

FEMMES en campagne



Marie-Hélène Le Ny

FEMMES en campagne

En 2022, les scènes du Haut-Escaut ont invité trois artistes à venir à la rencontre des femmes de leur territoire. L'épidémie de Covid a altéré les liens sociaux et il semblait nécessaire de retisser des liens entre les habitant·es. Sandrine Herlin, céramiste, a réalisé des ateliers *papoteries* au cours desquels des femmes ont créé des céramiques pouvant contenir ou présenter des aliments - en lien avec un plat ou contenant qu'elles affectionnaient. Marie-Hélène Le Ny, photographe, a fait le portrait d'habitantes de Gouzeaucourt, Masnières et Villers-Plouich qui lui ont raconté comment elles avaient élaboré leur rapport à la nourriture, et Florence Rousseau, conteuse, a recueilli des témoignages de femmes et imaginé des balades contées et un récit lors de la restitution du projet qui s'est tenu à l'espace Pierre Mauroy de Villers-Plouich le 26 novembre de la même année.



Notre rapport à l'alimentation est un élément fondamental de la qualité de notre vie. Les femmes ont été à l'origine de l'invention de l'agriculture suite à la sédentarisation des humains il y a des milliers d'années. Elles y ont largement contribué dans les sociétés rurales, jusqu'à très récemment en Europe et encore aujourd'hui dans les pays moins développés. Dans les pays industrialisés, c'est l'agro-industrie qui nourrit les populations et nos habitudes et comportements alimentaires se transforment en induisant gaspillages et pollutions. Je m'étais déjà intéressée à ces questions dans deux séries photographiques et j'ai souhaité reprendre ce fil conducteur dans mes rencontres de *Femmes en campagne* car il me permettait de m'adresser à toutes sans distinction car nous avons toutes un rapport intime à la nourriture. De plus, les femmes restent globalement en charge de l'alimentation des familles et des collectivités. À ce titre elles apprennent aux enfants à se nourrir et elles transmettent et partagent des savoir-faire et du lien social. Mais elles en sont aussi parfois dépossédées par la consommation exponentielle de produits industriels. Les femmes rencontrées pour ce projet sont souvent des actrices très concernées par le rapport entre l'alimentation et la qualité de vie sur le territoire. Femmes ou hommes, nous sommes d'ailleurs toutes et tous concerné·es, même si notre éducation et nos habitudes diffèrent souvent quant à notre rôle dans le couple ou la famille. C'est la diversité des fonctions nourricières et des points de vues sur l'alimentation qui sont questionnés ici.

Avant même la naissance, nos sens s'éveillent - les goûts et les odeurs qui nous atteignent in-utéro vont marquer nos préférences futures. Le rapport à la nourriture est au cœur de mythes, de rites, d'interdits et de croyances spécifiques selon les époques, les civilisations et les religions. En voyant les enfants dessiner des poissons carrés panés et des poulets sous Cellophane, j'ai pris conscience du fossé grandissant qui sépare le producteur - qui vise la rentabilité et l'industrialisation, du consommateur - qui va jusqu'à perdre tout contact avec l'origine des produits, et souvent aussi la notion de ce qui est bon pour sa santé. Dans ma série « Mes petits morceaux de madeleines » j'ai eu envie d'interroger ma propre mythologie concernant les odeurs et les saveurs et des émotions de l'enfance me revenaient en mémoire. En faisant un détour par mon histoire, je renvoie chacun·e à ces questions : "Qu'est-ce que je mange, pourquoi, comment et avec qui ?"

Par la suite j'ai développé le projet « Provisoirement définitif », initié au Québec, et poursuivi dans la région de Lens. Le citadin occidental est devenu un consommateur, se déchargeant des questions liées à sa nourriture sur l'industrie, le marketing et la publicité. Les marchés visent l'uniformisation des comportements en imposant une consommation normative, calibrée et industrialisée, au détriment des cultures locales et de la santé. Cela génère des déséquilibres alimentaires, en qualité et en quantité. Afin de multiplier les angles de vues sur ces questions, j'ai photographié les personnes mais aussi leurs cuisines, frigos, sources d'approvisionnement, ainsi que la filière de production alimentaire et les injonctions médiatiques et publicitaires qui nous incitent en permanence à manger... La pression sociale est très forte - surtout pour les femmes. Le point de comparaison est une norme fabriquée et véhiculée par des médias et réseaux sociaux omniprésents !

Marie-Hélène Le Ny, 2022





Marie B.

