

Des paysans,
engagés en Cévennes

Des paysans, engagés en Cévennes

Karine Granger

Le 24 décembre 1968, la mission Apollo 8 nous transmet l'une des premières photographies de la Terre vue de l'espace. Sphère isolée dans l'immensité cosmique, protégée par une infime enveloppe, l'atmosphère, la planète bleue nous apparaît dans toute sa fragilité et sa finitude.

Cette image bouleverse à jamais notre regard sur le monde.

Comment nourrir les neuf milliards d'êtres humains prévus d'ici 2050 en préservant les ressources indispensables à notre survie, sans épuiser les sols, sans polluer l'eau, la terre, l'air, ces trois éléments fondamentaux dont nous ne pouvons nous affranchir ?

Depuis le milieu du XXe siècle, une révolution agricole est à l'œuvre. Dans les pays occidentaux, les paysans concentrent leur activité, investissent, se modernisent et utilisent les produits chimiques (engrais, pesticides...). La transformation des aliments devient industrielle, la nourriture est stockée et voyage sur des milliers de kilomètres. Toute une filière s'organise à l'échelle européenne, puis mondiale...

Dans les années 2000, ce modèle s'amplifie et s'intègre dans une économie devenue planétaire. Les lobbies des semences, des produits phyto-sanitaires et de l'agro-alimentaire imposent leur diktat et le capitalisme s'empare de la nourriture comme de n'importe quel produit de consommation. La spéculation sur les terres arables et les denrées alimentaires est la nouvelle cause de famine de plus d'un milliard d'êtres humains, alors qu'un tiers de la nourriture mondiale est dégradé et gaspillé pendant la transformation et le stockage des produits. Ainsi, si les pays occidentaux sont épargnés par la famine, leur principale préoccupation concerne désormais la malbouffe, l'obésité et l'insécurité sanitaire. Plus grave, le modèle industriel est source de pollutions et de déséquilibres écologiques irréversibles dans un contexte de réchauffement climatique alarmant.

Zoom sur l'Europe, plus précisément la France.

Pays aux multiples terroirs, contrée aux 300 types de fromages, premier producteur de vin du monde et dont la gastronomie est classée au patrimoine culturel immatériel de l'humanité à l'Unesco en 2010. Qu'en est-il de son agriculture, de ses paysans, de son alimentation ?

Après la seconde guerre mondiale, le « paysan » français est devenu l'« agriculteur », puis l'« exploitant », celui qui exploite la terre. Au cours de cette révolution agricole, neuf fois moins d'agriculteurs ontensemencé autant de terres qu'avant pour un rendement qui a quadruplé. Cette période marque la fin d'une certaine paysannerie, phénomène remarquablement illustré par Raymond Depardon, et le développement d'une agriculture industrielle happée et encouragée par la Communauté Européenne. Les terres sont remembrées, l'activité agricole se spécialise et entraîne une concentration des élevages et des productions, source de pollution des nappes phréatiques et des sols. La grande distribution se développe et monopolise les circuits de vente des produits alimentaires imposant ses prix et ses conditions au détriment des producteurs. Les goûts des Français et leur manière de se nourrir s'uniformisent progressivement et des problèmes d'obésité et de sécurité sanitaire commencent à se poser, surtout dans les couches sociales populaires. Le lien entre notre alimentation et certaines pathologies, telles l'obésité, les maladies cardio-vasculaires et les cancers est progressivement démontré. L'ingestion d'antibiotiques par le biais de la viande animale provoque une antibio-résistance, véritable problème de santé publique. Les plus touchés par notre modèle d'agriculture productiviste sont les agriculteurs eux-mêmes, que ce soient pour leurs revenus, leurs conditions de travail ou leur santé. Ils détiennent le triste record d'être l'une des professions où l'on se suicide le plus. Dans un système où la productivité est privilégiée au

dépend de la qualité, l'homme contemporain a perdu le lien à son territoire, aux saisons, au goût et le sens même de son alimentation.

Devant ce tableau peu engageant, des producteurs tentent néanmoins de s'organiser. Loin des médias, ils développent une agriculture alternative, soucieuse de l'environnement, adaptée au territoire, ses sols et son climat. Ces exploitants revendiquent le statut de « paysan » dans le sens étymologique, c'est-à-dire les « gens du pays » qui habitent à la campagne et cultivent la terre, ceux qui vivent et travaillent sur un territoire et œuvrent à la formation des paysages. En lien direct avec la terre, ils transforment leur produit de manière artisanale et participent à une économie locale qui favorise les circuits courts tels les AMAP, Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne, ou la vente directe à la ferme.

