



**LA ROUTE
DES PLANTES**
Le chant
des forêts



COCOSTAR

Résidence croisée en milieu agricole

**Terres d'Agroécologie
Chamouny, Ile Maurice
Décembre 2025 - Janvier 2026**



**LA ROUTE
DES PLANTES**
Le chant
des forêts

**Cette résidence a été réalisé en 2025 dans le cadre du projet
“La route des plantes, le chant des forêts” porté par
l’association MOV_A et financé par l’Union Européenne Interreg
VI Océan-Indien dont l’autorité de gestion est la Région
Réunion.**



Interreg
Océan Indien



Cofinancé par
l'UNION EUROPÉENNE





SOMMAIRE

SOMMAIRE

<i>Résumé de la résidence Cocostar</i>	6
1. Contexte du projet La Route des Plantes, Le Chant de Forêts	7
2. Les laboratoires “le chant des forêts”	8
3. Structure de soutien au déploiement Move for Art	9
4. Terres d’Agroécologie, laboratoire vivant	10-12
5. <i>Contexte de la résidence à Terres d’Agroécologie</i>	13
6. <i>Objectifs d’une recherche croisée</i>	14
7. <i>Enjeux: création, patrimoine végétal, biodiversité, transmission</i>	15
8. Cadre de la recherche croisée.....	16
9. Portrait des créateurs / chercheurs impliqués	17 à 20
10. Processus de recherche et d’expérimentation.....	29-33
11. Recherches thématiques et pistes développées	34
12. Prototypes et formes expérimentales.....	37
13. Analyse croisée et apports de la recherche.....	42
14. @Perspectives et prolongements.....	44



COCOSTAR

Cette synthèse a été réalisée par
MOVE FOR ART
RESORT
PHOTOS : RESORT



Résumé de la résidence Cocostar

- Nom de la résidence : Cocostar
- Intervenants : Resort collective, Coco Rush (Emily, artisane) et Glenn Espinosa, artiste.
- Direction et production: Move for Art
- Bénéficiaire : Terres d'Agroécologie et ses fermes
- Lieu de la résidence : Maurice
- Dates : décembre 2025 – janvier 2026
- Enjeu général : Créer des rencontres entre artistes, artisans et gestionnaires d'espaces agricole par la création, le patrimoine végétal, la biodiversité, et la transmission



1. Contexte La Route des Plantes, le chant des forêts.

La Route des plantes, le chant des forêts s'inscrit, depuis 2023, comme un programme durable de préservation et de valorisation du patrimoine végétal et culturel de l'océan Indien, en croisant l'artisanat, l'art, le design, la connaissance de l'environnement et la transmission des savoirs liés aux plantes. Il bénéficie également du soutien de l'Union européenne dans le cadre des **programmes Interreg V et VI, dont l'autorité de gestion est la Région Réunion**. Le projet développe des actions conjointes entre La Réunion, Madagascar et l'île Maurice.

Notre conviction : Les savoirs et les patrimoines naturels et culturels sont des leviers pour construire un futur durable à La Réunion, dont l'histoire est intimement liée à celle des cultures de l'océan Indien.

Objectifs et plan d'action

- Identifier et fédérer un réseau informel d'acteurs issus à la fois des domaines culturel et patrimonial, ainsi que du secteur environnemental, entre La Réunion et le sud-ouest de l'océan Indien, en mettant en place un programme d'échanges entre les territoires. Ce programme s'appuie notamment sur la création d'une plateforme numérique www.laroutedesplantes.com, dont l'objectif est de faire vivre, protéger et transmettre les savoirs liés au patrimoine naturel de l'océan Indien.
- Cette initiative ambitionne de faire des plantes et du patrimoine végétal de **véritables symboles de coopération culturelle régionale**, dans l'océan Indien et au-delà, en reliant l'agriculture, la biodiversité, la culture immatérielle ainsi que la création artistique et artisanale.
- Préserver et transmettre ces savoirs en développant des **outils pédagogiques innovants**
- Créer un réseau de « **laboratoires vivants** » en jumelant des forêts et des espaces naturels et culturels entre La Réunion, Madagascar, Maurice et l'Inde, où se rencontrent experts, agriculteurs, créateurs et chercheurs.

La Route des plantes, le chant des forêts, lancée en 2023 et portée par l'association réunionnaise **MOV_A**, est le fruit de partenariats régionaux entre différentes structures de l'océan Indien : l'association La Forêt de Nuages (La Réunion), l'ONG L'Homme et l'Environnement – Réserve de Vohimana (Madagascar) et Terre d'Agroécologie (Maurice). Ces trois partenaires sont devenus, en 2025, les « **Laboratoires Chant des Forêts** ».



2 – Les laboratoires “Chant des forêts”

Qu'est-ce qu'un laboratoire "Chant des Forêts" ?

Un laboratoire "Chant des Forêts" est un espace naturel conçu selon une approche dynamique, intégrant à la fois culture et environnement. Il s'agit de lieux vivants où se rencontrent recherche, création et conservation, visant à valoriser le patrimoine naturel, culturel et immatériel des environnements.

Ces laboratoires se caractérisent par :

- Des collaborations entre artistes, artisans, designers et gestionnaires des lieux, favorisant la valorisation des ressources locales et la co-conception d'outils pour l'écotourisme (parcours biodiversité, expositions, land art, etc.).
- Des espaces dédiés à la production agricole et à la création artistique.
- Un lieu de diffusion artistique, culturelle et scientifique.
- Un espace pour la transmission et le partage des savoirs agricoles, botaniques et culturels locaux.

Objectifs

- Soutenir la création au service de l'environnement.
- Valoriser la biodiversité et les ressources comme richesses uniques de ces espaces.
- Créer des outils d'éducation à l'environnement et d'écotourisme.

Comment ?

