

# “Quand on est agriculteur, on bosse pour votre assiette et la planète”

■ Édouard Bergeon (“Au nom de la terre” et “CultivonsNous”) veut faire (re)découvrir la réalité du monde agricole.

Fils et petit-fils de paysans”, comme il se définit lui-même, Édouard Bergeon n’a pas oublié ses racines, plongeant lui aussi les mains dans sa bonne terre et menant un combat quotidien pour valoriser l’œuvre de “tous ceux qui triment sans reconnaissance” et pour “combler l’écart qui existe trop souvent entre les clichés et la réalité”.

Édouard Bergeon, c’est ce fils et petit-fils de paysans qui a voulu rendre hommage à son père dans le film *Au nom de la terre*, récemment diffusé sur La Une.

“Quand il s’installe dans les années 1980, mon père subit de plein fouet un énorme changement avec la réforme de la Pac (NdlR : politique agricole commune), la mondialisation, l’ouverture des marchés, les consommateurs qui veulent manger toujours moins cher, les cours qui baissent, des investissements toujours plus gros pour faire grandir la ferme et des prix toujours plus bas...”, avait-il confié avant la diffusion de ce film avec Guillaume Canet sur France 2.

Une grosse sécheresse et ensuite un incendie qui ravage la ferme familiale lui font tout perdre. Le père d’Édouard, qui a alors 16 ans, avale des pesticides pour mettre fin à ses jours.

Édouard Bergeon veut aussi aller plus loin que cet hommage filial et relater la réalité du monde rural et la faire connaître aux citadins, notamment avec sa chaîne de télévision sur abonnement “CultivonsNous” mais aussi avec la récente publication de *Cultivons-nous. Bien manger avec les paysans d’aujourd’hui* aux éditions Les Arènes.

Ce n’est pas forcément évident. “Mon film a fait 2 millions d’entrées, et seulement 115 000 à Paris. Il a été vu dans les grandes villes”, relate-t-il lors de la présentation de son livre à Bruxelles. “On aime bien parler bio en

ville, mais, quand il s’agit d’agriculture, c’est autre chose. J’ai participé à 120 débats autour du film et j’ai pu mesurer la méconnaissance à l’égard du monde agricole.” D’où l’idée “de proposer des histoires d’agriculture et d’agriculteurs” dans un ouvrage qui se déclinera par la suite en série, avec un livre par an. Avec une “approche positive” pour expliquer tout ce qui se passe dans le monde agricole et poser un premier pas vers les consommateurs. “C’est n’est pas simple quand on est jugé, que l’on perçoit beaucoup d’animosité à son égard. La demande sociétale veut des changements rapides alors que l’agriculture a besoin de dix-quinze ans pour bouger.”

Les pesticides sont souvent décriés. “Demandez-leur pour savoir s’ils sont fiers de dépendre de la chimie, aucun ne vous répondra par l’affirmative. Le changement est vraiment en cours.” Le consommateur peut aussi être le moteur du changement, en achetant local plutôt que des produits qui viennent du bout du monde. Lui-même propose ses propres légumes cultivés dans son jardin dans son restaurant parisien.



Édouard Bergeon  
Auteur

## Témoignages

Le livre foisonne de témoignages sur ces nouveaux agriculteurs aux parcours parfois atypiques, telle Anne-Cécile, diplômée de Sciences Po et d’une école de commerce à Nantes, qui a repris la ferme familiale. “J’ai tout appris sur le tas”, explique-t-elle. C’est encore Lucie, ancienne prof, qui partage son

quotidien avec ses 15 000 poules pondeuses sur les réseaux sociaux, ou encore Émilie qui a créé avec son frère le premier abattoir mobile de France. “C’est aussi un monde extrêmement innovant. Aujourd’hui, les chefs d’exploitation sont bien souvent plus diplômés que ceux qui les critiquent.”

Le but de l’ouvrage est aussi de susciter des vocations. “D’ici cinq à dix ans, la moitié des chefs d’exploitation vont partir à la retraite. Qui va reprendre ces outils? Qui va continuer à nous nourrir? Quand on bosse pour le monde agricole, on bosse pour notre assiette et on bosse pour la planète.”