



Viande (on/off)

marc lathuillière

{ BnF

Grande commande photographique

Radioscopie de la France / Regards sur un pays traversé par la crise sanitaire

Viande (on/off)

marc lathuillière · 2022

Longtemps au cœur de la sociabilité des Français-es, la viande n'est plus une évidence : en dix ans, sa consommation a chuté de plus de plus de douze pour cent. Aliment central de nos repas pendant les Trente glorieuses, elle se retrouve aujourd'hui à la charnière d'enjeux planétaires : mondialisation de son négoce, santé et sécurité alimentaire, identités et pratiques d'abattage, rapport aux animaux, effet, enfin, de l'élevage sur le climat et les paysages. Les débats qu'elle suscite – jours sans viande dans les cantines scolaires, élevage d'insectes et cultures de viandes cellulaires... – révèlent une coupure entre deux extrémités de la société française : entre ceux à qui l'inflation ne laisse plus dans l'assiette que les viandes les plus industrielles, et ceux qui optent pour une consommation réduite, plus coûteuse et qualitative, voire suppriment tout produit carné de leur diète.

Réalisé sur six mois dans le cadre de Radioscopie de la France, la Grande commande photographique de la BnF, *Viande (on/off)* vise à manifester cette déchirure de nos certitudes alimentaires. Il s'agit tout autant de tracer les manifestations de la viande dans notre quotidien, les métiers et rituels qui lui sont associés, que l'émergence de nouveaux habitus qui la rejettent. Une recherche menée sur douze départements, du nord au sud de l'Hexagone : avec Fabien Roussel pendant son dernier « Apé'Roussel » de la présidentielle, avec L214 pendant une action anti-élevage dans la Sarthe, aux abattoirs de Lyon comme chez les vegan du Marais, dans les élevages industriels de Bretagne, les prés desséchés des éleveurs paysans de la Drôme comme dans les laboratoires de la *food tech*, les barbecues de l'été et les sacrifices de l'Aïd El-kebir. Adoptant volontairement une esthétique de l'urgence, proche des corps, tranchée par le cadrage et le flash, cette série est enfin une interrogation personnelle sur ma conscience d'omnivore.

<https://commande-photojournalisme.culture.gouv.fr/fr/marc-lathuilliere-viande-onoff>



Viande #60

Chez Aujourd'hui
Demain, concept
store vegan, 11ème
arrondissement,
Paris



Viande #03 Chez Au bon boeuf, boucherie, 18ème arrondissement, Paris

Viande #23 Week-end en Drôme : Lolo fait dorer son poulet de Bresse à la flamme



Viande #12 + #49
Apéro barbecue entre voisins, Bron, périphérie lyonnaise, pendant une vague de chaleur



Viande #10
Véronique et son fils Ulysse : gigot pascal à la ferme Les Près d'Artemare, Normandie

Viande #45 Hakim en pause déjeuner, Durum Kebab, Marseille



Viande #09 En famille au Chicken Palace, Barbès, Paris 18ème

Viande #40 Rayon viande, hypermarché Leclerc, Lannion



Viande #21
Helena, dîner végétarien en famille, Saint-Sauveur-en-Rue, Ardèche



Viande #56
Alexandre, rayon fromage et viande vegan, concept store Aujourd'hui Demain, Paris 11ème



Viande #05 Rayon jambon, hypermarché Leclerc de Lannion, l'été

Viande #72

Elevage industriel de dindes,
Saint-Jean-Brévelay
(Morbihan)



Viande #96

Sébastien, vétérinaire,
soignant un veau du GAEC
du Beau Chêne, Plouézec
(Côtes d'Armor)

Viande #19

Tri des canetons en vue
de leur sexage, couvoir du
groupe Grimaud, Roussay
(Maine et Loire)



Viande #88

Elevage de porcs bio,
Pleumeur-Boudou
(Côtes d'Armor)

Viande #20 Ludivine, éleveuse paysanne, avec l'un de ses veaux de race maraîchine, Marais breton (Vendée).



