



## 50 ANS DANS LA VIE D'UNE FERME



## LA FERME DES BERTRAND

UN FILM DE GILLES PERRET

AU CINÉMA LE 31 JANVIER



Les séances près de chez vous



## SYNOPSIS

50 ans dans la vie d'une ferme...

Haute-Savoie, 1972 : la ferme des Bertrand, exploitation laitière d'une centaine de bêtes tenue par trois frères célibataires, est filmée pour la première fois.

En voisin, le réalisateur Gilles Perret leur consacre en 1997 son premier film, alors que les trois agriculteurs sont en train de transmettre la ferme à leur neveu Patrick et sa femme Hélène.

Aujourd'hui, 25 ans plus tard, le réalisateur-voisin reprend la caméra pour accompagner Hélène qui, à son tour, va passer la main. À travers la parole et les gestes des personnes qui se sont succédé, le film dévoile des parcours de vie bouleversants où travail et transmission occupent une place centrale : une histoire à la fois intime, sociale et économique de notre monde paysan.

2023 - 1.77 - 5.1 - 1h29 - Documentaire - France

AU CINÉMA LE 31 JANVIER

Si vous souhaitez organiser une séance du film, merci de contacter programmation@jour2fete.com



## Ce n'est pas la première fois que vous filmez les Bertrand ?

Effectivement, en 1997, je voulais filmer les gens autrement que ce qui se faisait et ce que je faisais pour les actualités et les magazines, en prenant le temps, en étant vrai. Comme j'étais à l'aise avec une caméra, j'en ai emprunté une à une boîte de production avec laquelle je travaillais souvent. Je voulais filmer les Bertrand parce que je les trouvais formidables. Je les ai filmés sur un an, en 1997 donc, et cela a donné TROIS FRÈRES POUR UNE VIE. C'était en toute méconnaissance car j'ignorais à l'époque ce qu'était un documentaire. Je n'avais aucune culture cinématographique, dans le milieu dont je suis issu cela n'existait pas. Le film a été primé dans des festivals de films de montagne. Il a été montré dans la région, où il a marqué les gens. Mais c'est tout.

## L'autre film qui apparaît dans LA FERME DES BERTRAND est plus ancien encore. De quoi s'agit-il ?

Je savais que Marcel Trillat avait filmé les Bertrand pour un de ses films destinés à la télévision. Celui-ci date de 1972. Je suis né en 1968, j'avais donc 4 ans. Mais j'en avais encore le souvenir, parce que la télé qui débarquait dans notre hameau complètement perdu, ça avait été un sacré événement ! Le film de Marcel Trillat, d'une durée de 26 minutes et tourné en 16 mm, a été réalisé dans le cadre d'une association qui s'appelait « Télé promotion rurale ». Cette association avait un créneau sur FR3 région l'après-midi, pour que les paysans puissent regarder. Trois ou quatre minutes sont consacrées aux Bertrand. On voit la sensibilité de Marcel Trillat qui leur pose des questions, justes et non complaisantes, et leur donne du temps pour parler. Je m'inspire un peu de lui, j'ai toujours aimé son travail.

## Pourquoi faire un nouveau film avec les Bertrand ?

Je continuais à penser que TROIS FRÈRES POUR UNE VIE méritait une plus large diffusion. Or, Marc et Alex m'ont dit qu'Hélène allait bientôt prendre sa retraite, et qu'ils investissaient donc dans des robots de traite. Nous étions 25 ans après mon premier film avec eux, qui lui-même est arrivé 25 ans après celui de Marcel Trillat. C'était le moment de le filmer, avec l'idée d'utiliser ces deux anciens films. Je les ai filmés comme en 1997, c'est-à-dire de temps en temps, mais avec plus de facilité. D'abord matériellement, parce que maintenant j'ai une caméra, mais aussi dans l'approche. Ce n'est pas que c'était compliqué avec

les oncles mais les jeunes avaient en tête TROIS FRÈRES POUR UNE VIE, et ils ont vite compris ma façon de faire. Ainsi, il leur arrivait de parler devant la caméra sans que j'aie besoin de leur poser de questions. En outre, je les connais depuis qu'ils sont nés. C'est plus facile pour moi d'aborder les questions intimes avec eux qu'avec les oncles, d'autant qu'en 1997, je n'avais que 28 ans.

