

AU RYTHME DE LA TERRE



par Pierre **Girard**¹

Présenté par André-Jean Guérin²

Ce livre a failli me tomber des mains après un quart de sa lecture. Non par lassitude, son titre et son sujet m'intéressent. Il s'inscrit délibérément dans une vision pour l'avenir : « Nouvelles voies pour cultiver le vivant ». Il affiche dès la 4^{ème} de couverture qu'il s'agit d'un plaidoyer en faveur de l'agroécologie porté par un auteur qui affirme que « Vous tenez entre vos mains un manuel de résistance, un véritable guide pour l'action. Les faits, c'est mon métier. C'est aussi devenu mon combat : réexpliquer la terre pour nous permettre de la sauver. » Tout cela m'attirait, et j'ai accepté d'en donner une recension. Heureusement car je me suis ainsi obligé de le lire en totalité. Et mon avis a changé radicalement. Je vais donc commencer par purger la tonalité de mes agacements pour vous aider à les dépasser si vous les partagez.

Il y a une dimension messianique dans ce livre. Pierre Girard confirme cet accent dès l'introduction en s'appuyant sur son parcours et son métier, journaliste scientifique, pour affirmer : « Alors pour ne pas perdre le cap, j'écris la vérité. » On regrette à plusieurs occasions qu'il n'ait pas complété... toute la vérité, rien que la vérité. Laisse-t-il entendre par là que la suite de l'ouvrage est la simple énonciation des informations auxquelles il accède par sa

¹ Journaliste scientifique.

² Ingénieur général honoraire des ponts, des eaux et des forêts, président de l'ONG « A Tree For You », membre de l'Académie d'agriculture de France (section 4).

fréquentation des équipes et des connaissances scientifiques ? Assène-t-il ainsi que les termes de son combat seraient indiscutables ?

La première partie, « Automne », prolonge le malaise. A quoi faut-il résister ? S'il faut aller au combat, ne serait-il préférable de connaître l'ennemi ? Ne serait-il pas nécessaire de le nommer, de le décrire ? Au début, cet ennemi paraît très vaste : « *L'humanité empiétait un peu plus sur le reste du vivant* ». L'humanité ne ferait-elle pas partie du vivant ? Qu'est-ce que cette césure « *tout le reste du vivant* ». C'est ce qui est « *pris en étau* » entre les espaces artificialisés et les terres dédiées à l'agriculture nourricière. Puis cet ennemi semble progressivement sortir du brouillard, se dessiner par petites touches, comme des ombres derrière des lignes d'arbres... des lignes de défense ? L'ennemi laisse une trace, l'urbanisation et ses modes d'artificialisation des sols. Et l'on perçoit dans le même temps un premier combat : une végétalisation des espaces urbains. D'autres composantes seront précisées au fil des pages, mais elles demeurent indistinctes, et bien souvent changeantes.

Au crédit de l'ouvrage, sont à mettre les nombreuses et précises références à des connaissances et travaux scientifiques. En filigrane, apparaissent notamment celles qui témoignent des évolutions que les changements climatiques induisent pour l'ensemble des êtres vivants et pour ceux qui font métier de s'en occuper. Mais, à nouveau un doute s'insinue : ces références à la science composent-elles un tableau impressionniste de la « *culture du vivant* » et de ses pratiques actuelles ? Ou bien viennent-elles opportunément à l'appui du combat auquel appelle l'auteur ? Heureusement, ce malaise se dissout en partie par la suite. Ma première recommandation est de persévérer et de ne pas se laisser arrêter par une telle première impression si vous la partagez.

Pierre Girard a « *trouvé sa vocation en mangeant* » : nous faire comprendre nos liens étroits avec le terroir, avec les terroirs, les pratiques agricoles qu'ils recèlent et les productions qu'ils nous offrent. Il construit son propos au fil des quatre saisons. Et il s'appuie sur une technique journalistique éprouvée, l'entretien. Mais, il va au-delà de ses nombreuses rencontres. Il partage des moments et parfois des travaux avec nombre d'agricultrices et d'agriculteurs aussi accueillants, et volontaires les unes et les uns que les autres, des militants en quelque sorte, toutes et tous sympathiques et passionnés par leur activité : « *A force de relayer ces nouvelles alarmantes des scientifiques sur le climat et la biodiversité, j'ai pris l'habitude de placer au cœur de mes récits les fermes qui font exception* ». Des militants qui, selon les termes de l'auteur, « *résistent à la tentation destructrice* », mais de qui ? De l'humanité ? De pratiques encore inqualifiables ? C'est un parti heureux et positif qui donne à l'ouvrage la chaleur des relations humaines. Ainsi il nous emmène « *sur le terrain découvrir les solutions concrètes qui existent pour infléchir le cours de la catastrophe* » ; mais, sans préciser la nature de la catastrophe qu'il pressent.