- En 2023 : Grâce au soutien des Fonds Interreg V océan Indien (Union Européenne et Région Réunion), nous avons développé les premiers outils d'écotourisme à la Forêt de Nuages :
 - Un parcours pédagogique sur le fonctionnement d'une forêt de bois de couleur.
 - Un parcours de land art intitulé "Mycélium".
- En 2025 : Avec le soutien du programme Interreg VI océan Indien (Union Européenne et Région Réunion), nous avons lancé un programme de trois résidences artistiques croisées entre artistes et artisans, après un accompagnement sur les besoins des laboratoires :
 - **"S'abriter en forêt"**: résidence en milieu naturel par Végétalitec et R du Temps à la Forêt de Nuages, La Réunion.
 - **"Cocostar"**: résidence en milieu agricole par Resort Collective à Terres d'Agro-écologie, île Maurice.
 - **"Design dans, avec et pour la Nature"**: résidence de recherche de design par Domi Sanji auprès de la communauté d'artisans à Vohimana – Kanto, Ambavaniasy, Madagascar.

3- Structure de soutien au déploiement

Agence culturelle et événementielle indépendante basée à l'île Maurice, fondée en 2008, Move for Art œuvre à l'intersection de l'art, du territoire et des patrimoines en concevant et en accompagnant des projets culturels et des stratégies créatives qui relient communautés, paysages et récits collectifs à l'échelle de l'océan Indien. Avec des initiatives culturelles d'envergure, l'agence développe des collaborations régionales ainsi que des stratégies culturelles inscrites dans des dynamiques de régénération urbaine, de valorisation patrimoniale et de projets sociaux & environnementaux.

Son approche repose sur la direction artistique, la scénographie, l'intelligence collective, l'ingénierie culturelle et la pluridisciplinarité. L'agence collabore avec institutions publiques, acteurs privés, associations, scientifiques, chercheurs, artistes et communautés locales afin de concevoir des projets à la fois ambitieux culturellement et profondément ancrés dans leur territoire.

Dans le cadre de La Route des Plantes, le Chant des Forêts, Move for Art met son expertise mauricienne au service de la structuration d'un écosystème régional reliant biodiversité, savoirs liés aux plantes, patrimoine immatériel et création contemporaine afin de faire du patrimoine végétal un levier de coopération culturelle durable dans l'océan Indien.

Move for Art a conçu des projets majeurs comme le festival PORLWI, House of Digital Art ou encore le Festival du Vivant. Actuellement engagée dans plusieurs projets territoriaux et régénératifs à long terme à Maurice, elle porte la conviction que la culture constitue un moteur essentiel de développement durable.

https://laroutedesplantes.com/qui-sommes-nous/le-jardin-des-acteurs/?ja_tab=experts-soutiens



**move
for art.**

TERRES D'AGROÉCOLOGIE



4- PRÉSENTATION DU LABORATOIRE CHANT DES FORETS “TERRES D’AGROÉCOLOGIE”

Le laboratoire et partenaire Terres d’Agroécologie s’est présenté comme un acteur ouvert aux propositions de créations artistiques et artisanales partant d’une base d’écoute sincère et d’échange qui crée du sens.

Bruno Dubarry, président de Terres d’Agroécologie, a partagé les besoins du site (Photos 9 en annexe) et de l’association afin que chacun puisse comprendre les enjeux et y répondre au mieux grâce à la résidence de recherche menée par resort collective. Ce lieu était anciennement un domaine éco-touristique (Domaine de Chazal) avant d’être repris sous la gestion de Terres d’Agroécologie. De ce fait, le territoire est aménagé avec plusieurs zones délimitées malgré l’état dans lequel il a été récupéré (structures abîmées par le temps et les intempéries - accumulation de poussière, matériaux pourris, bois abîmé, cabanes cassées).

Avec ses terrains agricoles, la rivière qui traverse le site, les vallées, la vue sur les montagnes, les espaces physiques du site (bureaux, cuisine, terrasse extérieure, randavel, espace de réception/restauration non utilisé, des structures de cabanes laissés en friche...), le site a la possibilité de devenir, au delà des expérimentations agricoles et pédagogiques actuels, un terrain de jeu multiple pour la création.

Ce terrain de jeu laisse donc aussi place à de nombreuses possibilités d’exploitation, notamment par d’autres corps de métier et savoir-faire, dans une optique de collaboration et de co-création avec une vision partagée. La présence d’artistes et d’artisans apportera d’ailleurs ce regard nouveau sur le lieu. Concepts et visions qui ne sont au départ pas forcément instinctifs pour les personnes du milieu de l’agroécologie.

Terres d’Agroécologie est aujourd’hui un label et non un lieu fixe. L’espace à Chamouny dans le sud de l’île sert de modèle, de terre d’expérimentation et d’école pour les formations proposées



5-Contexte de la résidence à Terres d'Agroécologie

Lors de la phase d'identification des acteurs du végétal à Maurice dans le cadre de La Route des Plantes, le Chant des Forêts, Move for Art a identifié plusieurs profils d'artistes et d'artisans pouvant participer à une résidence artistique de recherche en milieu naturel et agricole dans les espaces de l'association Terres d'Agroécologie. En observant la recherche et le **travail de Resort collective**, **Move for Art a choisi de confier le commissariat de la résidence** à cette plateforme artistique en raison de leur capacité à amener de nouveaux processus de réflexion et de création, permettant de shifter les manières d'appréhender les sujets et les pratiques.

Ainsi, Resort Collective a choisi **Coco Rush (Emily)** comme artisane et Glenn Espinosa comme artiste et ils ont mené ensemble la résidence COCOSTAR.

Une telle recherche croisée permet de penser autrement les enjeux de l'agroécologie, cette discipline étant encore "rare" et peu connue dans le paysage local mauricien. Les fermes ont plusieurs enjeux, notamment pour certaines de devenir tiers lieu sur le long terme. Plusieurs questions se sont posées : Comment transmettre les pratiques de l'agroécologie sans les intellectualiser ? Il nous semblait qu'un retour à la curiosité instinctive pour une intégration complète sollicitant tous les sens permettrait de se familiariser avec la discipline.



Première réunion en présentielle entre l'équipe de La Route des Plantes, le Chant des Forêts, Move for art et Terres d'Agroécologie à Chamouny pour discuter des besoins du site et de l'alignement avec la résidence de recherche

Arrivée de l'équipe sur le lieu de Terres d'Agroécologie. En partant de la gauche : Emily (Coco Rush), Ishta (Move for art), Mati (resort collective) et Glenn (artiste).



