HAL open science

Des vivants, des vins. Bricolages polyphoniques

Emmanuelle Blanc, Denis Chartier, Aurélien Gabriel Cohen

To cite this version:

Emmanuelle Blanc, Denis Chartier, Aurélien Gabriel Cohen. Des vivants, des vins. Bricolages polyphoniques. Foyer Jean, Chauné Aurélie & Boisvert Valérie. Les esprits scientifiques. Savoirs et croyances dans les agricultures alternatives, Presses Universitaires de Grenoble, pp.285-320, 2022, 978-2-37747-309-0. hal-03417490v1

HAL Id: hal-03417490

https://hal.science/hal-03417490v1

Submitted on 5 Nov 2021 (v1), last revised 21 Apr 2023 (v2)

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Des vivants, des vins.
Bricolages polyphoniques.

Emmanuelle Blanc, Denis Chartier et Aurélien Gabriel Cohen
(collectif Vin/Vivants)

des
vivants,
des
vins

vivants,
des
vins

Pour l'ensemble des photographies : © collectif *Vin-Vivants*

Légendes

1 . Restitution
Sas d'entrée : La salle à manger

2 . Restitution
Table-panier, Futurs Fossiles, Lies, Terroirs, Les Ardilles

3 . Restitution
Table-panier, Mildiou, Point de vue de l'arbre, La Frileuse, Fermentation

4 . Restitution
Table-panier, Futur Fossile, L'Assemblée

5 . Plan 1 - Le geai

6 . Plan 2 - L'ornière

7 . Plan 3 - Au matin des vendanges

8 . Plan 4 - Les vendanges

9 . Futur Fossile . Plantain . n°1

10 . Futur Fossile . Ombellifère . n°1

11 . Futur Fossile . Chardon . n°1

12 . Futur Fossile . Graminée . n°1

13 . Restitution
L'Assemblée
Performance Devenir chevreuil

14 . L'Assemblée (ombre), Les Pichiaux

Cet article est l'avant dernière version d'un papier à paraitre dans Foyer Jean, Chauné Aurélie & Boisvert Valérie, *Les esprits scientifiques. Savoirs et croyances dans les agricultures alternatives,* Grenoble, Presses Universitaires de Grenoble, 2022.

Chapitre ?

Des vivants, des vins. Bricolages polyphoniques.

Emmanuelle Blanc[1], Denis Chartier[2] et Aurélien Gabriel Cohen[3] (collectif *Vin/Vivants*)

L'entrée se fait par un sas, une pause pour se défaire de l'agitation extérieure, se placer en conditions de calme, de lenteur, d'attention (photo 1). On entre ainsi dans une salle à manger solognote, plutôt bourgeoise. Un guéridon et sa lampe, au-dessus, un petit tableau représentant un paysage classique de campagne française. Sur une étagère, quelques ouvrages d'agronomie témoins de la modernisation agricole. Au mur, un trophée, la tête d'un chevreuil avec ses bois. Au centre de la pièce, une table en bois ronde, dressée d'une nappe à fleurs, d'un service en argent et de verres en cristal. Au centre de la table, un petit tonneau[4], d'où sort une voix conteuse, invitation à s'arrêter pour écouter des textes intitulés *Devenir.* Ces textes, également présentés lors de dégustations-performances pendant la durée de l'exposition, visent à nous faire entrer, un bref instant, dans la peau d'un chevreuil, d'un cep de vigne ou d'une levure, comme pour tisser leurs perspectives et la nôtre, grâce à la médiation des mots et du vin.

Passé ce sas initial, nous découvrons un espace plus vaste, ouvert sur le hall du théâtre, dans lequel se déploie la suite de l'exposition, suivant trois ensembles qui correspondent à trois domaines viticoles autour desquels un travail d'enquête a été mené. Chaque ensemble fait dialoguer une *table-panier* (Le Guin, 2018) — dans laquelle sont rassemblés les résultats de cueillettes, de prélèvements, de relevés de traces animales, de notes de terrain, de lectures, de photos instantanées — avec aux murs des œuvres graphiques, photographiques, vidéo ou en volume (photos 2 et 3). Au centre, reliant le tout, *L'Assemblée* des ceps (photo 4) et sa pièce sonore.

Restituer

Cette description de l'exposition qui s'est tenue en 2019 à Orléans[5] restitue les résultats de la recherche-création menée par le collectif *Vin/Vivants*. Ce collectif s'est constitué autour d'un affect commun : contribuer à rendre sensible la catastrophe écologique[6], pour mieux s'en saisir,

---

[1] Artiste, enseignante vacataire à l'École nationale supérieure de Paysage de Versailles.

[2] Professeur de géographie à l'Université de Paris, UMR Ladyss (laboratoire Dynamiques sociales et recomposition des espaces)

[3] Doctorant à l'Université de Paris, UMR Ladyss et UMR CEFE (Centre d'écologie fonctionnelle et évolutive)

[4] Provenant de la ferme solognote des grands-parents de l'un d'entre nous.

[5] Exposition *Des vivants, des vins.* Galerie du Théâtre d'Orléans, Scène Nationale, janvier-février 2019.

[6] En faisant ici le choix du terme de *catastrophe*, il s'agit pour nous d'aller au-delà de la définition traditionnelle, véhiculée par certains courants catastrophistes et désignant un aléa majeur, dramatique et soudain, pour suivre Yoann Moreau dans sa lecture multiscalaire de la catastrophe (Moreau 2015) : « Ramassée à l'extrême, la thèse défendue par Moreau consiste à discerner dans la catastrophe un phénomène récurrent, se produisant à divers niveaux d'organisation, de la matière à la société en passant par les formes du vivant, suscitant structurellement une diversité d'interprétations, non exclusivement négatives. Plus précisément, la catastrophe serait mésologique,

retrouver une puissance politique individuelle et collective pour inventer, en réponse, de nouvelles manières d'agir et de penser. En partant de nos travaux artistiques ou de recherche respectifs, sur la destruction et la conservation de la forêt amazonienne, sur les traces d'empreintes humaines en altitude[7] et l'effondrement des Alpes ou sur la modernisation agricole et les agroécologies radicales, nous avons collectivement choisi de nous intéresser à la viticulture naturelle et à celles et ceux qui la pratiquent, vigies involontaires du changement climatique, des nouvelles formes de modernisation écologique et de l'effondrement de la biodiversité (Chartier, 2021). De premières recherches exploratoires sur le sujet et un goût pour ces vins nous avaient déjà permis de collecter quelques connaissances de première main sur les subtilités de leur fabrication[8]. Nous avions ainsi identifié que la viticulture naturelle se caractérisait par des formes particulières de composition avec les processus et les dynamiques du vivant. Ce sont ces formes que nous avons explorées et restituées. Il nous semblait alors pertinent de chercher à identifier les dispositifs d'attention aux vivants et les pratiques sensibles singulières, comme autant de chemins de traverse face au sillon unique et destructeur du productivisme agricole[9]. L'articulation entre un territoire – la vallée du Cher et du Beuvron, dans le Loir-et-Cher – et des pratiques alternatives nous semblait également à même de constituer un terrain d'enquête dans lequel pourraient se rencontrer le local et le global, une intersection de problèmes éco-politiques en somme, depuis laquelle interroger les relations aux vivants qui s'inventent en marge des modèles dominants. Toutes ces rencontres n'apparaissent pas explicitement dans cet article, qui ne vise pas à décortiquer nos résultats de recherche ou à rendre compte des détails de l'enquête ethnographique réalisée en 2017 et 2018 dans trois domaines vitivinicoles (chez Noëlla Morantin, chez Thierry et Jean-Marie Puzelat au Clos du Tue-Bœuf et chez Hervé Villemade). Tout cela donnera lieu à d'autres écrits où sera abordée plus frontalement la façon dont cette vitiviniculture nous paraît susceptible d'incarner, dans ses pratiques mêmes et avec ses limites, une critique et des propositions alternatives au *plantationocène*[10] (Haraway & Tsing, 2019), époque qui charrie son lot d'éléments pathogènes,

---

articulant toujours deux niveaux d'organisation, inférieur et supérieur, se situant ainsi à une jonction d'échelles. Ainsi comprise, la catastrophe est tout autant structurante que destructrice. » (Bourg 2015, p. 141).

[7] Réalisé dans le cadre de *France(s) territoire liquide*, ce travail a été présenté à la Bibliothèque Nationale de France en 2017-2018 dans l'exposition *Paysages Français, une aventure photographique, 1984-2017.* Commissaires Éloïse Conseea et Raphaële Bertho.