Viande #16
Andréa, éleveur de porcs
en bâtiment, Istres
(Bouches-du-Rhône)



Viande #02 + #01

Pavillon des Viandes,
Marché international de Rungis.

Viande #15

Mains gonflées de dépeceurs roumains, abattoir
temporaire de l'Aïd El-kebir à Istres.



Viande #108

Grégory et Baptiste, découpeur aux abattoirs Cibevial de Corbas (Lyon).





Viande #04 Grégory, découpeur boeuf et veau, travail de nuit aux abattoirs Cibeval de Corbas (Lyon)



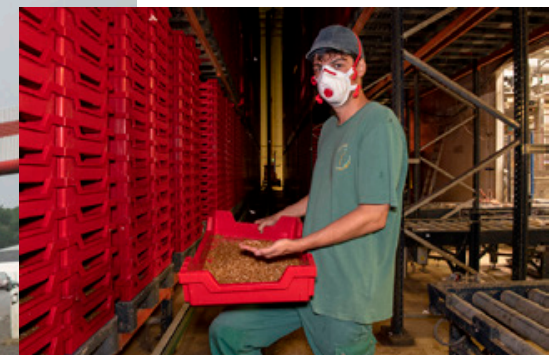
Viande #128
Abdenmour et son
agneau de l'Aïd El-
kebir, Ferme de la
Massuguière, Istres.



Viande #118 Jean-Ludwig, militant de L214, action de l'association contre
le géant de la volaille LDC, Sablé-sur-Sarthe.



Viande #121 Fabien Roussel, dernier
Apé'Roussel de la campagne présidentielle 2022,
Paris 20ème.



Viande #141 Cyrille, expert chez
Ÿnsect, start-up d'élevage de vers,
Dole (Jura).



Viande #133
Sécheresse,
champ de
maïs fourrage,
Maine-et-Loire.



Viande #136 Armelle, bain de soleil pendant le ramassage quotidien des algues vertes,
plage de Saint-Michel-en-Grève (Côtes d'Armor).

Viande #55 Guilloux et sa soeur,
comice agricole de Plestin-les-Grèves
(Côtes d'Armor).



légendes

Couverture **Viande #109** · Sébastien Moreaud, commercial chez APA (Alpes Provence Agneaux), entre des carcasses de veau aux abattoirs Cibevial de Corbas. C'est à Corbas, localité au sud de Lyon, qu'est installé cet abattoir qui dessert la capitale de la gastronomie française et emploie 25 personnes. La « cheville » - découpe primaire et vente en gros et demi-gros - se fait de nuit et le matin, entre 3 h et midi, sous atmosphère réfrigérée et strictes conditions d'hygiène. Une activité qui pousse à recruter du fait de ces horaires, comme du caractère salissant et physique de tâches requérant à la fois une bonne cadence et une maîtrise des techniques de découpe. En cas de manque de main d'œuvre, Sébastien, tout en recevant les clients, assure parfois des tâches de préparation de la viande.

Viande #60 · Lucile Noury, vendeuse chez Aujourd'hui Demain, concept store vegan du 11ème arrondissement de Paris, présente sa viande végétale préférée, l'effiloché Planted, pour wraps et veggie burgers. Le 11ème arrondissement de Paris concentre le plus de commerces purement vegan en France, qui restent cependant en nombre limité. Aujourd'hui Demain est à la fois une cantine, une épicerie et un concept store de vêtements, accessoires et cosmétiques vegan.

Viande #03 (Chair) · Roy Walther Pelaez, employé d'origine colombienne de la boucherie Au Bon Bœuf (Paris 18e, quartier Jules Joffrin), tenant un rosbif dans la chambre froide de l'établissement. Roy a les bras couverts de tatouages représentant des animaux symboles de force et de virilité : taureau, tigre, gorille...

Viande #23 · Laurent, entrepreneur dans le bâtiment, fait dorer un poulet fermier au barbecue lors d'un week-end en résidence secondaire à Condorcet, Drôme.