Ce modèle d'agriculture alternatif, à petite échelle répond à une attente croissante des consommateurs. Lassés des scandales sanitaires qui agitent les médias depuis quelques années (vache folle, viande de cheval), ces derniers aspirent à renouer un contact direct avec le producteur et ses produits. Parallèlement, notre société devient de plus en plus sensible à la cause animale, et notamment aux conditions d'élevage. En accord avec cette éthique, une nouvelle voie se profile basée sur la confiance et le dialogue entre le producteur et le consommateur. Le producteur explique la manière dont il travaille, les problèmes qu'il rencontre et les moyens qu'il emploie pour les résoudre, même si ces derniers ne sont pas exclusivement issus de l'agriculture biologique.

Rétablir le lien... Donner du sens... Mais pas seulement.

Ce modèle à échelle humaine répond également à des préoccupations planétaires dont les conséquences vont devenir les enjeux majeurs de la société de demain. En respectant l'environnement, ces modes de production préservent la qualité de l'eau, de l'air et des sols. En

supprimant les transports et le stockage, ce type d'agriculture permet une certaine indépendance énergétique vis-à-vis du pétrole et limite sa participation au réchauffement climatique. Cette alternative va progressivement s'imposer car en diminuant le coût de l'énergie et des intermédiaires, elle devient économiquement viable pour le producteur et accessible au consommateur. Cependant, le développement d'un tel modèle nécessite une restructuration totale du territoire actuellement spécialisé dans un type de production. Les exploitations agricoles devront se diversifier pour répondre à une demande variée des habitants sur un territoire restreint. Toute une panoplie de produits devrait être disponible dans un rayon peu étendu, obligeant les producteurs à s'organiser pour répondre à cette demande.

En France, il existe des régions qui ont conservé ce type d'agriculture qui représentait la norme autrefois. C'est le cas des Cévennes qui, par la nature même de son territoire, sont restées un terrain expérimental privilégié de ce modèle de production agricole. En raison de ses reliefs escarpés, son habitat isolé, ses paysages construits de terrasses en pierres sèches, ce terroir n'a jamais pu se prêter à l'agriculture intensive et à la mécanisation. Ici le travail de la terre se fait essentiellement à la main et est relativement épargné des utilisations massives d'engrais et de pesticides. La quasi-absence d'industries, d'infrastructures et de population préserve ce pays de certaines pollutions. Et ce sont sur ces terres déshéritées et condamnées par rapport au modèle productiviste, qu'il y a près de 25 ans, des paysans ont déjà été obligés de s'organiser collectivement pour survivre. Dans ce but, la première boutique paysanne en Languedoc-Roussillon ouvre en 1987 dans le Gard. Sur ce modèle est né un certain nombre de magasins, sur le piémont cévenol, d'Anduze au Vigan. Puis l'ensemble des boutiques en Languedoc-Roussillon décide de se structurer en réseau. Le réseau « Boutiques Paysannes » est ainsi créé en 2000. Il s'appuie sur une charte, fruit du partage des expériences de chacun, qui s'articule autour de trois axes. La qualité et la transparence vis-à-vis du consommateur sur les pratiques

employées, la vente directe de produits locaux, enfin l'organisation et la gestion collective du point de vente. L'ensemble des Boutiques Paysannes regroupe actuellement plus de 260 producteurs et artisans en Languedoc-Roussillon. Terroir Cévennes est l'une de ces boutiques, créée il y a vingt ans sous forme associative. Elle rassemble divers producteurs et artisans oeuvrant sur le territoire des Cévennes et de ses contreforts. Mettant en avant le terroir et la ruralité, ils défendent un modèle de développement viable en Cévennes, respectueux de l'environnement et d'une certaine qualité de vie. Terroir Cévennes est à l'initiative d'une commande photographique qui répond à une volonté de communication et d'établir un lien plus étroit entre les lieux de production et les consommateurs. Rejoignant ainsi la volonté de transparence qui anime le réseau, ce projet, auquel se sont associés d'autres boutiques paysannes, a permis à leurs membres de porter un regard extérieur sur leurs activités.

Des reportages sur chaque producteur ont été réalisés sur les lieux d'exploitation. À partir de ces images, la sélection de photographies présentée dans ce livre met en lumière ces hommes et femmes engagés au quotidien et explore le lien ténu entre les trois mots clé de ce modèle d'agriculture en fort développement de nos jours... Un pays... Des hommes... Des produits.

Comme au détour d'un chemin, le regard porté par la commande est dévié par une certaine poésie.

De ferme en ferme, un temps relativement précis, une rencontre singulière, une ambiance remarquable ... et la lecture des images s'organise autrement.

Un temps cadré, et pourtant le geste est saisi dans son énergie jusqu'à ce que le hasard vienne l'effleurer. Les corps et les visages pris dans l'empreinte du travail physique soulignent le temps du quotidien, de l'incertitude, du sens et de l'engagement. La courbure d'une épaule, la rugosité d'une main, l'interrogation d'un regard donne corps aux images pour mieux révéler le rapport charnel de l'homme et la femme à la terre.