[8] Les premières recherches ont consisté en une série d'entretiens exploratoires sur les vins natures, menés par Denis Chartier, en 2008 puis en 2013-2014, pour se prolonger dans le cadre de l'ANR *Institutionnalisation des Agroécologies* qui a financé une partie des recherches menées par le collectif. S'agissant du second point, dans la mesure où nous n'avons pas inclus à ce chapitre une vinographie exhaustive qui témoignerait de nos expériences de buveu·ses, nous demanderons aux lecteurs et lectrices de nous croire sur parole.

[9] Car, malgré ses fortes particularités, le vignoble français – à l'image des autres grands secteurs de l'agriculture nationale –, a été le terrain d'élaboration et d'application de la « théodicée productiviste » (Fressoz et Jarrige, 2013) post révolution industrielle. Il est ainsi devenu un espace prolifique pour le développement du projet modernisateur, avec son lot de mécanisation ou d'usage de la chimie qui a conduit, avec 2,8% de la Surface Agricole Utile (SAU), à l'usage de près de 20% du tonnage national en pesticide (Agrimer).

[10] « Donc, quand je réfléchis à la question *Qu'est-ce qu'une plantation ?* certaines combinaisons de ces éléments me semblent présentes, à peu près constamment, sur les 500 dernières années : la simplification radicale ; la substitution des gens, des récoltes, des microbes et des autres formes de vie ; le travail forcé ; et, de façon cruciale, la perturbation des rythmes de génération à travers les espèces, y compris les êtres humains. » (Haraway & Tsing, 2019). Notre traduction.

de recompositions paysagères et d'histoires *ad hoc* d'exploitation des vivants[11]. L'objet de ce texte est plutôt de rendre compte de la manière dont nous avons saisi (par l'enquête) et donné à saisir (par l'exposition) les attentions spécifiques de ces vigneronnes et vignerons aux vivants avec lesquels ils et elles travaillent[12], répondant en cela à une des questions centrales de cet ouvrage, à savoir la capacité des sciences sociales et des arts à rendre compte de dimensions sensibles, voire supra-sensibles, identifiées dans la pratique des agricultures alternatives.

Bricoler

Dès nos premiers instants sur le terrain, nous avons constaté que l'une des premières caractéristiques des vigneronnes et vignerons avec lesquels nous travaillions résidait dans leur intelligence *bricolante*, leur capacité à s'orienter dans des phénomènes vivants et mouvants, à penser et agir sans nécessairement faire appel à des dispositifs de stabilisation et de contrôle issus de la modernisation agronomique (Cohen, 2017 et 2021). En réponse aux problèmes et aux incertitudes qui se posent à eux, ils bricolent des solutions temporaires et situées[13]. On l'a dit, leurs pratiques s'intègrent dans la catégorie un peu trouble du « vin naturel », que l'on pourrait définir de façon minimale comme une manière de faire du vin en limitant l'intervention au strict nécessaire pour fabriquer un breuvage qui épouse au plus près les singularités du raisin, du climat et du sol. Chez ces vignerons, il est commun d'entendre que « rien n'est ajouté et rien n'est retiré », pour respecter autant que possible les processus spontanés du vivant. Les vins naturels sont donc habituellement faits à partir de raisins biologiques, de vendanges manuelles, de levures indigènes, sans intrant œnologique, sans filtration, sans recours aux techniques qualifiées par certains de brutales et traumatisantes pour les vivants. Pas un milligramme de sulfite ne sera ajouté au jus avant et pendant la fermentation, certains pouvant en ajouter à très faible dose (> 30mg/l) avant la mise en bouteille et parfois pour préparer leur pied de cuve[14]. Sans levures sélectionnées[15], sans engrais de synthèse, sans pesticides, sans

---

[11] Parmi ces textes à venir, citons un article à paraître de Denis Chartier (2021), montrant que l'attention particulière de ces vignerons aux microbes est l'axe structurant d'un mouvement inter-espèces de sortie de la plantation, et la thèse d'Aurélien Gabriel Cohen, en cours de rédaction, dont l'un des chapitres porte sur les pratiques de viticulture naturelle dans la double perspective du travail quotidien avec l'incertitude et de la relégitimation sociopolitique des variations et des dynamiques propres des vivants contre la légitimité hégémonique, construite notamment par la modernisation agricole, des incertitudes du marché et des impératifs du capital.

[12] Pour de multiples raisons, nous aurions aimé faire le choix d'une écriture épicène, à travers l'usage du point médian unique, de l'accord de proximité et par l'usage du pronom *illes* pour désigner des groupes mixtes. Mais pour une question d'uniformisation éditoriale, nous n'avons pas pu suivre cette voie.

[13] L'idée de *bricolage* doit s'entendre ici dans son sens classique, introduit par Claude Levi-Strauss (1962) et prolongé par Michel de Certeau (2010). Notre usage du concept de bricolage se situe à la croisée de ces deux définitions, c'est-à-dire comme un ensemble de manières de faire et de savoir, avec les moyens du bord, qui se caractérisent par des tactiques inventives de détournement des systèmes dominants et d'inflexion des processus et des dynamiques spontanées.

[14]Aucun label ne regroupe les producteurs en vin nature. Notons tout de même qu'un travail est actuellement en cours pour faire reconnaître le vin méthode nature administrativement à travers la création en 2019 du syndicat de défense des vins naturels. Ce sont ces caractéristiques qu'ils donnent pour définir les vins naturels dans leur charte.

[15]Il existe un catalogue officiel des levures œnologiques disponibles (384 en 2020) parmi lesquelles on peut choisir en fonction de la fermentation et du type de vin souhaité. Le groupe de services viti-vinicoles ICV présente ainsi sur son site internet des levures isolées, typées et sélectionnées « pour une vinification de qualité et des vins

additifs pour vinifier, tout le travail de la vigne au vin consiste donc à composer sans cesse avec des processus vivants infiniment variables, à imaginer conjointement des manières d'agir et des façons de sentir – à bricoler précisément.

Aux bricolages des pratiques vitivinicoles ont répondu les bricolages de la recherche et de la création. Notre objectif, en démarrant ce projet, était bien de comprendre et de rendre sensible ce qui se trame entre la vigne, le sol, les arbres, les roches, le mildiou, les levures, les bactéries, les champignons, les chevreuils, les adventices, les vigneronnes et les vignerons, les geais, les buveurs et les buveuses. Dès lors, il a fallu inventer des méthodes qui puissent épouser les formes bricolantes des pratiques sur lesquelles nous enquêtions. En détournant des instruments scientifiques, en déplaçant les méthodologies des sciences humaines et de la création artistique, en venant effranger les bords de notre propre ontologie naturaliste, en cherchant dans des formes plastiques d'autres manières de restituer une enquête, nous nous sommes efforcés de suivre notre objet dans ses méandres, dans sa sensibilité et dans ses ruses.

Nous nous sommes ainsi autorisé une déambulation apprenante, dans notre recherche sur le terrain tout comme dans l'exposition qui l'a suivie. Afin de rendre compte de ce cheminement, nous avons choisi de présenter ici trois œuvres, comme trois pistes parmi les nombreux sentiers que nous avons explorés dans ce processus d'enquête, en croisant les approches des sciences sociales, des sciences du vivant et des arts. Trois questions donc – Par où passent les vivants ? Qu'est-ce qui se tisse entre le sol et les plantes ? Quelles histoires nous raconte le chant des microbes ? – qui ont donné lieu à trois œuvres, mais aussi à trois expériences, trois cheminements théoriques, artistiques et pratiques qui diffèrent notamment dans leurs modalités d'écriture et de présentation. En cela, ces récits montrent aussi trois manières de *faire avec*, portées par les trois membres de ce collectif. Entrons maintenant dans ces histoires, pour en raconter la genèse, en explorer la composition et en déployer les effets[16].

Habitants[17]

Tout est parti d'une sente, un chemin de plantes piétinées qui dessine un lien entre un bois et une vigne clairière, à Pouillé, dans le Loir-et-Cher. D'un côté, une vigne plantée de Sauvignon, d'où Noëlla Morantin tire sa cuvée *Les Pichiaux*. De l'autre, un bois de feuillus qui descend peu à peu dans un talweg tapissé de fougères pectinées.

