

RÉSIDENCE DE JOURNALISME

"UN TERRITOIRE EN RÉSISTANCE"

n° 2



BAM*

LES SENTINELLES
DE LA TERRE ET DU PAYSAGE,
DES RÉSISTANTS H24

*Bicolor Artistic Media



HORS SÉRIE

VERS UN AUTRE MODÈLE ?



Mi-mars, la bande s'est retrouvée à Saint-Gilles, chez ÉditéPollux, notre QG. Antoine, Romain, Lucie sont au rendez-vous pour cette nouvelle semaine en quatuor. Nous sommes dans les starting-blocks. Les résistances, thème de notre résidence de journalisme, nous font cogiter, réfléchir. Elles sont multiples, omniprésentes, parfois invisibles, modestes, à portée de mains, ou plus difficiles à déceler. En simples observateurs, de passage sur un territoire, nous voulons raconter les luttes, humer les motivations du moment, rencontrer des convaincus, souvent des passionnés. Antoine parlerait « d'un instantané ».

Les dernières actualités dans le pays, et en particulier le mouvement des agriculteurs de janvier 2024, avec des routes et autoroutes bloquées partout dans le pays, nous interrogent, et nous interpellent. De Saint-Gilles à Vauvert, les paysages se composent de vignes et de vergers à perte de vue. Le monde agricole est enraciné dans ce sud du département, et le principal moteur de l'économie du territoire. On le devine, les combats du monde paysan, ici, résonnent. Déformation professionnelle, nous choisissons de faire un pas de côté. D'aller interroger des moins visibles. Des femmes et hommes de la terre qui n'ont pas pris part aux manifestations ni au blocage de l'autoroute et encore moins au Salon de l'agriculture. Ceux qui construisent un autre modèle, et suivent leurs convictions, qui ne font pas forcément l'unanimité. Dans leur quotidien, ils sont des résistants. H24. Rencontres.



UN BERGER EN VOIE DE SUBSISTANCE



À Saint-Gilles, jour de la Saint-Rodrigue, le soleil règne déjà en maître. Pas de dicton en tête qui puisse apporter des précisions météorologiques, mais on le sait, c'est un peu tôt, et agaçant, de voir le thermomètre jouer avec les 22 degrés à cette époque de l'année. Il est 10 h ce matin-là. Autour de la table, au milieu de la cour, café en main, Emmanuel Lafaye se confie.

Jeune trentenaire, jeune papa, l'enfant du pays est devenu berger en suivant une voie toute tracée. Il a grandi ici, accompagné gamin « un vieux berger pour aller garder les moutons » qui lui a transmis une vocation. C'est comme ça. Prendre un troupeau, le faire pâturer d'exploitations en exploitations, le modèle qu'il avait toujours connu en somme, dans sa tête, c'était simple et facile. « Mon système de départ, c'est herbacier transhumant, c'est-à-dire que je voulais aller avec mon troupeau chez les autres, comme avant dans les années 1970, je voulais que mon troupeau aille dans les vergers, les prairies. C'était précieux pour entretenir les terres, pour le fumier. Et c'était facile pour se lancer, je n'avais pas besoin d'acheter des terres. Je n'en n'avais pas les moyens de toute façon.

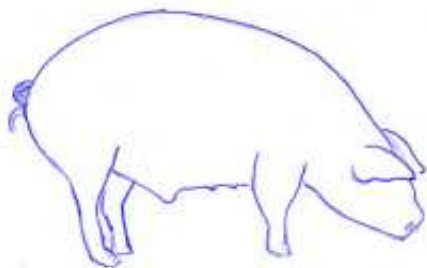
Il se lance, à vingt ans à peine. Et puis, il a des envies, des idées, il imagine un modèle agricole vertueux, avec des « gens qui seraient bien payés ». Il ne veut pas de compromis ni déroger à sa règle de base, « la qualité de mes produits », ses agneaux, sa priorité. Il crée un élevage d'agneaux d'herbe en bio (baptisé Histoire d'agneaux) dans la Crau, se démène pour la commercialisation des bêtes, les livraisons dans les restaurants, à Marseille, à Arles et ailleurs. Post-Covid, ça fonctionne plutôt pas mal. Son travail est salué. Mais lui s'épuise. « Je voulais vendre les agneaux moi-même, les livrer, faire la découpe. Je voulais aussi faire des fromages. Ça a été un flop. Difficile d'être capitaine, de gérer les équipes. Additionner toutes ces compétences, c'était trop. » Trop usant, trop incertain, trop utopique peut-être. « Mon modèle, il n'était pas terrible » dit-il. « J'ai eu l'énergie, longtemps, mais au bout de 15 ans ça use. Si je recommençais aujourd'hui, à 35 ans, je serais mieux armé. » Histoire d'agneaux s'est terminé parce que le modèle n'était pas viable. Comment se relever ? La question reste entière.