6-Enjeux: création, patrimoine végétal, biodiversité, transmission

L'agroécologie forme un ensemble de pratiques agricoles peu répandues à Maurice à cause de la monoculture et des besoins de consommation d'une société qui se détache des cycles naturels de la vie. Pourtant, c'est la manière dont cultivaient nos ancêtres jusqu'à récemment, c'est aussi le résultat d'avancées scientifiques en recherche appliquée pour s'adapter aux impacts du dérèglement climatique. Il y a donc eu une carence systémique dans la transmission des connaissances issues du patrimoine immatériel et des expérimentations menées sur les terrains agricoles. Nous connaissons de moins en moins les produits de nos terres et leurs usages. Que ce soit dans les recettes ou les objets utiles. Nous faisons face à l'effacement d'un patrimoine végétal crucial pour comprendre notre histoire collective sur notre territoire. De ce fait, nous perdons également notre identité en tant que peuple mais aussi en tant qu'individus sur un territoire multiculturel.

Ce fut un des sujets partagés autour d'une table sous la terrasse de Terres d'Agroécologie avec resort collective. Dans ce besoin de ramener le public vers l'agroécologie, nous nous sommes demandés comment aboutir à ce magnétisme de manière plus naturelle, plutôt que d'utiliser des présentations avec des mots, des images et des listes de besoins.

Il faut inspirer plutôt que convaincre. Il nous semble que la transmission la plus efficace se fait ainsi.

Dans l'ère où nous vivons, ère saturée d'informations, il devient crucial de ralentir pour créer des moments et des expériences viscérales afin de marquer les esprits et les corps.

La transmission d'information seule n'est souvent pas suffisante à elle-même pour influencer un changement dans la manière de voir les choses.

La création a ce pouvoir de transmettre sans trop intellectualiser. La transmission demande une intégration soigneuse car il demande présence et ouverture d'esprit.

C'est pour cela que la création est idéale pour transmettre des informations émotionnelles qui, par la suite, inspirent le changement et l'ouverture d'esprit.

7-Objectifs d'une recherche croisée

La recherche croisée permet d'avoir une **multitude de regards** partant des mêmes sujets sources:

- *Resort Collective* comme collectif artistique, conteneur de soin par des artistes et pour des artistes et curateurs de l'artiste et de l'artisan pour cette résidence de recherche
- Glenn Espinosa comme artiste travaillant avec des installations éphémères et comestibles
- Emily de Cooc Rush comme artisane qui transforme depuis des années la noix de coco

L'objectif était de trouver **une solution pour attirer plus de monde à Terres d'Agroécologie** (ou ses fermes labellisées) pour qu'ils **découvrent les pratiques agroécologiques et s'y intéressent**. Locaux et touristes, professionnels et amateurs, passionnés et curieux, jeunes et moins jeunes - ce lieu accueille tout le monde pour diverses raisons: découverte, formation, labellisation et la volonté de devenir un tiers-lieu à l'île Maurice.

La recherche croisée permet donc une expression avec différents langages qui s'unissent pour parler à un public plus global de manière simplifiée et accessible.

Cette démarche laisse les portes ouvertes à un public qui pourrait à la fois être conservateur et aventurier.

Le conservateur est attiré par le fruit de la recherche car il s'y retrouve à travers des éléments familiers, et l'aventurier est attiré par cette même racine de l'arbre, mais qui s'est mis en symbiose avec son entourage.

Enfin, un nouveau langage naît de ces croisements. Langage à adopter, à adapter et à partager pour initier un changement .

8- Cadre de la recherche croisée

L'intention de resort collective, dans le commissariat de cette recherche, a été d'aborder les enjeux de l'agroécologie de la même manière que tout ce qu'ils font dans leur programme : avec SOIN, CURIOSITÉ, OUVERTURE, JEU, FRANC-PARLER, ANCRAGE et BIENVEILLANCE.

Sur le plan logistique, le plan consistait à organiser des visites en présentiel, des rencontres, des échanges et une nuitée sur les sites déjà proposés. Ils se sont également permis d'observer les interrelations au sein de la nature, de l'agriculture et de l'agroécologie, en se laissant guider par l'intuition, l'écoute, le mouvement — le savoir du corps et sa réponse à un espace — l'expérience des lieux, les rencontres fortuites, la dérive et la création de liens de manière organique.

L'attention portée aux journées est restée centrée sur la recherche, l'observation, la réflexion et le dialogue — tout en laissant émerger, au fil du temps partagé, un rebond collectif d'idées menant au développement d'une intervention collaborative

Terres d'Agroécologie - brainstorming durant la résidence de recherche

En partant de la gauche : Meha (resort collective), Emily (Coco Rush), Isseyen (Terres D'Agroécologie) et Glenn (artiste)



9- Portrait des créateurs & chercheurs impliqués

Resort Collective

Resort collective est un espace de soin pour les artistes, pensé par des artistes, nourri par des gestes tournés vers des futurs décoloniaux, ancrés dans le territoire insulaire local et en dialogue avec des contextes globaux.

Resort collective est un projet né à Maurice, initié par un collectif d'artistes et continuellement alimenté par des chercheur·ses ainsi que par des acteur·rices culturel·les, environnemental·es et communautaires. Resort puise dans différentes formes de savoirs — personnels, familiaux, culturels et issus de l'expérience commune — afin d'explorer des manières de transformer des cycles négatifs hérités en trajectoires plus porteuses d'espoir, à travers l'art et la guérison collective.

L'existence de Resort collective en tant que projet est rendue possible grâce aux efforts de la communauté et au partage collectif de ressources situées en dehors des cadres formels et institutionnels.

Le programme de Resort collective est fluide et organique ; ses composantes évoluent et se transforment dans le temps en fonction de la disponibilité des structures de soutien, ainsi que du temps, des ressources et des énergies du collectif. La plupart des composantes sont conçues comme des échanges à petite échelle et intimes entre participant·es ; lorsque cela est possible, resort organise également des événements dans l'espace public.

<https://laroutedesplantes.com/createurs/resort-collective/>

Curatrice / artiste : Mati Jhurry

La pratique de Mati Jhurry s'intéresse aux tensions entre l'exotisme et ce qui est exotifié, aux structures impliquées dans la vente de l'évasion, à la performativité de l'expérience du luxe et à la marchandisation du soin.

