

EXPO PHOTO
VIRTÙ

**PRATIQUES VERTUEUSES
EN AGRICULTURE PAYSANNE**

**PHOTOGRAPHIES
DE LOIC SERON**

**HALLE DU MARCHÉ DE FLERS
JUSQU'AU 16 MAI 2025**



**Projet collaboratif chez les
maraîchers - citoyens de
Montebelluna
Province de Trévis, région Vénétie**

Quarante familles de cette petite ville de l'est de la plaine du Pô se sont groupées pour acquérir trois hectares de terre agricole menacées d'un achat par des industriels du BTP ou du prosecco qui en auraient fait une carrière de gravier ou une culture intensive arrosée de pesticides. Engageant des maraîchers professionnels pour se former à l'agriculture biologique, ils ont pensé et mis en place un fonctionnement participatif pour produire des légumes, des céréales et quelques produits transformés (pâtes, farine, conserves variées), renouant avec des pratiques communautaires qui font la part belle à la convivialité et au partage.



**De la terre et de l'eau chez
Yohann Jourdan
Le jardin des Saint'K Saëns
Saint-Saëns,
Seine Maritime**

Sur une presqu'île située entre deux bras de la Varenne, Yohann Jourdan, au terme d'un parcours de vie riche et varié qui l'a fait passer de la navigation sur voilier à un poste de chef de cultures à la célèbre ferme du Bec-Helloin, a mis en place un système d'agro-foresterie visant à stimuler toutes les interactions vertueuses possibles du Vivant. Plantations d'arbres, création de petites mares au sein de chacune des planches de culture, présence de poules sur l'exploitation, utilisation optimisée des nombreuses serres achetées avec la propriété... et, dans le même esprit, organisation de la vente des productions en AMAP pour privilégier le contact entre les humains!



**Coopération et solidarité engagée
dans le Val Trebbia, chez les Conta-
dini Resistenti (Paysans Résis-
tants) - Province de Piacenza,
Émilie Romagne**

Un îlot de biodiversité à l'extrémité nord du massif des Appenins. Cette région de collines, délaissée par l'agro-industrie et échappant donc aux traitements par produits chimiques, attire depuis plusieurs décennies des citoyens désireux de se rapprocher de la terre et de certains gestes essentiels. Et c'est sur ces pentes douces, aux terroirs riches et tous différents les uns des autres, que se sont regroupés les Contadini Resistenti, collectif d'une vingtaine de fermes de taille petite ou moyenne, ayant pour valeurs communes le respect des équilibres naturels et la volonté de proposer en vente directe, dans une relation de confiance et de transparence avec les consommateurs, des produits simples et excellents.



**Saveurs sauvages dans une
petite vallée de l'est de la
Métropole Rouennaise
Montmain,
Seine Maritime**

Thomas Bertoncini et Myriam Jouanny ont patiemment aménagé dans ce fond de vallée des parcelles au plus proche d'un état naturel : buissons, arbres, arbustes, sous-bois, petites haies, taillis, qui produisent les différents fruits à partir desquels ils confectionnent des sirops, confitures, chutneys, huiles, etc. Ils ont aussi planté plusieurs vergers qui seront productifs dans quelques années. Les vaches highland sont leurs parfaites auxiliaires de culture, qui pratiquent un entretien écologique idéal. Ce petit coin paisible, qui accueille d'innombrables variétés d'oiseaux et une remarquable biodiversité — dont le rare muscardin, un petit rongeur doré qui vit dans les haies et buissons —, est néanmoins menacé par le projet d'autoroute dit "contournement est de Rouen" dont un des viaducs pourrait enjambrer la vallée...



Faire revivre un village de montagne Chez Sara Bernocchi (Contadini Resistenti)

**Buzetti, hameau de Bettola,
province de Piacenza, Émilie Romagne**

Seule sur sa montagne... Sara Bernocchi et son compagnon Ivan se sont installés à 700m d'altitude dans un village isolé qui avait compté jusqu'à deux cents habitants, et, au fil des années, s'était retrouvé vide de résidents permanents. Ils y ont rénové une maison, ont libéré des ronces et autres lianes les champs qu'ils ont achetés, et y produisent des fruits, légumes, légumineuses, baies et plantes aromatiques qu'ils font sécher artisanalement, ainsi que des objets en bois qu'Ivan, par ailleurs ouvrier d'usine, fabrique sur un tour à bois.



