

**éco
système**

volume 4

a l i m e n t a t i o n

ÉCOSY

STÈME

Table des matières

Préface	9
Œuvre vivante, périssable, immuable ?	11
La nourriture en arts visuels et son entrée dans le musée Anne-Sophie Blanchet	
Un art documentaire critique pour mettre en relief nos enjeux agroalimentaires Mériol Lehmann	21
Le cri et la faim Nicolas Paquet	33
Art, alimentation et agriculture	39
Le beau, le bon et l'avenir en partage Gérard Gherzi	
Il y a une infinité d'univers et je veux tous les goûter Boris Crack	53

Préface

La revue Écosystème regroupe ici les textes d'auteurs et d'autrices qui s'intéressent aux liens qui unissent l'art et l'alimentation. De l'objet d'art contemporain sous différentes formes à l'œuvre cinématographique en passant par l'agriculture, cette pléiade nous invite à redéfinir nos façons de consommer et de percevoir la nourriture. En effet, l'alimentation est au cœur de plusieurs enjeux mondiaux que ça soit dans le domaine des arts, de l'agroalimentaire ou de l'environnement.

Dans ce numéro, l'historienne de l'art et commissaire Anne-Sophie Blanchet nous invite tout d'abord à une réflexion portant sur l'aspect éphémère des œuvres d'art contemporaines qui sont conçues avec des aliments périssables. Ces objets, dont la matière est instable, posent un réel défi pour la conservation dans les musées. En effet, comment peut-on conserver les objets d'art éphémères? Les musées peuvent-ils assurer leur pérennité et leur diffusion malgré la volonté des artistes de créer des expériences momentanées? Boris Crack considère, pour sa part, le monde de l'alimentation comme un lieu d'expérimentation où il s'intéresse à la nourriture du futur. Il nous traduit dans son texte parfois poétique et parfois rhizomique son intérêt pour l'univers de la mousse qui prend différentes formes et saveurs. Il s'agit d'un voyage exploratoire dans la pensée et l'univers de l'auteur multidisciplinaire. Sous un angle différent, Gérard Gherzi aborde la thématique de l'alimentation à travers l'histoire de la littérature paysanne. Dans son écrit, il nous explique la provenance du groupe des Écrivains Paysans qui est formé d'agriculteurs et d'artistes. Selon l'auteur et agronome, la littérature paysanne est basée sur l'engagement des individus pour « une agriculture à taille humaine, respectueuse de la terre ». Dans le texte de Mériol Lehmann, un artiste et chercheur aussi impliqué dans le domaine de l'agriculture, nous découvrons que la « vision bucolique » qu'entretient l'industrie agroalimentaire dans ses publicités vis-à-vis des consommateurs est loin de la réalité. En effet, il existe un processus complexe avant que l'on achète le lait et le pain. L'artiste nous invite à se questionner sur la production de masse et sur les nouvelles méthodes employées en agriculture. Pour sa part, le cinéaste et réalisateur de films documentaires Nicolas Paquet évoque l'alimentation comme un geste quotidien porteur de sens. Dans ce texte pamphlétaire, l'auteur parcourt le thème de la nourriture d'une manière symbolique à travers des œuvres cinématographiques. L'engagement de l'artiste se dévoile dans une vision singulière de l'art et de nos modes de consommation.

Geneviève Gasse
Artiste



Anne-Sophie Blanchet

Biographie

Anne-Sophie Blanchet est historienne de l'art et commissaire. Collaborant régulièrement avec des organismes culturels et le milieu universitaire, elle travaille en arts visuels depuis plus d'une dizaine d'années. Détentrice d'une maîtrise en histoire de l'art de l'Université Laval, elle a poursuivi ses recherches au doctorat à l'Université de Montréal. Elle est l'auteur de plusieurs textes critiques, essais et conférences portant notamment sur l'art contemporain ainsi que sur les défis de conservation et d'exposition de certaines productions artistiques actuelles dans le contexte muséal.

Œuvre vivante, périssable, immuable ? La nourriture en arts visuels et son entrée dans le musée

Résumé

Matière vivante et périssable, la nourriture a permis à des artistes comme Massimo Guerrera et Zoe Leonard de donner – littéralement et symboliquement – vie à leurs œuvres. Ici, la nourriture se fait objet d'échanges relationnels et métaphore de l'entropie de notre existence charnelle.

L'autrice aborde le thème de l'alimentation en analysant des œuvres où la nourriture constitue non un matériau donnant corps à l'œuvre d'art, mais aussi un outil de réflexion métaphorique sur la vie, la mort, le temps qui passe et la création d'affects. Elle interroge également les modalités d'exposition et de conservation de ce type d'œuvre dans les musées, ainsi que les enjeux formels et conceptuels que cela peut soulever.

L'histoire de l'art racontée dans les musées est souvent une histoire d'objet ou, du moins, c'est une tendance qui a longtemps marqué ce type d'institution, même encore de nos jours. Pourtant, depuis le début du XX^e siècle, les manifestations artistiques interrogeant la matérialité de l'œuvre, les rouages du marché de l'art et le manque d'innovation dans les musées se sont multipliées. Il semble en effet que l'art d'aujourd'hui induit inévitablement une redéfinition de la nature de l'œuvre et de ses modalités d'exposition et de conservation. Si l'institution muséale est traditionnellement un endroit où l'art du passé est conservé et exposé, qu'en est-il du musée d'art contemporain ? Bien sûr, il entretient encore un lien avec l'histoire de l'art, mais une histoire qui doit être sans cesse actualisée, car les œuvres qui y sont exposées sont en constante mutation. Dans ce contexte, le discours sur l'art porte peut-être moins sur des enjeux proprement esthétiques (critères de jugement de goût) que sur des enjeux d'ordre sociologique « qui s'efforceraient de rendre compte de la pluralité des logiques discursives de la justification esthétique [...] »¹ à une époque donnée.

Ainsi, avec l'avènement de l'art contemporain, on observe l'émergence de nouvelles pratiques artistiques dont les modalités de production et de diffusion sont étroitement liées. Parmi elles, plusieurs conçoivent l'œuvre non pas comme un objet unique et pérenne, mais comme une expérience esthétique à l'intérieur de laquelle se déploie une constellation d'éléments hétérogènes et métamorphosables au fil du temps². Or, malgré la relative instabilité de leurs modalités de conservation et de diffusion, ces productions artistiques ont intégré les collections privées et publiques. Les nouveaux défis qu'elles représentent ont alors engendré une vaste réflexion sur « l'articulation des valeurs d'intégrité, d'authenticité, d'originalité et d'historicité fondant la définition de l'œuvre d'art sur laquelle s'est appuyée la création du musée des beaux-arts³ ». En effet, si depuis le XVIII^e siècle les musées ont principalement assimilé l'authenticité de l'œuvre à son intégrité matérielle⁴, les productions artistiques contemporaines ont quant à elles forcé une remise en question de ce cadre conceptuel⁵. Cela s'avère particulièrement évident lorsque la matérialité de l'œuvre se manifeste à travers des composantes périssables comme de la nourriture. Pourquoi ? Parce que cette « matière » est non seulement essentielle à la vie, mais elle est aussi foncièrement inscrite dans le présent et souvent très chargée sur le plan symbolique.

Il nous apparaît toutefois important de faire une distinction entre la représentation de la nourriture et son utilisation en tant que matériaux. Qu'il soit l'objet d'un échange, le vecteur d'une communication ou simplement posé là, comme l'incarnation – littéralement – de la fuite du temps, l'aliment n'est pas une matière comme les autres. L'art à base de nourriture a une saveur et une odeur : l'expérience esthétique se situe au-delà de l'unique contemplation. De plus, cet art est forcément éphémère, car la matière par laquelle il se manifeste est destinée à être consommée ou, sinon, à pourrir. Dès lors, il ne s'agit pas de *représentation*, mais de

1 Yves Cusset. *Le musée : entre ironie et communication*. Nantes, Pleins feux, 2000; Boris Groys. « Le musée pour l'installation d'art contemporain », *Hermès*, n°61 (2011), Paris, CNRS Éditions, p. 69 – 75.

2 Francine Couture, « Réexposition et pérennité de l'art contemporain » dans : *Revue Culture et Musées*, n°16, janvier 2011, p. 137-156.

3 *Ibid.*, p. 138.

4 Voir notamment: Charles Saumarez Smith, « Museums, Artefacts and Meanings », dans Peter Vergo (dir.), *The New Museology*, Londres, Reaktion Books, 1989, p. 6 – 7.

5 Voir notamment: Bruno Latour et Adam Lowe, « La migration de l'aura ou comment explorer un original par le biais de ses fac-similés », *Intermédialités : histoire et théorie des arts, des lettres et des techniques*, n°17, Montréal: Université de Montréal, 2011, p. 173-191; Francine Couture, *op. cit.*

présentation (en temps réel), avec tout ce que cela implique sur les plans de la diffusion (exposition) et de la conservation (matérielle et conceptuelle) de l'œuvre.

L'utilisation de la nourriture en arts visuels n'est pas nouvelle. Plusieurs mouvements artistiques depuis le début du XX^e siècle y ont eu recours, tantôt de manière subversive (le Futurisme ou l'Actionnisme viennois, par exemple), tantôt de manière conviviale, comme prétexte de rencontres et d'échanges (Esthétique relationnelle). En revanche, ce qui est nouveau, c'est l'entrée de ces productions artistiques dans le musée et, de surcroît, dans les collections permanentes. Or, nous l'aurons compris, les artistes qui emploient de véritables aliments dans leurs œuvres prennent position sur une foule de sujets d'ordres sociaux, conceptuels et esthétiques, mais aussi sur la pérennité matérielle de leur travail. Il importe alors d'observer pourquoi et comment ces œuvres – d'abord conçues comme des expériences aussi éphémères que les matériaux qui les constituent – ont été acquises *malgré tout* par les institutions muséales. Ce faisant, nous verrons comment les artistes et les musées peuvent s'influencer afin de développer une nouvelle conception de l'œuvre d'art actuelle et d'explorer de nouvelles stratégies de conservation et d'exposition pour mieux y correspondre.

De l'œuvre éphémère à l'œuvre immortalisée : différents modes d'existence

Dans un essai intitulé *Framing the Ephemeral*, Allyson Purpura propose une définition de l'art éphémère à la fois claire et concise. Bien que l'autrice ne réfléchisse pas spécifiquement à la situation de ce type de pratique dans le musée, l'extrait qui suit peut néanmoins nous aider à aborder cette problématique :

«Applying equally to studio and tradition-based practices, ephemeral art refers to works whose materials are chosen by the artist or maker for their inherently unstable characteristics, or which are created with the intention of having a finite "life." As such, they cannot be collected as objects per se, and their configurations may change or degrade while on view – or in view, as the case may be. Indeed, their impermanence is a constitutive part of their aesthetic, and of the ways in which they come to act on the world⁶ ».

Plusieurs choses sont à retenir dans cette définition. Premièrement, l'art éphémère se manifeste à travers des œuvres dont les matériaux constitutifs sont foncièrement « instables ». Lorsqu'il s'agit d'art à base de nourriture, cette instabilité est – de facto – inhérente à la nature périssable des aliments et à l'imprévisibilité de leur évolution physique (apparence, odeur, comestibilité, etc.). Deuxièmement, la notion de choix est extrêmement importante. Lorsque

6 Allyson Purpura, « Framing the Ephemeral », *African Arts*, vol. 42, n°3, p. 11. S'appliquant aussi bien aux pratiques de studio qu'aux pratiques traditionnelles, l'art éphémère désigne les œuvres dont les matériaux sont choisis par l'artiste ou la personne qui crée pour leurs caractéristiques intrinsèquement instables, ou qui sont créées dans l'intention d'avoir une « vie » limitée. En tant que telles, elles ne peuvent pas être collectionnées à titre d'objets, et leurs configurations peuvent changer ou se dégrader pendant qu'elles sont exposées - ou non, selon le cas. En effet, leur impermanence est un élément constitutif de leur esthétique et de la manière dont elles agissent sur le monde.

l'artiste emploie de la « vraie nourriture » plutôt que d'opter pour une représentation symbolique (sous forme d'images ou d'objets), la finitude du projet artistique est pour ainsi dire implicite : elle est forcément choisie, assumée, délibérément programmée à plus ou moins court terme. Troisièmement, la nature instable et volontairement mouvante de ce type de production artistique exige que nous repensions notre manière de collectionner et d'exposer l'art. En effet, ces œuvres foncièrement transitoires ne peuvent pas être conservées comme des objets pérennes. Par conséquent, il n'est plus possible d'envisager de les exposer toujours de la même façon et (surtout) dans le même état au fil du temps.

La définition de l'art éphémère nous permet d'engager une réflexion sur les conséquences de l'acquisition d'œuvres à composantes organiques et périssables par le musée; des conséquences qui dépassent largement les enjeux strictement matériels, car elles exacerbent une des tendances majeures de l'art contemporain, à savoir la diminution de l'importance de la matérialité de l'œuvre d'art au profit de l'expérience esthétique. Elles imposent également une accélération des prises de décisions en matière de conservation et de médiation et du même souffle, interrogent l'avenir de l'institution muséale classique dans un monde dont l'histoire n'est plus universelle, mais sans cesse réécrite⁷.

Documenter, scénariser, rejouer

Plusieurs stratégies peuvent être envisagées par le musée afin de conserver une œuvre qui intègre des composantes éphémères comme la nourriture. L'une d'entre elles est de s'entendre avec l'artiste sur les modalités de reproduction de sa création. Autrement dit, le musée acquiert un protocole qui lui permettra de rejouer « l'œuvre d'origine » selon des instructions plus ou moins précises. Cette manière de faire n'est pas vraiment nouvelle. Elle s'est en effet répandue dès les années 1960 avec l'institutionnalisation de l'art conceptuel et plus tard, dans les années 1970-80, avec celle de la performance.

À l'instar des performances qui se matérialisent à travers les gestes de l'artiste en temps réel, les œuvres qui intègrent de la nourriture se déploient au présent, dans une temporalité à plus ou moins courte durée et rythmée par la transformation de leurs composantes physiques. Les aliments s'appréhendent alors comme autant « d'objets performatifs » dont la nature foncièrement transitoire impose une expérience enracinée dans l'ici et le maintenant.

Massimo Guerrera, *Darboral*, 2000 – 2005. Collection : Musée national des beaux-arts du Québec.

De 2000 à 2005, Massimo Guerrera a orchestré une série de rencontres lors desquelles les participants étaient invités à faire l'expérience de *Darboral*. Métaphore du corps, l'œuvre se présentait comme une vaste installation où tout ce qui y pénétrait devenait une nourriture

⁷ Voir notamment : Boris Groys, « Le musée pour l'installation d'art contemporain », *Hermès*, n°61, 2011, p. 69 – 75.

vitale. Durant le processus de création, l'artiste et les participants ont discuté, dansé, joué de la musique... et mangé ensemble. Ces rencontres intimes ont engendré la création d'un vaste corpus d'objets mnémoniques : des noyaux de fruits ayant été mangés par les convives, des sculptures d'argile ou de pâte d'amande conservant sur elles les empreintes de ceux et celles qui les avaient façonnées, des cheveux retrouvés dans les tapis, des confettis, des taches de vin, de la poussière, etc. Autant de bribes de souvenirs découlant d'une foule de petits gestes en apparence anodins, mais qui aux yeux de l'artiste et des participants étaient porteurs de sens.

Au fil du temps, l'installation a pris différentes formes, mais pour l'essentiel, elle se composait d'une trentaine de tapis dispersés sur le sol, de quelques parois d'isolant (panneaux de mousse de polystyrène rose) et de deux tables basses. Le tout permettait de définir un espace de rencontre poétique où il était possible de « faire empreinte »; c'est-à-dire de préserver la mémoire – le témoignage – de « l'expérience d'une relation⁸ ».

Le projet *Darbora* sous sa forme installative comporte donc un grand nombre d'objets, mais sous sa forme conceptuelle, il consiste surtout en une expérience esthétique de proximité. Alors, comment acquérir, exposer et conserver une telle œuvre? Lorsque le Musée national des beaux-arts du Québec (MNBAQ) en a fait l'acquisition en 2005, il a acquis ce qu'il considérait comme « la plate-forme de base⁹ » de l'œuvre, à savoir: une dizaine de tapis, seize parois d'isolant, deux tables basses, une dizaine de grandes sculptures, vingt-trois petites sculptures, deux carnets de photographies, un carnet de dessins, un carnet de textes ainsi qu'une collection d'assiettes, d'ustensiles et de noyaux divers.

Dans les archives du musée, il est indiqué que tous les objets et les documents (textes, dessins, photographies, sculptures, etc.) qui constituent *Darbora* doivent être exposés simultanément afin de « permettre aux visiteurs, au sein d'une seule installation, d'appréhender toutes les dimensions de la production complexe de Massimo Guerrera, de bien sentir l'univers qui leur a donné lieu et de comprendre la fonctionnalité des objets¹⁰ ». Or, se faisant, le musée ne risque-t-il pas de créer une confusion entre l'œuvre et ses stratégies de médiation? Puisque le spectateur doit désormais *observer* et *interpréter* plutôt que *participer* et *expérimenter*, il semble en effet que l'acquisition de *Darbora* ait engendré la perte – ou au moins la transformation – d'une dimension importante de l'œuvre initiale, soit l'interactivité qui nourrissait les échanges entre l'artiste et les participants. Les objets, jusqu'alors considérés comme des « conducteurs vivants¹¹ », sont désormais les artefacts d'une action artistique passée, présentés comme des *signes*, des supports visuels servant à expliquer le concept du projet et à supporter la narration d'un récit historicisé par l'institution.

Ce constat doit toutefois être nuancé, car « l'itération muséalisée » de *Darbora* n'a pas toujours

8 George Didi-Huberman. *L'empreinte*. Paris, Centre Georges Pompidou, coll. « Procédures », 1997, p. 26.

9 C'est l'expression employée dans la fiche d'acquisition de l'œuvre pour désigner l'ensemble des objets permettant de recréer l'installation-environnement *Darbora*.

10 Citation d'Anne-Marie Ninacs, conservatrice de l'art contemporain au MNBAQ au moment de l'acquisition de *Darbora*. Cette citation est tirée de la fiche de justification pour l'acquisition de l'œuvre. Cette dernière est archivée dans le dossier de l'œuvre au MNBAQ.

11 Fiche de justification de l'acquisition de l'œuvre, *op. cit.*

été présentée sous cette forme plus ou moins figée. En effet, en 2016, le temps d'une fin de semaine de décembre, Guerrero a pu réactiver son installation dans l'une des salles d'exposition du MNBAQ¹². À cette occasion, suivant les instructions de l'artiste, différents aliments frais comme des oranges, des dattes et des noix ont été réintroduits dans l'œuvre. Tout au long de l'événement, les visiteurs ont pu circuler à l'intérieur de l'installation, discuter et manger avec l'artiste lors d'une toute nouvelle série de microperformances.

Lorsque nous analysons l'événement de 2016 du point de vue de l'histoire de l'art, la consommation d'aliments frais apparaît comme un élément particulièrement important sur le plan symbolique, car elle réactive les dimensions relationnelle et performative de l'itération d'origine. Dès lors, *Darbora* se déploie vraisemblablement au-delà de la « plate-forme de bases » acquise par le MNBAQ; c'est-à-dire au-delà de ses artefacts, dans l'expérience d'une communion entre l'artiste et les participants. D'ailleurs, de ces nouvelles rencontres ont découlé de nouvelles traces (notamment des noyaux et des écorces d'agrumes) désormais en partie conservées par le musée en vue de futures expositions. Cela démontre l'importance de la dimension expérientielle. Les aliments qui ont été consommés ont permis non seulement de nourrir les interactions entre les participants, mais aussi l'œuvre en tant que telle en lui permettant de continuer à se transformer, à l'instar du corps poétique qu'elle incarne. En somme, sans prétendre que l'expérience esthétique de 2016 fut la même que celle de 2000-2005; nous reconnaitrons néanmoins que l'artiste et l'institution ont su trouver le moyen de garder l'œuvre vivante en lui permettant de continuer d'évoluer (sous certaines conditions, certes). Il ne reste maintenant qu'à voir si l'expérience pourra se répéter et, si telle est le cas, quelle(s) forme(s) l'œuvre prendra au fil du temps.

