

Entretiens entre

Joséphine Chevry

et

Léonard Liberato

MARAÎCHER

Carole Legris

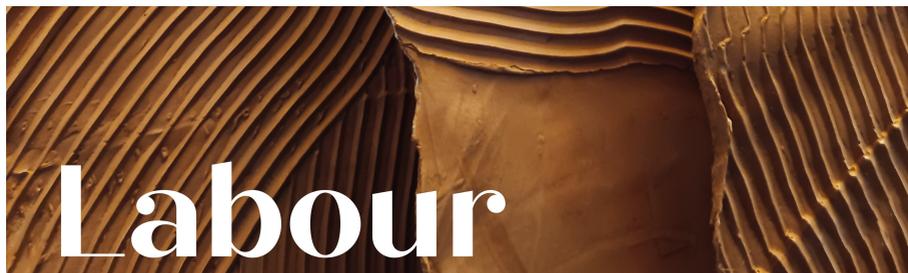
CRESSICULTRICE & MARAÎCHÈRE

Marco Mascetti

MARAÎCHER

Sébastien Bouet

MARAÎCHER



Labour

Labeur

Bande-son réalisée avec le soutien de l'École des Arts

Isabelle Olivier MUSIQUE

Nicolas Martin MIXAGE

Enregistrement et retranscription des entretiens

Fabienne Lafon *pour Art'Ensemble*

Léonard Liberato

MARAÎCHER



Joséphine : Léonard, tu es cultivateur à Marcoussis. Dis-moi comment tu vis cette terre nourricière ?

Léonard : Cette terre nourricière, pour moi, c'est un élément fondamental de mon métier, comme la scène à l'acteur, comme la toile au peintre. Un cultivateur, il est en réflexion permanente avec cette terre qu'il travaille, qu'il façonne, pour qu'elle lui donne une récolte. Sans la terre, il n'y a pas de récolte.

Pour moi, la terre c'est un objet sacré comme l'eau, le feu, l'air. Sans la terre on ne peut pas produire de légumes, on ne peut pas récolter de légumes.

Giono disait : « le cultivateur, le paysan, est un transformateur naturel de matière ». Cette matière qu'on transforme, est-ce que c'est le légume ou est-ce que c'est la terre ? À l'école agricole on nous disait : « on n'arrose pas le légume, le plant, on arrose la terre. » Et le travail permanent qu'on fait, c'est avec la terre ; le légume, le plant, c'est un élément secondaire, c'est un élément tellement éphémère, sur trois, quatre, six mois, au grand maximum un an, comme des poireaux, des pommes de terre, enfin... même beaucoup moins.

La terre, c'est notre élément qui nous porte. Sans la terre, il n'y a pas de paysan, il n'y a pas d'hommes, il n'y a pas de matière, il n'y a pas de légumes, il n'y a pas de vie. On devrait la protéger plus que ça, et la sanctuariser.

Et là, cette expérience, de l'avoir mêlée à l'art, parce que la culture de la terre, et la culture de l'art, la sculpture, comme la peinture, comme le cinéma, comme la lecture, comme le théâtre, eh bien, pour moi c'est intimement lié, et on n'aura jamais l'un sans l'autre, sans la terre nourricière.

Carole Legris

CRESSICULTRICE ET MARAÎCHÈRE



Joséphine : Alors, Carole, parle-moi de ta cressonnière.

Carole : C'est Vincent Privat qui est propriétaire d'une cressonnière de 3 hectares 6, et moi, sur cette exploitation, je cultive 1000m² de cresson et 1000m² de maraîchage.

Le cresson pousse dans des bassins, qui font à peu près 30 mètres par 3 mètres de large, alimentés par la nappe de Beauce, par des petits puits artésiens, creusés en 1910. Ils ont été pompés une fois et ça coule depuis.

L'hiver, de octobre à avril, mon métier c'est cressicultrice. Donc je fais des bottes de cresson, que je vends soit sur des marchés, soit dans des AMAPs, soit dans des boutiques à la ferme.

Le reste de l'année, je cultive des légumes.

Pour mon maraîchage, j'ai quand même un petit motoculteur parce qu'on est sur une cressonnière, il y a un enherbement multiplié par dix, parce qu'il y a beaucoup d'eau sur cette cressonnière. Donc pour le démarrage de la saison je passe un petit coup de motoculteur, mais après, à chaque plantation, j'utilise la grelinette.