Les mains dans la vie...

**Étienne Lurois,
Clos du Bourg / coopérative Marcotte
Saint Saire,
Seine Maritime**

La famille Lurois a trouvé dans la "boutonnière" du Pays de Bray le cadre idéal pour pratiquer une certaine idée de l'agriculture, avec comme bases élémentaires et essentielles un sol riche, entretenu, nourri, amendé, des arbres par milliers, des interactions à tous les étages entre les végétaux et les animaux... et un fonctionnement coopératif où l'on n'attend pas l'âge de la retraite pour partager et transmettre à d'autres ses connaissances et son expérience.



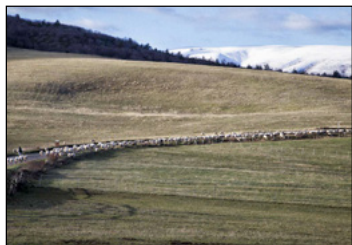
**Marco Scolastici, le visionnaire
Azienda Agricola Scolastici,
Cupi, hameau de Visso,
province de Macerata
région des Marches**

Marco Scolastici, sauveur d'un lieu, d'un savoir-faire, d'une tradition, et même d'une race de moutons... ici au travail (fabrication de la ricotta) dans le "laboratoire" de la ferme familiale. Dans cette zone montagneuse de la région des Marches, un nouveau tremblement de terre, fin octobre 2016, ravage villes et hameaux. À 1000m d'altitude, la ferme des Scolastici, endommagée et déclarée inhabitable, se retrouve rapidement isolée par d'importantes chutes de neige. Le jeune Marco abandonne ses études universitaires pour monter s'occuper des sept cents brebis du troupeau. S'opère alors une renaissance épique et réjouissante, pleine de sens, portée par un jeune homme qui a trouvé sa voie dans l'adversité.



**Sébastien Perrier,
Bergerie de la Gâte
Mesnières-en-Bray,
Seine Maritime**

De l'énergie, de l'enthousiasme, des convictions... la fraîcheur et la sincérité de l'autodidacte... c'est armé de ces bonnes qualités que Sébastien Perrier s'est reconverti de l'élevage de volailles à l'élevage de brebis et la fabrication d'un excellent fromage, au cœur du Pays de Bray. Dans les régions de forte production agricole, la question du foncier est souvent cruciale et certains en sont réduits à devoir implanter leur élevage "hors-sol"; leurs bêtes ne connaissent donc jamais le bonheur de paître en plein air. Ce n'est pas le cas à la Bergerie de la Gâte et l'on peut voir le troupeau de Sébastien Perrier dévaler chemins et collines vers leurs pâturages (voir photographie voisine) : une vision réjouissante à l'époque des fermes industrielles et des restrictions sanitaires.



**Le troupeau de l'élevage Scolastici, à 1000m d'altitude
Au pied des Monts Sybillins,
région des Marches.**

Le hameau de Cupi, où est implantée la ferme familiale, se situe au-dessus de la petite ville de Visso, dans la province de Macerata. La race de moutons autochtone locale, la Sopravissana (littéralement : "au-dessus de Visso") était menacée d'extinction. Après avoir sauvé la ferme suite au tremblement de terre d'octobre 2016, Marco Scolastici a décidé d'y réintroduire la race Sopravissana, parfaitement adaptée à son terroir. Le pecorino biologique produit sur place, primé par Slow Food, est une merveille gastronomique recherchée par des consommateurs dans toute l'Italie. Et Marco a même réussi à relancer une filière de production de laine qu'un créateur italien utilise désormais pour confectionner ses vêtements.



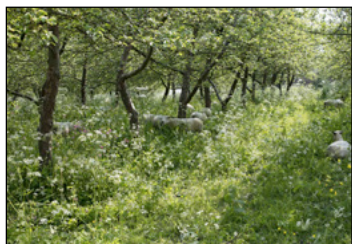
**Le troupeau de l'élevage
de Sébastien Perrier
sur une colline du Pays de Bray,
en Seine Maritime.**

Les douces pentes et les douces lumières du Pays de Bray, merveilleux décor pour la vie d'un troupeau. Le goût d'un fromage est fait de l'air et du vent, du soleil et de la pluie, autant que de la nourriture proposée aux animaux... et il change avec les saisons, en fonction des plantes disponibles sur les pâturages. Ici, à proximité de Mesnières-en-Bray, on comprend que la recette de la tomme produite par Sébastien Perrier contient un ingrédient essentiel : la liberté.