Embrasser la disparition

La fragilité des matériaux n'est pas une problématique unique à l'époque contemporaine. Les artistes ont de tout temps cherché à expérimenter de nouveaux matériaux qui leur permettraient de s'exprimer autrement ou de revisiter d'anciennes techniques. Ces expérimentations s'avéraient parfois durables, parfois moins. Plus encore, aucun matériau – si solide et si stable soit-il – n'est à l'abri du temps et de ses ravages. Toutefois, force est d'admettre que nous vivons à une époque où l'on n'aspire plus nécessairement à l'éternité pour l'art, alors qu'il se déploie au contraire en une multitude de formes et de pratiques volontairement éphémères. La frontière entre le champ des arts à caractère performatif et celui des arts visuels devient de plus en plus poreuse. Dès lors, la « trajectoire » de l'œuvre – pour paraphraser Bruno Latour et Adam Lowe¹³ – devient plus évidente parce que sa matérialité s'inscrit dans une temporalité relevant davantage du performatif que de l'objet conçu pour durer. C'est notamment pour cette raison que certains musées font le choix d'une « disparition programmée » où l'œuvre n'est plus forcément un objet immuable, mais s'appréhende davantage comme une entité vivante que l'entropie mène inéluctablement à sa perte.

12 L'événement s'est déroulé les 3 et 4 décembre 2016 durant les heures d'ouverture du MNBAQ.

13 Bruno Latour et Adam Lowe. *op. cit.*

Zoe Leonard, *Strange Fruit (for David)*, 1993 – 1998. Collection: Philadelphia Museum of Art.

L'installation *Strange Fruit (for David)* comporte environ 300 éléments constitués de pelures de fruits que Zoe Leonard a réassemblées, cousues, puis décorées de fermetures à glissière, de boutons colorés et de fils de fer. La réalisation de l'œuvre s'est échelonnée sur plusieurs années, alors que l'artiste accompagnait un ami, David Wojnarowicz, qui se mourait du sida. Chaque fois qu'elle le visitait, elle lui apportait des victuailles pour qu'ils les consomment ensemble; et chaque fois, elle rapportait chez elles les restes qu'elle prenait ensuite soin de reconstituer. L'œuvre évoque également une célèbre photographie d'Andreas Sterzing où l'on voit Wojnarowicz la bouche cousue (littéralement). Ce portrait avait été réalisé en 1990 dans le cadre du documentaire *Silence = Death*, de Phil Zwickler et Rosa Von Praunheim, portant notamment sur l'épidémie de sida qui sévissait à l'époque¹⁴.

Le Philadelphia Museum of Art (PMA) a fait l'acquisition de l'œuvre en 1998, mais déjà à l'époque, elle était très fragile et laissait présager une détérioration rapide de ses composantes. Le musée avait alors proposé à l'artiste de collaborer avec le restaurateur Christian Scheidemann¹⁵ afin de trouver le meilleur moyen de stopper la dégradation des fruits. Un procédé chimique avait finalement été mis au point et les fruits, une fois traités, auraient une vie beaucoup plus longue (plusieurs décennies). Or, avant même que le restaurateur n'ait commencé à pérenniser les fruits, Leonard a décidé que le processus de dégradation faisait partie intégrante de son travail. Elle avait alors expliqué que son installation n'était pas conçue comme une *métaphore* de la disparition et de la mort, mais qu'elle devait plutôt *incarner* cette disparition¹⁶. Ici, la nourriture s'appréhende donc comme le substitut subversif d'un corps malade et à l'agonie. Leonard place le spectateur en présence de la mort; elle en fait le témoin de l'entropie qui guette la forme physique de tout être et de toute chose, y compris celle de l'œuvre. Respectant la volonté de l'artiste – et sans doute conscient de la charge symbolique qui serait perdue dans le cas contraire – le PMA a accepté de laisser l'installation pourrir, même si cela impliquait qu'elle ne serait probablement plus « présentable » à court ou moyen terme¹⁷.

Puisque l'œuvre ne pouvait pas être exposée de manière continue (comme l'avait d'abord souhaité Leonard), le musée et l'artiste se sont entendus pour qu'elle soit présentée régulièrement, selon un calendrier prédéfini et durant des périodes plus ou moins longues¹⁸. L'objectif était d'inscrire l'installation et son exposition dans le temps, de manière à ce que les visiteurs puissent revenir ponctuellement afin d'observer et d'expérimenter le processus de disparition. Il avait également été entendu que l'œuvre serait photographiée chaque fois qu'elle serait réexposée, non seulement afin de documenter visuellement son évolution, mais aussi dans le but de produire une éventuelle publication. Sorte de testament, ce document

14 Daniel Birnbaum et al., *Defining Contemporary Art – 25 years in 200 pivotal artworks*, Londres et New York, Phaidon, 2011, p. 103, 232 et 233.

15 Rebecca Mead, « The Art Doctor », *The New Yorker*, vol. 85, n°13 (11 mai 2009), [en ligne] < <http://www.newyorker.com> >, p. 58 – 65.

16 Ann Tempkin, « Strange Fruit », dans *Mortality Immortality?: The Legacy of 20th – Century Art*. Los Angeles, The Getty Conservation Institute, 1999, p. 45 - 50.

17 Ann Tempkin, *op. cit.*, p. 48 – 49.

18 Claire Lahuerta, « "Strange fruit (for David)" de Zoé Léonard. Petite activités machinales, pour en découder avec l'Humain », *Figures de L'Art*, Presses universitaires de Pau et des pays de l'Adour, n°7, 2003, p. 341 – 355.

rassemblant textes et photographies tiendra ultimement lieu de témoignage (visuel et conceptuel) lorsque l'œuvre sera complètement détruite.

Il peut paraître surprenant qu'une œuvre comme *Strange Fruit (for David)* ait intégré une collection muséale. Le fait est qu'elle n'avait effectivement pas été conçue pour être présentée et conservée dans un musée¹⁹. L'institution a donc délibérément fait le choix d'acquérir une œuvre qui, à bien des égards, entrait en conflit avec sa mission. Cependant, plutôt que de susciter la confrontation, elle a plutôt encouragé une réflexion et une collaboration exemplaires autour de la question de l'héritage de l'art contemporain et du respect des intentions artistiques²⁰.

Une fois de plus, nous constatons que l'introduction de la nourriture dans le musée n'a rien d'anodin, non seulement du point de vue de la conservation – cela va sans dire –, mais également des points de vue idéologique et conceptuel. Le philosophe Walter Benjamin écrivait: « la reconnaissance du caractère éphémère des choses, et le souci de les rendre éternelles, pour les sauver, sont l'un des motifs les plus forts de l'allégorie²¹ ». Or avec l'œuvre de Leonard, le caractère éphémère des choses est effectivement reconnu et le musée a bel et bien tenté de la rendre éternelle. Cependant, le souci du respect de l'intention de l'artiste fut peut-être plus grand que celui de préserver la manifestation physique de sa création. Il y a ici un glissement particulièrement lourd de sens, non seulement pour l'œuvre sous sa forme matérielle, mais aussi pour l'institution muséale qui cherche à la conserver. Au croisement de l'éphémère et de l'absolu, il semble toutefois qu'un compromis soit possible, dès lors que l'artiste et l'institution s'entendent sur ce qui doit être conservé; c'est-à-dire sur ce qui constitue l'essence de l'œuvre et sur ce que l'on souhaite transmettre aux spectateurs d'aujourd'hui comme de demain.

En nous attardant non seulement aux œuvres qui intègrent de la nourriture, mais également à la manière dont elles entrent dans le musée et ses collections, nous nous sommes intéressés à ce qui subsiste au-delà de l'objet catalogué et conservé. Dans l'espace d'exposition, l'authenticité d'œuvres mouvantes et évolutives comme *Darboral* et *Strange Fruit (for David)* se manifeste comme des « hétérotopies²² » où le passé, le présent et l'avenir se retrouvent condensés.

On a longtemps pensé que « l'aura », le « *hic et nunc* de l'œuvre d'art²³ » – pour reprendre une fois de plus les mots de Benjamin –, s'était perdue à l'époque moderne. Cependant, le développement de nouvelles formes d'art, dont les matériaux sont foncièrement fragiles,

19 *Ibid.*, p. 345 – 351.

20 L'ouvrage *Mortality Immortality?: The Legacy of 20th - Century Art* rassemble plusieurs textes portant sur ce genre de collaboration entre le musée et les artistes: CORZO, Miguel Angel (ed.), *Mortality Immortality?: The Legacy of 20th - Century Art*. Los Angeles, The Getty Conservation Institute, 1999.

21 Walter Benjamin, Origine du drame baroque allemand, Flammarion, Paris, 1985, p. 241.

22 Michel Foucault, « Des espaces autres », *Architecture, Mouvement, Continuité*, n°5, 1984, p. 46-49.

23 *L'Œuvre d'art à l'époque de sa reproductibilité technique*. Barcelone, Gallimard, collection Folioplus Philosophie, 2008 [1939], p. 12 – 13.

instables et transitoires, nous incite aujourd'hui à remettre en question cette perte. Nous observons plutôt que l'aura de l'œuvre (ce qui la rend unique et authentique) n'a pas disparu : il a « migré²⁴ » à travers des re-productions ou il s'est métamorphosé à travers des traces documentaires. En somme, l'authenticité de l'œuvre d'art ne semble pas *uniquement* fondée sur son intégrité matérielle ou sur la préservation de « sa valeur d'usage originelle et première²⁵ »; elle dépend également du respect de son intégrité idéale et expérientielle ainsi que de la prise en compte des différents usages et des multiples interprétations dont elle a pu s'enrichir au fil du temps.

Il nous apparaît que le nœud du problème se situe principalement au niveau de la communication de l'expérience esthétique de ce type d'œuvres dans le cadre muséal. D'un côté, l'art contemporain s'est construit dans une logique de l'éclatement, refusant tout critère normatif et échappant à toute tentative d'interprétation unilatérale²⁶. De l'autre côté, le musée est chargé de communiquer le sens des œuvres au grand public et, pour ce faire, il doit forcément se contraindre aux exigences normatives de la communicabilité esthétique. Nous percevons dès lors une tension *a priori* irréconciliable entre l'éclatement des manifestations artistiques contemporaines et la nécessité pour le musée de les organiser malgré tout selon une certaine logique discursive²⁷. Cependant, nous aurions tort de percevoir cette tension comme une dualité. Il ne s'agit pas « d'opposer la liberté du geste créateur aux contraintes *a posteriori* de l'exposition²⁸ ». En réalité, ce serait antagoniser deux conceptions qui ne sont plus vraiment d'actualité, à savoir celle d'un musée classique²⁹ et celle d'un art essentialiste refusant toute forme de médiation³⁰. En effet, il s'est développé depuis plus d'une vingtaine d'années une « nouvelle muséologie »³¹. Celle-ci propose de concevoir le musée et les stratégies communicationnelles (médiation) qu'il met en place non pas comme des entraves à la liberté de l'art contemporain, mais plutôt comme des supports à son développement et à sa reconnaissance dans l'espace public. Ainsi, les musées qui se rallient à cette nouvelle vision ont le potentiel de devenir de hauts lieux de réflexion et de recherche où les pratiques artistiques actuelles peuvent jouir d'une liberté d'exploration et d'indétermination jusque-là inédite, et ce, à la fois au profit de l'institution, de l'artiste et du public.

24 Nous empruntons cette expression à Bruno Latour et Adam Lowe, *op. cit.*

25 Walter Benjamin, *op. cit.* p. 18 – 19.

26 Yves Cusset, *op. cit.*

27 Voir notamment : Yves Cusset, *op. cit.*; Serge Chaumier, « La muséographie de l'art, ou la dialectique de l'œuvre et de sa réception », dans : *Culture et Musées*, n°16 (2011), p. 21-43; André Gob, *Le Musée, une institution dépassée ?*, Paris, Armand Colin, 2010.

28 Yves Cusset, *op. cit.*, 16 – 17.

29 Pour plus de détails sur la définition du « Musée classique », voir notamment : André Gob, *op. cit.*

30 Voir notamment : Nathalie Heinich, *Faire voir. L'art à l'épreuve de ses médiations*, Bruxelles, Les Impressions Nouvelles, coll. « Réflexions faites », 2009; Yves Michaud, *La crise de l'art contemporain : utopie, démocratie et comédie*. Paris, Presses universitaires de France, 1998; RUGG, Judith Rugg, *Issues in curating contemporary art and performance*. Bristol, Intellect, 2007.

31 Voir notamment : Andrea Witcomb, *Re-Imagining the Museum. Beyond the Mausoleum*, Londres, Routledge, 2003; François Mairesse et André Desvallées, *Vers une redéfinition du musée ?*, Paris, L'Harmattan, 2007.



Mériol Lehmann

Biographie

Né en Suisse, mais vivant au Québec depuis plus de 35 ans, Mériol Lehmann est un artiste utilisant principalement la photographie et l'art sonore. Que ce soit sous forme d'expositions, d'installations ou de performances, son travail a été présenté dans de multiples lieux de diffusion, tant au Canada qu'en Europe, au Mexique et au Japon. Détenteur d'une maîtrise en arts visuels de l'Université Laval, il poursuit un doctorat en art à l'École Multidisciplinaire de l'Image de l'Université du Québec en Outaouais. Ses recherches s'intéressent à une approche systémique du territoire et aux représentations de la ruralité contemporaine.

Un art documentaire critique pour mettre en relief nos enjeux agroalimentaires

Résumé

À partir des années 1950, le régime agricole productiviste s'installe de façon hégémonique et va transformer en profondeur la ruralité québécoise avec des phénomènes de concentration, d'intensification et de spécialisation. Cette modernisation des pratiques agricoles s'inscrit dorénavant au cœur de l'agrobusiness mondialisée. À cause de la sensibilité croissante de la population face aux questions environnementales et aux exigences d'une alimentation saine, l'agriculture industrielle est généralement perçue négativement par les consommateurs. L'industrie agroalimentaire maintient alors une représentation bucolique de la campagne en recourant à l'idylle rurale, ancrée dans le pittoresque et mettant en avant une image surannée et idéalisée de la ruralité. Parce qu'elle évite ces stéréotypes, une pratique artistique relevant du documentaire critique proposerait une meilleure compréhension du territoire et des enjeux liés à la ruralité québécoise contemporaine et à nos réalités agroalimentaires.

J'ouvre la porte du réfrigérateur et sors le contenant de lait. Le café n'ayant pas encore fait son effet, je regarde, un peu endormi, le litre posé sur la table tout en mangeant mes céréales. J'y vois un agriculteur qui prend son fils par la main et se dirige vers sa ferme. À droite, une vache broute paisiblement dans un champ vert printanier. Au bout de leur chemin, l'étable est tout à fait mignonne : une construction de planches peintes en blanc, avec un toit à comble français rouge. Le cadre des fenêtres est également rouge, tout comme le damier qui orne le haut du silo. À vue d'œil, je dirais que cette bâtisse doit pouvoir héberger un troupeau d'une dizaine d'animaux. En arrière-plan, une maisonnette rouge et blanche, une éolienne classique à ses côtés. Non pas les immenses pales blanches que l'on retrouve désormais dans l'espace rural, mais plutôt le cercle de petites pales accompagné d'un aileron à l'arrière, qui servait à pomper l'eau d'un puits. Derrière la ferme, des balles de paille dans un pré aussi verdoyant que celui au premier plan. Tout respire la nature dans ce qu'elle a de plus pur, comme me l'apprend le texte au verso du contenant. J'y lis également que les vaches qui ont produit ce lait sont en liberté. Rassuré d'avoir acheté un aliment local et provenant d'une agriculture durable, je continue mon déjeuner, la conscience tranquille.

L'idylle rurale

Même si la réalité de la ruralité québécoise est tout autre, cet emballage s'inscrit complètement dans l'idylle rurale. La notion d'idylle rurale regroupe les discours pittoresques de la campagne, du rural comme un havre de paix, de repos et de tranquillité. Elle inclut également la ruralité comme un espace de patrimoine et de préservation. Cette représentation s'expliquerait par une idéalisation de l'espace rural et par la réactivation de stéréotypes ancrés dans le passé (Willits & Luloff, 1995; Swaffield & Fairweather, 1998; Ruiz & Domon, 2005, 2013; Woods, 2011; Britain, 2015).

À cause de la sensibilité croissante de la population face aux enjeux environnementaux et aux exigences d'une alimentation saine, les espaces d'intensification agricole sont perçus généralement de façon négative par les consommateurs (Jean, DesRosiers & Dionne, 2009). L'industrie agroalimentaire maintient ainsi une vision bucolique et champêtre de la campagne, tant avec ses emballages qu'avec la publicité de leurs produits. Elle exploite l'idylle rurale pour mettre en avant une représentation surannée et idéalisée de la ruralité, correspondant davantage à l'agriculture des années 1950 qu'aux pratiques productivistes industrielles. Les représentations contemporaines de la ruralité véhiculées par l'industrie agroalimentaire se caractérisent donc par la proscription des pratiques productivistes modernes ainsi que par la mise en valeur d'une agriculture obsolète (Ruiz & Domon, 2005).

Il existe une dissociation marquée entre la réalité du territoire rural et la perception qu'en a la population majoritairement urbaine à travers ses usages et ses valeurs. En effet, pour les populations urbaines, leur conception de la ruralité québécoise se construit davantage par ces représentations erronées que par une véritable expérience de terrain, amenant ainsi une compréhension des enjeux ruraux et agroalimentaires ancrée dans un pastoralisme périmé.

J'ai commencé à m'intéresser à ces questions il y a déjà quelques années, après avoir observé cette rupture entre réalité et représentations. Fils et frère d'agriculteurs, je voyais bien que l'image de l'agriculture mise de l'avant pour les citadins ne correspondait pas à ma compréhension de l'agriculture québécoise. En interrogeant d'autres producteurs agricoles au cours de la réalisation d'œuvres telles que *mille quatre cents hectares* ou encore *308 lots*, ce constat s'est renforcé. Cela m'a ainsi amené à concentrer mes recherches des quatre dernières années sur ces questions. Géographie sociale, aménagement du territoire, agronomie, il m'a été nécessaire d'interpeller de multiples disciplines au-delà de l'art pour arriver à mieux saisir toutes les dimensions de ce sujet. Avoir du pain et du lait sur notre table au déjeuner nous semble ce qu'il y a de plus banal, mais c'est l'aboutissement d'un système complexe dont beaucoup de citoyens ignorent tout simplement le fonctionnement et les fondements.

De l'agriculture de subsistance au productivisme

Lors des années d'après-guerre, la mise en place du régime agricole productiviste transforme les campagnes québécoises par une modernisation de l'agriculture qui s'inscrit fermement dans le paradigme industriel. L'agriculture de subsistance familiale au cœur de la ruralité québécoise depuis le régime français, se voit remplacée par une agriculture productiviste centrée sur un objectif dominant : majorer la production d'aliments par l'augmentation de l'efficacité des pratiques agricoles afin de répondre aux demandes croissantes du marché (Bergstrom, 2001; Wilson, 2001; Woods, 2010).

À travers une conception de l'espace rural comme lieu de production, le régime agricole productiviste s'inscrit alors comme un engagement envers l'industrialisation de l'agriculture. Caractérisé par une production de masse des marchandises agricoles, il bénéficie d'une vision de la ruralité où l'agriculture productiviste détient une position hégémonique. Cette vision est soutenue de façon marquée par des politiques étatiques protectionnistes et interventionnistes, justifiées par la nécessité de fournir aux classes urbaines des aliments abordables et aisément disponibles, une préoccupation importante des gouvernements occidentaux de l'après-guerre (Thompson, 2001; Wilson, 2001; Woods, 2010).

Le régime agricole productiviste

Le régime agricole productiviste est caractérisé par trois phénomènes centraux qui auront un impact prononcé sur l'espace rural québécois : la concentration, la spécialisation et l'intensification (Ilbery & Bowler, 1998; Ruiz & Domon, 2005).