Joséphine : Tu n'as pas des problèmes de pollution ?

Carole : Non, parce qu'on est en bio, nous. Tout cressiculteur n'est pas forcément en bio. La méthode qui différencie le bio, c'est la fin de culture. C'est à dire que nous on va bâcher nos bassins - avec des bâches plastiques malheureusement - et les petites gammares, ce sont des crevettes d'eau douce, et les petits escargots, sous la bâche, vont nettoyer le système racinaire. Et deux mois après, on enlève les bâches,

les fonds sont nickels. Donc ils travaillent pour nous. La différence, c'est que nous il nous faut deux mois pour que la nature fasse les choses, alors que sinon on met un produit chimique...

Joséphine : Mais les petites crevettes, elles arrivent spontanément ?

Carole : Elles sont déjà dans les bassins. Quand la saison est finie, on coupe le haut du cresson, ça reste là-dedans, et ça leur fait une biodiversité et un environnement idéal pour qu'elles puissent se développer. En plus c'est le printemps, donc ces petites choses-là se multiplient aussi.

Les gammares c'est trop mignon, parce que c'est donc une petite crevette, et elles ont leurs bébés à l'intérieur un peu comme un kangourou. Elles lovent leurs bébés comme ça, et donc en ce moment ça grouille de petites gammares.

Joséphine : Et la douve du foie ?

Carole : En fait, il faut trois facteurs bien spécifiques réunis pour qu'il y ait la douve du foie : il faut des ovins ou des bovins, être à proximité d'une rivière, et qu'il y ait également un petit escargot d'eau douce bien spécifique, mais pas celui qu'on a dans nos bassins. Ces trois facteurs réunis, plus le cresson, ça crée ce petit ver qui s'insérait dans la tige, qu'on mangeait, et qui dévorait le foie.

Donc les gens en mouraient, à l'époque. Mais c'était uniquement sur du cresson sauvage.

On ne peut pas avoir de douve en culture, car l'eau qui alimente les bassins, c'est soit une eau de source, soit, pour nous, c'est la nappe de Beauce qui les alimente. Donc on ne peut pas avoir ces trois facteurs réunis.

Joséphine : Il n'y a pas de vaches dans le coin ?

Carole : Non, et puis de toute façon, comme l'eau vient du sol, il n'y a pas de contact de toute façon avec le bétail. Mais il n'y en a pas du tout, on a un périmètre protégé autour des cressonnières.

Mais encore aujourd'hui, il y a une peur autour du cresson et de la douve du foie. Pourquoi le cresson on le mange en soupe ? Parce qu'à l'époque, pour être sûr de se débarrasser de la douve du foie, on le cuisait beaucoup. Alors qu'en fait, il y a 17 nutriments géniaux dans le cresson cru !

À chaque fois que je suis sur les marchés, j'essaie de dire « C'est très bon en cru ». Certaines personnes disent « Oui, mais la douve du foie ? », donc j'explique le fait que c'était sur le cresson sauvage. J'incite à le manger cru parce qu'il a plein de propriétés : il y a du magnésium, du fer, plein de vitamines... En fait c'est un super aliment ! Il a été élu le meilleur aliment au monde il y a deux ans !

Fabienne : Et Carole fait un houmous de cresson... à tomber par terre !

(Rires)

Marco Mascetti

MARAÎCHER



Joséphine : Dis-moi, quand tu te penches sur ton champ et que tu prends une poignée de terre dans la main, qu'est-ce que ça donne comme résonance dans ton cœur et dans ton esprit ?

Marco : C'est la vie. Tant que je vois la terre et que je vois qu'elle est vivante, il y a des matières dedans qui bougent, des vers de terre, des bactéries, des champignons. Ça veut dire que ma terre, elle est vivante, elle n'est pas inerte.

Donc tant qu'il y aura de la vie dans la terre, il y aura de la vie sur la planète.

Le problème, c'est qu'on est en train de la détruire, cette terre. On est en train de la rendre complètement inerte en utilisant tous les produits qu'on est autorisés, les engrais, les insecticides, les fongicides, les herbicides.