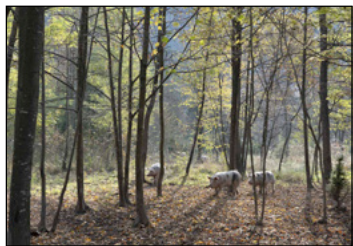
Les pommiers autochtones oubliés puis retrouvés de Monfumo Province de Trévise, Vénétie

Comment un projet de sauvegarde de pommiers anciens peut redonner vie à une communauté et redynamiser tout un territoire... La vallée de Monfumo, dans le nord de la région Vénétie, enclavée en cul-de-sac entre divers massifs montagneux, s'éteignait progressivement avec ses derniers habitants permanents. Dans les années 2000, un groupe d'habitants et d'amoureux de la vallée lancent un grand projet pour sauver de l'extinction une quinzaine de variétés autochtones de pommiers. Les enfants de l'école sont initiés à la culture de la pomme, plantent des arbres; les habitants sont encouragés à créer des vergers; des événements festifs sont organisés. Petit à petit, la vallée revit! Et l'étude de son fonctionnement quasi-autarcique ancestral révèle à quel point il favorisait la biodiversité et la solidarité.



Moutons au paradis dans a boutonnière du Pays de Bray Chez Étienne Lurois, Saint Saire, Seine Maritime

Pourquoi tondre ou retourner la terre sous les pommiers? Étienne Lurois préfère inviter le berger d'une commune voisine à faire paître ses moutons, une fois par an pendant quelques semaines, dans les vergers de la ferme. C'est là que la culture à étages se met en place d'elle-même! Les moutons, fous de joie à leur arrivée, y trouvent une nourriture riche, fraîche, variée; leurs déjections fertilisent le sol; les pommiers se nourrissent de cet engrais naturel; une foule d' "auxiliaires" vient compléter le tableau : insectes, oiseaux par milliers, chauves-souris, grenouilles, petits reptiles... tous concourent à la bonne santé de ce bocage préservé. Au départ des moutons, il suffit de faucher les orties. La récolte des pommes peut se faire!



**Toute une vie dans la forêt
chez Mario Mella,
Soverzene,
province de Belluno,
région Vénétie**

Au pied des majestueuses Dolomites et au bord du fleuve Piave, l'élevage de la ferme Terre delle Dolomiti se fait en sous-bois pour la totalité de la vie des porcs. L'abattage et la transformation se font sur place. La ferme produit également des légumes et des fruits, des œufs, de la viande bovine, et elle est adossée à un restaurant - boutique où les consommateurs peuvent retrouver toutes les productions. La ligne de conduite de la famille Mella sur le bien-être animal est un critère fort d'appréciation de leur engagement pour une agriculture saine et durable.



**Des oliviers dans les vignes du
prosecco - chez Gabriele Perenzin,
Mondragon, Tarzo,
province de Trévise, région Vénétie**

Il faut monter tout en haut d'une colline aux fortes pentes pour trouver une exception dans cet océan de vigne à perte de vue qu'est la région de Refrontolo, à l'est du fleuve Piave, dans la zone de production historique du Prosecco. L'exception, c'est une petite exploitation portée par un utopiste entreprenant, Gabriele Perenzin, qui a décidé de faire cohabiter vigne et oliviers sur des parcelles en terrasses qui comptent aussi de nombreuses autres essences d'arbres, alors que la tendance majoritaire dans la région est de produire le raisin industriellement, en monoculture du haut en bas des collines, avec de gros apports de produits chimiques. Ses productions, qui portent le label de l'agriculture biologique, sont donc le Prosecco Superiore et l'huile d'olive, mais aussi les poires et les figes. Et Gabriele ajoute à cela une activité d'éco-tourisme qui vise à promouvoir et relancer les pratiques agricoles traditionnelles.



