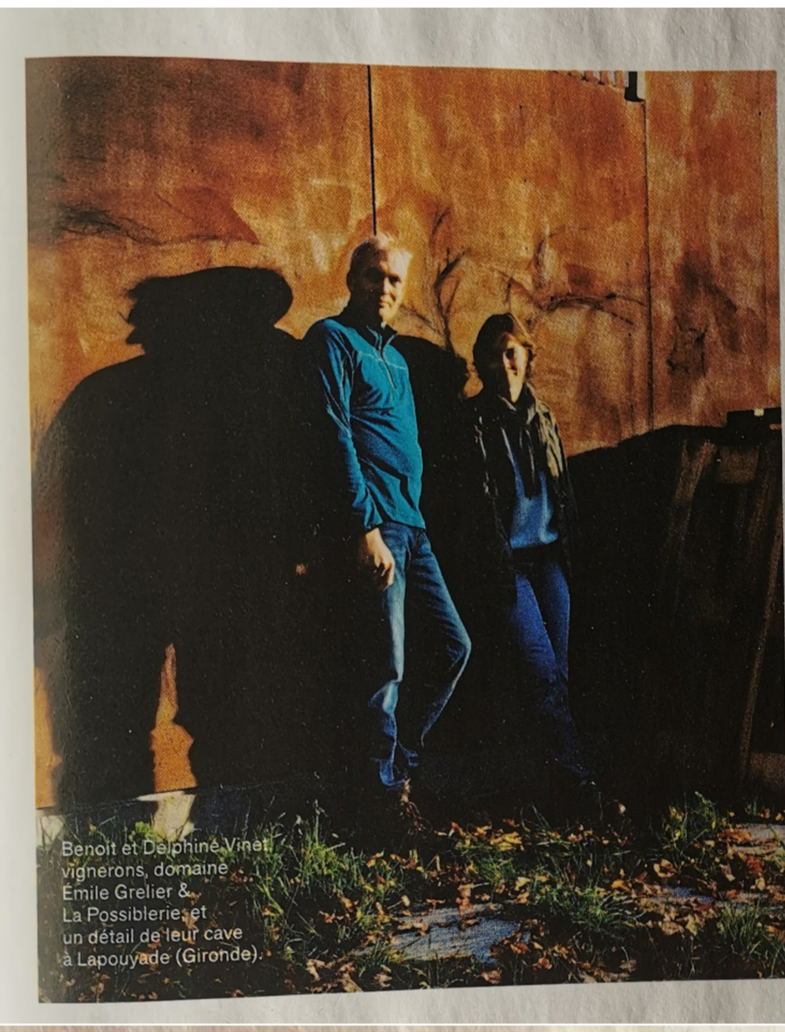
Benoit et Delphine Vinet, vignerons, domaine Émile Grelier & La Possiblerie, et un détail de leur cave à Lapouyade (Gironde).

# LES GARDIENS DE LA TERRE.

Photos Ilyes GRIYEB
Texte Camille LABRO

Ils sont fermiers urbains, bergers militants, maraîchers, pêcheurs... Partout sur le territoire, ils œuvrent dans les coulisses de nos assiettes. Cette année, la crise sanitaire a mis sur le devant de la scène ces producteurs longtemps relégués dans l'ombre des grands chefs. Dans cette série de diptyques, le photographe Ilyes Griyeb donne un visage à ces femmes et à ces hommes qui rêvent d'une agriculture plus durable.

**ILS** sont plus nombreux qu'on ne pense, mais ne le seront jamais assez. Ils sont disséminés sur le territoire, dans les plis des vallées, au flanc des montagnes, sur les côtes venteuses ou les zones humides, aux abords des villes et des aires industrielles. Ils ont « pris terre », parfois à la lisière du béton. La quinzaine rassemblée dans ces pages est là pour représenter ses pairs. Ils sont maraîchers, éleveurs, artisans, pêcheurs, femmes, hommes, couples, solitaires ou collectifs, néo-ruraux inventifs ou héritiers de traditions anciennes, tous conscients de leur rôle au monde, des « petits producteurs » qui ne sont petits que par la taille de leur ferme, qui s'opposent à l'agro-industrie.