Autant de petits signes saisis dans la grâce du geste posé à un instant qui prendra sens dans l'indicible ; et cette somme de petits riens est comme le fondement du négligeable ou de l'indispensable.

L'enfant grandit dans cette nature à la frontière d'une évidente implication, d'une possible transmission. D'une saison à l'autre, comme d'une génération à l'autre, cependant rien n'est gagné.

Ces projets de vie, ces projets de couple ou d'individu, portés par le désir et l'envie connaissent parfois le court temps de la difficulté, des contraintes familiales ou financières.

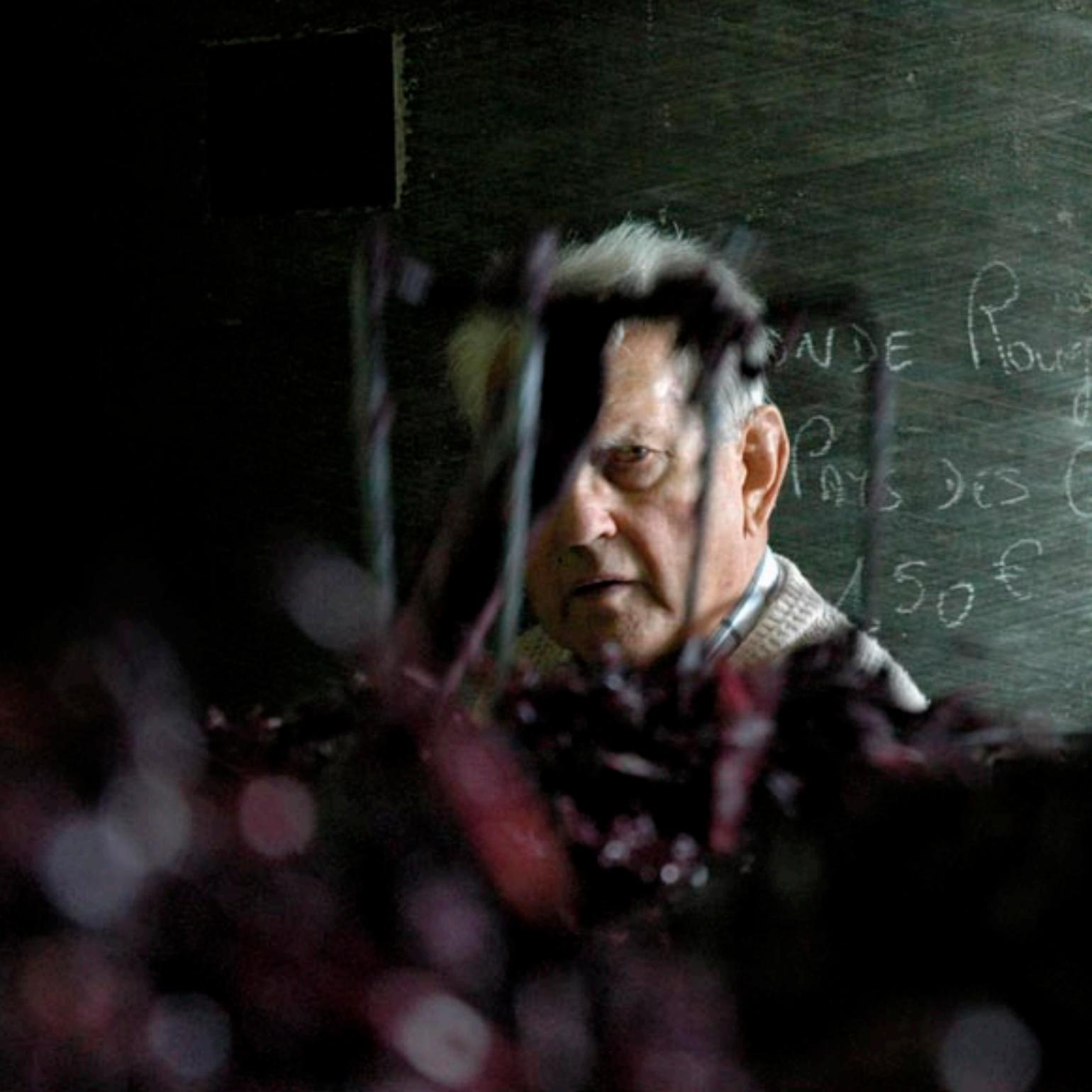
Ces projets de vie sont ceux aussi d'exploitations réussies, où les personnes portées par la satisfaction et la reconnaissance connaissent la fierté d'un projet agricole accompli.