Tout d'abord, le Québec connaîtra un phénomène de concentration qui modifiera fortement son territoire. Ainsi, une diminution marquée du nombre de fermes altérera complètement la ruralité québécoise en passant de 134 000 établissements en 1951 à un peu plus de 32 000

en 2001. Son corollaire sera l'augmentation de la taille moyenne des fermes, qui doublera durant la même période (Ruiz & Domon, 2005). Ce phénomène de concentration se poursuit de nos jours, éliminant les petites et moyennes exploitations au profit des grandes et contribuant encore à la réduction de la population agricole. Ainsi, dans le rang où est situé la ferme familiale de mon enfance, il existait quatorze producteurs laitiers en 1983. Aujourd'hui, près de quarante années plus tard, il ne reste plus que quatre exploitations, soit deux fermes laitières et deux entreprises de grandes cultures.

Un deuxième phénomène caractérisant l'agriculture productiviste industrielle est la spécialisation. Visant à optimiser la productivité et à répondre aux demandes du marché, la spécialisation s'inscrit dans le paradigme fordiste. Soutenues et guidées par les politiques et les programmes agricoles, les exploitations s'orienteront vers un nombre restreint de productions marquées par les élevages hors sol et les monocultures. La ferme traditionnelle associant la production laitière aux cultures fourragères et à l'avoine en sera profondément bouleversée, particulièrement dans les zones d'intensification agricole comme les Basse-Terre du Saint-Laurent. Alors qu'elles constituaient les régions concentrant les plus importantes superficies de foin et d'avoine au début des années 1950, le maïs-grain, jusqu'alors presque inexistant, va y devenir la culture dominante après une croissance exponentielle. Cette expansion du maïs s'accompagnera d'un développement significatif des productions animales intensives avec les élevages hors sol (porcs et volailles), au détriment des fermes laitières (Ruiz & Domon, 2005, 2012, 2013). Ces modifications des productions et de l'occupation des sols conduiront à une homogénéisation des territoires dans les zones d'agriculture intensive. En plus de la croissance des monocultures et des élevages hors sol s'ajoutera la disparition quasi totale des pâturages, une composante essentielle du paysage agricole traditionnel. Cette disparition, liée aux processus de spécialisation et aux changements de pratiques en production animale, verra s'évanouir 80 % des superficies de pâturage dans les dernières décennies. En effet, afin d'améliorer la productivité, les troupeaux seront dorénavant confinés dans les bâtiments, libérant ainsi des parcelles autrefois pâturées (Ruiz & Domon, 2005). La liberté des vaches laitières à laquelle fait référence l'emballage de mon litre de lait matinal est donc bien relative. Il ne s'agit pas ici de folâtrer dans un champ au milieu des marguerites, mais de la « liberté » qu'offrent les étables en stabulation libre, nécessaire à la robotisation de la traite et de l'alimentation des bovins.

Le troisième phénomène lié au régime agricole productiviste est l'intensification. Encore une fois inscrite dans le paradigme fordiste, l'intensification vise à augmenter la productivité et les rendements agricoles. Bien que la mécanisation des procédés agraires et l'éducation de la classe agricole à de meilleures méthodes agronomiques aient débuté au tournant du XX^e siècle, il faudra attendre l'arrivée du régime agricole productiviste et de l'industrialisation de l'agriculture pour constater une accélération marquée de ces processus. Cette industrialisation des méthodes agricoles passe par de multiples aspects : utilisation croissante des intrants biochimiques et des biotechnologies, amélioration génétique des troupeaux, modifications des méthodes agraires, mécanisation et informatisation des pratiques agricoles. L'idylle rurale suggère l'impression du contraire, mais la révolution numérique est maintenant bien installée.

Les capteurs de données sont dorénavant multipliés pour la machinerie que les animaux, permettant à l'agriculture de précision de recourir aux données massives pour augmenter la production.

L'arrivée du productivisme aura ainsi eu un impact majeur sur la ruralité québécoise, transformant en profondeur ses pratiques agricoles, ses paysages et son patrimoine. Alors que le principe d'autosuffisance qui caractérisait l'agriculture de subsistance le mettait en marge de l'économie de marché, l'agriculteur productiviste se retrouve dorénavant au cœur de l'industrie agroalimentaire.

Agriculteurs et agrobusiness

L'industrialisation de l'agriculture et son intensification amènent ainsi les agriculteurs au centre du système de l'agrobusiness capitaliste et mondialisé. Sa fonction de *producteur*, éminemment reconnue dans le milieu agricole, le rend dépendant de l'industrie agroalimentaire qui écoule sa production à travers les transformateurs industriels et la grande distribution. La concentration de ce secteur économique par un nombre restreint de corporations multinationales place les producteurs agricoles dans une position de faiblesse qui n'est compensée que par les syndicats agricoles et les programmes à frais partagés.

Même si les agriculteurs productivistes s'identifient foncièrement comme *producteurs*, ils exercent également une fonction importante comme *consommateurs*. Alors que l'autosuffisance et les méthodes simplistes de l'agriculture de subsistance leur permettaient une grande indépendance face aux fournisseurs externes, les agriculteurs productivistes investissent dorénavant massivement dans les intrants biochimiques comme les engrais et les pesticides; dans les biotechnologies comme les semences génétiquement modifiées et les hybrides; ou alors dans l'acquisition de machineries et d'équipements de plus en plus spécialisés. Ces nouvelles pratiques se traduisent par une augmentation significative des dépenses agricoles, menant à un accroissement marqué de l'endettement des exploitations. Ce phénomène est accentué par la concentration des fournisseurs corporatifs multinationaux qui exercent une mainmise sur ce marché.

Le post-productivisme

Il faudra attendre les années 1990 pour qu'émerge une réelle remise en cause de l'hégémonie de l'agriculture productiviste sur la ruralité. Avec l'évolution des consciences populaires face aux enjeux environnementaux et aux défis de l'économie néolibérale mondialisée, les populations urbaines constatent qu'elles ne sont pas impliquées dans les choix de société qui établissent les paramètres de l'agriculture productiviste. Elles remettent alors en question

le système agroalimentaire en place. Afin de tenter d'expliquer et de théoriser ces changements qui surviennent dans le monde agricole, la notion de « post-productivisme » est introduite. Elle conceptualise ce déplacement de l'attention sur la maximisation de la production agricole vers des objectifs plus alignés avec les intérêts des consommateurs comme les demandes pour les aménités, les services écosystémiques et la préservation des paysages culturels (Almstedt, 2013; Bergstrom, 2001; Mather, Hill, & Nijnik, 2006).

Le post-productivisme a été largement défini par des forces exogènes (Wilson, 2001) et est donc associé à l'influence grandissante des intérêts urbains sur les espaces ruraux. Les acteurs favorables au post-productivisme sont critiques de l'industrialisation de l'agriculture. Le poids démographique des populations urbaines face à une population agricole en constante décroissance se répercute dans les transformations des politiques agricoles qui passent d'un soutien étatique à la production à un accroissement de la régulation environnementale des pratiques agricoles. Le post-productivisme reflète le phénomène de prise de conscience des consommateurs et leurs exigences pour des aliments de meilleure qualité et produits dans le respect d'un développement durable.

Toutefois, le changement le plus notable du post-productivisme est le basculement de paradigme qui voit l'espace rural passer de lieu de production à lieu de consommation. Dans le régime agricole post-productiviste, le rural n'est plus considéré comme un espace de production où l'agriculture industrielle exerce un plein contrôle, mais comme un espace de consommation destiné à combler les besoins des populations urbaines, besoins qui incluent notamment une alimentation de qualité, produite dans le respect de l'environnement; des espaces récréatifs dédiés au tourisme et aux loisirs; et une protection du patrimoine rural.

Il existe cependant une absence de consensus sur le fait que le régime agricole productiviste ait réellement été remplacé par le régime agricole post-productiviste (Almstedt, 2013; Wilson, 2001). L'argument central à ce sujet est que le productivisme est encore bien implanté, et que la plupart des agriculteurs ne se soucient pas des enjeux post-productivistes. Le « droit de produire » est d'ailleurs une revendication fondamentale dans les politiques de l'Union des producteurs agricoles, syndicat monopolistique de l'agriculture québécoise.

Le régime agricole multifonctionnel

Afin de sortir de l'impasse créée par la dichotomie productiviste/post-productiviste, le concept de multifonctionnalité a émergé, dans l'intention de mieux décrire les processus ruraux actuels. Le régime agricole multifonctionnel permet la coexistence multidimensionnelle des pensées et actions productivistes et post-productivistes. Il représente de façon plus juste la diversité et l'hétérogénéité qui peuvent être observées dans l'agriculture québécoise contemporaine.

La multifonctionnalité s'inscrit dans un nouveau contrat sociopolitique entre les consommateurs et les producteurs afin de rémunérer correctement un ensemble élargi de fonctions auxquelles

doit répondre l'agriculture. Ces fonctions incluent la gestion du paysage, l'accès au territoire, la gestion et la conservation environnementales, la préservation du patrimoine, et bien entendu, la production d'aliments (Banks & Marsden, 2000; Ruiz & Mundler, 2015). Elle reconnaît ainsi la diversification de l'usage du territoire rural en mettant en cause l'hégémonie de l'agriculture productiviste au profit d'une restructuration de l'espace rural tenant compte des attentes d'une population urbaine de plus en plus concernée par sa propre vision de la ruralité.

La multifonctionnalité comporte toutefois son lot de défis. Tout d'abord, la culture agricole dominante perpétue le productivisme et préfère s'ajuster de façon superficielle aux nouvelles exigences des consommateurs plutôt que de bouleverser leurs pratiques. Les fonctions sociales et environnementales de la multifonctionnalité n'y sont que peu reconnues (Evans et coll., 2002). En parallèle, l'allocation du territoire change, en raison notamment de l'arrivée de migrants urbains et de l'augmentation de visiteurs non-résidents, attirés par les aménités rurales qui s'y trouvent. La ruralité devient alors un espace de conflits entre agriculteurs productivistes et nouveaux usagers/consommateurs de l'espace rural. Avec ces recompositions démographiques, les agriculteurs se retrouvent minoritaires et font face à une population qui porte sur la campagne des regards distincts influencés par les dimensions esthétiques, patrimoniales et environnementales (Domon, Ruiz, Paquette, & Roy, 2011; Ruiz & Domon, 2005, 2012, 2013; Woods, 2010). Comme abordé précédemment, ces nouveaux acteurs ont leur propre image de la ruralité qui met à l'écart les formes modernes de l'agriculture industrielle et valorise les formes archaïques agricoles, deux caractéristiques centrales des représentations urbaines contemporaines de la campagne (Ruiz & Domon, 2005).

Le dualisme présent dans le régime agricole multifonctionnel est tout à fait à l'image du dualisme qui existe dans nos sociétés occidentales postindustrielles. D'un côté, les consommateurs désirent préserver les acquis du régime industriel, soit l'accès à des biens de consommation en grande quantité et à des prix abordables. De l'autre côté, en raison des connaissances mises en circulation par l'ère de l'information, ils revendiquent que cette production à haut volume et à faible coût respecte des exigences éthiques élevées répondant à leurs valeurs, notamment en ce qui concerne l'environnement. Ils sont également très interpellés par le maintien des paysages ancestraux, qui ne correspondent plus aux réalités actuelles, mais qui continuent d'être véhiculés par l'industrie agroalimentaire pour marchandiser l'espace rural et les denrées qui y sont produites.

Ce dualisme crée une pression importante sur les agriculteurs puisqu'on requiert d'eux qu'ils modifient les façons de faire pour lesquelles ils ont été soutenus et orientés étatique­ment depuis les années 1950, tout en continuant de vouloir accéder à une profusion d'aliments à bas prix. De plus, les agriculteurs ne comprennent pas nécessairement l'engouement des populations urbaines et néorurales pour le patrimoine rural puisque l'agriculture des années 1950 a disparu, et avec elle, les paysages qu'elle produisait. Les espaces d'intensification agricole se retrouvent ainsi confrontés à une vision passéiste que les agriculteurs ne partagent pas, car pour eux, cette vision représente une agriculture aux méthodes archaïques. Mon ami d'enfance Evens Gagnon éprouve une très grande fierté

devant son bâtiment ultramoderne en acier. Il lui permet d'améliorer sa productivité et les conditions de vie de son troupeau avec une grande étable lumineuse et aérée, loin de l'ancienne étable en bois originale. L'attachement des citadins pour ces granges ancestrales a pour lui autant de sens que si on exigeait de nous de remplacer nos MacBook par des machines à écrire mécaniques. Alors que pour les populations urbaines, les paysages modelés par l'agriculture industrielle illustrent les enjeux environnementaux et patrimoniaux qui les préoccupent, les agriculteurs perçoivent ces nouvelles dimensions environnementales et paysagères comme une contrainte à leur droit de produire (Ruiz & Domon, 2005; Ruiz & Mundler, 2015).

La ruralité, un espace de conflits

Cette rupture qui existe entre les représentations idylliques de l'espace rural et la réalité du territoire porte donc atteinte à une juste compréhension des enjeux agroalimentaires par les populations. Même si le régime agricole multifonctionnel devait permettre la cohabitation de factions productivistes et post-productivistes, il demeure que plusieurs conflits perdurent dans le large spectre de la multifonctionnalité. Une organisation comme Équiterre, qui travaille à conscientiser le public sur l'agriculture durable, a un fort capital de sympathie auprès des populations urbaines et néorurales. Elle peine toutefois à rallier les agriculteurs productivistes qui occupent la majeure partie du territoire rural. De l'autre côté, l'Union des producteurs agricoles multiplie les actions pour sensibiliser le public à la réalité du monde agricole contemporain. Malheureusement, son image d'institution corporatiste nuit à une perception objective de ses activités. Dans les deux cas, les cibles de ces organisations les positionnent de part et d'autre des conflits existants et leurs représentations de l'espace rural sont nécessairement en adéquation avec leurs idéologies.

Une autre avenue me semble cependant possible pour alimenter différemment les systèmes de représentation de la ruralité. En évitant de recourir de façon récurrente à l'idylle rurale, une pratique artistique relevant du documentaire critique proposerait ainsi une meilleure compréhension du territoire et des enjeux liés à la ruralité québécoise contemporaine.

Le documentaire critique

Au début des années 1970 surgit une véritable remise en question des pratiques documentaires à travers les travaux du groupe de San Diego, Sekula et Rosler en tête. Dans son essai « *Dismantling Modernism, Reinventing Documentary* » (1978). Sekula propose plutôt un art représentatif, critique et politique. Il remet également en question un enjeu central de la photographie moderniste : le mythe de la vérité photographique et de l'autonomie de l'image. Pour Sekula, la sémantique d'une image photographique est inévitablement une construction culturelle. Il est alors essentiel de contextualiser les images par la mise en place de différentes stratégies, dont l'utilisation de la série photographique et du texte, le langage permettant

« d'encadrer, contredire, renforcer, subvertir, compléter, particulariser, ou aller au-delà des significations offertes par les images elles-mêmes » (Sekula, 1978). Ces stratégies amènent une multitude de couches discursives dans l'œuvre, parfois complémentaires, parfois antagonistes, qui activent la position critique de l'œuvre.

Ighby et Lemmens

Même s'ils ne recourent pas à l'image photographique comme telle, le magistral corpus d'œuvres réalisé par Richard Ighby et Marilou Lemmens lors de leur séjour à la Fondation Grantham en 2020 illustre parfaitement ce recours à un art documentaire critique pour alimenter les réflexions liées à la ruralité contemporaine. Allant de *l'affaire Louis Robert* qui éclaire les défis de l'utilisation des pesticides, à *La grande appropriation* qui s'attarde à l'occupation coloniale des terres agricoles au Québec, le duo présente avec brio une collection de travaux qui s'intéresse de manière critique aux forces politiques et économiques qui dominent l'espace rural. Dans chacun des cas, les œuvres proposent le résultat de recherches approfondies sur les enjeux abordés. En relation les unes avec les autres, elles permettent aux spectateurs d'adopter une vue d'ensemble sur le monde agricole et amènent une position réflexive, les invitant ainsi à développer leur propre posture face à ces questions.

rang saint-isidore

C'est dans cette volonté d'amener le spectateur à mieux comprendre la ruralité contemporaine que s'ancrent mes récents travaux artistiques. Déjà, les œuvres diffusées lors d'Orange 2018 et Espace [IM] Media abordaient de front ces sujets. Dans le premier cas, en interrogeant la représentation de l'agriculture biologique, et dans le deuxième, en me penchant sur les difficultés de la transmission des fermes laitières aux générations suivantes. Chaque fois, les stratégies du documentaire critique étaient au cœur de ma démarche artistique : contextualisation des images par le recours au texte et à la série, mise en relation de multiples éléments discursifs visant à inciter le spectateur à se positionner face aux enjeux proposés, images du réel qui assument toutefois la posture subjective de l'auteur sans verser dans le pamphlet.

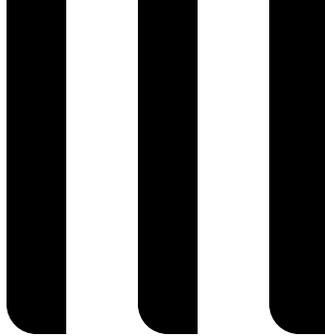
Ce sont également ces mêmes stratégies que l'on retrouve à l'œuvre dans *rang saint-isidore*, ma plus récente œuvre distribuée par le Musée ambulant sous forme de « colis d'art ». À l'intérieur de la boîte, une enveloppe contient 24 impressions en format 4 X 6, produites en pharmacie, à l'instar des photographies vernaculaires prénumériques. Photographies provenant des archives familiales et textes y côtoient et contextualisent des images prises par drone qui illustrent la réalité agricole du rang Saint-Isidore à Hébertville, où ma famille est établie depuis près de 40 ans. Plaidoyer pour une agriculture respectueuse de la terre et des gens qui y travaillent, cette œuvre s'inscrit volontairement dans une représentation documentaire du territoire loin des clichés véhiculés sur nos litres de lait. En abordant l'espace rural québécois par le réalisme critique, j'espère amener le spectateur à aiguiser son point de vue personnel

face à ces enjeux et à sa posture de consommateur dans le système agroalimentaire actuel. « Acheter, c'est voter », nous dit Laure Waridel. Quelle forme de développement du territoire désirons-nous alors soutenir? Existerait-il un juste milieu qui permette aux agriculteurs de vivre décemment et de façon durable tout en approvisionnant convenablement les populations? Pour poser des gestes en accord avec nos principes, il est nécessaire d'aller au-delà des clichés véhiculés d'un côté comme de l'autre et mieux comprendre cette ruralité qui nous nourrit.

