

Groupe ToNNe présente



Un spectacle-veillée à partir du livre

« ÊTRE PAYSANS ENSEMBLE, 1960-1990 :
une page de l'histoire du syndicalisme paysan en Drôme »

de Pierre Antoine Landel et Jacques Liotard,
Éditions des Lisières

Création Février 2023



www.groupetonne.com - groupetonne@gmail.com

Responsable artistique : Mathurin Gasparini / 06 32 86 90 85 - Administration - Production : Mylène Rossez 06 19 89 35 19 – Diffusion : Laure Fortoul-Le Plato 06 08 83 43 18
Association ToNNe 195 chemin des clots - 26 400 Grane - SIRET : 53900914200040 - APE : 9001Z - Licences : PLATESV-R-2021-013627

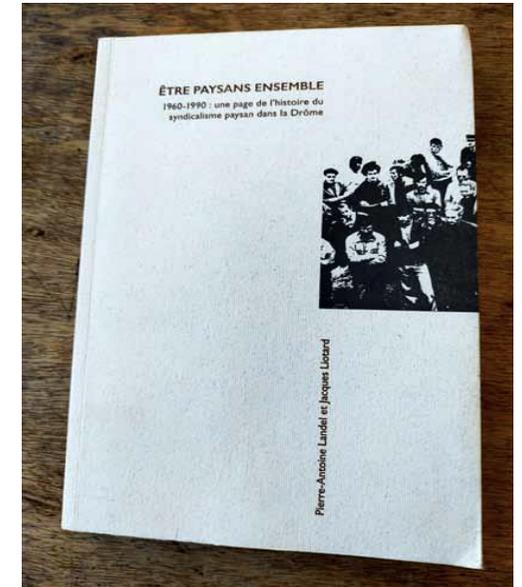
Ce recueil de témoignages raconte la manière dont des paysans ont cessé de croire dès les années 60 à la notion de développement ininterrompu et ont défendu une vision solidaire et soutenable du monde paysan. Ils racontent leurs luttes contre l'accaparement des terres d'abord, puis pour des prix de vente décents et une agriculture durable. Il ressort de leurs récits une vision du monde faite de fraternité et de partage.

www.groupetonne.com - groupetonne@gmail.com

Responsable artistique : Mathurin Gasparini / 06 32 86 90 85 - Administration - Production : Mylène Rossez 06 19 89 35 19 – Diffusion : Laure Fortoul-Le Plato 06 08 83 43 18
Association ToNNe 195 chemin des clots - 26 400 Grane - SIRET : 53900914200040 - APE : 9001Z - Licences : PLATESV-R-2021-013627

*« Remémorer le passé, pas pour dire : « ah ! de notre temps... » mais plutôt pour voir en quoi notre passé, qui a été riche, nous aide aujourd'hui sans être passéiste.
Une des premières choses qu'il m'est agréable de vivre aujourd'hui est ce sentiment d'amitié, de fraternité qui nous habite depuis quarante à cinquante ans et qui n'a jamais disparu. On a vieilli mais cet esprit n'a pas vieilli.
Nous avons pris ensemble des chemins inhabituels. On était là pour porter l'action, pour faire avancer ce qui nous semblait juste et souhaitable. » Jean Gontard*

Ces mémoires de paysans sont une richesse culturelle de notre territoire, ces récits font office d'une histoire commune et nous voulons les partager avec les habitants actuels.



Nous mêlons à leurs histoires nos considérations personnelles et questionnements sur l'importance de nos métiers ainsi que des récits et entretiens collectés durant la création avec des paysans et maraîchers de divers horizons.

C'est un spectacle-veillée où les récits s'enchaînent, comme au fil de la pensée, avec de la place laissée à des discussions informelles avec les spectateurs, entre improvisation et moments joués. Nous ferons une soupe, les spectateurs seront invités à éplucher et couper les légumes. Nous serons assis en rond, parmi les spectateurs. Le réchaud sera au centre. La veillée se terminera avec le rangement et le lavage des couverts. Nous jouerons un peu de musique.

