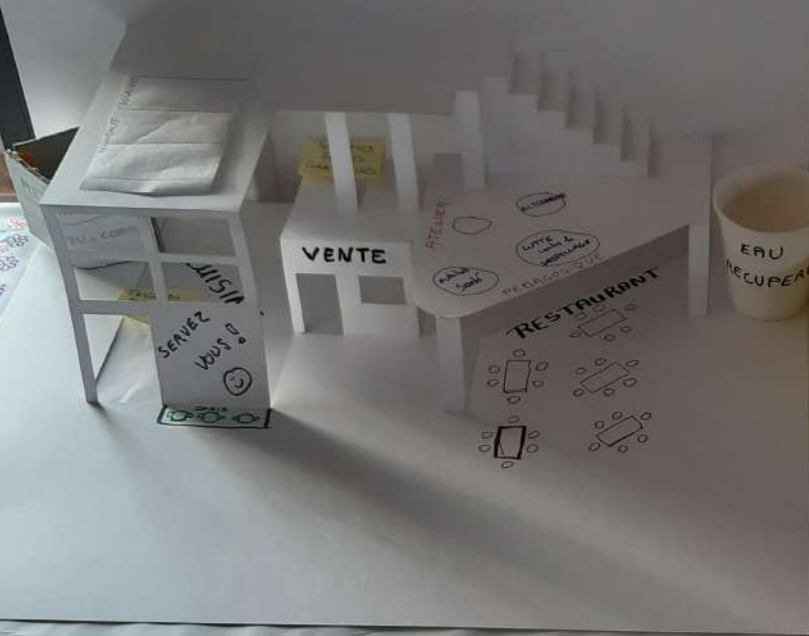
RESTAURANT "KOM LA KAZ"  
BIENVENUE À CILAOS

CULTIVER, PARTICIPER,

CUISINER

ÉCHANGER  
TRANSMETTRE

MANGER ÉQUILIBRÉ  
100% LOCAL



TRANSFORMATION  
PROFONDE DE  
L'AGROALIMENTAIRE

Tout ce que vous mangez est  
produit à moins de 10 km

thème 4:

# La Relocalisation de la production alimentaire

## thème 4:

# La relocalisation de la production alimentaire

A la Réunion, c'est aussi le monde de la restauration qui s'est remis en question.

Restaurateurs, designers, consommateurs et producteurs ont réussi à créer deux modèles de restaurant qui ont été dupliqués sur toute l'île :

- Un restaurant ultra local rural où **tous les produits consommés sont à moins de 10kms, et le reste est produit sur place.**

- Un restaurant ultra local urbain ayant **le potager sur le toit et qui propose un compost de quartier.**

Les deux modèles présentent un programme pédagogique autour de l'alimentaire.

Première maquette qui a servi à la production **des restaurants ruraux**



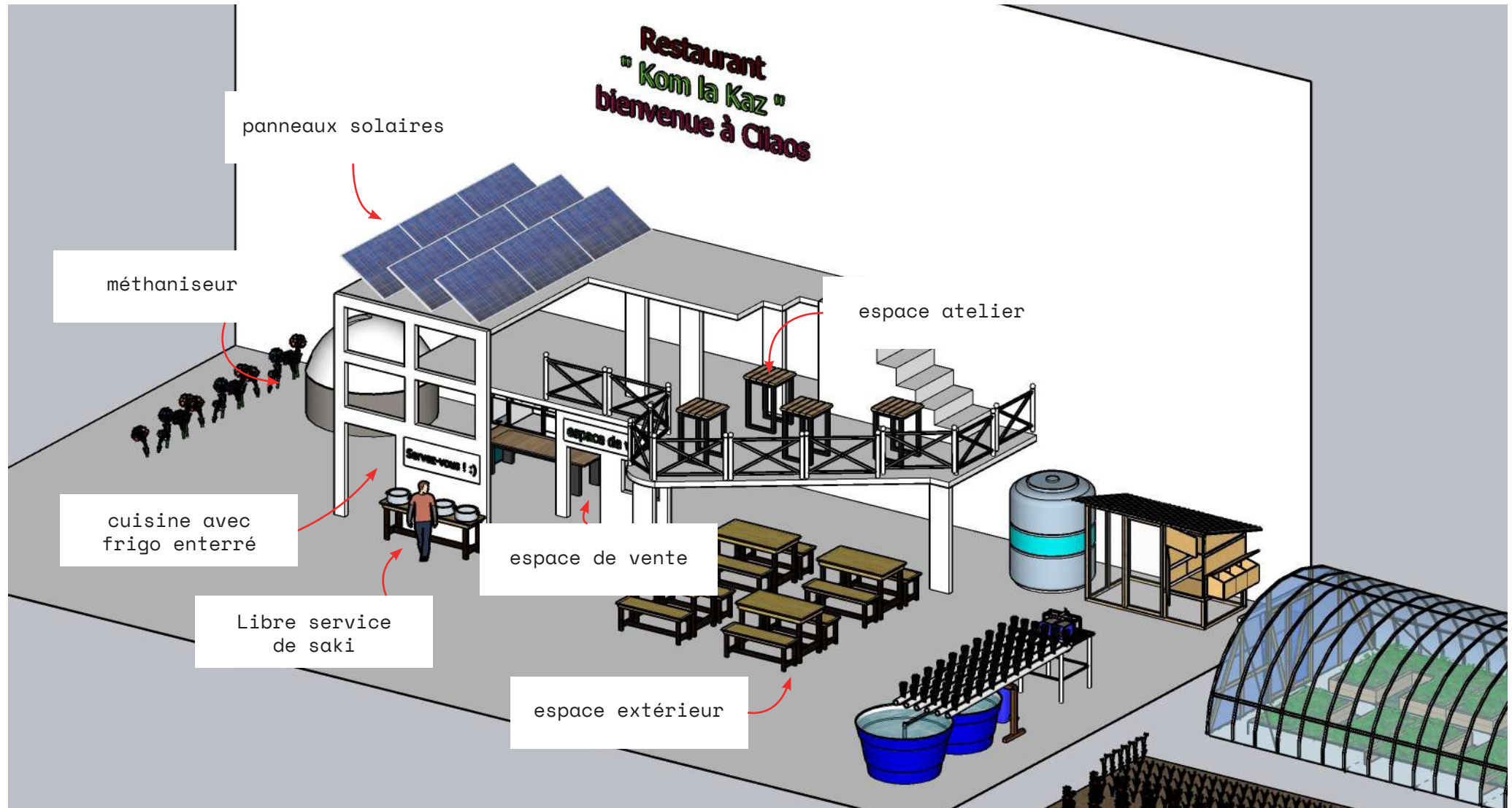


Restaurant  
" Kom la Kaz "  
bienvenue à Cilaos

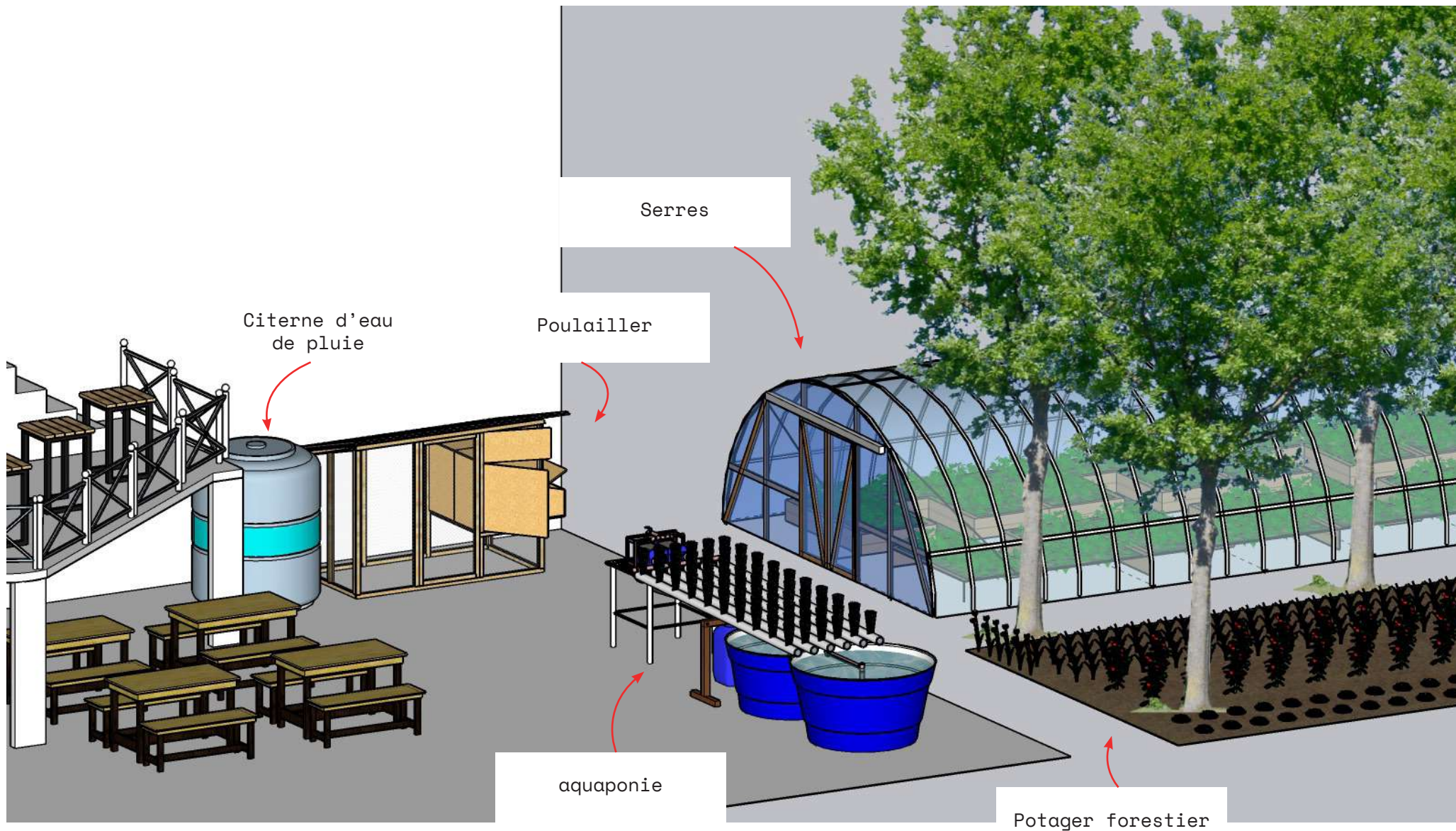
Tout ce que vous mangez est  
produit à moins de 10km !

thème 4:

# La relocalisation de la production alimentaire





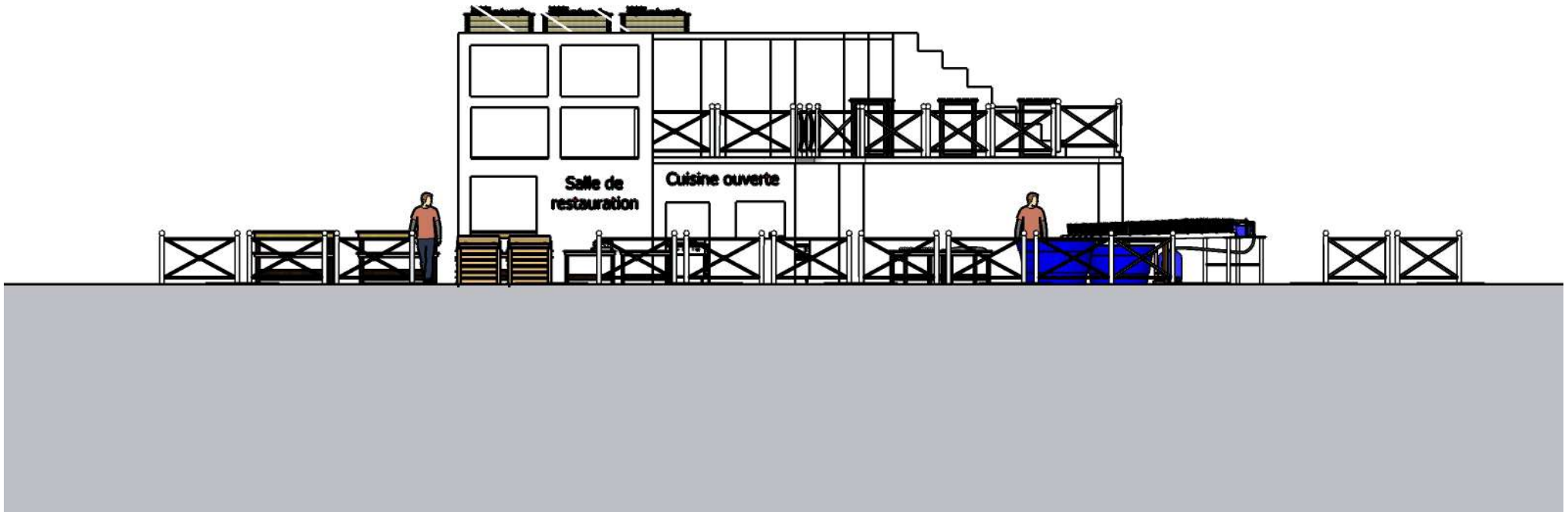


thème 4:

# La relocalisation de la production alimentaire



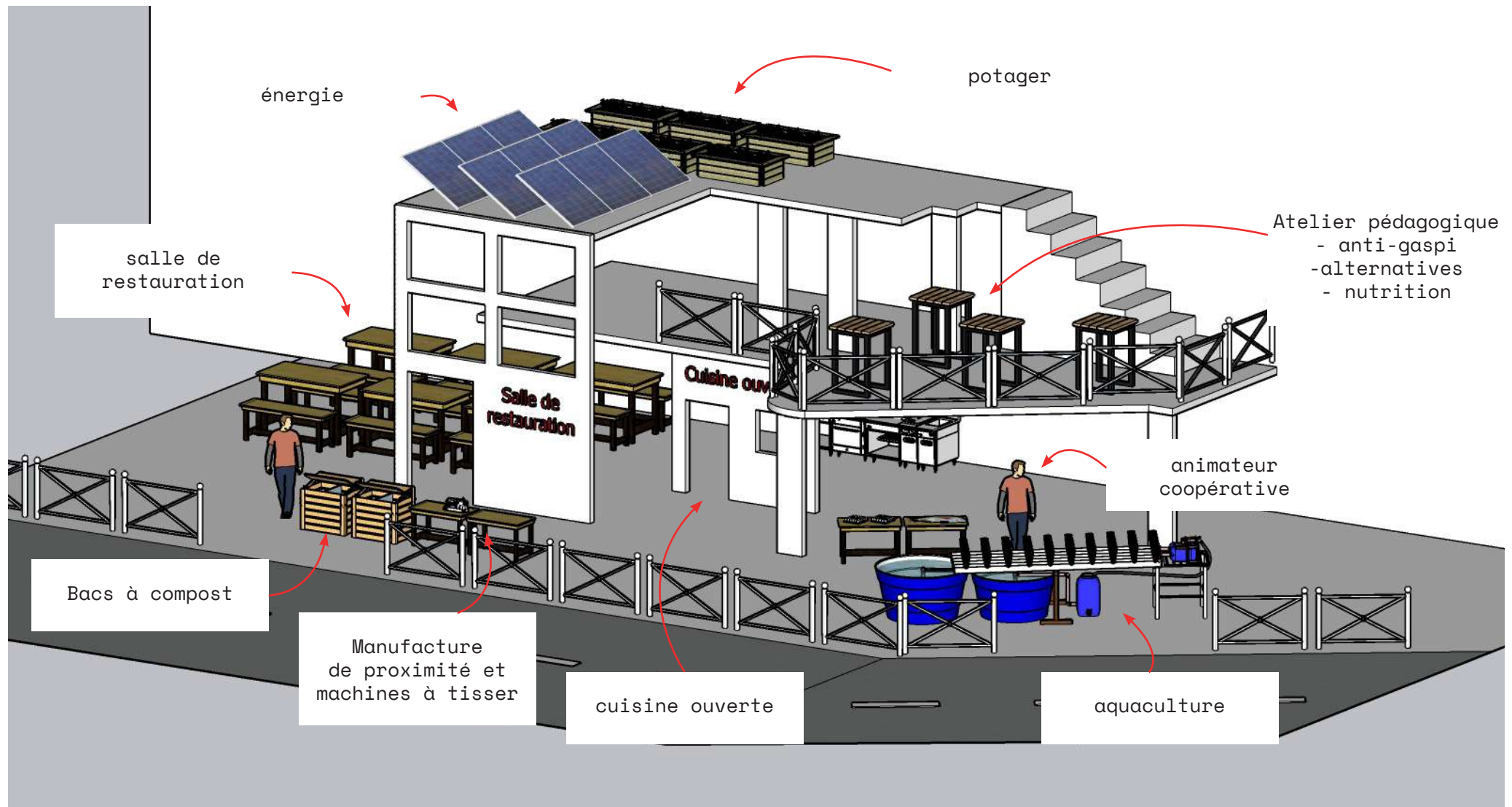
Première maquette qui →  
a servi à la produc-  
tion **des restaurants**  
**urbains**



Fermes et poulaillers  
à moins de 10km !

thème 4:

# La relocalisation de la production alimentaire





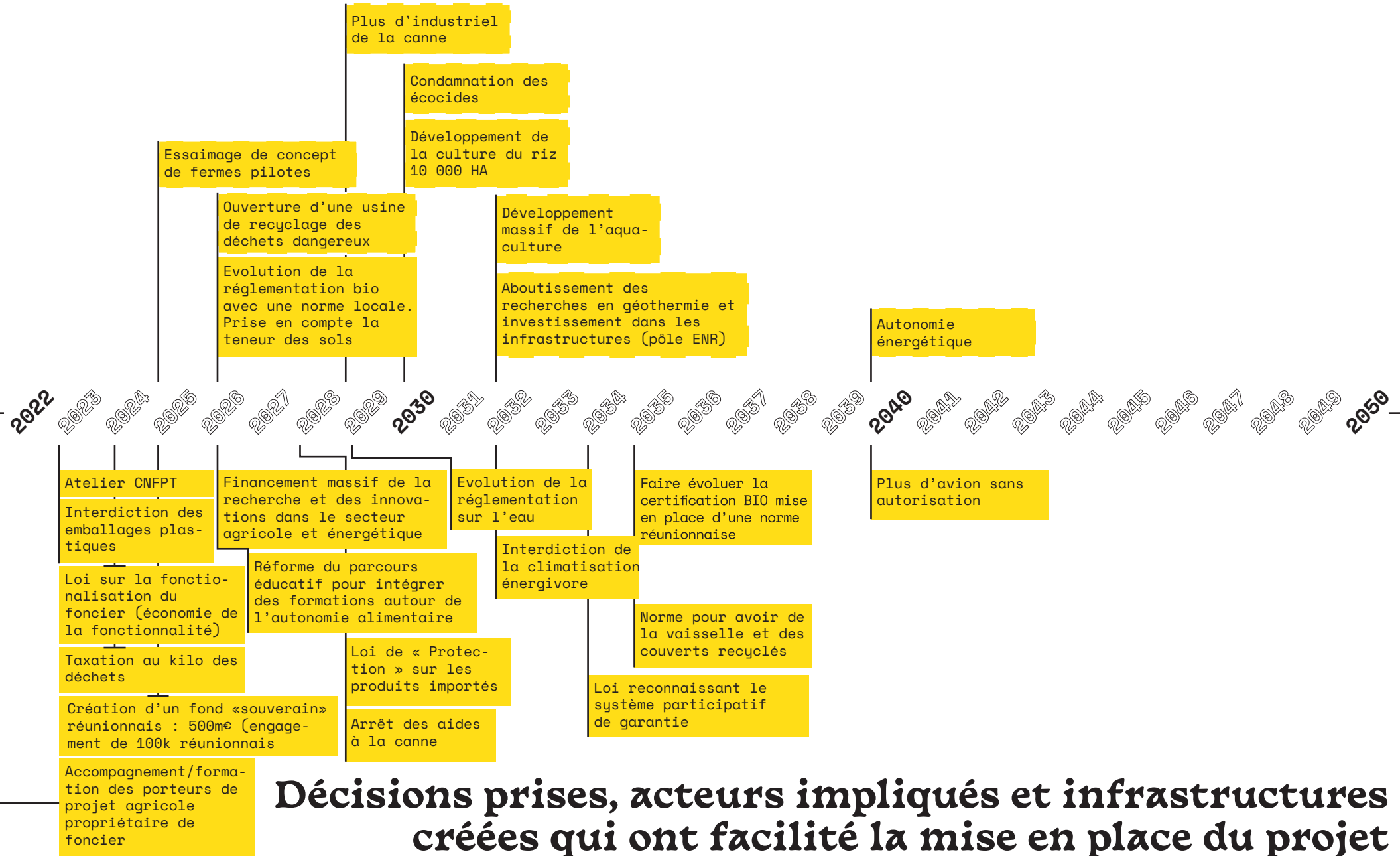
Acteurs sociaux



Infrastructures



Décisions politiques



## Décisions prises, acteurs impliqués et infrastructures créées qui ont facilité la mise en place du projet



Loi  
Dut 2 de Tera

Collaboration  
à l'échelle  
de l'échelle nationale

**CAC**

Revision de  
L'octroi  
Mer.

Stabilité de  
pensées morale  
au regard d'abandon  
- mutation politique  
mondiale.

Version CCH

Eau grise  
Eau pluviale  
Production d'énergie

Concurrence  
Sécheresse dans  
le monde entier  
(région tropicale)

SPAA  
Service Public  
d'accompagnement  
de  
producteurs agricoles

2022

Acteurs sociaux

Infrastructures  
techniques

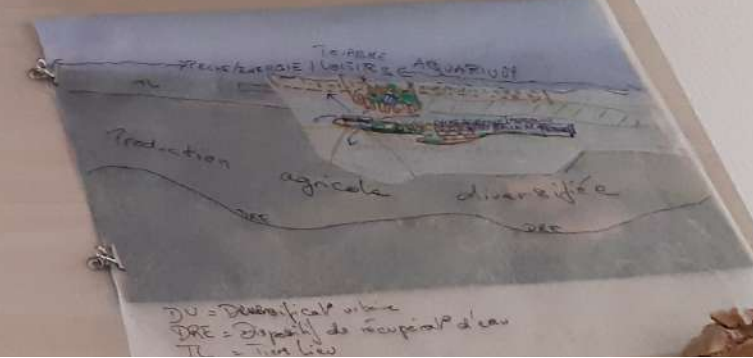
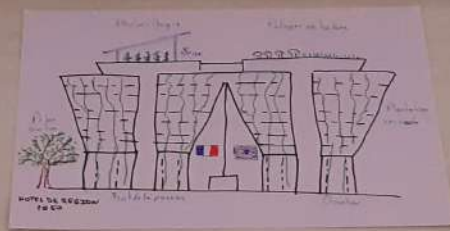
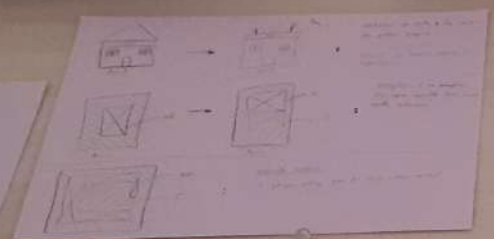
Les décisions  
politiques prises

Transition  
Agricole  
Régionale

Plan de product  
à l'échelle de  
l'agriculture / régional  
et national

ILE Ophir

EDP PRIMO



thème 5:

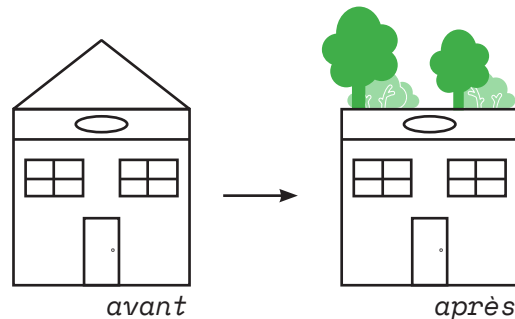
# Les relations entre le monde agricole et le milieu rural et urbain

## thème 5:

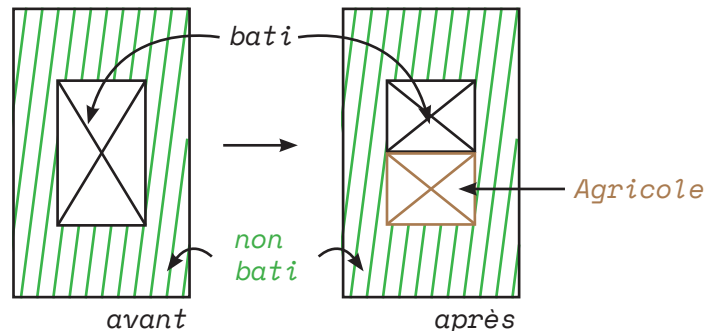
# Les relations entre le monde agricole et le milieu rural et urbain

Ici, urbaniste, politicien, architecte et citoyens ont **retranscrit sur différents fonds de carte** la manière dont l'aménagement du territoire a été transformé pour permettre plus de porosité et de diversité entre les territoires agricoles et les territoires urbains et ruraux.