Lidia Tognon reproduisant un geste antique - Malga 2do Lotto Marcesina, Altipiano d'Asiago, province de Vicenza, région Vénétie

Les éleveurs du Haut-Plateau d'Asiago, au nord de la région Vénétie, bénéficient encore d'usages institués par les Cimbres, qui peuplèrent cette montagne aux alentours de l'an 1000. Ils peuvent louer, pour des périodes renouvelables de six ans, des fermes d'altitude où emmener leurs troupeaux pendant les mois de l'alpage. Ces fermes sont de propriété collective des habitants du Plateau, des biens communs administrés par une petite institution locale dans le respect des intérêts de tous et de chacun. C'est ainsi que la famille Tognon occupe cette ferme depuis plus de vingt ans. Ces pâturages d'altitude font le bonheur de leurs vaches, dont le lait est transformé en fromage sur place. L'essentiel de la production est vendu en direct aux consommateurs.



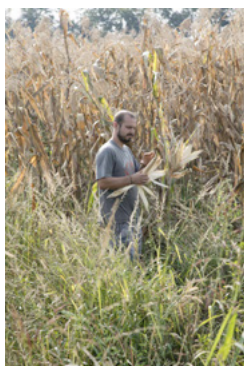
La malga préférée de l'écrivain Mario Rigoni Stern - Malga Porta Manazzo, Altipiano d'Asiago, province de Vicenza, région Vénétie

Des pâturages au niveau des nuages, à 1600m d'altitude... La ferme d'alpage de Porta Manazzo fait partie des 77 fermes de propriété collective du Haut-Plateau d'Asiago, mises à la disposition (en location, sur un bail de six ans) des éleveurs locaux. La famille Rodighiero en fut longtemps locataire, et le vieux Toni y fabriqua un remarquable fromage jusqu'à la fin de sa longue vie. Il comptait parmi ses amis le grand écrivain Mario Rigoni Stern, citoyen d'Asiago, qui a laissé à la littérature mondiale quelques chefs-d'œuvre dans lesquels il chante l'harmonie possible entre l'Homme et son milieu ambiant, et qui avait décrété que ce fromage était le meilleur du monde!



**La satisfaction du paysan-meunier-
boulangier : Thibault Georges au Moulin
de l'Arbalète
Saint-Maclou-de-Folleville,
Seine Maritime**

Déverser des céréales qu'on a soi-même produites dans un moulin qu'on a soi-même remis en état de marche, pour en faire la farine avec laquelle on fera soi-même le pain dans le four à bois voisin... Thibault Georges a compris que l'avenir est aux productions multiples et complémentaires, réalisées dans le respect des équilibres naturels, et vendues localement.



**Une variété de maïs blanc tirée
de l'oubli : chez Daniel Feltrin
Trevignano,
province de Trévise,
région Vénétie**

Daniel Feltrin a choisi de cultiver une variété ancienne de maïs blanc, le Biancoperla, autochtone aux terroirs de la Vénétie, qui avait été progressivement délaissé par les agriculteurs au profit de variétés jaunes aux plus forts rendements. Grâce au travail du mouvement Slow Food (fondé en Italie en 1986) et de certains paysans comme Daniel, ce maïs connaît une nouvelle jeunesse, et les cuisiniers en retrouvent les saveurs subtiles dans la polenta blanche qui accompagne parfaitement les plats de poisson.



**L'or rouge du safran :Andrea Laverda
examine la récolte de la veille
Valstagna, province de Vicenza,
région Vénétie**

Une production agricole de l'ordre de l'infiniment petit, mais de forte valeur... le safran est une épice que l'on produit en prélevant trois stigmates des fleurs de *crocus sativus* à l'aide d'une pince à épiler. Les fleurs apparaissent d'un seul coup, en octobre, elles sont délicatement cueillies, puis leurs trois stigmates sont prélevés et mis à sécher. Pour Andrea Laverda, une récolte annuelle de cent grammes de safran est une réussite! Pour les restaurateurs et les gastronomes de la région, cette production locale de grande qualité est une aubaine.



**Préparation des panier d'AMAP
sous la neige
Chez Yohann Jourdan,
Saint-Saëns,
Seine Maritime**

Une chute de neige inattendue en ce mois de janvier ne perturbe pas la préparation des commandes des adhérents de l'AMAP, même s'il faut laver les légumes dans l'eau glaciale. La journée se déroule presque normalement, les serres protégeant le maraîcher du froid et de la neige pour la plus grande partie de son travail. Le quotidien des paysans est, quoi qu'il arrive, de vivre et s'adapter aux éléments... comme les poules qui, ce matin, grattent le sol dans leur enclos pour y trouver leur nourriture.



