

Jonathan Nossiter : “Le déclin de la culture et celui de l’agriculture sont intimement liés”

• Vincent Remy

Avec “Last Words”, le cinéaste (et agriculteur) américain Jonathan Nossiter, à qui on doit le documentaire “Mondovino”, signe une fiction aux accents prophétiques, qui se termine en Italie sur fond d’épidémie... S’il n’est pas sorti comme prévu, nous avons pu le voir et interroger son réalisateur.

Une planète désolée, une mer devenue rouge et une poignée de survivants sur un îlot de verdure, qui reprennent espoir en regardant de vieux films, mais toussent et tombent sous l’effet d’un virus... Tourné avec des stars – Charlotte Rampling, Nick Nolte, Stellan Skarsgård – et des inconnus – Kalipha Touray, réfugié gambien de 19 ans, qui joue « l’ultime être humain sur terre » –, *Last Words* est une fable écologique sur ce qui reste de l’Europe en 2086.

Si on n’avait plus de nouvelles de Jonathan Nossiter depuis *Résistance naturelle*, documentaire sur les vigneronns italiens sorti de manière confidentielle en 2014, c’est que l’auteur de *Mondovino* était devenu... agriculteur autour du lac volcanique de Bolsena, entre Florence et Rome, cultivant des légumes en permaculture et œuvrant à un « musée des semences anciennes ».

Dans le même temps, il s’attelait à cette odyssée des derniers temps, qu’il vient tout juste d’achever après six années de travail et de tournage à Bologne, en Italie du Sud et au Maroc, assurément son film le plus ambitieux, librement inspiré d’un livre de Santiago Amigorena et étrangement optimiste. Car même condamnés, nous dit Jonathan Nossiter, les humains recherchent la lumière par la culture, le geste civilisateur devant la catastrophe.

Votre film résonne étrangement avec la gigantesque crise sanitaire que nous traversons...

Cela fait six ans que je travaillais sur ce film, il n'est donc pas lié à l'actualité. Il part des prévisions de plus en plus inquiétantes des scientifiques sur le réchauffement climatique et la perte de biodiversité, mais aussi du constat de la disparition volontaire de la culture dans le quotidien des citoyens du monde. Je vis aujourd'hui en Italie, ayant des liens profonds avec la France, le Brésil, les États-Unis et l'Angleterre. Et, partout, je vois la même maladie à l'œuvre : une nouvelle barbarie qui méprise la culture, mais aussi l'éducation et la santé. Nous sommes en train d'en payer le prix.

Mais le film n'évoque-t-il pas en premier lieu la fin de l'humanité sous l'action d'un virus ?

Certes, mais ce n'est qu'un symptôme. Il a été porté par le constat du déclin de la culture et du déclin de l'agriculture, qui sont pour moi intimement liés et sont à l'avant-garde devant tous les maux écologiques et les menaces qui pèsent sur la survie de l'espèce humaine. Je viens de terminer le film et je n'ai pas de réflexion sur ce qu'il est, mais je sais d'où il vient : d'un amour profond pour la terre cultivée et pour le cinéma, pour son histoire, et d'une tristesse de constater à quel point le cinéma n'occupe plus de place dans l'agora.

Il est sous respirateur depuis longtemps ! Ceux qui y vont ont 60 ans et plus, les jeunes n'y vont que très peu, et quasiment jamais pour autre chose que des *blockbusters*. Et ce qui disparaît avec le cinéma, c'est l'importance d'être ensemble, c'est un acte social et politique. Je pense qu'une société devient extrêmement faible à partir du moment où sa culture perd son aspect social et politique. Tout nous a poussés vers une société de consommation pure, où la culture n'occupe plus une place sacrée.

“Le cinéma, comme les livres, la musique ou la peinture, joue un rôle aussi essentiel que la santé publique.”

Vous montrez une poignée de survivants refermés sur eux-mêmes, mais qui se rapprochent autour de projections de films du passé, pourquoi ?

Les déséquilibres à l'origine du réchauffement climatique vont provoquer de plus en plus de maladies de toutes formes, sociétales, relationnelles, spirituelles. Mes survivants ne sont que quelques centaines, et ils ont peur du contact physique. Déjà, avant cette crise du coronavirus, quand j'entrais dans le métro à Rome, je remarquais tous ces regards qui s'évitaient. Et j'ai très peur que le peu de contact physique qui subsistait disparaisse après cette crise.

Je montre effectivement des survivants qui retrouvent finalement le plaisir d'être ensemble, d'être émus, de rire autour de vieilles images. Je pense avoir réalisé un film apocalyptique plein de tendresse, d'amour et d'espoir véritable. Parce que je crois toujours dans la force de la culture, de la culture sauvage, vraie, nécessaire, pas dans les produits d'une culture vouée à l'argent. Je suis convaincu que le cinéma, comme les livres, la musique ou la peinture, joue un

rôle aussi essentiel que la santé publique. Peut-être, après cette crise, assisterons-nous à un réveil général et les gens repenseront-ils leurs priorités.



Pour quelle raison êtes-vous devenu agriculteur ?