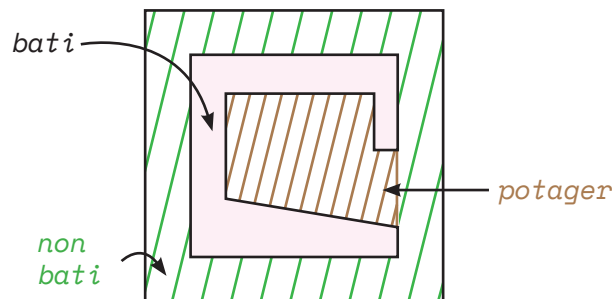
Le parti pris majeur, **l'action sur le foncier et les parcelles en construction**, a permis de lancer la dynamique.



Utilisation des toits à la manière des jardins suspendus  
-----  
Orientation des logements soumis à la réglementation



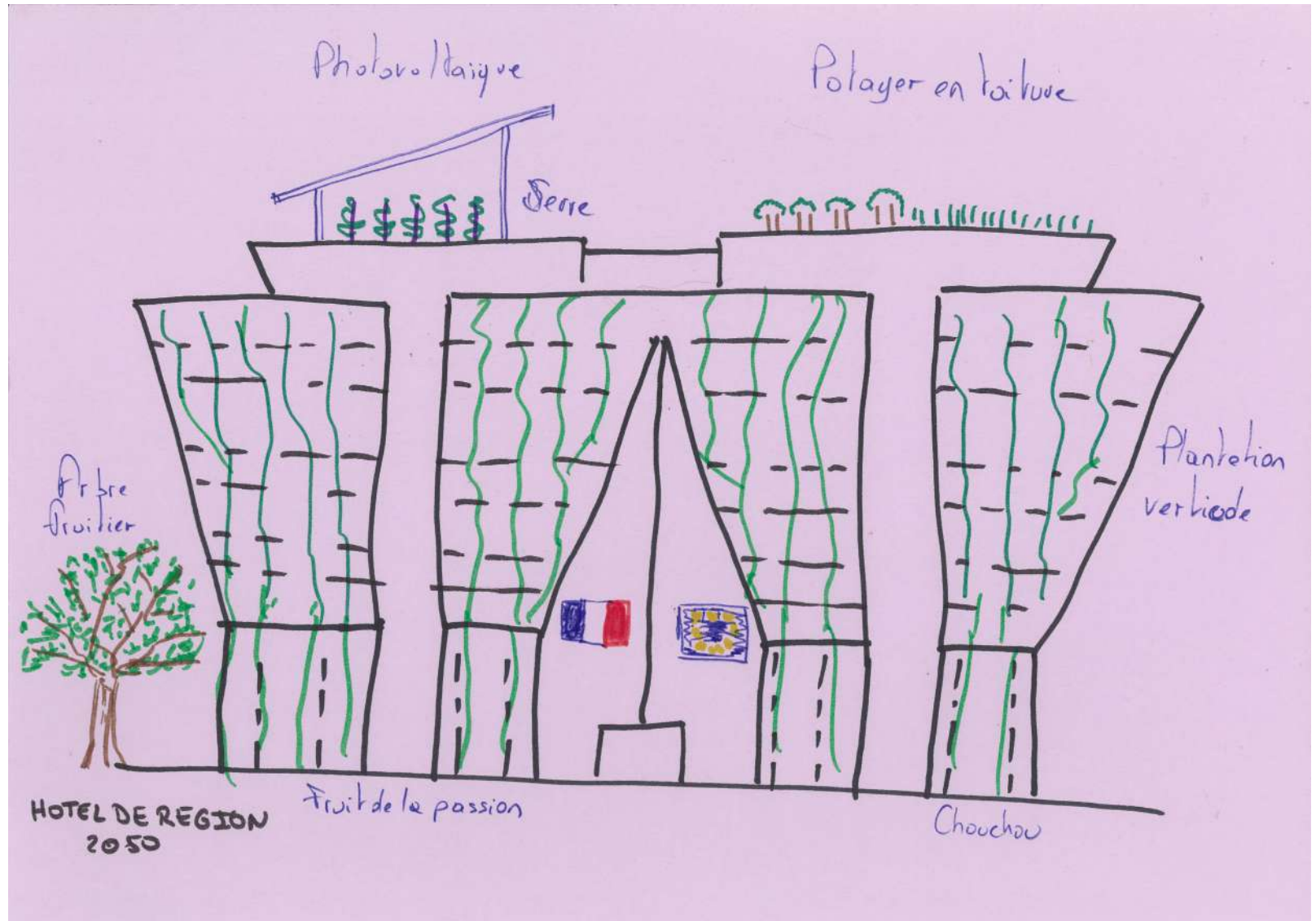
Intégration d'une obligation d'un espace agricole lors d'une nouvelle construction



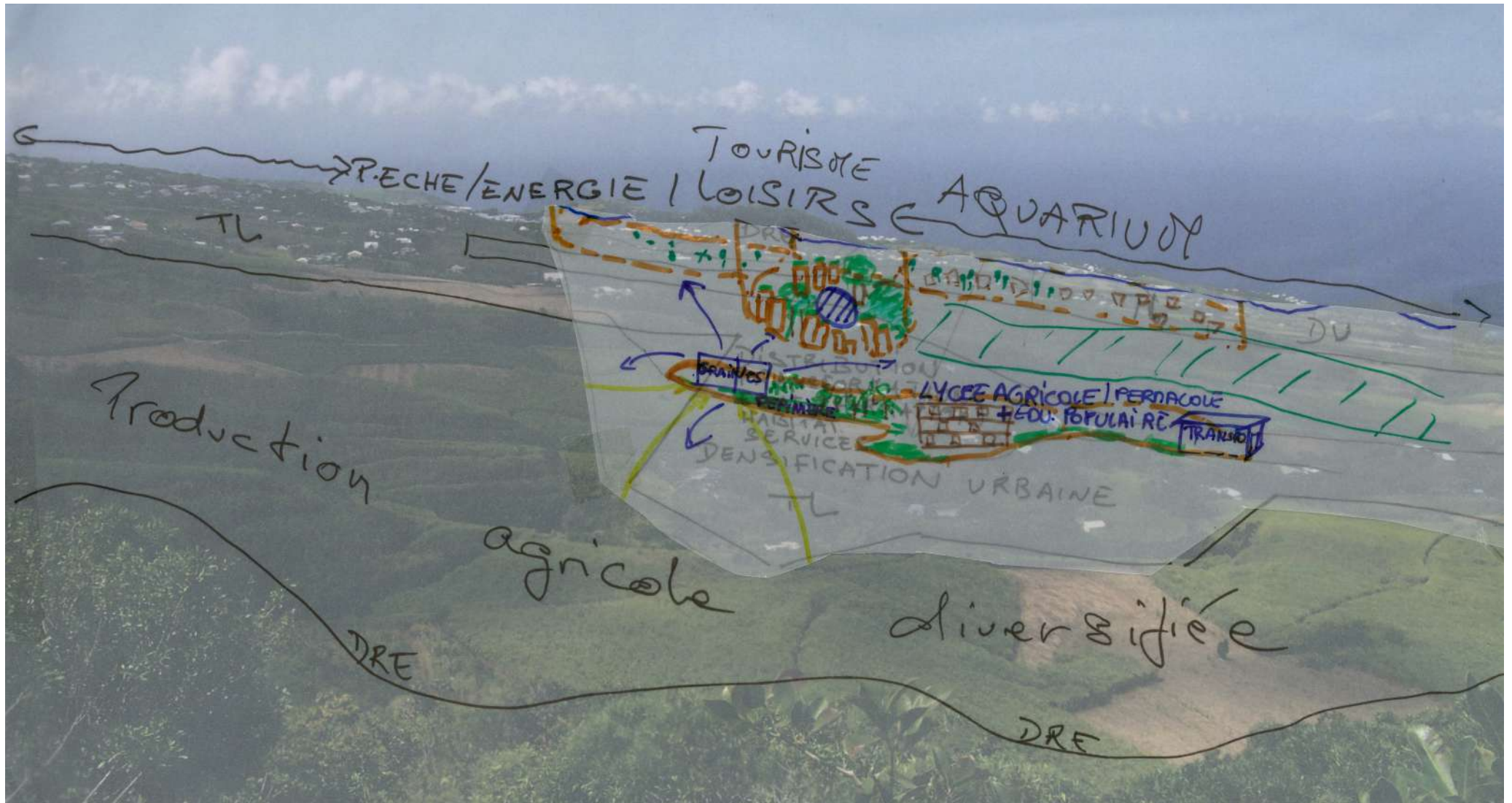
Bâtiments scolaires:  
Potager partagé avec du temps scolaire consacré