Son travail prend racine dans l'emprise qu'exerce l'image de l'île tropicale paradisiaque sur l'imaginaire collectif. Elle explore la machine représentative de « l'évasion paradisiaque » ainsi que les esthétiques de l'expérience luxueuse mobilisées par les industries du voyage, du tourisme, des loisirs et du bien-être. Au cœur de son travail se trouve le travail — souvent invisible — nécessaire à la vente et à la performance de ces fantasmes. Mati développe une pratique fondée sur l'enquête et la performance, et mobilise la vidéo, la sculpture et la collaboration à la recherche de nouveaux récits de décolonisation.

Mati Jhurry est diplômée du Royal College of Art de Londres (2018). Elle est lauréate du Prince Claud Seed Award et a récemment achevé une résidence de recherche Pro Helvetia en Suisse (2025). Basée à Maurice, elle a fondé le projet resort en 2023.

<https://matijhurry.com/>

Curatrice / artiste : Meha Desai

Meha Desai est une photographe documentaire et écrivaine mauricienne–indienne, ainsi qu’une archiviste obsessive des vies vécues en marge. Son travail s’inscrit dans le temps long et s’intéresse aux récits de migration, de travail, de changement climatique et à la résilience discrète de communautés souvent reléguées aux périphéries des récits dominants. Formée en littérature anglaise et en histoire de l’art, elle aborde la photographie comme un document autant que comme un dialogue – une manière de prêter attention, de passer du temps et d’entrer en conversation avec les vies qu’elle photographie.

Sa pratique navigue entre image, texte et travail de terrain, explorant la manière dont les individus construisent du sens et de la continuité au sein de paysages sociaux et écologiques en mutation. Elle travaille de manière collaborative et sur la durée, à la recherche de formes de représentation réciproques, ancrées et sensibles aux contextes.

Meha collabore avec des ONG, des initiatives de terrain, des institutions culturelles et des plateformes éditoriales afin de produire des images et des récits fondés sur la confiance, le consentement et le soin. Elle est cofondatrice de resort, un collectif d’artistes et de chercheur·ses engagé·es dans des pratiques culturelles décoloniales et basées sur le care, et membre de la VII Community.

<https://mehadesai.com/home>

CHOIX DE L’ARTISTE ET DE L’ARTISANE

En lien avec les valeurs partagées avec l’agroécologie, et dans un esprit d’approches holistiques et interdisciplinaires, Resort Collective privilégie la combinaison de démarches et de formes de savoirs variées. Ils ont vu un réel intérêt à sélectionner un·e artiste et un·e artisan·e issu·es de champs tangents - en résonance mais non totalement alignés, comme une manière de rester ouvert·es et expansif·ves, en permettant aux parcours, perspectives et points de vue d’être mis à l’épreuve et de grandir ensemble.

Glenn Espinosa est un artiste avec lequel resort collective a déjà collaboré. Sa connaissance de l’art contemporain et du design culinaire s’aligne avec leurs valeurs tout en étant résolument tournée vers l’avant, et nous pensons que son travail peut contribuer à stimuler et à questionner le paysage artistique local.

Né à l’île Maurice en 1996 et diplômé de l’École nationale supérieure d’arts de Paris-Cergy en 2022, il vit actuellement entre son pays natal et la France. Glenn Espinosa développe une démarche artistique qui privilégie les échanges informels et crée des situations de rencontre, souvent à travers des happenings, à la frontière entre l’art et le design culinaire.

Son travail plastique se concentre sur les « miettes » — ces petites choses que l'on laisse traîner sur la table et qui peuvent être facilement ramassées, mangées, nettoyées, détruites ou même volées.

Les couleurs pop, les textures gourmandes et les matières périssables séduisent l'œil pour mieux interroger nos habitudes de consommation, la convivialité comme espace critique et la valeur accordée aux objets dans l'économie de l'art. Les « miettes » et autres traces laissées après l'événement deviennent des archives sensibles et politiques, refusant les logiques de rareté et de fétichisation. À travers ses installations éphémères, évolutives et participatives, il interroge la notion de « tout doit disparaître ». Depuis 2022, il mène un projet autour du sucre et des sucreries, soutenu par *l'Institut Français de Maurice* (2023), les *Ateliers Médicis* (2025) et la *Cité des Arts* de La Réunion (2025).

https://www.instagram.com/buttersweet_symphonyyy

Coco Rush (Emily) est également une personne avec laquelle ils ont travaillé auparavant, notamment à travers l'acquisition de son huile de coco pour la production d'une œuvre d'art (*Solarpunk 2075* de Victoria Desvaux). Ils ont également remarqué qu'un élément explicite reliait l'artiste et l'artisane : un intérêt commun pour la noix de coco en tant que médium. Ils étaient curieux·ses de voir comment ce facteur pourrait influencer la recherche et les résultats. Il est important de rappeler que *Resort* est également composé d'artistes (en tant que curateur·rices et organisateur·rices) ; leur position et leurs sensibilités artistiques entrent elles aussi dans l'équation et participent à la forme que peuvent prendre les productions potentielles.

Coco Rush est une petite entreprise artisanale familiale située entre Mahébourg et Vacoas, à Maurice. L'activité est principalement portée par Emily, qui travaille la noix de coco pour produire à la main une huile de coco biologique. Les processus deviennent souvent une affaire de famille ; les compétences de son père en travail du bois lui ont permis de développer la production de bols et d'autres objets. Coco Rush est une structure à petite échelle qui fonctionne sur commande, grâce à une visibilité en ligne et à une clientèle fidèle.