Il s'interroge, il y réfléchit chaque jour. Emmanuel Lafaye est revenu à Saint-Gilles, avec ses bêtes, 800 au total. Berger solitaire, raccroché à ses convictions, il croit aux « petits modèles » et veut revenir à un système de circuit ultra-court, à une « agriculture vivrière et familiale ». En misant sur un esprit collectif : « Nous n'aurons pas le choix de se mobiliser, de s'aider, d'échanger. » À Saint-Gilles, il possède 5 hectares. Trop peu pour son troupeau. En ce mois de mars, une partie pâture dans les vignes en bio du domaine Jarras à Aigues-Mortes, un mastodonte de la vigne. « Cela fait partie de mes contradictions peut être, reconnaît-il en souriant. Mais ils ont une tradition de pastoralisme dans leur vignoble avec un calendrier de pâturage. On y pâture 400 hectares de vignes, les bêtes y sont très bien là-bas, dans un paysage très beau, je sors des beaux agneaux. Et j'y gagne de l'herbe, de la bonne nourriture pour le troupeau. » Il cherche d'autres partenaires de la sorte, « avec des paysans boulangers par exemple, ou des céréaliers », qu'importe, des agriculteurs qui auraient des terres pour son troupeau. À bon entendre.



Au pays des Costières, au milieu des exploitations aux centaines d'hectares, et loin des organisations syndicales, Emmanuel Lafaye détonne. Sentinelle à sa façon. Singulier, discret, résistant à l'ancienne, dans son coin et sans faire de bruit, il construit jour après jour son nouveau modèle, avec encore des incertitudes. Seule évidence : son départ, dans les prochaines semaines, avec ses 800 bêtes, vers les hauteurs du Dévoluy. Chaque année, il emmène son troupeau six mois en montagne, en Isère. Le berger y cultive des pommes de terre et y développe un esprit solidaire avec d'autres qui partagent le même point de vue. « Je crois qu'il faut rester ouvert, prêt à recevoir et à partager. » Il se voit bien planter quelques oliviers, pour une production limitée « à la famille et aux amis », idem pour les cochons et les agneaux. Plus le temps passe, plus on devine que le paysan façonne le modèle d'une économie de subsistance, et c'est une résistance au modèle agro-industriel « qui arrive à bout de souffle ».





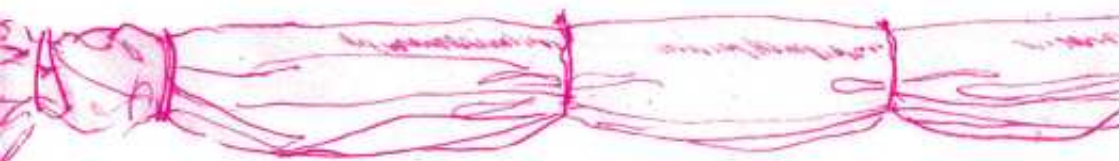
En fin de matinée, comme chaque jour, Emmanuel Lafaye part avec 400 bêtes et ses cinq chiens pour les emmener dans un champ de cerisiers à l'abandon. Il donne le rythme, veille à chacune d'entre elles. Il marche, concentré. Ici, le troupeau restera toute la journée. Avec son marteau, le berger plante le piquet pour refermer la clôture, et repart vers chez lui. Au bruit, dans le champ tout près, on reconnaît un « pulvo » comme on dit dans le jardon, qui balance des produits pas très chouettes sur les abricots d'à côté.





