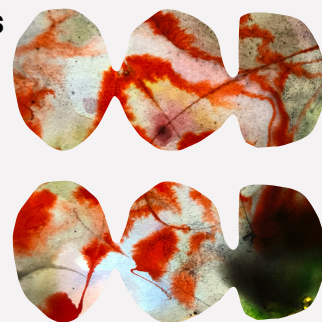


# APPEL À PROJETS

*foodculture days* lance un appel à projets destiné aux personnes actives dans les domaines de la culture et de l'art; des sciences humaines et sociales; des sciences de la terre et de la nature, ainsi qu'aux personnes issues du milieu paysan, de l'hospitalité et de la gastronomie, pour participer à la 4ème édition de sa biennale. Celle-ci aura lieu à travers la ville de Vevey (Suisse) durant 10 jours (mai-juin 2023).



## À PROPOS DU PROJET

*foodculture days* est une plateforme transdisciplinaire de partage de connaissances et de savoir-faire sur l'alimentation et l'écologie qui rassemble des artistes, producteur-rices, chercheur-euses, architectes, philosophes, chef-fes, agriculteur-rices, historien-nes et autres expert-e-s, locaux-ales et internationaux-ales, dont les pratiques s'intéressent à la nourriture comme sujet, contexte et matière de recherche.

Les multiples crises qui se superposent actuellement (environnementale, sociale, politique, économique...) accentuent les dysfonctionnements et la non-durabilité de notre système alimentaire mondial. La perte de la biodiversité, la dégradation des sols et l'insécurité alimentaire ne sont que quelques exemples des non-sens que ce système génère.

Face à cette réalité et à travers la pratique d'une hospitalité radicale et des valeurs d'inclusion, de diversité et de durabilité, *foodculture days* participe aux débats actuels sur ces problématiques urgentes en introduisant une dimension sensible et critique dans l'intention d'ouvrir des nouvelles voies pour la construction collective d'un avenir viable et désirable.

Chaque année, les participant-e-s et publics de la biennale de *foodculture days* sont convié-e-s à (re)découvrir et à questionner les multiples enjeux en lien avec la nourriture : notre relation à l'environnement, l'accès et la gestion des ressources naturelles, l'histoire coloniale et néocoloniale de nos systèmes alimentaires, les questions d'identité et de genre, la production et la transmission de connaissances, les gestes disparus et les futurs possibles, entre autres. Durant dix jours, une pluralité d'événements investit ainsi le cœur de la ville avec l'intention de réintroduire dans l'espace urbain et le quotidien des habitant-e-s les multiples significations, fonctions et impacts de l'alimentation.

## LA BIENNALE : TROIS APPROCHES EN DIALOGUE

La prochaine biennale de *foodculture days* s'articule autour de trois lignes majeures de réflexion – le territoire, les communs et la création:

## TERRITOIRE:

Ce premier axe encourage les projets qui s'inscrivent dans la biorégion, qui explorent ses spécificités en dialogue avec des acteurs-trices locaux, et qui souhaitent aborder, par exemple, l'impact du réchauffement climatique sur l'environnement alpin, l'évolution des paysages et des pratiques ou les tensions existantes entre la production locale et artisanale face à l'industrie globalisée, incarnée à Vevey par la présence de Nestlé.

## LES COMMUNS:

Cet axe encourage les projets qui abordent le potentiel de la nourriture à générer des transformations sociales et écologiques. Les questions en lien à la démocratie alimentaire, au droit à l'alimentation durable et solidaire, aux notions d'autonomie et de résilience ou aux systèmes d'échange alternatifs, ne sont que quelques exemples thématiques.

## LA CRÉATION:

Ce dernier axe encourage tous les projets créatifs à explorer la nourriture comme une matière métaphorique, poétique et plastique. Il s'agit ici d'explorer les multiples enjeux liés à l'alimentation, en créant à partir de, avec et sur la nourriture.

Les collaborations transdisciplinaires, les créations *in situ* et les formats conviviaux et participatifs sont encouragés: performance, repas, intervention dans l'espace public, installation, promenade, atelier, débat,...

## LES THÈMES QUE NOUS SOUHAITONS RENDRE VISIBLES:

La déstabilisation des ressources et le dérèglement des cycles naturels, l'hyperconsommation et les effets d'un marché capitaliste mondialisé, la souveraineté et l'autonomie alimentaire, ainsi que le DIY, la piraterie ou (bio-)haking comme modèles de résistance.

## CE QUE NOUS PROPOSONS

- honoraires en accord avec les politiques salariales du milieu culturel suisse ;
- défraiement si nécessaire des dépenses liées au déplacement jusqu'à Vevey ainsi que l'hébergement et les repas durant la biennale ;
- budget de production pour la création et/ou la diffusion d'un projet, jusqu'à max. 5'000 CHF par projet. Nous invitons les projets qui excéderaient le budget maximal de présenter dans leur dossier les possibilités de co-financement ;
- accompagnement et soutien pendant le processus de recherche et de création.

## DOSSIER DE CANDIDATURE (via Google Form)

- Lettre de motivation (maximum 4000 caractères)
- CV détaillé et/ou portfolio
- Présentation du projet (maximum 5000 caractères), incluant :
  - Description du projet en exposant les thématiques principales ;
  - Présentation de la démarche en lien avec un ou plusieurs des axes évoqués plus haut ;
  - Besoins spécifiques, techniques, d'encadrement (mise en relation, collaboration, ...)
- Budget prévisionnel
- Calendrier prévisionnel (pour les projets nécessitant une production, une éventuelle résidence de création et/ou du travail sur place)

## CRITÈRES DE SÉLECTION

Les candidatures seront jugées selon leur originalité et leur audace ainsi que selon leur capacité à incarner les valeurs fondamentales de *foodculture days*: la diversité, l'inclusion et la durabilité.

## PROCESSUS ET CALENDRIER

- Open call: du 20 juin au 14 août 2022 (23:59 CET).
- Annonce des artistes sélectionné-e-s : 30 septembre 2022
- Biennale prévue du 26 mai au 4 juin 2023 (sous réserve de confirmation)