Au milieu des hommes, les paysages s'inscrivent dans cette nature qui se donne à voir. Vivre en Cévennes, c'est donner une importance à la nature, c'est faire le choix d'un environnement. Quand on arrive sur ce territoire en apparence sauvage, le premier regard qui s'y porte est d'abord contemplatif. Mais l'image des Cévennes n'est pas que « carte postale » et se gagne à y vivre.

Karine Granger





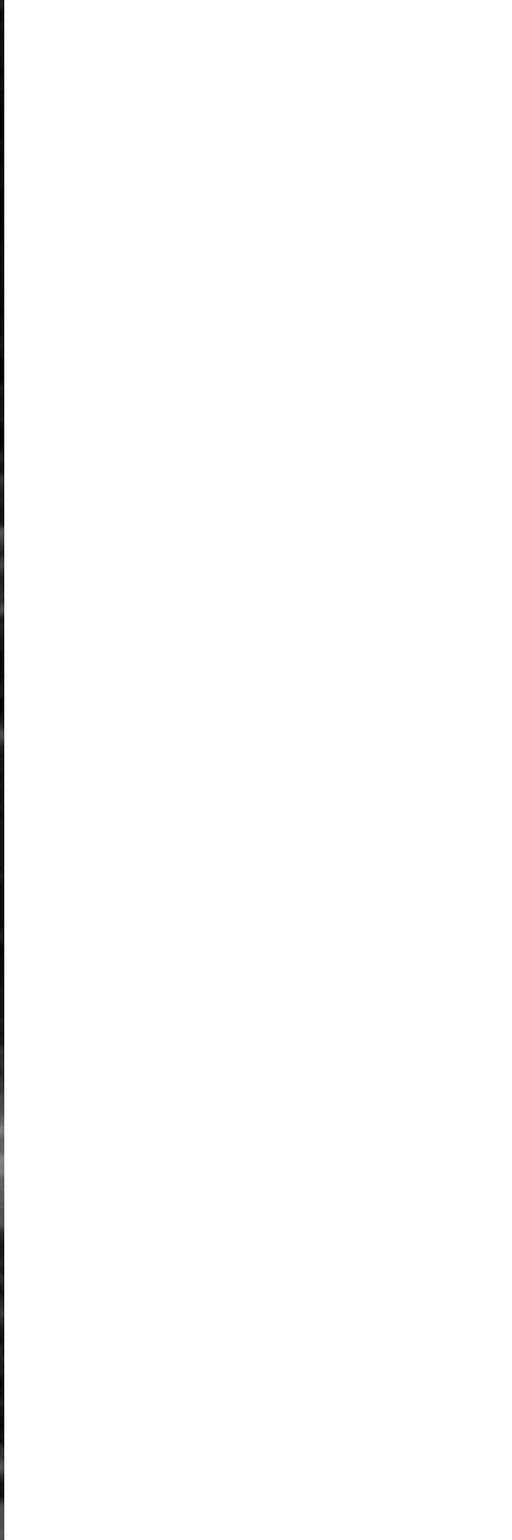


Grande Roug
PAYS DES C
150€

VIENNES



























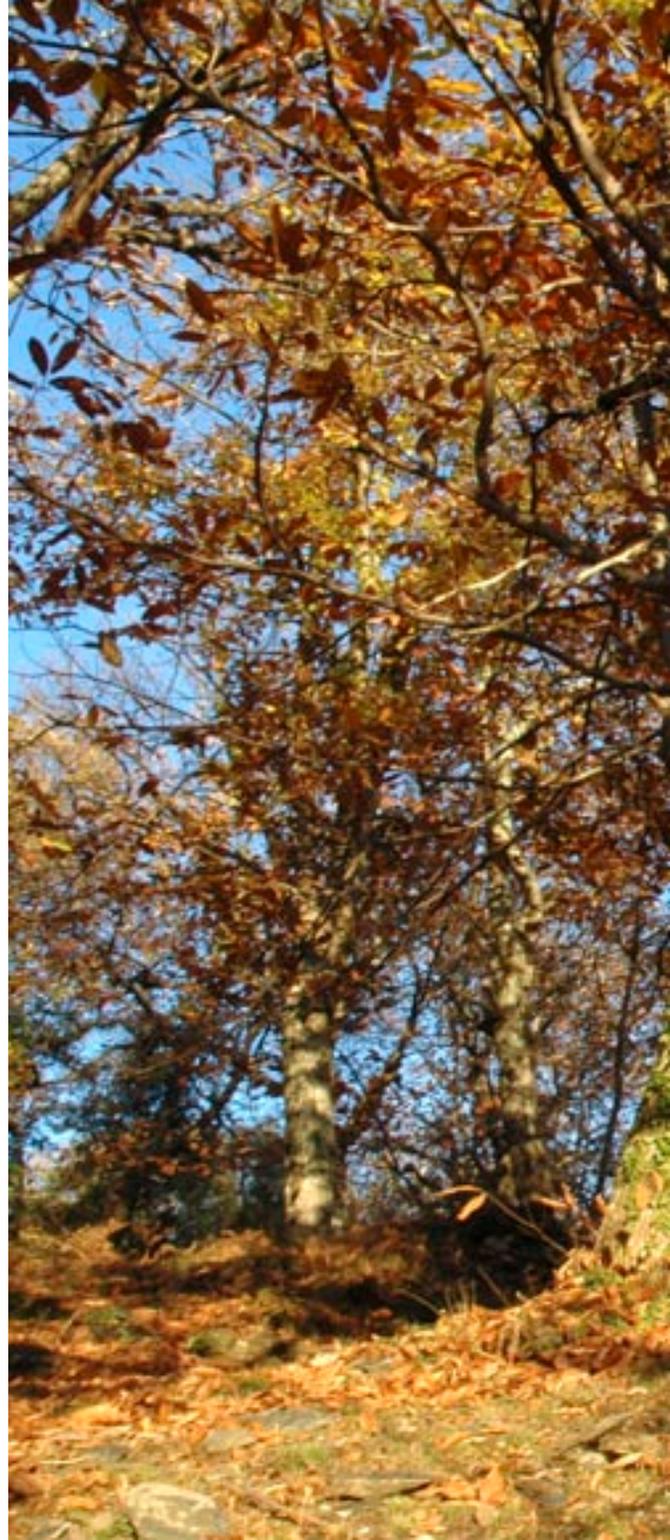


































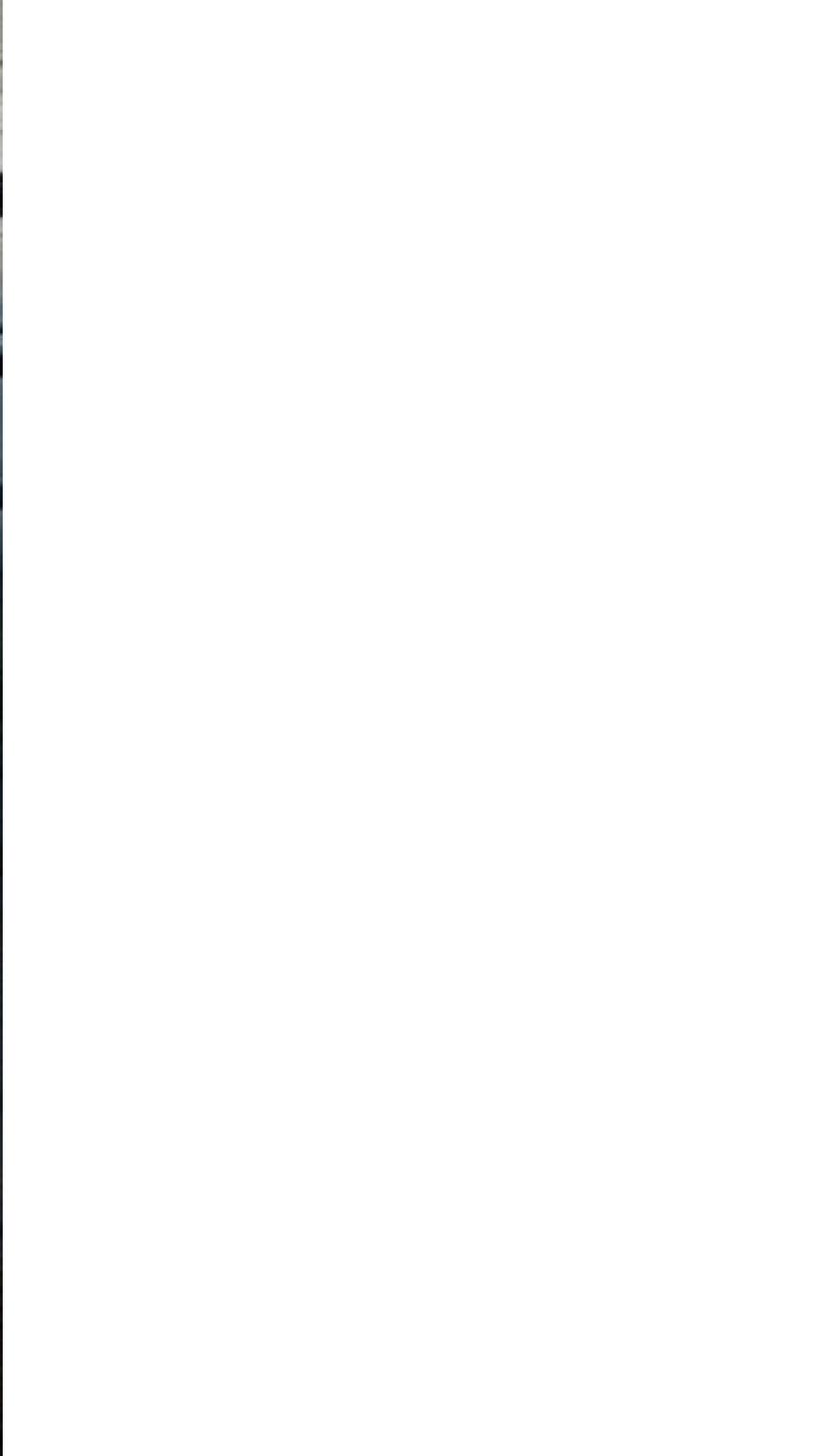