On est en train de détruire toute la vie qu'il y a dans le sol. On en a besoin de cette vie. Les animaux, c'est ce qui va nous nourrir plus tard. Les plantes, c'est pareil. Si on les détruit, à la fin, on n'aura plus rien, il ne nous restera plus rien. La Terre sera complètement détruite et morte.

Joséphine : Et quand tu laboures ton champ ? Je sais que maintenant, il y a différentes techniques pour labourer les champs...

Marco : Moi, personnellement, je suis pour le labour. De tous temps, nous, on a toujours labouré nos terres. Alors, à l'heure actuelle, les jeunes, les agronomes, nous disent qu'il faut arrêter de labourer, parce qu'on détruit 80% des vers de terre, de la vie qu'il y a dans le sol. Eh bien, c'est faux ! Plus on laboure et plus on a de vers de terre. Plus on les oxygène, en réalité. On oxygène la terre.

En la retournant, on l'oblige à décomposer des matières organiques qui

sont en surface en les mettant en profondeur. On oblige nos organismes du sol à travailler. Si on arrête de les faire travailler, ils s'asphyxient.

Alors, ils disent, maintenant, l'agro-culture, je ne sais pas comment ils appellent ça, ils ne labourent plus. Ils ne travaillent plus qu'en surface. À un moment ou à un autre, ils vont être obligés de revenir au labour parce que leur terre va s'asphyxier. Elle va se compacter. Elle va devenir morte en profondeur.

Si tu travailles sur 10 cm, ça peut aller... Mais nous qui travaillons en profondeur, comme on fait de la carotte, on fait des panais, les racines ont besoin de se développer le plus creux possible. Le labour me sert uniquement à enfouir de la matière organique humide en décomposition pour obliger mon légume à aller chercher en profondeur les éléments dont il a besoin.

D'ici quelques années, il y aura peut-être des sécheresses à répétition, des canicules à répétition. Donc, si on ne travaille que sur 10 cm, au bout d'un mois avec des sécheresses et des canicules, toute la surface sera complètement grillée, sera complètement desséchée, à moins de remettre de l'eau. Mais si on n'a plus d'eau...

Alors qu'avec notre technique du labour, on enfouit de la matière organique humide en profondeur, à 20, 30, 40 cm de profondeur. Et cette matière-là, elle va commencer à se décomposer, parce qu'on l'aura aérée. Et en se décomposant, toutes les bactéries, les nématodes, les vers de terre, vont la travailler. Ce sont les seuls animaux capables de transformer la matière organique en engrais.

Donc, finalement, quand tu plantes, tu sèmes une graine en surface, après tu l'obliges, comme tu ne vas rien lui donner en surface, tu ne lui donneras pas à boire ni à manger, tu l'obliges à aller en profondeur chercher l'humidité et chercher sa nourriture. Donc, tu l'obliges à travailler, ton légume tu le rends courageux, travailleur. Au moins, la plante que tu cultives, elle est courageuse, et elle te le rendra au centuple.

Si tu ne fais que travailler qu'en surface et attendre que la plante... elle est comme tout le monde, elle attend qu'on lui donne à boire quand elle a soif, on lui donne à manger quand elle a faim. Non, il faut la rendre travailleuse, courageuse, c'est ce qui donne le goût à une plante. Plus elle va chercher en profondeur, plus ça va lui donner du goût.

Joséphine : Et alors, justement, tu parles de ces légumes qui sont des travailleurs. Tu dois travailler, toi, pour les récolter...

Marco : Oui, c'est le plus dur. Le semis, c'est facile. Après, pour l'entretien, maintenant, on a du matériel, on a des bineuses, on a tout ce qu'il faut pour travailler le sol. Les binettes, on les utilise le moins possible, alors qu'avant, il n'y avait pas tout le matériel et on était tous à la binette. C'était du boulot, c'était énorme.

Après, c'est la récolte. On pourrait planter énormément, semer énormément, mais après, il faut récolter. Et pour ça, on a besoin absolument de main-d'oeuvre. On ne peut le faire qu'à la main. C'est ce qu'il y a de plus long.

Mais au moins, c'est valorisant. C'est la récompense. Quand tu vas dans ton champ et que tu vas ramasser ton légume, c'est là où tu te rends compte que tu as bien fait ton boulot.