C'est une proposition conviviale destinée à être jouée dans tous types de lieux, des cours d'écoles, des salles des fêtes, des fermes...
Un spectacle de proximité, une petite forme, jusqu'à 80 spectateurs.

www.groupetonne.com - groupetonne@gmail.com

Responsable artistique : Mathurin Gasparini / 06 32 86 90 85 - Administration - Production : Mylène Rossez 06 19 89 35 19 – Diffusion : Laure Fortoul-Le Plato 06 08 83 43 18
Association ToNNe 195 chemin des clots - 26 400 Grane - SIRET : 53900914200040 - APE : 9001Z - Licences : PLATESV-R-2021-013627



Des C.R.S. déplacent, le 22 juin 1961, les tracteurs de paysans mécontents qui bloquent le passage sur le pont suspendu de Port-Saint Hubert, enjambant l'estuaire de la Rance et permettant de joindre Dinard à Saint-Malo.

www.groupetonne.com - groupetonne@gmail.com

Responsable artistique : Mathurin Gasparini / 06 32 86 90 85 - Administration - Production : Mylène Rossez 06 19 89 35 19 – Diffusion : Laure Fortoul-Le Plato 06 08 83 43 18
Association ToNNe 195 chemin des clots - 26 400 Grane - SIRET : 53900914200040 - APE : 9001Z - Licences : PLATESV-R-2021-013627

Mémoire du Territoire

Une Soupe Paysanne, est un moment partagé autour de l'histoire des luttes paysannes passées et actuelles.

Nous proposons aux spectateurs de venir avec un légume, puis de préparer ensemble la soupe. Le récit théâtralisé se déroule durant la cuisson de la soupe puis nous partagerons ce repas avant d'échanger avec des témoins privilégiés. La soirée se prolonge avec quelques morceaux de musique pendant que chacun lave son bol et participe au rangement de la salle.



Résidence La Gare à Coullisses – Nov 22 © Anne Liotard

www.groupetonne.com - groupetonne@gmail.com

Responsable artistique : Mathurin Gasparini / 06 32 86 90 85 - Administration - Production : Mylène Rossez 06 19 89 35 19 – Diffusion : Laure Fortoul-Le Plato 06 08 83 43 18
Association ToNNe 195 chemin des clots - 26 400 Grane - SIRET : 53900914200040 - APE : 9001Z - Licences : PLATESV-R-2021-013627

Travail de territoire lors des résidences

L'histoire racontée se passe dans la Drôme, elle concerne des lieux, des personnages et des territoires locaux. Notre objectif est d'exporter cette histoire, de raconter ce qu'il "s'est passé ici" et de raconter les spécificités de ce territoire.

Durant les résidences, nous cherchions systématiquement à rencontrer des habitants et agriculteurs locaux, pour comprendre leurs modes de productions, l'économie de leur ferme. La grande diversité de type de paysans rencontrés nous ont permis de nourrir nos réflexions globales sur le sujet, de mieux comprendre les enjeux du monde agricole aujourd'hui. Nous ne pourrions proposer cette création sans avoir mis les pieds dans une ferme et parlé avec différents agriculteurs. Il nous semble nécessaire de jouer ce spectacle en partenariat avec des structures implantées dans des secteurs ruraux et urbains mais ayant un fort lien avec leur territoire.

Cette proposition artistique particulière a pour objectif de susciter la discussion, de proposer un temps d'échange autour du sujet de l'agriculture et des luttes pour de bonnes conditions de vies. En racontant l'histoire de certains paysans de la Drôme, nous voulons inciter les hôtes de la soirée à réfléchir sur leur alimentation, leurs modes de production, les valeurs de solidarité et de partage.

Nous souhaitons, pour la dernière partie de la Soupe, inviter un partenaire privilégié du territoire nous accueillant (paysans, agriculteurs, ou autre...) afin de débattre avec le public. Ce sera à construire ensemble avec l'organisateur. Ces témoins peuvent être des agriculteurs, des militants, des membres d'associations en lien avec l'agriculture. Ce temps de discussion et de récit nous permet de parler des situations actuelles et locales.

L'accueil des spectateurs se fait dès l'entrée dans la salle, nous cherchons à créer un climat convivial, comme si nous les invitions chez nous. Les tables sont disposées en rond, il y a déjà quelques légumes sur l'une d'elles, des lampes autonomes avec abat-jours diffusent une lumière agréable.

Nous proposons un vestiaire, un espace pour les enfants, un coin lecture avec le livre « être paysans ensemble » disponible à la vente et quelques livres ayant servi à l'écriture du spectacle en libre consultation. Un lave-main est à disposition avant d'éplucher les légumes. Lorsque tous les invités sont là, que tous les légumes ont été déposés sur les tables, nous procédons à la répartition des légumes, en vue de faire deux soupes : l'une avec du lard et l'autre végétarienne. C'est Thomas qui propose une recette en fonction des légumes amenés par les convives.

Pendant que chacun épluche et découpe les légumes, en rond autour des tables, Mathurin joue quelques morceaux d'accordéon et Maude interroge certains sur leurs rapports à l'agriculture et à la paysannerie. Léa et Gus, les régisseurs, rangent, trient et nettoient au fur et à mesure.

Une fois que tous les légumes sont épluchés, découpés, lavés et mis dans les gamelles, nous poussons les tables et disposons les chaises en deux rangées se faisant face. Le récit se déroulera dans cette allée. Sont disposées à un bout les marmites avec les soupes en train de cuire sous un lampadaire géant et à l'autre bout le système de diffusion sonore (synthétiseur et boîte à rythme) de Mathurin.