JULIE, LA TERRE EN HÉRITAGE

Sécateur en main, Julie Blanc est déjà dans les champs. Ses enfants sont à l'école ou à la crèche, elle débute sa journée dans les vignes. À 38 ans, cette jeune agricultrice cultive, sur les terres de Saint-Gilles, des vignes, des abricotiers et des cerisiers en agriculture biologique. Et ce choix n'est ni le plus facile, ni le plus courant. Des cerises bio, vous n'en trouverez pas à chaque coin de rue.

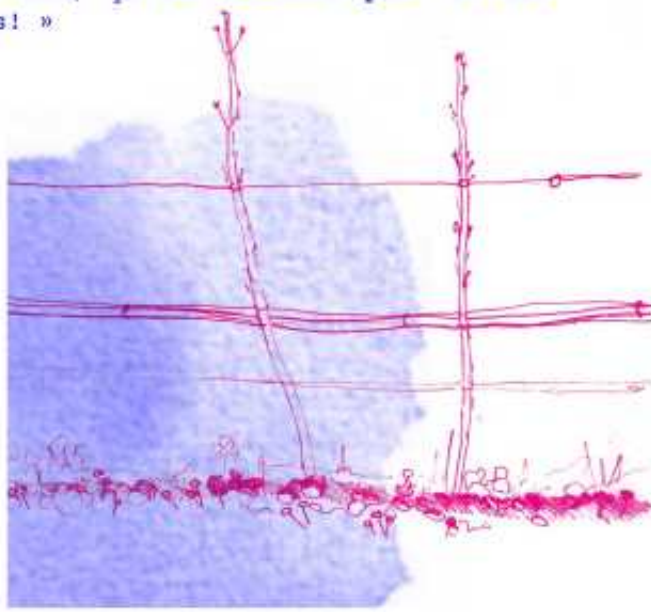


Au Mas Robert, cette Gardoise surmonte des obstacles, les uns après les autres. Elle a choisi de suivre son destin et de reprendre le flambeau de l'exploitation familiale fondée par ses grands-parents, chemin du Cambon. Elle a grandi ici, a vu sa maman suivre les traces de ses beaux-parents. Et elle qui, le bac en poche, s'était engagée dans des études d'ingénieure agronome, a fini par revenir à la case départ, avec son conjoint, sur les terres familiales. À Saint-Gilles city. Un choix assumé, un héritage même, lié à une histoire personnelle qui ne l'a pas ménagée. « Lorsque ma mère est décédée, la question de l'exploitation s'est posée. Je ne pouvais pas me résigner à la voir disparaître. » Pour Julie, l'histoire se répète. Sa maman, elle aussi, s'est retrouvée jeune, à devoir gérer seule cette exploitation au décès de son époux. Julie n'avait alors que trois ans.



Cette histoire, elle la porte, dans son ADN, et elle écrit la suite à ses conditions, en fonction de ses convictions. Quand elle se lance, l'ingénieure de formation se fixe un cap : reprendre oui, mais en agriculture biologique. Pas d'autres options. Plus qu'une devise, une règle d'or. « Mes deux parents sont morts d'un cancer. Il n'y avait pour moi aucune autre alternative possible. À produire, ça ne pouvait être qu'en bio. » L'agricultrice investit dans des palissades et des filets pour protéger ses cerisiers des intempéries et de la terrible *Drosophila suzukii*, une mouche capable d'hécatombe dans les vergers.

Mais le défi est immense pour cette exploitation d'une vingtaine d'hectares, encerclée par de bien plus grands domaines, qui n'ont pas tous fait le choix du bio. Il faut aussi cohabiter avec ça : des produits phytosanitaires balancés sur des cultures parfois voisines de quelques mètres seulement du Mas Robert. D'une vigne à l'autre, la distinction se fait en un coup d'œil. « Ici, on laisse l'herbe entre les pieds de vigne » se contente d'affirmer Julie Blanc, dont le quotidien jongle avec mille tâches. Des aspects administratifs aux prix de vente des produits, d'un marché du bio en berne à une météo plus que jamais imprévisible, des gelées aux canicules qui se succèdent, des journées, des semaines à rallonge, la difficulté agricole du moment est plurielle. On l'avait prévenue, Julie : « Des abricots bio, ça ne marchera pas. Et des cerisiers ! Encore moins ! »



