

JEAN-PAUL JAUD / ANNE-LAURE MURIER

Nos enfants nous accuse- ront

manifestô



manifestô

Des textes « manifestes » qui mettent la problématique environnementale et écologique au cœur du débat.

Autre titre de la collection :

Cradle to Cradle,

William McDonough / Michael Braungart

**Nos
enfants
nous
accuseront**

© Éditions Alternatives:
33 rue Saint-André-des-Arts, Paris VI^e - 2011
www.editionsalternatives.com

Nos enfants nous accuseront

JEAN-PAUL JAUD / ANNE-LAURE MURIER

2^e édition

manifestô
ALTERNATIVES

À mes parents et grands-parents

« Ce n'est pas parce que c'est difficile que nous n'osons pas ;
c'est parce que nous n'osons pas que c'est difficile. »

Sénèque

Sommaire

10 Prologue

15 CHAPITRE 1

La nature comme deuxième culture

45 CHAPITRE 2

***Nos enfants nous accuseront:*
arrêts sur images**

101 CHAPITRE 3

***Severn, la voix de nos enfants:*
un deuxième film d'utilité publique**

155 Annexes

Prologue

Il y a des vérités qui dérangent. En découvrant celle présentée par le film d'Al Gore, un jeune garçon s'est emporté. «Merci pour l'héritage!», a-t-il fulminé, entre larmes et colère. Scié à la branche de l'optimisme, tombé de son arbre asphyxié par le réchauffement climatique, son père entraîné dans sa chute! Comme tant d'autres parents, j'ai croisé ce dernier à l'issue d'une projection de mon film *Nos enfants nous accuseront*, à nouveau bouleversé. Empoisonnement par pesticides, deuxième preuve à charge! Sans compter les colorants, conservateurs, exhausteurs de goût et autre cocktail chimique que nous sert allègrement l'industrie agroalimentaire sur un plateau.

«Monsieur, depuis quand peut-on manger bio?», enchaînait quant à elle une petite fille, après avoir goûté sur grand écran aux vertus et aux délices d'une alimentation naturelle dans la cantine de Barjac, paradigme de *Nos enfants nous accuseront*. Comme l'ensemble des spectateurs de la salle, restés débattre avec moi, je suis resté coi: difficile à avaler, tant la réponse exhale l'amertume. Avant que l'industrie des pesticides ne prenne le pouvoir en France en 1945, l'agriculture était intrinsèquement bio! Avant que le prétexte de nourrir la planète, aussi imparable que fallacieux, ne dévoie l'agriculture française par un productivisme forcené, les cultures vivrières, exemptes d'engrais chimiques et autres dopants, étaient naturellement naturelles! Une mode, la culture bio? Avant ce désenchantement écologique, elle perdurait depuis 12000 ans, l'âge de notre agriculture. Et depuis le IV^e siècle avant J.-C., autant dire la nuit des temps, nous pouvions suivre en toute

candeur la sage prescription d'Hippocrate: «Que ta nourriture soit ta médecine et que ta médecine soit ta nourriture.»

Augmentation des cancers, du diabète, de la stérilité... Pollution des sols, des nappes phréatiques, de l'air... Disparition d'espèces végétales, animales, d'écosystèmes dans leur intégralité... Puisse cette confiscation du vivant n'être qu'une parenthèse. Et que la vie, apparue sur Terre il y a trois milliards d'années, puisse faire preuve de résilience face aux menaces mortifères dont on l'accable. Une «trajectoire d'effondrement», résume Lester Brown, pionnier du développement durable et penseur influent de haut vol. Reste à mettre en œuvre un plan B, comme titre un de ses livres, pour changer le cours des choses. De quoi dépend la réussite de ce nouveau pacte écologique mondial, lui demande-t-on souvent? «De moi et de vous», répond-il invariablement.

À tous ceux qui m'ont remercié pour mon film, je réponds la même chose: changeons. Consommons mieux, consommons moins. Donnons notre argent aux agriculteurs bio. Aidons-les à reconquérir nos terres nourricières, particulièrement lorsqu'ils sont en période de reconversion; la transition étant souvent difficile, il est important de les soutenir dans cet engagement sociétal, dont nous sommes les premiers à récolter les fruits. Achetez des cosmétiques, de la mode, de l'ameublement, des produits d'entretien, même des piscines, bio. Boycottons les marchands qui nous rendent malades pour mieux nous vendre leurs drogues curatives ensuite. Roulons moins, sans pomper d'agrocultures. Freinons le turbo de toutes les monocultures, laissant s'échapper terres arables et forêts. Etc.