Visite à Outgrowing Ltd, accueillis par Francesca, artisanne d'assiettes en palmistes repérée dans le réseau de La Route des Plantes, le Chant des Forêts à l'île Maurice

DISCIPLINES MOBILISÉES

Disciplines mobilisées

- Agroécologie
- Artisanat
- Design culinaire
- Botanique
- Écologie appliquée et gestion durable des ressources végétales
- Photographie
- Arts visuels

QUESTIONNEMENTS



Questionnements

- **Quelles sont les contraintes du métier d'agriculteur·rice ?**
- **Qu'est-ce qui distingue l'agroécologie de l'agriculture plus conventionnelle (monopolistique) ?**
- **Quels sont les défis ou les problématiques auxquels la ferme est confrontée ?**



AXES DE RECHERCHE

Axes de recherche

- Traiter la noix de coco comme un sujet en soi, la recherche l'a utilisée pour réfléchir à la manière dont les matériaux portent des charges sociales, économiques et historiques, et comment ces significations se déplacent selon les contextes et les usages.
- La recherche s'est orientée vers l'exploration de la manière dont un moment partagé en particulier "un repas" pourrait fonctionner comme un espace de rassemblement plutôt que de présentation. La nourriture est devenue à la fois matière et méthode : une manière de ralentir, de créer un terrain commun et de laisser émerger conversations et reconnaissances sans facilitation formelle.



**PROTOCOLES ET
OUTILS DE RECHERCHE**

Protocoles de recherche

- **Parcourir les fermes d'Agroécologie, observer les pratiques agricoles, partager des conversations informelles et prêter attention aux rythmes quotidiens du travail, du soin et de l'entretien.**
- **Tout au long de la résidence, nous avons recherché, cuisiné, marché, discuté, testé et goûté des idées. Nous avons suivi les noix de coco à travers des récits, des cuisines, des jardins, des chants, des histoires et le travail quotidien.**
- **Développer une série d'essais exploratoires à petite échelle, centrés sur la noix de coco comme matériau partagé rencontré dans les fermes, les cuisines et les pratiques artisanales.**

10. Processus de recherche et d'expérimentation

- **Méthodes d'observation des fermes et lieux**

Du temps a été consacré à parcourir les fermes, observer les pratiques agricoles, partager des conversations informelles et prêter attention aux rythmes quotidiens du travail, du soin et de l'entretien. Ces rencontres ont été abordées comme des moments d'apprentissage situé, permettant à la connaissance d'émerger à travers la proximité, l'expérience corporelle et le dialogue. Plutôt que de chercher à extraire de l'information, le processus a privilégié le soin, la curiosité et l'ouverture, restant attentif à ce qui était exprimé explicitement comme à ce qui surgissait dans les silences, les contraintes et les répétitions.

Lieux visités : Terres d'Agroécologie, Herbarium de Maurice, Feuilles et Fleurs, Sela, Mika Kelly, Outgrowing Ltd., Lafermcoco.





Processus de recherche et d'expérimentation

Au fil des visites, une préoccupation récurrente est devenue visible. Bien que de nombreuses fermes, artisan·es et initiatives agroécologiques partagent des valeurs communes, **elles opèrent souvent de manière isolée les unes des autres**. Des personnes travaillent avec des matériaux, des défis et des questionnements similaires, sans pour autant se rencontrer en dehors de cadres fonctionnels ou transactionnels. En réponse, la recherche s'est orientée vers l'exploration de la manière dont un moment partagé — en particulier **un repas — pourrait fonctionner comme un espace de rassemblement plutôt que de présentation**. Cela a conduit au développement de Cocostar, pensé comme une installation comestible accueillie à Terres d'Agroécologie. **La nourriture est devenue à la fois matière et méthode : une manière de ralentir, de créer un terrain commun et de laisser émerger conversations et reconnaissances sans facilitation formelle**.

La préparation de l'installation comestible a impliqué **une série d'essais exploratoires à petite échelle, centrés sur la noix de coco** comme matériau partagé rencontré dans les fermes, les cuisines et les pratiques artisanales.

Ces expérimentations ont porté sur les textures, les saveurs et les procédés — séchage, infusion, fermentation, assemblage — façonnés par les contraintes pratiques, la disponibilité et l'intuition plutôt que par des recettes formelles.

Le repas a réuni un petit groupe d'agriculteur·rices et d'artisan·es rencontré·es au cours de la recherche, ainsi que des artistes, chercheur·ses et praticien·nes œuvrant dans les domaines de la durabilité et du climat (photo 16 et 17 en annexe). L'intention n'était pas de mettre en scène un événement, mais de créer un moment simple d'être ensemble. Tout au long du processus, les idées ont été ajustées, simplifiées ou abandonnées, la valeur étant accordée à la capacité de réponse plutôt qu'à la résolution. Les traces du travail subsistent dans des notes de terrain (photo 18 en annexe), des photographies, des croquis, de courts textes et des restes matériels, constituant une archive qui reflète une recherche ancrée dans le processus, l'attention et la présence collective.





