



Dossier de presse

Paysans designers, l'agriculture en mouvement

Exposition prolongée jusqu'au 8 mai 2022

*au musée des Arts décoratifs
et du Design de Bordeaux*



« Wheatfield » - A Confrontation: Battery Park Landfill, Downtown Manhattan - with Agnes Denes Standing in the Field © 1982 Agnes Denes

Couverture : Cultures maraîchères, Malabo (île de Bioko), Guinée équatoriale, 2016 © Jan Ziegler

Sommaire

Communiqué de presse	5
Les grands thèmes développés dans l'exposition	6 - 29
Plan de l'exposition	6 - 7
Une agriculture réinventée	8 - 13
Un métier à nouveau désiré	17
Le paysage, visage de l'agriculture	19 - 21
Régénérer les sols, le design au service d'une terre fertile	23
Design de la nature	25
Outils, quand le paysan reprend la main	27
Se réapproprier la chaîne de production	29
Installation de l'ECAL, sous la direction d'Erwan Bouroullec	31
Une narration en images avec l'atelier CTJM	33
<i>Misterien</i> , une œuvre de Barbara Schroeder	35
L'exposition hors les murs : des Jardins dans la ville	37
La visite se poursuit dans les champs	38 - 45
Programmation culturelle	47 - 49
Commissaire de l'exposition et comité scientifique	51
Scénographie et design graphique	53
Remerciements	55
Le musée	59
Iconographie / informations pratiques / contacts presse	61

**musée du
design musée
bordeaux des arts
décoratifs**



Paysans designers, l'agriculture en mouvement

Exposition prolongée jusqu'au 8 mai 2022

Un des principaux rôles du design aujourd'hui est d'inventer de nouvelles réciprocitys. Si la modernité a forgé l'idée que l'homme pouvait maîtriser son environnement, s'approprier la nature, on sait aujourd'hui qu'il n'en est rien. Les crises actuelles nous le confirment, il est temps de changer de paradigme.

Le design a contribué à l'invention de la vie moderne en produisant des objets à l'échelle industrielle mais il a aujourd'hui un nouveau rôle à jouer. Plus que jamais, le designer s'attache à répondre aux problèmes posés en repensant l'organisation sociale de notre quotidien. Des questions urgentes se posent à nous : comment se nourrir, s'éduquer, se soigner ?

Les Anglo-Saxons emploient le mot design avec précision : *Fashion design* (design de la mode), *interior design* (design d'aménagement intérieur), *sport design* (design de la pratique sportive). Cette exposition porte sur le *farming design*, le design de l'agriculture.

L'industrialisation du XX^e siècle a profondément transformé nos sols pour nourrir mieux et plus, deux notions qui sont aujourd'hui réinterrogées de toutes parts. L'alimentation est devenue un domaine terriblement complexe ; du sol à l'assiette, de multiples processus sont à l'œuvre pour nourrir une population croissante.

Les paysans font face à de nombreux défis. Ceux que l'on appelle parmi eux les « paysans-chercheurs » expérimentent de nouvelles pratiques. À la manière d'un designer, ils inventent de nouveaux processus pour produire en prenant en compte la particularité du contexte et des outils, qu'ils n'hésitent pas à réinventer pour les adapter aux spécificités locales.

Au cœur des préoccupations, la terre, la topographie, l'écoulement des pluies, l'ensoleillement, les vents, les cycles biologiques de la faune et de la flore sont autant d'éléments que le « paysan designer » observe pour aménager ses terres et favoriser des liens vertueux pour le sol et ses cultures.

Paysans designers, l'agriculture en mouvement a ainsi pour enjeu de présenter une nouvelle génération de paysans qui cherchent à nous nourrir tout en régénérant les sols et la biodiversité.

L'exposition met ainsi le sol au cœur de nos attentions, pour révéler de nouvelles connaissances sur son rôle, son fonctionnement, l'écosystème qu'il abrite. Elle met en évidence les échelles de culture et de production, propose des regards sur de nouvelles pratiques paysannes, réinterroge la dimension du temps. Elle puise, chez nous mais aussi sur d'autres continents, les sources d'une culture nouvelle, qui place l'homme au cœur d'alliances inédites avec la nature, et le replace à égalité, comme un des maillons du vivant aux côtés des êtres animés, plantes et animaux. Une remise en perspective du monde auquel on appartient.

Il ne s'agit pas ici de nourrir les cris d'alarme, mais d'exposer des aventures, des projets, des scénarios qui donnent envie. L'enjeu est d'imaginer et de révéler les pistes d'un monde désirable, et possible.

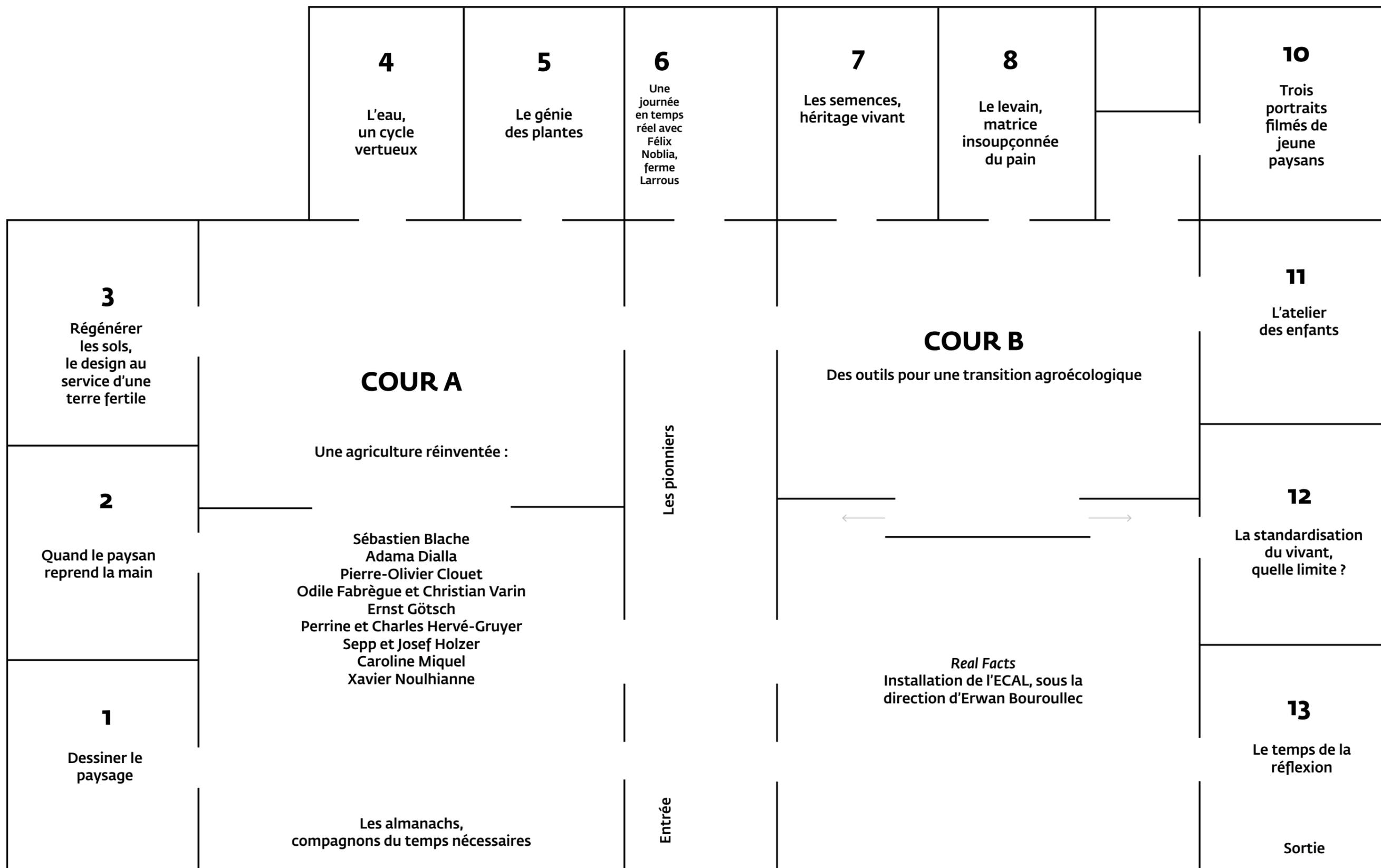
► **Un important volet hors les murs** est proposé pendant toute la durée de l'exposition, la visite se poursuit dans les fermes et les vignobles associés à l'exposition. Dès le mois d'avril, une dizaine de jardins thématiques sont également créés dans les différents quartiers de Bordeaux, parrainés par des paysans, des designers et des personnalités du monde de l'écologie.

Cette exposition est présente au cœur de la Saison culturelle Ressources (10 juin – 10 août).

L'édition 2021 met à l'honneur les forces vives locales, à travers des créations et des initiatives artistiques qui proposent à chacune et chacun de re-vivre la ville autrement, et collectivement. Passerelle entre les deux rives, elle se veut un projet culturel solidaire et écoresponsable, qui nous invite à porter attention à tout ce qui constitue aujourd'hui les véritables ressources de la ville, et à tout ce qui nous entoure.

Partagez l'actualité du madd-bordeaux
@madd_bordeaux
#madd_bordeaux #paysansdesigners





Portraits de 10 paysans – chercheurs

Après la guerre, la France déploie son agriculture à une échelle industrielle pour reconstruire le pays. Le Plan Marshall amène les paysans à échanger leurs chevaux pour des tracteurs. Dans leurs bateaux, les Américains apportent aussi les premiers maïs hybrides venus du Midwest, des sulfates et du soufre. Qui allait refuser de produire plus et de façon moins épuisante ? Et pourtant, les paysans ne s'en sortent pas. L'État leur propose de regrouper les parcelles pour augmenter la taille des exploitations. Le vivant est rationalisé et rentabilisé. L'agriculture est entrée dans une ère productiviste.

On a conduit les paysans à s'engouffrer dans un système dont on leur faisait miroiter les bienfaits, jusqu'à en devenir dépendants et à perdre leur appréhension instinctive du sol.

L'exposition a pour enjeu de présenter une nouvelle génération de paysans qui cherchent à nous nourrir tout en régénérant les sols et les écosystèmes, plutôt qu'en les exploitant. Une façon d'agir également sur le réchauffement climatique.

Tout comme le fait un designer, ces paysans expérimentent des processus de production. Ils s'inspirent de connaissances anciennes, qu'ils associent à des technologies contemporaines, afin de mettre en place de nouvelles pratiques respectueuses de l'environnement. Ces pratiques permettent de se projeter également dans un mode de vie, souvent collectif, et de redonner du sens à un métier dont ils souhaitent désormais maîtriser, si possible, la totalité de la chaîne, du champ à l'assiette.