Dans nos interrogations sur la relation entre les vignerons et les autres vivants, la question de la faune sauvage est vite apparue comme particulièrement délicate et complexe. Il y a en effet des conflits d'usage entre d'un côté les chevreuils, attirés au printemps par les jeunes pousses de vignes et en été par le raisin mûr, et de l'autre la conduite de la vigne et sa récolte. Pour autant, il nous a paru intéressant d'essayer d'appréhender les croisements et les évitements

---

répondant aux attentes des marchés », https://www.icv.fr/produits-oenologiques/levures-vinification (consulté le 5 mai 2021)

[16]Les trois descriptions analytiques qui suivent ont été écrites à la première personne du pluriel, même si chaque œuvre a été portée et signée individuellement, à partir de nos discussions et de nos enquêtes collectives.

[17] Aurélien Gabriel Cohen et Denis Chartier, *Habitants*, 2018. Vidéos de piège photographique, 21 minutes. Montage - Mélanie Bénard : https://vimeo.com/545144519

entre ces multiples présences, en particulier dans ces vignes de lisière, en contact direct avec la forêt, et de les confronter au regard des vignerons et de celles et ceux qui travaillent avec eux. Esquisser une piste finalement, entre l'émerveillement que produit la seule silhouette de l'animal sauvage, l'incompréhension devant son autonomie entêtée et la colère, parfois, face aux dégâts qu'il peut provoquer sur les cultures.

Pour ce faire, nous avons utilisé un dispositif de plus en plus populaire parmi les naturalistes amateurs et professionnels : le piège photographique. Il s'agit d'un boîtier étanche, embarquant une caméra, un éclairage infrarouge et un capteur de mouvement. Le fonctionnement est simple : dès que l'appareil détecte un passage, il enregistre une image, sous la forme de photo ou de vidéo. L'enjeu était de détourner cet instrument pour capter les présences animales, mais aussi les passages des humains et des machines, afin d'esquisser une vision multi-espèces de cette lisière entre vigne et forêt.

Dans le travail de captation des images comme dans les choix de montage, nous avons cherché à nous mettre à l'écoute des mouvements et des signes laissés par les habitants du lieu, humains et autres qu'humains. Un seul piège photographique a été utilisé et il a été repositionné régulièrement, après visionnage des images, de manière à réaliser des contre-champs, mais également des plans de coupe qui répondaient aux sollicitations des animaux. Par exemple, à la deuxième minute de la vidéo, on voit un geai des chênes, venu se poser contre la caméra, peut-être dérangé ou simplement curieux de ce nouvel objet sur son territoire. Nous sommes au début d'un été particulièrement sec et la plupart des points d'eau sont déjà taris. Après avoir poussé un cri d'appel, le geai sort du cadre. On entend alors un bruit d'eau, de plumes et des gouttelettes qui viennent traverser l'image (photo 5).

La caméra était placée juste au-dessus d'une ornière, creusée par les roues d'un tracteur et devenue entre-temps une petite mare, où de nombreux animaux venaient boire et se rafraîchir, mais qui avait échappé à notre attention déclinante de primates disposant de l'eau courante. Le plan suivant est une réponse à cette invitation du geai : la caméra est désormais tournée vers le bas, filmant cette ornière et tous ceux qui s'y rendent (photo 6).

Cette manière de filmer nous est apparue comme une façon pertinente de tracer les contours d'une ethnographie visuelle multi-espèces, capable notamment de tisser les présences animales et les traces humaines. À la *mètis* curieuse des corvidés[18], nous avons essayé de répondre par des bricolages cinématographiques, par les ressources du montage et de la captation attentive.

De la même manière, l'alternance des séquences filmées la nuit et le jour permet de rendre compte d'une forme de chronologie habitante. Dans cet espace lisière, les passages des humains et les présences des animaux s'entrecroisent, signe souvent d'une vieille et profonde

[18]Selon Vernant et Detienne, la figure de la corneille *aithuia*, associée à Athéna, est une figure de la *mètis*, l'intelligence pratique et rusée des Grecs, venant au secours du marin pour l'aider à s'orienter dans l'incertitude mouvante de la mer (Detienne et Vernant, 1974, Chap. VIII « La corneille de mer »). L'éthologie contemporaine s'intéresse également de plus en plus à l'intelligence singulière des corvidés. Pour une synthèse un peu ancienne mais bien écrite et accessible, voir par exemple Heinrich, 2006.

méfiance[19], mais aussi de complémentarités dans nos façons d'habiter un milieu. Ainsi ces chevreuils aux oreilles dressés, ces geais aux aguets, ces lapins matinaux et ces fuites à l'arrivée du tracteur ou du promeneur. Mais malgré ces évitements et ces prudences réciproques – peur de la prédation sur le corps des uns, peur du prélèvement sur la récolte des autres – un croisement a eu lieu.

Au moment des vendanges, à la fin de l'été 2018, nous avons pu montrer aux vendangeuses et aux vendangeurs les premières images, captées dans les vignes dont ils s'apprêtaient à récolter le raisin (photo 7). Ce visionnage collectif préalable, associé à la présence visible de la caméra sur le lieu des vendanges, nous a permis de capter des plans particulièrement intéressants, durant lesquels les vendangeuses et les vendangeurs discutent des présences animales : « *Et du coup hier soir on a vu les images de ça. Il y a des chevreuils, il y a des petits lapins, il y a… / Et il y a un sanglier qui a dû passer là !* » Cette matérialisation des présences, par le truchement d'un dispositif d'enregistrement, a permis en quelque sorte de mettre en coprésence imaginaire et sémiotique les habitants de ces vignes. Imaginaire, dans la mesure où les vendangeurs nous ont confié que cette connaissance des présences animales avait modifié leur manière d'être dans ce lieu. Sémiotique, car ils ont cherché des traces et des signes de ces présences animales, sous la forme d'empreintes ou de sentes. Les vignes n'étaient plus vides : depuis les fantômes des images capturées, que recoupaient les traces, elles se peuplaient d'autres êtres que le seul raisin mûr (photo 8).

C'est là qu'il faut venir interroger le déplacement bricolant, opéré à partir d'un instrument – le piège photographique – qui constitue malgré tout, et peut-être avant tout, un dispositif de surveillance. Car cette manière de rapprocher émerveillement et surveillance interroge le délicat problème de la cohabitation entre faune sauvage et pratiques agricoles, fussent-elles paysannes, attentives et délicates. Se rejoue ici, dans l'expérience esthétique, cette tension écologique et politique entre les anciennes méfiances, qui regardent les dynamiques propres des vivants comme de potentielles menaces à contrôler, et notre fascination confiante, certainement plus profonde encore, pour les allures de la vie sauvage et autonome.

C'est là aussi qu'il faut chercher le sens à la fois politique et esthétique de cette œuvre et du travail d'enquête qui lui a donné naissance, la manière dont elle fait « expérience » au sens de Dewey (2010). Car pour les visiteurs de l'exposition, le visionnage d'*Habitants* consiste aussi en un ralentissement. Contrairement à la mise en scène toujours efficace des documentaires animaliers, qui plaquent sur les vivants les rythmes et les attentes de nos narrations contemporaines, rendant la présence animale toujours « disponible » (Rosa, 2020) pour un regard qui ne doit jamais connaître la frustration de l'attente, nous avons ici fait le choix de la lenteur, de l'attente, du banal et de la possibilité de l'absence. En montant un film de 21 minutes qui impose au spectateur un long moment d'attention, en laissant des moments de vide, en donnant à voir des présences non-spectaculaires, le montage cherche à rapprocher le spectateur de ces rythmes *autres*, qui sont ceux des vivants non-humains. Sans aller jusqu'à l'exigence parfois ascétique d'un affût, il s'agit de faire signe vers cet état intermédiaire, décrit par le sociologue Hartmut Rosa, fait d'une disponibilité relative, dans laquelle demeure toujours la

[19] On sait que de nombreux animaux, à commencer par le chevreuil, ont modifié profondément leurs cycles de vie en réponse à l'intensification des activités et aux prédations humaines pour devenir essentiellement nocturnes. Dans des secteurs où ils ne sont pas dérangés, les chevreuils ont ainsi un comportement essentiellement diurne.

possibilité de l'indisponible, et qui est la condition de ce qu'il nomme la « résonance » (*ibid.* p.93) d'une expérience.

