

Magrencontre

L'APPEL DE LA TERRE

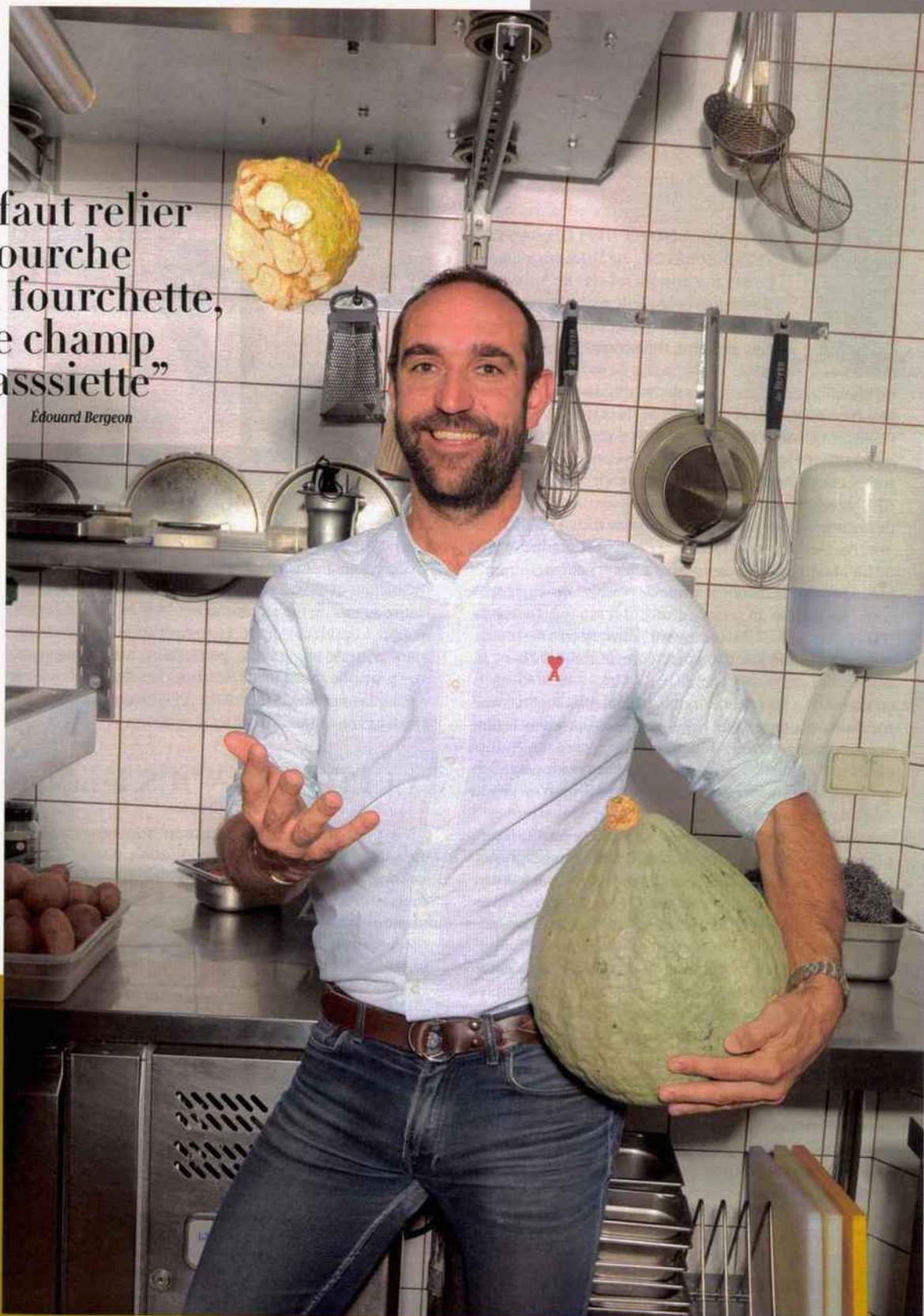
La crise sanitaire a rappelé l'importance de nos campagnes nourricières. Pourtant, dans dix ans, la moitié des exploitants agricoles partira à la retraite. La question des vocations devient fondamentale pour ce métier exigeant, confronté aux transformations technologiques et environnementales. C'est toute l'ambition des acteurs de notre dossier exclusif.

Porte-parole désigné de cette nouvelle génération, Édouard Bergeon, réalisateur du film aux deux millions d'entrées *Au nom de la terre*, nous présente son livre *Cultivons Nous*, version papier de sa chaîne thématique.

Trois jeunes agricultrices en circuits courts nous racontent comment elles font bouger les lignes. Enfin, nous vous invitons à découvrir Hectar, le nouveau campus entrepreneurial dédié au secteur, dans les Yvelines. Autant d'atouts pour régénérer le monde paysan. Et l'ouvrir encore davantage aux femmes.