## Comment avez-vous travaillé sur ces différentes strates temporelles pour arriver à cette fluidité du récit ?

L'enchevêtrement des différentes périodes était en effet la principale difficulté. La date de chaque film est mentionnée mais une seule fois. Au cours du montage, avec Stéphane Perriot, nous nous sommes aperçus qu'il fallait du temps pour s'installer dans chaque période, sinon cela ne fonctionnait pas. Pour basculer d'une période à une autre, nous avons cherché le meilleur moment, une saison, une réflexion, un geste, pour que ce soit le plus fluide possible. Pour ce travail, nous n'étions pas trop de trois, Marion Richoux, Stéphane et moi.

## Pourquoi ouvrez-vous sur les machines à traire robotisées ? Pour signifier que LA FERME DES BERTRAND ne sera pas un film nostalgique ?

D'abord, pour surprendre le spectateur. Ces machines à traire ne sont pas très connues du grand public et ont un côté déshumanisé donc angoissant. Aussi parce que l'arrivée des robots de traite sous-tend toute l'histoire, c'est-à-dire le départ d'Hélène. J'ai aussi voulu signaler d'emblée que nous étions en présence d'une agriculture contemporaine, située dans une logique de marché, avec des gens qui vivent de ce travail. Beaucoup de films s'intéressent soit aux très grosses fermes, celles qui dirigent l'agriculture et dealent avec Monsanto, ou à des structures alternatives, qui restent très marginales par rapport à la quantité de nourriture que l'agriculture française produit. Ici, nous ne sommes ni dans le passéisme ni dans l'utopie, mais dans ce qui représente en nombre peut-être 80% des fermes, que l'on voit assez peu au cinéma et à la télévision en général.

## Le film porte des questions essentielles : le sens de la vie, le poids du destin, la notion de bonheur. André dit : « On a suivi le chemin que le destin nous a dessiné. Et il y aurait peut-être eu mieux à faire ». Par rapport au travail, qui a été l'unique élément prépondérant, on sent chez les trois frères à la fois une forme de fatalisme et un amour de ce qu'ils font.

de quel droit les juger ? L'appellation Reblochon les contraint à traire 365 jours sur 365 le matin et le soir. Je ne me sens pas légitime pour savoir si c'est bien d'installer des robots ou pas. La mécanisation a amélioré le sort des travailleurs, en particulier sur les tâches pénibles ou répétitives. Mais les patrons ont augmenté les cadences et les objectifs de production. Ce qui fait que les conditions de travail se sont quand même dégradées psychologiquement et physiquement. Les Bertrand ne sont pas dans cette logique. Par ailleurs, j'ai tenu à mettre la séquence où Alex dit que son travail d'avant était plus dur, malgré la contrainte quotidienne de la ferme. Dans l'esprit des paysans, l'impression demeure que les ouvriers sont des feignants par rapport à eux. Dans l'industrie et dans l'économie de services, les conditions de travail et les ambiances au boulot sont devenues souvent plus pénibles que ce que connaissent les agriculteurs. Ceux-ci, s'ils ne sont pas écarés d'emprunts, gèrent leur temps avec plus de souplesse. En outre, contrairement aux oncles, ils ont des enfants, une famille, il leur faut donc aménager le temps.

La conclusion de cette modernisation, c'est que là où la ferme générerait trois salaires sur un peu plus de 100 hectares, il n'y en aura désormais plus que deux. C'est aussi la question que pose l'arrivée des robots mais comme dans tous les autres secteurs d'activité.