À ceux qui se sont sentis moins seuls, lors des projections comme des conférences-débats qui ont pu suivre, et qui en ont éprouvé un soulagement, je confirme: c'est vrai. Ne serait-ce que

parce que vous avez été plus de 300 000 à pousser la porte d'une salle de cinéma pour découvrir mon documentaire et près de 5 millions à vous connecter sur le site Internet accompagnant sa diffusion, parce que celui-ci a dû son succès à des programmeurs de village, des associations, des citoyens, en France jusqu'au Japon en passant par Israël, la Russie et l'Amérique du Nord. À moi de vous dire merci, pour commencer.

«Ce film rassemble plus qu'il ne divise», a su voir Nicolas Hulot. «C'est un très beau cri d'alerte mais aussi d'amour. C'est aussi le respect de la vie, du vivant et de nos enfants», a renchéri Serge Orru, directeur général de WWF France, affirmant qu'il y aurait «un avant et un après *Nos enfants nous accuseront*». Ces ingrédients, je ne les ai pas inventés, mais cueillis autour de moi, notamment auprès de tous ceux qui sont parties prenantes du film. Si ce livre a été écrit – à quatre mains avec la complicité d'une auteure journaliste – c'est pour vous permettre de prolonger la rencontre avec ces formidables «acteurs de la vie» et me permettre de vous redistribuer les fruits de cette aventure féconde.

C'est aussi parce que cette aventure ne fait que commencer. Mon instituteur nous apprenait que, lorsqu'on emprunte quelque chose, il faut le rendre dans l'état dans lequel on nous l'a donné. «Dans ma vie, répliquait une enfant de douze ans, au Sommet de Rio en 1992, j'ai rêvé de voir de grands troupeaux d'animaux sauvages, des jungles, des forêts tropicales pleines d'oiseaux et de papillons. Mais aujourd'hui, je me demande si tout cela existera toujours pour que mes enfants puissent le voir.» Aujourd'hui, Severn a trente ans. Elle a donné naissance à son premier enfant et continue à nous exhorter. «Je vous mets au défi: faites en sorte que vos actions reflètent vos mots», lance-t-elle dans mon

deuxième film. S'il y a urgence, il n'est pas trop tard pour écouter la voix de nos enfants et faire en sorte qu'eux ou leurs enfants, un jour enfin, ne trouvent plus de raisons de nous accuser.

CHAPITRE

1

La nature comme deuxième culture

1. Quatre saisons

C'est un endroit où l'on dit encore: «Faut laisser faire la nature, faut pas la bousculer.» Entre les vagues atlantiques et l'estuaire de la Seudre, entre les dunes et les forêts, j'ai grandi avec cette règle de vie. Terroir d'abondance, la presqu'île d'Arvert en faisait la démonstration, naturellement bio, saison après saison: dans ses bassins de Marennes Oléron, couvant les fines de claire, sur ses coteaux viticoles, promettant pineau et cognac, au gré de ses terres, donnant melons comme artichauts... et, dans la ferme de mon grand-père, m'offrant notamment ses pêches de vigne. Ce sont mes madeleines de Proust, le symbole de ma tendre enfance, un souvenir sensoriel au goût d'harmonie. Durant toutes les grandes vacances, je regardais mûrir leur chair rouge et polir leur peau duveteuse, galbant leurs formes généreuses à l'ombre du soleil charentais. C'était un rituel: elles faisaient les belles, drapées dans la lumière dorée; je les observais, les touchais, augmentant le plaisir de l'attente. Et je succombais invariablement, avec l'excès de l'impatience; plié en deux par le mal de ventre, j'avais péché aux pêches de vigne. Si je chéris cette anecdote avec une tendre indulgence, c'est qu'à cette époque déjà, l'humilité prenait le pas sur la rancune. Apprendre le goût des choses, que ce soit un fruit sauvage, une volaille d'élevage ou un pain levé par le boulanger, c'est apprendre leur valeur, la valeur inestimable de la nature et de ses gratifications.