Viande #10 · Véronique Follet et son fils Ulysse attablés devant un gigot pascal cuit en cocotte, lors d'un repas de famille à la ferme Les Prés d'Artemare, à Saint-Vaast Dieppedalle, en Seine-Maritime, Normandie.

Viande #12 + #49 · Caroline et Benoît Auguin, elle psychiatre, lui chef d'entreprise dans le jeu vidéo, invitent leurs voisins à un barbecue dans leur maison de Bron, en banlieue est de Lyon, pendant une période de canicule en juin. En plus des brochettes, du saucisson sec est disposé au milieu de snacks plus végétaux : un aliment qui reste la star des apéritifs des Français.

Viande #45 · Hakim Bouacha, réparateur de motos chez Dafy, mangeant un kebab frites à la dinde au Durum Kebab, fast food de Marseille, près de la Canebière. Les restaurants de kebab sont centrés sur une consommation de viande populaire et quotidienne, dans laquelle la satiété et le budget du client priment sur la qualité de la viande de volaille, provenant d'élevage industriels en France ou à l'étranger. Les clients sont néanmoins attentifs au plaisir gustatif, et prisent les adresses réputées comme le Durum Kebab.

Viande #09 (Palace) · Repas de poulet frit et de chicken burger au fast food Chicken Palace, boulevard Barbès, dans le quartier de Château Rouge, Paris 18ème, dont les consommateurs sont à majorité afrodescendants. Le snacking permet d'écouler une partie importante du poulet élevé de manière industrielle. Ceci en particulier auprès des familles et milieux populaires, peu touchés par les tendances alimentaires actuelles, bio, frugalité, locavorisme et végétarisme.

Viande #40 + #05 (Gondole) · Rayon grillade et rayon jambon, l'été à l'hypermarché Leclerc de Lannion (Côtes d'Armor). La grande distribution (GMS) assure l'essentiel de la commercialisation de la viande transformée en France, en particulier pour le porc dont la Bretagne est la première région de production : plus d'un porc français sur deux élevé en France vient d'un élevage breton.

Viande #21 (végétarienne) · Helena de Jong, artiste et responsable du GAC, espace d'art contemporain à Annonay en Ardèche, chez elle à Saint-Sauveur-en-Rue, devant un dîner végétarien : courgettes à la féta, soupe de légumes et pain fait maison. Helena comme son conjoint et leurs trois enfants, est végétarienne par souci de limiter la souffrance animale. Si elle a été un temps vegan, elle a abandonné ce régime « pas marrant pour les autres ».

Viande #56 · Alexandre Dang Van Thu, vegan, achète des saucisses et du fromage végétal chez Aujourd'hui Demain, concept store vegan du 11ème arrondissement de Paris. L'arrondissement concentre le plus grand nombre de commerces purement vegan en France, ceux-ci restant cependant en nombre limité. C'est là, rue du Chemin vert, que Aujourd'hui Demain a été ouvert en 2018 par deux entrepreneurs de moins de trente ans partageant cette éthique, Cheyma Bourguiba et Raphaël Francisco. L'établissement réunit à la fois une cantine, une épicerie et un concept store de vêtements, accessoires et cosmétiques vegan, produits sans utilisation d'animaux.

Viande #72 · Dindes dans l'élevage intensif de Sylvaine Dano, avicultrice depuis plus de trente ans à Saint-Jean-Brévelay, dans le Morbihan, l'un des premiers départements de cette volaille de chair en France. A cette étape de croissance, 130 à 140 jours, où faisant 15 kg les dindes sont prêtes à partir à l'abattoir, elles sont élevées dans des bâtiments de type « Louisiane », avec des ailes grillagées et une ventilation naturelle provenant des quatre côtés. Selon Sylvaine, fille et petite fille d'aviculteur et présidente de la section avicole de la FDSEA du Morbihan, le bâtiment de 1200 m² compte 3500 dindes, ce qui représente une densité de près de trois individus au m², qui respecte la réglementation. Ces conditions d'élevage concernent 97 % des dindes élevées en France.