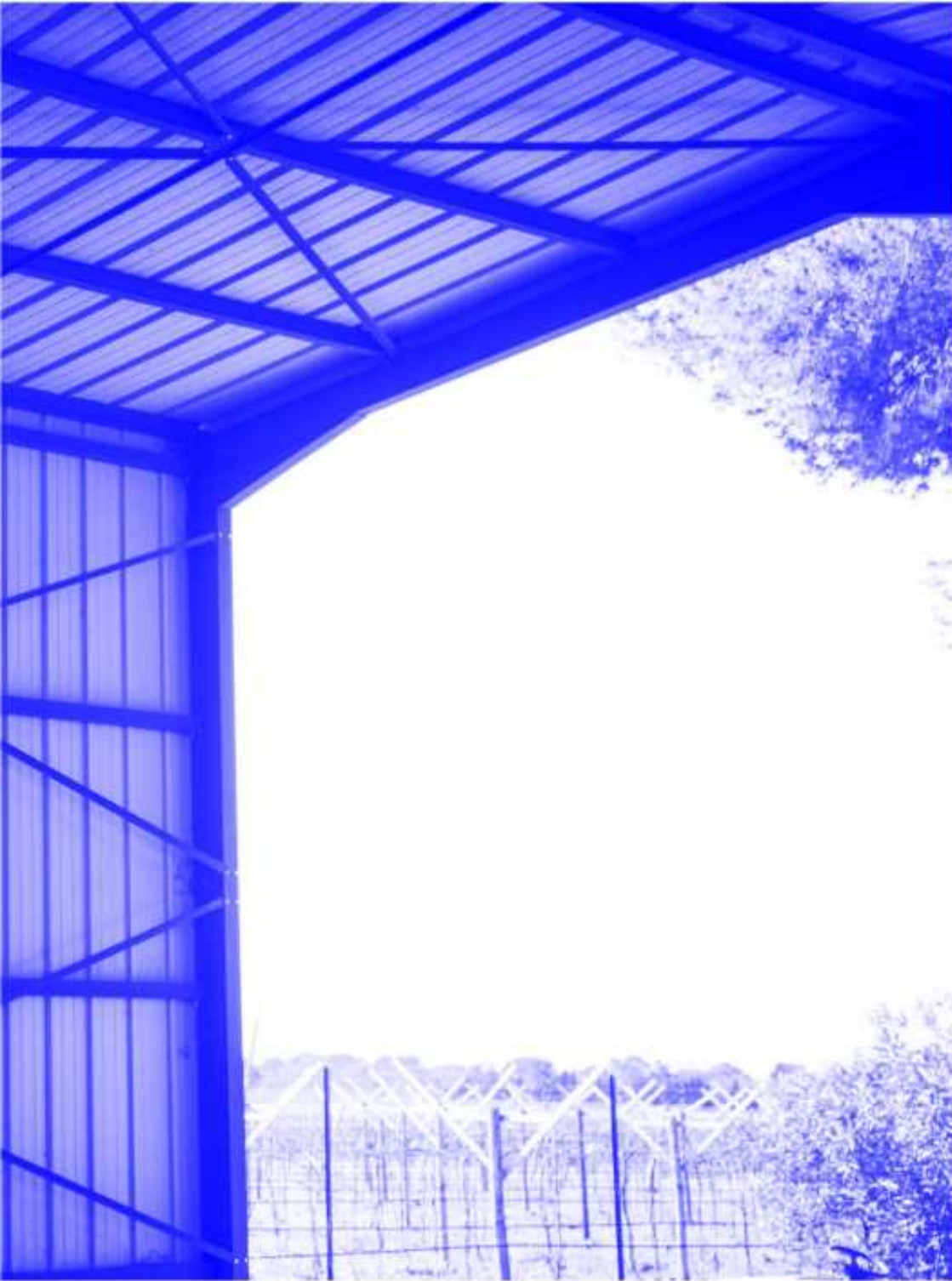


PEUGEOT

OLPAS
RESEAU AGRICOLE SAS

Centre d'Argentan

2, rue de la Gare - 61100 ARGENTAN
Tél : 02 38 88 11 11 - Fax : 02 38 88 11 12



Pour le moment, elle prouve le contraire. Persévérante, Julie Blanc mène le Mas Robert avec son intuition, en essayant de valoriser au maximum la vente directe et en circuit court, et de se tenir à une éthique, « en proposant des prix accessibles pour le client ». Pour l'instant, ça tient, même si on devine un quotidien de labeur. Elle le dit sans détour : « Ce qui est difficile, c'est de ne jamais savoir à quelle sauce on va être mangé. On est un peu la dernière roue du carrosse. » Elle ne parle pas que des contraintes météorologiques et du réchauffement climatique, mais plutôt « des injonctions politiques qui viennent contredire nos modèles agricoles vertueux. Et la rémunération est un vrai problème. » Huit ans après le début de cette reconversion, cette réalité se conjugue aujourd'hui à deux. Joseph, son conjoint, a maintenant rejoint l'aventure. À deux, on se sent plus forts.





