

De la néo-paysannerie dans l'art

Natsuko Uchino

Par Julia Marchand

A l'image du jardin maraîcher de la ferme du Bec Hellouin¹, modèle désormais poncif de la permaculture depuis la sortie en salle du film *Demain*, l'incarnation des différentes pratiques agricoles s'appréhende dans l'hétérogénéité. Elle se définit par une diversité d'approches antagonistes – technique industrielle versus vision durable – au sein d'une ruralité de plus en plus urbanisée.

Cette réalité forme une toile de fond contrastée pour cerner les principes de contamination et de transversalité agissants au cœur de la pratique de Natsuko Uchino. L'artiste d'origine japonaise traite des enjeux liés à la nature différents de ceux qu'explorent d'autres artistes animés par le désir de réconcilier l'humain avec l'environnement. Sa singularité s'affirme en partie par le degré de son implication avec le milieu agraire. En 2007, elle a co-fondé «Art et Agriculture» sur un site forestier au nord de New York. L'organisation transversale, dont la gestion a été transmise à une organisation de salariés en 2010, s'attache à défendre une polyculture contributive, une production agricole diversifiée autonome et des résidences interdisciplinaires. Les rami-

fications avec d'autres réseaux de diffusion, notamment artistiques, ont contribué à sa notoriété².

Le portrait de la campagne que nous dresse Rem Koolhaas dans «Koolhaas in the country»³ est alarmant. Cette zone périphérique subit à l'instar des villes de profondes mutations : «un endroit bien entretenu où les surfaces n'ont aucun rapport avec ce qui se passe réellement sur le terrain et dans les bâtiments». Les terres arables exploitées par l'agrocaptialisme sont devenues des interfaces numériques, un filtre hermétique qui creuse l'écart entre l'Homme et la terre. À cette perte de contact drastique avec le vivant, précipitée notamment par l'obligation d'implanter chez les animaux, depuis 2013, une puce RFID (Radio Frequency Identification)⁴, se greffe d'autres observations : mixe toxique d'expérimentations génétiques, nostalgie industrielle, investissement, immigration saisonnière et dépeuplement, incitations fiscales.

Au gré des lectures et des discussions sur les pratiques agricoles alternatives et industrielles, l'impression générale est, au-delà de la situation de crise qui se pérennise, d'une hétérogénéité muette. La terre est tantôt exploitée, tantôt valorisée, nourrie des espoirs qui animent fermiers de souches et néo-ruraux. Au-delà du cri collectif adressé aux dérives actuelles de l'agroindustrie et de ses fermes-usines, le récit des petits producteurs agricoles «néo-paysans» est teinté de nostalgie. Ils «partent à la recherche de savoir-faire qui leur rendent leur autonomie ; ces «gestes naturels que l'on nous avait confisqués en tant qu'urbains». S'ils contestent les vicissitudes d'une vie

1 Pour une étude plus approfondie du modèle voir Perrine et Charles Hervé-Gruyer, *Permaculture, guérir la terre, nourrir les hommes*, 2014, Domaine du Possible, Actes Sud.

2 L'excédent de la production de la ferme était distribué, entre autres, via le New Amsterdam Market (projet militant pour la restitution de l'espace du marché public) et un member's club par l'intermédiaire d'une galerie d'art. Une manière de reprendre possession de son économie en privilégiant les circuits courts.

3 Rem Koolhaas, «Rem Koolhaas in the country», *Icon Magazine*, 23 septembre 2014, <http://www.iconeye.com/architecture/features/item/11031-rem-koolhaas-in-the-country>

4 La puce RFID émet par radiofréquence des données transmises directement à l'ordinateur : date de naissance, géniteur, vaccinations. Les auteurs de *Les Néo-Paysans* soulèvent : «pensée à l'origine pour améliorer la traçabilité, elle provoque la consternation de l'éleveur» dans *Les Néo-Paysans*, Gaspard d'Allens et Lucile Leclair, 2016, Édition du Seuil.