Bibliographie

- Almstedt, A. (2013). Post-productivism in rural areas: A contested concept. In C. Sandström & L. Lundmark (Eds.), *Natural resources and regional development theory* (pp. 8-22). Umeå: Institutionen för geografi och ekonomisk historia, Umeå universitet GERUM Kulturgeografisk arbetsrapport.
- Banks, J., & Marsden, T. (2000). Integrating Agri-Environment Policy, Farming Systems and Rural Development: Tir Cymen in Wales. *Sociologia Ruralis*, 40(4), 466-480.
- Bazin, P. (2017). *Pour une photographie documentaire critique*. Paris: Creaphis Editions.
- Benjamin, W. (2013). *L'œuvre d'art à l'époque de sa reproductibilité technique* (F. Joly, Trans. édition électronique ed.).
- Bergstrom, J. C. (2001). *Postproductivism And Rural Land Values*. <https://ideas.repec.org/p/ags/ugeofs/16689.html>
- Britain, D. (2017). Which Way to Look?: Perspectives on 'Urban' and 'Rural' in Dialectology. In C. Montgomery & E. Moore (Eds.), *Language and a Sense of Place* (pp. 171-188). Cambridge: Cambridge University Press.
- Domon, G., Ruiz, J., Paquette, S., & Roy, L. (2011, 2011). La recomposition sociodémographique des campagnes québécoises à la croisée des dynamiques agricoles et paysagères. *Revue canadienne des sciences régionales - Canadian Journal of Regional Science*, pp. 115-133.
- Ilbery, B., & Bowler, I. (1998). From agricultural productivism to post-productivism. In *The Geography of Rural Change*. London: Routledge.
- Jean, B., Des Rosiers, L., & Dionne, S. (2009). *Comprendre le Québec rural*. Rimouski, QC: Chaire de recherche du Canada en développement rural, Université du Québec à Rimouski.
- Lugon, O. (2011). *Le style documentaire: d'August Sander à Walker Evans, 1920 - 1945* (3. éd ed.). Paris: Macula.
- Mather, A. S., Hill, G., & Nijnik, M. (2006). Post-productivism and rural land use: cul de sac or challenge for theorization? *Journal of Rural Studies*, 22(4), 441-455.
- McCarthy, J. (2005). Rural geography: multifunctional rural geographies - reactionary or radical? *Progress in Human Geography*, 29(6), 773-782.
- Moine, Alexandre. « Le territoire comme un système complexe: un concept opératoire pour l'aménagement et la géographie ». *L'Espace géographique* 35 (2006): 120.
- Newhall, B. (1938). Documentary Approach to Photography. *Parnassus*, 10(3), 3-6.
- Paquette, S., & Domon, G. (2003). Changing ruralities, changing landscapes: exploring social recomposition using a multi-scale approach. *Journal of Rural Studies*, 19(4), 425-444.
- Pouillaude, F. (2017). Représentations factuelles. Trace, témoignage, document. In *Un art documentaire: enjeux esthétiques, politiques et éthiques* (pp. 303). Rennes: Presses universitaires de Rennes.
- Rosler, M. (2004). In, Around and Afterthoughts. In *Decoys and disruptions: selected writings, 1975-2001* (p. 390). Cambridge, Mass: MIT Press in association with International Center of Photography, New York.
- Ruiz, J., & Domon, G. (2005). Les paysages de l'agriculture en mutation. In P. Poullaouec-Gonidec, G. Domon, & S. Paquette (Eds.), *Paysages en perspective* (pp. 47-97). Montréal: Presses de l'Université de Montréal.
- Ruiz, J., & Domon, G. (2012). Relationships between rural inhabitants and their landscapes in areas of intensive agricultural use: A case study in Quebec (Canada). *Journal of Rural Studies*, 28(4), 590-602.
- Ruiz, J., & Domon, G. (2013). Les « communautés de relations au paysage », l'expérience socio-spatiale avec le territoire comme nouveau cadre pour l'analyse des populations rurales. *Géographie, économie, société*, 15 (1-2), 139-160.

- Ruiz, J., & Mundler, P. (2015). Analyse des enjeux de la multifonctionnalité de l'agriculture québécoise dans les contextes d'agriculture dynamique et périurbaine. Rapport final de recherche remis au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. Québec et Trois-Rivières. Université Laval et Université du Québec à Trois-Rivières.
- Sekula, A. (1975). On the Invention of Photographic Meaning. *Artforum*, 13 (5), 36-45.
- Sekula, A. (1978). Dismantling Modernism. Reinventing Documentary (Notes on the Politics of Representation). *The Massachusetts Review*, 19(4), 859-883.
- Swaffield, S., & Fairweather, J. (1998). In Search of Arcadia: The Persistence of the Rural Idyll in New Zealand Rural Subdivisions. *Journal of Environmental Planning and Management*, 41(1), 111-128.
- Thompson, P. B. (2001). The Reshaping of Conventional Farming: A North American Perspective. *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*, 14(2), 217-229.
- Waldman, P., & Mulvany, L. (2020). Farmers Fight John Deere Over Who Gets to Fix an \$800,000 Tractor - Bloomberg
- Willits, F. K., & Luloff, A. E. (1995). Urban Residents' Views of Rurality and Contacts with Rural Places¹. *Rural Sociology*, 60(3), 454-466.
- Wilson, G. A. (2001). From Productivism to Post-Productivism... and Back again? Exploring the (Un)changed Natural and Mental Landscapes of European Ag *Transactions of the Institute of British Geographers*, 26(1), 77-102.
- Woods, M. (2010). *Rural*. New York: Routledge.
- Woods, M. (2011). Rural geography III: Rural futures and the future of rural geography. *Progress in Human Geography*, 36(1), 125-134.



Nicolas Paquet

Biographie

Cinéaste indépendant, Nicolas Paquet réalise en 2011 son premier long métrage documentaire intitulé *La règle d'or*. Ont suivi le long métrage *Ceux comme la terre* et le court métrage *Les sucriers*, présentés dans de nombreux festivals au Canada et à l'étranger. En 2017, il lance *Esprit de cantine*, sélectionné notamment aux Rencontres internationales du documentaire. Son plus récent film, *L'acte de la beauté*, plonge le spectateur dans la pensée du paysan et philosophe Jean Bédard. Par ses créations, il propose une mise en images des réalités rurales fondée sur une recherche de sincérité. Il construit un lieu de parole pour les résistants du quotidien.

Détenteur d'une maîtrise en philosophie politique sur la question de la résurgence indigène, il met en images ses réflexions et questionnements sur la communauté, le territoire rural, la perte et l'injustice. Il est cofondateur de franC doc, une maison de production ancrée dans le Bas-Saint-Laurent depuis 2003. Il a notamment produit les documentaires *Verdoyant pure laine* (2005) et *A beau venir qui part de loin* (2009).

Nicolas Paquet est un des fondateurs du ciné-club Projections Cinédit. Il a participé activement au développement de l'École des métiers du cinéma et de la vidéo du Cégep de Rivière-du-Loup. Il a été membre du comité de mise sur pied du Festival « Vues dans la tête de », premier festival de films de Rivière-du-Loup. Il a été membre des conseils d'administration de plusieurs organismes qui militent pour la vitalité et l'avenir du cinéma documentaire (Documentaristes du Canada, Observatoire du documentaire, Conseil québécois des arts médiatiques, les Films du 3 mars, Paraloeil).

Le cri et la faim

Filmographie documentaire

L'acte de la beauté — 2022 – 69 minutes

Chronique du bout de mon rang — 2020 – 11 minutes

Buttes — 2020 – 3 minutes

Chef.fe. s de brousse — 2019 – 70 minutes

Esprit de cantine — 2017 – 78 minutes

Les sucriers – 2016 - 15 minutes

Ceux comme la terre — 2014 - 73 minutes

La règle d'or — 2011 - 75 minutes

L'âme d'un lieu — 2009 - 30 minutes

L'art est un cri. Le cri de celui qui a vu un danger et qui souhaite avertir le spectateur. Cette paraphrase de l'écrivain Jean Bédard définit le point de départ, l'élan de toute création « engagée ». Celle où l'artiste dépose son regard sur la société et ceux qui la forment pour émettre un point de vue, jeter dans le monde son angoisse, ses réflexions, son espérance. Tout type de pratiques offre la possibilité de cette prise de position, que ce soit avec aplomb, ou encore par soupçons. De la peinture de Marc Séguin aux chorégraphies de Mélanie Demers, en passant par les romans de Biz et Naomi Fontaine, l'art s'exprime « dans » le monde.

Je suis cinéaste, documentariste, habitant dans la ruralité et animé par le désir de dire. Détenteur d'une maîtrise en philosophie politique, j'ai, pendant mes études, lu les auteurs autochtones qui ont mis sur papier les principes de la résurgence indigène (« Indigenous Resurgence » est le terme que ces penseurs utilisent), dont il sera question ici. Je ne me considère ni expert ni représentant de quoi que ce soit. Comme créateur de films documentaires, j'ai par définition ce « point de vue », et c'est ma réflexion sur le rôle de l'artiste, en ce début de décennie, que j'expose dans les mots qui suivent.

Pallier l'insuffisance scientifique

L'artiste fabrique avec intelligence, intuition et beaucoup de remises en question, l'œuvre destinée à la rencontre d'un public, visé ou pas. Dans les décisions qui sont liées directement au processus créatif, toutefois, rien n'est laissé au hasard. Ainsi, chaque geste choisi participe à cette émission d'une vision du monde. Il n'est pas futile qu'un personnage mange des crevettes nordiques, plutôt que des crevettes tigrées thaïlandaises. Une sélection banale entre deux options devient significative. Ces touches de « locales » et éthiques, si elles peuvent être subtiles, nourrissent un courant qui peut entraîner avec lui de nouvelles mentalités et semer des habitudes différentes. L'art devient le terrain fertile pour engager le public dans une transformation que j'expliquerai plus bas.

Mais pourquoi inscrire l'alimentation au sein d'un corpus, aujourd'hui en 2021 ? Il semble clair que les artistes, comme tout.e citoyen.ne, doivent prendre part, en paroles et en actes, au nécessaire changement social et individuel qui seul viendra freiner le train dans sa course vers le ravin et notre perte (petite référence ici au film *Train en folie* de Cordell Barker). Continuer à nous empiffrer (gaver ?) dans le wagon des privilégiés, en espérant que le chef de train trouve un frein miraculeux, serait naïf et irresponsable. Il est de la responsabilité des créateurs de participer au discours public et politique afin de modifier le temps présent par le contact artistique. Le « discours artistique » s'inscrit dans une approche esthétique qui lui est propre, mais dont les codes ont été repris par les mécaniques marchandes du marketing et de la publicité. Comme le souligne le philosophe Alain Deneault, par leur maîtrise des techniques et du langage esthétique, les artistes sont les mieux placés pour riposter à l'envahissement capitaliste de notre quotidien, et critiquer les visées et gestes des multinationales et empires commerciaux qui souhaitent « guider » nos comportements, sans

mettre en perspective le risque de nuire au bien-être commun de l'humanité. « L'art est même en mesure de menacer le régime établi. Mon hypothèse est que les artistes sont les mieux à même d'indiquer que le roi est nu [...] Parce que le pouvoir institué [des gestionnaires et des oligarques] doit aux arts ses modalités pour régner et séduire », ajoute l'auteur de *l'Économie esthétique*. « Il y a constamment une mise en scène à l'œuvre dans le discours capitaliste qui montre les ayants droit, c'est-à-dire les multimilliardaires qui émergent du régime, pour nous dire que ceux-ci sont légitimes, brillants et méritants. Il y a une esthétique pour nous faire "croire" en ce régime ». Il y a une appropriation par les stratèges capitalistes des techniques qui permettent de « rendre beau ». Beau au sens de bien, de correct, agréable et/ou légitime. Il faut donc répliquer par la beauté.

Cette beauté prend parfois des visages déroutants. Denis Villeneuve l'a bien démontré dans le court métrage *Next Floor*. Ce portrait social à travers lequel des gens que l'on peut penser bien nantis engouffrent des montagnes de victuailles, entraînant ainsi progressivement leur chute, d'étage en étage, sonne l'alerte d'un monde où le mode de vie consumériste signifiera bientôt une multiplication des crises et des injustices. Tout comme le cinéaste de *Dune*, notre rôle d'artiste, à la lumière des réalités actuelles, revêt une nouvelle urgence et doit intégrer les problèmes et surtout les solutions dans la démarche de création et ce, mieux que ne l'a fait le discours scientifique.

« Face à ce qu'il faut bien décrire comme l'échec des discours en faveur de l'action écologique basés sur une compilation de données alarmantes concernant l'état de la planète et de ses écosystèmes, il apparaît aujourd'hui nécessaire pour la pensée écologique de s'incarner dans d'autres formes de discours et de pratiques. Parmi ces dernières, le levier des arts est fréquemment évoqué pour pallier les insuffisances d'une science écologique jugée trop froide. » Rémi Beau, *Plastik*, Nr 09. 14 septembre 2020

L'art est interpellé pour compléter, voir surpasser la voie scientifique dont les communications abstraites et peu incarnées n'arrivent pas à toucher le grand nombre. L'avalanche de données sur le réchauffement climatique à venir, tout comme les milliers d'images de catastrophes écologiques qui se produisent « ailleurs », n'empêche pas les citoyen.ne.s de continuer à remplir les poubelles de matières recyclables et d'objets à cycle de vie très court. Il suffit d'ouvrir le couvercle d'à peu près n'importe quel grand conteneur de déchets pour en faire le constat.

Art et alimentation : faire œuvre utile

Si nous pouvons souhaiter l'émergence d'un « complot », ce serait qu'une vague de créateurs s'emploient à saupoudrer légèrement ou badigeonner généreusement la bouffe éthique et transformatrice dans les romans, les photos, les vidéos, les chorégraphies peut-être aussi, comme une invitation à l'une des voies salvatrices des plus quotidiennes — et donc avec un impact réel et répétitif — et les plus accessibles. Bien que les gestes à prendre ou modifier

soient de plusieurs ordres — transports à moindre impact, loisirs peu ou pas polluants, dé-consommation de ce qui est futile ou superflu, etc. — l'alimentation constitue l'habitude que l'on ne peut ni éviter ni transgresser, sans risque à court ou long terme. Dans cette invitation que lanceraient les artistes à une révolution par la base, 3 fois par jour, tous ceux qui ne se trouvent pris en situations financières précaires les obligeant à se nourrir du moins cher qui rime souvent avec moins éthique, pourront prendre part en cheminant entre l'artisan maraîcher, l'épicerie, la forêt, la rivière, le lac et le marché public.

Christian Bobin a écrit dans *La folle allure*: « Le besoin de créer est dans l'âme, comme le besoin de manger est dans le corps. » Cette dichotomie est à mes yeux trompeuse, et il faut ramener l'alimentation elle aussi dans l'esprit et le cœur. L'art conjugue à merveille ce rapport entre le physiologique et le psychologique. Tout comme le spectateur prend corps avec l'œuvre qu'il regarde, écoute ou touche, le mangeur ingère une recette d'émotions stimulées par le rapport à la matière qui se trouve dans son assiette. Il construit à chaque repas un rapport au monde qui l'entoure, et les concepts qui peuplent son esprit et sa culture s'en trouvent affectés. C'est ce que l'on peut mieux comprendre en tournant notre regard vers d'autres paradigmes, moins connus, tels que ceux de certains auteurs autochtones.

Résistance et transformation : l'art comme élan

Face à la crise climatique actuelle, la pensée du mohawk originaire de Kahnawake Taiaiake Alfred et d'autres penseurs autochtones tels que Leanne Betasamosake Simpson offrent une perspective pertinente pour voir autrement les comportements possibles et pertinents. C'est plus particulièrement l'accent mis sur le retour à une alimentation traditionnelle, un des « mantras » de la résurgence indigène¹, qui motive cette intégration de ce que nous mangeons dans les démarches artistiques. Le geste du quotidien, celui de s'alimenter, fait partie intégrante de la « praxis transformatrice », par laquelle se modifie à la fois l'image que les individus ont d'eux-mêmes et les modes de vies en communauté.

Cette transformation passerait d'abord, par des gestes perçus comme anodins. Le simple fait de « marcher sur le territoire » peut devenir un acte de liberté, une façon de renouer avec la terre habitée. La résurgence indigène constitue un mouvement de résistance, résistance face aux effets systémiques de la relation coloniale entre les communautés autochtones et le gouvernement. Résistance également face à l'impact de l'hégémonie capitaliste, aux invasions néolibérales aux cœurs des terres et des modes de vie autochtones. C'est par cet aspect militant que la réflexion d'Alfred peut interpeller tout autant les gestes de tous les citoyens, et notamment les artistes.

Là où Alfred présente un discours « écologiste » nouveau qui laisse place à une participation

¹ Depuis une vingtaine d'années, le courant de pensées de la résurgence indigène a été développé par un nombre grandissant d'auteurs et de philosophes des Premières Nations. Conceptualisé d'abord par Alfred, le paradigme de la résurgence indigène confronte les impacts de la relation de domination coloniale par une approche de type « from below », c'est-à-dire un *empowerment* à l'intérieur même des individus et communautés. En d'autres termes, Alfred appelle les autochtones à tourner le dos à l'État colonisateur et à s'inspirer du passé afin de retrouver la fierté et le pouvoir nécessaires à la guérison des effets toujours tangibles de ce contexte persistant de domination qui caractérise notre pays.

des arts, c'est par la mise au premier plan de l'importance de changer les perceptions que les individus ont d'eux-mêmes. Cultiver ses propres légumes, par exemple, doit entraîner une fierté, un sentiment positif dû à cette résistance face à la consommation de produits aux profits de ceux qui ont accaparé notre menu quotidien. L'affect joue un rôle de premier ordre, aussi sinon plus grand que le geste lui-même et ses impacts sur la nature. Il ne s'agit ni de réagir face aux effrayants changements climatiques ni de calculer son impact au gramme près d'émission de carbone. L'acte de manger entraîne une transformation positive individuelle. De plus, elle permet parfois, par exemple par la cueillette — champignon, petits fruits, et autres aliments sauvages — et une reconnexion avec la nature. Cette relation avec l'environnement naturel, doublée de la fierté d'être autonome, offre des bases plus solides que les arguments techniques et scientifiques moins susceptibles de modifier les modes de vie de façon durable.

Ainsi, la force et la portée de l'acte de manger justifient son inscription au sein de divers mouvements artistiques actuels. Cette « mise en art » de l'alimentation, en images, sons, couleurs et autres, a le potentiel de motiver le public par son caractère esthétique, et non moralisateur et accusateur. Il est beau comme il est positif.

Et le changement passera entre autres, nécessairement, par le ventre et la beauté. Notre appréciation de la nature, de sa générosité, devient plus que jamais une puissance évocatrice qui s'épanouit à travers sa mise en forme artistique. Si la peinture a appuyé le mouvement de préservation de la nature des États-Unis à la fin du XIX siècle, donnant à voir des étendues inaccessibles à un grand nombre, les créateurs de ce début de millénaire inciteront à faire le saut vers l'environnement au-delà de l'étalement urbain. Combinées à un rapprochement et une multiplication des lieux de culture partout sur le territoire, les créations ont le pouvoir de faire fleurir l'amour nécessaire à l'élan écologique. La peur, très présente dans les médias, et l'appel par la négative, n'ont pas porté fruit. Tout comme l'ours polaire sur sa flottante petite banquise ne convainc pas au point de véritablement propulser le changement, il ne suffira pas de « montrer » le danger, il faut proposer des solutions, des avenues réalistes. Car qui peut réellement sauver cet ours ? Qui a le pouvoir de mettre fin à la déforestation de l'Amazonie ? Est-ce que créer une œuvre qui dévoile des tonnes de denrées périmées jetées par les supermarchés nous donnera une envie d'agir ? Je ne pense pas. C'est en créant des sentiers dans les parcs nationaux que l'on a « appris » à des millions de personnes à aimer la nature, et non pas en leur expliquant à force d'arguments scientifiques que ces lieux constituent le refuge de telle plante rare. Il s'agit donc de défricher dans la beauté, pour moins déboiser la planète.

Référence

Train en folie, Cordell Barker, ONF, 2009 - https://www.nfb.ca/film/train_en_folie/

Next Floor, Denis Villeneuve, PHI, 2008 - <http://films.phi-centre.com/en/nextfloor/>

Une esthétique du soin environnemental pour cultiver la légèreté, Rémi Beau

Plastik, Nr 09. 14 septembre 2020 - <https://plastik.univ-paris1.fr/une-esthetique-du-soin-environnemental-pour-cultiver-la-legerete/>

La folle allure, Christian Bobin, 1997, Gallimard, France



Gérard Gherzi

Biographie

Gérard Gherzi est agronome et économiste, spécialiste de l'Économie agroalimentaire.

Il a été professeur et chercheur à l'Université Laval où il a enseigné et dirigé le département d'économie agroalimentaire et où il a créé le GRAAL (Groupe de Recherche en Économie Agroalimentaire) et à L'Université de Montpellier où il a dirigé l'Institut Agronomique Méditerranéen du Centre International des Hautes Études Agronomiques Méditerranéennes et où il a créé La Maison des Sciences de l'Homme.

Art, alimentation et agriculture

Le beau, le bon et l'avenir en partage

Résumé

Ce texte aborde les relations étroites qui lient, depuis la nuit des temps, le monde de l'agriculture et de l'alimentation à celui de l'art.

L'histoire du mouvement des écrivains paysans en France et en francophonie du XX^e siècle à nos jours qui constitue la toile de fond de cet article met en évidence l'important travail de mémoire et de témoignages qu'ont constitués les productions écrites, artistiques et environnementales du monde de la terre et leurs apports à nos sociétés en transformation.

Cet espace indissociable que constituent l'agriculture, l'alimentation et l'environnement est sans doute devenu banal pour nos sociétés du nord en situation de satiété. Mais au moment où l'on prend conscience de sa grande fragilité (équilibre alimentaire, disponibilité en eau et qualité de notre environnement), il est important de rappeler que l'art, sous toutes ses formes, qui plante ses racines et qui puise son inspiration dans le monde du vivant peut devenir, en retour, force de changement dans les sociétés qui l'ont enfanté. Qu'on pense bien entendu aux textes publiés, mais aussi aux œuvres d'art produites, aux paysages conçus et entretenus par les paysans, aux ambiances de vie prolongées et renouvelées en milieu rural, aux plaisirs de la table, aux traditions perpétuées sous diverses formes, et à bien d'autres contributions.