Puis la meilleure des récompenses, c'est quand les gens te disent, en les mangeant, qu'ils retrouvent un peu le goût des légumes qu'ils mangeaient quand ils étaient petits, quand ils étaient jeunes.

Là, c'est la meilleure des récompenses. Tu sais que tu as gagné. Tu sais que tu as bien fait ton boulot.

Sébastien Bouet

MARAÎCHER



Joséphine : Sébastien, quel est ton rapport à la terre ?

Sébastien : La terre, on peut la voir sous différents aspects. La Terre c'est l'endroit sur lequel on se trouve tous, c'est ce qui nous relie tous en tant qu'êtres humains. Donc c'est le lien global de tout être vivant. Et c'est d'ailleurs pour ça que, dans cette terre, on y fait pousser des choses avec lesquelles on se nourrit.

J'ai la chance, l'honneur, le privilège même, de participer à cette chose qu'on appelle l'agriculture qui permet donc à des gens, hommes ou femmes, de faire pousser des choses dans ce liant qui est la terre.

Donc c'est un support, mais pas que, ce n'est surtout pas qu'un support. C'est ce qui apporte la vie aux plantes. Le soleil apporte l'énergie et sans le soleil, la terre seule ne suffirait pas à faire pousser les plantes et sans la terre, le soleil seul ne suffirait pas à faire pousser les plantes.

On est dans un équilibre, c'est ce qui relie les choses. La terre, c'est une matière, c'est un cocon. Si on en prend soin, elle nous le rendra dans la qualité des légumes que l'on produit.

Il y a des pratiques agricoles qui sont plus respectueuses que d'autres dans la manière de travailler le sol. Aujourd'hui, l'approche agronomique, grâce à la recherche, elle est différente d'il y a quelques dizaines d'années et quelques siècles aussi. Aujourd'hui, on se rend compte que, finalement pour prendre soin de la terre, il faut le moins possible la cha-touiller.

C'est pour ça que je ne pratique pas le labour, par exemple. Je pratique ce qu'on appelle le gratouillage, dans le langage des agriculteurs. C'est, pour certains, une hérésie de ne pas labourer. Pour moi, c'est comme une évidence.

Ça fait maintenant huit ans que je suis installé agriculteur et je vois le ré-

sultat de ne pas labourer. Alors oui, ça a quelques inconvénients, mais ça a aussi beaucoup d'avantages, comme laisser toute sa place à la vie du sol.

Parce qu'il faut savoir que le sol, en fait, c'est comme un millefeuille. C'est couche après couche qui se superposent, après des siècles et des millénaires de travail de la nature, des énergies physiques, des énergies chimiques...

Et si on bouleverse ces différents horizons, si on met ceux du dessous sur le dessus, et ceux du dessus sur le dessous, on bouleverse toute cette vie du sol qui nous est si précieuse, à nous, agriculteurs, et qui va rendre le sol fertile.

Et qui dit sol fertile, dit bonne croissance des plantes, et donc produits savoureux à consommer en toute convivialité avec les gens qu'on aime.

Parce que c'est aussi ça, le sol, c'est ce que je disais en début de mon propos, c'est un liant qui nous relie tous, mais c'est aussi cette chose qui nous apporte de la convivialité à table.

Donc le sol a une grande, grande importance pour moi.

C'est d'ailleurs par le sol que je suis arrivé à l'agriculture, par cet amour du sol, cette odeur de sol humide, après la pluie ou avant l'orage... en fait, c'est lié à une activité microbienne et bactérienne dans le sol.

C'est aussi par des lectures d'agronomes, de pédologues - la science du sol - et puis par la lecture de romans... moins scientifiques.

Joséphine : Comment travailles-tu ce sol ? Tu apportes du compost ?

Sébastien : Le sol, c'est ce dans quoi je fais pousser mes plantes, qui donne sens à l'activité que je pratique. J'essaye de l'améliorer, enfin, c'est un bien grand mot parce le sol n'a pas besoin de nous, c'est comme tout être vivant sur cette planète, à la limite il se porterait mieux si on n'intervenait pas sur lui. Mais comme je suis agriculteur, et que je le gratouille pour pouvoir y semer des plantes, je suis bien obligé de lui apporter un réconfort. Je lui apporte de la nourriture, pas vraiment au sol en tant que tel, mais à toute cette vie, cette micro-faune qu'on ne voit pas à l'œil nu et qui est présente en quantité considérable sous nos pieds.

