

Résistances de la Terre nourricière

Ce que le contenu de nos assiettes dit de nous

Souvenir d'un goût, d'une odeur, d'un lieu... Proust et sa madeleine, Garcia Marquez et l'odeur de la goyave, le chocolat amer de Laura Esquivel...

D'où vient cette nourriture et quel chemin a-t-elle suivi pour parvenir dans nos assiettes, suscitant débats, plaisirs, rejets, drames et inégalités ? Comment a-t-elle engendré les monstres de l'industrie agroalimentaire ? Comment, sur une planète qui pourrait nourrir près de deux fois sa population, en est-on arrivé aux famines et à la dénutrition pour des milliards d'êtres humains ? Comment, avec l'entrée en vigueur de l'ALENA, le Mexique, berceau du maïs, en est-il réduit à importer du maïs à cochon des Etats-Unis et comment chips et nachos ont-ils remplacé la tortilla faite avec le maïs autochtone ? L'accord du MERCOSUR va peser aussi sur nos assiettes.

Au cœur de la culture amérindienne des Andes se trouve la *Pachamama*, la Terre Mère, divinité des récoltes et de la fertilité. Elle est entourée de rites dénonçant le rôle des humains qui pillent la nature par des prélèvements incontrôlés. En Europe, on utilise volontiers le terme de *Terre nourricière*. Les deux mettent en évidence l'interdépendance entre les êtres humains et les autres espèces vivantes. Déboisement, légal ou pas, trafic des espèces sauvages, agriculture et élevage intensifs, urbanisation, industrialisation accélèrent la détérioration de notre environnement.

Le néolibéralisme impérial en profite pour faire des bénéfices énormes. Il rentabilise ses investissements et instrumentalise la pauvreté en donnant l'illusion d'être les preux chevaliers d'un véritable changement. Pendant ce temps-là, avec l'augmentation exponentielle des richesses des grands groupes, les maux s'accumulent : misère, maladies nouvelles, obésité, virus inconnus, faim, violence, catastrophes climatiques, régimes fascistes...

Pourtant, un peu partout, s'appuyant sur des recherches et des expériences diverses, beaucoup tentent de retrouver la mémoire de pratiques anciennes, simples et accessibles. Banques de graines, centres de recherche, comme le *Centre international d'amélioration du maïs et du blé (CIMMYT)* à Texcoco au Mexique ou le *Centre international de la pomme de terre (CIP)* à Lima au Pérou ou, plus près de nous, le *Conservatoire végétal de Montesquieu* en Lot-et-Garonne. On collectionne les graines, on les échange. Tout est bon pour récupérer et protéger les espèces anciennes, pour stimuler la recherche et freiner les appétits des transnationales.

Comment concilier aujourd'hui la diversité résultant des voyages et des découvertes de scientifiques avec un développement plus local respectueux de l'environnement ? N'oublions pas que maïs, pomme de terre, tomate, ananas, avocat, cacahuète, cacao, haricot, vanille et bien d'autres plantes sont originaires des Amériques. L'exemple de l'avocat, notamment, donne à réfléchir. Au Mexique, il est un enjeu géopolitique aux mains du crime organisé dans l'Etat du Michoacan En Espagne, sa production est en train de désertifier une grande partie de l'Andalousie.

Faudra-t-il demain cesser de voyager, de boire du café et planter le thé dans les vallées centrales pyrénéennes au nom de la lutte contre les gaz à effet de serre ? Quelles solutions avons-nous pour freiner cette évolution mortifère ? Comment tout cela se retrouve-t-il ou pas dans nos assiettes et, surtout, dans quelles assiettes ?

Autant de questions et de pistes que nous proposons aux artistes, petits et grands, qui participeront à cette nouvelle exposition de Puceart qui aura lieu à Bordeaux du 3 au 24 novembre 2025.

Sur le site <http://puceart.free.fr> nous avons ouvert un forum. Vous pouvez y poster des documents, des informations, des questions... Nous l'alimenterons d'articles scientifiques et d'expériences locales. Participez-y !