Le monde de l'agriculture et de l'alimentation n'a pas à rougir de sa participation aux arts et à la transformation de nos sociétés, en défendant une agriculture et une ruralité à taille humaine, respectueuse des hommes et leurs milieux et en contribuant à préserver, sans renier l'intérêt d'une modernité, certaines valeurs fondamentales qui nous ont été transmises et qu'il nous semble important de perpétuer.

C'est ainsi que le paysan avance sur son chemin, tous les sens en éveil ... Il accorde son pas au rythme du troupeau, sa respiration au souffle du vent ... Alors, peu à peu, de jour en jour et d'année en année, du moment où le jour se lève jusqu'au coucher du soleil, le paysan écoute, médite et s'approprie les messages de la nature ... Au fil du temps il ressent la Force, la Puissance, la Sagesse et la Beauté de ces symboles incrustées au plus profond de son être et il éprouve alors le besoin impérieux d'en transmettre le sens ...

C'est ainsi que, depuis les toutes premières gravures rupestres, le paysan peint, sculpte, tisse, chante, raconte, rend aux autres le meilleur que la nature lui a donné. Voilà ce que partagent les écrivains et artistes paysans.

Voilà notre raison d'exister.

Jacqueline Bellino¹

En apprivoisant le feu, il y a cinq cent mille ans, nos ancêtres sont parvenus à transformer des denrées comestibles en aliments. Cette quête de la nourriture a non seulement modifié notre alimentation et la manière dont nous nous nourrissons, mais elle a, dans un même temps, transformé notre environnement et bouleversé nos modes de vie.

Une telle dynamique et un tel souffle créateur sont inévitablement producteurs de biens, d'idées et d'art. C'est ainsi que, depuis la nuit des temps où nos ancêtres ont immortalisé leurs exploits de chasse sur les parois des cavernes, jusqu'à nos jours, les écrivains, les poètes et les artistes paysans n'ont jamais cessé d'être les témoins actifs de leurs sociétés. C'est dans les témoignages écrits et artistiques qu'ils nous ont transmis qu'il nous faut retrouver une part d'eux-mêmes, des valeurs qui les ont animés, des héritages qui les ont construits, mais aussi de leur compréhension du progrès et de ses dérives.

Il sera ici plus particulièrement question de cette production littéraire et artistique paysanne, à travers ce qu'on appelle aujourd'hui le mouvement des écrivains paysans, dans son combat pour défendre le droit de parole de ceux qui en étaient jusqu'alors privés : les sans voix². Cette aventure, née autour des années 1900, a généré une importante production littéraire³. Mais, au-delà de cette prolifération, la lecture de ces textes nous interpelle surtout par leur qualité, leur richesse, leur diversité, les témoignages cités et par l'esprit qui s'en dégage : un esprit résolument paysan qui privilégie la recherche d'un monde plus respectueux de la terre et des Hommes. (Humains?)

1 Jacqueline Bellino exerce le métier d'oléicultrice sur les hauteurs de Nice. Elle est l'actuelle présidente de l'Association des Écrivains et Artistes Paysans (AEAP).

2 Guillaumin E., La vie d'un simple publié en 1904 et réédité en 1977 en livre de poche.

3 Pour illustrer ce propos, c'est plus de mille livres publiés par ses seuls membres au cours de cinquante dernières années que l'AEAP (Association de Écrivains et Artistes Paysans) en vue constituer un fond de bibliothèque universitaire.

Ainsi, si l'on s'accorde sur le fait qu'« une œuvre d'art doit contenir en elle une réflexion sur le passé, son histoire, mais aussi son avenir, en s'inscrivant dans un présent qu'elle dépasse⁴ », il est important de prendre en compte, au-delà de la seule dimension esthétique, les impacts sociaux et politiques qu'ont eus les écrivains et les artistes paysans sur nos sociétés.

1. Dynamique des territoires et production artistique

Le monde alimentaire dans lequel nous vivons aujourd'hui et que l'on définit comme celui de l'agro-industrie, est-il à peine né, à l'échelle de la vie humaine, que ses jours nous semblent déjà comptés. C'est dans cette période de profonds changements que se situe notre pan de vie et c'est aussi dans ce contexte que s'est déroulée l'histoire des écrivains paysans que nous nous proposons de raconter ici.

Pour mieux saisir ce qui se passe aujourd'hui, il est bon de nous tourner quelques instants sur notre passé. Ce passé, cette histoire de l'agriculture et de l'alimentation, les chercheurs s'entendent pour la diviser en trois âges de durée très inégale : préagricole, agricole et agro-industrielle. Leur répartition dans le temps témoigne de l'incroyable accélération des changements dont nous sommes les témoins aujourd'hui médusés. On peut ainsi calculer, sur la base d'un temps humain de 2,5 millions d'années, que « si l'homme apparaissait sur la terre le 1^{er} janvier, l'agriculture surviendrait après le 15 décembre, et l'agro-industrie le 31 décembre, tard dans la soirée⁵ ».

Minuit va donc bientôt sonner, et un certain nombre d'entre nous ont pris conscience que notre humanité était en train d'entrer brutalement dans une ère nouvelle, au cours de laquelle nous devons modifier en profondeur nos comportements au risque de tout perdre. C'est dans ces moments précis que les artistes peuvent contribuer à une meilleure prise de conscience et nous aider à ouvrir des voies de réflexions nouvelles.

Placé au cœur de nos sociétés, le monde de l'agriculture et de l'alimentation participe à ces changements dans leur dimension sociale et politique. Profondément attachés à la terre et à leur métier⁶, mais aussi ouverts au monde, les Écrivains Paysans sont à la fois producteurs de biens alimentaires, importateurs de produits, de savoirs et d'espèces nouvelles, mais aussi producteurs d'idées, d'art, d'espaces de vie et de paysages. Et, point qui nous intéresse plus spécifiquement ici, ils sont à l'origine d'une production littéraire, poétique et musicale d'inspiration terrienne, directement issue des terroirs où elles sont produites.

4 <https://perezartsplastiques.com/2017/10/06/a-vous-de-donner-votre-definition-de-lart/>

5 Malassis L., Économie Agro-Alimentaire, Cujas, Paris, 1973.

6 Le territoire est ici un espace où se déroulent les activités humaines. Il joue le rôle d'interface et de support entre la nature et la culture.

2. La naissance des écritures paysannes.

L'histoire des Écrivains paysans débute à la fin du XIX^e. Jules Ferry alors Président du Conseil et ministre de l'Institution publique, fait adopter en 1878 une série de lois sur l'école primaire en France qui rendent cette dernière gratuite et obligatoire. La jeunesse des campagnes qui n'avait pas ou peu accès à l'école obtient ainsi le droit, mais aussi l'obligation d'apprendre, à minima, à lire et à compter. L'impact de ces mesures ne se fera pas attendre. Dès le début du vingtième siècle, des « petites gens du peuple - ouvriers, paysans - vont oser écrire et narrer des histoires vécues, authentiques, comprises de leurs corporations. Ce sont leurs histoires, celles des femmes et des hommes de leur classe sociale, connaissant au quotidien les mêmes conditions de travail, au sein d leur atelier, sur leur terre.⁷ »

C'est donc dans la foulée du mouvement des « écritures prolétariennes » qui réunit, dans un premier temps, ouvriers et paysans⁸ que naîtra ce mouvement d'émancipation. Il faudra cependant attendre la fin de la Deuxième Guerre mondiale pour que ce combat reprenne. Aux alentours des années 1945 les prisonniers rentrent de leur captivité. Parmi eux des paysans et des instituteurs ruraux. Jean Robinet est l'un d'entre eux.

C'est à l'initiative de Charles Bourgeois⁹ que se crée, en 1946, la première association des « écrivains paysans ». Une vingtaine d'écrivains communiquent à distance entre eux¹⁰. Une revue va naître : « Le courrier des écrivains paysans ? » dont Bourgeois prend la direction. Un autre écrivain paysan, Émile Guillaumin, fait partie du groupe des pères fondateurs.

Le barrage du monde des « écrivains professionnels » et du monde du livre ne se fait pas attendre, trouvant « effronté et inconvenant » que le petit peuple jusqu'alors illettré prétende aujourd'hui accéder à la littérature. Cette période foisonne d'initiatives et de batailles qui permettront à ces « littérateurs du peuple » d'accéder au monde fermé de l'édition¹¹. Les écrits de l'époque attestent de la volonté de ce groupe de donner ses lettres de noblesse à cette littérature paysanne et de lutter ainsi contre cette injustice « qui se manifeste par de l'indifférence, voire du mépris à l'égard de toute production littéraire, née du paysan et de son milieu¹² ». Cette indifférence malheureusement est bien réelle. Et malgré les appels à l'aide et tous les efforts de chacun, la réponse du milieu se fait attendre et le découragement gagne les plus battants. L'association disparaît en 1949.

7 Chantal Olivier et Claude Chainon, dans un ouvrage intitulé « Les écritures paysannes, de l'utopie à la réalité », publié à compte d'auteur en 2017, retrace dans le détail cette épopée.

8 Cette période d'entre-deux guerres sera féconde en luttes idéologiques, mais aussi en initiatives généreuses comme la création des musées du soir qui organisent dans chaque quartier des rencontres culturelles et des conférences auxquelles se côtoient ouvriers et intellectuels.

9 Charles Bourgeois (1917-1976) est fils de fermiers qui tiennent une petite auberge à la Frontière de la France et de la Belgique. Il fréquente l'école normale de Laon et deviendra instituteur, écrivain et poète. Et milite toute sa vie pour unir les écrivains régionalistes et les poètes-paysans.

10 On retrouve cités dans l'ouvrage des Écritures paysannes (cf. infra) le nom des tout premiers écrivains paysans : Maurette, Lebesque, Guillaumin, Gachon, Robinet, le berger Ismaël Triolaire, Bernier, Michaud, Pairault et Coutant.

11 Dans son ouvrage : « La littérature par le peuple », Henry Poulaille laisse éclater son indignation : « face au mercantilisme éhonté de la société française et de ses carriéristes es-lettres qui exclue les vrais écrivains du peuple ... » : <http://www.pleinchant.fr/titres/Voixdenbas/poulaillelitter3.html>

12 Charles Bourgeois.

Jean Robinet, le pionnier.

Jean Robinet est né en 1913, dans une famille de cultivateurs en Haute-Saône. Il sera à son tour paysan. Fait prisonnier au début de la guerre, il est conduit en captivité. Malade, il effectue sa convalescence en Silésie. Au stalag, son chemin croise des jeunes épris de littérature. Et il commence à écrire en cachette son premier ouvrage : « Compagnons de labour ». Au retour de la guerre il s'installe dans une ferme en Haute-Marne. De cette époque jusqu'à sa mort, il publiera des chroniques de la vie rurale, dans les journaux locaux. Il a été président fondateur de la nouvelle association des Écrivains paysans.

Dans une entrevue, il nous raconte son parcours et comment il a écrit, durant sa captivité, sur du papier d'emballage et en cachette, son premier roman : « Compagnon de Labour ». Il nous y explique aussi comment à son retour, tout à ses retrouvailles avec sa famille, on l'a convaincu de déposer son manuscrit au concours littéraire du ministère de l'Agriculture. Concours qu'il gagne à son grand étonnement.

C'est pour Jean le départ d'une aventure et d'un combat qu'il mènera toute sa vie comme écrivain paysan.

Robinet, J. Compagnons de labour, Roman d'un paysan et de ses chevaux, Flammarion, Paris, 1946.

<https://vimeo.com/141059404>

Émile Guillaumin, le battant.

Son chef-d'œuvre : « La vie d'un simple » décrit, sous la forme d'un roman, la vie paysanne en France dans la seconde moitié du XIX^e siècle. Il nous livre, sous une forme romanesque, une description sans concessions et avec une certaine tendresse de ce qu'était la vie paysanne, au cœur de la France, il y a à peine cent cinquante ans.

L'histoire d'Émile Guillaumin et sa personnalité illustre bien le sens et l'essence du mouvement des Écrivains paysans. Il naît en 1873 sur une ferme à Ygrande dans l'Allier. Avec ses seules cinq années d'études passées sur les bancs de l'école primaire de son village, il débute très jeune en littérature et il continuera à écrire et à publier jusqu'à sa mort. Fermier sur trois hectares, il restera sur sa petite ferme toute sa vie et il y mourra en 1951.

« La publication de *La vie d'un simple*, par Émile Guillaumin, en 1904, fut un événement à la fois littéraire et sociologique. Pour la première fois, en effet, un paysan accédait à la littérature et consacrait un roman à sa propre culture. *La vie d'un simple*, salué par Octave Mirabeau et Lucien Descaves, connut un succès exceptionnel »¹³. Cet ouvrage, fait remarquable, recueillera un certain nombre de voix au jury Goncourt en 1901. En 1942, Émile Guillaumin recevra le prix Sully-Olivier de Serres couronnant l'ensemble de son œuvre.

Sa production littéraire abondante (romans, nouvelles, contes, articles ou correspondance) témoigne de son engagement à défendre le monde paysan. « Il écrit pour témoigner, encourager, conseiller, enseigner et convaincre. Il a un but, amener les paysans à penser et à agir autrement, à ce qu'ils aient une plus grande conscience d'eux-mêmes, de leur dignité dans une société qui se transforme sans eux¹⁴ ».

<https://www.youtube.com/watch?v=gZf0yYvc348>

3. Le nouveau.

Les paysans écrivains continueront néanmoins de produire. Les portraits qu'ils tracent des changements rapides du monde agricole, leurs témoignages et leurs critiques sont d'un grand intérêt. Ils nous éclairent sur cette période des années 50 et 60, des trente glorieuses. Le monde change et les agriculteurs prennent de plein fouet ces transformations qui leurs sont imposées à marche forcée. C'est une période pleine d'espairs et d'utopies. Le monde paysan se regroupe, s'entraide (coopératives, mutuelles et groupement divers) et se modernise. Il aspire à une vie meilleure. Mais ces transformations ne se font pas sans douleurs et sans renoncements (exode rural, faillites, remembrement, perte de repères, etc.). Les écrits de cette époque oscillent entre enthousiasme et regrets¹⁵.

Il faudra attendre 1972 pour que, dans un paysage agricole complètement transformé, renaisse l'association des écrivains paysans. C'est Jean Robinet qui est à l'origine de cette initiative. Et c'est à l'invitation de Marius Noguès que se réunissent à Plaisance du Gers, durant deux journées, vingt-cinq femmes et hommes, des anciens et des nouveaux venant d'horizons différents : agriculteurs, instituteurs, philosophes, poètes et autres. Avec beaucoup d'enthousiasme et de détermination ce petit groupe relance le projet d'association des écrivains paysans qui était resté en sommeil durant un quart de siècle. Tout cela se passe dans ce village de Gascogne dont Jean-Louis Quéreillahe est à ce moment le maire.

13 Ragon, Michel, https://francearchives.fr/fr/pages_histoire/39078

14 Les écritures paysannes, opus citée, p. 25.

15 Rose-Marie Lagrave, sociologue, a été associée pendant longtemps aux écrivains paysans. Durant cette période, elle conduit des enquêtes sur le terrain en vue de sa thèse de doctorat qu'elle publiera plus tard sous le titre : « Le village romanique » actuellement publié chez Actes Sud, dans la série Sciences humaines & sociales. Elle a réuni à cette occasion un fonds documentaire d'environ 80 ouvrages publiés par une soixantaine d'auteurs.

Bien des choses se sont passées au cours de ce demi-siècle d'une vie associative intense. Nous devons nous contenter ici de rapporter les aspects les plus marquants de cette période. Le premier objectif étant de renforcer les contacts entre les membres, il est décidé qu'un congrès aura lieu chaque année, organisé à l'initiative d'un adhérent qui fera ainsi découvrir son terroir à ses collègues.

Cette tradition se perpétuera tout au long de ces cinquante années et permettra aux écrivains paysans d'aller à la rencontre de ce monde rural si particulier à chaque région et d'échanger avec lui. Une autre initiative sera la publication d'un journal annuel, *Le Lien des écrivains et artistes paysans*, qui permettra de renforcer les échanges entre les membres. Enfin, modernité oblige, l'association créera un site internet assez complet et actualisé, sur ce qu'elle est et sur ce qu'elle produit, vite devenu la vitrine de l'Association des écrivains et artistes paysans (AEAP). Pour compléter cet effort de communication et cette volonté d'échanger avec le public, chaque année les écrivains paysans participeront à titre privé et au nom de l'association à des salons littéraires, le plus important étant celui de l'Agriculture.

Marius Noguès, le témoin.

Marius Noguès est lui aussi paysan. Il cultive une ferme de 25 hectares au pied des Pyrénées. C'est là qu'il publie ses premiers poèmes et son premier roman : « Petites chroniques de la boue », en 1957. Dans une interview inédite.

On reste séduit par le ton et la simplicité de ce rude campagnard pyrénéen : « Je ne veux, ni ne sais construire élégamment, ni composer avec habileté. Je ne suis qu'un paysan qui parle à ses frères les hommes, sans forfanterie, ni fantaisie étudiée. Quelquefois avec colère, jamais avec mépris, et toute la courtoisie qui reste en moi intacte devant de si pitoyables constats. Qui parle à ses frères les animaux, les végétaux, avec le même respect de nature, d'un même ton. ».

Jean-Louis Quéreillahc, le bâtisseur.

Jean-Louis Quéreillahc est né à Plaisance-du-Gers, village de Gascogne. Il en sera conseiller municipal puis maire pendant plus de quarante années.

Agriculteur il exercera ce métier toute sa vie, d'abord comme fermier, puis comme céréalier et éleveur. On retrouve dans ses romans toute son expérience et son engagement pour le métier qu'il exerce. Il jouera un rôle important dans la vie de l'association des Écrivains paysans, dont il assurera la présidence pendant de nombreuses années.

<https://fresques.ina.fr/regards-gers/fiche-media/GERS0000034/les-ecrivains-paysans-du-gers.html>

4. La maturité.

Mais au-delà de ce besoin d'entraide et d'échange naturel à toute forme d'association, c'est la volonté affirmée des Écrivains paysans de défendre une certaine idée qu'ils se font de l'agriculture et de l'alimentation que nous retiendrons ici. Trois années après sa renaissance, ils éprouvent le besoin d'en préciser les contours. Nous voici donc à la fin de l'été 1975. Pierre Merlet, berger au village d'Antonave accueille dans les vallées alpines le congrès annuel de l'association. Comme à l'accoutumée les discussions fusent et en fin de journée le président « estime qu'il serait nécessaire de travailler sur une clarification des bases de notre mouvement face à la situation présente et avenir de l'agriculture¹⁶ ». Jean-Louis Quéreilhac prend alors la plume et synthétise de manière magistrale ce qui va devenir le Manifeste de Laragne et qui demeure près de cinquante années après d'une grande actualité.

On y retrouve l'engagement de défendre par une « production littéraire d'inspiration terrienne » une agriculture à taille humaine, respectueuse de la terre, de la nature et partie intégrante de nos sociétés. Se dégage aussi de ce manifeste la volonté de lutter contre la destruction de l'exploitation paysanne, l'asservissement de l'agriculture à un monde industriel, la surproduction, l'endettement et la misère. Et ainsi rapprocher les hommes de bonne volonté des villes et de la campagne : « Confondre le travail de la terre et celui de sa langue maternelle, c'est ignorer les frontières et les barrières entre les hommes, c'est œuvrer pour un avenir de paix. Les Écrivains paysans se veulent à la pointe de ce combat ».

Il n'est donc pas étonnant de constater que pour certains d'entre eux l'écriture se double d'un engagement politique militant. Le rôle joué par le mouvement des Jeunesses agricoles chrétiennes (JAC) dans cette prise de conscience que traduit bien le Manifeste de Laragne et l'impact des activités de formation et d'animation qu'il a exercées a contribué à l'émergence de leaders paysans dont certains se retrouvent dans l'AEAP. Ainsi des écrivains paysans comme Jean Mouchel, leader paysan et député européen, ou comme François, député de Meurthe-et-Moselle, puis député européen et ministre de l'agriculture ont rejoint les figures militantes de la première heure. Mais de nombreux autres écrivains paysans ont par leurs responsabilités et par leurs écrits marqué l'histoire de l'agriculture française.