11. Recherches thématiques et pistes développées

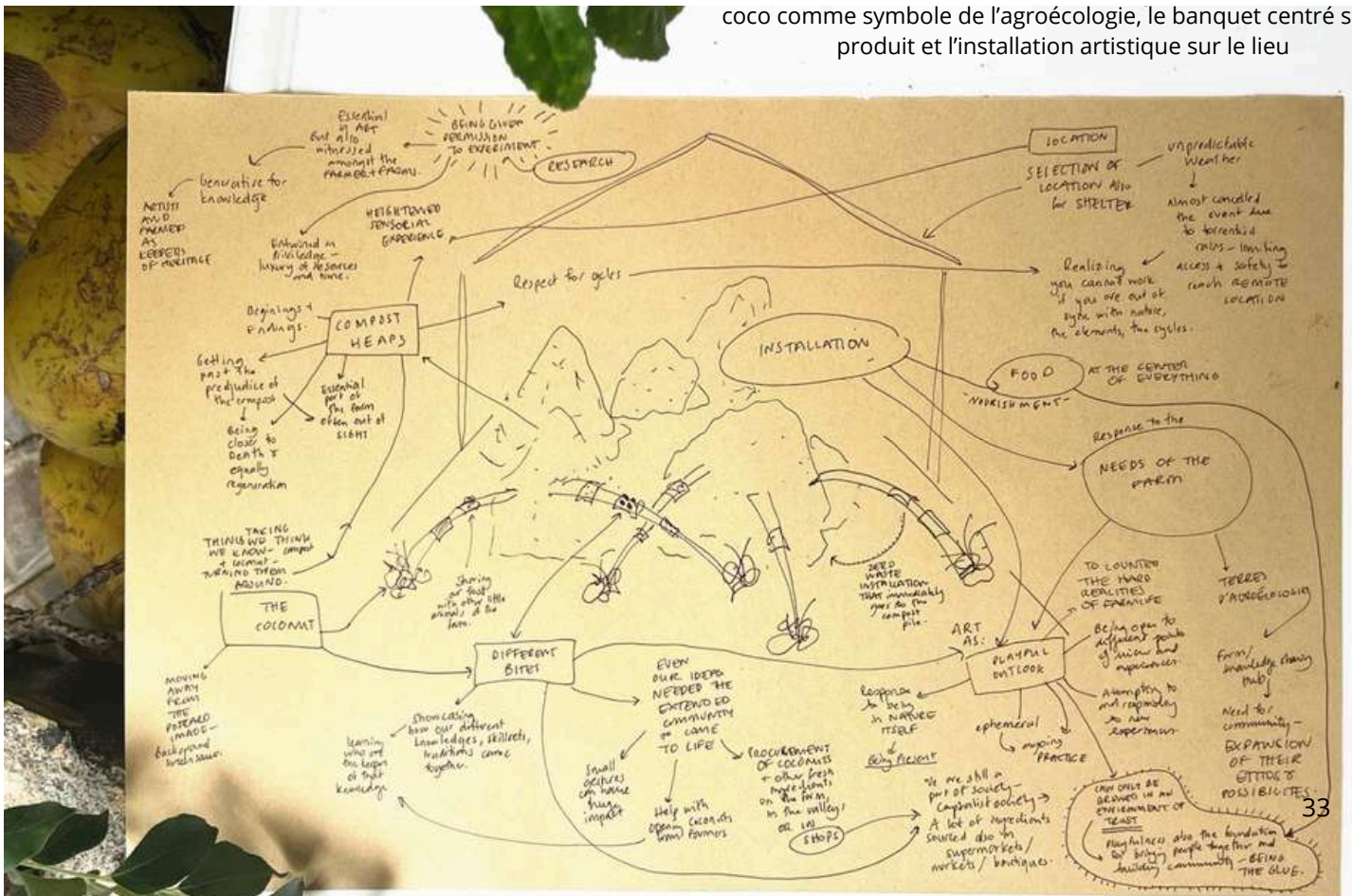
La recherche s'est développée à partir d'un ensemble de questions interconnectées plutôt que d'objectifs prédéfinis. La noix de coco est apparue très tôt comme une présence récurrente à travers les fermes, les cuisines, les pratiques artisanales et les conversations informelles. Elle est devenue un prisme à travers lequel explorer des thématiques plus larges, notamment le travail agroécologique, la valeur, la circulation et l'isolement. Plutôt que de **traiter la noix de coco comme un sujet en soi, la recherche l'a utilisée pour réfléchir à la manière dont les matériaux portent des charges sociales, économiques et historiques, et comment ces significations se déplacent selon les contextes et les usages.**

Un axe central de réflexion portait sur le contraste entre **la noix de coco comme image et la noix de coco comme matériau vécu.**

D'un côté, elle est fortement associée à des imaginaires d'abondance tropicale et de paradis exotique, façonnés par des histoires coloniales et des projections extérieures. De l'autre, elle demeure ancrée dans le travail quotidien, la subsistance et les économies à petite échelle.

Cette tension a permis à la recherche d'interroger la manière dont certains matériaux sont idéalisés tandis que le travail qui les soutient reste largement invisible. La noix de coco a ainsi fonctionné comme un moyen d'aborder les questions de représentation, d'extraction et de valeur sans recourir à l'abstraction.

Mindmap établi par les résidents expliquant le lien entre la noix de coco comme symbole de l'agroécologie, le banquet centré sur ce produit et l'installation artistique sur le lieu



Un autre thème récurrent fut celui de **l'isolement**. Au fil des visites, il est apparu que de nombreuses fermes et initiatives fonctionnent en parallèle, partageant souvent des valeurs et des défis similaires, mais se rencontrant rarement en dehors d'échanges fonctionnels ou transactionnels.

Ce constat a ouvert des questions autour du **rassemblement, de l'échange et de la manière dont des moments de présence collective pourraient être créés** sans programmation formelle ni spectacle.

Ces lignes de recherche ont orienté la direction du projet et informé les décisions ultérieures concernant la forme, la méthode et l'intervention, tout en restant ancrées dans ce qui était observé et exprimé sur le terrain.

La recherche est soutenue par des références visuelles, des notes de terrain, des photographies, de courts textes et des citations collectées tout au long de la résidence. Ces matériaux retracent le développement des questions plutôt que des conclusions, formant une archive thématique qui reflète une pensée en mouvement.

12. Prototypes et formes expérimentales

Au fil de la recherche, il est devenu de plus en plus évident **qu'un repas partagé** offrait la réponse la plus cohérente aux conditions rencontrées sur le terrain, notamment l'isolement vécu par de nombreuses initiatives et le besoin de moments de rencontre au-delà de la production ou du service. CocoStar a ainsi fonctionné à la fois comme prototype et comme méthode, permettant à la recherche d'être vécue collectivement plutôt que présentée.

La noix de coco a été choisie comme **matériau central du prototype** car elle entrait directement en résonance avec les pratiques individuelles impliquées dans la recherche.

La pratique artisanale d'Emily est centrée sur la **production** d'huile de coco, ancrant le matériau dans **les réalités du travail, de la répétition et du traitement à petite échelle**.

Le travail de Mati interroge de manière critique **les notions d'exotisme et de représentation**, en examinant la manière dont les matériaux tropicaux sont consommés, esthétisés et détachés du travail et des contextes qui les soutiennent.

La pratique documentaire et de recherche de Meha, notamment à travers son projet en cours A Quiet Revolution, **aborde l'agroécologie par des rencontres lentes et situées**, en se concentrant sur les pratiques quotidiennes, la transmission des savoirs et les politiques de visibilité.

Le travail de Glenn en **design culinaire** apporte une attention particulière aux processus, à la composition et à l'expérience, utilisant la nourriture à la fois comme matériau et comme langage.

La noix de coco est devenue le point de convergence de ces pratiques, non pas comme ingrédient neutre, mais **comme matériau porteur de charges économiques, culturelles et historiques**. CocoStar est né de cette convergence, permettant à chaque pratique de rester distincte tout en contribuant à une forme collective.

le prototype a été développé à travers une série d'explorations matérielles à petite échelle utilisant la noix de coco sous différentes formes et à travers différents procédés.