Ainsi, dans *Habitants*, l'image contient toujours, par son milieu même, le potentiel d'une présence, mais jamais son assurance stabilisée. En ce sens, ce que nous proposons de nommer le *métadisponible*, en référence à Rosa et à Simondon[20], consiste en cette potentialité qu'a un vivant d'apparaître ou non, même là où il est susceptible d'être présent. Le *métadisponible* deviendrait ainsi une caractéristique d'une attention *résonante* au vivant, ouverte à la possibilité de la présence comme à celle de l'absence, ouverte aussi au temps long et incertain que nécessite souvent la rencontre avec les autres qu'humains. Dans ce film, nous avons ainsi cherché à rendre compte du fait que le renouvellement de notre attention aux vivants passe aussi par l'acceptation de cette disponibilité imparfaite, toujours susceptible de mouvements et de variations – de comportement en somme. Et donc toujours capable aussi, comme tous les vivants visibles et invisibles avec lesquels travaillent les vigneronnes et les vignerons, de faire effraction à l'attendu au point de ne pas être là, d'être ailleurs, d'être autrement – à rebours des forçages de la disponibilité opérés par les techniques agroindustrielles de surcontrôle des vivants.

Futurs Fossiles[21]

Il serait une fois de futurs fossiles, découverts sur une parcelle où furent cultivées des vignes, à la fin de l'Holocène et au début de ce que certains historiens persistent à nommer l'Anthropocène. Des vignes cultivées sans le secours de la chimie industrielle, mais grâce au soutien de plantes auxiliaires : brassicacées, légumineuses et graminées furent les compagnes de ces vignes, leur apportant qui de l'azote, qui une aide à la mycorhization, qui des indications pour le vigneron au sujet de l'état du sol. Les pierres exhumées de ce terrain ont gardé l'empreinte de ces petites plantes apparemment fragiles, discrètes et pourtant indispensables à la bonne marche du vivant. Les trèfles, la mâche, le plantain ont imprimé leurs délicates silhouettes sur ces pierres.

L'œuvre *Futurs Fossiles* (photos 9 à 12) est constituée d'un ensemble de pierres, de formes, de compositions et textures variées, certaines tiennent dans la paume d'une main quand d'autres se portent difficilement. Sur ces pierres se dessine avec finesse la marque des plantes, dans une déclinaison de bleus allant du pastel au cobalt en passant par le lapis-lazuli. Cette proposition artistique s'est construite et affinée au fur et à mesure de notre travail d'enquête. De conversations en lectures, de visionnages de films en observations de terrain, il nous est apparu que certains lisent l'état de leurs sols à travers ce qui pousse entre les rangs, nul besoin d'analyses de ces derniers en laboratoire, ou alors pour confirmer ce qu'ils ont déjà pu identifier[22]. Ils sont

[20] À la manière de l'être métastable, c'est-à-dire « potentialisé », décrit par Simondon dans son travail sur l'individuation (1964, p. 285).

[21] Emmanuelle Blanc, *Futurs fossiles*, 2017-2018. Silices, calcaires, papier Kozo 8g (fibres de mûrier), tannins de vin, cyanotype, amidon de blé.

[22] Sur ce point, voir les interventions du vitiviniculteur Michel Auger dans le film de Philippe Gasnier « Leçon de biodynamie » produit en 2015 par Girelle Production et France Télévisions avec le soutien du CNC, Ciclic-Centre Val de Loire.

tous attentifs à la bonne santé de la vie microbienne des sols, à la vitalité de leur humus[23]. Didier Barouillet, l'un des vignerons ayant cédé des vignes à Noëlla Morantin lors de son départ à la retraite, nous confiait que s'il s'était d'abord intéressé à ce qui se passait dans la cuve, pour ensuite s'intéresser aux vignes, il avait fini sa carrière en portant toute son attention aux sols, ayant forgé la conviction que c'était d'abord à cet endroit que le vin se faisait[24]. Hervé Villemade sème quant à lui entre ses rangs des mélanges de plantes choisis avec soin pour construire de bons sols et ainsi répondre aux besoins de ses vignes.

La question qui s'est alors posée était de trouver la bonne forme plastique permettant de raconter la richesse de ces sols, leur relation aux plantes, le compagnonnage des plantes entre elles. Comment montrer, pour reprendre les termes de Marc-André Selosse, que « le sol est structurant », que « la végétation se construit avec le sol » (2019, p. 214) et que les vignerons et vigneronnes rencontrés y sont particulièrement attentifs. Comment signifier qu'ils et elles se sont immunisés contre une fâcheuse tendance à prêter « à la végétation ou au climat seuls un rôle déterminant : le sol, cet inconnu des écosystèmes continentaux, nous échappe car il n'est pas transparent, formé d'éléments souvent trop petits (tannins et microbes invisibles, par exemple) et, surtout, culturellement délaissé comme sale (après tout, on y enterre les déchets et les morts). » (*ibid.*).

Pour ce faire, nous avons d'abord choisi de déplacer l'utilisation d'un dispositif scientifique classique naturaliste, l'herbier, pour aborder ce qui est invisible à l'œil nu. Ce travail effectué dans un premier temps de façon « classique » – cueillir les plantes au cours des saisons, les compresser et les sécher – s'est transformé, par glissements, en un récit autour de fossiles qui pourraient exister dans des milliers d'années. À la manière d'archéologues ou de géologues, nous avons arpenté les rangs, les yeux rivés au sol à l'affût des pierres adéquates, des pierres qui pourraient raconter cette histoire, accueillir les empreintes des plantes que nous prélevions.

De même que les vignerons et les vigneronnes que nous avons côtoyés expérimentent, testent, cherchent, nous avons dû inventer, bricoler le meilleur moyen de fabriquer des fossiles à partir de ces collectes. Il s'est avéré que notre manière de travailler s'est aussi transformée, déplacée à leur contact : il nous fallait être désormais le plus possible en cohérence avec l'objet d'étude, notamment par le choix des moyens techniques de réalisation des œuvres. Nous avons réalisé des tirages cyanotypes[25] de notre herbier sur du papier *kozo* que nous avons ensuite appliqués sur les pierres, avec une colle fabriquée par nos soins à partir d'amidon de blé. Pour cela, nous nous sommes fait accompagner de papetiers fabricant du papier *kozo* selon la plus pure tradition japonaise. Le choix de travailler avec cet *Atelier Papetier*[26] participe de la cohérence

---

[23] Patrick Meyer, vigneron alsacien à Nothalten, raconte son « travail qui s'est effectué sur ces 20 dernières années en ne touchant pas l'horizon du sol à plus de six, sept centimètres. C'est cette alchimie qui se crée dans la partie supérieure du sol qu'on appelle la litière. Ailleurs ne se crée pas d'humus. On sait que sur les cinq premiers centimètres, il y a entre 50 et 60 mycorhizes (types de champignons) qui sont le début de la transformation du vivant. Sans champignons, pas de vie ! » Film de Philippe Gasnier « Leçon de biodynamie » (*ibid.*).

[24] Didier Barouillet, entretien, Pouillé, 12 avril 2017.

[25] Le cyanotype est un procédé photographique monochrome négatif ancien, par le biais duquel on obtient un tirage photographique.

[26] *Atelier papetier* : Stéphanie Allard et Benoit Dudognon, formés au Japon auprès de deux maîtres papetiers, à la fabrication de papier Japon *washi*, ils pratiquent la technique *nagashizuki*.

matérielle des œuvres produites. En effet, les papiers utilisés sont exclusivement composés d'écorces de mûriers (récoltées à moins de 50 km de l'atelier) et d'eau de source, ce papier fait partie d'un processus vivant. Enfin, la couleur des fossiles est obtenue par un virage aux tannins des vins d'Hervé Villemade sur ces impressions cyanotypes.

Cette collection d'objets précieux, uniques, ambigus et délicats intrigue. On se questionne au sujet de leur mode de fabrication, on ose à peine les toucher tant ils semblent fragiles. De fait, la matérialité du papier *kozo* a disparu, par sa finesse, il épouse parfaitement le relief des pierres, sa couleur se confond avec celles des roches et la finesse d'impression des plantes évoque le dessin, la peinture. Se matérialisent alors des mises en relation, des formes d'attention. Nous sommes en présence d'œuvres qui permettent de « nous ouvrir à d'autres façons de penser, de rompre avec certaines routines, de rendre perceptible l'effet de certains types d'attention - qu'est-ce qu'on décide de rendre remarquable dans ce qu'on observe ? Pour rendre possible d'autres histoires. » (Despret, 2019, p. 154).

Ces futurs fossiles, troubles entrelacs multiscalaires et temporels, permettent de rendre sensibles quelques intentions fondamentales de ces vigneronnes et vignerons, dont nous pourrions proposer cette traduction imparfaite[27] : faire des autres qu'humains des alliés plutôt que des ennemis. En considérant que plus la diversité du vivant sera grande, plus les chances d'avoir des vignes en bonne santé, des raisins sains, de bonnes levures et de quoi les nourrir pendant la fermentation sera importante. Il s'agissait aussi de donner à voir leur faculté à être pleinement situés et en prise avec une sorte d'esprit du lieu, imprégné de mémoire géologique, d'histoires humaines et non humaines, et de présents agroécologiques.