LE BEC DANS L'EAU... DU RIZ

Depuis sa maison en bois, posée au milieu des paysages camarguais, loin du centre-ville de Saint-Gilles, dans un écrin de verdure, il ne peut se contenter d'observer, et de rester les bras croisés. Bernard Poujol veut agir, ouvrir une voie, défendre une agriculture biologique, coûte que coûte. La Camargue est la première et unique région productrice de riz en France (à l'exception d'une toute petite poche dans l'Aude). Ici, de Saint-Gilles aux Salins de Giraud sont produits 70 000 tonnes chaque année, par 150 riziculteurs.



Lorsqu'au début du printemps, il a observé ses collègues riziculteurs se féliciter de pouvoir, pour une année de plus, utiliser de manière dérogatoire (permise par le ministère de l'Agriculture) l'herbicide Avanza, Bernard Pujol a réagi. Impossible pour ce riziculteur qui défend une production biologique d'accepter ce produit chimique qui n'est pas homologué au niveau européen et qui contient des molécules très toxiques pour les milieux aquatiques, dans les rizières de Camargue. Ce produit permet d'éliminer les adventices, dit la profession. Le problème, c'est que l'eau des rizières rejoint ensuite soit l'étang du Vaccarès, soit le Petit Rhône. Et circule dans les canaux qui mènent à la station de pompage des Saintes-Maries-de-la-Mer, ville très touristique l'été. La présence de molécules d'herbicides nuit à l'écosystème camarguais. La Réserve naturelle nationale de Camargue, dit assister à la régression des herbiers, qui sont un indicateur de la bonne santé du milieu aquatique. Avec l'usage de ces produits phytosanitaires, le fonctionnement des écosystèmes aquatiques est touché en plein cœur. Le syndicat des riziculteurs, à travers la voix de son président Bertrand Mazel, se défend de « produire le riz le plus propre du monde ». « Nous sommes les plus vertueux mais on nous demande d'être encore plus vertueux, explique-t-il. Nous avons le moins de traitement à l'hectare de tous les producteurs de riz, et 25 % de la culture est produit en bio. Nous avons 1500 molécules autorisées il y a quelques années, il en reste moins de 500. »,

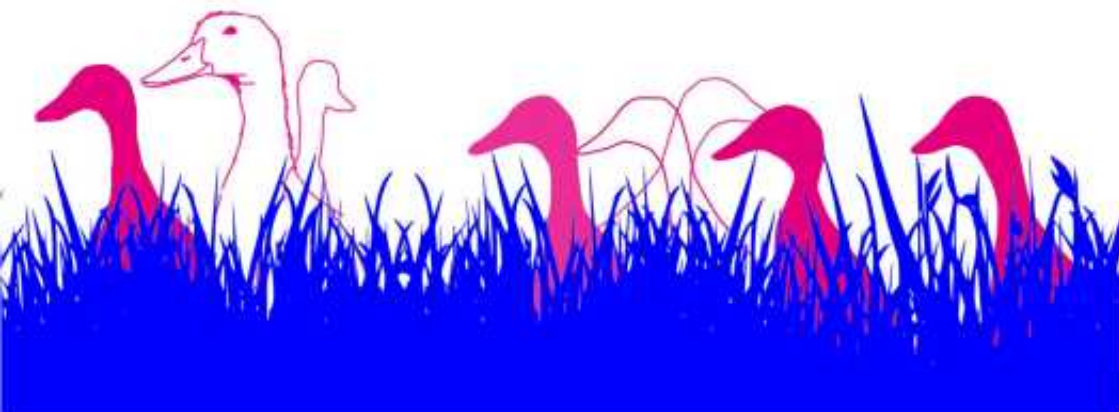
Mais depuis longtemps, Bernard Poujol a prouvé qu'un autre modèle est possible. À la place des pesticides, il emploie des canards ! « Il y a des pratiques non polluantes possibles en riziculture », martèle l'agriculteur de 68 ans, qui a choisi de se reconvertir au bio après un début de carrière en agriculture conventionnelle. A l'origine, Bernard Poujol travaillait pour un grand domaine, pulvérisant les produits chimiques sur des dizaines d'hectares. Plombé un jour par une sérieuse méningite qu'il pense liée « à l'intoxication par des produits phytosanitaires », observant la biodiversité s'amenuiser sur ses parcelles, il décide d'abord de démissionner, puis de réfléchir à un autre modèle. À la même période, son fils, installé au Japon lui raconte que des canards sont utilisés pour désherber des rizières.