Ceux-ci incluent le séchage, la fermentation, l'infusion, le broyage et l'assemblage, testés dans le temps et ajustés en fonction de la disponibilité, des compétences et du contexte. La nature temporelle de la nourriture — sa périssabilité, le temps de préparation et la consommation partagée — a été considérée comme partie intégrante du travail. Ces expérimentations ont informé la structure de l'installation comestible (et du repas lui-même, plutôt que de produire des artefacts autonomes).

Le rassemblement a été intentionnellement simple, sans facilitation ni présentation formelle, permettant aux échanges et aux connexions de se déployer de manière organique. CocoStar a occupé un espace intermédiaire entre recherche et hospitalité, art et agriculture, production et soin. Ses limites résident dans sa fragilité et sa temporalité. Le repas n'a existé qu'un instant et dépendait de la confiance, de la disponibilité et de l'effort partagé. En même temps, ces qualités constituent son potentiel. Le prototype reste adaptable et réactivable, capable de prendre place dans d'autres contextes avec d'autres matériaux et communautés, tout en conservant son intention première : utiliser le partage de nourriture comme forme de présence collective.

Le travail de Glenn en design culinaire apporte une attention particulière aux processus, à la composition et à l'expérience, utilisant la nourriture à la fois comme matériau et comme langage. La noix de coco est devenue le point de convergence de ces pratiques, non pas comme ingrédient neutre, mais comme matériau porteur de charges économiques, culturelles et historiques.

CocoStar est né de cette convergence, permettant à chaque pratique de rester distincte tout en contribuant à une forme collective.



Installation comestible
sur des branches de cocotier

Installation comestible
sur des branches de cocotier



Le rassemblement a été intentionnellement simple, sans facilitation ni présentation formelle, permettant aux échanges et aux connexions de se déployer de manière organique. CocoStar a occupé un espace intermédiaire entre recherche et hospitalité, art et agriculture, production et soin. Ses limites résident dans sa fragilité et sa temporalité. Le repas n'a existé qu'un instant et dépendait de la confiance, de la disponibilité et de l'effort partagé. En même temps, ces qualités constituent son potentiel. Le prototype reste adaptable et réactivable, capable de prendre place dans d'autres contextes avec d'autres matériaux et communautés, tout en conservant son intention première : utiliser le partage de nourriture comme forme de présence collective.



Installation comestible
déposée sur des feuilles
de bananier agrafées
aux branches de
cocotier



Transmission, diffusion et mise en partage

- **Forme de restitution**

Cocostar, une installation comestible au milieu des tas de compost de Terres d'Agroécologie, à Chamouny.

Un projet de Glenn Espinoza, CocoRush (Emily Esther Geraldine Laval), Mati Jhurry et Meha Desai, développé lors d'une résidence de recherche, curatée par Resort, portant sur les pratiques de l'agroécologie à Maurice à travers le prisme d'une plante : la noix de coco.

Ce projet en partenariat avec Terres d'Agroécologie a été rendu possible et soutenu par La Route des Plantes, Le Chant des Forêts financé par le programme Interreg VI en collaboration Move For Art.

Au cœur de la recherche se trouve la noix de coco au-delà de la carte postale.

Vécue, transformée et utilisée de bout en bout, elle offre une manière de penser **l'agroécologie comme un écosystème plutôt que comme une technique unique**. À l'image des fermes visitées, la noix de coco dépend de relations — entre le sol, l'eau, le travail, le temps et le soin. Travailler étroitement avec cette plante permet à la résidence de **réfléchir à l'interdépendance, à l'agriculture avec la nature et aux pratiques quotidiennes d'usage et de consommation**, sans séparer la pensée de l'action.

Tout au long de la résidence, nous avons recherché, cuisiné, marché, discuté, testé et goûté des idées. Nous avons suivi les noix de coco à travers des récits, des cuisines, des jardins, des chants, des histoires et le travail quotidien. Nous nous sommes interrogé·es sur la circulation des savoirs : qui les porte, ce qui est préservé et de quelle manière.

À travers cette recherche, une réalité récurrente est apparue. Les fermes travaillent souvent dans l'isolement. Non pas au sein de leur communauté interne, mais au niveau des réseaux plus larges qui les entourent. Des personnes œuvrent en parallèle, portant des questionnements similaires, sans se rencontrer autrement que dans des rôles transactionnels. Cocostar est né en réponse à cette situation.



Cocostar est devenu une tentative de ramener la communauté à la ferme. Agriculteur·rices, chercheur·ses, cuisinier·ères, artistes, voisin·es — des personnes qui travaillent souvent côte à côte sans jamais partager la même table.

La dégustation est devenue un moyen de se rencontrer, d'échanger et de reconnaître un terrain commun entre différentes formes de pratiques et de savoirs.

Larésidence se conclut par une dégustation partagée autour d'un thé de milieu de matinée

Ce rassemblement est volontairement simple et non structuré, permettant aux personnes d'être ensemble sans attente ni performance.

Les bouchées de noix de coco transformées viennent doucement solliciter les sens — une manière d'engager les participant·es de façon ludique avec le médium comestible et de préparer le terrain à des échanges plus légers. À travers le partage de la nourriture et du temps, le rassemblement affirme la ferme comme un lieu d'hospitalité et de rencontre, renforçant les liens et laissant ouverte la possibilité d'échanges futurs, sans prescrire de résultats ni d'étapes suivantes.

Ce travail se poursuit à travers les relations plutôt que les résultats, porté par celles et ceux qui se sont rassemblé·es, ont cuisiné, goûté, écouté et sont resté·es.



13. Analyse croisée et apports de la recherche

Travailler étroitement avec le végétal a transformé la manière d'aborder les pratiques artistiques, curatoriales et de recherche tout au long de la résidence.