Au Grand Logis, mon grand-père nous en faisait prendre conscience tous les jours. Le plus naturellement du monde, il nous montrait, à moi, mais aussi à ses enfants, mes oncles, ma tante Monique, comment trouver un équilibre avec le règne animal et végétal. L'art du jardinage et de l'agriculture? J'y ai été initié à la sueur du désherbage manuel et du sarclage à la binette, un œil sur

le ciel pour décrypter ses humeurs météorologiques. J'ai appris à diriger un troupeau en privilégiant son bien-être, à monter un cheval à cru pour l'affranchir de la selle. Quand je ne trayais pas les vaches, je sacrifiais du mieux possible, au couteau, poules, canards ou lapins, laissant les plus grands saigner le cochon, mais assistant à cette mise à mort qui limiterait, là encore, sa souffrance. Enfin, si je ne suis pas un adepte de la chasse aujourd'hui, j'accompagnais mon père dans cette confrontation entre la vie et la mort, ramassant au sol le gibier encore frémissant. Dans cette vie, qui n'était pas un conte de fées, mais un théâtre bien réel mettant en scène littéralement des actes, l'homme s'épanouissait au cœur d'un écosystème et s'y tenait en première place pour le préserver. Paysans ou ostréiculteurs, vacanciers des villes ou des champs, peu importait : les échanges régnaient sans partage, dans la jouissance d'une biodiversité féconde et nourricière.

Ces souvenirs m'ont grandi, m'ont marqué. Ils forgent ma personnalité, mes convictions, ma sensibilité, mais aussi mon travail. Je ne suis pas qu'un homme de pelouses, celles — encore naturelles, à l'époque! — des stades de football et des terrains de rugby où j'ai filmé les matchs pour Canal+. Hors champ de cette écriture sportive, pour laquelle on me connaît généralement, ma caméra a toujours défriché des prés plus verts. Quoique. Après mon ami d'enfance Dominique Rocheteau — surnommé « l'ange vert », d'ailleurs! — puis l'île indonésienne de Bali, un de mes premiers documentaires télévisuels a zoomé sur *Les poules pondeuses*, un sujet où l'environnement, mais aussi les agriculteurs, perdent des plumes. J'étais jeune, mais je n'oublierai pas ces jeunes couples de Bretons, désemparés, menottés aux marchands de matériel, aliments ou produits chimiques requis pour l'élevage industriel, puis soumis au diktat des banques pour leurs emprunts.

Je me souviens encore des bruits et des odeurs insoutenables de cet univers concentrationnaire, les volailles au bec et aux ailes mutilées s'entassant dans des cages métalliques individuelles, une lumière agressive les obligeant non stop à pondre un œuf récupéré sur un tapis roulant... De la suprématie des lobbies agroalimentaires à l'absurdité de la politique agricole commune, en passant par la complicité des chambres agricoles et de la FNSEA avec les institutions françaises et européennes, c'était une première démonstration des dommages collatéraux du productivisme. Un modèle dogmatique qui, tout en souillant nos sols et nos rivières, passe à la moulinette la qualité et la culture de notre patrimoine agricole.

1984, cap sur ma Saintonge natale pour filmer *Le baudet du Poitou*. Les poules de nos campagnes envolées, les nids de paille évaporés comme ces volailles de plein air, c'est à une race menacée, mais sauvée par une poignée d'hommes éclairés, que je choisis de m'intéresser. En 1978, entre prairies humides et champs maraîchers, il ne restait qu'une petite cinquantaine de ces ânes reconnaissables à leur long pelage fourni. Ce sont pourtant des géniteurs d'exception puisque, croisés à une jument, ils donnent vie à des mulets forts et résistants. Pour son usage comme pour le paysage, réjouissons-nous qu'ils n'aient pas disparu, contrairement à 30% des espèces animales et végétales! Dans mon film *Severn, la voix de nos enfants*, le baudet du Poitou revient donc en scène, dans un domaine familial converti en agriculture biologique. Dans ce paradigme de développement durable, 200 hectares donnent légumes et céréales, grâce à la symbiose d'un élevage de vaches maraîchines, de chèvres poitevines et de races conservatoires, baudets comme chevaux de trait; c'est une alternative à la mécanisation, aux engrais chimiques ou encore aux

pesticides, remise au goût du jour par beaucoup et notamment Benoît Biteau – tout ingénieur agronome qu’il soit.