Issus d'horizons très différents, ces paysans designers testent, adaptent, s'inspirent les uns des autres et élaborent peu à peu des alternatives pour l'avenir. En Nouvelle-Aquitaine, au Brésil, en Autriche ou au Burkina Faso, ces paysans partagent leurs expériences et transmettent leurs connaissances et leurs méthodes.

Sébastien Blache et Elsa Gärtner - Ferme du Grand Laval, Montélier, Drôme

En 2006, Sébastien Blache quitte le Museum national d'histoire naturel où il était naturaliste et ornithologue pour reprendre la ferme de son grand-père dans la Drôme. Son objectif est de faire revenir le vivant dans le milieu agricole. Pour les oiseaux, les insectes et la petite faune, il plante des haies et installe des dizaines de nichoirs adaptés aux différentes espèces. Sa ferme en polyculture comprend un verger, un poulailler et un troupeau de brebis. La plantation d'arbres sur l'ensemble de la ferme, les cultures de fruits, de céréales et de légumineuses contribuent de manière considérable au développement de la biodiversité.

Sa ferme est un écrin de verdure qui accueille une vie sauvage, avec des animaux en pâturage, un étang. C'est un îlot au coeur de ces paysages monotones de la Drôme.

« Planter des arbres ne suffit pas. Pour faire rentrer la biodiversité, il faut faire des efforts. Avec un maximum de vivant, on optimise les possibilités de service rendu. On fait confiance à la nature. »

Adama Dialla, paysanne à Boulba - commune de Ziniaré (province de l'Oubritenga), Burkina Faso

Sur trois hectares, Adama Dialla cultive du maïs, du sorgho, du gombo, du bissap, des patates douces et de l'arachide. Les différentes parcelles sont également plantées d'arbres fruitiers et de légumineuses qui servent de fourrage au bétail comme les pois d'Angole. Des poules et des moutons participent à l'équilibre fertile de la ferme, qui permet l'autonomie alimentaire de sa famille et lui confère un revenu.

Depuis son installation en 1990, les pratiques agricoles d'Adama ont beaucoup évolué, notamment grâce à sa rencontre en 2016 avec l'association locale AIDMR, partenaire de Terre & Humanisme, qui l'encourage à adopter une démarche agroécologique globale : gestion de la fertilité des sols, création et utilisation de différents types de compostage, associations et rotations des cultures, gestion rationnelle de l'eau, adoption de principes d'agroforesterie... Elle crée ainsi un « îlot agroécologique », selon un modèle adaptable conçu par l'AIDMR en s'appuyant sur la spécificité du contexte local. Cet îlot présente un système de production diversifiée en polyculture-élevage, où l'arbre occupe une place prépondérante. Il est à la fois une oasis verte, un lieu de vie pour la famille, un espace de production intensif et varié tout au long de l'année, un support pour l'expérimentation, la démonstration et le partage des pratiques agroécologiques.

Pionnière de la diffusion de l'agroécologie, Terre & Humanisme soutient depuis plus de 25 ans, des acteurs engagés dans la transition vers une agroécologie paysanne en France, en Afrique de l'Ouest, au Maghreb et au Proche Orient. Au Burkina Faso, Terre & Humanisme et l'AIDMR forment ensemble des animateurs endogènes en agroécologie, qui accompagnent à leur tour les organisations paysannes déjà engagées dans cette transition.



Félix Noblia, ferme Larrous à Bergouey-Viellenave, Pyrénées-Atlantiques © madd-bordeaux

Une agriculture réinventée

Pierre-Olivier Clouet - Château Cheval Blanc, Saint-Emilion

Parce qu'un monde viticole meilleur est possible, nous prenons notre part à la construction d'un modèle agricole plus soutenable et plus vertueux. La voie que nous avons choisie est celle de l'agroécologie. Une agroécologie du vivant, capable de s'inspirer de la nature tout en préservant notre identité. Initiée depuis plus de quinze ans, cette démarche aujourd'hui s'accélère. Alors que le changement climatique et l'effondrement de la biodiversité sont au cœur des préoccupations de chacun, Cheval Blanc s'appuie sur trois piliers :

- Les couverts végétaux pour éviter le labour, nourrir la biodiversité du sol et stimuler sa fertilité.
- Les arbres pour héberger la biodiversité aérienne, produire du BRF (bois raméal fragmenté) et développer les réseaux mycoriziens facteurs d'entraide entre les plantes.
- La polyculture et l'élevage, parce que 2 000 ans d'histoire agricole nous incitent à réinventer les termes d'un nouveau pacte avec le vivant : entre la terre, la vigne et le vigneron.

Odile Fabrègue et Christian Varin - Ferme Ahalen Lurrak, Oneix, Pyrénées-Atlantiques

Ahalen Lurrak ("les terres des possibles" en basque) est une ferme de cinq hectares de bois, prairies, arbres fruitiers, vaches Galloway, âne, brebis, et cultures maraîchères. Lorsqu'Odile et Christian investissent ce lieu en fond de vallée, il est recouvert de ronces. Pour favoriser la biodiversité, ils sèment, repiquent, plantent, récoltent et glanent des graines : cent soixante-dix huit variétés de légumes sont cultivées et plus d'une cinquantaine de variétés de tomates forment un écosystème en harmonie avec le vivant. La rivière qui coule en contrebas, la Joyeuse, irrigue le terrain avec l'aide d'une pompe solaire. Certaines cultures se font sous une grande serre roulante, à proximité de la serre à semis, qui est réchauffée, l'hiver, par le souffle des brebis.

La terre des possibles accueille régulièrement des compagnons, élèves et stagiaires, auxquels Odile et Christian ont à cœur de transmettre leur savoir-faire. Leur modèle repose sur une justesse d'échelle : un équilibre entre la surface cultivée et la vente au marché. La ferme est économiquement viable grâce à son approche globale systémique.

Ernst Götsch - Ferme Olhos d'Água (larmes des yeux), Pirai do Norte, Bahia, Brésil

Le nom de la ferme d'Ernst Götsch fait référence aux quelque 14 sources que le chercheur et agriculteur suisse a trouvées sur le domaine, depuis son installation au début des années 1980. Le sol de l'exploitation était alors dans un état de dégradation avancée et était destiné à des projets immobiliers. En un an, Götsch a planté sur 500 hectares des cacaoyers, des bananiers et une multitude d'autres espèces. Dix ans plus tard, des chercheurs à l'Institut brésilien pour l'environnement et les ressources naturelles renouvelables découvrent avec surprise des vues aériennes de la région, montrant une forêt dense, abritant des cultures productives. Götsch adopte le terme d'« agriculture syntropique » ou « agroforesterie successionale » pour définir sa méthode qui consiste à redonner au sol sa fertilité, réintroduire le cycle de l'eau et contribuer au fonctionnement vertueux des écosystèmes.

Perrine et Charles Hervé-Gruyer - La ferme du Bec Hellouin, Le Bec Hellouin, Eure

Perrine et Charles Hervé-Gruyer sont à l'origine de beaucoup de vocations agroécologiques en France. Créée en 2004, leur ferme du Bec Hellouin, qui s'étend sur 20 hectares dans l'Eure, a été et demeure un lieu de référence pour la permaculture.

En partenariat avec l'INRA, AgroParisTech ou des universités, Perrine et Charles mènent une réflexion sur des modèles de microfermes autonomes, à l'échelle du territoire, sur les plans énergétique, organique, hydrique mais aussi en semences et en aliments pour les animaux. Une série de programmes de recherche sont menés en prenant la nature pour modèle. La technique du maraîchage bio-intensif entièrement manuel s'est avérée productive et pertinente pour créer un agro-écosystème diversifié et de nombreuses sources de biomasse. D'autres travaux ont porté sur l'augmentation de la fertilité des sols et du stockage du carbone, sur les concepts de forêt-jardin et de forêt-comestible, ainsi que sur l'augmentation de la biodiversité. L'ensemble de ces objectifs sont pensés au prisme de la permaculture, qui positionne chaque élément de la nature pour qu'il interagisse positivement avec les autres.

Sepp & Josef Holzer - Ferme du Krameterhof, Ramingstein, Autriche

Agriculteur et consultant en agriculture, Sepp Holzer a repris à l'âge de 20 ans l'exploitation agricole de ses parents située dans les Alpes autrichiennes en haute altitude (1100 à 1500 mètres), un domaine de 45 hectares, où la température moyenne annuelle est de 5°C.

Malgré sa situation, le climat et la végétation originelle, le Krameterhof devient rapidement un laboratoire pour tester de nouvelles pratiques agroécologiques. Sepp puis Josef Holzer en font une terre nourricière en favorisant la biodiversité au lieu de la combattre. Ils y développent une grande variété de cultures, intègrent des élevages différents, créent un équilibre en encourageant une interdépendance entre la faune et la flore. Le domaine prend la forme d'une succession de terrasses inspirées des rizières d'Asie. L'écoulement des eaux de pluie est maîtrisé par la création de plus de 70 mares, lacs et étangs, reliés entre eux, permettant l'élevage de canards, d'oies, de poissons ou encore d'écrevisses.

L'organisation et la répartition des cultures et des espaces s'appuient sur les ressources naturelles du site pour créer des cycles intégrant l'énergie nécessaire aux cultures (eau, minéraux, nutriments). Le domaine est désigné de telle façon que les cultures reçoivent au maximum les rayons du soleil.

Caroline Miquel - Les Jardins Inspirés, Le Taillan-Médoc, Gironde

C'est sur un terrain situé derrière le Parc de Majolan, au Taillan-Médoc que le projet de Caroline Miquel a pu se développer à partir de 2018. Fondée sur le respect du vivant, l'approche de Caroline prend en compte les rythmes de la terre et le calendrier lunaire pour réaliser toutes les étapes du maraîchage, de la graine à la graine. "Gardiennne de semences paysannes", Caroline est en contact avec plusieurs passionnés de graines à travers le monde, grâce auxquels elle a rassemblé des graines de plusieurs centaines de variétés de tomates, de concombres, de pommes de terre... Chaque année, elle récolte cette biodiversité qu'elle transmet auprès de particuliers et de restaurants étoilés. Son association "Les Jardins inspirés" compte près de 100 membres qui contribuent à faire de cette ferme un lieu de partage de connaissances et de savoir-faire.

Félix Noblia - Ferme Larrous à Bergouey-Viellenave, Pyrénées-Atlantiques

Originaire de la côte basque, Félix Noblia reprend en 2011 la ferme de son oncle. Il fait partie des agriculteurs qui expérimentent de nouvelles techniques, centrées sur la préservation des sols. Sur ses 150 hectares en majorité en prairie, il adopte le pâturage tournant dynamique, qui permet de nourrir ses vaches Angus et blondes d'Aquitaine entièrement à l'herbe. Elles ne restent pas plus d'une journée sur la même parcelle pour ne pas épuiser les sols et faciliter la repousse. Félix n'utilise aucun produit phytosanitaire, développe le semis direct sous couvert végétal, teste des combinaisons d'espèces et observe les meilleurs rendements. Le jeune agriculteur utilise la nouvelle plateforme en ligne Landfiles sur laquelle il partage ses expérimentations, ses données et ses résultats.