Quand je suis arrivé en Italie, il y a neuf ans, j'ai rencontré Stefano Bellotti, un des plus grands vignerons italiens, pionnier du vin naturel, que j'ai filmé dans *Résistance naturelle*. Il cultivait sur les collines de Gavi, dans le Piémont, et nous a quittés en pleines vendanges en septembre 2018, à l'âge de 59 ans. Stefano passait beaucoup de temps à transmettre son savoir à de jeunes vignerons et à tant d'acteurs culturels. Nous sommes des milliers à avoir vu nos vies changer grâce à lui. Et c'est certain qu'il a changé la mienne. C'est lui qui m'a fait comprendre que la question agricole était la grande question de notre époque.

“Les paysans sont aux barricades ! Ils subissent tous les coups du dérèglement du climat.”

De quelle manière ?

Les paysans sont aux barricades ! Ils subissent tous les coups du dérèglement du climat. L'agriculture est l'épicentre de tous les problèmes, et donc de toutes les solutions. Stefano m'avait dit qu'une société qui, en cinquante ans, a fait tomber la valeur des produits agricoles dans d'aussi grandes proportions est une société malade. Cette société préfère consacrer de l'argent à des gadgets dont on perçoit l'inutilité dans des moments de crise.

Dans le même temps, les produits alimentaires, dévalués, ont aussi perdu toute valeur nutritionnelle. Quand j'ai décidé de produire des légumes, j'ai découvert qu'il était presque impossible de trouver des plants qui ne soient pas issus de variétés hybridées. On parle beaucoup des organismes génétiquement modifiés (OGM), mais ils ne sont que l'expression la plus extrême de l'hybridation. Depuis des décennies, on hybride pour produire des fruits et légumes plus gros, en plus grande quantité, au détriment de leur valeur nutritionnelle et gustative. Et une pomme bio hybridée, telle qu'on en trouve dans la grande distribution, n'a pas plus de valeur nutritionnelle qu'une pomme non bio.

Dans la crise actuelle, la France, comme l'Italie, a privilégié la distribution par les supermarchés...

Moi, je redouterais davantage d'entrer dans un supermarché plutôt que dans un marché en plein air. J'espère que tous les gens enfermés vont se rendre compte à quel point manger les produits de la grande distribution les rend malades. En période de confinement, la qualité de ce qu'on mange devient encore plus importante. On sait très bien que les aliments qui viennent du vivant, produits sainement, renforcent le système immunitaire. Choisir l'industrie agrochimique, c'est affaiblir son système immunitaire.

“Ce que nous vivons n'est que la répétition de ce qui pourrait arriver assez souvent si on ne change pas notre façon de vivre.”

Vous espérez une prise de conscience ?

Cette prise de conscience doit être agricole et culturelle. L'éducation, la santé, la culture et l'agriculture, c'est un cercle. On compartimente tout, mais tout est lié. Sans biodiversité, les gens meurent. Ce que nous sommes en train de vivre n'est que la répétition de ce qui pourrait arriver assez souvent si on ne change pas radicalement notre façon de vivre. Mon film est un cri du cœur. La beauté de la culture – comme celle des plantes ! –, c'est la transmission. Tout film est lié à l'histoire, celle du cinéma, mais aussi de la peinture, de la littérature, de la musique, il vient du passé, et n'a de sens que dans l'espoir d'un échange avec ceux qui viennent après nous. L'idée de faire un film qui ne serait pas vu par des jeunes me laisse désespéré. Il faut réparer les liens avec le passé, sans quoi on perdra la connaissance culturelle – et agricole ! –, on ne saura réagir à ce qui nous arrive.

Les survivants de votre film ont perdu les liens avec le passé ?

Oui, ils ne savent plus que la nourriture vient de la nature. Seuls les plus âgés des personnages, incarnés par Nick Nolte, Charlotte Rampling, Stellan Skarsgård, s'en souviennent. Une scène me touche particulièrement, quand le personnage porté par Alba Rohrwacher, une immense comédienne, essaie de faire vivre un jardin au milieu des ruines d'un temple grec, de faire pousser des plantes qui seraient comestibles.

Il se trouve qu'Alba a grandi à trois kilomètres de ma ferme, avec un père apiculteur. C'est grâce à elle que j'habite ici. Sa sœur cinéaste, Alice, a raconté leur histoire familiale dans *Les Merveilles*, en 2014. La façon qu'a le

personnage d'Alba d'embrasser une semence, de la mettre en terre comme un geste sacré, dans l'espoir que cette semence puisse engendrer de la vie, c'est le fruit du rapport profond de la comédienne avec la nature. Son rapport à cette semence, c'est une histoire d'amour qui me donne un peu d'espoir, alors qu'on ne devrait pas en avoir.

Où avez-vous tourné ces scènes dans les ruines grecques ?

À Paestrum, au sud de Naples, dans le Cilento, un des endroits les plus magiques de l'Italie. Le site archéologique est dirigé par un jeune Allemand, Gabriel Zuchriegel, complètement investi dans la vitalité présente du passé, aussi bien que dans la culture régionale. Il a ouvert le parc pour qu'on puisse filmer au milieu des temples de façon extraordinairement libre.