## Une allusion est faite aux écologistes, c'est André qui en parle sur un mode caustique. Pourquoi ?

J'ai laissé la réflexion d'André vis-à-vis des écologistes en me disant : voilà qui va faire réagir le public qui suit mon travail. Je me le permets car je mets au défi quiconque de trouver une personne plus écologiste qu'André. Il est un modèle en termes de sobriété énergétique et consumériste. Quant à la ferme, elle n'est pas en bio mais l'appellation d'origine contrôlée Reblochon n'est pas loin du bio. Le cahier des charges de l'appellation d'origine impose une production sur la zone géographique, donc, interdiction d'apporter du foin, sauf dérogation, interdiction de l'ensilage, c'est-à-dire de faire fermenter l'herbe, etc. Les Bertrand utilisent peu d'intrants et ne font pas de culture intensive. Donc pour toutes ces raisons, leur impact sur la planète est assez minime. Ce qui est intéressant politiquement, c'est que l'appellation d'origine contrôlée et son cahier des charges contraignent leur permet de vivre sur ce territoire parce que le lait y est payé deux fois plus qu'en Normandie. Si la



## ENTRETIEN AVEC GILLES PERRET

## Depuis quand connaissez-vous la ferme des Bertrand et les Bertrand ?

Depuis que je suis né. J'ai toujours habité à côté de chez eux. Leur maison est à moins de 100 mètres de chez moi. Tout gamin, je m'amusais dans la ferme, j'étais avec eux sur les tracteurs. Je les connais très bien.

## Où la ferme est-elle située exactement ?

Dans la vallée du Giffre. Entre Genève et Chamonix. C'est le nord de la Haute-Savoie, dans la zone Reblochon. Au nord de Cluses, où nous avons tourné REPRISE EN MAIN. C'est une vallée plus agricole que la vallée de l'Arve, de moyenne montagne. Nous sommes à 800 mètres d'altitude, sur les coteaux de la vallée.

## Le film montre l'évolution de la pénibilité du travail sur un demi-siècle.

métier de Patrick, son mari, elle dit quand même que le travail l'a sauvée. Par conséquent, préserver la possibilité du choix pour les enfants est à leurs yeux une évidence.

## Les Bertrand ont aussi le souci de transmettre leur exploitation dans les meilleures conditions. Ils tiennent également à sauvegarder la beauté des paysages pour ceux qui les suivront.

Oui. Nous avons beaucoup de chance d'être les voisins d'une ferme où les trois frères ont eu un respect du territoire : notre environnement est sacrément bien entretenu ! Les trois frères ont eu conscience qu'ils devaient agir en fonction des générations qui allaient leur succéder. Cette conscience-là s'est transmise. Hélène, Marc et Alex ont toujours cette préoccupation. Ils sont très scrupuleux vis-à-vis des produits qu'ils utilisent. Ce qui n'est pas le cas de tous les agriculteurs de chez nous.

Ce qu'ils ont accompli et ce qu'ils sont parvenus à transmettre, les trois frères le doivent aussi à ces heures de discussion qu'ils ont consacré à parler de sujets essentiels : la vie, le sens du travail... Ils ont réussi par la réflexion, la parole, l'explication et par le fait de se documenter. Les trois frères ne sortaient pas de chez eux. Ils avaient un rayon d'action d'1 km et demi. En revanche, ils lisaient, s'intéressaient aux gens, étaient avides de rencontres et d'échanges. Marc et Alex sont de la même eau : ils échangent beaucoup avec les autres, lisent des revues agricoles et ne cessent de faire des recherches sur Internet. Résultat, par exemple, ils sont devenus très pointus sur les questions énergétiques, certainement plus que d'autres qui ont fait des études (rires).

## On découvre, à mesure que le film avance, à quel point les Bertrand sont des personnes d'une richesse insoupçonnée.

Si on s'en tient à leur apparence et au premier regard qu'on peut avoir sur eux, on peut se dire : ce sont des paysans qui ne sortent jamais de chez eux, qui n'ont pas grand-chose à dire. Or, quand on leur donne du temps, ils développent un discours et une philosophie de l'existence. Il émane d'eux une intelligence et une honnêteté par rapport à leur vie qui est



remarquable. Ils s'expriment aussi très bien, dans la clarté et la justesse des mots, et ne s'évertuent pas à rompre un silence pour parler à tout prix. Les trois frères ont cette attitude-là, avec des nuances : Joseph est plus spontané, Jean plus réservé et André met un point d'honneur à être précis et réfléchi dans ses paroles. Il s'agit avant tout de ne pas faire le malin. On reste digne et droit. Avec une philosophie très matérialiste.