Schéma conceptuel de l'évolution du bâti







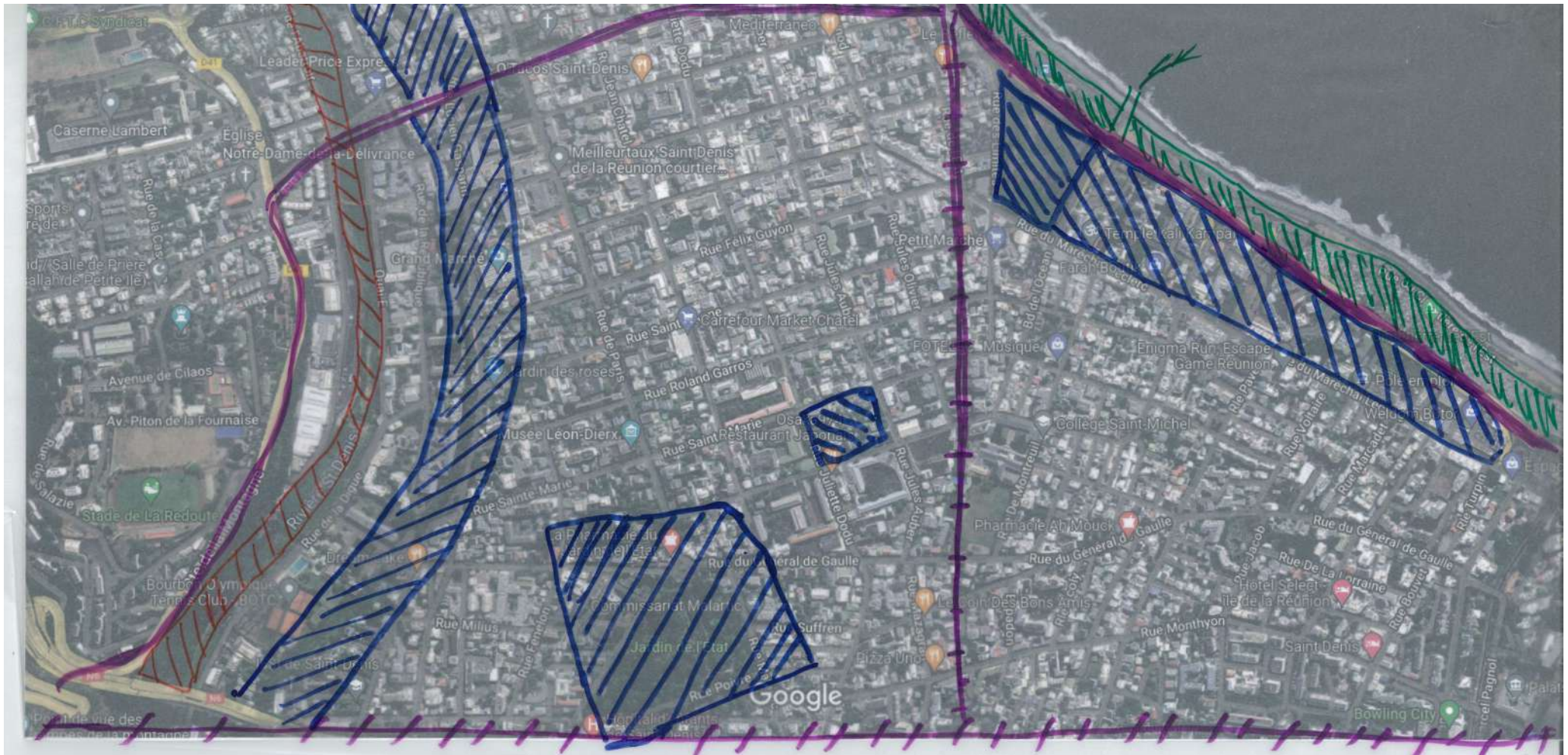


→  
dessin de l'hôtel de  
région 2050







DU = Diversification urbaine  
DRE = Dispositif de récupération d'eau  
TL = Tiers Lieu

-  Espaces verts réservés
-  Espaces aquatiques réservés
-  Nouvelles voies de transport
-  Espace cocotier







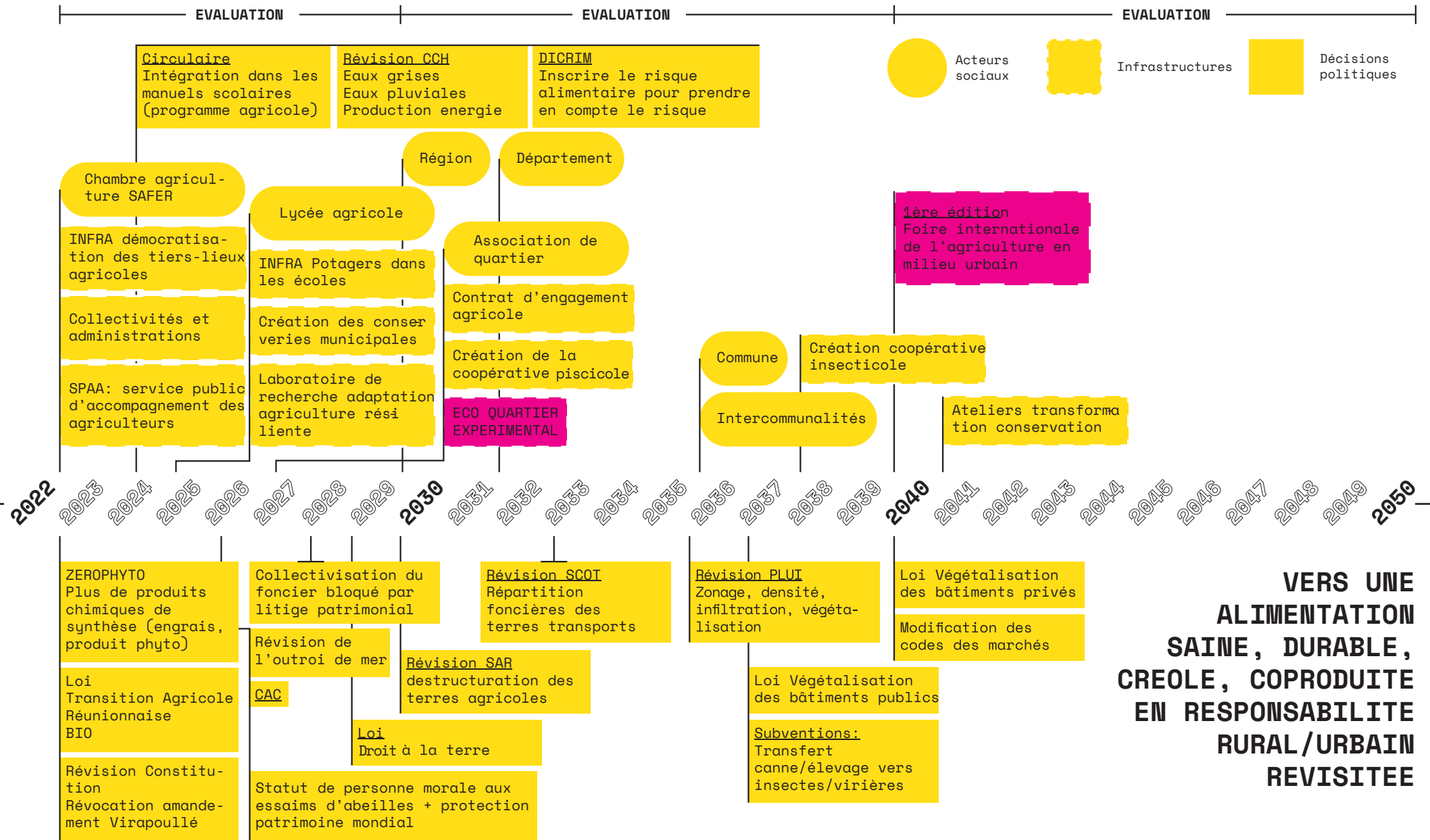
Ville de Saint-Denis

-  Espaces verts réservés
-  Espaces aquatiques réservés
-  Nouvelles voies de transport
-  Espace cocotier



Ville de Saint-Denis

-  Espaces verts réservés
-  Espaces aquatiques réservés
-  Nouvelles voies de transport
-  Espace cocotier



**VERS UNE ALIMENTATION SAINE, DURABLE, CREOLE, COPRODUITE EN RESPONSABILITE RURAL/URBAIN REVISITEE**

**Décisions prises, acteurs impliqués et infrastructures créées qui ont facilité la mise en place du projet**





thème 6:

# L'autosuffisance alimentaire vecteur d'emplois et d'activité

thème 6:

# L'autosuffisance alimentaire vecteur d'emplois et d'activité



Dans cette thématique, le groupe de travail a **récupéré 6 fiches de postes en circulation en 2050.**

Les métiers détaillés sont des métiers uniques et prouvent qu'**un dynamisme économique est possible même dans un contexte d'autosuffisance alimentaire**

Les nouveaux métiers:

- **Semencier**
- **Gestionnaire de tiers lieux agro-alimentaire**
- **Insectulteur**
- **Polyculteur**
- **Maître composteur**
- **Technicien polyculteur urbain**

Les fiches de poste →



Nom de l'entreprise qui recrute:

Réunion semence

Intitulé du poste :

**Semencier**

*Détails du poste*

*Type de contrat*

*Temps plein*

Description du poste :

Entretien et mise en place de parcelles semencières à destination des polyculteurs et du grand public

Missions :

- Diagnostic et interprétation des résultats
- Relevé de données
- Création de nouvelles variétés
- Mise en place d'itinéraire technique

Profil :

Agronome spécialisé dans la génétique végétale et animale

Savoirs faire :

- Manipulation d'instruments de laboratoire
- Application d'itinéraires techniques

Savoirs être :

- Patient
- Organisé
- Pragmatique

Nom de l'entreprise qui recrute:

Partenariat Public Privé

Intitulé du poste :

**Gestionnaire de tiers lieux agroalimentaire**

*Détails du poste*

*Type de contrat*

*Temps plein*

Description du poste :

Interface entre les différentes parties prenantes du lieu.  
Animer le réseau, porter et résoudre des problématiques.  
Assurer une coordination de la vie du tiers-lieux (afterwork, télécafé)

Missions :

- Diagnostiquer les besoins
- Co-concevoir le tiers-lieux
- Mettre en réseau la chaîne agro-alimentaire

Profil :

Ingenierie de projet

Savoirs faire :

- Fédérer les acteurs

Savoirs être :

- Facilitateur
- Sociable

Nom de l'entreprise qui recrute:

« 1001 Pattes »

Intitulé du poste :

**Insectculteur**

*Détails du poste*

*Type de contrat*

*Temps plein*

Description du poste :

Exploitant agricole: élevage d'insectes à destinations multiples (usage de consommation humaine et animale). L'éleveur doit être en capacité de procéder à une transformation minimale de sa production

Missions :

- Produire les insectes à vocation phytosanitaire (insectes auxiliaires)
- Produire les insectes à vocation agro-alimentaire (animales)
- Sélectionner les espèces en fonction des évolutions humaines et des besoins du territoire
- Maîtriser la production (éviter le gaspillage)

Profil :

Diplôme d'insectculteur

Savoirs faire :

- Connaissances des milieux urbains et ruraux (sols)
- Connaissances en bio-déchets
- Packaging responsable

Savoirs être :

- Autonomie
- Capacité d'adaptation
- Travail d'équipe et partenaires extérieurs

Nom de l'entreprise qui recrute:

Agrinou

Intitulé du poste :

**POLYCULTEUR**

*Détails du poste*

*Type de contrat*

*Temps plein*

Description du poste :

Exploitant agricole multi-cultures, végétales et animales (élevage / pêche & aquaculture / agriculture)

Missions :

- Mise en culture d'un terrain
- Entretien des cultures
- Planification et suivi des cultures
- Récoltes et insertion en circuits courts

Profil :

Expérience requise: 2 ans d'activités en milieux agricoles

Connaissances généralistes requises

Savoirs faire :

- Connaissance des plantes endémiques, auxiliaires et leurs usages
- Connaissance des technologies et modèles de systèmes d'informations
- Maîtrise des techniques relevant de l'agro-écologie

Savoirs être :

- Autonomie
- Travail en équipe avec l'ensemble des acteurs de la chaîne
- Capacité d'adaptation et travail d'équipe

Nom de l'entreprise qui recrute:

Usine de transformation de matériaux recyclables

Intitulé du poste :

## Maître composteur

*Détails du poste*

*Type de contrat*

*Temps plein*

Description du poste :

Création de module de compostage : développement et animation

Missions :

- Conception et réalisation de modules de compostages à usage professionnel et particulier.
- Développement commercial des dispositifs
- Formation et animation
- 

Profil :

Formation agricole (agronomie, production végétale)  
Formation dans le recyclage des matériaux

Savoirs faire :

- Capacité de solutions technologiques adaptées
- Capacité de communication et résolution de problèmes

Savoirs être :

- Pédagogue
- Autonome
- Convaincant

Nom de l'entreprise qui recrute:

L'atelier polyculture

Intitulé du poste :

## Technicien Polyculture urbain

*Détails du poste*

*Type de contrat*

*Temps plein*

Description du poste :

Il accompagne, fédère, forme le particulier/citoyen dans sa production familiale, dans sa transformation et/ou sa commercialisation.