Malgré certains obstacles et grâce à leurs techniques culturales, ces vignerons travaillent à un enracinement profond de la vigne, moyen immémorial de contraindre la plante à un rapport intime avec le terroir et à créer ainsi des vins qui soient aussi l'expression d'un sol, d'un substrat rocheux. Ils et elles font donc se rencontrer différentes temporalités : celle des microorganismes, celle de la plante, celle de la roche mère. Matérialisations bricolées de ces rencontres avec les profondeurs, ces fossiles du futur rendent compte de cette interaction des temporalités et des espaces, de la lithosphère, de l'atmosphère, de l'hydrosphère et de la biosphère, de ce soin apporté à la peau de Gaïa, fine couche de la croûte terrestre, à la fois support de la vie et produit des vivants.

L'Assemblée[28]

L'installation *L'Assemblée* forme un cercle, d'environ six mètres de diamètre, constituée de quarante-neuf ceps de vignes (photo 13). Ces ceps sont *plantés* sur des supports en acier,

[27] La difficulté ici vient de la friction entre la confiance dans les dynamiques du vivant, qui s'incarne dans les pratiques et les représentations des vigneronnes et vignerons, et la persistance de conflits et de tensions, comme celles que nous avons évoquées relativement à la faune sauvage. Autrement dit, la confiance et la recherche d'alliances ne signifient pas l'irénisme.

[28] Denis Chartier, *L'Assemblée,* 2019. Ceps de vigne, acier & *Origines*, 2019, 22 minutes. Sons de ruisseau, vent, levures et bactéries en fermentation alcoolique et malolactique, algues du Beuvron, grillons, sauterelles, frelons, forêt printanière (traquet motteux, corneille noire, pigeon ramier, merle noir, chevreuil, troglodyte mignon, coucou gris, pic vert ...), tambour, humain, bol de cristal, éolienne antigel.

spécialement construits pour l'occasion, afin de donner l'impression d'entités en suspension à hauteur de visages humains. Un dispositif d'éclairage projette les ombres portées des ceps sur les murs de la galerie, renforçant le sentiment de présence de ces êtres défunts (photo 14).

Constitué de ceps arrachés par les vignerons chez qui nous avons travaillé, ce cercle rappelle de multiples interactions. Il parle d'abord des années de tailles et de formatage d'une liane devenue tronc. Chez certains vignerons, une relation s'installe d'année en année avec chaque pied. On le reconnaît, on le salue avant de le tailler et d'orienter son développement pour les années à venir[29]. Chaque cep est aussi la marque, pour les plus anciens, de plusieurs générations de vignerons, aux relations parfois très différentes avec la plante. Parce qu'ils ont été arrachés, ces pieds de vigne sont aussi les symptômes d'une relation à la vie, à la mort entre une plante, un climat, des champignons et quelques humains. *Stereum hirsutum*, *Eutypa armeniacae*, *Botryosphaeria obtusa* : ces maladies du bois, dues à plusieurs champignons, s'attaquent aux organes pérennes de la vigne et à sa charpente, provoquant à plus ou moins long terme la mort du cep. Une fois atteinte par le champignon, parfois introduit ou favorisé par une mauvaise taille ou par le dérèglement climatique, la vigueur végétative de la vigne chute progressivement. En fonction du type de champignon, les feuilles se nécrosent et se colorent, des tâches apparaissent sur les baies, les sarments se dessèchent, les racines meurent… et on arrache. On arrache aussi parfois parce que le cep est devenu moins vigoureux, car trop vieux, et qu'en ces temps de changements climatiques, on lui préférera une variété moins précoce pour mieux résister aux effets des gelées tardives et limiter la quantité de sucre dans la cuve au moment de la fermentation[30]. Ce cercle nous connecte aussi à une relation à des micro-organismes avec lesquels les vignerons et les vigneronnes composent, de la douce attention à la guerre parfois (Brives, Rest & Sariola, 2021). Mais il veut aussi matérialiser une danse ininterrompue entre les vignerons et les vivants pour perpétuer la vie du mieux possible.

Polyphonies et entrelacs

Une fois entré dans le cercle[31] – assis ou en mouvement dans cet espace invitant au recueillement – on entend une pièce sonore immersive de vingt-deux minutes, *Origines*[32], composée presque intégralement de sons enregistrés chez les trois vignerons. Ici, les microbes nous ont murmuré leur histoire, leur rôle vital dans presque tous les écosystèmes comme dans les espaces vitivinicoles étudiés. Ils nous ont fait voyager jusqu'aux temps de la soupe primordiale[33], il y a plus de trois milliards d'années, et ainsi conduits à imaginer les sons de la

[29]Didier Chaffardon, un vigneron angevin chez qui nous avons fait des enquêtes complémentaires nous faisait part en 2014 de son attachement à tailler seul ses vignes pour créer au fil des années une relation intime avec chaque cep (entretien réalisé avec Jean Foyer le 23 avril 2014).

[30]Tous les vignerons chez qui nous avons travaillé ont constaté que leurs raisins arrivent plus tôt à maturité à cause du réchauffement climatique, ce qui a pour conséquence une augmentation du taux de sucre et par incidence du taux d'alcool, les vins devenant moins digestes, voire parfois à la limite des normes sanitaires. Thierry Puzelat nous confiait que si ses parents avaient planté des cépages précoces pour gagner en taux d'alcool, ils faisaient aujourd'hui le chemin inverse en plantant des cépages tardifs.

[31] A l'intérieur du cercle accessible aux visiteurs sont disposés dix tabourets fabriqués par Jean de Chatelperron avec du chêne solognot (Sologne Bois Design).

[32] Il est possible et conseillé avant de poursuivre la lecture d'écouter cette pièce sonore à l'adresse suivante : https://soundcloud.com/chartier-denis/origines

[33] La soupe primordiale ou prébiotique est un mélange physico-chimique d'où serait sorti la première cellule. Elle est décrite et étudiée, voire reproduite par les scientifiques qui souhaitent comprendre l'origine de la vie sur Terre.

Terre à cette époque et à toutes celles qui ont suivies. Métaphore de l'évolution de la complexité du vivant et des interactions entre les êtres, la pièce sonore entendue dans le cercle commence donc par l'agencement de sons enregistrés en Patagonie, en 2017, pour laisser toute la place à ce qu'étaient peut-être les sons de la Terre avant l'arrivée de la vie. Place à la géophonie[34] donc, avec des sons d'eau, de vent, avant que ne s'installe, pendant plusieurs minutes, une polyphonie composée des sons des microbes au travail dans la cuve. Ici on entend des levures transformer le sucre en alcool (*Saccharomyces cerevisae* et quelques autres), des bactéries lactiques transformer l'acide malique en acide lactique (*Lauconostoc Oenos* ou quelques autres), les émissions de CO_2 provoquées par leur activité. Superposé à ces sons, le son des algues du Beuvron et un sol dièse issu d'un bol de cristal utilisé pour faire des massages sonores, et ainsi invoquer le soin du corps autant que le soin du lieu. Suivent des sons d'insectes (nid de frelons en lisière de champ, grillons dans les sols des vignes, criquets) pour aller vers un long temps consacré aux paysages sonores des différentes parcelles sur lesquelles nous avons travaillé, toutes nichées au milieu d'espaces boisés. On entend ici une riche avifaune, la pluie dans les arbres, un chevreuil qui aboie gêné par une présence humaine, puis, très lentement, se greffe un chant humain accompagné du battement lent d'un tambour chamanique. Précisons que l'usage d'un tambour chamanique ne veut pas ici évoquer des pratiques spirituelles rencontrées chez ces vignerons. Si ces derniers font parfois appel à des savoirs qualifiés dans cet ouvrage de périphériques (géobiologie ou biodynamie notamment), l'usage qu'ils font de ces savoirs les range plus dans une démarche visant à « décosmologiser » la biodynamie ou la géobiologie en la réintégrant dans une compréhension opératoire et technique (Grandjean, dans cet ouvrage). L'usage du tambour chamanique de cette pièce sonore relève plutôt de l'évocation d'une conception holistique du vivant, d'une tendance à se laisser initier par les vivants plutôt qu'à les forcer pour en connaître leurs secrets, démarche que nous avons pu retrouver dans les discours de ces vignerons lorsqu'ils parlent de leurs levures[35]. L'idée était donc d'introduire des sons humains ne perturbant pas la biophonie, et d'illustrer les relations que des vigneronnes et des vignerons tissent avec les vivants par des sons qui ne perturberaient pas les niches sonores des autres espèces, à l'image de ce beau texte de l'écrivaine Ursula K. Le Guin qui nous a inspiré :

> « Les gens étaient plus bruyants que d'habitude, car une quarantaine ou une soixantaine d'étrangers, surtout des hommes et des femmes jeunes, s'étaient rassemblés ici durant les dernières semaines, attirés par la présence de Selver. Certains venaient d'autres villes du Nord, d'autres avaient participé avec lui au massacre de Kelme Deva ; ils avaient suivi la rumeur pour le retrouver. Et pourtant, les voix qui appelaient ici et là, le gazouillis des femmes qui se baignaient ou des enfants qui jouaient, tout cela n'était pas aussi fort que le chant d'oiseau matinal, le bourdonnement des insectes et le bruit sourd de cette forêt vivante dont la ville ne constituait qu'un élément. » (Le Guin, 2005, p. 307).