Viande #96 · Sébastien Oudot, vétérinaire, tente de sauver un veau du GAEC du Beau Chêne, à Plouézec (Côtes d'Armor), en le plaçant sous perfusion, aidé de l'éleveur, Mickaël Conan. De par sa difficulté – longues heures de route, risques physiques, milieu salissant, revenus moins élevés que la pratique en ville... – le métier de vétérinaire de campagne connaît une crise des vocations. S'il maintient un lien de soin entre les éleveurs et leurs bêtes, il lui est aussi reproché d'entretenir une vaccination et une médication excessives des animaux, les produits employés se retrouvant ensuite dans le lait ou la viande produite. Avec les associés de son cabinet rural, Sébastien pratique pourtant son métier avec plaisir, celui des rencontres dans les fermes, et du contact avec les animaux d'élevage. La réussite économique est aussi, selon lui, au rendez-vous.

Viande #19 (sexage) · Employés disposant sur un tapis roulant des canetons juste sortis de l'oeuf avant leur sexage, dans le couvoir du groupe Grimaud à Roussay (Maine et Loire). Grimaud est spécialisé dans la sélection génétique, notamment de reproducteurs et de jeunes animaux, et les vaccins pour l'élevage. Les canetons sont produits pour être vendus à des éleveurs et, juste après leur éclosion, triés en fonction de leur sexe. Selon le souhait de ces derniers, seuls les canetons mâles peuvent être conservés. C'est en particulier le cas pour la production de foie gras, dans laquelle les canes sont considérées comme moins rentables.

Viande #88 · Porcs dans l'élevage bio d'Antoine Person à Pleumeur-Boudou (Côtes d'Armor). En comparaison des élevages conventionnels « en bâtiment », le cahier des charges bio améliore nettement la qualité de vie des animaux : plus faible densité dans les parcs, aires « d'exercice » en extérieur, la litière végétale, paille principalement, répondant au besoin naturel des porcs de fouiller le sol avec leur groin, ce qui réduit l'agressivité entre congénères. Antoine, qui se dit « écologiste de la première heure » et a pu constater la dureté économique de l'élevage conventionnel de ses parents, a convaincu ceux-ci d'amorcer la conversion en bio avant de reprendre l'exploitation en 2020. Le cheptel a été réduit à 112 truies reproductrices, alors que la moyenne des élevages de Bretagne, première région de production porcine en France, est autour de 600 reproductrices. Avec un marché en croissance irrégulière, et malgré une progression des conversions, seuls 4% des éleveurs porcins français étaient certifiés bio en 2020.

Viande #20 (animal) · Ludivine Cosson avec l'un de ses veaux dans son élevage du GAEC La Barge, dans le marais Breton, à Notre-Dame-de-Monts (Vendée). Avec son conjoint Fred Signoret, ancien responsable à la LPO, Ludivine, précédemment animatrice d'un conservatoire de races anciennes, s'est lancée dans l'élevage de maraîchines. Elle apprécie ces vaches rustiques de l'Ouest de la France pour leurs qualités de mères et leur capacité à se nourrir au pré, sans aliments additionnels. Très soucieux de leur environnement – en particulier la symbiose existant entre élevage et avifaune du marais – tout comme du bien-être animal, Ludivine et Fred élèvent les veaux jusqu'à 7 ou 8 mois, permettant un sevrage facile d'avec leurs mères. Ludivine : « ce n'est pas parce que les veaux sont destinés à l'abattage que nous nous pouvons pas leur donner le meilleur, les aimer, avoir plaisir à les mener au pré ». Le couple vend la viande produite en cycle court et via des Biocoop voisines, sous la mention Nature et progrès, label qui promet un bio tenant compte de l'environnement humain et non humain.