Ce film traduisait aussi un retour aux saisons: de mon côté, elles allaient rythmer une collection télévisuelle consacrée au patrimoine naturel. Alors que les festivals à thèmes environnementaux avaient récompensé ce documentaire quasi animalier, leur enthousiasme a décuplé pour *Les quatre saisons du berger*, primé dans le monde entier. Mon aventure sportive avec Canal+ avait beau avoir commencé, je n’en étais pas moins en résonance avec la dissolution écologique ambiante. En 1986, la catastrophe de Tchernobyl m’avait ébranlé! D’autant que, le lendemain, j’accompagnais dans ses débuts existentiels une petite Marie-Félicité, à qui ma femme Béatrice venait de donner naissance; au lieu d’être entaché par un des événements environnementaux les plus tragiques de notre époque, j’aurais aimé que ce 27 avril garde, dans ma mémoire, sa pureté, sa candeur et son espérance. Quatre ans plus tard, l’arrivée de nos jumeaux Laura et Jean-Baptiste raviva cette allégresse aigre-douce. Radiations, pollutions: qu’était en train de devenir la planète? Course au profit, consumérisme à tous crins: qui se souvenait encore des saisons? Loin de nos appartements surchauffés et de nos voitures climatisées, j’ai donc entrepris une transhumance vers la vallée du Louron, fleuron de la Bigorre dans les Hautes-Pyrénées, que j’avais découverte avec émerveillement à l’âge de quatorze ans. «Qui, mieux qu’un berger, est en contact avec la nature?», explicite le prêtre de la petite église d’Aranvielle, dans une des séquences du film. Pendant un an, j’ai filmé le quotidien d’Alphonse Ousteau, épaulé par son ami Jean-Louis Trescazes. Longues marches d’estives, nuits neigeuses dans les refuges d’altitude, tonte solidaire des moutons, rudes ascensions pour nourrir son troupeau par tous les temps, agnelage

sous la convoitise de l'aigle: une vérité intemporelle, incarnée par deux hommes rares.

Il en reste d'autres, heureusement. À leur tour, je les ai célébrés, dépeignant dans trois documentaires successifs, toujours pour la télévision, leur relation harmonieuse avec la nature, garante de la préservation du vivant. C'est ce à quoi s'appliquent chaque jour les ostréiculteurs de ma région, là où l'île d'Oléron rencontre le pays royannais, protégé des vagues de l'Atlantique par des cordons de dunes et des forêts de pins: *Quatre saisons entre Marennes et Oléron* fait honneur à ces paysans de la mer. Auréolés par l'exceptionnelle lumière due au miroitement des claires, les bassins où s'affinent les huîtres, ils perpétuent leurs traditions au rythme des marées mais aussi, de génération en génération, au cœur de leurs villages. À sa façon, le grand chef Guy Savoy ne démerite pas. «La cuisine est l'art de transformer instantanément en joie des produits chargés d'histoire», aime à dire cet épicurien amoureux de la vie. Notre collaboration à l'écran procède du même liant. J'avais rencontré ce passionné de rugby dans le cadre de mes directs sportifs pour Canal+: du ballon ovale à ses trois étoiles Michelin, il est devenu le fil conducteur de *Quatre saisons pour un festin*, cheminant à la rencontre de ses meilleurs fournisseurs, dans leurs terroirs, une année durant. Passage à l'an 2000 oblige, c'est un hommage un peu fou que ce cuisinier mondialement connu avait choisi d'offrir à dix d'entre eux pour les remercier de leur savoir-faire exemplaire: le documentaire s'achève par une messe gourmande, évidemment garantie d'origine(s), qu'il leur sert à sa table, dans une simplicité confraternelle aussi authentique que son excellence gastronomique. De truffes en fromages, d'alambics en vignobles, cette pérégrination m'avait conduit jusqu'à une splendeur du Sauternais, le château d'Yquem, que je

numéro d'éditeur: 183803

conception graphique: Bigre! - www.bigre.com

direction artistique: Nejib Belhadjkacem

relecture: Lorène Bücher

impression/façonnage: IME Baume-les-Dames

Imprimé sur du Munken Pure d'Arctic Paper 100g/m²,

couverture sur Munken Pure 240g/m²

Achévé d'imprimer en mars 2011

IMPRIMÉ EN FRANCE, UNION EUROPÉENNE



Nos enfants nous accuseront Jean-Paul Jaud et Anne-Laure Murier

Cette édition électronique du livre
Nos enfants nous accuseront de Jean-Paul Jaud
et Anne-Laure Murier
a été réalisée le 29 décembre 2011
par les Éditions Alternatives.

Elle repose sur l'édition papier du même ouvrage
(ISBN : 9782862276663 - Numéro d'édition : 179329).

Code Sodis : N52230 - ISBN : 9782862277257

Numéro d'édition : 241300.