

POMME DE TERRE

12 octobre 2019

L'HISTOIRE QUI COMMENCE À ADAPAZARI

Aujourd'hui au centre se trouvent les politiques alimentaires, agricoles, semencières et d'élevage, la souveraineté alimentaire. Le fardeau que l'agriculture industrielle impose à la vie et à la planète, la marchandisation de l'alimentation, notre déconnexion des processus de production alimentaire, les difficultés économiques et la migration — et contre cela, les modèles alternatifs se formant, la résistance de l'agriculture traditionnelle, la transmission des savoirs entre générations. La pomme de terre tient ensemble toutes ces conversations.

Un agriculteur prend la scène — ayant couru pour arriver, du village en taxi, du taxi à pied, courant deux arrêts pour arriver à temps. « Quand on dit pomme de terre, tant de choses viennent à l'esprit, » commence-t-il. La pomme de terre a été plantée pour la première fois en Turquie à Adapazari et l'enfance de cet agriculteur s'y est passée. Il se souvient des pommes de terre : pas très belles, un peu torses, difformes, mais on allumait un feu, on les enterrait dans les cendres, on saupoudrait du sel, on les mangeait. La saveur venait non de la forme mais du sol.

Mais la plupart de ces pommes de terre ont disparu. L'agriculture industrielle a balayé les variétés locales. Les semences d'entreprise produisent un produit standardisé unique — ce n'est pas une coïncidence que toutes les pommes de terre du supermarché aient la même taille ; c'est le résultat d'une politique de standardisation. Les pommes de terre irrégulières, les pommes de terre amor restent en dehors du marché. À mesure que le pool génétique se rétrécit, la résistance aux maladies s'affaiblit aussi — la dépendance à une seule variété est une recette pour la famine. L'agriculteur parle d'une machine de tri de semences — un outil simple, arrivé en seize jours, maintenant même les conseils de village commencent à en acquérir.

Trois à quatre, parfois six à sept variétés de semences différentes sortent d'une seule semence. Les rendements ont augmenté de 30 à 35 % avec les semences locales. Et cette augmentation a commencé à briser le préjugé des agriculteurs selon lequel « les semences locales sont peu productives. » Puis des sessions de formation continues, des spécialistes bénévoles — quatre à cinq sessions de formation par an, sans jamais se lasser.

"Nous opérons depuis une perspective trompée. Ils disaient que les semences d'entreprise étaient meilleures. Nous avons commencé à utiliser la machine et les rendements avec les semences locales ont explosé."

LES MÉTAPHORES DE L'IRRÉGULIER : LA MATÉRIALITÉ DE LA POMME DE TERRE

La deuxième voix appartient à une artiste et ouvre un côté entièrement différent de la pomme de terre : sa matérialité. Elle explique que du plastique peut être fait à partir de la féculé de pomme de terre. Le projet excentrique d'un artiste britannique : a essayé de construire un grille-pain à partir de zéro — un grille-pain a quatre cents pièces, acier, cuivre, mica, plastique. Il a coulé le plastique à partir de féculé de pomme de terre mais l'a laissé sécher la nuit et il a été mangé par des escargots. Même l'échec porte un sens : la nature maintient son propre cycle quoi que les humains fassent. Cette transformation chimique ressemble à l'agriculture dit l'artiste — arranger les polymères c'est comme arranger le sol en rangées, aussi une pulsion de contrôle. Le vinaigre entre entre eux comme un agriculteur enlevant les mauvaises herbes indésirables de son champ, se débarrassant des polymères désordonnés ; la glycérine s'infiltré entre les polymères comme l'eau s'infiltrant dans le sol, les rejoignant et les élastifiant. L'artiste a essayé cela à la maison — a produit du plastique dans la cuisine avec de l'eau, du vinaigre blanc, de la glycérine et de la féculé de pomme de terre. Mais la vraie histoire de la pomme de terre réside dans sa matérialité : une plante qui se

distingue par sa permanence — elle peut être conservée quatre à cinq mois dans l'obscurité sans humidité, une longue durée de vie comparée aux autres légumes. Maintenant qu'elle se transforme en bioplastique elle se distingue par son impermanence : elle se décompose dans la nature en deux mois. De la permanence à l'impermanence — la pomme de terre joue avec le temps lui-même.

Le film de 2000 d'Agnès Varda « Les Glaneurs et la Glaneuse » entre dans cette discussion. Varda a suivi des personnes socialement marginalisées qui récoltaient les produits irréguliers laissés dans le champ après que la récolte avait été collectée — inspiré par la peinture de Jean-François Millet de 1857 des glaneuses. Les pommes de terre en forme de cœur sont devenues la signature de Varda : celles tombant en dehors de l'ordre, poussant des deux extrémités, une métaphore pour différentes formes de vie. Varda elle-même est irrégulière : elle a transitionné vers l'art contemporain à un âge très avancé, est allée à la Biennale de Venise en costume de pomme de terre en disant « qui viendra à une exposition à cet âge, » exposant son installation « Patatutopia. » Après la mort de Varda en 2019, des pommes de terre en forme de cœur sont laissées à sa tombe au lieu de fleurs — l'héritage d'une artiste continue à travers une plante tubercule.