Peut-on reprocher à Pierre Girard de ne pas approfondir la définition de l'agroécologie ? Il en prend le risque dans son glossaire. Il dégrade à cette occasion l'agronomie dont le caractère scientifique doit dériver de la science des écosystèmes. Et, il confirme le statut autonome de ce qu'il désigne sous le terme « *Le vivant* », sans lui consacrer cependant d'entrée ! Mais

surtout, l'auteur essaie d'éclairer le concept par les rencontres et visites qu'il identifie et donne à voir. Selon ses dires, il a « *rencontré des pionniers et des pionnières de l'agroécologie... Dans leurs champs, leurs vergers et leurs étables...* ».

En basse Durance, il s'appuie sur les propos de Virginie Baldy et Thierry Gauquelin de l'IMBE pour alarmer sur la fragilité du terroir de Cavaillon et ses productions de melon : « *Le terroir tel que nous le connaissons est mort* ». Dommage tout de même qu'il omette de rappeler que ce terroir et ses productions n'existent que comme fruits d'un aménagement humain très ancien. Ils dépendent des irrigations déployées ici depuis le 13^{ème} siècle³. Évolutions climatiques aidant, sur la ferme Affable, aux confins des Vosges et des collines palatines, Lorène et Johann veulent perpétuer l'héritage familial de paysan, et ambitionnent, eux aussi d'y produire du melon. Pourquoi pas, après tout, 3 000 pieds de chardonnay ont été plantés en moins de 10 ans sur le terroir d'Haillicourt, dans le Nord, avec une production qui commence à ravir les restaurateurs locaux. Et, comme le rappelle notre auteur, les producteurs champenois commencent à s'installer au sud de l'Angleterre et du Pays de Galle. Faut-il s'en désoler ? Johann et Lorène, eux préfèrent « *se souvenir du passé agricole de la région* » plutôt que de suivre « *une méthode toute faite, toute prête, expliquée dans le catalogue d'un industriel ou un manuel d'agronomie* ». Et pourtant, n'est-ce pas ainsi qu'ils pourraient le plus sûrement s'adapter aux évolutions en cours quand bien mêmes celles-ci seraient regrettables ? Ce n'est plus de l'agacement, mais de l'étonnement. Pierre Girard loue le savoir-faire paysan et la transmission familiale tout au long de son texte. Est-il bien nécessaire de les mettre trop souvent en opposition aux acquisitions scientifiques et à leurs déclinaisons techniques par des intermédiaires (centres et établissements de formation, services techniques, etc.) ?

Les incendies et les mégafeux se développent. « *C'est un fait* », affirme l'auteur : *la saison des feux commence plus tôt et se termine plus tard* ». Qui ne partage cette conviction à l'écoute des informations et à la lecture des rapports du GIEC ? Et l'auteur de mentionner l'année 2022 et les 70 000 ha partis en fumée. Certes, mais ne serait-il pas aussi utile de rappeler les feux dans les Landes en 1949 et ceux des Maures en 1970 qui ont conduit à des politiques publiques et des services de lutte qui, chaque année, montrent leur efficacité. On peut s'interroger : jusqu'à quand ? Ne faut-il pas rappeler aussi qu'une bonne partie de la végétation méditerranéenne ou californienne est adaptée aux feux de forêts et se régénère après leur passage, adaptation à des millions d'années d'évolution sous contraintes des incendies de forêt.

En Lorraine, avec Louise Corsyn, ou au Pays Basque, avec Anabelle Meyer, Pierre Girard s'interroge sur le rôle du consommateur dans l'incitation à des formes d'élevage qui évitent les dérives souvent critiquées, notamment celle du mal-être animal. Il recommande, à la suite de l'OMS, une division par deux des consommations de produits laitiers et une limitation de la consommation de viande à 30 grammes par jour et par personne. Une telle évolution permettrait de cantonner l'élevage sur les prairies permanentes, celui-ci pouvant alors bénéficier de labels de qualité tels que « *Pâtures et Papilles* ». Et en outre, « *Les rythmes*

³ Marius Peyre, Les irrigations de la basse Provence, 1927

ancestraux se réinventent. Mais certaines pratiques résistent : les troupeaux continuent de brouter là où le feu pourrait prendre ».