« Je cuisinais énormément avec ma maman, le dimanche on préparait le repas ensemble. Mon père est boucher, ma mère travaille avec lui. J'essaye d'équilibrer les menus au maximum, pour apprendre aux enfants. Je teste mes produits pour pouvoir mieux les vendre. Je suis plutôt salée que sucrée mais j'aime tout. Avant d'être commerciale sur le terrain, je travaillais au téléphone. J'ai voulu aller à la rencontre de mes clients. Quand je vais voir les chefs, on discute de recettes, on parle du produit, on le met en valeur, on s'intéresse à son histoire. Je leur rappelle que derrière chaque produit il y a un humain. Je pense que pour bien faire son travail, il faut aimer ce que l'on fait... »





Aurore B.

« J'ai découvert la cuisine quand j'ai divorcé. Je me suis mise à faire la cuisine parce qu'il fallait. Le week-end je me fais plaisir, je cuisine. Je reste locale, j'achète des légumes de saison. Il faut que ce soit light et un minimum équilibré. Depuis que j'ai le café, je mange quand j'ai le temps et j'achète surtout à la pizza d'à côté – ou des plats préparés. C'était une envie depuis longtemps et après le covid j'ai eu l'opportunité de m'installer ici et j'ai sauté sur l'occasion. On voit tout le monde. Le petit gars du village peut discuter avec le chef d'entreprise, tout le monde se mélange... C'est convivial et cela permet plein de rencontres ! J'ai ouvert en décembre et ça se passe très bien. »





Karima S., Adeline B. et Sandrine J.

« Nos parents avaient un jardin, des poules et des lapins dont ils s'occupaient... Ils nous ont transmis les savoir-faire de la cuisine familiale. On n'avait pas tellement l'occasion d'aller dans les grands magasins, nos parents avaient très peu d'argent ! On devait aider à la maison dès l'âge de 7 ans - prendre le balai, garder les petits frères et sœurs, cuisiner un peu... On nous responsabilisait beaucoup.

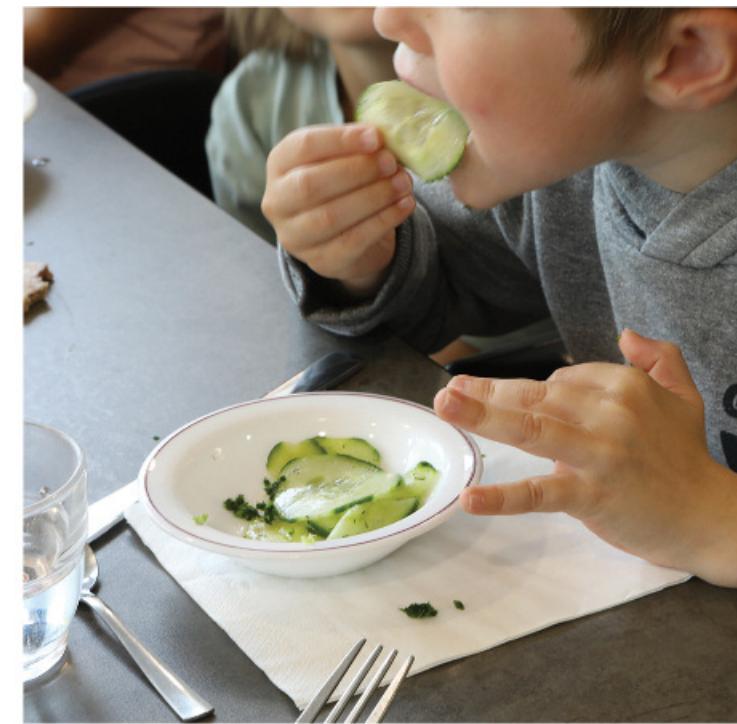
Je suis arrivée à ce poste un peu par hasard... Moi quand j'étais petite je voulais tenir un restaurant... Chez moi on cuisinait beaucoup à la maison et je me suis dit que j'allais faire de la restauration. »





Véronique C.

« Depuis qu'on cultive une quinzaine de légumes bio, je redécouvre des légumes que je ne cuisinais pas avant mais c'est plutôt mon mari qui cuisine et qui réfléchit aux repas. J'ai fait des études agricoles, j'étais formatrice dans l'installation. J'avais lancé l'option " bio " en maraîchage et je savais que c'était une chance de pouvoir reprendre la ferme familiale, que plein de jeunes ne trouvaient pas de terres. J'ai envie d'être un moteur vivant de prise de conscience. Les enjeux de la planète concernent tout le monde. Chacun à son niveau peut prendre conscience de son impact, c'est des petits pas... L'enjeu ici est de passer par le lien social pour arriver à faire ce cheminement-là, dans le plaisir ! »





Sylvie C.