---

[34] À la suite du bioacousticien Bernie Krause, on parle de biophonie pour nommer les sons émis par l'ensemble des autres qu'humains. Les sons d'origine humaine, y compris ceux des moteurs, des machines, etc. forment l'"anthropophonie". Enfin, on parle de géophonie pour définir les sons issus des éléments naturels: l'eau, la terre, le feu, le magnétisme, etc. (Crocq, Dauby, Noiseau & Lanaspeze, 2009).

[35] L'usage de ce tambour chamanique est aussi la trace de démarche de recherches engagées par Denis Chartier depuis 2017 et visant, par l'apprentissage de techniques chamaniques ou géobiologiques, à mieux saisir certains discours et dispositifs mobilisant ces savoirs.

Cet article est l'avant dernière version d'un papier à paraitre dans Foyer Jean, Chauné Aurélie & Boisvert Valérie, *Les esprits scientifiques. Savoirs et croyances dans les agricultures alternatives,* Grenoble, Presses Universitaires de Grenoble, 2022.

Cette harmonie est enfin interrompue par le son puissant d'une tour antigel, que l'on active pour protéger les vignes des gelées tardives, gelées qui ont des effets de plus en plus importants compte tenu du réchauffement climatique et de la précocité de la végétation[36]. Intrusion anthropophonique brutale d'un son qui symbolise notre entrée dans le *plantationocène* et la violence faite aux vivants mais aussi, presque inversement, celle dans l'*anthropocène*, à travers une forme légère de géo-ingénierie, à la lisière du bricolage, qui vise à protéger les relations inter-espèces du lieu et à lutter contre les effets localisés des changements climatiques. La pièce sonore se termine par un battement lancinant de tambour chamanique avant de recommencer en boucle après un long silence. Ce silence vise à nous permettre de revenir dans la galerie car l'expérience d'écoute dans cet espace ouvert nous a détaché de nos rapports habituels aux vivants, principalement visuels. Incidemment, il nous a conduit à fermer les yeux et nous sentir dans d'autres lieux. L'expérience se veut alors multiscalaire, intemporelle, apaisante, presque sacrée, mais aussi en liaison avec les incalculables interactions symétriques qui font un vin nature.

Interactions

On l'aura peut-être compris, l'une des rencontres la plus transformatrice sur le terrain fut celle des microbes au travail dans la cuve. Nous ne savons pas vraiment comment nous en sommes arrivés à enregistrer les micro-organismes au travail dans les cuves si ce n'est que lors de nos enquêtes, nous avons très vite entériné l'idée que pour ces vignerons, la relation aux microbes est centrale et détermine toutes les autres. A la différence de certains de leurs confrères en agriculture biologique ou conventionnelle, qui pasteurisent volontiers le jus de raisin, aseptisent et contrôlent les processus à l'aide de sulfites, ou encore ensemencent avec des espèces de levures exogènes, sélectionnées en laboratoires, pour être certains d'avoir les bonnes espèces au travail dans les cuves, les vignerons chez qui nous avons travaillé limitent au maximum les interventions techniques au profit des dynamiques spontanées. Cette façon de faire du vin, avec un minimum d'intervention et d'outils, est très complexe et demande une grande attention, notamment à l'égard des processus microbiologiques. Alors, nous avons écouté pour sentir, comprendre, puis rendre sensible les relations à ces êtres invisibles. « Il faut peut-être commencer par faire silence pour que le monde autour devienne tout à coup beaucoup moins silencieux et qu'il se réanime » (Vinciane Despret citée par Anne de Malleray, 2019). Cette phrase lue après nos enquêtes résume plutôt bien ce qui nous est arrivé : faire silence pour entendre et suivre le chant inspirant des microbes pour imaginer une œuvre rendant sensible les relations à ces derniers et le type d'attention qu'ils appellent.

Comme ces vigneronnes et ces vignerons qui collent l'oreille à leurs cuves pour savoir où en sont les processus de fermentation, nous avons écouté ces cuves et leurs habitants, pour comprendre, dialoguer et nous relier. Nous avons enregistré les levures au travail ou les bactéries lactiques pendant des heures et cela nous a conduit à bricoler d'étranges protocoles de recherche. Lors de quelques-uns de ces enregistrements, nous avons par exemple chanté au-dessus de la cuve de façon totalement intuitive, invités au dialogue sonore. En réécoutant les bandes sons visant à composer la pièce sonore, nous nous sommes aperçus que l'harmonique

[36] Avec le changement climatique, les vignes débourrent à la fin de l'hiver, souvent plus tôt qu'il y a quelques années. Les jeunes poussent qui se développent alors sont extrêmement sensibles aux gels tardifs printaniers, comme cela a été encore le cas en 2021 sur presque l'ensemble du territoire hexagonal.

se dégageant du bruit de la fermentation avait changé après chacun de nos chants. Notre intervention avait modifié l'activité des levures. Cette constatation a conduit à des échanges très riches avec des collègues biologistes mais surtout avec les vignerons qui écoutent beaucoup leurs cuves pour accompagner les processus fermentaires ou mettent parfois, sans savoir nécessairement pourquoi, de la musique dans leur chais[37]. Écoutons l'un de ces échanges, qui témoigne de l'attribution d'une agentivité aux micro-organismes : « la Brett[38], moi j'en ai déjà eu dans des vins, c'était juste horrible… […] elles se développent quand […] ton jus est froid… elles sont super résistantes, elles vont s'installer petit à petit, elle vont prendre leur place, elles envahissent le milieu, elles fermentent super bien… et donc, une fois que c'est parti… alors là je te promets, ton vin il est sec… […] t'as pas de problème de volatile et tout, […] par contre, ça pue la merde, […] la Brett, c'est une killeuse, elle détruit tout sur son passage, elle prend le milieu[39]. »

Mais le dernier dispositif technique glissé dans les cuves – que nous avons bricolé à partir d'hydrophones initialement conçus pour enregistrer des cétacés[40] – n'a pas uniquement conduit à entendre des paroles animant les levures. Il a aussi permis aux vignerons d'entendre, au casque, que certaines cuves, qu'ils croyaient à l'arrêt, *travaillaient* encore, à tel point qu'une vigneronne nous a récemment invité à venir écouter ses cuves pour l'aider à entendre la faible activité qu'il y avait encore dans ces dernières[41]. En partant du bricolage de protocoles destinés à capter des relations sensibles aux vivants, nous avons abouti à des outils aidant à s'y relier et à une œuvre permettant de sentir ces agencements polyphoniques (Tsing, 2017). Alors, on s'émeut.

Agencements polyphoniques

Ainsi, en bricolant des méthodes de recherches entre arts et sciences, en observant les bricolages attentifs opérés par les vignerons dans leurs façons de se relier aux vivants, nous avons tenté de saisir et de donner à saisir d'autres façons de se relier, de *faire-avec*[42], à travers une multitude d'agencements polyphoniques — entre les chevreuils et les vendangeurs, entre les plantes et les roches, entre l'oreille et les levures. Suivant la perspective proposée par Anna Tsing (2017), nous avons cherché à complexifier la notion de « communauté » écologique, en

---

[37] Cette idée selon laquelle le son aurait un effet sur les levures commence à être entendue par certains, à l'image de *Swing It*, une start-up créée dans l'Hérault en 2015 qui propose de diffuser de la musique dans les cuves pendant la vinification (Finger, 2018).