Viande #16 · Andréa Moretti, éleveur porcin à Istres, pose avec l'un de ses jeunes cochons. Andréa élève des cochons « en bâtiment », ou « sur caillebotis », technique largement majoritaire dans laquelle les animaux sont maintenus dans des parcs en intérieur, dans très peu de lumière, et ont tendance à se mordre entre eux du fait de leur densité. Il a repris il y a moins d'un an l'élevage traditionnel de son père, de petite ampleur (64 truies reproductrices) au regard des standards nationaux, mais a déjà baissé la densité des animaux et la production tout en se ménageant des marges supérieures grâce à une vente directe à la ferme. Les visites qu'il organise lui faisant prendre conscience de la mauvaise image d'un élevage en bâtiment, il envisage de développer un élevage sur paille, dans lequel les cochons ont accès à des parcs extérieurs.

Viande #01 + #02 · Enseigne clignotante et vente de veau au Pavillon des Viandes du Marché international de Rungis. Depuis sa migration de Paris en 1973, le MIN est le premier lieu de vente en gros et demi-gros de viande en France. Le négoce - ici chez Vianov, l'un des leaders français du secteur (10 000 tonnes par an) - se fait de nuit et au petit matin.

Viande #108 · Grégory Sabatier et Baptiste Leifer (de gauche à droite), découpeurs chez APA (Alpes Provence Agneaux), entre des carcasses de bœuf aux abattoirs Cibeval de Corbas. C'est dans cette localité au sud de Lyon qu'est installé l'abattoir qui dessert la capitale de la gastronomie française et emploie 25 personnes. APA est l'une des deux sociétés de « cheville » présentes au sein de l'abattoir, et distinctes de la partie abattage proprement dite. La cheville - découpe primaire et vente en gros et demi-gros - se fait entre 3 h et midi, sous atmosphère réfrigérée et strictes conditions d'hygiène. Une activité qui pousse à recruter du fait de la difficulté de ces horaires, comme du caractère salissant et physiques de tâches. Celles-ci requièrent à la fois une bonne cadence et une bonne formation aux techniques de découpe, excellence objet de fierté pour Grégory et Baptiste.

Viande #15 (dépeceurs) · Ouvriers d'abattoir d'origine roumaine montrant leurs mains gonflées par le travail à la chaîne. Ils dépècent quotidiennement plusieurs centaines d'agneaux pendant les deux jours de la fête de l'Aïd El-Kébir, dans un abattoir temporaire organisé à la ferme de la Massuguière, à Istres, l'un des plus grands élevages ovins en France. Mal considéré, le travail d'abattoir est de plus en plus souvent assuré par des travailleurs d'origine immigrée.

Viande #04 (découpe) · Grégory Sabatier, découpeur bœuf et veau, tranche en deux une carcasse de bœuf avec une scie bouchère aux abattoirs Cibeval de Corbas. Ce travail de « cheville » - découpe primaire et vente en gros et demi-gros - se fait de nuit et le matin, entre 3 h et midi, sous atmosphère réfrigérée. C'est à Corbas, au sud de Lyon, qu'est installé cet abattoir, qui dessert la capitale de la gastronomie française. Employant 25 personnes, il a traité 7000 tonnes de bœuf, veau et agneau en 2021, en légère hausse du fait de retour des Français à leurs fourneaux pendant le confinement. 2022 a cependant vu un retour à la tendance d'avant la pandémie, celle d'une baisse de la consommation de viande.

Viande #128 · Abdenmour Moussi emportant l'agneau qu'il vient de faire sacrifier à la la Ferme de la Massuguière (Istres) l'un des plus grands élevages ovins en France, avec un troupeau de 12 000 brebis. Tous les ans, un abattoir temporaire y est monté pour les sacrifices de l'Aïd El-Kébir. La tradition musulmane veut que les familles choisissent elles-mêmes l'agneau et le sacrifient chez elles. Ceci étant interdit en France, l'élevage permet aux clients de venir faire leur choix dans la bergerie quelques jours avant l'abattage. Pendant la fête même, trois sacrificateurs de confession musulmane, agréés par l'Etat, se relaient pour égorger de manière rituelle plusieurs centaines d'agneaux, choisis par les clients et, après leur dépeçage et vidage par des ouvriers temporaires, emportés aussitôt après par les familles pour leur repas de fête. Pendant l'Aïd El-Kébir, onze abattoirs temporaires de ce type sont autorisés dans les Bouches-du-Rhône, deuxième département d'élevage ovin en France, également fort d'une importante population musulmane.