Il faut savoir que dans un centimètre cube de sol, il y a des milliards et

des milliards d'êtres vivants, beaucoup plus que d'êtres humains sur la planète. Ces êtres vivants, c'est comme notre microbiote à l'intérieur de l'estomac, s'ils sont en bonne santé, le sol est globalement en bonne santé, et donc les plantes qui y poussent le seront également.

J'apporte au sol énormément de matière organique : les micro-organismes présents vont la dégrader en se nourrissant et la transformer en éléments assimilables par les plantes.

Une plante, elle n'a pas de dents, elle a encore moins de couteau et de fourchette, et donc pour se nourrir, il va falloir qu'elle retrouve les éléments physico-chimiques dont elle a besoin pour grandir et être en bonne santé, du carbone, de l'azote, du phosphore, du magnésium, du potassium... Toutes ces choses-là, c'est la vie du sol qui va permettre aux plantes de pouvoir les absorber.

J'apporte des déchets verts, qui sont décomposés grâce au processus de compostage. Ce sont des bactéries qui agissent, c'est pour ça que le compost chauffe, parce que c'est la vie, ce sont des bactéries qui vont dégrader ces matières organiques pour les transformer en compost. On obtient cette belle matière organique noire, toute friable, qui sent bon le sous-bois. Cette matière va agir un peu comme le moteur du sol, après son incorporation, parce que c'est du carbone. Le carbone est le moteur de la vie du sol, si je puis dire.

Mais les bactéries du sol ont aussi besoin d'autres éléments, notamment l'azote, qu'on va retrouver dans ce qu'on peut appeler les engrais verts : on sème des plantes exprès pour les détruire sur place à la fin de leur croissance. Ça peut être des trèfles, du seigle, de la vesce, de l'avoine : chaque plante amène un apport particulier. Les graminées vont avoir un système racinaire très ramifié, qui va servir à fracturer le sol en petits éléments. D'autres plantes vont avoir une racine principale assez profonde et pivotante, qui va fracturer le sol en profondeur, en blocs beaucoup plus gros, ça évitera aussi la repousse de certaines plantes adventices, dites « les mauvaises herbes ».

Les lombrics, que j'appelle mes ouvriers qualifiés non déclarés, sans qui je ne ferais pas grand-chose au quotidien, vont transformer cette matière organique en matière assimilable par les plantes.

J'apporte également de la drèche, de notre brasserie artisanale marcoussissienne, la brasserie Ox, que je remercie d'ailleurs au passage. Le résidu issu de leur processus de brassage, que l'on appelle la drèche, pour eux c'est plus un déchet qu'autre chose. Je récupère cette matière très humide, je la mélange avec du compost, et après j'incorpore le tout dans mon sol. Ça ressemble, à l'odeur et à l'aspect, un peu à du fumier de cheval, voilà, toute proportions gardées, mais ça ressemble un petit peu à ça.

Donc en fait le sol si on en prend soin, il nous apporte beaucoup de choses, et comme je vous disais tout à l'heure, il nous apporte de la nourriture et de la convivialité.

Le terme d'engrais verts que j'utilisais est un peu trompeur, parce que ce ne sont pas des engrais issus de la chimie de synthèse. Je suis en agriculture biologique, donc je n'ai pas le droit, ni l'envie surtout, d'utiliser des engrais chimiques. Je n'apporte pas « d'EPO » au sol comme je pourrais le faire avec des engrais, je suis plutôt en mode « restaurant gastronomique », où on prend le temps.

La fertilité, elle se gagne sur le temps long et pas sur le temps court. Très important le rapport au temps... On n'est pas dans le temps court, on est dans le temps long, et c'est ce qui permet de faire de belles choses.

Joséphine : Parle-moi de ton métier. Sur quels circuits commercialises-tu tes légumes ?

Sébastien : Mon métier c'est maraîcher. C'est un peu la perpétuation de l'histoire familiale, toujours à Marcoussis évidemment, dans ces terres que cultivaient mes grands-parents, mes arrière-grands-parents et avant eux tant d'autres depuis que la famille est arrivée à la fin du Moyen-Âge sur Marcoussis.