Résidence à Valprivas – déc 21 © DR

Un extrait de l'ouvrage : Être paysans ensemble - 1960-1990 : Une page de l'histoire du syndicalisme paysan dans la Drôme

Les premiers choix vers l'agriculture biologique

Alors que la modernisation de l'agriculture est en marche, de nouveaux changements prennent forme. Dans la Drôme, on peut remarquer, très tôt, l'émergence de l'agriculture biologique. Il s'agit d'abord de choix individuels. C'est plus tard, que dans les montagnes drômoises, le choix du bio se fera à grande échelle, pour ensuite être repris par des agriculteurs de la plaine, et faire de la Drôme, le « premier département bio de France ».

Cyprien et Madeleine Besset : Nous avons construit le poulailler en 1961, l'année de l'éclipse, pour 3500 poules pondeuses. Nous travaillions à façon pour les établissements Séguy à Lamastre qui livraient les poulettes et l'alimentation. Le technicien venait tous les lundis. En 1975, lorsqu'il nous a demandé de mettre les poules en cages et de faire face à une infection (staphylocoque doré) en mettant de l'antibiotique dans l'eau, j'ai refusé. On en était arrivé à un point où certains paysans ne mangeaient plus ce qu'ils produisaient. Les vaches ne faisaient plus de veaux, les brebis devenaient de plus en plus petites.

La même année, nous avons décidé de faire de l'agriculture biologique : nous avons choisi la méthode Lemaire-Boucher. Nous un groupe de quatre dans la plaine de Valence et nous nous réunissions une fois par an, le 1er mai. Nous élevions 120 brebis (Préalpes) et les agnelles de reproduction, faisons de la polyculture, des céréales et des fourrages, et des pommes de terre sur 17 ha au total. On faisait du blé Florence Aurore, très rustique. Les moutons étaient vendus en direct chez les bouchers. On était habitués à être « fauchés » : heureusement, il y avait le jardin, des poulets et 6 cochons. On n'a jamais regretté de faire de l'agriculture biologique. Les jeunes qui font les terres actuellement continuent, on est bien contents.

Pendant qu'on se demande si on va réussir à répondre à la demande d'approvisionnement bio, il y a de plus en plus de terres qui deviennent incultes, car elles sont en pente et l'urbanisme mange des terres. Par exemple à Charpey, le village s'agrandit de plus en plus vite. Les gens vont travailler à Valence ou Romans, d'autres vont même prendre le TGV pour aller travailler à Lyon ou ailleurs.



Résidence au Colombier des Arts – Mars 22 © DR

Technique – espace et matériel

Un espace plat et d'un seul tenant pouvant accueillir les invités, minimum 150m² (idéalement 15mX15m) abrité du vent et du froid, surtout en hiver dans des salles des fêtes ou cour de ferme. Hauteur sous plafond 3m30 minimum.

A la charge de l'organisateur :

- 15 tables et 85 chaises – pas de bancs
- 2 portants et 85 cintres.

L'installation des tables, des chaises et des portants sera à la charge de l'organisateur, sous la conduite de la compagnie à son arrivée.

- Assiettes creuses, couverts et verres pour 80 personnes – pas de plastique (les spectateurs peuvent amener leur propre matériel pour manger)
- Alimentation électrique 3X16A minimum = 2x16A au centre de l'espace de jeu / 1x16A en périphérie pour la lumière - prévoir les rallonges adéquates ou contacter la compagnie.

Les lampes des tables sont autonomes -batteries- et fournies par la Cie. Prévoir lumière d'ambiance pour la salle, contactez la compagnie.

- Un point d'eau chaude à proximité immédiate de l'espace de jeu, pour faire la vaisselle à l'issue de la soirée.
- Des espaces accueils, vestiaire, coin enfants (avec livres et couvertures) seront appréciés.

Prévoir la présence de 4 personnes bénévoles en soutien.

www.groupetonne.com - groupetonne@gmail.com

Responsable artistique : Mathurin Gasparini / 06 32 86 90 85 - Administration - Production : Mylène Rossez 06 19 89 35 19 – Diffusion : Laure Fortoul-Le Plato 06 08 83 43 18
Association ToNNe 195 chemin des clots - 26 400 Grane - SIRET : 53900914200040 - APE : 9001Z - Licences : PLATESV-R-2021-013627



© Anne Liotard

La Soupe – liste de courses

Les organisateurs doivent indiquer sur l'ensemble des éléments de communication et de manière bien visible : « amener un légume ».