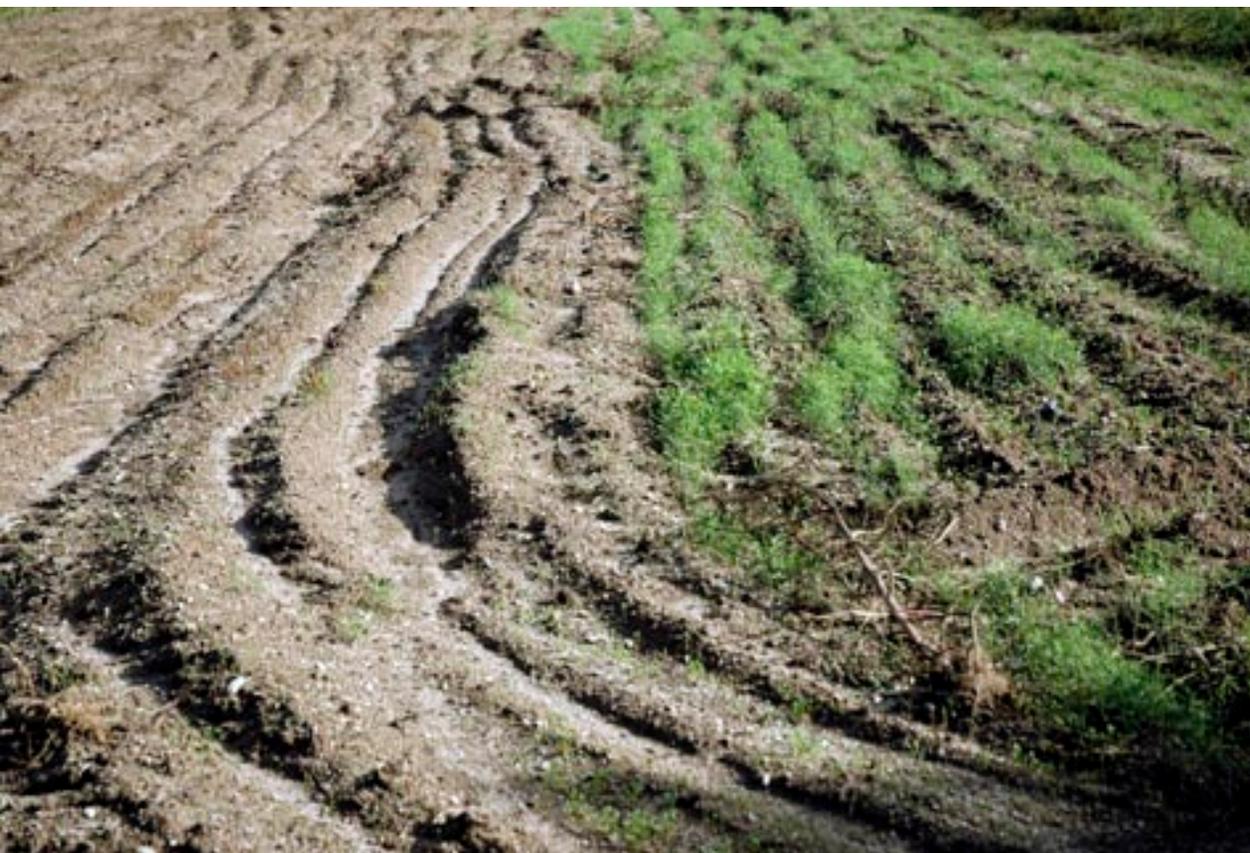


















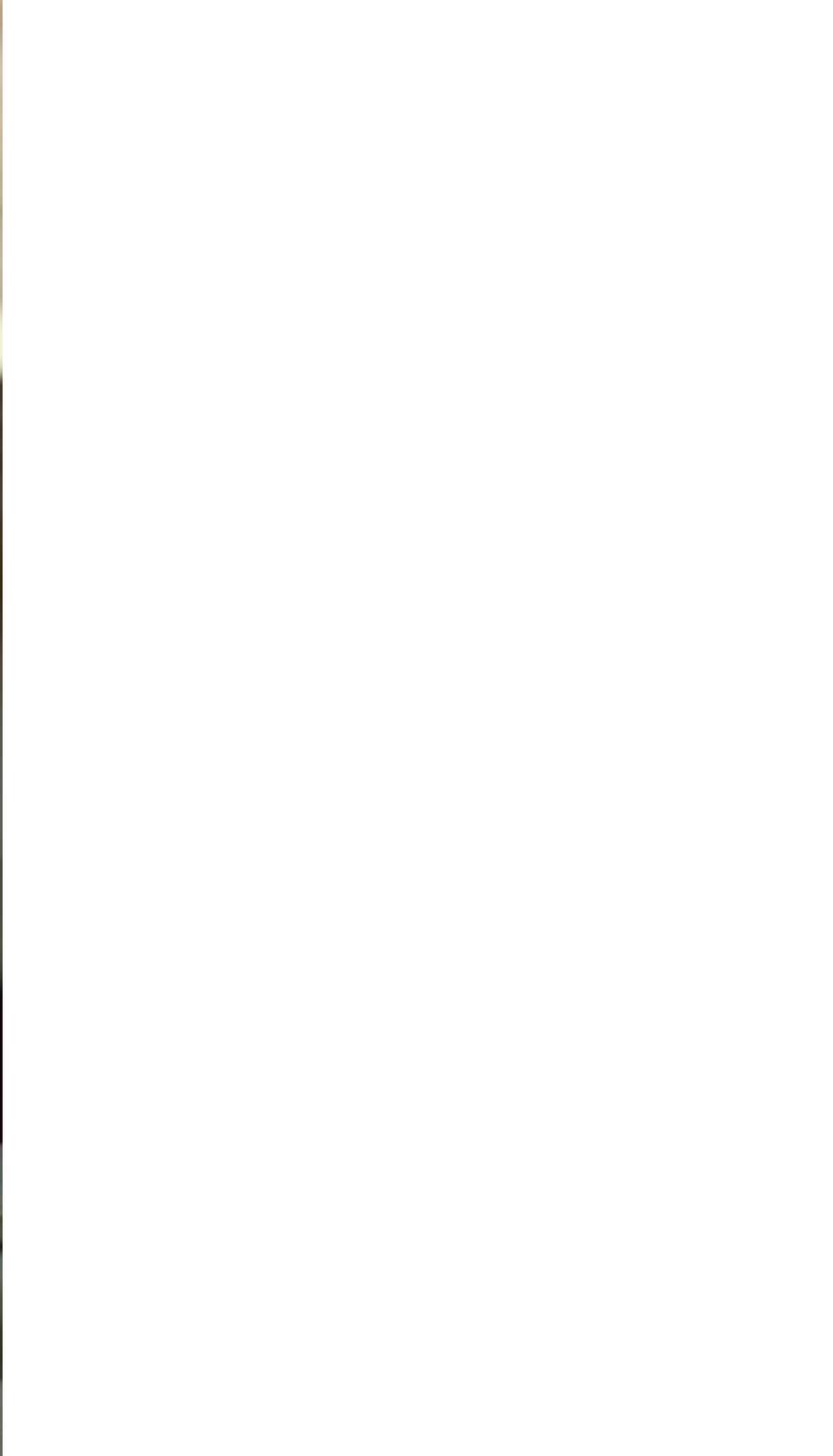


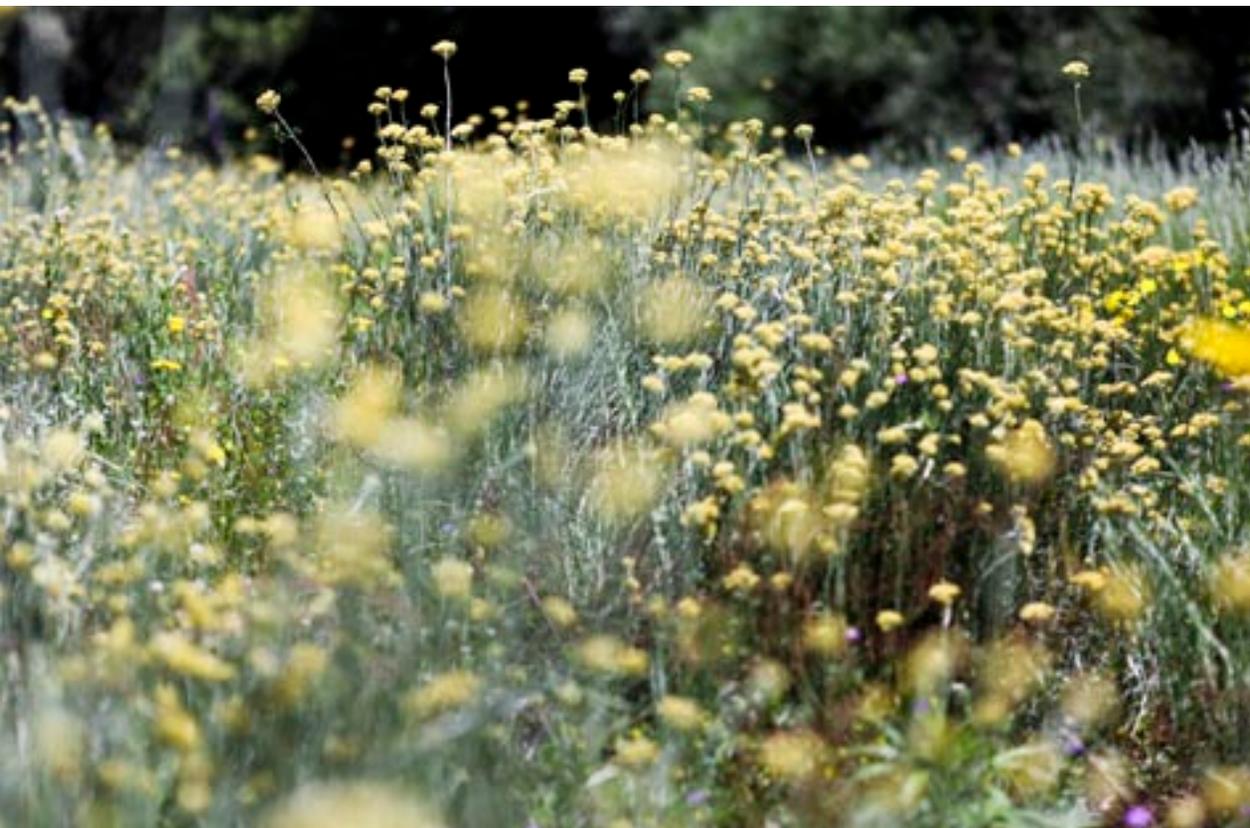
















Dans l'ordre des photos

Stéphanie et Guilhem - Châtaignes, porcs, brebis - 30940 St-André-de-Valborgne

Paul et Geneviève - Vin - 30350 Lézan

Laurie et Jean-Marc - Brebis, agneaux, fromages - 30940 Auzillargues

Aurore et Patrick - Chèvres, pélardons - 48110 Moissac-Vallée-Française

ESAT La Pradelle - Pommes, charcuteries, pâtisseries - 30125 Saumane

Josette - Légumes, confitures, condiments - 30460 Soudorgues