16 Les écritures paysannes, opus citée, p. 45.

Aujourd'hui, l'esprit de ces engagements subsiste au sein de la centaine d'écrivains paysans qui adhèrent à l'association. Le monde continue de changer et l'association s'adapte à ces changements. Elle s'ouvre à l'international¹⁷ et participe aux débats de nos sociétés en s'interrogeant sur ce que peut apporter le monde paysan dans les changements en cours¹⁸. Les paragraphes qui suivent témoignent de ce besoin qu'ont eu les écrivains paysans de témoigner de leur réalité, mais aussi de leur volonté d'ouverture au monde et à la diversité artistique.

5. Lorsque l'art de la cuisine se fait passeur de mémoire.

L'histoire décrite ci-après illustre bien ce propos. Elle démontre qu'une initiative qui intègre l'écriture, les arts culinaires et la photographie peut contribuer à transformer le territoire qui l'a portée, tout en partageant des valeurs, des savoir-faire et des héritages bien au-delà de ses frontières.

Octobre 2008 : dans la foulée des engagements pris à Rio quelques années auparavant, lors du Sommet de la Terre, un petit village de Provence se lance dans une démarche de prospective participative associant l'ensemble de ses citoyens¹⁹. Cette réflexion les conduit à analyser leur présent et à imaginer sur cette base le futur qu'ils souhaitent privilégier pour eux et pour leurs enfants²⁰. Un certain nombre de priorités sont ainsi retenues comme : la gestion durable des espaces, les économies d'énergie, l'appui aux initiatives communautaires et plus particulièrement le besoin de redynamiser les relations entre générations.

C'est alors qu'a germé l'idée d'un ouvrage collectif réunissant photos, textes et témoignages autour de la tradition et du bien manger. L'ensemble du village s'est associé à ce projet. Les plus anciens ont ressorti leurs recettes traditionnelles et surtout le souvenir des fêtes et l'esprit de partage qui les entouraient. C'est en reproduisant ces plats, en organisant au sein du village les rencontres et les occasions de fête et d'échanges au cours des saisons, en commentant ces événements culinaires et en illustrant ces moments d'exception qu'est né *Esprit de cuisine* un livre d'amour plus que de recettes. C'est sans doute dans ces moments que les arts liés à la littérature et la photographie, en rejoignant ceux de la cuisine et de la table, peuvent jouer le rôle de passeurs de mémoires.

Ces recettes demeurent les témoins de l'esprit d'initiative et de créativité qu'avaient nos aïeux, doués d'un art certain d'accommoder, de ne pas gaspiller, en se nourrissant au gré des saisons. Il met ainsi en avant les produits frais en privilégiant l'agriculture biologique et les circuits courts. Il est ainsi important de savoir faire vivre et de transmettre ces traditions. Il est sans doute tout aussi important de parvenir à les adapter à un monde moderne où le « temps

17 Un certain nombre d'auteurs québécois et d'autres pays francophones se sont joints à l'AEAP, mais des efforts sont en cours pour élargir encore cette ouverture au monde.

18 Ce reportage à ce propos est l'ouvrage collectif produit par l'AEAP sous le titre *Paysans du monde*.

19 Lors du « Sommet de la Terre », les collectivités territoriales sont appelées, à mettre en place un programme d'Agenda 21 à leur échelle, intégrant les principes du développement durable, à partir d'un « mécanisme de consultation de la population » : ainsi naît l'Agenda 21 local.

20 Consulter à ce propos l'article paru dans la revue *Résolis* sur « Les systèmes alimentaires territorialisés en Méditerranée », https://www.chaireunesco-adm.com/IMG/pdf/resolis_sat_mediterranee-2.pdf pages 34 à 39

compté» nous conduit souvent à sacrifier notre qualité de vie à la recherche d'une certaine efficacité et du profit, au détriment du « temps festif » si important pour notre construction personnelle et collective.

6. Les artistes paysans rejoignent les écrivains paysans

Modeler la matière, exprimer par la peinture, par la poésie ou la chanson, par la photographie ou par le cinéma des sentiments, des impressions et des espaces... bien vite, un certain nombre d'artistes paysans partageant les mêmes difficultés et le même idéal sont venus se joindre au petit monde des écrivains paysans. Nous retracerons ici le portrait de trois d'entre eux.

Le premier est un sculpteur-paysan au profil atypique. René Prestat, aura été un artiste profondément enraciné dans la ruralité. Ses sculptures, il les a souvent réalisées à partir d'arbres dont il conservait le tronc et les racines. Ce respect de la nature, il le formule ainsi : « Chaque arbre a une âme qu'il ne faut pas tuer en la travaillant trop. J'ai appris l'humilité pour parvenir à faire corps avec la matière, car c'est seulement à cette condition que l'arbre va livrer le meilleur de lui-même ». Chacune de ses œuvres traduit cet attachement à la terre et au monde paysan qui est le sien. On retrouvera cette force dans le livre *L'Homme, l'Arbre, la Vie*, au fil des saisons où ses œuvres sont commentées par Chantal Olivier et qui illustre bien comment peuvent se rejoindre littérature et arts visuels.

Le second est Hervé Treuil. Hervé se qualifie lui-même de peintre paysan et revendique fièrement ce qualificatif. Sa peinture décrit avec douceur la beauté des paysages de Corrèze et transpire l'amour de la nature et l'attachement à la terre.

Le troisième est poète, compositeur et interprète. L'œuvre de Michel Boudaud témoigne d'une vieille tradition paysanne. Sa poésie et ses chants trouveraient sans doute leur place dans les longues veillées d'hiver entre amis et voisins. Certes, le monde a bien changé, mais cette tradition subsiste et assister à une soirée où conteurs, musiciens et interprètes, venus de toutes les régions de France, s'enchaînent sur scène dans un feu roulant de rire, d'inspiration et de recueillement, demeure un privilège et laisse toujours un souvenir impérissable.

L'AEAP compte de nombreux artistes, écrivains et poètes qui excellent dans cette tradition orale. Pour n'en citer que quelques-uns : Jean Mouchel de Normandie, Claudie Mothe-Gauteron du Lot-et — Garonne, Roger Bithonneau de l'île d'Oléron, Charles Briand d'Anjou et Champagne, Claude Giles du Québec et bien d'autres.

René PRESTAT, sculpteur paysan.

René Prestat est né en 1934 dans une famille d'agriculteurs du département de l'Aube, dans le Grand Est de la France. Il partage son métier de paysan avec sa passion de la sculpture; passion qu'il découvre et qu'il développe en autodidacte en restaurant un vieux manoir dont il fera sa demeure. De ce mariage entre l'agriculture et l'art est né une œuvre prodigieuse faite de sculptures, aujourd'hui exposées au Château de Lacaze. On y admire des bas-reliefs qui retracent les grands événements agricoles qui marquent les saisons, et l'œuvre monumentale qu'il a sculptée dans un tronc de noyer de 2,5 m. de haut et qui évoque la vie dans les campagnes françaises au cours de la première moitié du XX^e siècle.

Par la sculpture, René Prestat a rejoint le monde des écrivains et artistes paysans pour fixer dans le bois et en témoigner, ce monde agricole et rural dont nous sommes nés et qui peut nous apporter beaucoup dans notre quête du futur.

Hervé TREUIL, peintre paysan.

Hervé Treuil est né sur une ferme au cœur de la France, dans le département de la Corrèze. La peinture le passionne dès son plus jeune âge et il entreprend des études d'arts plastiques à la fin de son lycée. Mais il doit abandonner ces dernières pour reprendre l'exploitation familiale sur laquelle il élève encore aujourd'hui de jeunes bovins et où il produit des pommes.

C'est par attachement à son métier d'agriculteur qu'il se définit comme peintre paysan: «Au même titre que Claude Michelet est un écrivain paysan, je crois d'ailleurs que c'est lui qui m'a baptisé ainsi. Je tiens énormément à cette appellation. Ce mot qui était devenu une insulte dans les années cinquante soixante a retrouvé toutes ces lettres de noblesse. C'est un terme qui fait mon originalité, surtout qui me correspond car je suis les deux à la fois et je l'assume »

Sa peinture est faite d'œuvres douces, pures et transparentes. Elle emprunte beaucoup aux impressionnistes et la méthode du glacis qu'il maîtrise métamorphose les paysages et la lumière de son coin de pays qu'il exporte et fait connaître, au gré de ses expositions, un peu partout dans le monde.

Michel BOUDAUD, paysan et poète.

Michel Boudaud naît en 1951 dans une famille paysanne de Vendée. À 22 ans, il succède à son père sur une exploitation de 20 hectares qu'il transformera en collaboration avec un groupe d'amis vers une agriculture durable.

Il écrit et il chante depuis son adolescence et tire de son attachement à la terre une poésie pleine de douceur et de joie de vivre. « Il écrit des chansons avec de la terre et de l'eau, des chansons du quotidien, de l'ordinaire et pourtant universelles. Ses mots nous touchent par leur authenticité. La force de ses textes portés par sa voix chaude et son charisme nous déroule le fil d'un répertoire poétique, mutin, parfois coquin, mais toujours empreint de la sensibilité de cet homme qui aime la terre et la vie. » (Ouest-France)

On retrouve ce lien à la nature dans la manière dont il se décrit : « C'est un tout, l'homme et ses champs, l'homme et son chant, indissociables sur ce chemin de terre où se mêlent pneus et semelles, glissades et meurtrissures. La chanson est sa respiration, la fumée de son feu, le cerf-volant du terrien, du terrestre. Le regard étonné se lève, le fil se tend, le souffle pousse un peu, mais pas trop : l'équilibre est fragile et le vent de travers. Le chant de Michel Boudaud est juste un peu plus lourd que l'air... du temps.

Chanson d'un homme debout résolument, un pied sur le chemin, l'autre au fond du labour ».

<https://www.youtube.com/watch?v=bArzsNbYnRg>

7. Quelques mots en guise de conclusion.

En partageant avec leur public des valeurs comme le respect de la terre, la solidarité et l'entraide, la place des traditions et des héritages, la qualité des relations intergénérationnelles, le rapprochement et les échanges avec les paysans du Sud, etc., les écrivains paysans d'aujourd'hui poursuivent les sillons tracés par leurs aînés. Mais si les fondamentaux demeurent les mêmes, il est important de savoir aussi s'adapter au progrès technique, aux changements de nos sociétés, à de nouvelles formes de ruralité, à des frontières qui s'estompent entre les villes et les campagnes et à une mondialisation qui s'impose à nous.

Le lien suivant donne accès à une centaine de textes partagés au cours des deux dernières années entre les membres de l'AEAP autour de ces questions : <https://www.ecrivains-paysans.com/paysans-du-monde/>

Il y a vingt ans nous entrons dans le troisième millénaire et les Nations Unies lançaient une étude sur les écosystèmes mondiaux. Il s'agissait d'évaluer les conséquences de l'évolution des écosystèmes sur le bien-être de l'Homme, de proposer une série d'actions permettant d'assurer leur exploitation de manière durable et de contribuer de manière optimale à son développement²¹. Une des toutes premières conclusions de cette recherche a été que l'humanité avait vécu au-dessus de ses moyens et qu'elle avait tiré des écosystèmes plus de services qu'elle aurait dû, au détriment des générations futures.

C'était il y a vingt ans. Qu'avons-nous fait depuis ? Nous voici aujourd'hui confrontés à une nouvelle crise qui démontre une fois de plus la fragilité incroyable de notre monde. Allons-nous considérer cet épisode comme une parenthèse, courber l'échine en attendant que cela passe et n'avoir d'intérêt et de hâte que de redémarrer la machine, pour le plus grand bien d'un petit nombre ? Ou allons-nous interpréter ces moments de dérèglement comme un avertissement sérieux et un appel à revoir nos copies ?

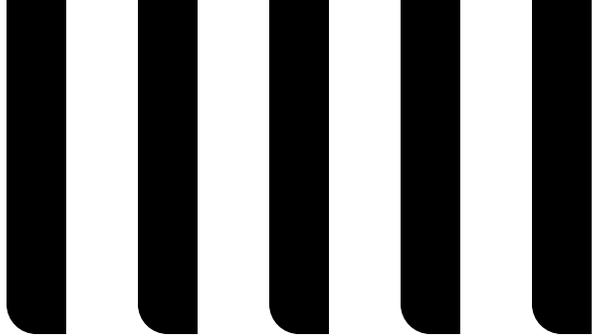
Ce passage dans cette ère nouvelle que l'on désigne sous le nom d'« anthropocène »²², va mettre l'humanité devant de nouvelles responsabilités. Elle va exiger de nos sociétés des approches nouvelles sur l'utilisation de nos espaces, sur la manière de produire et de nous nourrir de façon intelligente et respectueuse de nos ressources. Nous allons devoir penser et inventer de nouvelles ruralités, concevoir et faire vivre des solidarités entre nos villes et nos campagnes. Gérer et entretenir nos espaces et imaginer pour eux d'inédites fonctionnalités.

Dans ce contexte vont naître de nouvelles créations artistiques, se renouveler nos pensées, notre poésie, nos romans, nos écrits, nos chansons, nos productions audiovisuelles, etc. Et nous devons faire en sorte que cette production artistique revisitée contribue à changer le positionnement de l'homme face à son environnement naturel et l'aide à repenser en profondeur ses stratégies de développement.

Revenir à un développement plus proche de la nature et des hommes demeure une préoccupation première que partagent les Écrivains paysans et de nombreux citoyens. Cette « politique de la terre » qu'il nous reste à inventer va sans doute se construire à base de modernité, mais elle devra aussi puiser habilement dans les héritages et les valeurs que nous ont légués nos anciens. C'est dans cette dynamique de créativité, de confrontation des idées et d'expérimentations que le monde de l'art sera appelé à jouer un rôle de tout premier plan.

21 Millennium Ecosystem Assessment. (2005). Washington, DC, Island Press. <https://www.millenniumassessment.org/documents/document.356.aspx.pdf>

22 « L'Anthropocène est une nouvelle époque géologique qui se caractérise par l'avènement des hommes comme principale force de changement sur Terre, surpassant les forces géophysiques. C'est l'âge des humains ! Celui d'un désordre planétaire inédit. » L'article suivant est particulièrement intéressant pour notre propos : <https://www.vie-publique.fr/parole-dexpert/271086-terre-climat-quest-ce-que-lanthropocene-ere-geologique>.



Boris Crack

Biographie

Je m'appelle Boris Crack et je suis un poète, écrivain et musicien à vocation spatiale. Né en 1981, j'ai de nombreuses casquettes avec de solides visières : écrivain en 3D, musicien à plat, chercheur en pataphysique quantique, cyberpoète, performeur, inventeur de l'humour trou noir, conférencier et animateur d'ateliers d'écriture et d'éducation à l'image. J'ai publié notamment *Supergeek*, livre d'exopoésie écrit à l'attention des extraterrestres et *Bocci Club*, un livre quantique qui a sa propre vie. L'un de mes poèmes est parti dans l'Espace à bord d'une fusée SpaceX le 21 décembre 2021 et restera 6 mois dans la Station Spatiale Internationale. Mon travail, influencé par ma pratique de la scène, marie écriture répétitive et minimaliste, science et autofiction, et cultive un goût prononcé pour l'humour burlesque, absurde, *insensé*. J'expérimente aussi les possibilités des nouvelles formes d'écriture numérique et associe volontiers, littérature, musique et codage. Les techniques d'écriture poétique que je développe sont inspirées par la musique minimaliste et électronique; et fortement teintées de culture DIY; je parle aussi de cyberpoésie. Je donne de nombreux concerts, performances et ateliers d'écriture, notamment pour le Centre International de Poésie de Marseille, le Labo des Histoires, le Festival d'Avignon. Je collabore avec l'Observatoire de l'Espace du CNES et Seconde Nature, agence de production spécialisée en art numérique. J'ai été invité dans de nombreux festivals, dont le festival Sidération (CNES, Paris) et le Mois de la Poésie au Québec, dont j'ai été commissaire responsable de la sélection française en 2018. Mais vous retrouverez toutes ces infos en détail sur mon site : www.boriscrack.com

Il y a une infinité d'univers et je veux tous les goûter

Résumé

Le texte *Il y a une infinité d'univers et je veux tous les goûter* s'inspire d'une série de conférences intitulées *Retour vers le Futur de la Cuisine*, produites par Zinc/Seconde Nature, que j'ai données en 2019 dans le cadre de *Lecture par Nature*, un événement de la Métropole Aix-Marseille Provence. Le texte revient sur cette expérience qui m'a permis d'utiliser une imprimante 3D alimentaire (la *Foodini*), capable d'imprimer une pizza, mais surtout plein d'autres choses! La preuve, nous avons imprimé une tête de cerf en 3D à partir de houmous. J'aborde la question des synthétiseurs et de ce qu'on peut produire avec ces instruments ainsi que la nécessité de développer un nouveau langage propre à ces nouveaux outils; une élaboration qui prend un temps certain (je me réfère ici à l'histoire des synthétiseurs musicaux). La question de la nourriture comme moyen d'apprentissage du monde (le dévorer comme on dit dévorer un livre) et comme moyen de communication est centrale. Je communiquais d'ailleurs moi-même durant ces conférences avec une mousse végétale, une grosse mousse végétale, une grosse mousse ramenée du Jura, de la forêt jurassienne, une mousse à laquelle une expérience en direct me permettait de donner la parole. Ce texte dévoile comment les auteurs de la littérature de science-fiction ont envisagé la nourriture du futur et comment ils ont ouvert le champ des possibles dans le registre de l'alimentation extraterrestre. Je me penche sur la cuisine en apesanteur et j'envisage plusieurs hypothèses quant à la nourriture du futur à partir des recherches en cours, mais surtout de mon amour pour la... pour la... m... ou... s... s... e... oui, pour la mousse! Car selon moi, c'est l'avenir: la mousse, l'humus, le houmous. Bon appétit!

Boris Crack

Il y a une infinité
d'univers et je
veux tous les
goûter

1

J'ai donné en décembre 2019 dans le cadre de *Lecture Par Nature*, un événement organisé par Marseille-Aix Provence Métropole, une série de conférences intitulées *Retour vers le futur de la cuisine*, produites par Seconde Nature (Aix-en-Provence) et Zinc (Marseille), à l'occasion desquelles j'ai pu utilisé l'une des premières imprimantes 3D capable d'imprimer de la nourriture : la *Foodini*.

2

Ces conférences étaient constituées :

- d'un diaporama projeté depuis un ordinateur
- d'une série d'expériences/performances
- d'une grosse mousse végétale vivante douée de parole appelée Grosse Mousse

3

Grosse Mousse, en plus de servir de ressort comique et burlesque, me permettait de revenir sur les travaux très sérieux de Ludwig Boltzmann qui croyait à l'existence des molécules à une époque où cela ne faisait pas du tout l'unanimité, et en particulier sur sa théorie fascinante qui dit que tout assemblage de molécules peut se transformer, que tout peut devenir vivant, même une grosse mousse.