## André est un personnage de cinéma extraordinaire.

Il a un physique de cinéma et il a des variations qui font qu'il peut être cinglant un temps, puis soudain attachant. C'est aussi celui qui traverse les trois films, les trois générations. On est content de le suivre. Au montage, nous avons repoussé le moment où le spectateur le retrouvait pour la première fois avec ses poules, et nous avons aménagé les moments où il réapparaît ensuite en imaginant que le spectateur allait se dire : « Ah, revoilà la vedette ! »

## Le film montre l'évolution de la pénibilité du travail sur un demi-siècle. On passe de l'image des trois frères cassant des cailloux en 1972, qui est très forte, jusqu'à l'arrivée des robots de traite.

On pourrait critiquer l'arrivée des robots, qui serait la marque du productivisme ou de la déshumanisation. Mais quand Hélène dit qu'elle a les épaules et les mains défaits et que les robots la remplaceront avantageusement,



Oui, pour ce film-là, j'avais peu de recul. C'est tellement mon quotidien, des choses que je vis depuis toujours ! Par exemple il y a des sons dans le film que j'entends depuis que je suis né. Mon histoire personnelle y est inscrite. À un moment, on y voit mon père, qui est décédé il y a quatre ans : c'est l'homme qui boit le cidre avec Joseph.

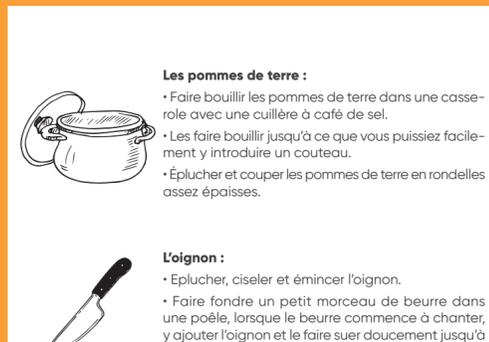
Je m'y expose davantage, c'est vrai. J'y suis très présent. Même si on ne m'y voit pas, on entend assez souvent. Ce qui, paraît-il, ne se fait pas dans le documentaire. Mais je me soucie peu des dogmes. D'autant que je ne pouvais mentir au spectateur : il fallait qu'il sente que les Bertrand et moi, nous nous connaissons bien.

J'aime bien partir du témoignage singulier pour arriver au global, et pour quoi pas à l'universel. En 1997, certains se moquaient de moi parce que je faisais un film sur mes voisins. Je répondais qu'en racontant l'histoire de mes voisins, je pouvais raconter l'histoire du monde. J'en reste persuadé. Et comme je connais bien les personnes et le territoire en question, non seulement j'ai des chances de ne pas me fourvoyer mais je n'ai de toute façon pas droit à l'erreur. Parce que si je ne suis pas juste, les voisins ne me rateront pas !



## LA RECETTE DE LA TARTIFLETTE SELON MARION RICHOUX ET GILLES PERRET

- Pour 6 personnes
- 1kg de pommes de terre
  - 1 cuillère à café de sel
  - 1 gros oignon blanc
  - 200 gr de tranches de lard fumé taillées en bâtonnets
  - 15 cl de vin blanc sec
  - 2 reblochons



## Les pommes de terre :

- Faire bouillir les pommes de terre dans une casserole avec une cuillère à café de sel.
- Les faire bouillir jusqu'à ce que vous puissiez facilement y introduire un couteau.
- Éplucher et couper les pommes de terre en rondelles assez épaisses.

## L'oignon :

- Éplucher, ciseler et émincer l'oignon.
- Faire fondre un petit morceau de beurre dans une poêle, lorsque le beurre commence à chanter, y ajouter l'oignon et le faire suer doucement jusqu'à une très légère coloration.

## Les lardons :

- Faire blanchir les tranches de lard fumé taillées en bâtonnets dans de l'eau frémissante pendant 1 minute juste à hauteur pour enlever la mousse blanche et l'excès de sel et égoutter.
- Ajouter les lardons à l'oignon dans la poêle.
- Faire revenir et déglacer avec du vin blanc sec.