Félix est maire de son village, Bergouey-Viellenave, et vice-président de l'association Fermes d'avenir.

Xavier et Severine Noulhianne - Ferme de planté, Montpezat, Lot et Garonne

Fort d'une vingtaine d'années de recherches et d'expérimentation, Xavier Noulhianne est devenu un expert de la prairie à flore variée et du pâturage tournant dynamique. Il s'installe en 2006 à la ferme de Planté, à Montpezat (Lot-et-Garonne) et met en place une pratique de l'élevage qui se construit année après année, au-delà du cadre réglementaire, nourrie par un regard critique sur l'organisation agricole et son système de labellisation. Le dérèglement climatique et la nécessité de trouver des solutions pour s'adapter aux changements en cours le conduisent à travailler main dans la main avec Vladimir Goutiers, ingénieur agronome en systèmes fourragers à l'INRA Toulouse. Ensemble, ils développent à Montpezat une prairie riche de plusieurs dizaines variétés et ne se lassent pas de raconter la spécificité et l'apport de chacun de ces végétaux.





Les graines
patrimoine
vivant

Caroline Miquel

Le projet de jardin a été financé par le MDD-Bordeaux et le MDD-Montpellier.

Le jardin est ouvert à tous les jours de 10h à 18h.

© MDD-Bordeaux

Trois portraits filmés de jeunes paysans

Réalisation : Colombe Rubini

Production : Les films du Worso

Le métier de paysan, directement connecté à la réalité du monde, attire aujourd'hui une nouvelle génération. Ces trois films dresseront le portrait de ces nouveaux paysans qui souhaitent être en prise directe avec l'urgence face aux changements qui s'opèrent, et qui ne voient pas d'autre option que de s'engager directement par leur activité professionnelle. Ils inventent ainsi leur propre voie, leurs propres méthodes pour produire selon leur éthique. La réalisatrice est partie à la rencontre de ces personnalités, a passé plusieurs jours à leurs côtés pour comprendre leur engagement et capturer leur vision du monde.

Maina Chassevent est bergère sans terre dans le Pays Basque. Après des études de littérature basque, cette jeune femme a préféré la vie au grand air, seule et indépendante, au milieu de ses cent trente brebis basco-béarnaises. Elle les traite toutes à la main et produit des tommes d'estive ou de plaine, des petits fromages à divers degrés d'affinage, des yaourts de brebis, du fromage blanc, du breuil (fromage frais de lactosérum) ou du mamia (caillé de brebis) qu'elle vend en direct, sur des marchés par exemple.

Nina Passicot est éleveuse de cochons à Lathus-Saint-Rémy (Nouvelle Aquitaine). Elle vit seule sur sa ferme Les 3 Petites Cabanes. C'est sur ces terres de 20 ha (en bio) que s'épanouissent des cochons élevés en pleine air, cinq reproducteurs et soixante porcs destinés à la consommation par an. De la naissance jusqu'au chemin de l'abattoir, Nina est attentionnée et respectueuse de ses bêtes, elle les connaît toutes et s'en occupe avec passion.

Mikel Esclamadon est producteur de thé à Ustaritz. Parmi les pionniers à implanter cette culture au pays basque, il s'apprête à vendre sa première récolte en 2021. Il apprend tout au fil de sa jeune expérience, et a choisi de privilégier la qualité de son produit plutôt que la quantité. Mikel expérimente des techniques pour trouver celle qui lui conviendra parfaitement, mais les premières feuilles récoltées font déjà preuve d'une grande qualité.

Tous trois ne sont pas issus de familles paysannes, mais ont été amenés à ces métiers en poursuivant leur envie de produire une agriculture plus respectueuse et désirable.

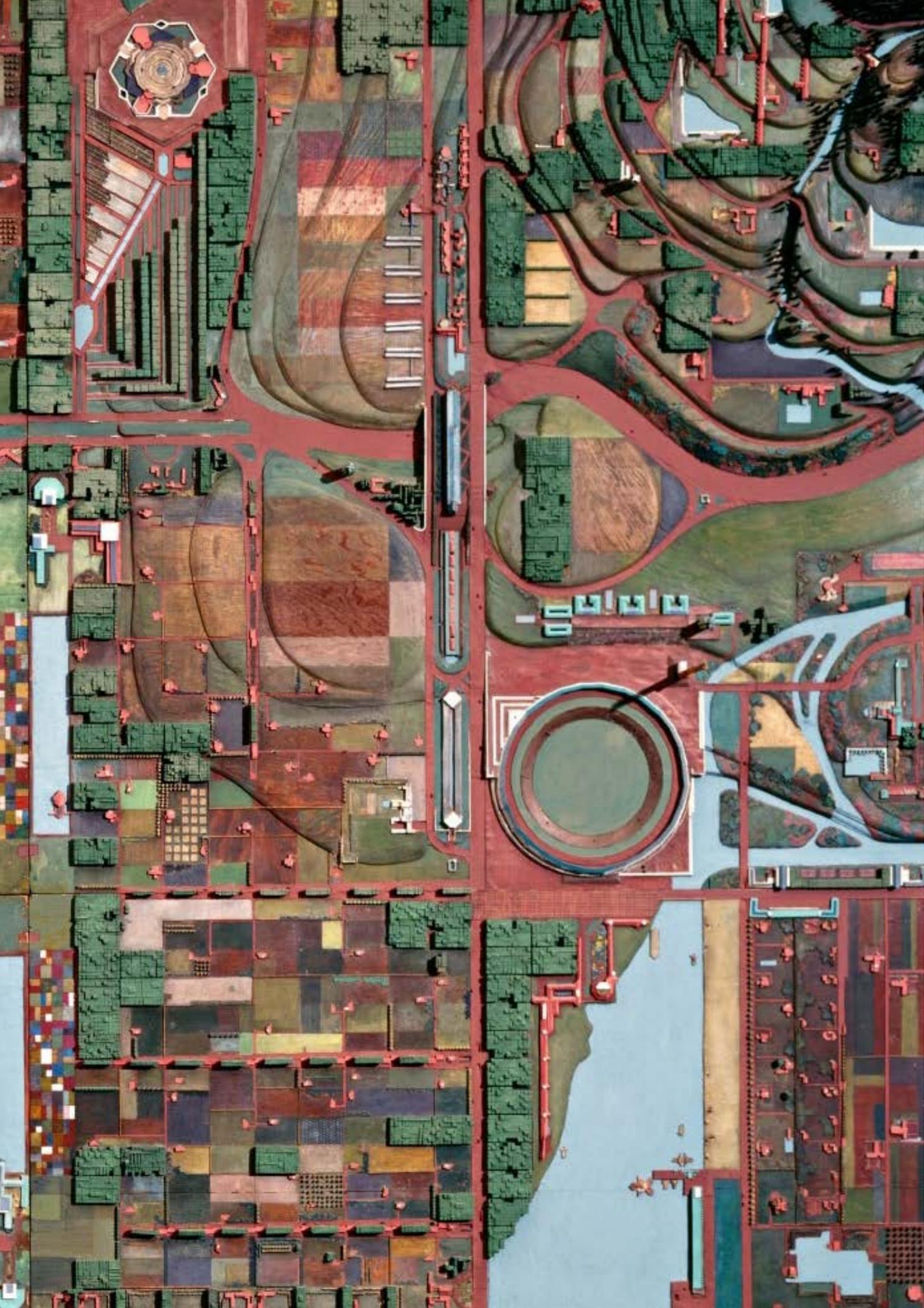
On retrouve Maina au marché de Saint-Jean-Pied-de-Port tous les lundis matins, de décembre à mai. Ses fromages sont aussi en vente sur le site www.culinaries.fr.
Les produits de Nina sont en vente sur sa page facebook « Adapte les Amis des 3 petites Cabanes ».
Les produits de Mikel sont également en vente sur sa page facebook « Ilgora-Herriko tea ».

Colombe Rubini

Colombe Rubini est née à Paris en 1997. Elle déménage à Lausanne pour suivre des études de cinéma à l'ECAL (École cantonale d'art de Lausanne). Elle y réalise, dans le cadre d'un atelier, un court-métrage qui est sélectionné au festival de films les Journées de Soleure (54^e). En 2019, elle réalise son film de diplôme « Sous les écailles », sélectionné au festival du film de Belfort (35^e), aux Journées de Soleure (55^e) ou encore au festival Côté Court (29^{ème} édition). En 2020, elle réalise « Répétitions », un documentaire sur deux jeunes cheffes d'orchestres, produit par Les films du Worso, actuellement en montage.



Maina Chassevent, une bergère sans terre, Caro (Pyrénées-Atlantiques) © Louis-Laurent Grandadam



Le paysage, visage de l'agriculture

« Une ferme n'est pas une fantaisie architecturale. C'est quelque chose de semblable à un événement naturel, quelque chose qui est comme le visage humanisé de la terre : une espèce de plante géométrique qui est aussi liée au paysage qu'un arbre ou une colline et aussi expressive de la présence humaine qu'un meuble ou qu'une machine. Telle est l'entité si profonde de la ferme qu'à elle seule elle exprime le paysage, le qualifie. »

Le Corbusier

« La Ferme radieuse, le Village radieux », *L'homme réel*, n°4, avril 1934, p. 56

En cultivant la terre, l'homme dessine le paysage. Les espèces cultivées, les modes de culture et les techniques d'irrigation font naître des formes géométriques que nous pouvons observer depuis le ciel. Elles sont le reflet de l'identité agricole de chaque pays.

Nous avons transformé le paysage en faveur des terres cultivées, de la pratique de l'élevage et des bâtiments nécessaires à l'activité agricole. Champs de maïs, de blé, de colza, de tournesols, de vignes, de rizières ou de vergers, les cultures se sont spécialisées dans ces cinquante dernières années. Cette modélisation de l'espace est intrinsèquement liée aux pratiques agricoles.

Des moines cisterciens du XII^e siècle à Le Corbusier, Frank Lloyd Wright ou Andrea Branzi, l'homme a continuellement repensé l'articulation entre les terres cultivées, la pratique de l'élevage et les bâtiments nécessaires à l'activité agricole.

Broadacre City, Frank Lloyd Wright, 1930

Au lendemain de la crise économique de 1929, l'architecte américain remet en cause l'évolution de la société américaine et réfléchit à une nouvelle organisation du territoire, pour une société plus équitable. À travers le projet de *Broadacre City*, il propose un nouveau mode de vie décentralisé, en lien avec la terre, où la machine serait mise au service de l'humain et des forces créatrices. Sortant de la dichotomie entre ville et campagne, il propose un paysage où l'habitat est diffus et les fonctions sont dispersées. Toutes les habitations sont situées à une distance maximum de 10 miles d'une ferme. Chaque famille possède une parcelle d'un acre de terre (4000 m² environ) qu'elle habite et cultive.