[38] Les *Brettanomyces* sont un genre de levures, souvent représentés par l'espèce *bruxellensis*, susceptibles d'occasionner des défauts gustatifs dans les fermentations des vins. En revanche, elles sont utilisées pour fabriquer certaines bières, notamment de type lambic, gueuze ou kriek. Elles sont également présentes, et même parfois recherchées, dans d'autres boissons fermentées comme le kombucha.

[39] Noëlla Morantin, entretien, Pouillé, 29 mars 2018

[40] Nous remercions ici l'artiste sonore Thomas Tilly pour ses prêts de microphones et ses précieux conseils qui ont aidé à l'enregistrement de ces microorganismes.

[41] Noëlla Morantin, entretien, Pouillé, 9 février 2021.

[42] A la suite de la distinction entre ce que Certeau nomme des « tactiques », c'est-à-dire des bricolages et des « arts de faire » minoritaires, et des « stratégies », c'est-à-dire des techniques dominantes de gestion extériorisée des relations (Certeau, 2010, p. XLV-XLVIII), Il y aurait d'une part des arts du *faire-avec,* de la composition, sur le mode de l'action indirecte négative (Haudricourt, 1962), qui s'opposent à des techniques du *faire-contre*, relevant du surcontrôle des processus vivants (Cohen, 2017a).

essayant de saisir et de montrer, à travers cette question de la relation aux vivants, comment les espèces s'influencent les unes les autres, se mangent, se contrarient, travaillent de concert ou s'ignorent, tout en habitant et en modelant les mêmes milieux de vie. Il s'agissait de saisir ces imbrications dans un même agencement, entendu comme « ce qui rassemble en un lieu précis, quelle que soit l'échelle » (*ibid*., p. 61) une myriade de modes d'existences qui n'appellent pas forcément une structure systématique d'interactions. De bricolages en rencontres, nous avons cherché à nous placer « sur cette fine frontière où des modes de vies, y compris ceux des non-vivants, se croisent » (*ibid.,* p. 60*)*. C'est sur cette lisière que nous avons rencontré des voix, des présences, des pratiques, des agencements et des manières d'habiter qui racontent l'apparent paradoxe d'une autonomie entrelacée. C'est cette « polyphonie » que nous avons tenté, à travers l'exposition, de donner à sentir. Pas de mélodie unique ici, pas de rythme synchrone, pas de symphonie harmonieuse. Les dispositifs que nous avons bricolés cherchaient plutôt à faire attention aux « mélodies séparées et simultanées et [à] écouter les moments d'harmonie et de dissonance qui se créaient entre elles » (*ibid*. p. 60). Car c'est bien ce qui se joue dans les pratiques agricoles alternatives avec lesquelles nous avons travaillé. Tout en étant encore reliées, par certains aspects, au modèle dominant de la plantation, ces pratiques cherchent à bricoler une attention aux rythmes des différentes espèces présentes, à la singularité des lieux et plus largement à l'entremêlement des modes d'existence. Si la diversité des rythmes et leurs asynchronies sont encore largement orchestrés par les vignerons, ils sont aussi agis par leurs relations aux rythmes des autres, par les interactions entre animaux, plantes, microbes, sols ou climats. La réunion de ces différents rythmes forme un agencement polyphonique où nous en venons à hésiter sur l'attribution de l'action, laissant la place à ce *faire-faire* qu'évoque Vinciane Despret et qui a aussi à voir avec la tentative de donner à entendre simultanément les voix minoritaires, rendues inaudibles par le fracas ambiant, et les voix moyennes, écrasées par le dualisme hiérarchique entre passif et actif, analysées par Isabelle Stengers et par Bruno Latour[43].

Les trois expériences et cheminements théoriques, artistiques et pratiques que nous avons examinés ont ainsi permis de présenter la manière dont nous avons compris et transmis ces agencements polyphoniques, ces formes d'attention aux vivants où les relations interspécifiques et les bricolages pratiques et sensibles permettent d'affirmer d'autres formes de cohabitation. Nous ne pouvons cependant en rester là.

Bricolages et transformations

Il est pour nous essentiel d'évoquer un problème qui rejoint l'affect initial évoqué au début du texte et déclencheur de ce travail : le désir de renouer avec une puissance d'agir collective et individuelle face à la catastrophe écologique. Il nous semble en effet important d'ouvrir sur le fait que ces bricolages et toute cette intelligence relationnelle nous semblent manquer de puissances transformatives. Ces pratiques demeurent pour le moment des chemins de traverse

[43] En miroir de l'opposition entre *faire-avec* et *faire-contre*, on peut ainsi tracer une autre distinction entre des arts du *faire-faire* comme régime d'interaction symétrique (Despret, 2015) et comme prise en compte des agentivités relevant de la « voix moyenne » (Stengers, 2020 et Latour, 2000), qui s'opposent aux techniques du *faire-à-la-place*, caractéristiques d'une exploitation extractiviste de la Terre qui consiste à substituer des dispositifs techniques aux dynamiques spontanées des vivants, sur le modèle d'une « métaphysique de la production » (Morizot, 2020).

face au sillon dominant et trop souvent destructeur du productivisme agricole. Nous rejoignons ici le constat — plus général, mais qui vaut également pour la vitiviniculture — du collectif *l'Atelier Paysan* dans un ouvrage récent :

« Pour nombre de nos collègues et complices au sein du mouvement en faveur de l'agriculture paysanne, le temps travaille pour nous et la mutation vers une autre agriculture est déjà bien entamée : la part de produits estampillés « bio » augmente, les circuits courts se développent, AMAP et magasins de producteurs se multiplient, etc., témoignant d'une prise de conscience salutaire sous l'effet des catastrophes écologiques et sanitaires en chaîne. Mais… le modèle agricole dominant est-il ébranlé par ces évolutions, par ces *changements de pratiques individuelles* des producteurs et des consommateurs ? Non. » (l'Atelier Paysan, 2021)

Dans cette perspective, et comme le concède d'ailleurs Michel de Certeau (2010), le bricolage n'est souvent qu'une ruse de dominés qui ne fait que détourner ponctuellement certaines logiques de l'infrastructure dominante[44]. S'il faudrait clarifier et démêler la trame complexe des rapports de domination, tant les vigneronnes et vignerons chez qui nous avons travaillé rentrent difficilement dans ces catégories, il n'en reste pas moins que leurs pratiques fines, relationnelles et intelligentes apparaissent comme des gouttes peuplées de levures indigènes face au système agroindustriel et ses flots productifs standardisés. Se posent alors de nombreuses questions. Comment faire en sorte que ces bricolages alternatifs puissent prétendre à une autre puissance politique que celle d'être simplement tolérés dans les marges, voire digérés par le système dominant[45] ? Comment faire pour que les formes de cohabitations révélées ici ne soient pas supplantées par les traits d'une autre forme de cohabitation, nettement plus problématique selon nous, celle de la « cohabitation des modèles », prônée notamment par la FNSEA[46], et qui entend tolérer les alternatives agroécologiques en marge du système agroindustriel dominant, c'est-à-dire en tant qu'elles se bornent à rester des bricolages justement, des pratiques qui ne remettent pas en cause les infrastructures et restent limitées dans leur expansion par toute une série de verrouillages juridico-socio-techniques ?

La liste des questions pourrait encore être allongée mais elle suffit à interroger les conditions de possibilité d'un *empowerment* de ces tactiques périphériques, de ces bricolages et de ces ruses, qui peuvent être enthousiasmantes d'intelligence relationnelle et constituer ainsi des leviers et des appuis de transformation écologique et sociale, mais qui semblent condamnées, en l'état actuel des rapports de force, à demeurer des alternatives agricoles marginales face au

---

[44] On retrouve cette idée dans l'exemple emblématique de la *perruque*, tactique ouvrière de détournement des machines et de l'usine « en vue d'un travail libre, créatif et précisément sans profit » (Certeau, 2010, p. 45). Pour autant, si cette tactique ouvre la possibilité d'une subversion élégante et rusée face au pouvoir du patron sur le temps, le corps et l'espace, elle ne contient pas en elle-même la perspective d'un *démantèlement* de ce pouvoir.

[45] La récente apparition dans les supermarchés de vins industriels portant la mention « Sans sulfites ajoutés » est un exemple flagrant d'une telle digestion, ce d'autant plus que ces vins n'ont rien à voir avec des vins natures dans leur processus de fabrication. C'est l'application au marché du vin d'un marketing dit *clean label*, une forme de *greenwashing* qui consiste à modifier légèrement les *process* de production pour permettre à l'étiquette d'afficher un nouvel argument de vente, d'ailleurs souvent basé sur la récupération de formes de résistances et d'alternatives par les logiques capitalistes et industrielles. Sur cette question des *process* industriels et du vin sans sulfites, voir par exemple Dereuder (2016).

