



LEURS CHAMPS DU CŒUR

Ceux qui vous nourrissent
ont un message pour vous

Comment assurer une production alimentaire de qualité, rémunératrice pour ceux qui la produisent et accessible au plus grand nombre ? C'est cette question insoluble qui sert de point de départ à un tour de France de 15 agriculteurs qui nous parlent de leurs galères, des solutions possibles, de la beauté du métier aussi. A cœurs ouverts, ils nous livrent des témoignages sincères, touchants, qui donnent envie de se mettre en mouvement pour, collectivement, améliorer notre manière de nous nourrir.

Manger est une chose tellement banale, que l'on ne se rend même plus compte de ce qu'implique la production de notre alimentation. Pourtant, l'agriculture est devenue la première cause de disparition des espèces sauvages et le système agro-alimentaire, la première source d'émissions de gaz à effet de serre.

Face à ces constats écrasants, certains tentent de nous nourrir de la plus élégante des manières : en coopération avec le vivant. Ces exemples, qui représentent bien peu à l'échelle globale, sont-ils la preuve qu'une autre voie est possible ? Est-il réaliste d'attendre des agriculteurs qu'ils changent radicalement leurs pratiques alors qu'ils peinent à vivre de leur métier et qu'ils sont acculés par un amas administratif et réglementaire ? Devant ces enjeux complexes, on entend trop peu la parole des premiers concernés. En allant à leur rencontre, et en les écoutant vraiment, ils nous expliquent, à cœurs ouverts, l'impasse dans laquelle on se trouve, les points de blocage qui existent, les solutions en expérimentation et le rôle que chacun peu jouer dans cette transformation.

Un tour de France, les yeux dans les yeux avec ceux qui vous nourrissent.



L'agriculture bio n'a plus la cote. Ventés en chute libre, prix payé aux agriculteurs identique au conventionnel. A tel point que certains ne mettent plus le label "AB" sur leurs produits parce qu'ils se vendent mieux sans.

Pourtant, l'agriculture bio est-elle vraiment plus chère ? Globalement ?

Nicolas, maraîcher près d'Avignon a fait le calcul : le cancer de sa mère, reconnu maladie professionnelle à cause des pesticides, aura coûté 300 000 € à la société. Depuis qu'il a repris la ferme familiale en bio il y a 10 ans, il a produit 300 000 kilos de légumes.

"On pourrait enlever 1€ du kilo sur mon prix de vente car moi, personne ne viendra me chercher pour des maladies que j'ai causé !"

Joris, lui, éleveur laitier en Normandie, explique que sur 60% des points de captage de l'eau potable de son territoire, des usines de traitement devront probablement être installées pour les dépolluer des pesticides. Le prix du mètre cube devrait doubler, alors que subventionner le bio ne coûterait qu'un centime du mètre cube.

A l'échelle de l'Europe, c'est 8 à 10 milliards d'euros qui pourraient être économisés en subventionnant l'agriculture bio plutôt que de payer les conséquences de l'agriculture conventionnelle.

Et si la réintégration des coûts cachés du conventionnel permettait de rendre les produits bio deux fois moins cher ?



**Là où croît le péril croît
aussi ce qui sauve.**

Friedrich Hölderlin

INTENTIONS

Dans la tête des gens, le bio, c'est des produits chers en supermarchés. Pourtant, à l'échelle du pays, l'agriculture bio et l'agroécologie sont une réponse à des défis majeurs : pollution des eaux, explosion des cancers, dérèglement climatique, dégradation des sols qui compromet notre capacité à continuer à produire demain.

Marc-André SELOSSE, professeur au Muséum d'Histoire Naturelle et spécialiste des sols nous le rappelle : l'agroécologie est avant tout quelque chose d'expérimenté par des agriculteurs à qui la science a donné raison, au point d'être devenue une priorité de l'ONU dans son agenda 2030 pour le développement durable.

Pourtant, c'est le chemin inverse qui est pris par le gouvernement à l'issue des manifestations des agriculteurs début 2024.

