

# ARTISTES-

**S**e nourrir et cultiver la terre est un véritable acte de création avec la nature.

De nombreux artistes créent des lieux de vie et de production où se mêlent culture et agriculture dans des friches périurbaines dénigrées ou des zones rurales délaissées. Ces pratiques se concentrent souvent autour de la production d'un aliment de base qui a une valeur symbolique universelle tels le pain, le vin, le miel ou encore le riz. Au cœur de ces modèles, on retrouve toujours les notions de convivialité et de partage : se réunir autour de la table, boire et manger en commun, et aborder l'esthétique du paysage par le goût en savourant les productions de sa terre en font partie.

# AGRICULTEURS



Quant aux italiens **Andrea Caretto** et **Raffaella Spagna**, ils conçoivent des projets comme le *Transmutateur* : une sorte de compost à grande échelle où les citoyens de la région sont invités à déposer leurs déchets organiques. En retour, ces derniers reçoivent de la nourriture, rappelant ainsi qu'aliments et déchets sont constitués de la même matière. Le compost est ensuite utilisé pour fertiliser un potager collectif et convivial.

Ces artistes ne cherchent pas à créer une chaîne de fabrication de produits agricoles mais à renouer, par la poésie, avec la transmission de savoir-faire qui se perdent. Dans ce cadre, l'artiste crée des utopies qui redonnent à chacun l'envie et le pouvoir d'agir.

↗ **Andrea Caretto et Raffaella Spagna, Pedogenesis, 2009-2011, Turin.**  
Photo © Andrea Caretto et Raffaella Spagna

↑ **Sortie du pollinisateur urbain, 2007, Noisy-le-Sec**  
© Olivier Darné

→ **Miel Béton (125 g), nectar urbain.**  
Concentration d'environ 3 000 hectares de ville et de 5000 km de butinage  
© Olivier Darné



Avec *Inland*, l'artiste **Fernando Garcia Dory** a fait revivre un village abandonné dans les montagnes espagnoles en y créant une école de bergers. De son côté, Olivier Darné réenchante les barres HLM de Seine-Saint-Denis en révélant la richesse de leur biodiversité par la production d'un miel urbain, le « Miel Béton ». Enfin, le collectif **Futurefarmers** a bâti un four à pain collectif au cœur de la ville.