J'aurais aimé pouvoir les raconter tous, ces agriculteurs. Dans ma vie de journaliste, spécialisée dans la gastronomie, j'ai eu la chance de les croiser, de passer du temps avec nombre d'entre eux. Longtemps, la presse, quand elle parlait de nourriture, ne s'est intéressée qu'à l'assiette, souvent servie dans des beaux restaurants, et au tour de force du chef. Chaque rencontre avec ces agriculteurs m'a montré que les étapes précédentes, celles qui préparent les fruits, légumes, morceaux de viande ou produits laitiers, à venir dans les cuisines, étaient toutes aussi passionnantes. Car ces paysans détiennent d'impressionnants savoirs agronomiques, botaniques et techniques. Tous les jours, ils travaillent avec la nature – et non contre elle – pour faire surgir ce qu'elle peut donner de meilleur.

Depuis quelques années, le monde de la gastronomie l'a compris. Leurs noms sont apparus sur les menus, dans les étals des épiceries fines, dans les livres de cuisine, dans les pages des magazines. La quête d'une nourriture de qualité, d'origine connue et « contrôlée », est redevenue d'actualité. Cette année n'a fait qu'accélérer cette prise de conscience. Épiceries paysannes, coopératives fermières, Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP) ont été plébiscitées. Les denrées des « producteurs de qualité » du Collège culinaire de France, souvent réservées aux professionnels, sont devenues accessibles aux particuliers, et les chefs désœuvrés se sont mis à écouler leurs ingrédients en paniers. Les ventes sur Internet se sont démultipliées, et l'on a vu émerger toutes sortes d'outils pour localiser et acheter en direct auprès de maraîchers bio, éleveurs fermiers, producteurs de cidre ou fromages artisanaux. Cette reconnaissance n'est que justice, car ce sont ces agriculteurs, proches de la terre et de leur communauté, qui peuvent réellement nous nourrir. Une étude de l'ONU datant de 2014 révèle ainsi que 70 % de la nourriture que nous consommons sur la planète vient de petites exploitations peu mécanisées.

Mais en temps de crises sanitaire, climatique et environnementale, le rôle de ces paysans va bien au-delà du simple fait de nourrir les gens. Ils œuvrent aussi pour l'air, le sol, la mer. Ils ont une mission – la volonté de ressourcer la nature tant malmenée par l'homme. Car c'est aussi de cela qu'il s'agit, et c'est le fil rouge qui les lie tous, de page en page, de terroir en terroir : loin des méthodes de l'agriculture « conventionnelle », ces paysans-là mettent en œuvre des pratiques et une philosophie « régénératrices ». Le concept est encore peu connu du milieu agricole français, mais il est essentiel à l'avenir de notre alimentation, et sans doute de notre civilisation. Il s'agit de cultiver la terre tout en la régénérant, et non plus de l'exploiter en l'épuisant. De nourrir les humains, mais aussi le sol, les micro-organismes, la faune et la flore qui vivent et participent aux écosystèmes. Il s'agit aussi de faire preuve de bon sens – ce fameux bon sens paysan, on y revient sans cesse. Car c'est cela qu'ils sont avant tout : paysans, au sens noble, qui travaillent le pays et le soignent, qui dessinent et façonnent le paysage, avec leurs mains, leurs outils, leurs plantes et leurs bêtes...

Certains se sont d'ailleurs implantés au milieu de paysages ravagés, comme Agnès Sourisseau aux Monts Gardés. Sur les terres de Claye-Souilly (Seine-et-Marne), perforées par le TGV, cette paysagiste-arboricultrice mène une expérience où elle redonne vie aux sols et à toute une biodiversité disparue – tout en réfléchissant aux manières d'alimenter la ville et de transmettre aux futures générations via des enseignements agroécologiques adéquats. À quelques kilomètres, près de Chelles, Hannane Somi, ancienne agente événementielle, a senti la nécessité de changer de cap à la maternité, et se consacre désormais à une agriculture de proximité, sur les coteaux du Mont-Guichet, juste devant le chantier du Grand Paris Express. Elle qui rêve toujours de la ferme oasis de son père en Algérie a créé une ferme bio « en ville », sur trois petits hectares, pour nourrir et souder les membres de sa communauté : 2020 était sa première année de production, et elle a déjà réuni une cinquantaine de familles, tous les samedis, pour récolter, aider, échanger, récupérer leur panier de légumes et les cuisiner.