**PORT DES ÉPI'S
OBLIGATOIRE**



En 2011, Bernard Poujol met en place une nouvelle manière de produire du riz inspirée du Pays du soleil Levant. Une méthode unique en France. Après avoir semé, non à la volée, mais avec « un semoir à blé », le riz à 5 cm de profondeur, les palmipèdes entrent en action sur les parcelles pour trier le bon grain de l'ivraie. Ils dévorent naturellement les mauvaises herbes et les insectes, mais ils épargnent les pousses de riz. De plus, en pataugeant, les canards oxygènent l'eau et remuent la terre et leurs déjections servent d'engrais. Cette présence enrichit ainsi la biodiversité des rizières et les préserve de produits phytosanitaires. « Le riz est une plante exceptionnelle, j'utilise sa capacité à avoir plusieurs systèmes racinaires pour se développer », argumente notre résistant. Cette méthode a fait ses preuves. Est-elle transposable à grande échelle ? La profession dira non. Bernard Poujol, lui, pose le problème autrement : « Ce qui est dommage en Camargue, c'est que les deux modèles, celui de l'agriculture intensive et conventionnelle et le modèle biologique, sont en rivalité. Les agriculteurs ont souvent un comportement très hostiles avec la nature, qu'ils sont en train de détruire. »

Même retraité, Bernard Poujol poursuit son combat. Il n'a pas, et loin de là, que des amis au pays des flamants roses mais aimerait parvenir, au moins, à dépassionner le sujet et élargir le cercle des sentinelles d'une riziculture toujours plus vertueuse pour l'une des plus grandes zones humides d'Europe, la Camargue.





AU NOM DES TAUREAUX..

Mercredi, 14 h, aux arènes Émile-Bilhau de Saint-Gilles. Lieu emblématique de cette commune bercée aux traditions taurines et camarguaises. Dix jeunes garçons, âgés de 10 à 16 ans, sont en piste. Ils s'entraînent à sauter à l'aide des barrières, s'exercent aux techniques, testent des « pas dedans », le raset le plus compliqué, dit-on. Jules, Ethan, David, ces enfants d'ici ou de Beauvoisin, village d'à côté, veulent suivre les traces des plus grands raseteurs. Une « passion », tous l'ont dit, transmise le plus souvent par la famille et les proches.





S'ils peuvent rejoindre les arènes chaque mercredi, ils le doivent à un homme : Khaled Bari, fondateur de l'école taurine baptisée Aux portes de la Camargue, en 2020. À Saint-Gilles, l'école était fermée depuis plusieurs années. Un comble au pays des taureaux. Khaled Bari, ancien raseteur, devenu tourneur, Saint-Gillois d'adoption, ne s'y ait jamais trop fait. « Passer devant les arènes et voir les portes fermées, ça m'attristait, ça me faisait mal au cœur. » Il ne se serait peut-être pas lancé si, en plus, un de ses amis, n'avait pas racheté la manade du Juge à Bellegarde. Le nouveau manadier devait essayer des doubencs (vaches de deux ans ou moins) aux arènes du Cailar, un autre village bercé par l'âme taurine. Ce jour-là, sans l'avoir prévu, Khaled Bari sort en piste pour conseiller les apprentis. Sa femme lui dira quelques minutes après : « Tu devrais ouvrir une école. »