5 En témoignage des initiatives telles «Farm Hack», une communauté de fermiers élaborant des outils agricoles alliant innovation et techniques plus anciennes (<http://farmhack.org/tools>) et la coopérative d'auto-construction «L'atelier paysan», spécialisée dans une «démarche innovante de réappropriation de savoirs paysans et d'autonomisation dans le domaine des agroéquipements adaptés à l'agriculture biologique» (<http://www.latelierpaysan.org>).

sous surveillance, tournée vers le consommateur d'un monde qui les a vu naître, les «néo-paysans» n'emportent pas moins les outils propres à la flexibilité d'apprentissage et leurs expertises qu'ils ont acquis au cours de leurs années professionnelles en zone urbaine⁵. Ces «outsiders», du milieu de l'agriculture évoluent désormais à la marge du monde agricole et emportent avec eux une forme d'urbanité qu'ils entendent mettre au service de la terre. Natsuko Uchino s'inscrit dans cet élan venu de l'extérieur qui confère à la terre le soin de dicter sa production.

Loin d'être un argument mélancolique d'un retour à la terre, l'intérêt pour l'agriculture est, pour cette artiste aux tropismes multiples, le ferment d'une esthétique résolument anti-stérile qui entend faire converger l'agriculture, l'art et l'artisanat. En opérant dans ce cadre d'intérêt renouvelé pour la terre, elle établit des ponts entre la puissance germinative de la nature, ces processus de transformation, de fermentation, ses cycles et la pratique artistique, dont les gestes découlent de ceux attentivement observés dans le domaine agricole. En témoigne sa production de céramique, appréciée pour l'implication de la main dans la confection de l'objet et son rapport direct avec la terre. L'objet est autant un vecteur de convivialité et un mode de distribution des produits de la ferme qu'un objet d'étude ; Natsuko a étudié en 2011 la céramique Mingei au Japon. Autre caractéristique, les signes d'une expression artistique individuelle sont souvent dissimulés sous la forme d'une collaboration avec des artistes, chercheurs, potiers et fermiers.

L'ustensile revient souvent dans la documentation qui nous parvient de ses différents projets: des assiettes en grès et en faïence, ordonnancées avec soin sur un présentoir incliné constitué de simples planches de

bois, sont présentées à proximité d'une autre œuvre collective sur tissu – un collage artisanal et spontané produit avec les artistes Elise Carron et Richard John Jones⁶. L'exposition «J/e» à la Galerie du 5^e à Marseille souligne les méthodes collégiales de production artistique et artisanale. Le présentoir mobile réapparaît dans une autre manifestation récente «Feu de Bois» organisée par l'association «Piacé le Radieux, Bézard - le Corbusier dans la Sarthe»⁷ dont les actions s'inscrivent dans la continuité du projet utopiste de la Ferme radieuse et du Village coopératif. Des rêves de commodité, de confort et d'hygiène hérités du modèle du logis citadin appliqués à l'habitat paysan, il ne reste que l'effort commun de réinvestir la campagne soixante ans après les vœux des deux penseurs. L'événement «Feu de Joie» de Natusko Uchino et Maroussia Rebecq s'attache à l'investir de leur jovialité. La céramique revient, parmi d'autres éléments, pour donner corps à une autre manière de penser la terre, ses produits, leurs cuissons et la contamination. Les disciplines s'interpénètrent: «le pictural est envisagé comme un moment de convergence entre la vie et la communauté, c'est à dire l'organisation d'un groupe de personnes autour de ressources naturelles et d'une possible mutualisation équitable» note Jeanne Granger. L'emballage en argile prend des allures d'objet cultuel, un repas Keramikos est une œuvre façonnée à plusieurs mains et la fabrication de yaourt s'ancre dans un espace discursif qui va au-delà du champ artistique.⁹

6 Richard John Jones et Elise Carron forment ensemble le duo RJJ Carron, mis en exergue dans CODE *South Way #1* et actuellement en production dans le studio SOUTH WAY à Marseille.