4

Quand j'étais petit, quand j'étais tout petit, tout petit petit petit,

vers l'âge de quatre ans, voire même dès l'âge de trois ans, oui dès l'âge de trois ans, je ne pensais qu'à une chose, je ne pensais qu'à une seule chose, quand on me demandait : « Boris, qu'est-ce que tu veux faire plus tard ? » Je répondais : « Je veux faire la révolution. » Et puis un beau jour, un oncle me demande, pareil : « Boris, qu'est-ce que tu veux faire plus tard ? » « LA REVOLUTION Tonton ! » Et là il me dit : « Mais laquelle ? » « Euh... Ah mince... » Je n'avais pas réfléchi, je n'avais que trois ans, du coup j'ai réfléchi j'ai réfléchi et pis j'ai pas trouvé. Du coup ça m'a embêté... Et c'est là que je me suis mis à faire, non plus la révolution, mais : de la mousse. A partir de ce moment-là, j'ai fait plein de mousse, je suis tombé dans la mousse, la mousse de fraise, la mousse de chocolat, la mousse de carottes. Et puis j'ai découvert qu'on pouvait faire de la mousse – c'est de cela dont je parle dans mes conférences – avec tout, avec tout et n'importe quoi : de la mousse avec des bouts de cartons, avec des vis ou avec des chats. Voilà. C'est le futur la mousse, les gens devraient faire beaucoup plus de mousse, les gens devraient être beaucoup plus dans la mousse, c'est le futur, ça, la mousse. Et c'est de ça dont je parle dans mes conférences intitulées *Retour vers le futur de la cuisine* : je parle du futur de la cuisine mais aussi de la cuisine du futur. De comment on peut se retrouver à cuisiner le futur sans s'en apercevoir. Et c'est ce qu'on voit avec la mousse. On voit qu'on parle de plus en plus de mousse en astrophysique, de mousse d'univers. Ainsi que dans la gastronomie, dans la gastronomie moléculaire tout particulièrement. Par exemple dans les travaux de Raphaël

Haumont, enseignant-chercheur, titulaire de la chaire universitaire « Cuisine du futur » ; ça veut bien dire ce que ça veut dire. Ce dernier est également responsable du Centre Français d'Innovation Culinaire (CFIC), mis en place avec Thierry Marx. Dans mes conférences je m'intéresse bien entendu à ce que l'on mangera dans le futur. Je m'inspire de la littérature SF ainsi que des expérimentations menées aujourd'hui par ceux qu'on appelle des *space chefs*. Dans mon diaporama, on voit notamment Thierry Marx en apesanteur en train d'expérimenter non seulement de nouvelles recettes mais de nouvelles formes de contenants : canettes « en polymérisation naturelle », conçues à base d'algues marines et d'eau. En clair, un contenant entièrement naturel qui peut lui aussi être dégusté. Marx est en apesanteur. Marx fait la révolution. On avait raison, le nom était le bon mais pas le prénom. Marx fait bien la révolution mais c'est pas Karl, c'est Thierry. Marx fait la révolution en apesanteur. Marx en apesanteur ! C'est quand même révolutionnaire ça non ?

5

LA NAISSANCE

Dans mes conférences, en guise d'introduction, je parle de ma fille. Dans le diaporama on voit ma fille, qui a alors un an. Ma fille : mange les livres, mange les miettes, mange les insectes, manger les herbes, mange tout, mange tout tout tout et surtout les trucs les plus bizarres, les plus bizarres bizarres bizarres bizarres qui soient. Je l'appelle la petite dévoreuse. Pourquoi

fait-elle ça ? Pourquoi un bébé fait-il ça ? Parce qu'il ne sait pas que c'est dangereux ? Parce qu'il est bête ? Je ne crois pas. Non. Au contraire. C'est flagrant. Un bébé sait bien des choses... Tenez, à sa naissance, à peine sorti du ventre, le voilà qui se dirige tout droit vers le sein de sa mère, alors qu'il n'a jamais vu un sein ! Alors qu'il n'a jamais vu un sein, alors qu'il vient à peine de sortir du ventre, il sait vers où se diriger pour trouver de quoi se nourrir, et à vrai dire trouver ce qu'il y a de mieux pour lui. Comment sait-il cela ? J'ai assisté à cette scène de mes propres yeux. C'est juste fascinant. Aujourd'hui, chez les adultes, par contre, la confusion règne. La confusion règne aujourd'hui. C'est le règne de la confusion. On ne sait plus quoi manger. A qui faire confiance. Bref, on n'en sait moins qu'un bébé ! Incroyable !! Sans parler des plantes qui saignent ! Oui, les plantes qui saignent ! Des steak végétaux pour être précis, des steaks végétaux qui saignent. Des burger végété qui saignent, des burgers végété qui saignent rouge comme la viande et sentent la viande ! Des burgers impossibles (c'est leur nom : *Impossible Burgers*) mis au point par la *start-up* californienne *Impossible Food* et présentées comme une alternative à la surproduction de viande bovine. C'est à l'image même de la grande confusion qui règne dans le monde des adultes ou la cerise sur le gâteau de la confusion si vous préférez : pour faire diminuer la consommation de viande de boeuf, la solution serait... de faire saigner les plantes ! Vraiment ? Près d'Aix-en-Provence, alors que j'essayais de faire deviner au public de quoi était fait ce mystérieux burger qu'on nous montrait dans une vidéo de

promotion d'*Impossible Food*, quelqu'un (qui se présentait d'ailleurs aux élections municipales d'Aix-en-Provence) m'avait dit : « C'est un burger au caca, c'est ça non ? » Vraiment ?

6

LA CONNAISSANCE

L'avenir de la nourriture sur Terre serait-elle la nourriture de synthèse ou les synthétiseurs à nourriture tels que les ont imaginés les scénaristes de la série *Star Trek* : ces Répliqueurs qui peuvent reproduire à l'identique n'importe quel plat ou boisson qu'on leur fait scanner ? Oui, si on ne mangeait que pour se nourrir, si on ne mangeait que pour se sustenter comme on dit parfois aussi, oui... Si on ne mangeait que pour survivre, oui... Or... On ne mange pas que pour survivre, pas seulement. Non, on mange aussi pour *connaître*. C'est la conclusion à laquelle je suis arrivé en observant ma fille courir après les trucs les plus bizarres sur le sol de mon appartement pour ensuite (essayer de) les manger : elle voulait connaître le monde. Ma fille voulait connaître le monde. Elle voulait faire sa connaissance. Et pour ce faire, elle le mangeait. Manger c'est connaître.

7

Manger

C'est connaître

Ne dit-on pas

Dévoré un livre ?

Pour connaître le réel

la théorie ne suffit pas
il faut se le manger
il faut se le farcir
Dis-moi que tu
manges le réel
et sa mousse
et je te dirais
que tu es

8

L'émulsion, je confonds ça avec la mousse. Je confonds tout avec la mousse. Mais, à en croire le cuisinier français Marc Veyrat, connu pour son utilisation des plantes sauvages, il n'y a pas que moi qui confond des choses. Le Guide Michelin aussi, nous dit Veyrat. Le Guide Michelin lui a retiré une étoile récemment. Veyrat Vs Guide Michelin, une vraie blague : « Ils m'en ont sorti des belles. J'ai utilisé, paraît-il, une recette qui a déstabilisé la maison, une recette à base de cheddar. Moi qui ait défendu toute ma vie la tomme de Savoie, le Reblochon, le Beaufort. Je fais une émulsion, dedans je mets du safran. Le monsieur qui est venu, il a cru que c'était du cheddar, parce que c'était jaune. On appelle ça connaître le terroir ! On marche sur la tête. »

9

On marche sur la tête.
Heureusement, bientôt, on marchera sur des exoplanètes.

Imaginez tous ces exolégumes.

Imaginez tous ces légumes qui poussent à la surface des exoplanètes.

Moi c'est mon dada. J'adore ça.

Quand je vais en vacances dans le Jura, par exemple, je ne fais que ça.

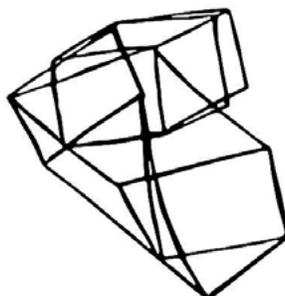
Je dessine des exolégumes. Je leur donne des noms.

Le Jura c'est un peu mon exoplanète.

Vous n'avez qu'à voir ci-dessous.

Ce sont quelques uns des dessins que j'ai réalisés en juillet 2019.

salade-
flèche



salade de
matière noire

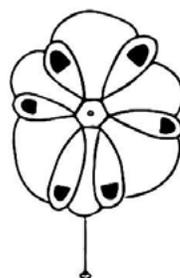
radis
méliès



fenêtre
sur courge



nimportekoi
à jus



On apprend dans le magazine *Usbek & Rica* (n°27, juillet-août-septembre 2019) qu'une *start-up* vient de mettre au point la première bière spatiale de l'Histoire. A savoir : à cause de l'absence de gravité, la bière, avant, ne voulait pas sortir de la bouteille. Qui plus est, nous ne digérons pas le gaz dans l'Espace... du coup... eh ben, oui, vous avez compris... Du coup, une entreprise a travaillé d'arrache-pied pour mettre au point cette bière spatiale... une bière qui sorte de la bouteille et qui ne soit pas trop gazeuse... une sorte de *Guinness* de l'Espace... ou du futur car il semble bien que ça soit le futur aussi : la bière, c'est-à-dire encore une fois : la mousse. Tous ceux qui investissent dans la bière aujourd'hui ne diraient pas le contraire. Quand on voit le nombre de bars et de brasseries qui ouvrent (on dit qu'en France il y en a une nouvelle brasserie qui ouvre tous les jours), on se dit que c'est vraiment un secteur d'avenir – enfin, avant le COVID-19 et le confinement, hum hum... – on a en tout cas l'impression que c'est tout à fait nouveau cet engouement autour de la bière alors que bien sûr c'est une illusion d'optique : si ce secteur s'est considérablement développé en quinze ans, passant en France de 250 microbrasseries à environ 1600 établissements, il faut savoir qu'il y en avait... 3000 en 1900, dont la plupart ont fermé au milieu du siècle, écrasés par la concurrence des boissons industrielles. Le commerce de la bière n'a rien de nouveau donc, et pour cause ! En réalité, la bière est la plus vieille boisson de l'humanité.

LE FUTUR C'EST L'AFRIQUE

La bière est apparue il y a environ 10000 ans. A différents endroits à des moments différents dans des différentes versions. Entre l'Afrique, le Moyen-Orient et l'Asie. Qu'on fasse un grand retour vers la bière ou que la bière fasse son grand retour corroborerait la théorie du Professeur Didier Raoult selon laquelle nous avons affaire en ce moment à un basculement du monde (une nouvelle renaissance) du côté de l'Orient et des pays du Sud. La bière de sorgho africaine est l'une des plus ancienne boisson humaine. A l'origine ce n'est pas une boisson. A l'origine c'est de la nourriture. On peut la comparer à du pain liquide. Elle ne se boit pas individuellement mais en groupe. Elle a bien sûr vocation à créer du lien, à fluidifier les rapports du groupe. Mais elle ne se limite pas à être une boisson récréative individualiste pour adulte. C'est bien plus tard qu'elle prendra ce rôle-là. En Occident. « Les bières et leurs homologues, dolos, bil-bil, chichas, sakés, couplées à leurs histoires sociale et culturelle, ont forgé l'évolution de l'humanité en jouant un rôle déterminant tant sur les plans alimentaires que socioculturel et économique. Ces "pains liquides" millénaires constituent toujours un apport nutritionnel notable pour les plus pauvres. Les études manquent pour dépasser l'anathème prôné, sous prétexte d'alcool, par les nantis suralimentés. » (*Toutes les bières moussent-elles ?* de Jean-Paul Hébert et Dany Griffon, ingénieurs brasseurs ayant travaillé sur le continent africain et à qui l'on doit la création de

la section IARC, ingénieurs agro-alimentaires pour les régions chaudes, « aujourd'hui fédérée, je cite, dans le cadre de Montpellier Sup Agro. [...] L'aventure fut passionnante. Soutenus par la caution morale d'hommes visionnaires, bénéficiant de l'environnement naissant du complexe Agropolis et jouissant d'une grande liberté d'innovations pédagogiques. ») Mais la bière c'est aussi la plus ancienne monnaie du monde ! La tablette d'argile cunéiforme découverte dans la ville mésopotamienne d'Uruk (aujourd'hui le sud de l'Irak) servait apparemment à garder trace des volumes de bières alloués en rétribution d'un travail effectué. L'existence de cette tablette remonte à il y a environ 5000 ans (3100 - 3000 avant JC). Elle présente des caractères cunéiformes qui font partie des plus anciennes écritures découvertes au monde.

12

LA PLUS VIEILLE BLAGUE DU MONDE

La plus vieille blague du monde est en fait une devinette. Retrouvée également sur une tablette en Irak.

https://www.huffpost.com/entry/babylonian-yo-mama-joke_n_1242617

Dans ta bouche et ton urine, constamment présent, le récipient de mesure de ton seigneur.

- Qu'est-ce que c'est ?

La bière.

BIERES DU JURA

Le Jura est très en avance au niveau microbrasserie et agriculture locale. Et la Franche-comté en général où la fabrication de la bière emprunte un circuit court qui explore et utilise toute la variété de la flore régionale. Pour créer une grande variété de mousses.

On brasse de la réalité !

C'est la révolution !

Cf la marque de bière Jurassienne : Rouget de Lisle !

Je vous le dis : la mousse c'est la révolution !

et ça

fonctionne

Fourche du diable 7,5°

« Une cervoise à fort goût de terroir »

C'est diabolique mais qu'est-ce que c'est bon !

« Cervoise aux reflets orangés. Le houblon est remplacé par la gentiane, plante emblématique du massif jurassien, qui apporte son amertume et ses arôme. »

La mousse c'est la révolution !

Je répète : la mousse c'est la révolution !

Et dans le Doubs (la Franche-Comté, toujours), à Sochaux :

« La Savoureuse est une bière blanche franc-comtoise non filtrée aux malts de froment et d'orge, brassée avec du gingembre et des fleurs de sureau. »

On mange le terroir, on le dévore, on le connaît ! On mange des fleurs, on mange l'herbe, la terre, les insecte, hic ! santé !

BACKDOOR TO THE FUTURE

On pensait que le Futur c'était les villes des pays riches du nord.
Eh bien pas du tout. La vie est passée par la porte de derrière.
Elle se déplace vers les forêts du Jura et dans les pays du sud.
Ainsi que vers l'extrême orient. On assiste à une sorte de
basculement.

On revient vers le futur, on revient vers l'Afrique.

On revient vers la bière.

On revient vers la bière et... les insectes.

Il se trouve que le Jura est à fond dans la mousse et... les
insectes.

Le Jura est à fond dans

LA BIÈRE

&

LES INSECTES !

Oui, LES INSECTES !

Oui, oui, LES INSECTES !

le Jura est à fond dans

LES INSECTES aussi !

Et les insectes aussi ou plutôt non plus, ce n'est pas nouveau.

Non, comme la bière ce n'est pas nouveau non plus.

Mais ce qui est nouveau c'est le Futur.

Le Futur qui prend la porte de derrière.

Sans que l'Europe, le Canada ou les Etats-Unis ne s'en
aperçoivent.

En Afrique du Nord, les poulets sont élevés à la farine d'insectes

depuis des millénaires.

Les éleveurs récoltent des termitières entières pour nourrir leurs poulets.

En Europe et dans les pays du Nord, nous n'avons aucun lien avec le monde des insectes. Nous en sommes complètement séparés, éloignés ; cela nous dégoûte.

Nous ne semblons pas à prêt à nous rapprocher de ce monde-là, sauf... dans le Jura !

15

ÿNSECT S'ÉCRIT AVEC UN Y

Dans le Jura ÿNSECT s'écrit avec un Y. C'est dans le Jura près de Dole qu'on trouve la plus grande bioraffinerie d'insectes d'Europe ; une usine-laboratoire baptisée : *ÿnsect*. Le Futur semble définitivement se préparer dans le Jura. Pour voyager dans l'Espace, les astronautes ne pourront en effet pas compter que sur la *Vache qui rit* (un fromage lui aussi *made in* Jura) mais devront produire de la nourriture eux-mêmes : et la nourriture la plus commode à produire dans ce contexte c'est les insectes qui sont nutritifs et faciles à multiplier – un élevage qui prend relativement peu de place ; sur Terre, la mission d'ÿNSECT avec un Y dans le Jura est d'expérimenter tout ce qu'il est possible de faire avec des insectes : de la nourriture mais aussi du biocarburant. Dans un premier temps, le but est de pouvoir nourrir les animaux et puis, à terme, les humains. Dans le but, notamment, de réduire notre consommation d'eau. Tenez-vous bien : il faut 22000 litres d'eau pour obtenir

1 kilogramme de boeuf ! 22000 litres d'eau ! 22000 litres d'eau sont nécessaire non seulement pour hydrater les animaux mais surtout pour faire pousser ce qu'on leur donne à manger. 22000 litres d'eau ! Ce qui représente en termes de surface agricole l'équivalent de 20 terrains de foot ! 20 terrains de foot pour seulement un kilo de protéine de boeuf ! Alors que pour produire un kilo de protéines de vers de farine, il n'en faut que... 2.

16

MOUSSE & INSECTES & MOUSSE... D'INSECTES

Dans le roman *Les Nourritures extraterrestres* de Dona et René Sussan, il est beaucoup question de mousses et beaucoup question d'insectes. L'ouvrage contient de nombreuses recettes, une centaine en tout, récoltées dans de nombreux autres romans de science-fiction. Si les ingrédients et aliments décrits dans les recettes originelles sont introuvables, les auteurs en présentent des adaptations, réalisables sur Terre. La quatrième de couverture précise que « les auteurs les ont toutes testées, et [qu'] ils sont encore vivants ». L'une des premières recette du livre est la suivante : « Hachis d'insectes et de petits légumes ». C'est que la consommation d'insectes n'a rien de nouveau. Au centre du Viêt Nam il était courant que mantes et cancrelats finissent dans l'assiette. Au nord-est de la France, dans la Saône, de 1930 à 1980, on a pratiqué le ramassage en masse d'insectes pour l'alimentation d'oiseaux d'élevages. En Afrique subsaharienne, les poulets sont depuis très longtemps élevés aux termites. En Afrique du Sud, actuellement, la plus grosse

usine d'insectes du monde produit 28 tonnes d'asticots déshydratés par jour pour l'alimentation animale. Déjà dans la Bible, le Lévitique autorise la consommation d'insectes et liste différents types de sauterelles. En Corse, le célèbre Marzu est un fromage contenant des asticots (s'ils sautent, on dit que le fromage est prêt à être consommé) et on prend plaisir à en manger encore aujourd'hui, n'en déplaise à l'Europe qui en a interdit la fabrication. En Europe aujourd'hui, les insectes n'inspirent que dégoût mais au XVIII^{ème} siècle, c'étaient les pommes de terre qui étaient considérées comme du poison et servaient exclusivement à l'alimentation des cochons, avant que Parmentier ne les rende populaires (pharmacien militaire, agronome, nutritionniste et hygiéniste, précurseur de la chimie alimentaire et de l'agrobiologie, on ne retient de lui, en général, que le célèbre hachis). De la même manière, le homard était considéré auparavant comme une nourriture dégoûtante. Le homard étant un crustacé charognard se nourrissant de cadavres, il était tout juste bon à nourrir lui aussi les cochons et les... prisonniers ! Oui, les prisonniers ! Avant, les prisonniers mangeaient du homard ! C'est dur à croire. Dans les prisons, avant, on mangeait du homard !! Pour revenir aux insectes, aujourd'hui, deux milliards d'humains en mangent sur Terre ! Deux milliards d'humains mangent des insectes sur Terre ! Et contrairement à ce que l'on pense (dans les pays du nord) manger des insectes ne veut pas forcément dire que l'on a rien d'autre à manger. Pas du tout. Toute une gastronomie s'est développée à partir des insectes au fil des siècles. A Bali, jusque

dans les années 50, un plat typique mangé quotidiennement se composait de : riz + légumes cuisinés (patates douces, maïs) + 20 libellules par personne !! Pas étonnant quand on pense que dans les rizières on trouvaient ces insectes en grande quantités. Tout était à portée de main. Et on expérimentait à partir du réel les recettes les plus diverses. Au nord, nous nous sommes éloignés du réel. Nous nous sommes cuisinés nous-même. Nous sommes cuisiné par notre propre fiction, hors sol. Nous avons remplacé le réel par la fiction et la morale. Nous nous dévorons. C'est ce qu'on appelle la dépression.