Transformation du paysage entre Bray et Caux Chez Thibault Georges, Fresnay-le-Long, Seine Maritime

C'est au bout du monde, lors de différentes formations en Amérique du sud, que Thibault Georges a eu la vision de son avenir et décidé de transformer sa part de la ferme familiale en un système de polyculture-élevage en agriculture biologique, organisé en de longues parcelles séparées par de grandes haies. Quelques années – et quelques milliers d'arbres plantés – plus tard, il y fait pousser entre autres légumes, légumineuses, lin, et surtout céréales – en faisant la part belle aux variétés paysannes, qui ont l'avantage de chaque année s'adapter davantage au terroir et aux conditions climatiques. Puis il s'est fait meunier, a réhabilité le vieux moulin de l'Arbalète, à Saint-Maclou-de-Folleville, dans lequel il produit désormais sa farine. Et il a également appris l'art de la boulangerie : il cuit son pain dans un grand four à bois construit récemment à deux pas du moulin, dans lequel il brûle le bois du clos masure familial. Si l'on ajoute enfin qu'il élève aussi des vaches et des veaux dont il vend régulièrement la viande en colis, on comprend que ce jeune et bouillonnant paysan a su développer une agriculture saine et de proximité, offrant un modèle de polyvalence et d'excellence.



Du rien au tout : naissance d'une ferme en agro-foresterie dans le Roumois - chez Édouard Stalin et Louise Deffontaines, Bouquetot, Seine Maritime

Créer une ferme au milieu d'un paysage typique de l'agriculture intensive d'aujourd'hui (c'est à dire plat et sans arbres), c'est possible! La Ferme des Rufaux est née avec la plantation massive de larges haies de saules au pourtour des quelque trois hectares de l'exploitation, et de longues lignes de fruitiers entre lesquelles sont implantées des "planches" de légumes conduites en agriculture biologique et basées sur le non-travail du sol et l'apport régulier de matières organiques. Des centaines de vivaces, petits fruits et autres pieds de rhubarbe ont été plantés entre les arbres, et de très nombreux nichoirs ornent les troncs, favorisant l'habitat d'oiseaux utiles pour détruire les parasites des fruitiers. Un système vertueux porté par une énergie et une bonne humeur communicatives, que partagent les adhérents de l'AMAP mise en place pour la vente directe des productions. Les jours de remise des paniers sont de grands moments de convivialité que renforcent des fêtes et concerts réguliers sur place.



**Du safran sur les vieilles terrasses,
au pied de l'Altipiano
Valstagna,
province de Vicenza,
région Vénétie**

Des murailles de cinq ou six mètres de haut, sur plusieurs “étages”, forment d'impressionnantes terrasses, vieilles de plusieurs siècles, desservies par un incroyable réseau d'escaliers, d'allées et de rigoles qui permettent de répartir l'eau de pluie vers chacune des terrasses, au pied de ce massif karstique dont le sol ne retient pas l'eau... Comme dans toutes les zones de montagne, les cultures ont été progressivement abandonnées, et quelques blocs commencent à dévaler les pentes. Il fallait un projet un peu fou pour relancer l'activité agricole dans cette somptueuse vallée du canal du Brenta, voie de communication historique entre la Vénétie, le Trentin et l'Autriche. Andrea Laverda s'y est aventuré, avec l'idée de produire du safran, du cassis, des iris et quelques autres raretés sur les vieilles terrasses. Aujourd'hui ses productions alimentent restaurants et commerces dans la région.



**La barque des maraîchers sur
la lagune
Avec les frères Finatello
Entre Sant'Erasmus et Venise,
région Vénétie**

L'île de Sant'Erasmus, à quelques kilomètres au nord-est de Venise, a toujours été le potager de la Sérénissime. Aujourd'hui les habitudes ont changé et la plupart des Vénitiens s'approvisionne dans les circuits commerciaux habituels de la société de consommation. Mais quelques maraîchers continuent de travailler sur cette île luxuriante, malgré les risques liés à la montée des eaux, comme les frères Carlo et Claudio Finatello et leurs épouses, qui exploitent ensemble la petite ferme familiale et vendent l'intégralité de leur production en direct à des familles vénitiennes. Deux fois par semaine, Carlo et Claudio remplissent leur barque des commandes passées par leurs clients par le biais d'un ingénieux système informatique et vont les distribuer à différents points de la ville de Venise, traversant la lagune sous des lumières somptueuses...