"Ils regardent la pomme de terre et disent qu'elle cause la lèpre. Elle n'est même pas dans la Bible. De plus elle pousse sous terre — suspecte. Mais quand la famine vient, il n'y a pas d'autre option."

UNE HISTOIRE DU MONDE SUR LA PISTE DE LA POMME DE TERRE

La troisième présentation élargit soudainement la table — elle traverse l'histoire mondiale sur la piste de la pomme de terre. Un chercheur commence avec les mines d'argent d'Amérique du Sud : les Espagnols ont construit un empire avec l'argent extrait de Potosí, mais sur les mêmes navires ils ont aussi transporté la pomme de terre en Europe. En Europe la pomme de terre a d'abord été rejetée — pour trois raisons : elle n'est pas dans la Bible (le péché circule), le fait qu'elle soit une plante qui pousse sous terre éveille la suspicion, et sa structure tubéreuse crée une peur de la lèpre. La méthode d'acquisition des connaissances à l'époque fonctionnait par analogie — si la noix ressemble au cerveau, elle est bonne pour le cerveau. À quoi ressemble la pomme de terre ? À la lèpre. Comme Foucault l'a décrit, c'est seulement au dix-huitième siècle que les gens ont commencé à dire « peut-être que cela ne fonctionne pas ainsi. » Mais les guerres et les famines rendent l'acceptation de la pomme de terre nécessaire. Les guerres protestantes-catholiques ont dévasté l'Europe, la faim est apparue, les gens ont été contraints de manger des pommes de terre. Et une caractéristique de la pomme de terre change tout : des calories intenses dans une petite superficie.

Elle ne concurrence pas le blé — tandis que le blé pousse dans des terres humides et fertiles, la pomme de terre pousse dans des sommets de montagne qui n'ont jamais été utilisés auparavant, dans des terrains rocheux, dans les endroits d'Irlande dits « seule une vache pourrait y survivre. » Dans chaque géographie où elle entre, une explosion démographique commence : Irlande, Allemagne, la patate douce en Chine — chaque société utilisant la pomme de terre croît rapidement. Cette croissance démographique rend le colonialisme possible : l'Angleterre ne se contente pas de s'emparer de terres, elle exporte aussi ses habitants — en Australie, en Nouvelle-Zélande, en Amérique. Derrière le meurtre des peuples indigènes et leur remplacement par sa propre population se trouve la calorie de la pomme de terre. Le chercheur ajoute « je simplifie un peu, je décris comme s'il n'y avait qu'une seule cause » mais fait un argument solide : les points d'explosion de la population mondiale coïncident avec la carte de diffusion de la pomme de terre.

"Si nous allons parler du changement climatique, nous devons aussi en parler, dans un sens. La pomme de terre a changé l'histoire du monde — elle semble résiliente et innocente, mais c'est une présence grosse de changer nos vies."

Une voix rappelle le concept de « capitalocène » : non pas l'anthropocène mais une ère originant du capitalisme. La chaîne reliant la pomme de terre au colonialisme, le colonialisme à l'agriculture industrielle, l'agriculture industrielle à la crise climatique se trouve précisément dans ce concept.

BOĞATEPE : UNE AUTRE VIE À LA CAMPAGNE

La quatrième voix vient du village de Boğatepe dans la région de Kars et a apporté un vrai cadeau à la salle : des pommes de terre de Kars bouillies et des fromages locaux. La souveraineté alimentaire cesse d'être un concept abstrait et devient une expérience touchant le palais — la salle mange, goûte, hume. « En mangeant cette pomme de terre, que se passe-t-il ? Pensez à la présentation précédente, » dit quelqu'un. L'agriculteur interroge la vraie raison de l'exode rural : cela semble économique mais en dessous se trouve l'affaiblissement de la vie sociale, la perte du sentiment d'appartenance. Les gens ne peuvent pas voir la valeur dans le lieu où ils sont nés — six cents variétés de plantes étaient toutes considérées comme des « mauvaises herbes, » jusqu'à ce que les études botaniques révèlent l'identité de chacune.

"Bien que ce qui déclenche la migration semble être économique, la raison fondamentale sous-jacente est l'affaiblissement de la vie sociale. L'affaiblissement du sentiment d'appartenance."