“Il faut relier
la fourche
à la fourchette,
et le champ
à l’assiette”

Édouard Bergeon





L'ARRIVE À MOTO, DÉPLOIE SA STATUE DE PRÈS DE 2 MÈTRES, empoigne le petit sac à dos qui lui sert de bureau et donne une poignée de main puissante ; le genre d'animal qui n'aime pas les cages. Une semaine auparavant, Édouard Bergeon, 39 ans, figure de proue médiatique du monde agricole depuis les deux millions d'entrées pour son film *Au nom de la terre* (2019), faisait du vélo avec Guillaume Canet. Trois jours plus tôt, il assistait à la projection du film de Marion Cotillard, et le lendemain de cette rencontre chez Robert, son dernier restaurant parisien (dans le XI^e), repartait à vélo en forêt. L'art de concilier rural et feux de la rampe. Comme lorsqu'il emmène trois agricultrices avec lui, pour recevoir au dernier Festival de Cannes le prix du film positif. Citadin campagnard, fils et petit-fils de paysan, il invente le métier hybride de réalisateur-entrepreneur-fédérateur au service d'un univers à réinventer, la terre et l'assiette. L'histoire avait pourtant très mal commencé. Il a 16 ans quand son père, endetté, ruiné et à bout, se suicide sur l'exploitation familiale. Le film – « un hold-up », comme il dit – raconte ce drame, formidablement incarné par Guillaume Canet, qui, habité par le rôle, promeut le film comme jamais. Ce coup de projecteur inespéré sur les drames d'une profession qui comptabilise un suicide quotidien inverse le cours des choses. Depuis, Édouard, qui n'est pas du genre à garder ses deux pieds dans le même sabot, creuse à grands pas le sillon d'une agriculture de solutions. À sa façon, pragmatique, tonique, et bien entouré pour tous ses projets. Cet ancien journaliste de France 3 Poitiers, passé par le documentaire, est à la tête, avec son associé Loïc Martin, de deux restaurants parisiens (Martin et maintenant Robert), alimentés en circuits courts par leur maraîchage – Le Jardin-sur-Loire. Une guinguette en sommeil sur les bords de Marne attend également son heure. Les petites rivières font les grands fleuves. Édouard y croit et s'y donne à fond. Quand, en plein confinement, il donne un coup de main à un couple d'agriculteurs plombés par leur ferme-auberge, catégorie non indemnisée par les aides Covid, il alerte son réseau jusqu'au député pour débloquer la situation. Récemment, avec JR et huit autres personnalités d'horizons différents, il a cofondé le Collège citoyen de France, une formation d'excellence gratuite de 300 heures, pour (vraiment) changer le monde et préparer les responsables de demain. Idée centrale de son écosystème : susciter des vocations agricoles. Pour cela, il a d'abord lancé au printemps 2020 une chaîne de télé-



vision par abonnement, CultivonsNous.tv, première chaîne thématique dédiée à l'agriculture, la terre et le bien-manger. Nouveau succès, transformé aujourd'hui en version papier, avec un formidable MOOC à entrées multiples – BD, interview, portrait, infographie, portfolio... –, tant pédagogique que pratique, publié aux Éditions Les Arènes (1). Pour « relier la fourche à la fourchette, et le champ à l'assiette ». Et mieux connaître ceux qui les remplissent.

CULTIVONS-NOUS, le motto

« C'est déjà une saine injonction. Nous ne sommes pas dans la culpabilisation ni la moralisation, plutôt dans une volonté de nous rassembler, tous ensemble. Cultivons-Nous.tv défend l'agriculture, le mieux-manger, l'environnement. Nous avons déjà 65 000 abonnés. La chaîne, cofondée avec Antoine Robin, un spécialiste des médias digitaux, est maintenant disponible sur le canal 111 des box Orange. On est en discussion avec d'autres et également avec le ministère de l'Agriculture. Avec nos cent vingt heures de documentaires, la chaîne est une formidable boîte à outils pédagogiques ; toutes les semaines, nous avons des demandes des lycées agricoles. Le livre raconte tout ce monde foisonnant, à travers des thématiques comme *Les résistants*, *Les grands entretiens*, *Ceux qui nous nourrissent*, *Ce qu'on mange*, *Les agriYoutubeurs*, *En campagne*, *Dans quel monde vit-on ?...* »