VIRTÙ

Qu'est-ce qu'un paysage agricole vivant et sain, viable tant pour l'Homme que pour la nature, ce milieu ambiant qui l'accueille et dont la bonne santé est indispensable à sa vie? À quoi ressemblent une terre, un territoire, un terroir cultivés par des paysans? Comment les équilibres naturels se combinent-ils avec les systèmes agricoles mis en place au fil des âges? Et quelles pratiques ces paysans doivent-ils et elles mettre en œuvre, aujourd'hui, pour que ces équilibres restent... équilibrés?

Il faut se poser ces questions à l'heure où nous assistons, à l'échelle mondiale, à plusieurs effondrements et bouleversements profonds : dérèglements climatiques aux innombrables formes et conséquences, effondrement de la biodiversité végétale, naturelle ou cultivée, effondrement de la biodiversité animale, naturelle ou élevée; à l'heure où les pollutions atteignent des niveaux record, depuis le sommet des montagnes jusqu'au fond des océans, et où le Vivant tout entier vacille sous l'impact d'interventions humaines destructrices.

Ce travail photographique et documentaire prend la forme d'un carnet de voyages qui invite à découvrir des sites, des terroirs, des paysages français et italiens où des hommes et des femmes ont choisi de travailler avec le vivant et non contre lui. Des projets de petite échelle mais de forte ambition, de grand rayonnement parfois, volontairement ancrés dans le maillage local, basés sur un fort engagement humain et une connaissance fine du monde végétal et animal, avec le souci du bien-être de chacun. Maraî-

chage en permaculture, cultures à étages en agro-foresterie, production de fruits, de légumes, de céréales, de légumineuses, élevage respectueux des animaux, fabrication de fromages et autres produits laitiers, production de viande, meunerie, boulangerie, production de vins naturels ou biodynamiques, de cidre, de jus, de sirops... les "Vertueux" œuvrent dans tous les domaines et leurs créations ont pour point commun leur excellence. Attentifs au macro comme au micro, ils se consacrent joyeusement et généreusement à leur travail, avec l'enthousiasme des passionnés, et tiennent à rencontrer et connaître, autant que faire se peut, les consommateurs qui vont déguster leurs productions.

Pourquoi des photos de Normandie et d'Italie? Parce que j'ai voulu aller à la rencontre de paysans et de paysages près de chez moi... et un peu plus loin. Certaines rencontres italiennes sont nées de mon travail autour de l'œuvre et du paysage de l'écrivain italien Mario Rigoni Stern, et il suffisait de tirer un peu sur le fil pour en susciter de nouvelles... Un fil sans fin! J'ai compris alors qu'il serait possible de faire des reportages de ce type n'importe où. Il est très enthousiasmant de prendre conscience que ces pratiques vertueuses sont exercées par une majorité de paysans dans le monde entier, notamment dans les "pays du sud" où on n'a pas d'autre choix que de vivre avec des limites : travail à la main, absence de mécanisation, traction animale, non-recours aux traitements chimiques, diffusion locale des productions. Dans nos contrées occidentales, ces pratiques relèvent d'un choix, d'un engagement impérieux, érigé en mode de vie, à respecter des équilibres auxquels nous devons notre présence sur Terre.

Loïc Seron

En août 2021, le Plan Alimentaire Territorial (P.A.T.) de Flers Agglo a été retenu par l'État, suite à un appel à projets lancé par le Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire.

Un P.A.T. a pour ambition de créer une boucle vertueuse sur un territoire entre les producteurs et les consommateurs autour d'une nourriture saine ; cette nourriture doit être produite localement pour un bilan carbone le plus bas possible, avec une commercialisation en direct.

Le P.A.T. de Flers Agglo lance cette dynamique de coopération avec quatre objectifs principaux :

- soutenir le métier d'agriculteur pour impulser une augmentation de la production
- augmenter la part d'approvisionnement bio-local dans les assiettes des restaurations collectives ;
- valoriser les circuits courts en leur donnant de la visibilité et en favorisant leur accessibilité
- créer un cadre de coopération pour une gouvernance alimentaire territoriale.

Il s'appuie sur l'éducation à une alimentation de qualité, parie sur l'avenir pour des citoyens en bonne santé, conscients et responsables de leur consommation alimentaire.

Flers Agglo

Ville de Flers