Le végétal n'a pas été traité comme un décor ou une ressource, mais comme **un agent actif influençant le rythme, l'attention et la prise de décision.**

La disponibilité saisonnière, la périssabilité et le travail nécessaire à la transformation des matériaux ont introduit un autre rapport au temps, résistant à l'accélération et exigeant une présence attentive. Cela a déplacé les perspectives de la création artistique, de la représentation **vers le processus, le soin et la responsabilité.** La nourriture a également été reconsidérée non seulement comme un produit ou une source de subsistance, **mais comme un lieu de savoir, de mémoire et de relation.**

L'une des contributions majeures de la recherche réside dans la manière dont elle aborde la question de la **communauté.**

Plutôt que de présupposer son existence, la recherche en a reconnu la fragilité et l'absence dans de nombreux contextes agroécologiques et artisanaux.

Cocostar a montré que la communauté n'émerge pas uniquement par la visibilité ou la programmation, mais à travers **l'effort partagé, la confiance et des rencontres sans enjeu.**

Utiliser la nourriture comme médium a permis une forme de rassemblement **accessible et non hiérarchique,** où le dialogue pouvait se déployer sans être dirigé. Cette approche a offert une réponse concrète à l'isolement, ancrée dans le faire plutôt que dans la déclaration.

La recherche s'est située à la croisée de **l'agroécologie, du design culinaire, de la pratique sociale et de la recherche documentaire.**

Les dialogues entre disciplines ne visaient pas la synthèse, mais la proximité. Chaque pratique a conservé sa spécificité tout en contribuant à une enquête partagée. Ce positionnement transdisciplinaire a permis d'aborder le patrimoine végétal non pas uniquement comme **un savoir à préserver, mais comme quelque chose de vivant, d'inachevé et façonné par l'histoire.**

L'installation comestible est devenue un espace de rencontre entre ces disciplines sans les réduire à un langage commun.

La recherche a également mis en lumière des **tensions au sein du patrimoine végétal mauricien**.

L'absence relative de traditions artisanales profondément enracinées dans la terre reflète des **histoires de déplacement, de migration et de ruptures avec les terres ancestrales**. Les relations aux plantes, aux matériaux et à la nature sont souvent façonnées par des héritages coloniaux d'extraction, de progrès et de productivité, plutôt que par la continuité ou la stewardship.

La noix de coco, en particulier, porte cette complexité. Elle est associée à la croissance, à l'abondance et à l'imaginaire national, tout en incarnant des histoires de travail, d'exploitation et de dépendance économique. Travailler avec la noix de coco a permis de faire émerger ces contradictions sans chercher à les résoudre.

À travers ses **dimensions écologiques, culturelles et pédagogiques**, la recherche suggère que le patrimoine végétal ne peut être abordé uniquement par la conservation ou la documentation. Il nécessite des espaces de rencontre où les savoirs peuvent être partagés, interrogés et réactivés.

En travaillant avec la nourriture, le rassemblement et le processus, la recherche propose une manière d'engager le patrimoine de façon sensible, incarnée et située. Plutôt que d'apporter des conclusions, elle ouvre des pistes de réflexion sur nos relations aux plantes, à la terre et aux autres.



14. Perspectives et prolongements

La recherche ouvre plusieurs pistes de prolongement étroitement liées à l'agroécologie et aux savoirs végétaux à Maurice.

L'une d'elles consiste à approfondir l'analyse de la manière dont **les pratiques agroécologiques** sont façonnées par des histoires de déplacement, des relations fragmentées à la terre et **des transmissions interrompues de savoir-faire et de connaissances végétales**.

De futures recherches pourraient continuer à explorer la manière dont l'agriculture, la production alimentaire et les relations aux plantes se négocient dans un contexte où les liens aux pratiques ancestrales ont souvent été rompus, et où les savoirs écologiques **se reconstruisent fréquemment par l'expérimentation plutôt que par l'héritage**. Cela inclut une attention renouvelée à la noix de coco et à d'autres matériaux végétaux comme lieux d'intersection entre nécessité économique, signification culturelle et contrainte écologique.

Une autre direction concerne la manière dont ces recherches peuvent être formulées et partagées sans les simplifier. Des formats visuels tels que des cartes, des diagrammes ou des dispositifs basés sur les processus pourraient permettre de retracer les relations entre les fermes, les matériaux, le travail et les systèmes de savoir rencontrés durant la résidence.

Un site internet ou une plateforme numérique interactive pourrait fonctionner comme une archive vivante, rassemblant photographies, notes, références et fragments de recherche, permettant d'aborder les savoirs agroécologiques comme stratifiés et situés plutôt que prescriptifs.

Une publication pourrait ultérieurement prolonger ce travail, offrant un espace de réflexion sur la recherche en lien avec les histoires plus larges de l'usage des terres, de l'agriculture coloniale et des pratiques écologiques contemporaines à Maurice.

En termes d'ancrage territorial, la recherche souligne la valeur de la continuité plutôt que de l'expansion. **Maintenir le dialogue avec les fermes, artisan·es et praticien·nes rencontré·es** durant la résidence permet de rester responsable vis-à-vis du lieu et des réalités du travail agroécologique. Les engagements futurs pourraient impliquer des retours sur site, le soutien à des initiatives existantes ou la création de moments d'échange répondant à des besoins spécifiques identifiés par celles et ceux qui travaillent la terre. Ces prolongements sont envisagés comme relationnels et contextuels, plutôt que programmatiques.

Enfin, la recherche contribue à une réflexion continue sur la manière dont les **pratiques culturelles peuvent s'engager avec l'agroécologie sans les instrumentaliser.**

L'approche de Resort propose un modèle de travail culturel fondé sur **le soin, l'attention et la réciprocité**, opérant aux côtés – mais non sous la gouvernance – des logiques de productivité ou d'extraction.

En ce sens, le laboratoire n'est pas conçu comme une structure permanente, mais comme une manière de travailler capable de tenir ensemble des questions écologiques, culturelles et sociales.

Ce qui se prolonge au-delà de la résidence n'est pas une forme figée, mais un engagement à travailler avec les plantes, la terre et les personnes de manière attentive, située et responsable.





CONTACT

MOV_A, association culturelle

chantdesforets@gmail.com

(+262) 06 92 38 12 76

Fb. La route des plantes, le chant des Forets

Insta. Le.chantdesforets

www.laroutedesplantes.com

Graphisme: Culture(s) Plantey

Photos: Resort Collective