Le film est nourri de cet ancrage culturel. Nick Nolte est arrivé de Californie au milieu de ce parc archéologique, entouré de tous ces paysans et de cette culture du bien-manger, un monde du passé tourné vers le vivant. Lui-même cultivait dans son ancienne maison un potager bio, il était sensible à l'aspect écolo du film, sinon il n'aurait pas adhéré au projet : quatre mois de tournage dans des conditions franciscaines ! Il a été courageux, car, au milieu du tournage, sa maison de Malibu a brûlé, il a perdu toute sa vie, et il a décidé de rester. Charlotte Rampling, arrivée le jour où il a appris la nouvelle, l'en a convaincu...

“La recherche des semences anciennes, c'est comme la préparation d'un film, que je n'aurais pas le fardeau de devoir tourner.”

Depuis la fin de cette réalisation, vous êtes confiné à Bolsena ?

Oui, et je ne sais pas si le film sortira dans six mois ou un an. Ici, on est à l'épicentre de la culture étrusque. Max Petrini, mon associé, jeune paysan qui n'a jamais quitté sa terre, est passionné d'art et de civilisation étrusques. Il a cette mémoire en lui. Dans sa façon de travailler un potager, j'ai vu tout de suite une approche des plantes très similaire à mon amour pour le cinéma. Il a un rapport avec les plantes très libre, il ne s'impose pas à elles, il essaie de canaliser des énergies.

Même la construction du jardin prend une forme que je dirais « cassavetessien » ; ça semble un peu anarchique, un peu sauvage, mais, pour ceux qui ont la patience de bien regarder, il y a une forme esthétique à l'intérieur de cette liberté et de cette sauvagerie. Apprendre avec Max, travailler avec lui ne suit pas la logique productiviste, même si on est là pour gagner sa vie. Je reste novice, mais je me sens très proche de son travail. Et j'ai l'impression que ce que j'ai fait dans le cinéma m'a préparé à travailler à ses côtés avec les plantes.

Des plantes non hybridées...

Absolument. On vit d'un potager, mais aussi d'une pépinière de semences anciennes. Avec Max, on essaie de faire un musée du vivant. On s'inspire d'un homme extraordinaire, Jean-François Berthelot, qui crée depuis trente ans dans le sud-ouest de la France le plus grand musée des blés du vivant au monde. On a la même ambition pour les légumes anciens !

La recherche des semences anciennes, c'est comme la préparation d'un film,

que je n'aurais pas le fardeau de devoir tourner. On fait des repérages au fin fond des Pouilles ou de la Sicile, on trouve de vieux paysans qui ont gardé des variétés de tomates oubliées par tout le monde, parce que ça produit un peu moins, que c'est un peu plus fragile. On va aussi dans des institutions de sauvegarde, où, dans de vieux frigos des années 50, subsistent quelques semences.

Ce sont des expériences un peu tristes, parce que les autorités ne soutiennent aucunement ces héros et héroïnes. À Battipaglia, ville renommée pour la mozzarella di buffala, dans un institut régional, le CREA, voué à la sauvegarde des semences anciennes du Cilento, on a rencontré grâce au directeur de Paestrum une femme extraordinaire, Rosa Peppe, qui a consacré trente ans de sa vie aux asperges locales. Elle travaille dans un immeuble qui exprime toute la tristesse des institutions gouvernementales italiennes. Tout y est délabré, alors qu'au même moment, tant d'argent est investi dans la monoculture industrielle.

“On ne parle pas assez du lien de cette crise sanitaire avec le dérèglement climatique et avec la dévastation de la nature.”

Vous pensez que cela peut être remis en cause ?

Je ne sais pas. On est en train de vivre un moment qui va peut-être changer de manière définitive la société, c'est sans doute l'événement le plus transformateur depuis la Seconde Guerre mondiale. On ne parle pas assez de l'énormité de ce que cette crise sanitaire représente pour l'avenir, de son lien avec le dérèglement climatique et avec la dévastation de la nature. Les choix qui sont devant nous sont énormes. Cet événement terrible, si on réussit à le transformer en repensant notre monde, en mettant la culture et l'agriculture au cœur de la réflexion, sera un bien pour l'humanité. Sinon, c'est le tocsin qui sonne. On peut être assuré que cette planète ne supportera plus la présence de l'être humain encore très longtemps si l'on ne retrouve pas la joie de la frugalité franciscaine.

Vous avez dit que *Last Words* serait votre dernier film...

J'ai dit en 2014 que je voulais réaliser un dernier film de fiction avant de me vouer complètement à l'agriculture. Je ne sais pas si cela sera mon dernier film, mais je suis certain que ma vie sera maintenant dévolue à l'agriculture, à la joie très cinématographique de travailler cette terre et de constituer ce réservoir de semences anciennes. J'ai beaucoup d'échanges avec des jeunes grâce à cette activité agricole, que peut-être je n'aurais pas avec le cinéma. Même devant la catastrophe, je cherche la vitalité. Or il y a énormément d'espoir de renouveau agricole grâce aux jeunes, j'essaie de voler leur vitalité, au moins de la vivre...