[46] Pour une bonne synthèse critique sur ce point, voir les actes des journées nationales des CIVAM en 2017 : https://www.civam.org/ressources/type-de-document/compte-rendus-actes/la-cohabitation-des-modeles-de-production-agricoles/ (consulté le 24 avril 2021)

désastre écologique. Il s'agit là peut-être d'une esquisse de programme, pour d'autres recherches et d'autres créations susceptibles d'explorer les manières dont nous pouvons identifier, imaginer et favoriser des bricolages relationnels qui soient en même temps des formes de sabotages de la destruction en cours. Comme le diraient Léna Balaud et Antoine Chopot (2021) des manières de faire *avec* le vivant, certes, mais « *contre* ce qui l'épuise et ceux qui l'effondrent[47]. »

Bibliographie

ATELIER PAYSAN, 2021, *Reprendre la terre aux machines*, Paris, Seuil.

BALAUD Léna & CHOPOT Antoine, 2021, *Nous ne sommes pas seuls. Politique des soulèvements terrestres*, Paris, Seuil.

BOURG Dominique, 2015, « Les mots et les maux de l'environnement », *Communications*, vol. 96, nº 1, p. 137-144.

BRIVES Charlotte, 2017, « Que font les scientifiques lorsqu'ils ne sont pas naturalistes ? Le cas des levuristes », *L'Homme*, nº 222, p. 35-56.

BRIVES Charlotte, REST Matheus & SARIOLA Sala (dir.), 2021, *With Microbes*, Manchester, Mattering Press, *à paraître*.

CERTEAU Michel de, 2010, *Arts de faire*, Nouvelle éd. L'invention du quotidien, Paris: Gallimard.

CHARTIER Denis, 2021, « The Deplantationocene. Listening to yeasts and rejecting the plantation worldview » *in* Brives Charlotte, Rest Matheus & Sariola Sala (dir.), *With Microbes*, Manchester, Mattering Press, p.43-63.

COHEN Aurélien Gabriel, 2017, « Des lois agronomiques à l'enquête agroécologique. Esquisse d'une épistémologie de la variation dans les agroécosystèmes », *Tracés. Revue de Sciences humaines*, nº 33, p. 51-72.

COHEN Aurélien Gabriel, 2021, « Industrialisation et décisions épistémologiques au tournant de la modernisation agricole », *in* Lyautey Margaux, Humbert Léna et Bonneuil Christophe, *Histoire des modernisations agricoles au XXe siècle*, Rennes, PUR, p. 213-226.

CROCQ Matthieu, DAUBY Yannick, NOISEAU Étienne & LANASPEZE Baptiste, 2009, *Glossaire d'écologie sonore*, https://desartsonnants.wordpress.com/2010/09/02/glossaire-de-lecologie-sonore/ [consulté le 16 juin 2017].

DE MALLERAY Anne, 2019, « Mondes sonores : édito », *Billebaude*, numéro 14, disponible en ligne sur https://www.chassenature.org/billebaude-n14/).

DEREUDER Amélie, 2016, « L'Iteipmai recherche des solutions pour des vins sans sulfites ». *Process alimentaire. Le magazine des industriels de l'agroalimentaire*, 29 février,

[47] « (…) dans la mesure où les plantes, les animaux et les éléments non-humains agissent et réagissent, ont des comportements et des pouvoirs propres, fabriquent des mondes, voire parfois refusent de se conformer à la discipline du travail forcé en suivant leurs propres manières, (…) nous pouvons nous engager à les suivre non seulement dans nos choix d'habitation – « faire *avec* la nature plutôt que *contre* », comme le soutiennent la permaculture, le biorégionalisme ou la paysannerie depuis longtemps déjà – mais aussi dans la construction de nos mouvements politiques : faire *avec* la nature *contre* ce qui l'épuise et ceux qui l'effondrent. » (Léna Balaud & Antoine Chopot, 2021, p. 25)

disponible en ligne sur https://www.processalimentaire.com/ingredients/l-iteipmai-recherche-des-solutions-pour-des-vins-sans-sulfites-28242

DESPRET Vinciane, 2015, « Le mode mineur comme régime d'instruction et d'enquête » *in* Denizeau Laurent & Remy Catherine (dir.), *La Vie, mode mineur*, Paris, Presses des Mines, p. 44-67.

DESPRET Vinciane, 2019, *Habiter en oiseau*, Arles, Actes Sud.

DETIENNE Marcel & VERNANT Jean-Pierre, 2018, *Les ruses de l'intelligence : la mètis des Grecs*, Paris, Flammarion.

DEWEY John, 2010, *L'art comme expérience*. Paris, Gallimard.

FINGER Sarah, 2008, « Vinification musicale : au son du tanin », *Libération,*18 février, disponible en ligne sur https://www.liberation.fr/france/2018/02/18/vinification-musicale-au-son-du-tanin_1630192/

FRESSOZ Jean-Baptiste et JARRIGE François*,* 2013, « L'histoire et l'idéologie productiviste : les récits de la " révolution industrielle après 1945 », *in* Bonneuil Christophe, Pessis Céline, Topçu Sezin, *Une autre histoire des « Trente Glorieuses »,* Paris, La Découverte.

GRANDJEAN Alexandre, dans cet ouvrage, « Vers une « spiritualisation » de l' agriculture viticole ? La biodynamie au carrefour de ses cosmologies » *in* Foyer Jean, Chauné Aurélie & Boisvert Valérie, *Les esprits scientifiques. Savoirs et croyances dans les agricultures alternatives,* Grenoble, Presses Universitaires de Grenoble.

HARAWAY Donna & TSING Anna, 2019, « Reflections on the Plantationocene: A Conversation with Donna Haraway and Anna Tsing », *Edge Effects*, disponible en ligne sur https://edgeeffects.net/haraway-tsing-plantationocene/.

HAUDRICOURT André-Georges, 1962, « Domestication des animaux, culture des plantes et traitement d'autrui ». *L'Homme*, nº 1, p. 40-50, disponible en ligne sur https://doi.org/10.3406/hom.1962.366448.

HEINRICH Bernd, 2006, *Mind of the raven: investigations and adventures with wolf-birds*, New York, Harper Perennial.

LATOUR Bruno, 2000, « Factures/fractures. De la notion de réseau à celle d'attachement » *in* André Micoud et Michel Peroni, *Ce qui nous relie*, Éditions de l'Aube, La Tour d'Aigues, pp. 189-208.

LE GUIN Ursula K., 2018, « La théorie de la Fiction-Panier », traduit par Aurélien Gabriel Cohen, *Terrestres*, nº 1, consultable en ligne sur https://www.terrestres.org/2018/10/14/la-theorie-de-la-fiction-panier/.

LE GUIN Ursula K., 2005, *Le nom du monde est forêt*, Paris, Librairie générale française.

LEVI-STRAUSS Claude, 1962, *La pensée sauvage*, Paris, Plon.

MOREAU Yoan, 2015, « Des catastrophes « hors sujet » », *Communications*, vol. 96, nº 1, p. 5-18.

MORIZOT Baptiste, 2020, *Raviver les braises du vivant: un front commun*, Arles, éditions Actes Sud.

PINEAU Christelle, 2019, *La corne de vache et le microscope. Le vin "nature", entre sciences, croyances et radicalités*, Paris, la Découverte.

ROSA Hartmut, 2020, *Rendre le monde indisponible,* Paris, la Découverte.

Cet article est l'avant dernière version d'un papier à paraitre dans Foyer Jean, Chauné Aurélie & Boisvert Valérie, *Les esprits scientifiques. Savoirs et croyances dans les agricultures alternatives,* Grenoble, Presses Universitaires de Grenoble, 2022.

SELOSSE Marc-André, 2019, *Les goûts et les couleurs du monde. Une histoire naturelle des tannins, de l'écologie à la santé*, Arles, Actes Sud.

SIMONDON Gilbert, 1964, *L'individu et sa genèse physico-biologique: l'individuation à la lumière des notions de forme et d'information*, Paris, Presses universitaires de France.

STENGERS Isabelle, 2020, *Réactiver le sens commun: lecture de Whitehead en temps de débâcle*. Paris, Éditions La Découverte.

TSING LOWENHAUPT Anna, 2017, *Le champignon de la fin du monde : sur la possibilité de vivre dans les ruines du capitalisme*. Paris, La Découverte.