Missions :

- Accompagner le particulier dans la mise en place
- de cultures végétales et animales
- Enseigner les bases agricoles et agroalimentaires
- Faire le suivi des micro-exploitations
- Conseiller/Orienter en fonction des résultats

Profil :

Bac+2 minimum en polyculture

Savoirs faire :

- Maîtrise des cultures végétales et de la vie des sols
- Maîtrise de l'élevage
- Maîtrise phytosanitaire
- Mettre en place un écosystème

Savoirs être :

- Dynamique
- A l'écoute
- Organiser

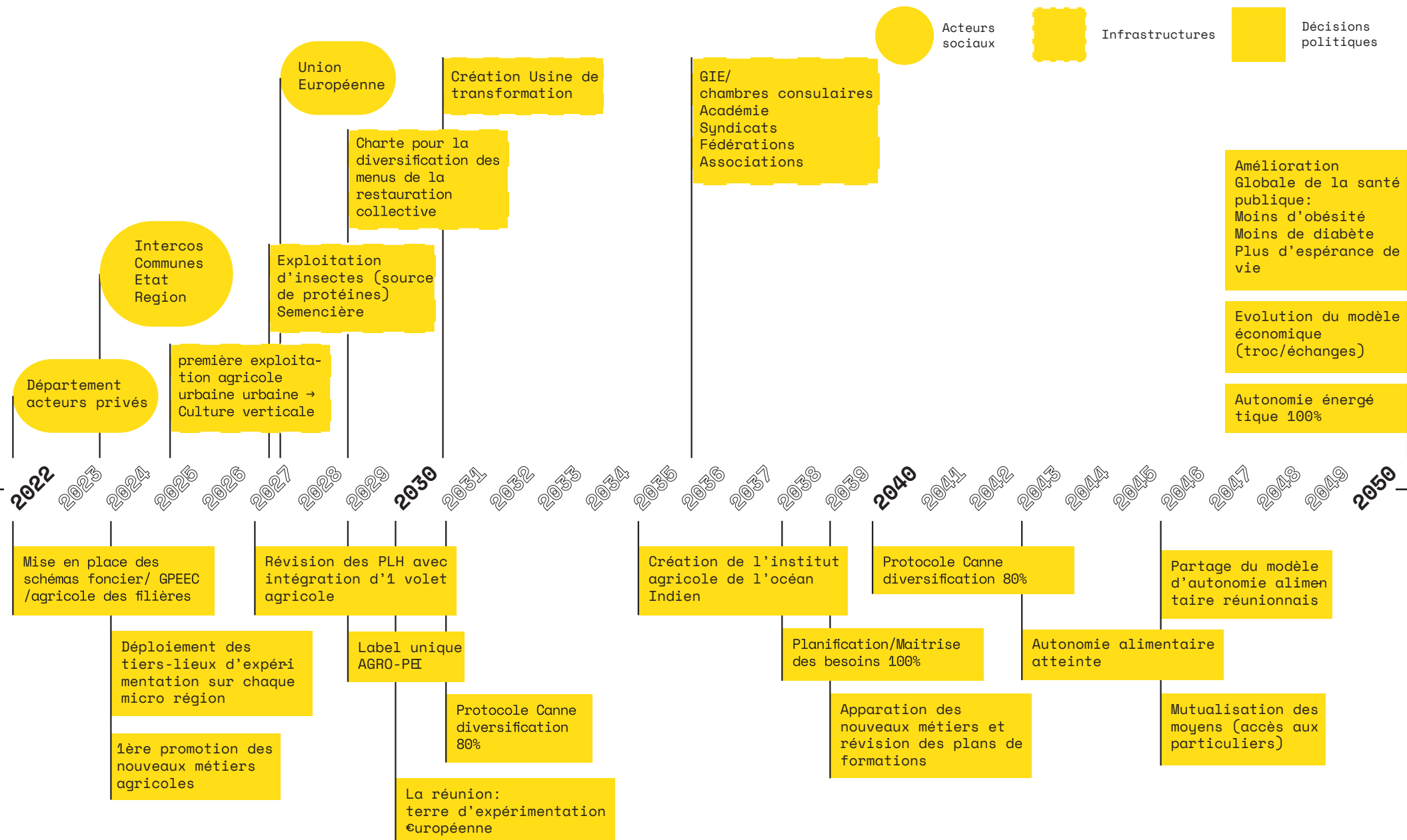
thème 6:

# L'autosuffisance alimentaire vecteur d'emplois et d'activité

→  
Voici une superbe représentation du métier de polyculteur.

Nous voyons une personne capable d'entretenir un verger et un potager et de prendre soin de son élevage de cochons, de poules, d'abeilles et de poissons.





## Décisions prises, acteurs impliqués et infrastructures créées qui ont facilité la mise en place du projet



Thème 7  
La transformation locale  
des denrées alimentaires



thème 7:

# La transformation locale des denrées alimentaires

thème 7:

# La transformation locale des denrées alimentaires



Merci aux salariés de l'usine  
croix rouge de nous avoir ra-  
conté comment celle-ci s'est  
transformée pour devenir « LA  
FABRIK À MANZÉ »

Découvrez leurs portraits et  
leurs fonctions ainsi que le  
film qu'ils ont réalisé pour  
nous.



De l'usine Bois Rouge à la  
Fabrik à manzé « Alon fèr »  
où le local rime avec le vé-  
gétal où l'humain est vital  
ça même nout fanal!!!



**Mélissa**  
Marketing/Communication  
« Sublimatrice »



**Valentine**  
Logisticienne  
« Lianeuse »



**May-Line**  
Pilote  
« Trait d'union »



**Kiara**  
Ingé R&D  
« Trouveuse de solution »



**Zan Zak**  
Agriculteur  
« La base »

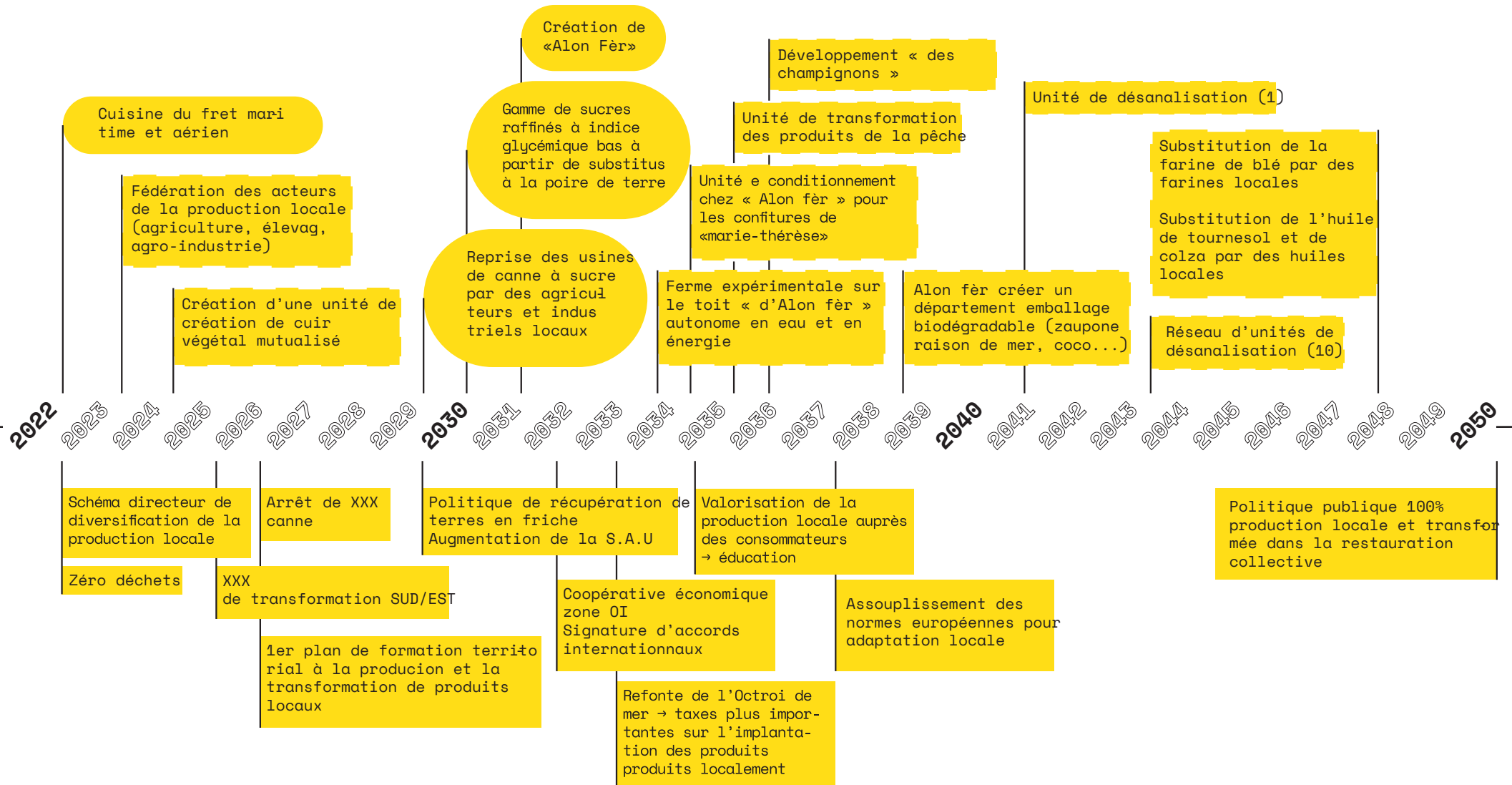


\* « Alon Fèr » c'est bon ap-  
petit, qui a inspiré le nom  
de notre usine



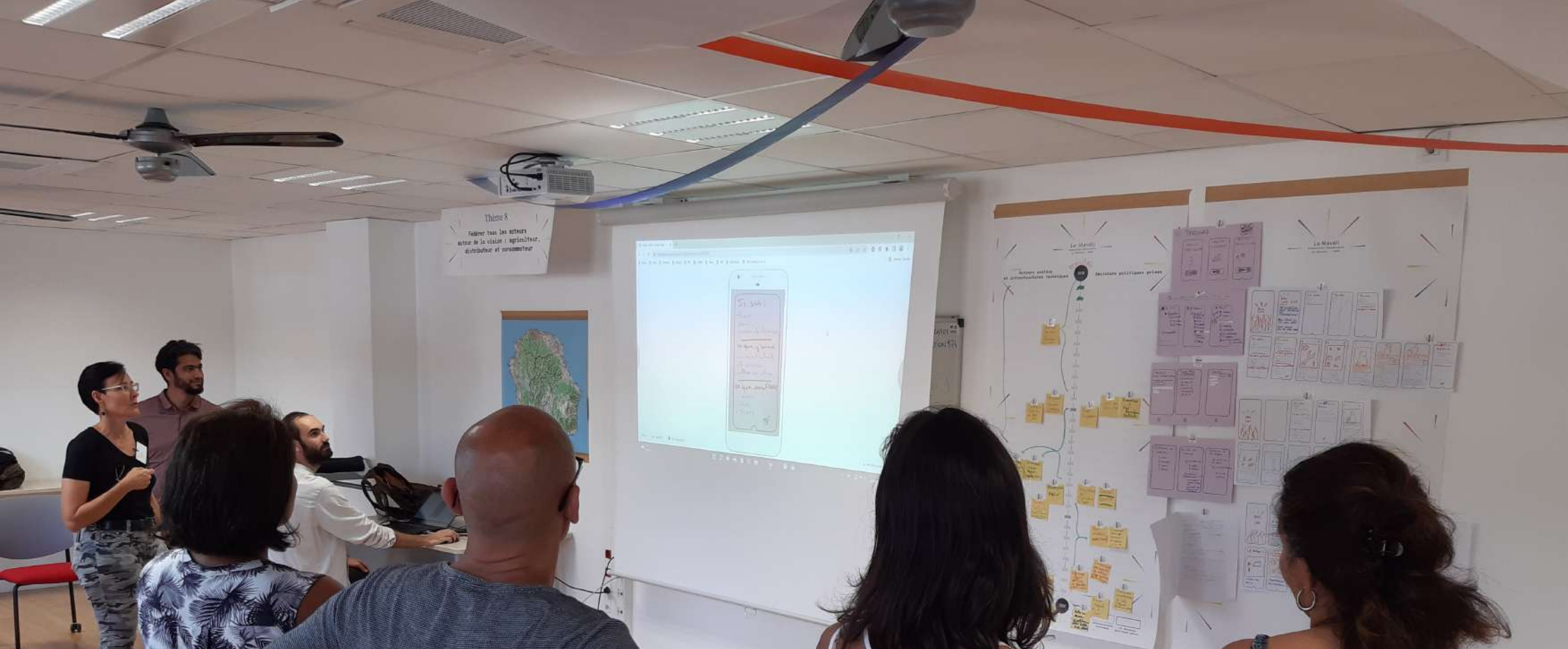
[lien vidéo tranformation de l'usine](#)