Donc je fais du maraîchage biologique, je produis des légumes que je distribue à un réseau de consommateurs qu'on appelle des amapiens

parce qu'ils sont tous engagés dans une AMAP, une Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne. C'est un peu une manière de faire un pied de nez à la grande distribution et au circuit de commercialisation classique.

Le principe de fonctionnement de l'AMAP c'est une forme de solidarité réciproque : moi je m'engage par mes pratiques, par mon choix de semences, à produire uniquement des légumes de saison qui poussent sous nos latitudes donc très clairement ça veut dire pas de tomates en janvier, pas de fraises au mois de décembre. Je fournis aux amapiens des légumes toute l'année, chaque semaine, et en contrepartie ils signent un contrat qui me garantit à moi une rémunération et une tranquillité d'esprit linéaires sur toute une année.

Parce que notre métier il est sujet avant tout à la météo : c'est un peu notre seul et unique vrai patron aujourd'hui.

Je tire mon chapeau à tous les collègues, qu'ils soient en bio ou pas, qui sont sur d'autres circuits de commercialisation, parce qu'il faut anticiper beaucoup de tâches et d'éléments dans la gestion de son année agricole. La météo on ne la maîtrise pas, fort heureusement, mais justement quand on maîtrise un peu mieux sa commercialisation, grâce à l'AMAP, ça permet d'aborder les années, bonnes ou mauvaises, avec beaucoup plus de sérénité.

Voilà donc c'est du gagnant-gagnant, c'est un terme à la mode, et surtout ça fait des produits de qualité !

Joséphine : Comment regardes-tu tes légumes ?

Sébastien : Je les regarde comme des compagnons, j'allais dire de galère, comme des compagnons du quotidien, des collègues, et à la fois des enfants, et à la fois des objets d'art, parce que c'est beau, une plante qui pousse.

Je pourrais vous emmener voir les betteraves avec leurs feuilles magnifiques, vertes et violacées, en ce début de croissance. C'est magnifique ! Il y a des choux, on dirait des fractales, ce sont des formes géométriques magnifiques, les choux romanesco.

On peut les voir de différentes façons, nos légumes. Je les vois aussi comme... parce qu'il faut quand même avoir en tête que c'est une entreprise, même si on est paysan, maraîcher, et qu'on peut y mettre tous les qualificatifs romantiques derrière ça. On est avant tout chefs d'entreprise, et donc je les vois aussi comme un objet de profit. Alors attention, je ne suis pas en train de faire concurrence au CAC 40, mais c'est aussi ce qui me permet de vivre et de faire vivre ma famille.

Je les regarde comme quelque chose qui a une valeur économique, qui représente la somme de travail qu'il y a derrière. Parce qu'il ne faut pas croire : les plantes se débrouillent toutes seules, mais si on veut avoir les plantes que l'on a sélectionnées, choisies, pour aller les récolter à un stade bien précis, c'est que derrière, il y a une quantité de travail.

La plante est un indicateur aussi. Chaque plante a des besoins, des interactions, chaque plante apporte des indications sur sa bonne santé ou non, sur son environnement. C'est ce qui fait que je participe à ce grand tout qui s'appelle un paysage, dans lequel je m'inscris par mes pratiques.

Mes légumes, je les vois comme quelque chose de précieux, parce que ça apporte aussi de la bonne santé. Bon, ça, je n'ai pas le droit de le dire, parce qu'aujourd'hui, on n'a pas de preuves scientifiques, mais quand même, on le sait que les bons légumes bio, ça fait des gens en bonne santé.

Ça apporte du bonheur chez les gens, de la convivialité : quand mes clients, qui sont fidèles depuis mes débuts, me disent chaque semaine « Oh là là, je me suis régalé avec tes tomates, avec tes courgettes, avec tes poireaux, j'ai fait telle recette... ». ».

Quand je vois le sourire et la bonne humeur des gens en parlant de mes légumes et des recettes qu'ils ont réalisées, en famille ou pour accueillir des amis à la maison, je me dis « Ben voilà, j'ai participé à ça ». Ça donne du sens, c'est un objet de contentement et de satisfaction.

Vive les légumes, vive la terre, vive Marcoussis et vive le paysage !

Scannez le QR code ci-dessous pour accéder directement au site de l'exposition.