La Ferme radieuse, Le Corbusier, 1934

L'architecte, auteur de *La Ville radieuse* est interpellé par l'autodidacte, agriculteur militant Norbert Bézard pour "mettre debout la Ferme radieuse". Le Corbusier collabore avec lui pour imaginer une réorganisation agraire, reposant sur le principe d'unités : unité d'habitation, unité agricole, unité rurale, unité industrielle et unité de loisir. *La Ferme radieuse* comprend un ensemble de quatre ou cinq fermes rattachées à un centre coopératif. L'architecte intègre également des équipements techniques communs comme des silos ou des bâtiments spécialisés, un immeuble locatif pour trente-cinq travailleurs agricoles et des équipements et services (école, crèche, restaurant, théâtre et Club). Ce village radieux est relié à une bretelle d'autoroute rejoignant directement la ville.

Le paysage, visage de l'agriculture

Agronica, Andrea Branzi, 1995

En collaboration avec l'école de design milanaise Domus Academy, Andrea Branzi imagine *Agronica*, un modèle d'urbanisation à la fois provisoire et évolutif, où l'architecture statique disparaît au profit des relations humaines. *Agronica* forme un paysage agricole composé de petites structures et architectures légères, un territoire où aucune infrastructure, aucune fonction n'a de place fixe et déterminée. Leur nombre, leur contenu et leur position peuvent être modifiés à tout moment et selon les besoins. Andrea Branzi propose une fusion de l'agricole et de l'urbain, offrant les conditions structurelles pour s'adapter rapidement aux usages et aux saisons.

"Dans Agronica, la forme de l'architecture est variable et indéfinie. Elle est générée par un système ouvert, qui ne représente pas un édifice, mais un espace relationnel, occasionnel, changeant, intégré à d'autres logiques, comme celles de l'agriculture."

Andrea Branzi, "La poétique de l'équilibre",

extrait d'entretien (François Burkhardt, Cristina Morozzi, Branzi, Paris, Dis Voir, 1997)

Les paysans renouent aujourd'hui avec la multiplicité des bâtiments et des équipements sur une même ferme. Associant polycultures et élevage, ils retrouvent un modèle qui avait été abandonné avec la spécialisation des cultures au lendemain de la Seconde Guerre Mondiale.



Plateau de Loess, village Gao Xing Zhuang, Chine. Territoire entièrement régénéré entre 1995 et 2009 sous la direction de John D. Liu © Kosima Weber Liu, EEMP

Régénérer les sols, le design au service d'une terre fertile

Le réchauffement climatique et l'agriculture productiviste ont contribué à la dégradation durable des sols, en particulier dans les zones les plus sèches du globe.

La régénération des sols à laquelle se sont attelés de nombreux chercheurs depuis les années 1970 recouvre une multitude de méthodes et de techniques. Elles visent à restaurer la fertilité de la terre, reconstituer l'humus et retrouver toute la vie qui compose le sol (champignons, bactéries, microorganismes et vers de terre) et fait sa richesse.

Du Brésil à l'Inde, en passant par la Grande Muraille Verte (GMV) en Afrique, le sud de l'Espagne et le plateau de Loess en Chine, des projets de régénération de très grande envergure ont vu le jour ces trente dernières années, avec le soutien des gouvernements, l'apport financier d'ONG et de fondations et l'expertise de spécialistes des sols. La réussite de ces projets s'appuie sur une collaboration étroite avec les paysans du territoire pour transmettre les techniques : non-labour, couvert végétal, principes de permaculture et d'agroforesterie, élevage holistique, meilleure gestion de l'eau et perfectionnement des techniques d'irrigation. Ces territoires vastes de plusieurs centaines d'hectares témoignent de la réussite des méthodes agroécologiques à grande échelle. Refertilisés, ces sols permettent aux paysans de renouer avec leur métier. Ainsi, en Inde, par exemple, à Nandi Velugu, dans l'Andhra Pradesh, le programme d'agroforesterie ZBNF (Zero Budget Natural Farming) lancé en 2016 a déjà fédéré 700 000 paysans et travailleurs agricoles. L'objectif est de convertir 6 millions d'agriculteurs pour nourrir localement la population.

Design de la nature

« Je ne parle pas aux légumes, je préfère les écouter »
Asafumi Yamashita, Ferme Yamashita, Chapet (78)

L'Homme occidental se considère comme une espèce à part et supérieure dans le monde du vivant car dotée d'une intelligence et d'une conscience. Et pourtant, le plus vieil être vivant sur la terre n'est pas un humain mais une plante qui vit en Tasmanie, et qui est âgée de 46 000 ans. L'anthropocentrisme est remis en cause de toute part : sociologues, ethnologues et biologistes fournissent l'analyse d'un monde complexe, constitué d'une multitude de liaisons, d'interdépendances, de liens de communication entre les règnes animal et végétal jusque là méconnus ou insoupçonnés.

Parmi eux, Stefano Mancuso, biologiste italien, fondateur de la neurobiologie végétale, remarque qu'au cours de l'évolution, les plantes, bien que dénuées de cerveau comparable à celui des animaux et ne pouvant volontairement pas se déplacer, ont développé un grand nombre de solutions aux problèmes qu'elles rencontrent.

L'intelligence, note Mancuso, a été longtemps considérée comme ce qui distingue les hommes des autres êtres vivants. Toutefois, si la capacité à résoudre des problèmes caractérise l'intelligence, alors il faut reconnaître que les plantes disposent d'une forme d'intelligence.

Ainsi les plantes se sont adaptées à presque tous les environnements terrestres et marins éclairés, et face aux herbivores et aux insectes déprédateurs, elles ont développé de nombreuses adaptations. Certaines sont, par exemple, capables d'émettre des substances attirant des prédateurs d'insectes en train de les attaquer et toutes disposent d'un large arsenal de réponses physicochimiques. Elles semblent avoir l'équivalent d'un cerveau *diffus* sur leur entière surface.



La ferme du Bec Hellouin, Le Bec Hellouin, Eure © Nicolas Vereecken



Outils, quand le paysan reprend la main

Pointus, tranchants, élancés, lisses ou dentelés, ils sont présents dans tous les métiers manuels. Grâce à eux, on agit sur la matière, on exécute un travail. Ils sont saisis par la main et accompagnent le geste.

Majoritairement forgés jusqu'en 1950, ils ont ensuite connu les adaptations d'une production en série à l'échelle industrielle. Jardiniers, paysans, éleveurs, maraîchers et vignerons les transforment à leur guise pour les adapter au terrain et les rendre plus performants. L'exposition présentera notamment les outils liés au travail de la terre et à la taille de la vigne.

Des outils pour une transition agroécologique

Grelinette, campagnole, outils utilisés par traction animale, hache-paille et microculteur : tous ces outils, inspirés pour beaucoup de modèles antérieurs à l'industrialisation de l'agriculture, sont aujourd'hui au service d'une nouvelle agriculture fondée sur des pratiques agroécologiques. Ils contribuent au travail du sol, à sa conservation, au respect de la biodiversité. Ils sont le résultat d'une intelligence collective et de plusieurs années d'expérimentation à laquelle contribuent un nombre croissant d'associations comme l'Atelier Paysan et d'entreprises comme la Fabriculture, tous habités par la nécessité de favoriser le cycle du vivant.

Ces outils ont été sélectionnés en collaboration avec Émilie Rousselou, directrice de l'université du Domaine du Possible. Ce domaine, qui s'étend sur 136 hectares au sud d'Arles, dans le Parc naturel régional de Camargue, fait partie du réseau européen de grands domaines et de grandes fermes en transition agroécologique, une initiative par la Fondation Tides et la Fondation Didier et Martine Primat.

Les visiteurs de l'exposition découvriront le Domaine du Possible à travers une visite filmée menée par Émilie Rousselou.

Tailler la vigne

Jusqu'à la fin du XIX^e siècle, la serpe est le seul outil utilisé pour la taille de la vigne. À croc unique ou à double crocs, avec ou sans talon tranchant, à bec ou non, sa forme et ses dimensions varient selon les régions, les habitudes et les usages. Elle est remplacée par le sécateur dont la forme s'en éloigne progressivement. Plus ergonomique, il facilite la taille et permet de gagner en précision. L'utilisation de nouveaux matériaux et l'électrification du sécateur contribuent au confort des usagers, limitent les risques de tendinite et permettent d'augmenter le rendement. L'exposition présentera une sélection des dernières innovations dans ce domaine et expliquera les spécificités de la taille de la vigne, en lien avec les vignobles associés à l'exposition.

Se réappropriier la chaîne de production

À une autre échelle que celle imposée par la mondialisation, d'autres réciprocitys émergent, fondées sur le partage des connaissances, des outils, des matériaux et des savoirs. Il s'agit de mettre en avant ces initiatives qui contournent les obstacles et les contraintes de la logique des marchés et de l'industrie et proposent des alternatives viables au système de production, de distribution et de financement qui a prévalu depuis les années 1950. Nombreux sont les éleveurs qui expriment le souhait de méthodes de travail plus éthiques. En assumant la responsabilité de l'ensemble des étapes agricoles, le paysan redonne du sens à son métier. Une nouvelle fierté émane du fait de maîtriser toute la chaîne de production, du sol à la vente.

Donner la mort aux bêtes apparaît comme un nouveau défi à relever. Certains souhaitent assumer cette étape à la ferme, et vendre la viande en circuits courts. « Pour donner un sens au métier d'éleveur, l'acte de donner la mort doit être assumé avec respect » affirme Emilie Jeannin, éleveuse en Bourgogne, présidente du " Boeuf éthique". « Le stress de l'abattage vient abîmer le travail que l'on a fait pendant des années. Mes vaches ont 5, 6 ans quand je les amène à l'abattoir. Je fais attention à comment je les élève et puis, dans les dernières heures, je ne ferais plus attention ? A quoi ça rime ? Le stress a des conséquences sur la viande que l'on va consommer. On ne peut pas se nourrir de choses qui ne sont pas saines. Ce n'est pas possible ».

Certains inventent de nouvelles manières de faire ensemble. Des paysans s'associent pour investir dans des outils collectifs qui contribuent à leur autonomie. Ainsi le collectif basque Arto Gorria elkarte qui partage un moulin mobile permettant de transformer leur maïs Grand Roux en farine ou en polenta.

Société coopérative d'intérêt collectif créée en 2014, l'Atelier Paysan permet à un nombre croissant de paysans de façonner leurs propres outils, en proposant des plans en *open source* et des formations accessibles à tous.

