

Les légumes peuvent changer notre rapport au monde

3 décembre 2015 / Marie Astier (Reporterre)



Anne Closset raconte dans le documentaire *Autrement (avec des légumes)* l'aventure collective des Amap, ou Gasap, comme on dit en Belgique. Et montre comment notre relation à la culture de la terre modifie bien plus que le contenu de nos assiettes.

Un jour, Anne Closset s'est inscrite à une Amap. Ou plutôt un Gasap, comme on dit en Belgique, c'est-à-dire un Groupe d'achat solidaire de l'agriculture paysanne. Pendant un an, elle s'est engagée à acheter tous les quinze jours un panier de légumes produits en agriculture biologique, livré à Bruxelles par un producteur local. Une façon de retisser le lien avec la terre, mais aussi le lien social dans son quartier. L'histoire aurait pu s'arrêter là. Mais très vite, cette petite aventure collective a donné envie à la documentariste de sortir sa caméra :

« Dans les années soixante-dix, quatre-vingt, il y avait des groupes d'achat en Belgique et en France. Ma

mère y participait. En tant que femme de médecin, elle avait conscience qu'il fallait une alimentation sans pesticide. Donc, elle vendait des produits aux gens de son quartier dans son garage, mais elle le faisait toute seule. C'était l'émergence du bio. Aujourd'hui, ça recommence. Je me suis dit, tiens, c'est étonnant. Quel est l'enjeu désormais ? »



Anne Closset comprend qu'il y a deux « bios » : un intensif et un paysan. « *Il ne suffit pas d'enlever les pesticides* », constate-t-elle. Elle décide de suivre ce mouvement de renouveau de l'agriculture paysanne. Dans son film, elle nous emmène à travers l'Europe, accompagnant les représentants de son Gasap à travers la Belgique, mais aussi en Italie, en France ou en Croatie, à la rencontre de ce que l'on appelle plus généralement la CSA, ou Community Supported Agriculture, soit Agriculture soutenue par la communauté (ASC). Première surprise : on se rend compte que l'idée se développe dans plus de 16 pays d'Europe, « *mais aussi à l'international* », souligne-t-elle. Aux États-Unis, bien sûr, ou encore au Brésil par exemple.

« À chaque scandale, on a créé un label »

Autre intérêt de ce voyage, il nous fait rencontrer « *la grande créativité* » de ces mouvements. Du système où le consommateur va mettre les pieds dans le champ une fois par an à celui où il y va plusieurs fois par semaine, de l'achat au panier à celui de l'investissement dans une ferme, « *il n'y a pas un groupement qui est le même, un réseau qui est le même. C'est important de préserver toutes ces personnalités-là, car c'est une réponse à l'unification des modes de production agricoles* », estime la documentariste.

Bien au-delà du modèle - sans doute le plus répandu en France - où le producteur vient livrer les légumes une fois par semaine, le film nous emmène par exemple en Flandre, chez Tom. « *Il a mis en place un système d'"autocueillette"*, raconte Anne Closset. *Les gens viennent cueillir quand ils en ont besoin. En début d'année les mangeurs décident avec lui de son plan de culture. Tom dit je peux nourrir 300 personnes avec un hectare de terre et il me faut 70.000 euros. Et chacun met en fonction de sa bourse. Cela coûte 200, 300 euros à l'année, ce n'est vraiment pas cher. Les gens n'achètent plus un panier de*

légumes, ils prennent une part de production. »

Le spectateur découvre le pouvoir de cette ASC, qui, en remettant en cause tous les mécanismes de l'agriculture intensive, change aussi un peu le monde. Comme quand elle permet de s'affranchir des banques. *« Si un agriculteur veut s'installer, ou faire un investissement pour des serres ou un point d'eau sur son exploitation, il peut réunir ses mangeurs et en quinze jours avoir l'argent sur la table »*, se réjouit Anne Closset.



En Belgique, le réseau des Gasaps remet en cause les instances officielles de contrôle de l'agriculture et cherche à ne plus utiliser le label bio, car *« c'est quelque chose qui s'est construit à travers toutes les dérives de l'agro-industrie. À chaque scandale, on a créé un label »*, explique la réalisatrice. À la place, le réseau tente la mise en place d'un système de suivi des agriculteurs. Avec chaque année une visite d'exploitation complète et un point sur le projet du paysan visité. *« On n'est pas dans un contrôle mais dans le désir de faire évoluer ensemble les modes de production et de consommation »*, précise-t-elle.

Autre intérêt, chacun participe en fonction de son temps, de ses moyens et de sa compétence. *« Dans ces systèmes-là, on inclut le citoyen. Ce n'est plus une question d'argent mais de participer. »* Le mode de gouvernance autogestionnaire, horizontal et participatif se révèle très efficace et diffuse peu à peu une nouvelle culture politique parmi les mangeurs. Anne Closset filme les débats, nous montre un mouvement en construction, plein d'idées mais aussi en tâtonnement, elle ne cherche pas à sublimer cette alternative.

Faire disparaître la frontière entre agriculteurs et consommateurs

Enfin, dernière piste de réflexion, on comprend que ce mouvement de la CSA pourrait peu à peu faire disparaître la frontière entre agriculteurs et consommateurs. Toujours en Flandre, chez Tom, elle se souvient d'une anecdote qu'il lui a racontée : *« Un des consommateurs lui a dit : "Je voudrais bien des fleurs." Tom a répondu qu'il n'avait pas le temps, mais qu'il y avait un bout de terre disponible s'il voulait s'y mettre. Ce consommateur, avec d'autres, s'est mis à cultiver des fleurs pour toute la communauté. Les gens s'approprient aussi la terre. »*

Elle a aussi constaté que plusieurs membres des Gasaps de Bruxelles sont devenus des maraîchers. *« Moi*

même quand il pleut, je me dis, ah c'est bien, sourit-elle. Je plante des choses à manger dans mon jardin, je pense comme un fermier. Je ne suis plus dans un rapport où j'achète quelque chose. Les légumes que je mange c'est aussi un peu les miens. » La possibilité que des citoyens gèrent et cultivent une terre en commun est même esquissée, le documentaire montrant que le cadre juridique pour un tel projet n'existe pas encore.



Alors, l'ASC est-elle l'avenir de l'agriculture ? « *Au Japon, ce système est né il y a quarante ans et aujourd'hui un tiers de la population se nourrit à travers ces minicoopératives. En Europe, ce mouvement se construit sur une recherche de sens et pas sur des moyens financiers. C'est pour cela que je pense qu'il est durable* », répond Anne Closset.

Convaincue de la puissance de cette alternative, la réalisatrice renouvelle les questionnements sur un mouvement qui avait un peu disparu des radars des médias. Elle nous rappelle que cette affaire de légumes peut changer le contenu de nos assiettes, mais aussi bien plus que cela.

Les prochaines projections sont [ici](#) dont, ce jeudi 3 décembre au cinéma Jacques Prévert à Aulnay-sous-Bois et vendredi 4 décembre à la Médiathèque Albert Camus, à Évry.

Autrement (avec des légumes), film d'Anne Closset, produit par [Athanor Production](#), 67 minutes, 2015.

Lire aussi : [A Saint Denis, l'AMAP est anarchiste et ça marche très bien](#)

Source : Marie Astier pour *Reporterre*

Photos : Extraits du film, sauf portrait d'Anne Closset. ©Athanor Production

- Adresse de cet article :
<http://www.reporterre.net/Les-legumes-peuvent-changer-notre-rapport-au-monde>