7 L'association a pour objectif de créer un espace de réflexion sur l'animation culturelle en milieu rural, la question du territoire et du patrimoine local (<http://www.piaceleradieux.com>).

9 Keramikos est le fruit d'une collaboration entre Natsuko Uchino et Matthew Lutz-Kinoy: un banquet pour 60 personnes, accompagné d'un service en céramique et d'une nappe sérigraphiée de 20 mètres. L'œuvre est «dédiée à la célébration des rapports vitaux entre les fruits du terroir et diverses cultures esthétiques. Les pièces acquièrent la patine des utilisations successives. Chaque présentation fait l'œuvre d'une narration *in situ* à travers le terroir, le culinaire et la performance».



Elise Carron, Richard John Jones et Natsuko Uchino,
Œuvre sur tissus produite en collaboration, exposition « /e » à la Galerie
du 5^{ème} (Marseille). Commissaire : Camille Videcoq.



Natsuko Uchino avec Maroussia Rebecq, Emballage à l'argile pour cuire la viande
qui sera brisé en fin de cuisson. La viande est servie lors du banquet dans le cadre de la Quinzaine Radiieuse,
2016 à Piaccé le Radieux



Natsuko Uchino avec Maroussia Rebecq, *Banquet Keramikos*, Piaccé le Radieux, 2016
Assiettes de Natsuko Uchino, Elise Carron et Richard John Jones en partenariat avec la Poterie d'Aigues Vives
et les Beaux-Arts d'Aix en Provence.

La céramique, à l'instar de la croute d'argile et du lab yaourt, participe de cette célébration d'une culture vivante, d'une esthétique bactériologique, dont le pendant plus scientifique intéresse aussi l'artiste. « Dans cette bataille contre les bactéries pathogènes animée par la peur de la contamination, on constate un enthousiasme fervent pour tout désinfecter, de la petite plaie au comptoir de cuisine. Un environnement stérile est peut être propre, mais est-il résilient ? ». « Feu de joie » comptait au programme une série de discussions autour de la culture active, du partage de souche mère, de l'échange de microbes et de la fermentation dans l'histoire culinaire. À l'heure où l'Homme exploite la terre sans réelle communion avec celle-ci, remplace le vivant par le technique ou le surveillance

10 Rachel et Jean-Pierre Cartier, Pierre Rabhi, *le Chant de la Terre*, Paris, La Table Ronde, 2012.

à distance, la pratique de Natsuko Uchino nous donne à voir des actions, souvent collectives et éminemment transversales, qui se définissent par une mise en contact entre l'Homme et les fruits de la terre. Une manière de transformer et d'occuper le vivant pour qu'il ne devienne un désert. Certains sauront, on l'espère, lui redonner la vie par le truchement d'une féconde transformation bactérienne qui rend au sable le don de pouvoir renouveler les espèces.¹⁰

Julia Marchand est commissaire d'exposition et travaille à la Fondation Vincent Van Gogh Arles auprès de Bice Curiger en tant qu'assistante curatoriale.

Quelques données importantes :

Les néo-paysans
représentent 30 % des installations
agricoles en France

En France, 200 fermes disparaissent
par semaine, un retraité sur deux n'est pas
remplacé, un agriculteur se suicide
tous les deux jours

Les campagnes se vident :
en dix ans la profession a perdu 200 000
actifs, plus de 10 000 petites fermes
disparaissent par an

Le catalogue européen des semences
autorise principalement les graines
des grandes multinationales comme
Monsanto, Limagrain sur le marché
(ils constituent environ 75 %
des semences autorisées). Les semences
anciennes sont exclues car elles
ne répondent pas au triple critère
« homogène, stable, distinct »

Source :
Gaspard d'Allens et Lucile Leclair,
Les néo-paysans, 2016,
Édition du Seuil