Christel et François - Poulets, pintades, chapons, oies - 48110 Moissac-Vallée-Française

Christophe - Légumes - 30140 Thoiras

Luc - Brebis, agneaux, fromages - 30270 St-Jean-du-Gard

Isabel et Stephan - Légumes, confitures, condiments - 30124 L'Estréchure

Émilie - Légumes, confitures, condiments - 30460 Lasalle

Évelyne - Châtaignes - 30460 Lasalle

Peter - Châtaignes, kiwis, fruits séchés, feijoa – 48330 St-Etienne-Vallée-Française

Jean-luc - Pommes, fruits, oignons doux, pommes de terre - 30440 St-Julien de la Nef

Philippe - Légumes - 30460 Lasalle

Janick - Œufs - 30350 Cardet

Cédric - Légumes - 30140 Attuech

Geneviève et Antonin - Plantes - 48110 Ste-Croix-Vallée-Française

Léna - Miel, plantes - 48370 St-Germain-de-Calberte

Hervé - Miel - 30140 Thoiras

Des paysans,
engagés en Cévennes
Karine Granger

L'auteur remercie les associations Terres d'Aigoual, Terroir Cévennes et Entre Thym et Châtaigne ainsi que toutes les personnes qui l'ont aidé pour la réalisation de ce travail.

Ce travail a été réalisé grâce à au soutien financier de Terroir Cévennes et des Boutiques Paysannes du Languedoc-Roussillon.

© Karine Granger
Photographies : Karine Granger
Textes : Florence Arnaud et Karine Granger en collaboration avec Hervé Parrain, président de Terroir Cévennes.
Mise en page et conception graphique : Karine Granger et Florence Arnaud.

Impression : AVL Diffusion Montpellier
Achévé d'imprimer octobre 2013
Dépôt légal : octobre 2013
Imprimé en France

© éditions Schisto, octobre 2013
ISBN : 978-2-9537140-5-0

Association Schisto
La Fare
48370 Saint-Germain-de-Calberte
Tél : 33 (0)4 66 45 99 40
E-mail : schisto@orange.fr
<http://www.schisto.fr/photographies-cevennes>

Vente directe auprès de l'association sur commande, à Terroir Cévennes à Thoiras, dans certaines librairies et sur les lieux d'exposition.

Cet ouvrage a été réalisé en partenariat avec l'association Terroir Cévennes.