Pourquoi ? Est-ce possible de demander aux agriculteurs de changer radicalement leurs pratiques alors qu'ils sont déjà acculés par un amas administratif et qu'ils peinent à vivre de leur métier ?

C'est ce que nous essaierons de comprendre en allant sur le terrain, à la rencontre de celles et ceux qui expérimentent des nouvelles façons de produire avec, et non contre, le vivant.

En prenant soin d'écouter ces paysans (au sens de ceux qui entretiennent le paysage) nous découvrons leurs galères, leurs colères, parfois, de ne pas être plus soutenus, leurs espoirs et les pistes de solutions qu'ils esquissent.

A leur contact, on apprend, on comprend et on repart avec l'envie d'agir.



INTENTIONS

Comme les pratiques sont à réinventer complètement, les pionniers ne sont généralement pas issus du milieu agricole.

Mais le documentaire s'attache à montrer la diversité des parcours et des approches.



13 fermes visitées, dont :

- Yannick et Valentine, un couple de maraîchers municipaux qui produisent assez sur 2 hectares pour nourrir en légumes bio les 1000 enfants des écoles de la ville
- un collectif de jeunes en Bretagne installés en polyculture-élevage pour que les animaux valorisent des zones impropres aux cultures.
- Pierre, céréalier, qui vend ses farines et ses huiles dans les supermarchés du coin
- etc...



THÉMATIQUES



Les galères

S'installer est un parcours du combattant, produire et vendre à un prix suffisant pour en vivre est un défi permanent.



Les points de blocage

Qu'est-ce qui bloque dans le système ?
Quels leviers pourraient être activés ?



Espoirs & Solutions

Quelles solutions ont-ils trouvé ?
Pourraient-elles être généralisées ?



Messages

Ceux qui vous nourrissent ont un message pour vous et les décideurs politiques !