Nombre de ces néo-ruraux ont été inspirés, voire formés, par le couple Charles et Perrine Hervé-Gruyer, à la ferme du Bec Hellouin (Normandie). Pionniers de la permaculture en France, ces derniers ont créé il y a quinze ans un véritable « paysage comestible », forêt-jardin et ferme en maraîchage « bio-intensif », soit près de 800 variétés de légumes produits et quelque 100 familles nourries hebdomadairement sur moins de 2 hectares de terrain. Un magnifique cas d'école, que l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE) est venu longuement étudier et valider. Car les paysans ont le doigt sur le pouls du monde : ils sentent mieux que personne la terre qui gémit et qui craque. Ils savent l'urgence qu'il y a à changer de modèle agricole. Cela fait déjà vingt-cinq ans que Nicolas Supiot, paysan-boulanger en Bretagne, le martèle. Lui qui cultive depuis toujours la biodiversité à travers ses blés « populations » issus de semences paysannes est aussi devenu, depuis huit ans qu'il a ses propres terres, un apôtre de la polyculture élevage. Son fournil et ses champs sont arpentés de vaches bretonnes de race ancienne, pour régénérer la diversité génétique. *« Les vaches sont le levain du sol,* explique-t-il. *Et le chemin du pain commence dans le sol. Élevages et cultures sont indissociables. »* De même que les arbres et les vignes, rappellent Delphine et Benoit Vinet, viticulteurs dans le Bordelais. Cela fait douze ans qu'ils explorent les bienfaits de la polyculture et de l'agroforesterie, en plantant des arbres au milieu de leurs parcelles, des nichoirs dans les haies, des mares pour les batraciens et les libellules, le tout sans jamais labourer. C'est encore de sol qu'il s'agit, quand Claire Diquet et Gaëlle Bonnieux décident de changer de carrière et de racheter ensemble la ferme familiale de la première, à Gonneville-en-Auge dans le Calvados. Celle-ci était épuisée par la monoculture et les intrants chimiques, le duo l'a métamorphosée en oasis fertile en semant des prairies diversifiées et en lâchant des poules partout.

Ce n'est pas un hasard si ce sont souvent des femmes. Elles représentent plus d'un tiers des actifs agricoles, près de 50 % des « néo-ruraux » et ont souvent une éducation plus diversifiée et de niveau plus élevé que leurs homologues masculins (sources ministère de l'agriculture, 2012, rapportées par la Coordination rurale). Comme Stéphanie Maubé, ex-réalisatrice parisienne tombée amoureuse des agneaux du Cotentin, devenue bergère éco-militante – jusqu'à être élue maire de son village de Lessay. Ou Emmanuelle Marie, mareyeuse et « pêcheuse » à Granville, dans la Manche, qui dénonce sans répit, et par tous les canaux possibles, les scandales de la pêche industrielle. Sur la ria d'Étel, en Bretagne, Tifenn et Jean-Noël Yvon élèvent des huîtres nées et élevées en mer, labellisées « Sentinelles Slow Food », et accusent, eux, les laboratoires qui manipulent et dénaturent les mollusques pour les rendre plus productifs : *« L'ostréiculture,* écrit Tifenn sur son blog, *est un retour à l'essentiel, à la base de la pyramide, à la respiration des marées* (...). [Elle] *n'est injuste que par la cupidité humaine, la recherche du profit. »*

Sur l'autre mer, côté Méditerranée, Gérard Carrodano est, lui, ce pêcheur atypique qui ne pratique presque plus son activité, mais se bat sur tous les fronts. Et attrape surtout des poissons pour les aquariums et les réserves, afin de préserver et valoriser des espèces que lui seul sait reconnaître. Chez François et Sandrine Borel, éleveurs de chèvres du Rove, fromagers et oléiculteurs au pied du Luberon, l'agriculture est aussi un combat permanent : pour défendre leurs pratiques extensives dénuées de chimie, pour préserver les espèces endémiques d'animaux et de végétaux, pour revendiquer leur autonomie face aux diktats de l'agro-business, mais aussi pour défendre les droits des migrants et l'accès aux terres. *« Notre rôle,* résume le paysan résistant, *c'est d'accompagner les gens dans le changement. »* Plus que jamais, on le sait, on le sent, ce sont ces agriculteurs qui peuvent nourrir l'humanité, mais aussi, peut-être, la sauver. M

Ilyes Griyeb pour M Le magazine du Monde