Viande #121 (pouvoir) · Fabien Roussel, candidat du Parti communiste français à l'élection présidentielle de 2022, devant un barbecue de merguez, au dernier jour de sa campagne, à l'occasion d'un ultime ApéRoussel, ici dans la cour des locaux du PCF du 20ème arrondissement de Paris. Le leader communiste a fait de la viande un thème de campagne à l'occasion de sorties remarquées. En janvier 2022, il tweetait : « un bon vin, une bonne viande, un bon fromage : c'est la gastronomie française », affirmant le besoin de la mettre à portée de toutes les bourses - la viande de qualité, en particulier.

Viande #118 · Jean-Ludwig Malard, militant de L214, lors d'une action de l'association à Sablé-sur-Sarthe devant le siège du groupe LDC, leader français de la volaille : 40 % du marché avec des marques comme Le Gaulois, Loué, Maître Coq et Marie. Jean-Ludwig, 38 ans, végétarien, et espérant devenir vegan, est adhérent depuis 2015, et bénévole depuis un an. L'action de L214 s'intègre à une campagne contre LDC, dénonçant les conditions d'élevage de poulet industriel pratiquées par les aviculteurs sous contrat pour Le Gaulois. De par ses actions coup de poing et sa communication digitale sur des images de souffrance animale, L214 est devenue l'association animaliste la plus en vue en France : elle a contribué à modifier les pratiques d'abattoirs et d'élevages, acculant certains à la fermeture. Elle milite activement pour le véganisme et reçoit des financements d'investisseurs américains de la tech engagés dans des alternatives industrielles à la viande.

Viande #141 · Cyrille Canitrot, expert en élevage de la start-up française Ÿnsect, effectue un contrôle d'une cagette de vers molitor dans la ferme usine où celle-ci les produit à Dole (Jura). Y sont élevés plusieurs millions de vers du ténébrion meunier (*Tenebrio molitor*), petit scarabée vivant habituellement dans les farines de céréales. Haute de 16 m, la ferme est dite « verticale », un robot (au second plan) assurant le déplacement des cagettes pour le tri des déjections ou l'abattage des vers. Nourris au sons de blé provenant de l'agriculture, les vers sont tués par bains de vapeur puis transformés à la fois en poudre et en huile, protéines animales destinées à servir d'alternatives à la viande, pour l'instant dans l'alimentation animale. L'objectif de Ÿnsect, déjà leader de son secteur, est d'étendre son activité à l'alimentation humaine.

Viande #133 · Champ de maïs fourrage, destiné à l'alimentation animale, brûlé par la sécheresse dans la campagne du Maine-et-Loire, en août 2022. Cette période estivale a été la plus chaude enregistrée par Météo France à l'exception de celle de la canicule de 2003. Trois vagues de chaleur ont frappé l'Hexagone en trois mois, avec des températures de 2,3 degrés supérieures aux normales saisonnières. Un record également dans ce département des Pays de Loire dont les éleveurs, de bovins, porcs ou volailles, ont été particulièrement touchés pour l'alimentation de leur cheptel.

Viande #136 · Armelle Granie, cadre supérieure dans l'immobilier à Paris, sur la plage de Saint-Michel-en-Grève (Bretagne, Côtes d'Armor). Elle est dérangée par un dépôt d'algues vertes effectué par les tracteurs qui l'été nettoient chaque jour la grève. Longue de 4 km, cette plage est historiquement l'une des plus touchées par les marées d'algues vertes, dont la prolifération est due à l'écoulement de nitrates dans la mer, ceux-ci provenant essentiellement des lisiers de porcs épandus sur les cultures. Leur accumulation peut entraîner des effets de pourrissement producteur d'un gaz mortel, le sulfure d'hydrogène (H₂S). En 2009, un cheval y est mort du fait de ces émanations, son cavalier inconscient ayant été hospitalisé. Cette pollution, liée à l'élevage industriel de porcs, pour laquelle Finistère et Côtes d'Armor sont les champions nationaux, suscite de vives tensions entre le monde agricole, lobby très puissant en Bretagne, et les riverains des côtes du nord de la région.