Un modèle différent a été établi à Boğatepe. Des études botaniques et ethnobotaniques ont été réalisées — plus de 600 variétés de plantes ont été découvertes dans la région, toutes considérées comme des « mauvaises herbes, » mais chacune a une identité, un champ d'utilisation, une utilité. Les savoirs traditionnels appelés « méthodes de vieilles femmes » ont été combinés avec le savoir universitaire. La production fromagère locale a été revitalisée. Les races animales anatoliennes sont protégées : l'abeille Rouge de l'Anatolie orientale, le bétail Gris d'Anatolie — l'une des sources génétiques fondamentales des races bovines mondiales —, le Fumé du Caucase, le Noir de Çıldır. Le seul écomusée de Turquie a été établi à Boğatepe : c'est la branche turque d'un mouvement qui dit « je vais vivre ma culture » contre la pression de l'industrialisation sur les cultures de production locales après les années 1950. Il y a 573 écomusées dans le monde, un en Turquie.

Dans le programme de fusion urbain-rural, des enfants de la ville font cuire du pain dans le village, traitent les vaches, font du fromage. Une femme locale a dit : « Nous ne voyons aucun autre visage sur cette montagne sauf le nôtre. Quand vous venez, c'est une grande chose pour nous. Venez une fois par semaine, pourquoi pas. Mais ne venez pas trop souvent — ne prenez pas non plus votre propre temps. » Tourisme de solidarité : non pas un touriste consommateur mais producteur, participant aux travaux de la ferme pendant une semaine, semant, partageant un travail commun. Des étudiants en école agricole viennent de Belgique, des couples viennent de divers pays.

La loi alimentaire entrée en vigueur en 2005 a retiré des rayons les fromages locaux. Les grandes surfaces ont fait adopter la loi : les produits locaux bénéficient d'un maximum de cinq pour cent d'espace en rayon. Mais les citoyens ont résisté — ils ont arrêté les bus sur les routes et inspecté les produits dans leurs bagages. Des gens sont venus dans les véhicules les plus luxueux pour acheter ces produits. Un message au marché : « Quelle que soit l'ampleur de votre interdiction, nous voulons des saveurs et des aliments nutritifs provenant des sols propres d'Anatolie. » Aujourd'hui à Istanbul il y a 973 points de vente de produits locaux, biologiques, traditionnels. Ceux-ci ont comblé la place des épiceries de quartier fermées.

ÉTOILES SOUTERRAINES : UNE CLÔTURE POÉTIQUE

Deux performances ouvrent la dimension poétique de la pomme de terre. Trois membres d'un collectif ont écrit des textes indépendants et produit des vidéos dans trois villes différentes — rassemblés sans interférer les uns avec les autres, faisant confiance à la sensibilité de chacun. La continuation de leur travail collectif précédent sur le melon : traiter un fruit ou un légume à la fois comme métaphore et réalité. Souterrain et surface, racine et étoile, semence et transformation s'entremêlent : « Les pommes de terre sont à la fois des étoiles et des plantes. Les plantes sont à la fois racine et organisme. » Un avertissement de Déméter arrive : « L'arbre généalogique a trop de branches. La vie que tu vis en surface est-elle directement proportionnelle à trouver les étoiles souterraines ? »

"Ne nous éteignons pas en multipliant. Ne capitulons pas en nous réchauffant. Si nous devons mourir, mourons comme des étoiles. Avec l'air d'une supernova."

Une autre performance — un groupe de quatre — a construit des histoires autour de la pomme de terre : une femme au foyer sert la famille, un soldat sert l'État et purge une punition d'épluchage de pommes de terre, un pape sert la religion et interdit la pomme de terre. Chaque personnage fait partie d'une relation de service, la pomme de terre au centre de chacun : innocente et diabolique, permanente et transitoire, souterraine et de surface. La performeuse raconte aussi son propre voyage : après avoir parlé de la pomme de terre lors de la première réunion de birbuçuk, elle a décidé de combiner poésie et vidéo, d'extraire l'histoire de la recherche. À la clôture lors de la séance de questions-réponses un agriculteur prend la parole et la salle s'arrête un instant : « J'ai rappelé une fois de plus au cours de ce processus que ce que nous faisons, l'agriculture à petite échelle, est un métier — et qu'au fond un métier est aussi un art. » Les deux êtres vivants les plus réussis à perpétuer leur lignée sont le blé et la pomme de terre — et nous nous sommes réunis autour de deux d'entre eux, dit une autre voix, nous aussi sommes autour d'eux, en êtes-vous conscients ?

Le point où l'art rencontre la vraie vie nous permet de rêver, nous savons que nous ne pouvons aller nulle part sans rêver. La session pomme de terre relie l'artiste à l'agriculteur, l'agriculteur au chercheur, le chercheur à la performeuse. La pomme de terre de Kars bouillie sur la table s'est refroidie mais son goût reste dans la salle.