Quand le paysan reprend la main - Maquette en impression 3D de l'Aggrozouk, porte-outils développé par L'Atelier Paysan © Jean-Baptiste Fastrez

Installation de l'ECAL, sous la direction d'Erwan Bouroullec

Les questions d'échelles, qui se posent dans l'agriculture à tous les niveaux, de la taille des exploitations à la dimension des outils en passant par les quantités produites, seront abordées à travers une importante installation réalisée par les étudiants en design industriel de l'ECAL, à Lausanne, sous la direction du designer Erwan Bouroullec.

Conçue spécialement pour l'exposition durant le second semestre de l'année scolaire, cette installation sera une traduction plastique des enjeux économiques, sociaux et éthiques induits par les échelles de production. Sa conception fera l'objet d'un important travail prospectif de la part des étudiants, encadrés à l'ECAL par Adrien Rovero.

L'Ecole Cantonale d'Art de Lausanne, Suisse

L'ECAL est régulièrement classée parmi les 10 meilleures écoles d'art et de design dans le monde. Elle représente un haut lieu de la culture et du design au niveau européen et international. L'école s'inscrit dans un rôle sociétal en livrant toutes les clés permettant de relever les nouveaux défis qui occuperont les futures générations.

<https://www.ecal.ch/>



Une narration en images avec l'atelier CTJM

Pour illustrer avec créativité les processus à l'œuvre dans la biodiversité, le cycle de l'eau ou encore l'organisation des fermes, nous avons choisi de travailler avec l'Atelier CTJM.

Leurs dessins seront un fil rouge tout au long de l'exposition.

Charlotte Talbot et Jonathan Mauloubier, fondateurs de l'atelier CTJM, se sont installés dans la campagne nantaise. Les deux associés ont fait leurs armes en Allemagne dans les studios de deux des plus grands designers du moment : Konstantin Grcic et Stefan Diez. À travers leurs pratiques respectives de la céramique et de la photographie, ils façonnent leur approche commune du design.

L'atelier conçoit des produits et des expériences porteuses d'émotion, mettant l'accent sur la valeur narrative des objets qui nous entourent. À l'occasion du premier confinement, l'éditeur suisse Vitra lance un magazine en ligne dédié au bureau et à son environnement, il demande à l'atelier CTJM d'illustrer le premier numéro *The Road Back to the Office*.



"L'eau, un cycle vertueux" – Illustration réalisée par l'atelier CTJM © Rodolphe Escher



"La standardisation du vivant, quelle limite ?" - Henk Wildschut, série Food, 2012-2013 © Rodolphe Escher



Misterien, une œuvre de Barbara Schroeder

« Barbara Schroeder pose un regard poétique sur les agriculteurs, artisans de la terre. Elle fait des excréments de vache, une marque ancestrale porteuse de mémoire de la relation indispensable entre les êtres vivants et la nature. En la revisitant et en y associant les formes élémentaires empruntées à l'architecture, l'artiste dessine par leurs agencements les fondations d'une structure dont on éprouve peu à peu l'expérience intime : déambulation archéologique tout à la fois contemporaine et symbolique.

Par leurs accumulations et leurs compositions, elle crée des singularités rappelant les premiers édifices humains – telles les figures totémiques ou les habitats – faisant de l'archaïque une contemporanéité édifiante.

Dans cette œuvre "Misterien", Barbara Schroeder confère à cette matière une dimension sacrée et noble : le berceau de la matière première issue de la vie. Elle profile par ce sensible ordinaire ré-interprété du rebut, une parabole esthétique d'un "habitat-fait-monde" circulaire et infini. Attribuant ainsi aux maux de nos sociétés de l'accumulation et du déchet, une autre lisibilité étonnante : leurs prodigieuses valorisations. Elle pose par ces objets de curiosités, le trésor de la symbiose du cycle du vivant. »

Caroline Corbal Albessard
Docteure & Artiste-chercheure, Membre associée du laboratoire de recherche MICA axe ADS
(Art Design Scénographie : figures de l'urbanité), Université Bordeaux Montaigne.
Directrice artistique du studio de création et de la galerie Metavilla, Bordeaux.

L'exposition hors les murs

Un important volet hors les murs est proposé pendant toute la durée de l'exposition, à la fois dans les différents quartiers de Bordeaux mais aussi dans les fermes et les vignobles associés à l'exposition.

Des jardins dans la ville

Dans le cadre de la saison culturelle *Ressources*, une dizaine d'espaces plantés prennent place dans différents quartiers de la ville dès le mois d'avril. Parrainés par des paysans, des designers comme **Anne Fischer** et des personnalités du monde de l'écologie comme **Pierre Rabhi** et **Gilles Clément**, ces jardins prennent la forme de grandes jardinières réalisées spécialement par le designer François Bauchet et inspirées des techniques de fabrication et des matériaux du monde agricole. Développées pour être modulables, transportables et pérennes, elles seront réutilisées au terme de l'exposition pour la création de jardins partagés dans la ville. Ces plantations portent sur des thématiques en lien direct avec l'exposition comme les semences paysannes, la pollinisation ou encore les cultures associées. Ces fleurs, céréales, fruits et légumes sont accompagnés d'une signalétique pédagogique et sont des lieux de transmission et de partage pour les habitants et écoles du quartier. Tous soulignent le rôle nécessaire de la biodiversité dans le fonctionnement des écosystèmes.

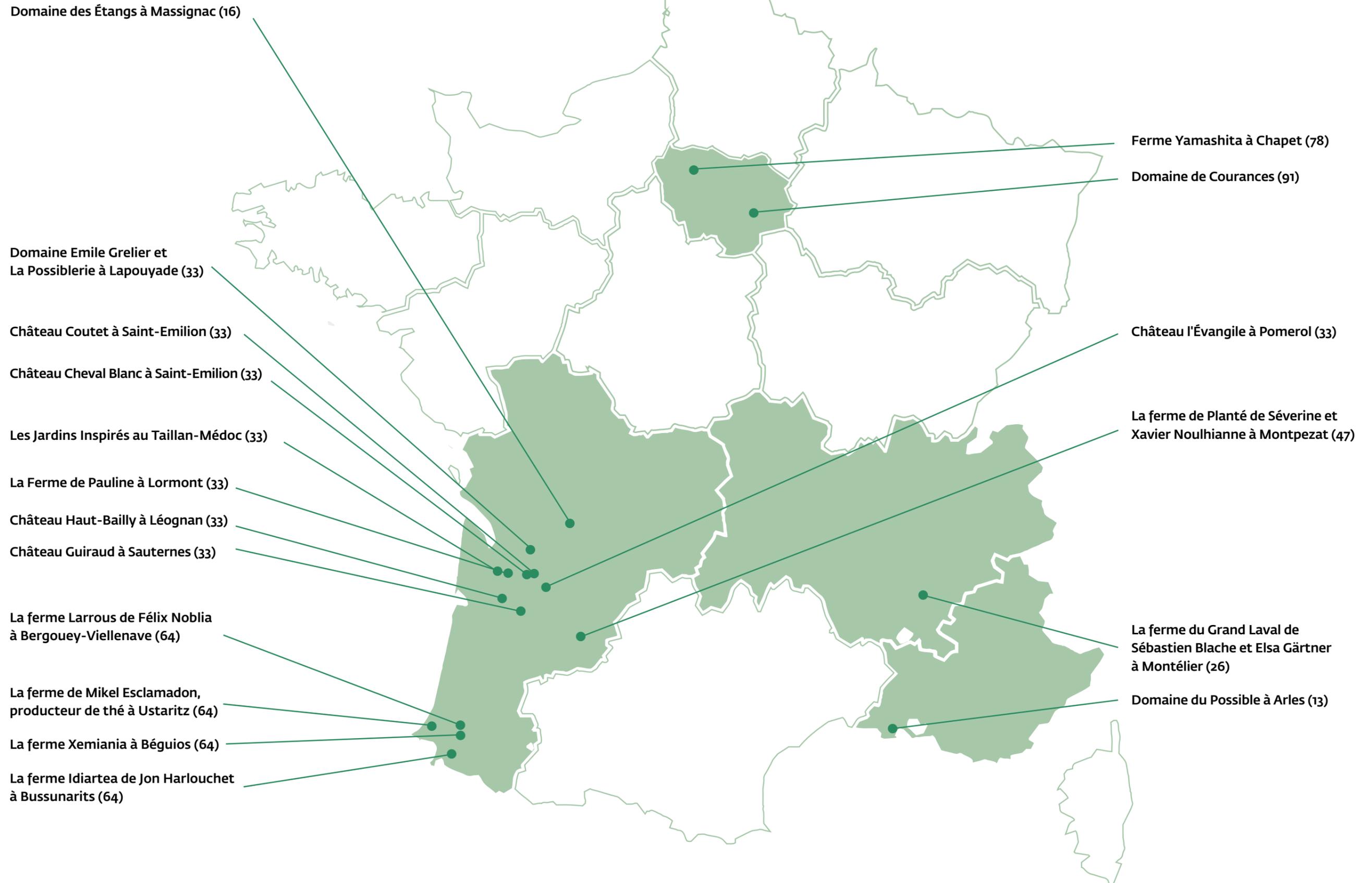
La mise en place de ces espaces, leur entretien et l'organisation d'animations tout au long de l'exposition seront possibles grâce à la collaboration d'associations et d'institutions actives sur le territoire.

- 1 Philippe Richard, « La vigne, une longue histoire commune »**
Jardin conçu par Philippe Richard, directeur du Jardin Botanique de Bordeaux.
- 2 Gilles Clément, « Les jardinières et la taupe »**
Jardin conçu par Gilles Clément, paysagiste, biologiste et écrivain.
- 3 Dominique Marchais, « Le Grand Roux »**
Jardin conçu par Dominique Marchais, cinéaste avec la collaboration de Vincent Pozzer, Xavier Noulhianne, Jon Harlouchet et Arto Gorria.
- 4 Pierre Rabhi, « La coopération du vivant »**
Jardin conçu par Pierre Rabhi, paysan et essayiste, fondateur du mouvement Colibris.
- 5 Anne Fischer, « Plantes phytothérapeutiques »**
Jardin conçu par Anne Fischer, designer.
- 6 Gilles Bœuf, « Une prairie fleurie en ville ? »**
Jardin conçu par Gilles Bœuf, biologiste et président du conseil scientifique de l'Agence française pour la biodiversité.
- 7 Caroline Miquel, « Les graines comme patrimoine vivant »**
Jardin conçu par Caroline Miquel, fondatrice des Jardins Inspirés au Taillan-Médoc.
- 8 Odile Fabrègue et Christian Varin, « Les terres des possibles »**
Jardin conçu par Odile Fabrègue et Christian Varin, Ferme Ahalen Lurrak, les terres des possibles, Pyrénées-Atlantiques.
- 9 Madina Querre, « Le jardin anti-moustiques »**
Jardin conçu par Madina Querre, docteur en anthropologie et présidente du Biotope Festival du Grand Saint-Emilionnais.





