

Il arrive parfois qu'un seul événement ou une série de coïncidences peuvent se révéler déterminants et vous replongent dans d'anciennes discussions ou dans des pensées que vous aviez pour un temps écartées, mais qui continuaient cependant de faire leur chemin. Et c'est justement le cas de...

Ce qui m'est arrivé lorsque j'ai consulté le catalogue de l'exposition *Beyond Green : Towards a Sustainable Art* présentée par Stéphanie Smith au Museum of Art de Chicago en 2005. L'exposition était consacrée au développement durable. Il influence notre façon de vivre et nous fait prendre conscience de notre impact sur l'environnement et de la responsabilité de notre modèle de société. Parmi les excellentes pièces exposées, l'une avait été réalisée par les artistes du collectif Free Soil. Il s'agissait d'un projet qui avait pour point de départ, semble-t-il, une question simple et banale : Qu'est-ce que nous mangeons ? Se servir au supermarché, et piocher à droite et à gauche dans les rayons, est un acte devenu tellement habituel que nous le faisons sans même y réfléchir. Il ne nous encourage pas à nous interroger sur la provenance et le mode de production des aliments. Et c'est précisément ces questions que les artistes de Free Soil ont décidé de se poser. Ils ont choisi l'orange comme paradigme et se sont intéressés à son parcours jusqu'en Italie, où elle sera finalement consommée. Leur projet a ainsi pris la forme d'une recherche qui mettait en lumière l'ensemble des processus de transformation et de transport que subit l'agrume : des producteurs locaux aux distributeurs, puis aux supermarchés... Ce qui est remarquable, c'est que derrière un simple fruit, à l'image de l'oeil de boeuf, nous voyons se déployer et se mettre en place une cartographie de transactions locales et globales, et la constellation des relations sociales et politiques de l'économie globale, constellation de notre monde contemporain supermarchandisé.

Petits producteurs versus supermarché global. Tout cela me fit rappeler en mémoire nos discussions à l'origine du projet *Un pas de côté*, portant sur les manifestations de la résistance au quotidien. L'alimentation constituait pour ce moment notre premier axe de recherche. Nous nous intéressions alors à sa dimension sociale. L'épicier arménien que nous avons rencontré possédait tous les trésors comestibles provenant de lointains pays, à l'image d'un lieu de melting-pot culturel autant qu'à celle d'une épicerie. La dimension économique vint plus tard. C'est à cette période que je vis le film de Doris Buttignol, *Sans valeur marchande* (2005), projeté au festival de cinéma organisé par ATTAC à Grenoble, et dédié à l'action artistique qui proclamait la ville de Valence (Drôme) ville hors AGCS. Le film contenait une scène remarquable avec un fermier du cru qui témoignait de sa petite entreprise agricole et des relations qu'elle entretenait avec le système économique global. En tant que fils d'exploitant agricole et repreneur de l'entreprise familiale, il faisait référence à ses souvenirs des années 1950, lorsque les supermarchés s'installèrent pour régner. Les gens furent séduits par l'image attractive des emballages colorés contenant de beaux fruits sans défauts et calibrés, dans un supermarché qui se faisait Royaume d'abondance. Ils préférèrent les symboles de la société moderne à ceux de la tradition, sans jamais se demander ce qu'ils achetaient réellement. L'artiste Valérie Mréjen montre, dans une vidéo intitulée *Manufrance* (2005), les images de la vie idéale tirée des catalogues de vente par correspondance des années 1960 qui séduisirent les consommateurs résolument modernes : des hommes et des femmes dans des appartements contenant tout le confort moderne et promettant des vies standard faites de succès et d'aisance. En 1978, dans son film *In girum imus nocte et consumimur igni*, Guy Debord affirmait que notre époque

constitue la première fois dans l'histoire de l'humanité qu'une civilisation dite avancée nourrit aussi mal ses élites... Des petits producteurs, le minimum soucieux de l'image de leurs aliments, ne pouvaient, dans les années 1950, rivaliser avec les supermarchés, leurs normes de calibrage et leur limite du choix à quelques variétés standard. Ils étaient moins préoccupés par le transport et n'avaient pas alors à "gonfler" leurs fruits de pesticides pour les rendre résistants en vue d'un long voyage. Pour ces agriculteurs, faire pousser des fruits et des légumes signifie être des petits producteurs et non des businessmen, vendre sur les marchés et parler avec les clients et non avancer comme de grosses machines avides de consommateurs anonymes. Mais au final, il y a le prix : paradoxalement, des aliments provenant des antipodes seront moins chers que des productions locales, ce qui aide à comprendre la perversion du système économique contemporain basé sur l'exploitation des égalités (Nord/Sud, Est/ouest...) pour en tirer du profit. Prenons en exemple le documentaire d'Hubert Sauper, *Le cauchemar de Darwin* (2004). Il nous montre comment l'écosystème de toute une région d'Afrique, celle du lac Victoria, a été modifié au nom des intérêts économiques, et pourquoi les pêcheurs autochtones n'ont pas même les moyens d'acheter et de consommer le poisson qu'ils pêchent. Prenons un autre exemple : la compagnie américaine Monsanto qui vend des semences génétiquement modifiées. Ces semences donnent naissance à des plantes stériles. Celles-ci seront incapables de donner vie à une seconde génération de plantes, impliquant l'agriculteur client de Monsanto dans un manège infernal et l'obligeant à racheter des semences à chaque génération.

Petits producteurs versus supermarché global. L'opposition du local au global produit une série d'oppositions subséquentes : les bons aliments vs les beaux aliments, une approche humaine vs des attitudes impersonnelles, l'individu vs la masse et les standards, ce qui est favorable à l'environnement vs ce qui ne l'est pas.

La frontière entre la conscience et l'obsession paranoïde est ici pour le moins ténue. Les labels AB ou Bio certifiés se transforment en marques à part entière dans les supermarchés et justifient une hausse de prix substantielle du simple fait de la qualité, faisant du bio un style de vie. Dans ce contexte, l'art n'a pas vocation à donner des réponses ni des recettes, mais génère des idées qui prennent place entre les utopies et les possibles, fait réfléchir sur ce qui est faisable et sur ce qui ne l'est pas. Dès lors, la question "Pourquoi ?" est de loin la plus intéressante. Les vergers en ville, les jardins urbains ou les jardinières proposés par le collectif Free Soil sont quelques utopies réalisables et laissent entrevoir quelques alternatives. Ici, le "vs" n'a pas de sens. La défiance des oppositions dualistes ouvre une troisième voie. Il ne s'agirait pas de sortir d'un schéma pour en adopter un autre.

Tout cela sonne comme le bon sens, fait de logique et de sensibilité, qui vont de paire avec la créativité. Ce serait un peu comme de s'habiller en mélangeant les fripes et les grandes marques, le prêt-à-porter et les créations personnelles. L'art nous montre une autre voie, un chemin de vie inventif, un pas de côté par rapport à une manière de vivre plutôt automatique... Il nous dit que chaque geste, soit-il le plus simple et le plus quotidien, peut être un geste conscient.