17

« Il ne faut pas croire aux tristes repas de la science-fiction, ce ne sont que des histoires ! » déclare Marc Atallah, directeur de la Maison d'Ailleurs, musée de la science-fiction et maître d'enseignement et de recherche à l'Université de Lausanne. Le directeur du musée de la science-fiction qui dit : « Il ne faut pas croire aux tristes repas de la science-fiction ! » C'est original ça ! Voir ici :

<https://www.alimentarium.org/fr/magazine/nutrition/la-nourriture-de-demain-pilules-de-rêve>

Marc Atallah évoque une nourriture optimisée pour une population à optimiser, je cite : « La société capitaliste cherche à évoluer vers une maximisation du profit et l'image futuriste de la nourriture ne fait que refléter, sous forme distanciée, l'évolution déjà en germe dans le monde moderne / La nourriture est alors fréquemment revisitée puisqu'elle est le

motif symbolique au cœur duquel se joue le sens de l'existence humaine dans un monde de plus en plus capitaliste. / parler de la nourriture du futur, c'est parler d'une société qui cherche l'optimisation de son système de production. / Autrement dit, la nourriture du futur sera similaire à l'homme du futur. Plus nous standardiserons nos aliments, plus nous saurons que l'homme est standardisé ; plus nous décomposerons ou rendrons artificiels nos repas, plus nous aurons la certitude que nous sommes décomposés (en pièces détachées d'un système qui nous dépasse [Aliénés]) et artificialisés (en fonction sociale dont l'intériorité importe peu). En un mot comme en cent : Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es. »

18

LE CONTRAIRE DE TOUT CA : LE MULTIVERS

Le Multivers de la Nourriture ; Forêt mutante ; Sitopia/Utopia, concept développé par Carolyn Steel dans ses livres *Hungry City* et *Sitopia*. Contre l'uniformisation, contre la normalisation : les mondes multiples, mutations, exolégumes, forêts parallèles.

« *Plants want to grow* », déclare Carolyn Steel. Les plantes veulent pousser. « *To speak with Carolyn Steel is like being pulled by a metabolic thread through **the multiverse of food**. She breaks down how 'food is a powerful agent'. It shapes many of the things that we do, our bodies, habits, homes, landscapes, cities, politics and economics. But we don't see it, because it is too big to see – it is everywhere.* »

<https://atlasofthefuture.org/carolyn-steel-urban-visionary-food/>

Le terme *multivers* (*the multiverse of food*) renvoie à la théorie des univers parallèles. Il en existe d'ailleurs de multiples versions. Dont celle d'Alexander Vilenkin : la mousse d'univers. Les univers seraient comme des bulles et le multivers serait une sorte de mousse. Il y a une infinité d'univers. Et chaque univers est créé à partir de rien ou presque rien (ou d'un rien qui n'est pas rien, ce que décrit la notion de vide quantique et la notion de vide dans la culture asiatique, à la différence de la culture occidentale qui a toujours eu peur du vide, considéré comme un néant absolu et donc une abomination), chaque univers est créé à partir de rien sous l'effet d'une force d'une puissance inouïe appelée force d'inflation, « qui a permis lors du big bang à la matière de passer de rien du tout à l'infini. Et cette force pourrait très bien revenir nous rendre visite de nouveau, dit Vilenkin, dilater cette fois le moindre petit atome de notre univers pour lui donner des proportions gigantesques et faire naître de nouveaux univers-bulles en causant la fin du nôtre. » (www.boriscrack.com/bocciclub)

Le rien veut exister

Le vide veut se dilater

Un petit rien de rien du tout veut grandir

Jusqu'à prendre la taille de l'Univers

De même

Les plantes veulent grandir

Les plantes veulent pousser

Plants want to grow

Les plantes veulent pousser
déclare Carolyn Steel

Les plantes veulent pousser

Il faut les laisser se développer / le multivers dont elle parle
c'est le contraire de la norme / le contraire de l'urbanisme qui
consiste à délimiter les espaces verts, à tenir les plantes au loin,
à les réduire à l'état de déco urbaine

Plants want to grow

Sitopia est un concept inventé par Carolyn Steel

Qui signifie que les villes ont été construites à l'envers

Et que la question de la nourriture et de l'agriculture doit se
poser avant toutes les autres

Il n'y aura pas d'écologie dans une ville bâtie à l'envers

Dans une ville traditionnelle

unidimensionnelle

autour de laquelle l'agriculture a été pensée en dernier

Il n'y aura pas d'écologie dans un système obsolète

Sans une connaissance approfondie des écosystèmes

Quelque soit le nombre de boutiques bio, solidaires,
responsables

Quelque soit le nombre de *totebags*, de vélos, de sacs en papier

Il n'y aura pas d'écologie, de véritable rapprochement entre nous
et le reste du vivant, tant que l'inflation et la folie de la nature

N'auront pas pu s'exprimer pleinement

Il n'y aura que de la morale

Et la morale ne se mange pas ; c'est une idée

Plants want to grow

le futur c'est le plurivers

c'est la mousse d'univers

On se donne à la mousse

On s'offre au multivers

20

ON VOYAGE DANS LA MOUSSE

Dans *Les Nourritures extraterrestres*, on trouve une recette venant d'un monde parallèle. « La couronne de fruits de Paracosma », inspirée d'une nouvelle de Weinbaum. Et ce n'est pas la seule référence dans le livre à des mondes et à des langues parallèles. Mais on trouve aussi énormément de références à des mondes remplis ou recouverts de mousse(s). A des mondes en mousse. A des soirée mousse quoi, des soirée mousse dans le cosmos. Le cosmo-mousse. Le cosmousse. Il faut que vous lisiez le Chapitre XXIII, intitulé *Le récit de Meneld-U*. On comprend alors quelque chose d'essentiel : que la connaissance et la communication ont partie liée, vont ensemble, sont inséparables, que la connaissance s'échange, se transmet, se communique. Dans ce récit troublant, plusieurs personnages font, à la surface d'une planète inconnue recouverte de mousse, une expérience limite qui cause la mort de l'un d'entre eux : ils se font littéralement *goûter*, oui, *goûter de l'intérieur* !!!! De l'intérieur, une sorte de langue métaphysique, d'origine inconnue (du moins au début du récit) vient goûter la moindre des particules qui les composent. Il

s'avérera à la fin que... en fait... eh bien... c'est ce que vous verrez en lisant ce chapitre. Et à la fin vous aurez la chance de pouvoir réaliser, comme Meneld-U, la recette de... la Mousse de Gelée !!!! Oui, de la Mousse de Gelée, vous imaginez, de la mousse et de la gelée en même temps !! Si c'est pas génial ça, la Mousse de Gelée !! Et, une fois de plus (c'est le principe du livre) les auteurs reprennent cette recette en l'adaptant aux ingrédients que vous pouvez trouver sur Terre.

21

CUISINE FUTURISTE

Le récit de Menel-U et la recette de la Mousse de Gelée évoquent aussi la cuisine futuriste du poète italien Marinetti. Marinetti (dont le nom évoque la : Marinade), Marinetti n'en peut plus, Marinetti n'en peut plus de mariner dans le vieux, l'ancien, le passé, il n'en peut plus Marinetti de mariner : il veut tout réinventer. Marinetti est convaincu que le monde a entièrement changé depuis que l'automobile a tout bouleversé en modifiant totalement la vitesse de circulation des humains à la surface de la planète ; révolution dont l'impact sur le langage est total pour Marinetti. Dès lors, il s'agit de tout réinventer, la musique, la poésie, l'architecture, tout. Et la cuisine aussi. La cuisine futuriste = l'expérimentation de nouveaux mélanges apparemment absurdes. Prenez par exemple la recette du « Porc excité » : cela consiste à tremper du salami dans du café mélangé avec de l'eau de Cologne !!!! La cuisine futuriste = l'originalité absolue des mets. Ah tu m'étonnes !! La cuisine

futuriste = l'utilisation de la musique entre les plats. La cuisine futuriste = l'abolition de la politique à table. La cuisine futuriste = l'équipement des cuisines en instruments scientifiques. La cuisine futuriste = les politiciens échouent à cause de ce qu'ils mangent. La cuisine futuriste = les ondes nutritives par radiodiffusion. La cuisine futuriste = LES DECROCHEURS DE MÂCHOIRE. Marinetti a cette idée révolutionnaire : embaucher des personnes pour raconter des blagues entre les services. Une super idée de job étudiant ! Vraiment super ! J'aurais postulé, direct ! Au lieu de cela, j'ai failli bosser pour une compagnie d'assurances estudiantines : au milieu de la réunion collective qui devait déboucher sur des entretiens individuelles, j'ai prétexté avoir besoin d'aller aux toilettes pour m'échapper par une fenêtre dans le couloir (heureusement on était au rez-de-chaussée). C'est dommage, j'aurais bien aimé bosser pour Marinetti. *Contre les Assurances, l'assurance de vous décrocher la mâchoire !*

C'est un Français, un Anglais et un chameau. Ils sont dans un restaurant gastronomique de la Côte d'Azur. Le maître d'hôtel leur a donné une table en terrasse. On est au mois de mai. Il fait beau. Le chameau savoure les petites mises en bouche qu'on vient de leur servir. Fromage de chèvre, tapas langoustine, foie gras poêlé avec une mayonnaise au gingembre. Le chameau est heureux. Le Français dit à l'Anglais : « Douillou ènnejoille maillefrènnede ? » À quoi l'Anglais répond : « What did you say ? » Et c'est à ce moment-là que le chameau se met à vomir. Il vomit comme un dingue le chameau. Il vomit, il vomit, il vomit. Il y en a partout. Alors le serveur glisse dans la flaque de vomi et tombe du balcon. Parce qu'en fait le restaurant se situe au sommet d'un immeuble. Le serveur tombe du quatorzième étage et s'explode la tête sur le trottoir. Et ce qui est bizarre, c'est que, quand sa tête explose, ça ressemble exactement à ce qu'il était en train de servir : émulsion d'huître.

C'est une moussaka et une choucroute qui sont dans un supermarché. La moussaka demande à la choucroute : « Qu'est-ce qui sent le chou et qui est souvent accompagné de saucisses ? » La choucroute réfléchit. « Non, elle dit, je vois pas. » Je te donne une deuxième chance, dit la moussaka. « Qu'est-ce qui sent le chou et qui est souvent accompagné de saucisse ? » La moussaka réfléchit. « Euh... euh... euh... Non, je suis désolé, vraiment, je vois pas. » Et c'est à ce moment-là qu'un client passe à côté du rayon, prend la moussaka, la met dans son caddie et part avec. La choucroute continue de réfléchir. « Qu'est-ce qui sent le chou et qui est souvent accompagné de saucisses ? Non, vraiment, je vois pas. Mais c'est pas grave, elle se dit la choucroute. Je ne trouve peut-être pas la réponse, mais en tout cas ce qui est sûr c'est que je suis en train de réfléchir. Et si je suis en train de réfléchir, ça veut dire que je pense. Et si je pense ça veut dire que j'existe. Je pense donc je suis ! » se dit la choucroute. Et c'est la première fois dans l'Histoire qu'une choucroute arrive à la même conclusion que le philosophe Renée Descartes.

C'est une orange et une banane qui sont dans un club techno à Berlin. L'orange dit à la banane : « T'as vu, c'est fou, on est rentrées comme ça, sans problème. » Et l'orange de répondre : « Je te l'avais dit, il suffit d'être naturel. » « Mais, dit l'orange, je ne suis pas du tout naturelle moi, je suis génétiquement modifiée. » « Quoi ??? s'écrie la banane, tu es génétiquement modifiée ??? » « Oui, je suis génétiquement modifiée. » Et la banane de se précipiter vers le videur et de lui dire : « Je crois qu'on a un problème ! Vous avez laissé rentrer une orange génétiquement modifiée ! » « SCHEIßEE !!!!!!!!!!!!!!! s'écrie le videur. SCHEIßEE !!!!!!!!!!!!!!! SCHEIßEE !!!!!!!!!!!!!!! Das ist ein Problem !!!!!!!!!!!!!!! Das ist ein großes Problem !!!!!!! » Et le videur de se précipiter vers l'orange pour la vider. Et c'est là qu'il glisse sur la banane.

Vous en voulez encore ?

Checkez ma spacefoodtv !

www.boriscrack.com/spacefoodtv

Ou partez explorer la mousse

dans mon livre quantique :

www.boriscrack.com/bocciclub

Dans mes conférences, en guise de conclusion et d'ouverture vers un autre domaine – la musique – j'évoquais aussi le cas fascinant de Wendy Carlos à qui l'on doit la bande originale du film *Orange Mécanique* de Kubrick. Avant, le tournage elle s'appelait Walter. Après le tournage, elle s'appelait Wendy. Elle avait changé de sexe entre temps. Alors qu'elle expérimentait dans son studio avec les tout premiers synthés de l'histoire de la musique, alors qu'elle cherchait à inventer un tout nouveau langage musicale (mais il était trop tôt) elle finirait par s'inventer une nouvelle identité (il était temps, apparemment elle y pensait depuis son plus jeune âge). Son album le plus célèbre restant sans doute *Switch On Back* où elle réinterprète la musique de Bach en utilisant ses machines. Je faisais alors un parallèle entre ses expérimentations avec les premiers synthétiseurs musicaux et nos expériences aujourd'hui avec les premiers prototypes d'imprimantes alimentaires. De nouveaux outils de création apparaissent, mais le langage reste à inventer ; au début on se contente de reproduire le même, de reproduire les choses du passé avec de nouveaux outils. Ce n'est que plus tard qu'on invente un nouveau langage à partir de ces machines pour produire des choses tout à fait nouvelles – des choses ou des usages - qui étaient imprévisibles – inimaginables. Cela prend du temps. Il faut attendre des artistes comme Jean-Michel Jarre ou Daft Punk pour inventer une musique véritablement électronique et ne plus se contenter de réinterpréter la musique d'hier avec les nouvelles technologies.

Mais il est fascinant de penser que Wendy Carlos, alors qu'elle cherchait à inventer un tout nouveau langage musicale, s'inventa une toute nouvelle identité. Ce qui fera dire à Jean-Michel Jarre dans une interview pour le numéro 133 du magazine *Trax* : « Vous saviez que c'est exactement pendant le tournage d'*Orange Mécanique* que Walter Carlos a changé de sexe pour devenir Wendy ? Au début du tournage, c'était un homme. A la fin, une femme. Quand on sait ça et qu'on se remet la bande son [dont Wendy Carlos est l'auteure], on ne l'écoute plus de la même manière. Il y a un truc dément, délirant, qui est génial. » *Trax Magazine* : « La suite de *Tron* [dont Wendy Carlos a composé la musique originale], ça aurait pu vous décider à ... » JMJ : « A devenir une femme, ah ah ah ? » *Trax Magazine* : « Non, à revenir à la BO ! » JMJ : « Si je n'ai presque pas fait de BO, c'est parce que les films étaient dans ma tête... »

*

POUR FINIR
IMAGINONS :
EN 2050
QUELQU'UN INVENTE
UNE MACHINE
QUI S'APPELLE
MANGER(C)
C'EST UN SYNTHÉ
UN SYNTHÉTISEUR

ALIMENTAIRE
QUI SERT
EN 2050
NON PAS A MANGER
MAIS A COMMUNIQUER
A COMMUNIQUER
AVEC D'AUTRES
FORMES DE VIE
AVEC D'AUTRES CIVILISATIONS
EXTRATERRESTRES
CE SYNTHÉ
REPREND LE PRINCIPE DE LA FOODINI
MAIS EN BOULEVERSE L'USAGE
ON S'INSTALLE
DE CHAQUE CÔTE
DE LA MACHINE
ET CHACUN
L'UN APRES L'AUTRE
IMPRIME
QUELQUE CHOSE
MANGER(C)
AVEC UN (C)
COMME CONNAITRE
COMME COMMUNIQUER
CHACUN
L'UN APRES L'AUTRE
IMPRIME

QUELQUE CHOSE
QUI PARLE DU MONDE
D'OU IL VIENT
EN UTILISANT
DES INGREDIENTS
DE SA PLANETE A LUI
POUR IMPRIMER UN MOTIF
DONT LA FORME EVOQUE
UN ELEMENT
PARTICULIEREMENT MARQUANT
DE SA CULTURE
POUR NOUS HUMAINS
CELA POURRAIT
ÊTRE PAR EXEMPLE
LA SPIRALE
LES CHEFS AUJOURD'HUI
UTILISENT LA FOODINI
POUR IMPRIMER DES SPIRALES
DE NOURRITURE
ET FORMER DES DECORS
DANS LEURS ASSIETTES
LA FOODINI PERMETTANT
D'IMPRIMER DES SPIRALES PARFAITES
MAIS SUR LES TEMPLES MALTAIS
IL Y A DES MILLIERS D'ANNEES
LES SPIRALES ETAIENT DEJA
PAS MAL PARFAITES EN FAIT !

C'EST CE DONT ON PARLE EN 2050
GRACE A L'IMPRIMANTE MANGER (C)
ON PARLE AUX EXTRATERRESTRES
ON PARLE DE NOTRE MONDE
D'UN MONDE PLEIN DE SPIRALES
DE SPIRALES PAS MAL PARFAITES EN FAIT !
LA SPIRALE N'EST PLUS LE DECOR
LA SPIRALE EST L'HISTOIRE
LA SPIRALE
EST L'UN DES RARES SYMBOLES
QUE L'ON RETROUVE
DANS TOUTES LES CULTURES
SUR TERRE
LA SPIRALE EST PARTOUT :
A MALTE
(C'EST LA QU'ON TROUVE
LA PLUS ANCIENNE SPIRALE)
DANS LE MONDE ARABE
(LES ARABESQUES)
DANS LA CULTURE CELTE
(LES TRISCELES)
DANS LA BIBLE
(LES ENLIMUNURES)
ET AUJOURD'HUI
DANS UN NOMBRE
INCALCULABLE
DE... TATOUAGES

EN 2050
AVEC
LE SYNTHÈSE MANGER(C)
J'IMPRIME
UNE BELLE SPIRALE
A PARTIR
D'UNE MOUSSE DE FRUITS ROUGE
OU
D'UN HUMMUS MAISON

"*E.T.*, Maison !"
Hummus aussi !
La mousse, l'hummus
EN 2050
NOUS SERVENT A COMMUNIQUER

BON APPETIT !

Recette de Fin

Avec la *Foodini* imprimer le mot FIN à partir de trois hummus de couleurs différentes, et en 3 dimensions, chacune des lettres du mot FIN dévoilant, par des ouvertures, la structure incroyablement complexe qui la compose, comme une sorte de fractale, où l'on devine le mot FIN lui-même, se répétant à l'infini, dans toutes les tailles possibles, de la plus petite police de caractère, moléculaire, à la taille de l'objet lui-même, comme une FIN à l'intérieur d'une FIN à l'intérieur d'une FIN à l'intérieur d'une FIN, etc.

A la FIN, manger la FIN

Remerciements

LA CHAMBRE BLANCHE souhaite remercier le Conseil des arts du Canada, le Conseil des arts et des lettres du Québec, le Ministère de la Culture et des communications, la Ville de Québec, les auteurs et le comité de publication.

LA CHAMBRE BLANCHE
185, rue Christophe-Colomb Est
Québec (Québec)
G1K 3S6

Coordination : François Vallée

Comité de publication : Anne-Sophie Blanchet, Jacqueline Bouchard, Geneviève Gasse et Marie-Laure S. Louis

Révision : Claude Chevalot

Graphisme : Marc Pellerin (Caméléon Agence de marque)

Dépôt légal

Bibliothèque et Archives nationales du Québec 2022

Bibliothèque et Archives du Canada 2022

ISBN 978-2-9811848-4-9

ISSN 2562-3222

2022, Québec



Conseil des Arts
du Canada

Canada Council
for the Arts

En 2016, la CHAMBRE BLANCHE a élaboré une collection de textes théoriques qui explorent les relations entre les arts actuels et numériques et les différentes sphères de l'activité humaine. Il s'agit de la collection de textes numériques Écosystème qui est nourri par diverses auteur·rice·s issu·e·s d'un vaste horizon de pratiques, de domaines de la pensée et de la recherche en création. Dans ce contexte, la notion d'écosystème multiplie les rencontres et les échanges entre les êtres et les systèmes culturels, historiquement isolés les uns des autres. Cette démarche de recherche et d'archivage vise à mettre en lumière les rencontres et les échanges entre les domaines de la création actuelle. Elle s'appuie sur les processus d'hybridation naturelle et culturelle qui participent au mécanisme global de l'évolution des pratiques.

Centre d'artistes fondé en 1978, LA CHAMBRE BLANCHE est vouée à l'expérimentation des arts visuels et numériques, notamment des pratiques explorant les nouvelles technologies, dans un réseau international de résidences et d'échanges. Ce laboratoire s'articule autour de la recherche, de la création, de la production, de la documentation, de la formation et de la diffusion.