Des Jardins dans la ville – « Une prairie fleurie en ville ? », Hôtel de ville, Bordeaux, Jardin imaginé et parrainé par Gilles Boeuf © madd-bordeaux



Une programmation de visites de fermes et de vignobles est également proposée en collaboration avec les paysans, les vigneron, les éleveurs et les maraîchers rencontrés dans toute la région et au-delà, et désireux de partager leurs processus innovants. Parmi eux :



Château Cheval Blanc à Saint-Emilion (33)

L'intégralité des 39 hectares du Château Cheval Blanc est aujourd'hui menée selon les principes de l'agriculture sur sol vivant. Les sols ne sont pas travaillés, ils sont semés avec des couverts végétaux et des engrais verts assurant l'autofertilité des sols par la stimulation de leur vie microbienne.

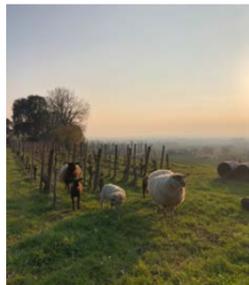
Environ 3000 arbres plantés au cœur même du parcellaire offrent corridors, nichoirs et habitats à une biodiversité plus que jamais indispensable à la protection et à la préservation de nos sols et de nos vignes. Différents troupeaux, moutons, poulardes, cochons, cohabitent avec le végétal assurant ainsi l'entretien et l'amendement des parcelles. Des ruches sont disséminées dans ce parcellaire. Bref il s'agit bien d'une économie circulaire à l'échelle de ce domaine, pionnier en la matière.

Cheval Blanc et l'agroécologie, un cas d'étude à ciel ouvert

Visite tous les dimanches, de septembre à décembre 2021

Château Cheval Blanc ouvre exceptionnellement ses portes à tous les visiteurs de l'exposition et propose de découvrir, à travers un parcours pédagogique, les pratiques agroécologiques mises en place au domaine.

Entrée gratuite, sur présentation du billet d'entrée à l'exposition *Paysans designers, l'agriculture en mouvement*.



Château Coutet à Saint-Emilion (33)

Situé au sommet d'un plateau calcaire, Château Coutet est un grand cru historique de Saint-Émilion et une propriété familiale depuis plus de quatre-cents ans de 16 ha dont 11,5 de vignoble. Aucun traitement chimique n'y a jamais été utilisé, ni désherbant, ni insecticide, ni pesticide de synthèse. En 2012, le domaine a obtenu la certification en agriculture biologique pour son travail respectueux des sols et des vignes. Les vendanges sont manuelles. Les entre-rangs, enherbés huit mois par an, favorisent la biodiversité. Sont utilisées des levures indigènes et des bactéries naturelles. Le vin est élevé en barrique avec le moins d'intervention possible et sans filtrage.



Château Guiraud à Sauternes (33)

Fondé au XVIII^e siècle, Château Guiraud est classé premier grand cru en 1855. Depuis 1996, le domaine est engagé dans une démarche biologique et en faveur de la biodiversité. Avec plus de deux-cents variétés de fruits et légumes, de plantes et de fleurs, et l'installation de nichoirs à oiseaux et d'hôtels à insectes, un véritable « jardin de la biodiversité » a été composé. En 2001, Château Guiraud a créé son propre conservatoire de souches de sémillons et de sauvignons blancs pour entretenir la diversité des cépages et garantir la pérennité du vignoble.



Château Haut-Bailly à Léognan (33)

Le Château Haut-Bailly réfléchit depuis toujours à la façon d'améliorer la qualité de ses vins tout en diminuant son impact environnemental. L'art du vivant se pratique au quotidien à Haut-Bailly, où tout est mis en oeuvre pour préserver la vigne, la faire perdurer pour la transmettre en héritage aux générations futures. C'est ainsi que le vignoble est encore composé de 20% de vignes centenaires.

Cette démarche de long-terme, respectueuse de l'environnement, est saluée par la certification HVE (Haute Valeur Environnementale) dont bénéficie Haut-Bailly. Ce label atteste des actions de préservation de la biodiversité mises en place par le château, ainsi que de l'impact limité sur l'environnement de ses pratiques agricoles.

La conduite du vignoble s'inscrit dans une recherche permanente fondée sur l'observation. Les vigneron s'efforcent de rester à l'écoute de la vigne au quotidien et de ne conduire que les travaux qu'elle réclame. La recherche de la qualité dans la durée passe par une série de gestes : taille respectueuse du flux de sève, éclaircissage éventuel de la récolte après la floraison, vinification parcellaire, sélection sévère des lots.

La visite proposée au château Haut-Bailly dans le cadre de l'exposition portera sur la pratique de la taille. Depuis 2013, les vigneron de Haut-Bailly ont été formés à un mode de taille plus « doux » pour les pieds de vigne. De nouveaux gestes ont été adoptés, qui facilitent la pérennité de la plante. Ce design de la vigne permet d'améliorer la longévité du vignoble et de préserver notamment le patrimoine unique de vieilles vignes, dont certains pieds atteignent 120 ans. A la vigne, la taille est sans doute une des opérations qui nécessitent le plus de précision et de savoir-faire.



Domaine Emile Grelier et La Possiblerie à Lapouyade (33)

800 arbres fruitiers ont été plantés sur les huit hectares de vignes du Domaine Emile Grelier, créé par Benoit et Delphine Vinet en 2000. Le travail du sol et les tontes sont limités et raisonnés de manière à préserver la faune. Des semis réguliers entre les rangs apportent des éléments nutritifs naturels pour la vigne et enrichissent la structure du sol. Ce lieu d'expérimentation agroforestière est aussi un refuge pour les oiseaux, les chauves-souris, les insectes ou encore les libellules avec l'installation de nichoirs, de marres et d'hôtel à insectes. Benoit et Delphine Vinet sont aussi à l'initiative de la Possiblerie, un domaine partagé par un collectif de 106 copropriétaires, désireux de faire revivre un site agricole en faisant cohabiter différentes activités, dans le respect de valeurs éthiques, écologiques et solidaires.



Les Jardins Inspirés au Taillan-Médoc (33)

C'est sur un terrain situé derrière le Parc de Majolan, au Taillan-Médoc que le projet de Caroline Miquel a pu se développer à partir de 2018. Fondée sur le respect du vivant, l'approche de Caroline prend en compte les rythmes de la terre et le calendrier lunaire pour réaliser toutes les étapes du maraîchage, de la graine à la graine. "Gardienne de semences paysannes", Caroline est en contact avec plusieurs passionnés de graines à travers le monde, grâce auxquels elle a rassemblé des graines de plusieurs centaines de variétés de tomates, de concombres, de pommes de terre... Chaque année, elle récolte cette biodiversité qu'elle transmet auprès de particuliers et de restaurants étoilés. Son association "Les Jardins inspirés" compte près de 100 membres qui contribuent à faire de cette ferme un lieu de partage de connaissances et de savoir-faire.



Château L'Evangile à Pomerol (33)

Château L'Evangile est un domaine viticole de 22 hectares sur le plateau de Pomerol. Propriété historique depuis le XVIII^e siècle, elle appartient depuis 30 ans à la famille de vignobles des Domaines Barons de Rothschild Lafite. Certifié bio depuis 2021, c'est dans ce laboratoire naturel que la petite équipe travaille à réaliser des vins qui racontent leur terroir et la biodiversité préservée sur place, notamment grâce à des haies et une activité d'apiculture.



La Ferme de Pauline à Lormont (33)

La Ferme urbaine de Pauline est l'une des plus grandes serres aquaponiques de France (plus de 1000 m²) située au cœur de la métropole bordelaise. Trois personnes travaillent à plein temps dans cette ferme urbaine qui produit un millier de truites arc-en-ciel permettant l'obtention de la quantité d'azote suffisante pour nourrir l'ensemble des cultures. Tout est vendu à l'avance. Restaurateurs et particuliers, dont de nombreux habitants du quartier, viennent se fournir directement sur le site de production.



La ferme de Planté de Séverine et Xavier Noulhianne à Montpezat (47)

Fort d'une vingtaine d'années de recherches et d'expérimentation, Xavier Noulhianne est devenu un expert de la prairie à flore variée et du pâturage tournant dynamique. Il s'installe en 2006 à la ferme de Planté, à Montpezat (Lot-et-Garonne) et met en place une pratique de l'élevage qui se construit année après année, au-delà du cadre réglementaire, nourrie par un regard critique sur l'organisation agricole et son système de labellisation.

Le dérèglement climatique et la nécessité de trouver des solutions pour s'adapter aux changements en cours le conduisent à travailler main dans la main avec Vladimir Goutiers, ingénieur agronome en systèmes fourragers à l'INRA Toulouse. Ensemble, ils développent à Montpezat une prairie riche de plus dizaines variétés et ne se lassent pas de raconter la spécificité et l'apport de chacun de ces végétaux.



La ferme Idiartea de Jon Harlouchet à Bussunarits (64)

Avec d'autres paysans du Pays Basque, Jon Harlouchet, éleveur de vaches laitières converti en bio depuis 2000, a contribué à sauver les variétés anciennes de maïs, notamment le fameux Arto Gorria, Maïs Grand Roux basque. C'est ainsi que l'association Arto Gorria est née, permettant à une quinzaine d'autres éleveurs de produire leurs propres semences de cette variété locale pour nourrir leur troupeau, ainsi que de la farine et de la semoule de maïs, qu'ils distribuent dans des magasins de producteurs. Le boulanger Etxe Goxoan, à Ciboure, ou le restaurant Les Eléments, à Bidart, sont fiers de citer Jon Harlouchet parmi les producteurs avec qui ils travaillent directement.



La ferme Xemiania à Béguios (64)

Au cœur du Pays Basque, la ferme Xemiania fait également partie de l'association Arto Gorria, qui promeut la variété de maïs locale du même nom. Des veaux et vaches de plusieurs races y sont élevés en agriculture biologique : Blonde d'Aquitaine, Bazadaise et Black Angus. Depuis 2019, la ferme produit également des farines et des pâtes, fusillis et coquillettes, à partir de variétés anciennes de blé et de maïs cultivées, moulues et transformées sur place.



La ferme Larrous de Félix Noblia à Bergouey-Viellenave (64)

Originaire de la côte basque, Félix Noblia reprend en 2011 la ferme de son oncle. Il fait partie des agriculteurs qui expérimentent de nouvelles techniques, centrées sur la préservation des sols. Sur ses 150 hectares en majorité en prairie, il adopte le pâturage tournant dynamique, qui permet de nourrir ses vaches Angus et blondes d'Aquitaine entièrement à l'herbe. Elles ne restent pas plus d'une journée sur la même parcelle pour ne pas épuiser les sols et faciliter la repousse. Félix n'utilise aucun produit phytosanitaire, développe le semis direct sous couvert végétal, teste des combinaisons d'espèces et observe les meilleurs rendements. Le jeune agriculteur utilise la nouvelle plateforme en ligne Landfiles sur laquelle il partage ses expérimentations, ses données et ses résultats.