Plus loin, le rôle des arbres, participant d'une forêt comestible, serait ressuscité avec « *les connaissances ancestrales oubliées* ». « *Serait-il possible et souhaitable de développer ces systèmes agroforestiers ?* ». Face aux aléas climatiques qui mettent en péril de plus en plus souvent les récoltes céréalières, les agroforêts pourraient bien être « *le paradis de l'agriculteur paresseux* ». Après un suivi scientifique par l'équipe de Sonia Henry à l'INRAE, le *jardin-forêt* près de la ferme de Fabrice devient « *centre de formation et d'expérimentation reconnu* » et diffuse ses expériences avec l'aide de l'association « Forêt gourmande ». Fabrice aurait-il inventé une nouvelle forme d'agriculture ? Non ! L'agroforesterie ou le sylvo-pastoralisme sont d'anciennes pratiques qui regagnent du terrain. Mais, « *Les aides de la PAC privilégient massivement les cultures annuelles et leur rendement à court terme, comme le blé ou le maïs... Les systèmes agroforestiers, hybrides et complexes, n'entrent pas dans les grilles de calcul classiques* ». Le combat précise sa cible ! Mais il reste tant à faire et « *la réalité est implacable* ».

Avec « L'origine du Monde », c'est évidemment le sol et sa conservation qui sont mis à l'honneur, en référence à l'ouvrage de Marc-André Sélosse. La permaculture, telle que Perrine Bulgheroni la promeut sur sa ferme du Bec-Hellouin, vise à ne jamais laisser le sol à nu. « *Le sol est protégé et nourri en continu* ». L'agriculture de conservation est présentée avec Sarah Singla qui, sur 100 ha en Aveyron, poursuit « *le pari un peu fou d'arrêter le labour* » initié par son père Philippe en 1980, à la suite des enseignements américains tiré du *Dust Bowl*. Aujourd'hui en France, selon le service statistique du ministère de l'aménagement du territoire, des transports, du logement et de l'environnement, le sans labour, soutenu par la PAC européenne depuis 2014 concernerait la moitié des surfaces de grandes cultures. Cette pratique n'est pas sans conséquence notamment avec la prolifération des adventices. Sarah développe des techniques mais utilise aussi du glyphosate pour s'en débarrasser avant de semer. Évidemment, ce n'est pas autorisé en agriculture biologique, autre voie vers l'agroécologie. L'auteur reste nuancé en mentionnant les travaux de Xavier Reboud de l'INRAE. Pour que « *Conservation des sols* » devienne conciliable avec « *sans glyphosate* » il faut « *encore un important effort de recherche sur les alternatives* » qui pourrait déboucher sur de premiers résultats à l'horizon de cinq ans. Dans l'immédiat, consommer des produits issus de ces deux pratiques nécessite de coupler au moins deux labels. Mais la conversion en bio comme vers l'agriculture de conservation est couteuse, les rendements chutent, les aléas augmentent avec les changements climatiques. « *L'agroécologie est une révolution culturelle* » Hélène Brives du laboratoire des études rurales de l'ISARA de Lyon « *insiste sur la nécessité absolue de la soutenir* ». Mais, les responsables politiques déçoivent. Tandis que les aides PAC d'Anne-Laure, productrice de blé à une quarantaine de kilomètres à l'est du périphérique parisien, au titre des MAEC, se réduisent année après année. France Stratégie considère que « *Ces aides ne suffisent pas à couvrir les efforts des fermes agroécologiques* ». Ceci étant l'auteur croit à la résilience que représente le modèle construit par Anne-Laure.

Avec le printemps, la biodynamie, ou des techniques l'approchant, est mise à l'honneur sur les cultures de blé de JérémY Ditmer en Alsace. Il s'agit de stimuler une auto-fertilisation de ses

terres et « *d'augmenter l'activité biologique de son sol* », notamment avec un thé de compost « *qu'il n'achète pas en kit prêt à l'emploi auprès d'une multinationale* », encore une composante de l'ennemi ? Dans cette pratique « *tout est une question d'équilibre* » pour arriver à un produit qui dégage « *une odeur de vie équilibrée* ». Après épandage, « *Jérémy coupe le moteur et contemple sa parcelle satisfaite. Au tour de la nature de prendre le relais* ». La question émerge toutefois : qu'est-ce que cet équilibre ? Qu'est-ce que cette vie équilibrée ? Qu'est-ce que cette nature qui prend le relais ? On comprend qu'il s'agit largement des ensembles des micro-organismes qui créent et maintiennent les écosystèmes du sol et qu'il convient de préserver. Les progrès techniques pour le séquençage des ADN de ces dernières années permettent à présent d'en faire l'inventaire et d'apprendre que « *25 % de la biodiversité mondiale vit sous terre* ».

Au printemps, c'est trivial, l'herbe pousse dru ce qui favorise la production de lait. Pourquoi vouloir en boire de façon égale tout au long de l'année ? Comment mieux respecter « *la saison du lait* » ? Synchroniser les productions et nos consommations avec la nature, encore une façon pour favoriser une forme d'agroécologie. Maud et Franck dans leur GAEC « Vert de lait » en Bretagne le fond avec 23 autres éleveuses et éleveurs du Grand-Ouest en allant en outre vers une « *rentabilité maximale* » et un meilleur « *équilibre vie-travail* ».