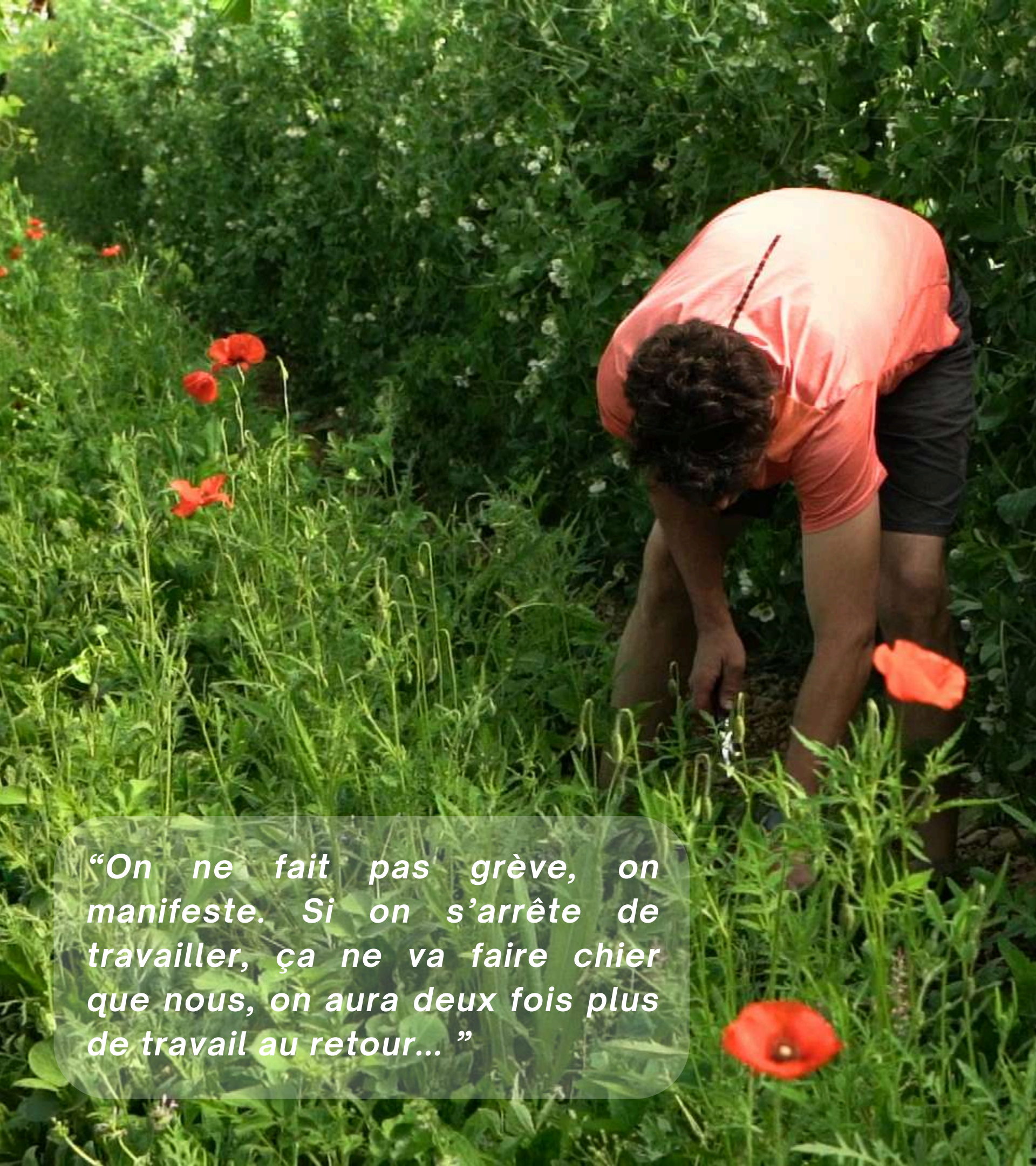
LES GALÈRES

Les galères

Le métier d'agriculteur est un métier passion. Car il en faut pour pouvoir surmonter les épreuves.

Dès l'installation, c'est un véritable parcours du combattant qui attend les prétendants : trouver de la terre disponible, des financements, les premiers débouchés...

Mais c'est aussi en les affrontant que ces personnes se révèlent, qu'apparaît leur détermination sans faille et parfois leur colère de ne pas être plus écoutés, compris et soutenus.

A photograph of a person with dark hair, wearing a bright red t-shirt and dark shorts, bent over in a field. They appear to be working with the plants. The field is filled with tall green grasses and several bright red flowers, possibly poppies. The lighting is bright, suggesting a sunny day.

“On ne fait pas grève, on manifeste. Si on s'arrête de travailler, ça ne va faire chier que nous, on aura deux fois plus de travail au retour...”



LES POINTS DE BLOCAGE

Les points de blocage

Produire de la qualité à un prix... que ne veulent ou ne peuvent pas mettre tous les consommateurs.

Les ventes de bio sont en baisse, et pourtant les scientifiques préviennent : la situation des sols est très préoccupante, épuisés par les pesticides.

Cumulé au dérèglement climatique et à l'inflation, nombre d'agriculteurs sont dans une situation critique. Dès lors, comment leur donner des marges de manœuvre pour adapter leurs pratiques ?





ESPOIRS & SOLUTIONS



**Vient un temps ou
protester ne suffit plus.**

Victor HUGO

Espoirs & Solutions

L'agriculture conventionnelle n'est pas chère parce qu'elle est subventionnée et parce que les coûts qu'elle génère ne sont pas intégrés dans le prix :
cancers des agriculteurs reconnus
maladie professionnelle, pollution des eaux, épuisement des sols...

Si ces coûts étaient pris en compte dans la PAC (1er budget de l'UE), les pratiques pourraient évoluer très vite.

A la clé : économie globale sur le budget des Etats, moins de maladies, protections des espèces et une meilleure santé des sols pour garantir notre capacité à produire demain.