Félix est maire de son village, Bergouey-Viellenave, et vice-président de l'association Fermes d'avenir.



La ferme de Mikel Esclamadon, producteur de thé à Ustaritz (64)

Mikel Esclamadon est le premier producteur de thé du Pays Basque. À Ustaritz, sur des terres communales, il a planté neuf-cents pieds issus de quatre variétés différentes. Les premières récoltes devraient avoir eu lieu en avril 2021, permettant de proposer des sachets de thé vert et de thé noir. Son initiative a convaincu d'autres agriculteurs locaux, qui se sont également lancés dans la production de thé.



Ferme Yamashita à Chapet (78)

Asafumi Yamashita est un maraîcher japonais de renom installé à proximité de Paris dans le village de Chapet (78). Les légumes qu'il cultive sont pour la plupart connus en France, mais les variétés choisies sont presque toutes originaires du Japon. Sa personnalité et son parcours atypique ont une influence directe sur la qualité de ses légumes : du choix de la graine jusqu'au moment précis de la récolte, chaque plant cultivé fait l'objet d'une attention particulière, chaque geste est doté d'une efficacité optimale et précis à la manière d'un rituel. Il approvisionne de grands chefs cuisiniers étoilés qu'il tient à choisir lui-même. Il se plaît souvent à dire que ses légumes sont comme ses enfants !

Cette programmation de visites hors les murs vise également à mettre en valeur la construction d'un **réseau européen de grands domaines et de grandes fermes en transition agroécologique**, une initiative portée par l'Université Domaine du Possible, soutenue par la Fondation Tides et la Fondation Didier et Martine Primat. Les fermes et grands domaines participant au réseau cultivent sur un minimum de 30 hectares, avec une diversité d'au moins deux ateliers de production, dans différentes formes juridiques. Ces fermes et domaines ont pour principes communs la certification en agriculture biologique ; le développement de pratiques agroécologiques ; la participation à l'autonomie alimentaire de leur territoire ; l'installation en zones écologiques protégées ou en cours de régénération ; un style de vie viable (ergonomie, économie, intégration des femmes et des personnes non-issues de milieux agricoles).



Réseau européen de grands domaines et de grandes fermes en transition agroécologique.
Carte interactive présentée dans l'exposition et accessible sur le site Internet de l'exposition.



Domaine du Possible à Arles (13)

Initié par Françoise Nyssen et Jean-Paul Capitani, co-fondateurs d'Actes Sud, le Domaine du Possible, certifié en agriculture biologique, est le terrain d'expérimentation de pratiques paysannes réinventées avec l'apport des connaissances d'aujourd'hui. Il s'intègre à la nouvelle dynamique de transition agroécologique des grands domaines. Agroforesterie d'oliviers et d'amandiers, centre équestre en éthologie, maraîchage diversifié sous serres mobiles, poules pondeuses et de chair sous serres solaires, verger-potager, tout cela s'expérimente avec une équipe paysanne de six personnes, coordonnée par l'Université Domaine du Possible, centre de recherche et de formation dédié au changement d'échelle en agroécologie et en lien avec l'École du Domaine du Possible développant des pédagogies actives s'appuyant sur une relation forte avec la nature et la culture de la maternelle au collègue.



Domaine des Étangs à Massignac (16)

Niché au cœur de la Charente, le Domaine des étangs fait partie du réseau des grandes fermes et domaines en agroécologie. Il accueille un hôtel cinq étoiles d'un genre à part puisqu'il est au cœur d'une propriété de près de 1000 hectares, avec des prairies, une forêt, un réseau de bassins abritant une large biodiversité et un grand potager en permaculture. Le Domaine comprend également un espace d'art contemporain en résonance avec la nature et les éléments.



La ferme du Grand Laval de Sébastien Blache et Elsa Gärtner à Montéliet (26)

En 2006, Sébastien Blache quitte le Museum national d'histoire naturelle où il était naturaliste et ornithologue pour reprendre la ferme de son grand-père dans la Drôme. Son objectif est de faire revenir le vivant dans le milieu agricole. Pour les oiseaux, les insectes et la petite faune, il plante des haies et installe des dizaines de nichoirs adaptés aux différentes espèces. Sa ferme en polyculture comprend un verger, un poulailler et un troupeau de brebis. La plantation d'arbres sur l'ensemble de la ferme, les cultures de fruits, de céréales et de légumineuses contribuent de manière considérable au développement de la biodiversité.



Domaine de Courances à Courances (91)

Le Domaine de Courances comprend une plaine agricole de 600 ha et plusieurs parcelles maraîchères (3 x 3 ha) conduites par Béranger Dauthieux selon différents itinéraires techniques (entre autres, MSV : maraîchage sur sol vivant). Tentant de concilier l'agriculture de conservation et l'agriculture biologique, Valentine de Ganay et Bruno Sallet, chef des grandes cultures, ont placé la barre très haut mais obéissent d'abord aux réalités du terrain en restant pragmatiques (après 5 ans de non-labour, un labour superficiel cette année par exemple pour reprendre le contrôle des adventices). Un grand chantier d'agroforesterie implanté dès le début du projet, en 2014-15 : 1800 arbres en lignes dans les champs et des haies restaurées. Une intéressante relation est aussi explorée entre les moutons (un troupeau de 600) et les cultures, ce qui signifie une vraie entente entre Alexandre Faucher, le berger et le chef des grandes cultures. Quelques années ont suffi pour que la nappe d'eau qui s'étend sous les terres du domaine redevienne buvable...

Commissaire et comité scientifique de l'exposition

Constance Rubini, commissaire de l'exposition et directrice du madd-bordeaux

Avec la collaboration de :

Étienne Tornier, conservateur au madd-bordeaux

Cette exposition s'est construite avec le précieux soutien d'un comité scientifique :

- ▶ **François Bauchet**, designer.
- ▶ **Gilles Boeuf**, biologiste, président du conseil scientifique de l'Agence française pour la biodiversité.
- ▶ **Saskia Caracciolo**, éditorialiste pour *Regain Magazine*.
- ▶ **Marc Dufumier**, ingénieur agronome, docteur en géographie, professeur honoraire et directeur de la chaire d'agriculture comparée et de développement agricole à AgroParisTech
- ▶ **Dominique Marchais**, scénariste et réalisateur de *Le temps des grâces* (2009), *La ligne de partage des eaux* (2014), *Nul homme n'est une île* (2018).
- ▶ **Félix Noblia**, éleveur et paysan chercheur (Ferme Larrous à Bergouey-Viellenave) et vice-président de l'association Fermes d'Avenir.
- ▶ **Madina Querre**, docteur en anthropologie et présidente du Biotopie Festival à Saint-Emilion (33).
- ▶ **Émilie Rousselou**, co-créatrice avec Franck Lépinay de la Ferme Spiruline arc-en-ciel et directrice de l'Université Domaine du Possible.



Bûcherons devant le sequoia millénaire « Mark Twain », Californie, 1892 © Charles C. Curtis - Library of Congress

Scénographie de l'exposition, *in* et hors les murs

François Bauchet

François Bauchet étudie la céramique aux Beaux-arts de Bourges et devient sculpteur. Il démarre son travail de designer avec un premier objet manifeste *C'est aussi une chaise* présenté avec le soutien du VIA au Salon des Artistes Décorateurs en 1983. De 1984 à 1998, il collabore avec la galerie Neotu où il présente régulièrement de nouvelles collections. En 1985 il réalise un projet pour le petit café de la Fondation Cartier à Jouy-en-Josas dont il aménage les bureaux en 1987. Cette même année, il est invité à participer à la Documenta de Kassel. Suivent divers aménagements : vitrines et mobilier d'accueil du Centre d'Art de Vassivière en Limousin, accueil du Musée d'Art et d'Industrie de Saint Étienne, étude de liaisons inter-quartiers « Du jeu de mail à la basse ville » pour la ville de Dunkerque, mobilier d'exposition et café de la Galerie nationale du Jeu de Paume, mobilier, passerelle et folie pour le parc du château d'Azay-le-Rideau... Depuis 1999, il collabore avec l'agence et la Galerie kreo. En 2000, le musée des Arts décoratifs à Paris organise une exposition personnelle autour de son travail. Il est désigné Créateur de l'année 2002 au Salon du meuble de Paris. Il collabore avec Cinna, Ercuis, GHM, Haviland, Kreo, Krug, Roset, Valli & Valli, Thevenon... Ses œuvres appartiennent notamment aux collections du Cnap (Centre national des arts plastiques) à Paris, du musée des Arts décoratifs à Paris, du musée des Arts décoratifs et du Design (madd-bordeaux) à Bordeaux, du Museum of Art à Indianapolis, du Cooper Hewitt Museum à New York, du Musée du Design et de la Mode à Lisbonne, du musée d'Art moderne de Saint-Etienne.

Jean-Baptiste Fastrez

Après une formation en création industrielle à l'Ensci-les-Ateliers, dont il sera diplômé en 2010, Jean-Baptiste Fastrez remporte le Grand Prix du jury Design Parade 6 de la Villa Noailles à Hyères (France). En 2011, il crée son propre studio de design à Paris et collabore avec la société Kvadrat, les Galeries Lafayette à Paris, Sèvres / Cité de la céramique, le centre de recherche de verre Civra à Marseille, Moustache et Galerie Kreo à Londres et à Paris. Son travail a été présenté au VIA à Paris, au mudac à Lausanne, au Grand Hornu en Belgique et au Museum of Art de Séoul. Certaines de ses œuvres font partie de la collection de la Villa Noailles à Hyères, du Cnap et du Centre Pompidou. Aujourd'hui installé à Biarritz, il poursuit son activité dans le domaine du design en alliant productions industrielles, séries limitées et design d'espace à travers de multiples collaborations.

Assistés de :

Bérengère Bussioz

Bérengère Bussioz est une jeune designer diplômée de l'ECAL en septembre 2020 où elle s'est distinguée par la qualité de son mémoire de Bachelor sur le thème du vent. Observatrice du monde qui l'entoure, il lui semble important de souligner les échanges entretenus depuis toujours entre les objets et leur environnement dans son travail. Elle a récemment remporté la mention spéciale du prix USM Design Grant pour son projet Bambino et ses projets ont été exposés lors de diverses occasions comme les Design Days à Lausanne ou l'Abierto Mexicano de Diseño à Mexico.