QR Code et lien pour  
accéder à la vidéo →



## Décisions prises, acteurs impliqués et infrastructures créées qui ont facilité la mise en place du projet





thème 8:

**Fédérer tous les acteurs autour de la vision : agriculteur, transformateur, distributeur et consommateur**

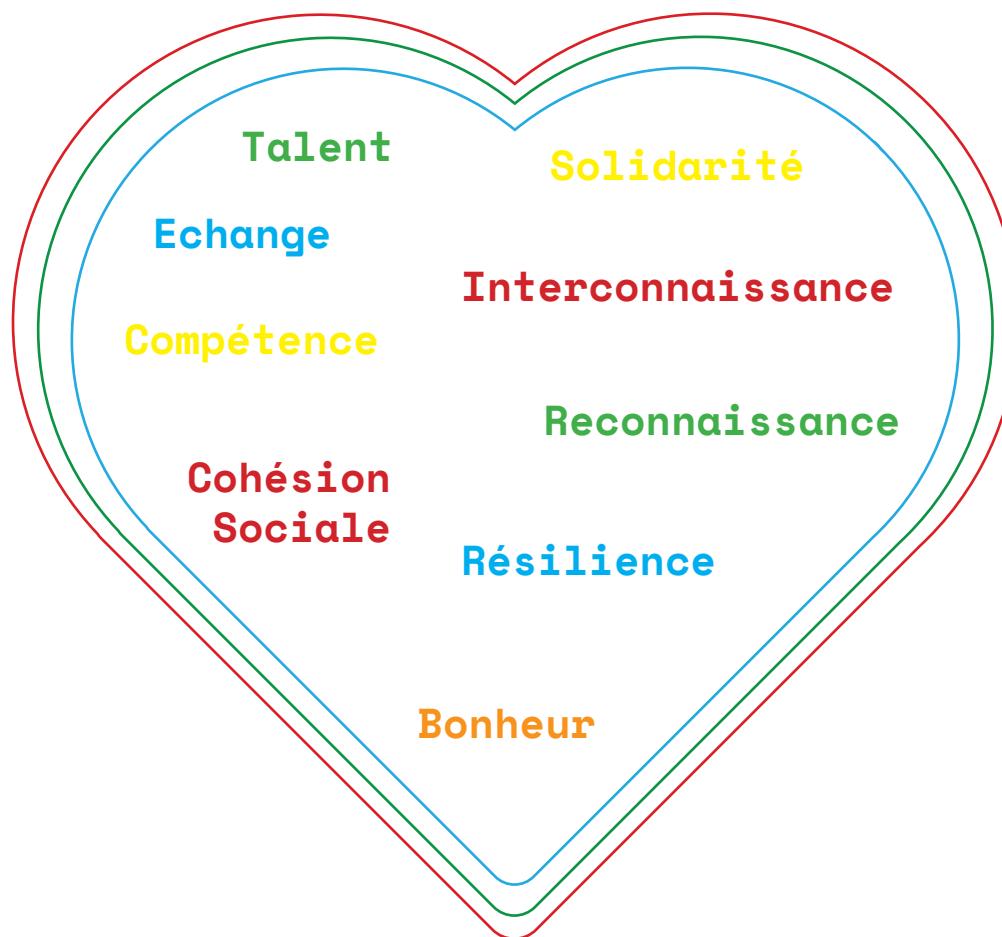
## thème 8:

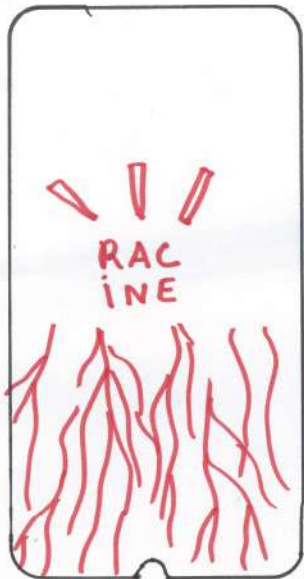
# Fédérer tous les acteurs autour de la vision : agriculteur, transformateur, distributeur et consommateur

C'est un application mobile qui a fédéré agriculteurs, transformateurs, distributeurs et consommateurs **autour de la solidarité, de l'entraide et de l'apprentissage.**

Cette application s'appelle **RACINES** et elle a tissé un réseau avec tous les acteurs présents sur l'île de la Réunion.

Son principe est simple: **chaque personne du réseau peut partager et profiter d'un savoir-faire d'une autre personne du réseau** en fonction de ses moyens humains, économiques et infrastructurels.





USAGER

AGRICULTEUR

TRANSFORMATEUR

RACINE EST

FEDERATION DES FAISEURS DE CHANGEMENT

NOU KONE OU CA NOU SORT

NOU KONE OU CA NOU SARA

Je suis:

Prénom  
 Age  
 Fonction

Je suis:

Thomas  
 18ans  
 Vendeur objet mécanique

ce que j'aime

- La nourriture locale
- les animaux
- cultiver son potage

ce que je sais FAIRE

- conduire
- vendre
- Réparer



1 journée avec Michel 10€

septembre																			
octobre																			

1 journée avec Michel 10€

Sept 30, 2050

Asouth - l'Agenda

tel 0655 90 06 84

3 routes de tanarous

Je suis

- Lucie
- 30 ans
- transformateur

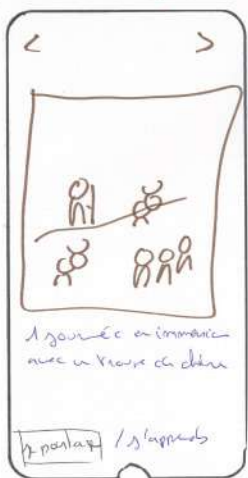
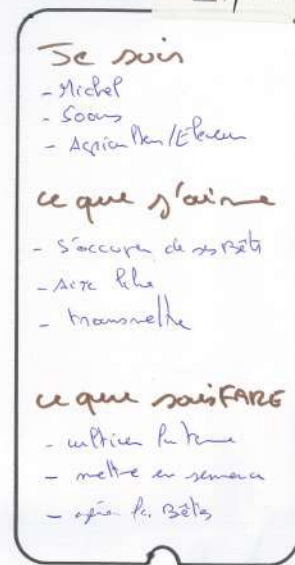
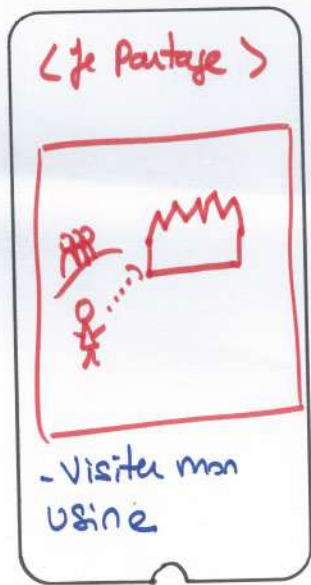
ce que j'aime

- utiliser des machines
- la logistique
- avoir des produits transformés et emballés

ce que je sais faire

- faire du fromage
- j'ai une usine et j'ai un réseau de distribution



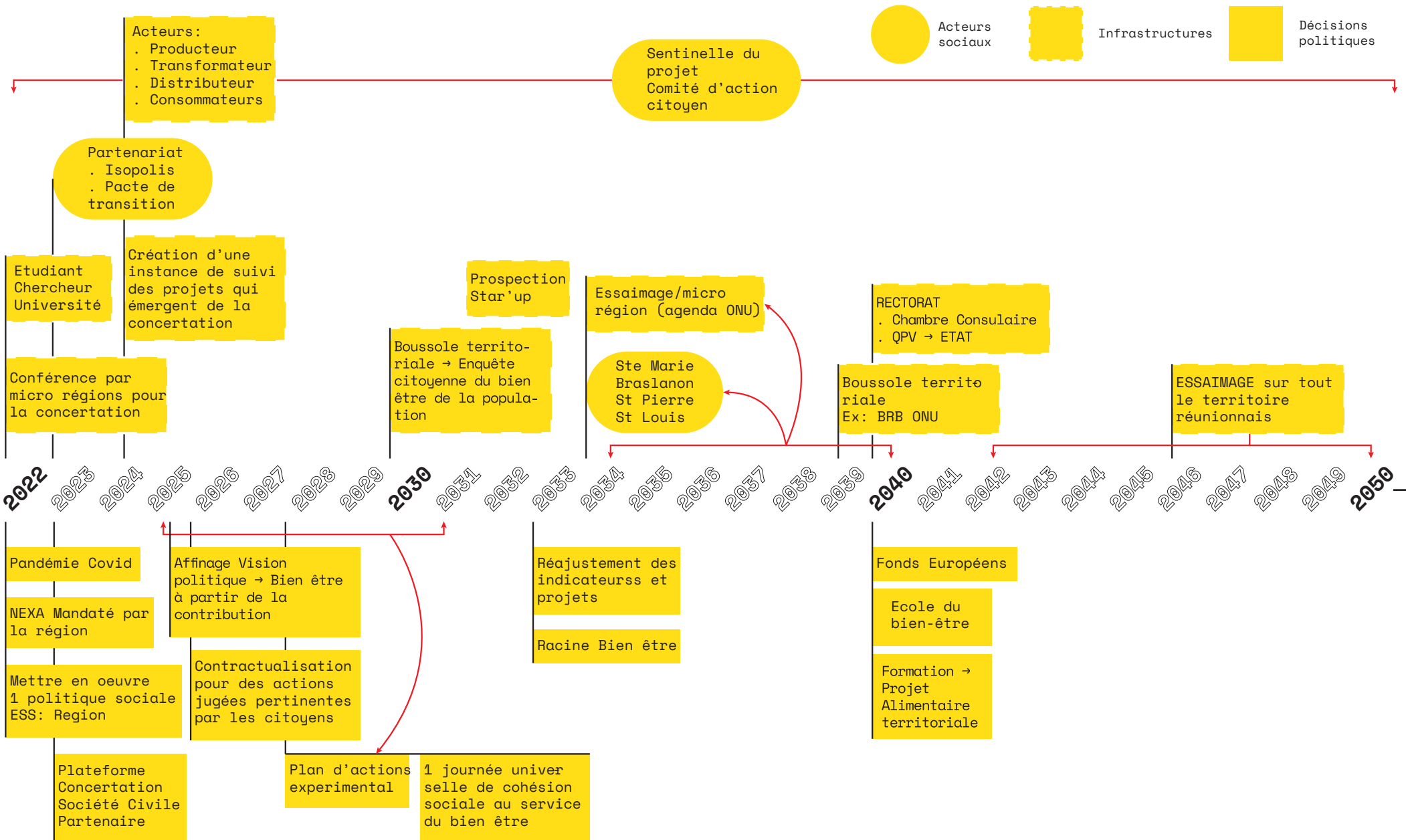


Découvrez l'application avec ce QR CODE ou ce lien ↓



[lien vers le prototype de l'application](#)





**Décisions prises, acteurs impliqués et infrastructures créées qui ont facilité la mise en place du projet**





**Retour sur la méthode**

# Retour sur la méthode: Théorie (1/3)

Qu'est ce que

## la design fiction ?

### -> Définition:

La design fiction est **une méthode créative** qui implique des participants dans **un univers fictionnel**.

En sollicitant **les émotions et l'imagination**, elle vise à imaginer des idées et des projets pour un futur souhaitable. A partir de ce travail, il s'agira de mettre en place **une stratégie concrète pour la mise en œuvre de ces projets**.

En somme, cette méthode permet d'imaginer un futur souhaitable ou de revisiter le passé pour mieux réfléchir notre présent avec des actions concrètes à mettre en place.

### -> Le temps et l'espace:

Dans cette volonté d'imaginer un futur et de revisiter le passé, il est important de **poser un cadre physique** (l'espace) et temporel (le temps) pour **mettre les participants en situation**. Ce choix est important car c'est dans ce cadre créatif que **les participants vont puiser leurs affects et incarner leurs rôles pour élaborer des idées**.