Une base de légumes est à fournir soit par l'organisateur, soit par la compagnie - à définir en amont
Comptez 100g de légumes locaux et de saison par convives attendues.

Les organisateurs fournissent les boissons (vin et sirop), le pain, et si possible du fromage pour l'ensemble des invités.

Comptez :

20cl par personne de vin rouge, 2 parfums de sirops

60g de pain par personne,

Du Lard entre 1 et 2 kg

1/2 fromage type picodon ou une portion de 60gr environ par personne

Les aliments seront de préférence bios et locaux et la liste est établie en accord avec la compagnie a son arrivée.

Nous fournissons les gamelles, soupnières, planches à découper, couteaux et éplucheurs.

www.groupetonne.com - groupetonne@gmail.com

Responsable artistique : Mathurin Gasparini / 06 32 86 90 85 - Administration - Production : Mylène Rossez 06 19 89 35 19 – Diffusion : Laure Fortoul-Le Plato 06 08 83 43 18
Association ToNNe 195 chemin des clots - 26 400 Grane - SIRET : 53900914200040 - APE : 9001Z - Licences : PLATESV-R-2021-013627

Déroulé

Arrivée en fin de matinée jour de représentation.

Repas de midi à prévoir pour 4 à 5 personnes + hébergement. Nous consulter au cas par cas.

10H RDV dans la salle, déchargement

10H30 à 13H : prévoir 2 à 4 bénévoles pour nous aider à installer la salle, les tables, chaises, portants...

13H Repas

14h Installation des tables et des chaises.

15h Mise couverts

Temps calme

19h Jeu

22h30 Rangement et chargement camion compagnie.

Chaque phase de la soirée – accueil, récit, repas – dure environ 1H.

La vaisselle fait partie du temps de la veillée et du démontage.

Le rangement des tables, chaises et le nettoyage final de la salle est à la charge de l'organisateur.

Le rangement total de l'espace et du matériel de la compagnie dure environ 2H.

Équipe

Interprètes : Maude Fumey, Mathurin Gasparini, Thomas Ostermann

Écriture : Mathurin Gasparini

Régie générale : Léa Sabot et Gus Dalin

Mise en jeu : Laëtitia Madancos

Scénographie et costumes : Céline Carraud

Musique : Olivier Germain-Noueux et Mathurin Gasparini

Administration et production : Mylène Rossez

Diffusion : Laure Fortoul



Partenaires

Coproductions : Superstrat – Parcours d'expériences artistiques – Loire / Haute-Loire / Puy-de-Dôme, La Gare à Coullisses-scène conventionnée d'intérêt national Art en territoire – Art de la Rue à Eurre (26), Le Théâtre des Aires-scène conventionnée d'intérêt national Art en territoire à Die (26), Le Colombier des Arts à Plainoiseau (39), Radio-là à Dieulefit (26), la SCI La Clefs des Sables à St-Lattier (38), Le Couvent des Carmes à Beauvoir en Royans (38), Noonsie Production à Montbrun les Bains (26), la DRAC Auvergne-Rhône-Alpes, La Région Auvergne-Rhône-Alpes, Le Département de la Drôme, La Communauté de Communes du Val de Drôme en biovallée (CCVD)

www.groupetonne.com - groupetonne@gmail.com

Responsable artistique : Mathurin Gasparini / 06 32 86 90 85 - Administration - Production : Mylène Rossez 06 19 89 35 19 – Diffusion : Laure Fortoul-Le Plato 06 08 83 43 18

Association ToNNe 195 chemin des clots - 26 400 Grane - SIRET : 53900914200040 - APE : 9001Z - Licences : PLATESV-R-2021-013627

LA COMPAGNIE - GROUPE TONNE

Le Groupe ToNNe fabrique des spectacles conçus pour l'espace public : Passage du Nord-Ouest, Mes Déménagements, AE-les années et invente des créations spécifiques au long cours en lien avec un territoire et ses habitants : J'habite Ici, Les Villes Pivotées, ScopitoNNe.

Les créations du Groupe ToNNe sont le plus souvent traversées par des questions de mémoire, de transmission, de racines et d'aventures, que ce soit sur l'évolution de la place des femmes, le rapport à la société, les explorateurs polaires ou les luttes paysannes.

La compagnie a été créée en 2010, elle est basée dans la Drôme et est conventionnée Drac depuis 2021.

www.groupetonne.com - groupetonne@gmail.com

Responsable artistique : Mathurin Gasparini / 06 32 86 90 85 - Administration - Production : Mylène Rossez 06 19 89 35 19 – Diffusion : Laure Fortoul-Le Plato 06 08 83 43 18
Association ToNNe 195 chemin des clots - 26 400 Grane - SIRET : 53900914200040 - APE : 9001Z - Licences : PLATESV-R-2021-013627