Clément Le Tulle-Neyret – design graphique

Diplômé d'un DNSEP option Design(s) de l'École nationale supérieure des beaux-arts de Lyon en 2011, Clément Le Tulle-Neyret développe rapidement un fort intérêt pour la typographie. Après de nombreux projets de design éditorial, il intègre l'Atelier national de recherche typographique à Nancy (ANRT) en 2016 où il développe une approche singulière de la typographie. Designer graphique et dessinateur de caractères typographiques indépendant basé à Paris depuis 2018, il collabore avec de nombreuses institutions culturelles (le Centre national des arts plastiques à Paris, la Cité du Design à Saint-Étienne, le musée d'art contemporain à Lyon, les musées de la ville de Strasbourg...), des écoles d'art ou de design (l'École nationale supérieure d'art et de design de Nancy, l'École nationale supérieure des beaux-arts of Lyon, l'École supérieure d'art et design de Grenoble...) ou des maisons d'édition et de presse (Télérama à Paris, Dilecta Editions à Paris, it: éditions à Forcalqueiret...). Il a enseigné de 2018 à 2020 à l'École européenne supérieure de l'image à Poitiers et donne depuis des workshops et des formations reliées à la typographie dans diverses écoles et pour diverses institutions. Son premier caractère typographique, *Immortel*, sort en 2021 chez 205TF.



Les semences, héritage vivant © Jean-Baptiste Fastrez

Remerciements

Le musée remercie chaleureusement

Château Haut-Bailly,
mécène d'honneur

Château Cheval Blanc pour sa généreuse collaboration hors les murs, chaque week-end, pendant la durée de l'exposition, de septembre 2021 à janvier 2022

Fonds d'Initiatives Lafite, mécène du catalogue de l'exposition

La Fondation Didier et Martine Primat et son Fonds Abrité Odonata - pour la mise en valeur des outils de l'agroécologie, du réseau des grands domaines et des grandes fermes en transition

Nous remercions l'ECAL/Ecole cantonale d'art de Lausanne, son directeur Alexis Georgacopoulos, le responsable du Bachelor Design Industriel Stéphane Halmaï-Voisard, les professeurs et designers Erwan Bouroullec et Adrien Rovero, ainsi que les étudiant.e.s de 2^e année Bachelor Design Industriel

Farrow & Ball, fidèle partenaire du musée

Texaa pour l'installation d'un revêtement acoustique en lin ultra performant

Les magasins Truffaut, Arto Gorria, Jon Harlouchet, Vincent Pozzer et le Jardin Botanique de Bordeaux pour leur contribution essentielle dans la mise en place des Jardins dans la ville

International Flavors & Fragrances (IFF)

DRAC Nouvelle-Aquitaine

Tous les prêteurs de l'exposition

Association AlVeIAI, Barbara Schroeder, Felco, Infaco, Le Plantarium de Gaujacq, L'Atelier Paysan, Musée d'Aquitaine, Musée artisanal et rural (Clion-sur-Seugne), Musée Gaston, Grégor (Salles d'Angles), Musée Joseph Vaylet (Espalion), Musée des vieux outils (Brie), Pellenc, Puratos et Société Leborgne

Tous les parrains et marraines des Jardins dans la ville

Gilles Boeuf, Gilles Clément, Odile Fabrègue et Christian Varin, Anne Fischer, Dominique Marchais, Caroline Miquel, Madina Querre, Pierre Rabhi et Philippe Richard

Tous ceux qui ont réalisé la scénographie de cette exposition, *in* et hors les murs

Le pôle technique de Bordeaux Métropole, le pôle technique du Musée d'Aquitaine, la Direction des espaces verts de Bordeaux et plus particulièrement l'entreprise Ufacto

Le musée souhaite également remercier pour leur fidèle soutien

Les Amis et le Cercle du madd-bordeaux
Château Nairac
Hôtel Cardinal
InterContinental Bordeaux – Le Grand Hôtel
Les Crus Bourgeois du Médoc
La société de négoce DIVA
Librairie Mollat - Station Ausone

Remerciements

Tous les paysans, maraîchers, vigneron·nes du volet hors les murs de l'exposition

Château Cheval Blanc à Saint-Émilion, Château Coutet à Saint-Émilion, Château Guiraud à Sauternes, Château Haut-Bailly à Léognan, Domaine Émile Grelier et La Possiblerie à Lapouyade, Les Jardins Inspirés au Taillan-Médoc, Château l'Évangile à Pomerol, La ferme de Pauline à Lormont, La ferme de Planté à Montpezat, La ferme Idiartea à Bussunarits, La ferme Xemiania à Bégios, La ferme Larrous Bergouey-Viellenave, La ferme de Mikel Esclamadon à Ustaritz, La ferme Yamashita à Chapet, Le domaine du Possible à Arles, Le Domaine des Étangs à Massignac, La ferme du Grand Laval à Montélier, Le domaine de Courances à Courances et Le four à Mi à Cercoux

Toutes les personnes et les associations qui ont contribué par leur aide et leurs conseils à la réussite de cette exposition

Chloé Adelheim, Actes Sud, Paul Appert, Association Kokopelli, Damien Baccon, Daniel Barthou, Julien Beauquel, Hélène Beaulieu, Jean-François Berthelot, Biotope Festival du Grand Saint-Émilionnais, Magali Bonniau, Caroline Bourret, Yves Brunier, Isabelle Cartron, Julien Chavepayre, CIVAM Limousin, Sanne Collée, Grégory Combi, Commonland, Joël Couget, Cécile Crès-Brun, Mario Del Curto, Matthieu Demptos, Théo Deutinger, Stéphane Dinard, Damien Doumax, Blandine Dubois, Jean-Bernard Duboscq, Émilie et Bertrand Ducauroy, Alain Dupuy, Sébastien Etchegoyen, Myriam Eymard, Mireille Fontan, Françoise Fournier, Michel Franceschi, Jean-Étienne Frère, Gilles Fumey, Gares & Connexions, Nicolas Gaudé, Yann Gérard, Sophie Gerber, Vladimir Gouthiers, Judith Gross, Philippe Guichard, Patrick Gyger, Marc Henry, Institut culinaire de France, Victor Jacquard, Emilie Jeannin, Renaud Jussaume, Camille Juza, Ewa Kaniowska, Louis Lamour, Morgane Laurent, Le jardin du Noviciat, Les Incroyables Comestibles, Les Possibilistes, Evelyne Leterme, John D. Liu, Danielle Loubot, Stefano Mancuso, Benjamin Maugey, Christien Meinderstma, Baptiste Morizot, Virginie Moulia-Pelat, Marie Papot-Libéral, Emmanuelle Patetsos, Pépinières Le Lann, Alexis Peylhard, Benjamin Poirel, Jocelyne Porcher, Hélène Poulon, Thierry Raphanaud, Réseau INPact Nouvelle-Aquitaine, Réseau Semences Paysannes, Maxime de Rostolan, Jérôme Sabatié, Andreas Schindler, Marc-André Sélosse, François Sézille, Christine Shapiro, Karl de Smedt, Société Insert'Net, Pascal Sondag, Terre & Humanisme, Jean Thoby, Vivien Tornier et Henk Wildschut





Le musée des Arts décoratifs et du Design

Un musée présent à Bordeaux depuis plus de 95 ans

Le musée des Arts décoratifs et du Design (madd-bordeaux) est installé dans un hôtel particulier construit entre 1775 et 1779 pour le conseiller au parlement Pierre de Raymond de Lalande. Considéré comme une des architectures les plus emblématiques du Bordeaux du siècle des Lumières, il est classé monument historique depuis 2018. Ses collections constituent un exemple des arts décoratifs français, en particulier bordelais, des XVIII^e et XIX^e siècles, et un témoignage de l'histoire de Bordeaux, grand port de négoce au XVIII^e siècle.

A son arrivée à la direction du musée, Constance Rubini a sollicité le Haut Conseil des musées de France pour faire évoluer le nom en « musée des Arts décoratifs et du Design », afin de rendre visible la volonté de l'institution de devenir un important lieu de diffusion de la culture du design en France.

Le musée des Arts décoratifs et du Design développe depuis une programmation conséquente faisant dialoguer arts décoratifs et design. Les expositions qui ont eu lieu ces dernières années ont considérablement augmenté et rajeuni la fréquentation du musée.

Le développement culturel du musée a encouragé la création d'un projet d'extension, de modernisation et de réaménagement des deux bâtiments : l'ancienne prison (nouvel espace d'exposition depuis 2016) et l'hôtel de Lalande, classés au titre des monuments historiques.

Les lauréats du concours architectural lancé en juin 2018 sont deux jeunes architectes brillants, Aymeric Antoine et Pierre Dufour (agence Antoine Dufour architectes), qui ont déjà remporté les « Albums des jeunes architectes et paysagistes » et le prix de la première œuvre du concours architectural de l'Equerre d'Argent. Ce projet bénéficie du mécénat d'Elisabeth Wilmers, propriétaire du Château Haut-Bailly.

www.madd-bordeaux.fr





Iconographie / informations pratiques / contacts presse

Iconographie

L'ensemble des visuels et des crédits est disponible sur DropBox en suivant ce lien :
<https://www.dropbox.com/sh/x73hrvpmxmvccj/AADsrKRueGBtORn4L4Ah8R1Va?dl=0>
ou sur demande via WeTransfer.

Informations pratiques

Musée des Arts décoratifs et du Design - 39 rue Bouffard, 33 000 Bordeaux
+33 (0)5 56 10 14 00 - madd@mairie-bordeaux.fr - www.madd-bordeaux.fr

Horaires

11h - 18h
Fermé les mardis et les jours fériés (excepté le 14 juillet et le 15 août)

Tarifs

Plein tarif 5 € / réduit 3 €*
Pass Musées Bordeaux : Solo 25 € / Duo 37,5 €

* à destination des demandeurs d'emploi, étudiants (autres que ceux des filières indiquées ci-dessous), titulaires de la Carte famille nombreuse, détenteurs d'un abonnement annuel à la Cité du vin, en cas de fermeture partielle de l'établissement et groupes > 11 personnes. Voir les autres conditions sur notre site internet.

Gratuité

Le 1^{er} dimanche du mois (excepté en juillet et en août), aux moins de 18 ans, aux titulaires de la Carte Jeune (moins de 16 ans) et leur accompagnateur, aux personnes handicapées et leur accompagnateur, Voir les autres conditions sur notre site internet.

Accès aux personnes à mobilité réduite

L'ancienne prison et le rdc de l'hôtel de Lalande.

Visites commentées

Informations et réservations au 05 56 10 14 05 / artdeco.publics@mairie-bordeaux.fr

Toute l'actualité du madd-bordeaux à suivre sur :

[Facebook](#) - [Twitter](#) - [Instagram](#)
[@madd_bordeaux](#) [#madd_bordeaux](#)

Contacts presse et communication

Musée des Arts décoratifs et du Design (madd-bordeaux)
Carine Dall'Agnol
c.dallagnol@mairie-bordeaux.fr
+33 (0)5 56 10 14 30
+33 (0)6 07 75 89 94

Agence Claudine Colin Communication
Lola Vénier
lola@claudinecolin.com
+33 (0)1 42 72 60 01
+33 (0)6 85 90 39 69

CHATEAU HAUT-BAILLY
MÉCÈNE D'HONNEUR