Par exemple, si nous devons réfléchir à quoi ressemblera la ville de demain, les idées qui en sortiront seront différentes si nous plongeons les participants dans un monde où l'humanité est nomade, ils ne produiront pas les mêmes idées si nous les plongeons dans un monde où l'humanité vit sur mars.

### -> Les signaux faibles:

Il est important aussi de ne pas imaginer à partir de rien. Au contraire, **les petites choses qui sont déjà mises en place aujourd'hui doivent être décuplées dans l'univers imaginé**.

Ces petites choses mises en place sont **les signaux faibles**.

L'exemple de signaux faible le plus connu se trouve dans le livre « 1984 », de George Orwell, publié en 1949. Dans son temps, George Orwell a suspecté l'essor de la surveillance.

Nous sommes en 1940 et pourtant des techniques de surveillance commençaient à apparaître. Dans son livre, 35 ans plus tard, il imagine le monde tel qu'il le connaît entièrement construit sur la surveillance. Cela passe par des parois vitrées pour surveiller son voisin ou par uniquement 4h dans la journée où nous ne sommes pas surveillés.

### -> **L'incarnation:**

Nos actions sont influencées par nos émotions et nos affects.

Il est important que **les idées partent des participants** et qu'elles leurs plaisent. Dans cette idée, **il faut concevoir la méthode de manière agile plutôt que rigide**. Pendant l'animation, il faudra jouer avec ces deux aspects: adaptation et respect du cadre créatif proposé.

Dans un univers, **il y a des personnages**. Ces personnages peuvent être **des rôles à incarner** plus ou moins intensément. Cela permet de prendre un rôle et d'avoir des idées en se mettant « à la place de ».

Par exemple, dans un univers où nous devons construire une ville sur mars et que le sujet est l'agriculture, il faut faire intervenir paysan, agriculteur, astronaute, scientifique, géologue... Il est également possible d'inventer des rôles.

### -> **La mise en scène:**

La mise en scène permet de **transformer l'espace existant** pour **aider à l'incarnation des participants** dans l'univers élaboré.

Elle peut **servir d'outil et d'aide à la création pour stimuler la créativité**.

Par exemple, si l'humanité s'est terré sous la terre pour se protéger, il faudra une ambiance caverneuse avec une ambiance sonore particulière pour rappeler qu'on est sous terre.

# Retour sur la méthode: Pratique (2/3)

## Retour sur la journée

### -> Le temps et l'espace:

Nous avons proposé comme cadre temporel « **2050** ». C'est un **futur proche mais pas si proche** qui pose un cadre de création relativement sous contraintes. **2050 permet d'inventer des choses qui partent du temps présent.**

Comme cadre spatial nous vous avons proposé « **l'exposition universelle** ». Une exposition a des codes qui lui sont propres:

Une exposition a un **thème**. Ici « l'auto-suffisance alimentaire » car c'est un sujet de société.

Elle a le **souci de présentation**. C'est-à-dire qu'il faut mettre en forme des réflexions, les rendre esthétiques et compréhensibles.

Une exposition a aussi le **souci de médiation**. C'est-à-dire de faire comprendre les choses qui ont été réalisées.

Une exposition **se visite et se partage**. Nous avons utilisé ce code de l'univers pour vous faire présenter les uns les autres vos idées.

Vous avez travaillé sur **8 sous-thèmes et 8 exercices créatifs différents** car il était important pour nous de vous faire réfléchir autrement. Penser à travers une application, une maquette ou des cartes **permet une grande richesse de réflexion et de présentation**.

Nous avons voulu vous faire travailler sur un **futur souhaitable** en expliquant que l'exposition universelle a lieu chez vous car c'est vous les premiers qui avez réussi le pari de l'auto-suffisance alimentaire.

### -> Les signaux faibles:

Le cadre créatif et le déroulé de la journée permettaient de **laisser les participants créer à partir de leurs propres signaux faibles**.

Car c'est vous, Réunionnais, **qui connaissez la réalité de votre île**, de ce qui se fait, de ce qui a échoué, de ce qui peine à se mettre en place et de ce qui a réussi.

Nous vous avons **alimenté en documentations et inspirations** pour ajouter à votre expérience locale, d'autres connaissances locales bien sûr, mais aussi des choses qui se sont faites ailleurs.

### -> **L'incarnation:**

Pendant cette journée nous avons **nous-même incarné plusieurs rôles: Le commissaire de l'exposition et son assistante** qui avaient pour rôle de **faire respecter les temps et les exercices tout en faisant bouger les consignes** au besoin. **L'archiviste** était lui **une ressource de connaissance et créative** pour renseigner les groupes sur certaines inspirations et pratiques et pour donner des idées.

Vous aussi nous avons proposé d'incarner des rôles. De manière légère : à travers **un rappel de personnage à incarner formalisé par un jeu de carte.**

Par exemple pour le sous-thèmes « Les relations entre le monde agricole et le milieu rural et urbain, nous avons proposé d'incarner des architectes, urbanistes, agriculteurs, agents du territoire, agronomes...

### -> **La mise en scène:**

Une exposition universelle **a une écriture visuelle.**

Pour plonger les participants dans l'univers nous avons joué sur **l'imaginaire des grands drapeaux, des grands étendards impressionnants que peuvent habiller les lieux d'exposition** avec des bandes de papier aux couleurs du drapeau.

**La mise en scène était aussi actionnée par les différentes incarnations:**

- la chanteuse Ema Nona
- Karine Ah-son qui incarnait une personne âgée racontant ses souvenirs à partir de 2022
- le marché forain qui, lui, rappelait le thème principal.

# Retour sur la méthode (3/3)

## Protocole synthétique de la journée

temps	étapes
8h/8h30	Accueil / café
8h30/ 8h55	Découverte du marché forain et des produits locaux de la réunion  Chant de Ema Nona, artiste locale
8h55/ 9h05	Introduction de Karin Ah-Son déguisée en personne âgée racontant ses souvenirs à partir de 2022
9h05/ 12h15	<b>Création d'une réalité idéale en 2050:</b>  <b>Thème 1</b> : Une alimentation saine, de qualité et durable pour tous les publics Format : Présentation de 3 usagers de 2050 et témoignage vidéo outils spark des 3 usagers de 2050 Outil : Gabarit et kit spark  <b>Thème 2</b> : La Lutte contre le gaspillage alimentaire Format : Schéma systémique qui explique la stratégie de lutte contre le gaspillage alimentaire et rédaction de 3 menus cantine/restaurant/famille Outil : Haibou + gabarit menu

<b>Thème 3</b> : L'Éducation alimentaire Format : Un kit pédagogique à destination des services civiques pour qu'ils puissent sensibiliser différents sphères (famille, école, entreprise, ...) Outil : Boite kit et gabarit
<b>Thème 4</b> : La Relocalisation de la production alimentaire Format : Description et explication du restaurant réunionnais ultra local de 2050 Outil : maquette blanche d'un restaurant
<b>Thème 5</b> : Les relations entre le monde agricole et le milieu rural et urbain Format : Différents fonds de carte (pays, ville, montagne) à échelle différente et calques Outil : fond de carte et calques thématiques
<b>Thème 6</b> : L'autosuffisance alimentaire vecteur d'emplois et d'activité Format : Présentation et description de 6 fiches de postes en circulation en 2050 Outil : gabarit de fiches de poste de différentes entreprises
<b>Thème 7</b> : La transformation locale des denrées alimentaires Format : Présentation d'une usine de transformation des denrées alimentaires à travers le directeur et certains de ses employés Outil : Gabarit et kit spark



	<p><b>Thèmes 8</b> : Fédérer tous les acteurs autour de la vision : agriculteur, transformateur, distributeur et consommateur</p> <p>Format : Application mobile de l'AMAP majeure de l'île qui met en relation les agriculteur, transformateur, distributeur et consommateur.</p> <p>Outil : marvel app</p>
--	--



Le matin a été dédié à un exercice prospectif idéal à travers 8 thèmes et 8 exercices créatifs différents

**Notes sur l'animation:**

Nous nous étions spécialisés par thème sans oublier les autres.

Cependant, l'archiviste en avait moins car il avait un rôle de « ressource créative ».

En effet, son rôle était d'apporter et d'expliquer la documentation et les inspirations pour informer et inspirer les participants.

12h15/13h30	<b>Déjeuner</b>
-------------	-----------------



L'après-midi a été dédié:

- Au rétro-planning prospectif à partir du projet idéal.
- La mise en scène du projet et son discours pédagogique
- La visite de l'exposition

**Note sur la documentation:**  
par thème:

+/- 5 documents (commun) sur l'autosuffisance alimentaire en général

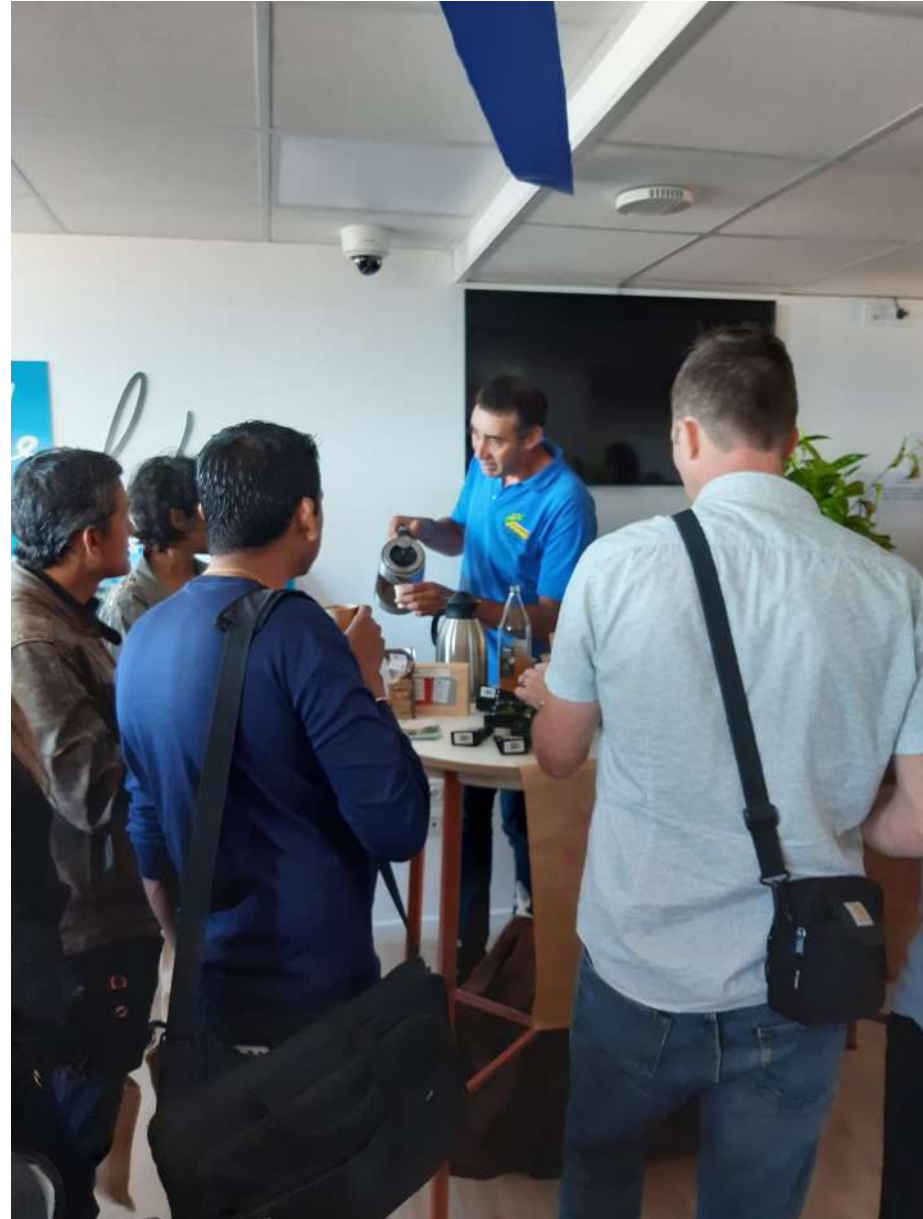
+/- 5 documents sur l'autosuffisance relatif au thème