« Nous étions 6 enfants et maman cuisinait beaucoup. On avait le jardin et elle faisait tout par elle-même. On a appris à aimer les bonnes choses et savoir-faire la cuisine. Je m'occupe de la cantine depuis une quinzaine d'années ! C'est difficile de faire manger des légumes aux enfants. On essaie qu'ils goûtent à tout mais ce n'est pas toujours évident ! On ne les laisse jamais repartir sans rien dans l'estomac mais ils sont attirés surtout par les pommes de terre, le riz, les pâtes... J'aime bien me retrouver en famille devant un repas, même simple, mais être ensemble. Et le faire du début jusqu'à la fin – y compris le dessert. Ma petite fille Lucile aime bien faire les desserts maintenant. »





Marie C.-D.

« Mes grands-parents étaient agriculteurs et j'ai cuisiné avec ma mère. Plus tard en voyant autour de moi des gens qui prenaient beaucoup de poids, j'ai commencé à m'intéresser aux comportements alimentaires. Je rappelle aux patients que le plaisir de manger est important. Avec le fast-food, la télé, les réseaux sociaux, le téléphone portable... on a perdu toute convivialité ! Souvent les ados mangent dans leur chambre mais le repas qui réunit les familles est important. L'obésité est un problème de santé publique qui s'aggrave. J'essaye d'aider mes patients à améliorer leur hygiène alimentaire et leur activité physique. Essayons de ne pas nous comparer ou suivre les publications de certains réseaux sociaux... »





Marie-Christine D.

« Ma grand-mère était cuisinière dans un lycée et nous a transmis son savoir-faire et ensuite mes parents. Nous sommes d'origine italienne et il y avait toujours une ambiance joyeuse autour de la cuisine, tout le monde mettait la main à la pâte. Je suis gourmande et je transmets mon savoir-faire à mes petits-enfants... qui adorent cuisiner aussi. Ici tout est cultures potagères et nous avons un jardin, donc je cuisine en fonction de ce que j'y trouve. C'est un très grand plaisir de préparer pour les autres et de prendre le temps de partager des repas. Notre époque est désorientée, il faut remettre les chose au clair, manger des produits de saison, locaux... Les gens sont tenus par leurs écrans ! »





Isabelle D.

« Mon papa avait un jardin, on mangeait les légumes du potager. Je suis partie faire mes études sur Lille et j'ai travaillé dans le commerce. Il y a 25 ans, j'ai repris des études pour m'installer avec mon époux et je suis cogérante de l'exploitation. Nous sommes éleveurs et nous produisons une grosse partie de notre alimentation. On fait beaucoup de paille, de la luzerne et du maïs pour nourrir nos bêtes. Nous avons aussi créé notre boucherie. J'aime énormément faire la cuisine, je cuisine de tout. C'est important, si vous aimez cuisiner, vous savez que vos convives vont passer un bon moment ! Cela prend du temps, mais quand on partage un bon moment ensemble, c'est le principal. »





Manon D.