Au départ, Khaled Bari n'endosse pas le costume du résistant, ou en tout cas, il n'en n'a pas conscience. Le Covid vient de s'abattre sur la France, tout le monde est peu sonné. Il n'est pas franchement dans une démarche militante, et en même temps, il sait qu'il faut former la relève. « C'est la passion qui me fait avancer avant tout. » Mais en quelques années, tout s'est modifié. Les traditions taurines sont mises à mal dans le sud de la France, les assureurs se montrent beaucoup plus réticents et même les Jeux Olympiques de Paris s'en mêlent. Avec les forces de l'ordre mobilisées à Paris cet été, la menace plane sur le déroulement des fêtes votives. Certaines seront sans doute annulées, ou revues à la baisse. Khaled Bari se sent l'âme combattante : « Maintenant, on a beaucoup de pressions. Les antis prennent beaucoup de place, médiatiquement, sur les réseaux sociaux mais notre passion sera éternelle. Ils ne savent pas que ces taureaux-là sont chouchoutés. A nous de sortir du bois. Ici en Camargue, si on enlève la bouvine, il ne reste rien, à part le sel et des flamants roses. On ne cèdera pas. Les agriculteurs ont montré leur force. On peut le faire aussi. » Ce que ne dit pas Khaled Bari, c'est qu'au moment du projet de loi Caron, qui visait à faire abolir la corrida en 2022, ce peuple du toro s'est fortement mobilisé. Résistants, ces protagonistes des traditions, ils le sont devenus.

Lui, c'est sur le terrain qu'il agit. En quatre ans d'existence, l'école compte une trentaine d'apprentis. « Beaucoup sont des enfants de passionnés qui ont grandi là-dedans. Mais il y a aussi des jeunes qui découvrent ce milieu. Ils ne savent pas sauter. Ça, je suis content. C'est un peu mon objectif : attirer des jeunes de l'extérieur et les initier. »



Lui-même, au départ, n'y connaissait rien. Enfant d'immigrés marocains arrivés en 1968 aux Saintes-Maries-de-la-Mer, né à Nîmes puis ayant grandi à Saint-Gilles, Khaled Bari a grandi sans les codes de la bouvine. C'est ses copains qui l'ont embarqué aux abrivados et encierros, aux taureaux piscines. Et un jour, il fut repéré par Stéphane Cialdi, aujourd'hui décédé, qui le prendra sous son aile, pour l'initier et le former à la course camarguaise. « Est-ce que je le remercie ou dois-je l'engueuler ? » dit-il en souriant, mais avec une voix teintée d'émotion, les larmes aux bords des yeux. « Vous allez me faire pleurer. » Khaled Bari, le modeste, explique, comment avant chaque course du trophée des As (le championnat le plus prestigieux de la course camarguaise), il regardait ses proches, comme il caressait son chien avant de quitter sa maison. « Quand on part pour une course, on n'est jamais sûr de revoir sa famille. »

En 2015, dans les arènes d'Arles, pour la Cocarde d'or, il reçoit une « très grosse rouste ». « J'aurais pu mourir, le taureau m'a fait une fusée. J'ai pris des coups, ça a été très violent. On s'y attend, ça fait partie du jeu. Je n'ai jamais regretté. J'ai une chance inouïe. J'ai raseté avec Chomelle, Morad, Rouvairal, Thierry Felix, Frédéric Durand, que des grands ! » Désormais tourneur (il place le taureau pour que le raseteur parte dans de bonnes conditions), partie de trois fois rien, sans aucune racine ni culture camarguaise, Khaled Bari est aujourd'hui un ambassadeur de la tradition locale. Dans ce mundillo hyper conservateur, il se sait respecté et reconnu. Le racisme ? « Il a pu m'arriver que je reçoive quelques remarques, mais c'est très minoritaire. Il ne faut pas croire. Dans la bouvine, on est là pour la même chose : l'amour des taureaux. »



Le jour où nous le rencontrons, il organise une course d'entraînement au Scamandre (là où nous sommes passés lors de notre première semaine, NDLR). Les apprentis vont entrer dans l'arène et affronter des taureaux. Un vrai test grandeur nature, et en public. Les raseteurs sont concentrés. Focus sur leurs prochains efforts. Quelques touristes sont là et prennent des photos des garçons en piste. « C'est ça qui est bien : arriver à parler et à expliquer à ceux qui ne connaissent pas la course camarguaise. Il faut qu'on sorte de notre zone de confort et qu'on se parle. »