Viande #55 · Guilloux Aedan et sa sœur de famille d'accueil jouent sur un petit train de cochons fabriqués avec des fûts de gasoil lors du comice agricole de Plesstin-les-Grèves, dans les Côtes d'Armor, second département producteur de porc en France après le Finistère.

4ème de couverture **Viande #24 (in vitro)** · Cuillère de viande cellulaire de poulet poêlée tenue par la main du photographe avant dégustation, dans le laboratoire de la start-up Vital Meat qui la produit à Nuaillé (Maine-et-Loire). Vital Meat, filiale du groupe Grimaud, spécialiste de la biotechnologie animale, a été fondée en 2018 pour tenter de trouver, en cultivant de la viande cellulaire, dite également viande in vitro, une alternative à la viande animale industrielle. C'est l'une des deux start-ups françaises sur ce secteur dominé par les Etats-Unis, les Pays-Bas et Israël, et sa production en est encore au stade de l'expérimentation.



Viande #31 Billot de Gilles Dumesnil, boucher charcutier à Yvetot (Seine-Maritime)

biographie

Depuis le début de son parcours, en 2004, Marc Lathuillière explore les limites de la photographie documentaire. Sa formation en sciences humaines (Science Po, EHESS), tout comme son activité antérieure de reporter texte et images, l'orientent vers des projets à dimension anthropologique sur le rapport de nos sociétés au temps et à l'environnement. Une démarche qu'il pratique en immersion, sur des séries souvent au long cours en France et à l'étranger (Corée du Sud, Thaïlande, Colombie...). Généralement prises de manière participative, ses images sont souvent associées à des textes et exposées en installations. Emblématique de cette démarche, sa série *Musée national* l'a vu depuis quinze ans faire le portrait de près d'un millier de Français portant un même masque à travers l'Hexagone.

Ses séries ont été largement publiées dans la presse : Télérama, Corriere della Sera, Beaux Arts, Grands Reportages, Neue Zürcher Zeitung, South China Morning Post... Lauréat du prix Forest Ecosystem / Earth Photo 2024, son travail a fait l'objet d'expositions importantes, en France et à l'étranger : Royal Geographical Society de Londres, *La France dans leurs yeux* à la BnF, Paris (2024), Rencontres d'Arles et Fondation Iberê Camargo à Porto Alegre (2023), Sorbonne ArtGallery à Paris (2021), Photoszene à Cologne (2018), Paris Photo, Creux de l'enfer à Thiers dans la Biennale de Lyon, Friche La Belle de Mai en dialogue avec Marc Augé à Marseille (2017), Gare d'Austerlitz (2015), parcours *Ithaque* dans quatre musées de La Rochelle (2012), Museum Siam à Bangkok (2011), French May à Hong Kong (2004).

Développant en parallèle une pratique d'écriture, il dialogue régulièrement avec des auteurs - Tim Ingold, Michel Houellebecq, Christophe Manon... - par l'écrit et l'exposition. Son travail, représenté par la Galerie Binome (Paris), figure dans plusieurs collections publiques et privées : FRAC Auvergne, banque Neuflyze OBC, BnF, Musée français de la photographie, collection Vera Michalski.

CV et portfolio

<https://www.lathuilliere.com/a-propos/>

« **Border Dancer** », portrait vidéo, Amaury Voslion

<https://www.amartfilms.com/fr/films/tandem/border-dancer-1542.html>

instagram lathuillieremarc



marc lathuillière

189 rue Ordener

75018 Paris

Tél 06 26 91 32 03

marc@lathuilliere.com

www.lathuilliere.com