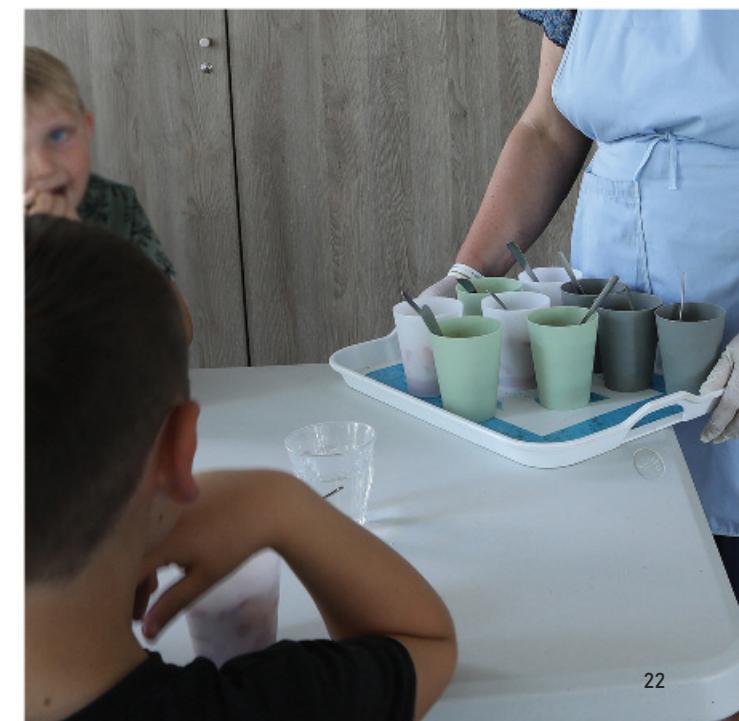
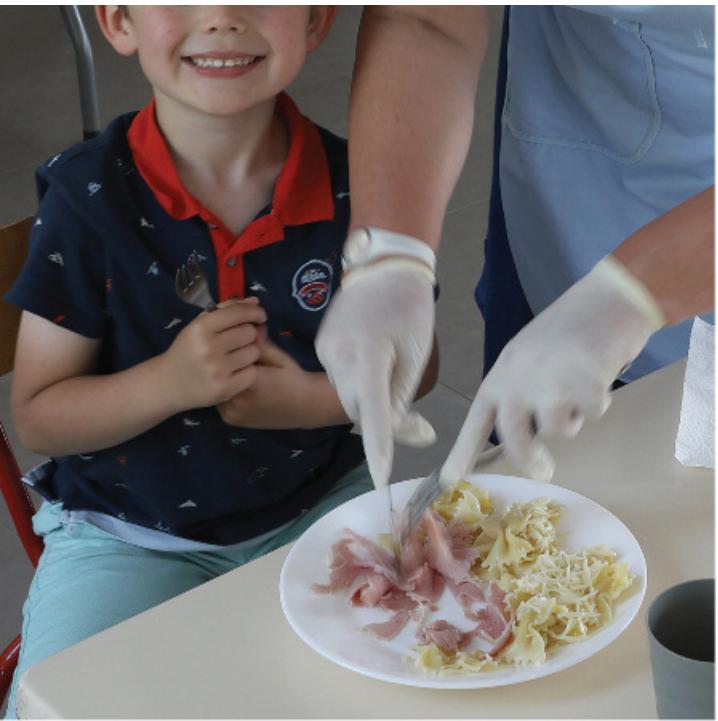
« J'adore être à l'extérieur ! J'ai toujours beaucoup aimé travailler dans le jardin avec mes parents, donc j'ai postulé pour travailler dans les champs sur Gouzeaucourt. J'ai été prise, je m'y suis plu, je suis restée ! C'est surtout ma mère qui fait la cuisine, moi je fais le jardin avec mon père le week-end. On mange surtout local. Chez moi le potager bio a toujours existé, j'ai grandi dedans et donc travailler dans le bio m'a semblé une évidence. J'aimerais créer une ferme pédagogique entièrement biologique et sans tracteur - avec des animaux et des charrues. C'est un projet qui me tient à cœur. C'est très important de montrer aux enfants que le bio et l'écologie sont notre avenir. »





Anne-Marie D.

Mes parents avaient une exploitation de 20 ha et 20 vaches laitières à traire tous les jours. Ils faisaient tout : betteraves, pommes de terre, céréales pour les bêtes. Très jeunes on a travaillé avec nos parents, ils ne nous ont pas demandé ce qu'on voulait faire. Ma mère m'a appris à faire la cuisine et j'ai eu l'occasion d'aller dans une école agricole à Anchin où j'ai appris beaucoup d'autres choses. Puis j'ai rencontré mon mari et on a repris une ferme céréalière, avec un jardin pour la famille. Mes parents nous ont transmis ce goût de cuisiner et de bien manger et nous l'avons transmis à nos 6 enfants. On faisait tout nous-mêmes, on ne gaspillait rien. »





Véronique L.

« Maman cuisinait tous les repas, le samedi c'était bifteck-frites et le dimanche il y avait toujours de la tarte libouli. Parfois le soir elle nous faisait de la soupe, ensuite elle préparait des crêpes ou des gauffres avec de la crème au chocolat. Je l'ai fait aussi à mes enfants. J'adore les légumes et les fruits. J'achète beaucoup de légumes aux gens qui ont un grand jardin et vendent leur production. On ne jette rien, j'ai des poules qui mangent les quelques restes. Je cuisine davantage l'hiver, l'été je suis dans mon jardin potager, entourée de mes fleurs. J'ai un CAP de restauration et j'ai travaillé un peu partout dans les cuisines, les hôpitaux. J'aime beaucoup m'occuper de la cuisine ! »





Sixtine L.

« J'ai toujours vu ma mère et mes grands-parents cuisiner. On avait toujours un féculent, un légume, une viande et en grandissant j'ai suivi leur exemple. On a fait un potager cette année. Le goût est complètement différent et le plaisir de voir mes fils ramasser et manger, c'est super ! Le soir vous avez besoin d'une salade, vous allez dans le jardin. Je me sers du Cookéo, cela permet de manger du frais en peu de temps. On mange de tout. En partageant les repas en famille, on peut faire le point sur la journée. Pas question de manger seul. J'ai commencé un apprentissage et j'ai adoré ! J'adore ce que je fais, le lien avec la clientèle, mettre mes pains en rayon, faire une belle vitrine. »





Bernadette M.