Mais revient, lancinante, la question des revenus et des prix. Trop systématiquement les agriculteurs et éleveurs bio se heurtent aux circuits de distribution, y compris spécialisés bio. « *La répartition de la valeur est fortement en défaveur des producteurs* ». En outre, avec la production bio, « *il y a quand même beaucoup plus d'aléas qu'en conventionnel* ». On comprend alors la baisse constatée de la consommation de bio en Allemagne ou en France malgré l'objectif affiché par les pouvoirs publics de 25 % de consommation. Cette situation pousse les exploitations qui s'orientent vers l'agroécologie à « *s'agrandir pour survivre* ». Margot et Aymeric sur la ferme familiale dans l'Aisne « *ont choisi de retrouver progressivement une grande diversité de production comme du temps de leurs grands-parents* ». Dans les études prospectives comme celles réalisées avec l'INRAE, les évolutions vers l'agroécologie demandent des consommateurs « *qui choisissent des aliments à faible impact environnemental* » mais également « *un soutien politique déterminé* », notamment avec une PAC porteuse d'une « *vision à long terme* ».

Arrive l'été, le temps des moissons, des récoltes, et de la conclusion de l'ouvrage. Étonnement, le premier moissonneur n'est pas humain. L'auteur nous emmène à l'université allemande de Tübingen, dans une immense serre où le Polybot, un chien-robot, va cueillir les tomates mûres. Est-ce cet avenir agricole « *sans plus personne* » que nous propose Pierre Girard ? Il faut reconnaître que l'agriculture, surtout quand elle est orientée vers l'agroécologie, souffre d'un « *manque chronique de main d'œuvre* » pour des travaux souvent pénibles et mal rémunérés. L'auteur s'interroge : « *Pour perpétuer une agriculture qui imite le vivant, faudra-t-il vraiment remplacer l'humain à l'avenir ?* » Mais le coût de tels équipements impose vite des restrictions et l'éloignement des cultures fait prendre des risques en cas d'attaques de ravageurs. « *Une agriculture sans humains ?* » se demande l'auteur. La généralisation n'est probablement pas pour demain ! Les technologies restent très coûteuses et consommatrices de ressources.

Est-ce que l'avenir de l'agriculture serait-il alors en ville ? Oui et non sans doute. C'est en ville que l'auteur a participé à ses premières manifestations de Greenpeace et de la Confédération paysanne et que son premier souvenir conscient d'agriculture prend racine. Les agricultures urbaines ont un intérêt avant tout pédagogique⁴. Car elles ne pourront pas nourrir les villes. En revanche, elles peuvent aider à « *Prolonger l'héritage du slow food* » et à perpétuer « *la relation ancestrale entre le rural et l'urbain* ». D'autres initiatives y aident, les AMAP ou la « Ruche qui dit Oui ». Et le développement des circuits courts ne pourrait-il conduire à « *De nouveaux modèles commerciaux* » ? En bref, il s'agit d'accompagner de nouveaux modes de consommation, avec les projets alimentaires territoriaux (PAT), avec l'orientation des cantines scolaires, en encourageant et soutenant le commerce équitable, y compris local, grâce éventuellement à une sécurité sociale de l'alimentation et en intégrant l'agriculture urbaine aux politiques locales.

Dans « *La vérité des moissons* », 12^{ème} chapitre, l'auteur confie à Pascal Rouy, agriculteur - éleveur en Auvergne, vendeur à Brioude, le soin de conclure : « *Ça fait onze ans que je suis en bio et je ne changerai pour rien au monde. J'ai des enfants et ça a été un déclic. Il fallait y aller. Et aujourd'hui, économiquement, je m'en sors mieux. Avant il fallait constamment acheter des intrants, des produits chimiques. Maintenant, j'obtiens de meilleurs résultats économiques avec un système extensif qu'en intensif* ».

Pour ma part, je ne pourrai que recommander la lecture de cet ouvrage, bien écrit et agréable à lire. L'ouvrage est heureusement complété par un glossaire d'une vingtaine de termes et d'un ensemble de notes et références, notamment à des travaux et ouvrages scientifiques. Je n'en garde pas moins le regret que l'auteur ne s'explique pas davantage sur la compatibilité entre sa revendication à la science avec son indéniable vitalisme et sa nostalgie des connaissances ancestrales.

⁴ C'est rappelé dans l'ouvrage « *Agricultures urbaines et biodiversités — Vers une ville verte et agroécologique* » Éditions Apogées, 2025.