Espoirs & Solutions

Les agriculteurs sont très au fait de ce qui dysfonctionne dans le système mais n'attendent pas un changement politique pour se retrousser les manches. Des expérimentations sont en cours pour regagner des marges de manœuvre, pour faciliter les installations, pour que les personnes défavorisées puissent accéder à de la nourriture saine.

Un tour de France à la rencontre de celles et ceux qui nous nourrissent et essayent de le faire de la plus élégante des manières.



MESSAGES

Messages

S'intéresser à la manière dont notre nourriture est produite, c'est le point de départ pour une meilleure santé, pour soutenir une économie qui profite à son territoire, pour le bien-être animal, pour la préservation de l'environnement.

Les agriculteurs invitent les mangeurs à se réapproprier ces questions.

Mais les comportements individuels n'y suffiront pas, cartes bancaires et cartes d'électeurs doivent aller dans la même direction.



Benjamin, éleveur de porcs dans le Morbihan

NOTES DE RÉALISATION

Pour rendre hommage à ceux qui nous nourrissent, j'ai d'abord voulu filmer "à hauteur d'humain".

Aller à leur rencontre, les interroger droit dans les yeux et surtout, les écouter. Vraiment.

Ce n'est qu'en prenant le temps de les laisser dérouler leur pensée que l'on découvre leur profondeur.

Leur vision de l'agriculture d'aujourd'hui, des défis qui nous font face et des solutions qu'ils esquissent pour nous.

Je veux aussi donner à voir la diversité des parcours, des pratiques, des types d'exploitation.

Pour montrer la richesse du milieu mais aussi pouvoir s'identifier :

- avec Valentine, issue de Sciences Po et désormais maraîchère municipale qui a retrouvé dans ce métier la confiance en l'avenir qui lui manquait pour mettre au monde un enfant.
- Avec Yannick, les larmes aux yeux quand il évoque son admiration pour les agriculteurs qu'on montre du doigt alors qu'ils font "ce qu'ils peuvent".

Des portraits simples, sans fard, dans leur environnement, illustrés d'images de leur ferme et de la profusion d'espèces qu'ils cultivent et qui les entourent.



Mise en valeur des Personnages

Des interviews sans fard, dans leur environnement pour renforcer la proximité.





Des images d'illustrations de leur ferme dans leur environnement et du travail quotidien

LE RÉALISATEUR

Mickaël DENIS-SHI

Né à la campagne, Mickaël s'est peu à peu laissé happer par une vie urbaine et une carrière prenante.

Très concerné par les grands défis de notre époque, le besoin de mettre son énergie au service d'une cause juste est devenu son moteur. Il opère en 2019 un changement radical passant des services informatiques des grands groupes à l'économie sociale et solidaire.

Un nouveau monde s'ouvre alors, fait de rencontres avec des femmes et des hommes guidés avant tout par leur passion, les convictions chevillées au corps.

Mûrit alors l'idée de leur rendre hommage, en commençant par celles et ceux qui nous nourrissent et tentent de prendre soin de la terre.



Un autodidacte spécialiste des enjeux environnementaux

Concerné depuis toujours par l'impact des activités humaines sur leur environnement, Mickaël créé un site en 2010 pour inciter aux écogestes. Une évidence apparaît alors : pour changer le monde, il faut commencer par son assiette !

Mais l'action individuelle, si elle est indispensable, ne sera pas suffisante. Elle doit s'articuler avec l'action collective. En s'engageant dans l'économie sociale et solidaire, Mickaël devient aussi formateur des enjeux environnementaux auprès de la communauté On Purpose qui l'a aidé dans cette conversion.

Aux avant-postes du monde qui vient

En travaillant pour Bleu Blanc Zèbre, une tête de réseau associative, Mickaël est aux premières loges pour découvrir des centaines de projets qui répondent aux grands défis de notre époque (transition écologique, solidarité, éducation, emploi, ...).

Monte alors l'envie de partir à la rencontre de ceux qui tentent de concilier production alimentaire et santé globale (des humains et de son environnement).



Mickaël DENIS-SHI

06 21 19 58 39

mickael.denis@onpurpose.paris