« Troisième d'une fratrie de six enfants, je devais aider à la maison. Après j'ai continué à faire des bons petits plats à mes 4 enfants ! Le potager était un apport pour la famille. Nous mangeons des légumes du jardin et les gâteaux sont toujours faits maison... avec les œufs des poules ! Je me suis beaucoup occupée d'associations, j'ai fait des gâteaux et aussi beaucoup de costumes pour les fêtes d'écoles et les galas de danse. J'étais présidente des parents d'élèves... et active ! Mes enfants ont beaucoup moins de temps pour cuisiner et faire du jardin. Ils apprécient mes conserves et mes confitures. J'aime découvrir de nouvelles recettes, la cuisine reste un plaisir ! »





Sabrina P.

« J'ai le souvenir de ma grand-mère qui nourrissait tout le monde - mes oncles et tantes venaient manger chez ma grand-mère le midi en sortant du boulot. Je la regardais faire, je l'aidais... Ensuite j'ai fait l'école hôtelière, j'étais commis de salle mais on avait des cours de cuisine. Aujourd'hui, je suis famille d'accueil. On mange tous ensemble avec les enfants et les jeunes. Quand ils n'ont pas eu l'habitude d'avoir des repas équilibrés, c'est compliqué parfois d'amener une alimentation saine. On compose, on leur fait goûter de tout et on voit l'évolution. J'ai fait mon petit potager et quand j'achète en magasin, je regarde le nutriscore. C'est sain de revenir aux produits maison ! »





Ambre et Martine Q, Josiane C.

« On mangeait tous ensemble, c'est important d'être en famille pour les repas. J'ai appris la cuisine sur le tas avec ma grand-mère, j'aimais bien participer. On mangeait nos lapins, poules, moutons et chèvres... À l'âge de 14 ans j'allais faire les endives et les meules de foin... On a été menés à la dure ! Moi, j'étais difficile quand j'étais petite. Les goûts et les odeurs, on a des répulsions. Je cuisine par obligation mais je n'y prends pas de plaisir. Pour moi il faut que ce soit rapide et qu'on soit servi tout de suite mais mon copain aime cuisiner. On commande beaucoup, on ne regarde pas toujours la qualité ni l'équilibre. Je mange souvent des sandwichs le midi. »





Aline R.

« J'ai toujours vu ma mère et mes grands-mères nous faire à manger. J'adore cuisiner et je trouve ça meilleur. Je commande des fruits, des légumes, de la volaille et du fromage dans une ferme. Avec le BAFA, j'ai été animatrice puis directrice d'accueil de loisirs. J'ai travaillé dans les colos, puis ayant moi-même des enfants je me suis dit qu'il serait bien que j'arrête de travailler les jours où mes enfants n'ont pas école. Le soir on mange tous ensemble avec les enfants, ils racontent leur journée. Je leur fais goûter à tout, je me creuse la tête pour varier les repas. J'ai toujours aimé les enfants. Je voulais rester dans le métier que j'aime : être avec les enfants, jouer avec eux, les aider à grandir ! »



LA "CHARPENTIER"
Prix 1,20€
Pain 200g
Farine 60% / kg

Offre spéciale
Campaillette 1€
BAGUETTE AUX
CÉRÉALES 200g
50% / kg

L'ORDINAIRE
Prix 1€
Pain 200g
Farine 55% / kg

LA "TRADITION"
Prix 1,20€
Pain 200g
Farine 60% / kg





Madison L.

« Mes goûts ont évolué au fur et à mesure des années. J'étais assez difficile avant, et maintenant, grâce à la cuisine, je mange beaucoup plus de choses. Avoir vu faire ma mère et partagé des petits moments de cuisine ensemble m'a aidée à m'y mettre. Je débute le potager, je me renseigne sur internet, je demande des conseils, et ça prend forme. J'aime aussi recevoir et régaler mes invités, leur faire plaisir. Pour éviter le gaspillage, il m'arrive parfois d'improviser des mélanges, il faut essayer ! J'aime beaucoup le chocolat et tout ce qui est sucré. C'est la gourmandise qui m'a poussée à choisir ce métier. Dans la boulangerie, on fait plaisir aux clients et c'est gratifiant ! »

FEMMES en campagne





2022