Oui, ils aiment leur travail. Cela dit, quand ils étaient jeunes, les trois frères vivaient vraiment dans la misère, ils ne mangeaient pas toujours à leur faim. Ils étaient sept enfants. « On n'a pas les capitaux au départ, donc il faut tout faire par le travail », dit André. C'était inscrit dès leur plus jeune âge que ce serait par le travail qu'ils allaient pouvoir s'en sortir. Ce qui a eu des conséquences sur leur vie personnelle, sur leurs corps. Mais les Bertrand ont une capacité de travail et un amour du travail bien fait qui n'a pas généré que de l'insatisfaction quant à leur destin.

La question du choix m'intéresse beaucoup. Dans mon premier documentaire sorti au cinéma, MA MONDIALISATION, en suivant un patron d'une entreprise de la vallée de l'Arve, où les boîtes ont été rachetées une à une par des fonds de pension, j'allais voir à tous les niveaux de responsabilités, jusqu'en Chine. On me disait partout : « On n'a pas le choix ! »

## Il y a quelque chose d'émouvant à entendre, a contrario, Marc et Alex dire que leurs enfants feront ce qu'ils voudront. « Du moment qu'ils sont contents », dit Alex.

Marc et Alex sont suffisamment intelligents pour les laisser venir. Ils ont vu avec les générations précédentes ce que cela signifie de subir. Marc et Alex ont choisi de poursuivre l'exploitation. Marc a fait un bac pro élevage et pour Alex, même si la mort de Patrick a précipité son choix, il a pris sa décision seul. Quant à Hélène, certes contrainte de travailler à la ferme en raison du



libre concurrence y régnait, il y a longtemps que toutes ces fermes auraient disparu et le territoire serait en friche. Une zone d'appellation d'origine contrôlée est une zone exclue de la loi du marché : c'est un modèle anti-libéral, qui permet à ces agriculteurs de pouvoir continuer leur activité – et je ne parle pas là des subventions perçues, il en est de même pour toute l'agriculture française, qui sont aussi des manières de baisser la loi du marché.

## Pensez-vous que le paysage de montagne, superbe mais rude, a une influence sur les Bertrand ?

Oui, les éléments et la rudesse du territoire, due aux hivers, à la pente, forgent les caractères. Il existe des similitudes avec les marins ; des échanges ont lieu entre marins et montagnards. Par ailleurs, les Bertrand sont beaucoup plus sensibles aux effets du réchauffement climatique, parce que son impact est plus rapide en montagne que dans les plaines. Ils le constatent à l'enneigement, au niveau des ruisseaux, à l'arrivée de nouveaux parasites, à la sécheresse, et à beaucoup d'autres indices. Ils sont très réceptifs, ont une acuité particulière sur ces questions-là.

## Diriez-vous que LA FERME DES BERTRAND est votre film le plus personnel, où vous exposez davantage ?

## Disposer le tout dans un plat :

- Prendre un plat à gratin
- Disposer en couches successives les pommes de terre puis l'oignon et les lardons en finissant par une nouvelle couche de pommes de terre
- Saler et poivrer
- Recouvrir le tout de deux reblochons coupés en deux dans le sens de la longueur, pour obtenir deux parts du même diamètre initial, ce qui fait 4 cercles croûtes en haut du plat
- Faire cuire le plat au four en chaleur tournante pendant 20 minutes à 180° puis 12/15 minutes à 220°
- Sortir le plat du four une fois que le dessus est doré et le fromage bien fondu

Servir en prenant soin de mélanger le dessus et le dessous du plat. Attention c'est très chaud !

## Les recommandations du Chef

Choisir absolument un reblochon au lait cru AOP, fruitier pastille rouge, ou encore mieux, fermier pastille verte. Les Bertrand livrent leur lait pour le reblochon AOP fruitier à la fromagerie des neiges de Bogève (74250).

Accompagnez votre plat d'une salade verte et d'un verre de vin blanc. Choisir un blanc de Savoie. Gilles Perret a une friandise pour le chasselas des bords du Léman (Marin de chez Delalex). Marion Richoux est plutôt atleste, roussette (de Seyssel, de Corbonod, de Frangy).

Bon appétit