L'ENJEU, créer des vocations

« Recréer du lien entre producteur et consommateur – le confinement nous a aidés – et proposer des solutions. Dire que les agriculteurs sont des pollueurs, ce n'est pas si simple. J'ai un ami vigneron, passé en bio depuis cinq ans, qui va revenir au chimique. Comme le dit Éric Fottorino dans son dernier livre (*Mohican*, Éditions Gallimard), si on n'avait pas eu la chimie en 1945, on n'aurait pas pu se nourrir. Il faut remettre les choses en perspective : la sécurité alimentaire n'a jamais été aussi forte et l'on n'a jamais vécu aussi vieux. Au sortir de la guerre, les gens consacraient 50 % de leur budget à l'alimentaire, aujourd'hui, c'est plutôt 11 %. Et le consommateur vote trois fois par jour avec son assiette... Autour du film *Au nom de la terre*, j'ai fait 120 débats, dont 80 d'une heure, en France, en Belgique et en Suisse. À chaque fois, c'était la même chose : un déficit de culture et de connaissance du métier d'agriculteur. Or, d'ici à dix ans, la moitié d'entre eux partira à la retraite ; il faut parler aux jeunes et créer des vocations. On a besoin de toutes les formes d'agriculture : on a besoin de l'élevage, il faut manger moins de viande, mais de meilleure qualité. Anne-Cécilie Suzanne, que l'on retrouve dans *Cultivons-Nous* (2), en parle d'ailleurs très bien. Une vache, c'est un hectare et 1 000 espèces de biodiversité. Pour faire de l'agriculture biologique, il faut aussi des amendements d'animaux. Bref, sans revenir à l'agriculture de nos grands-parents, il faut reprendre certains fondamentaux comme l'agroécologie, l'agriculture régénérative. Avec de nouvelles techniques et une mécanisation différente, pour justement utiliser moins de chimie. »

GUILLAUME, le parrain

« Il fait briller la marque CultivonsNous. C'est un parrain bienveillant, sincère. On s'est rencontrés sur le film, pour la promotion, il a été hallucinant et il continue ! On va aller tous les deux tourner des portraits d'agriculteurs dans différentes fermes. »

ROBERT ET DANIEL, des hommes et la nature

« Il y a trois ans, nous avons ouvert Robert (3), pas loin de Martin, notre navire amiral installé depuis sept ans boulevard du Temple, à Paris. Nous avons réussi à faire venir le chef britannique Daniel Morgan, au CV international, passé de Sketch à Salt, en passant par Noma à

Copenhague et Narisawa à Tokyo. L'an dernier, en moins de six semaines d'ouverture, le guide Fooding, séduit par sa cuisine végétale, en fait son chef de l'année ! Daniel a été conquis par notre projet, avec notre maraîchage à Léré (dans le Cher) et notre camion qui livre deux fois par semaine. Tout n'est pas bio, mais nous travaillons avec le respect de la terre et des animaux. Dans le livre *Cultivons-Nous*, il donne des recettes de saison – kiwi, oseille et coco pour l'automne –, avec les conseils de jardinage de Catherine Delvaux, spécialiste des plantes. Un QR code dans les pages permet de voir la recette filmée sur *Cultivons-Nous.tv*. On cultive aussi les synergies. »

LE COLLÈGE CITOYEN, filière d'excellence des porteurs de projets

« La première promotion de cinquante-trois élèves – 18 à 50 ans – est lancée. Ils ont tous été sélectionnés pour leurs projets en cours ou à venir pour changer la société au niveau local, régional ou national. Huit mois de formation gratuite, avec *boot camps* et conférences digitales. Il y a un directeur de caserne de pompiers, une proviseur de collège, Anne-Cécilie, engagée sur sa filière d'élevage... Tous viennent d'univers très différents, avec une grande vitalité de la banlieue, la ruralité et les femmes. Certains veulent déjà se présenter à la députation. Le côté citoyen est capital. À 18 ans, j'étais président d'une association au lycée, et je me suis présenté aux élections municipales. À un moment, tu redonnes, il faut aider les autres. »

LES PROJETS, la terre au cinéma

« Deux scénarios de film, avec Christophe Rossignon, qui a déjà produit *Au nom de la terre*. L'un portant sur l'histoire de Paul François, inspirée de son livre *Un paysan contre Monsanto* (Éditions Fayard), vue cette fois à travers les yeux de sa femme. J'ai déjà fait trois documentaires sur Paul François. L'autre parlera d'un drame de l'énergie verte, avec la corruption, la déforestation de la forêt primaire à Bornéo, les Indiens Dayaks chassés de chez eux... » ♦

(1) « *CultivonsNous* », sous la direction d'Édouard Bergeon, Éditions Les Arènes, 236 p., 29,90 €. À paraître le 4 novembre.

(2) Lire page 80.

(3) Robert, 32, rue de La-Fontaine-au-Roi, 75011 Paris. robert-restaurant.fr