+/- 5 inspirations sur l'autosuffisance en général et relatif au thème

+/- 5 inspirations sur le format demandé

13h30/ 15h	Création des jalons politiques, sociaux et techniques de 2022 à 2050 du projet idéal
15h/ 16h30	Mise au propre et préparation de la visite : Prioriser les 4/5 grands points clé du projet idéal et préparations de la scénario et des cartels explicatifs
16h30/ 17h15	Visite de l'exposition : 2 personnes par groupes restent pour expliquer leur pôle.
17h15/ 17h45	Debrief : Rappel de ce qu'est une design fiction Feedbacks/échanges

# Photos de la journée



*Le marché forain*

La personne âgée racontant ses souvenirs  
et la chanteuse locale

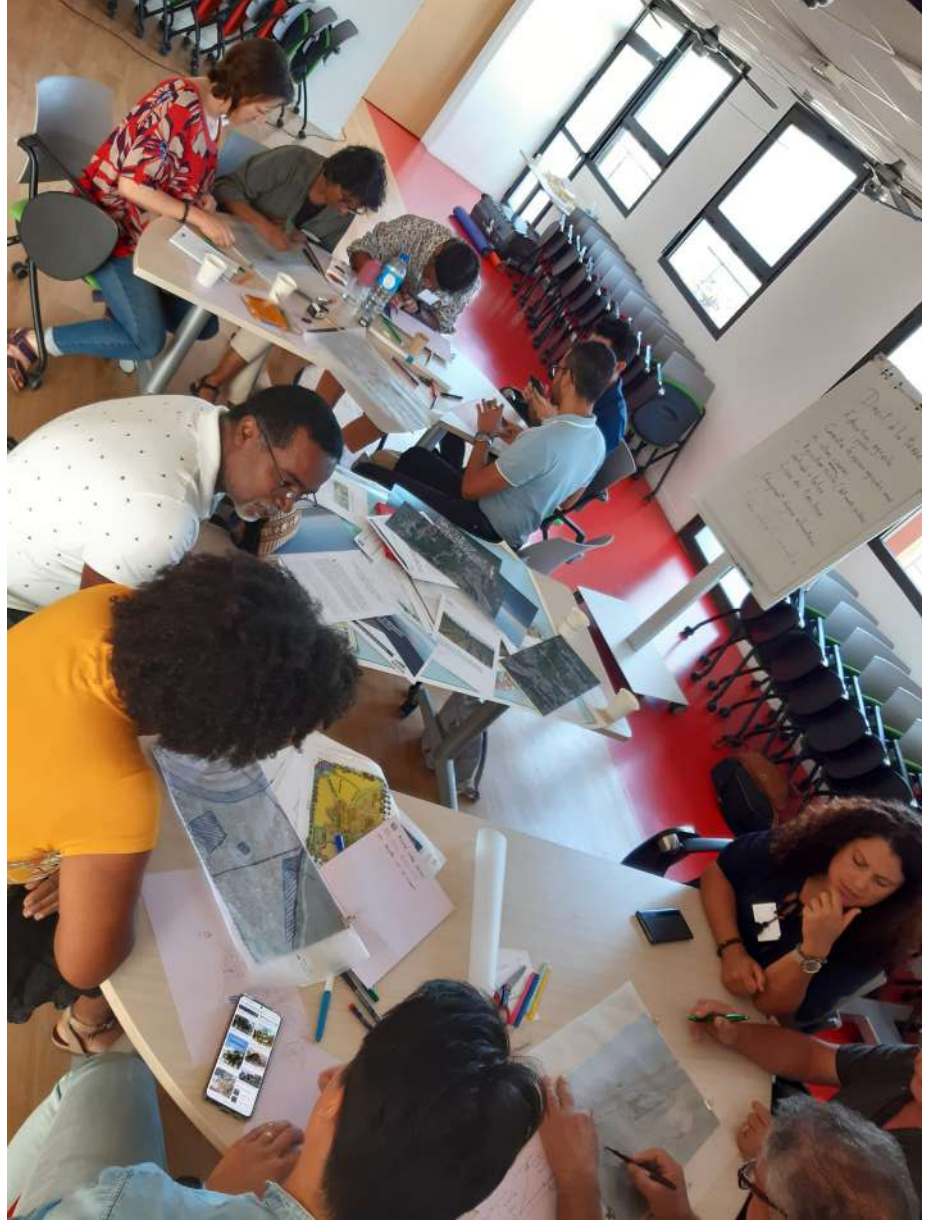


# Photos de la journée



*Les participants au travail*

Les participants au travail



# Photos de la journée



Photos de la visite

Photos de la visite



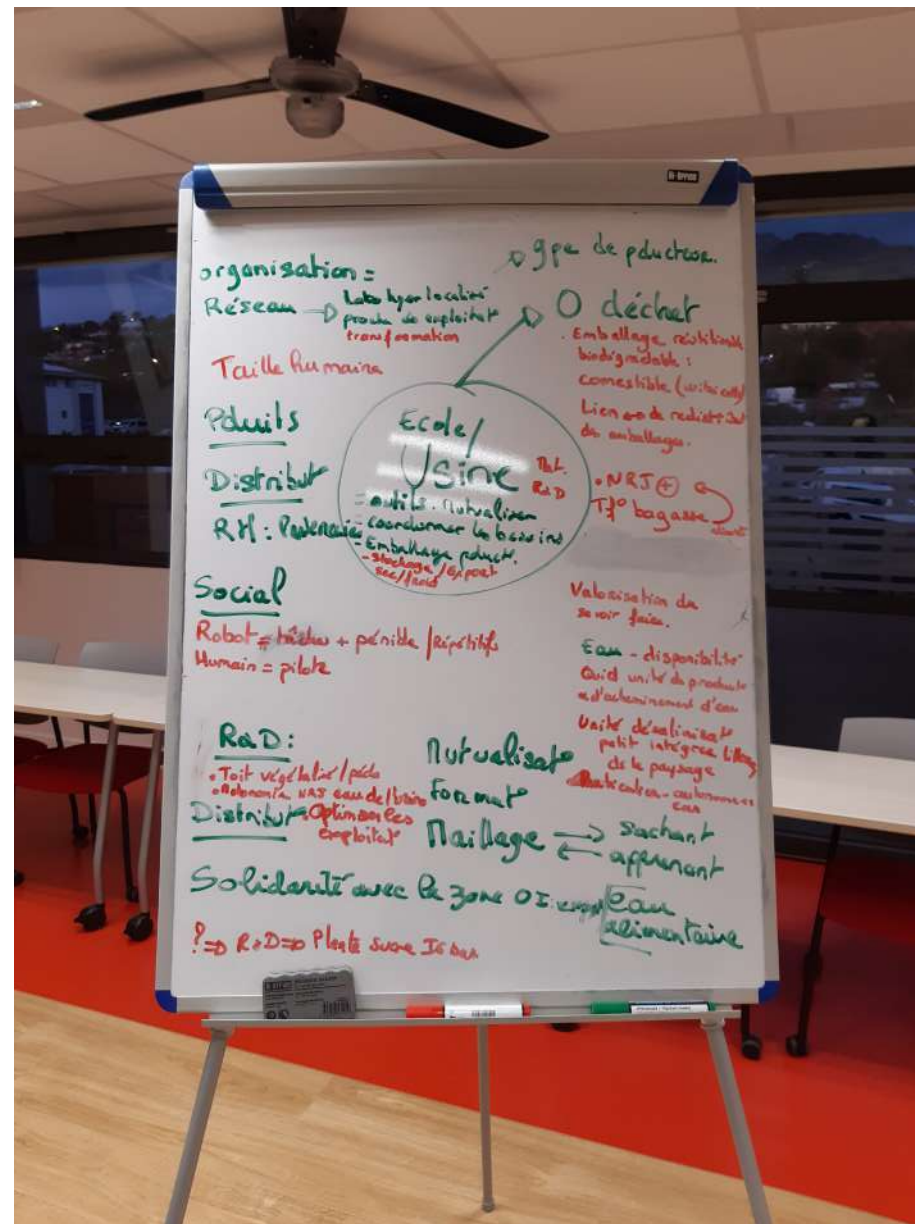
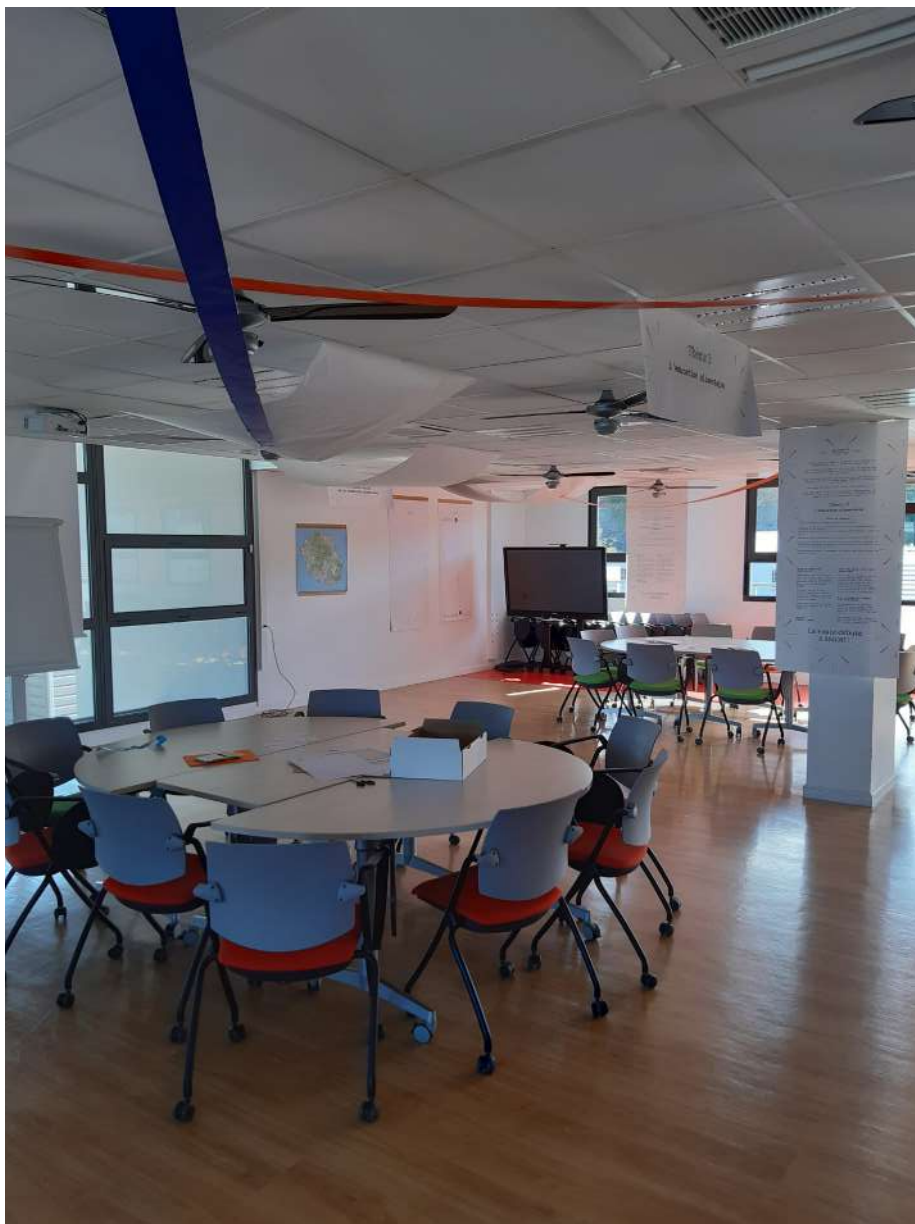
# Photos de la journée



*La chanteuse et le commissaire de l'exposition lançant la journée de travail*



Mise en scène/scénographie et board de travail





Lo Mavéli  
Exposition Universelle  
La Réunion en 2050



okoni  
créer et  
se transformer