



Pas d'autonomie sans solidarité !

(Guillaume Lohest, Dominique Parizel
et Jürg Schuppisser) . Année 2015

Jadis de simples petits guides au format carré, conçus par les éditions *Marabout*, invitaient clairement le public à auto-produire tout ce qui pouvait être auto-produit. Ils s'intitulaient *Je fais tout moi-même !* Aujourd'hui, la volonté d'avancer vers plus de résilience nous incite à ne pas dépendre de ce qui nous aliène. Cela signifie-t-il pour autant qu'il faut s'ingénier à ne jamais dépendre d'autrui ? Sans doute s'agit-il là d'une illusion totale. Et, pour tout dire, d'une grave erreur.

Si la solidarité est, certes, un impératif moral des plus importants, la nécessité de se porter mutuellement assistance naît avant tout du constat lucide que nous ne pouvons pas - tous autant que nous sommes - pourvoir individuellement à l'ensemble des besoins qui sont les nôtres. Nous n'en avons ni les moyens ni même l'envie : nous ne maîtrisons pas le large éventail de connaissances que cela suppose. De plus, snober ainsi nos semblables ne serait certainement pas de nature à nous mettre dans les meilleures dispositions psychologiques et nous serions, à n'en pas douter, les premiers à en souffrir...

Il existe donc deux pistes complémentaires pour faire de nous des êtres plus résilients : réduire nos besoins, d'une part, renforcer nos liens de collaboration et d'échanges de savoirs avec autrui, d'autre part. C'est cette seconde voie que *Nature & Progrès* - sous le leitmotiv *Ensemble, soyons consom'acteurs* - met cette année à l'honneur à l'occasion du salon Valériane. La présente étude va, quant à elle, s'attacher à nuancer les modalités de cet esprit d'échange et de collaboration qui nous paraît nettement en mesure d'améliorer la vie. Non sans avoir fait d'abord un petit détour par la case dictionnaire car le sens des mots - et, par conséquent, les réalités qu'ils recouvrent - ne doit évidemment jamais nous faire prendre des vessies pour des lanternes...

Nous examinerons ensuite quatre avatars, quatre facettes du grand *Je fais tout moi-même !* Alimentaire, qui nourrit le quotidien de notre association, pour y chercher comment l'organisation collective est susceptible de relayer la pulsion, le souhait et le besoin individuels de ceux qui aspirent à mieux manger. Avec quel bénéfice d'ordre alimentaire mais surtout quel bénéfice pour la vie sociale, le partage d'avis et de compétences divers au sein de nos quartiers et de nos villages...

1. L'AUTONOMIE N'EST PAS L'AUTARCIE

PETIT TOUR DES MOTS QUI SE RESSEMBLENT MAIS NE S'ASSEMBLENT PAS

Les mots sont souvent des faux amis. On croit exprimer une idée forte mais, en fait, on dit exactement le contraire de ce qu'on veut dire. Laissons notre romaniste repréciser l'épaisseur qu'il y a dans le sens des mots. Un peu comme s'il s'agissait d'une bonne tranche de pain paysan, artisanal et bio et pas la vulgaire biscotte industrielle et sans le moindre goût. Cela fait une sacrée différence en bouche, non ?

- Et vous faites quoi, au juste, chez *Nature & Progrès* ?

Quand je suis amené à présenter notre association à quelqu'un qui ne la connaît pas, j'évoque l'agriculture biologique, bien sûr, mais aussi toutes les propositions que nous adressons à nos concitoyens pour qu'ils soient acteurs d'alternatives. À cet effet, les titres des livres que nous éditons se révèlent bien pratiques pour débiter l'énumération. Élever des poules, avoir deux ou trois ruches au fond de son jardin, cultiver un potager biologique, faire ses propres semences même, mais aussi fabriquer ses fromages ou encore rénover son habitat en autoconstruction...

- Ah oui, me répond-on alors parfois, c'est un peu vivre en autarcie, quoi ?

- Euh... non, répliqué-je tout de go, ce n'est pas du tout l'objectif.

- Vous visez l'autosuffisance, en fait.

- Non, non, pas du tout...

- L'indépendance vis-à-vis du système ?

- Bof, pas vraiment, non.

- Donc vous faites juste la promotion du bio ?

- Non, non, c'est plus que cela...

Et il m'arrive de chercher le mot juste, le bon concept pour dresser le portrait de nos propositions. Je regrette alors de n'avoir pas, sous la main, un petit papier qui puisse faire le tri entre toutes ces notions qui semblent proches mais qui recouvrent des états d'esprit parfois fort éloignés. C'est ce que je vais tenter de développer dans les quelques pages qui suivent.

Les malentendus : autosuffisance et autarcie

Ce mot, le voici : autonomie. Mais simplement le dire ne suffit pas car il prête le flanc aux malentendus et l'on risque chaque fois de revenir au point de départ, l'interlocuteur vous répondant avec toute la bonne foi du monde :

- ben oui, c'est ce que je disais en somme, viser l'autosuffisance...

Or non, ce n'est pas cela, pas du tout. En ce domaine comme en bien d'autres, dans toutes les facettes de nos vies, on ne se rend pas compte à quel point toute communication est truffée d'approximations et de malentendus. Selon la phrase qu'on attribue à Albert Camus, "mal nommer les choses ajoute du malheur au monde". Un peu de linguistique, même quand on

s'occupe de jardinage et de tâches pratico-pratiques, n'est jamais superflu. Il y a une épaisseur dans le sens des mots, qui permet de regarder le monde sous toutes ses dimensions. Si l'on ne connaît pas la différence entre les mots, on ne fait pas non plus la différence entre les choses qu'ils désignent : et là, bonjour les dégâts. Passons donc par la case dictionnaire.

- L'autosuffisance, *self-sufficiency* en anglais, c'est se suffire à soi-même au niveau économique, donc n'avoir pas besoin des autres, ne pas dépendre d'eux. Dans le domaine de l'alimentation, par exemple, cela revient à produire soi-même toute sa nourriture. Inutile de préciser que cela ne nous semble ni souhaitable ni possible ! Même à l'échelle collective - une région, un état -, ce concept est peu fondé à partir du moment où l'on reconnaît que notre monde, qu'on l'ait voulu ou non, est interconnecté, et que cela recouvre nombre de réalités et d'échanges positifs.

- Le mot "autarcie" est un peu plus complexe, un peu plus épais : son sens étymologique *autarkeia* (en grec, 'qui se gouverne soi-même') a d'abord été utilisé en médecine comme synonyme de sobriété, de tempérance, d'une certaine sagesse dans le mode de vie. Si cette première acception est évidemment proche des valeurs prônées par le mouvement des objecteurs de croissance ou de la simplicité volontaire, proche aussi de celles revendiquées par *Nature & Progrès*, l'évolution de l'usage commun de ce terme a mené à en faire quasiment un synonyme de l'autosuffisance, autrement dit l'indépendance économique d'une entité - familiale, régionale, étatique. Dans l'usage courant, parler d'autarcie c'est en outre véhiculer des significations qui impliquent, souvent, des notions de communauté, d'une certaine étanchéité par rapport au monde globalisé, des visées maximales d'autoproduction, voire une coupure assumée philosophiquement par rapport au monde, parfois sous le mode de l'utopie avec plus ou moins de références à l'un ou l'autre courant anarchique. On dit d'ailleurs "vivre en autarcie" comme s'il s'agissait d'un petit pays isolé. Riche et intéressante philosophiquement, cette notion ne nous semble donc pas pertinente dans l'usage courant pour évoquer des objectifs communs à l'ensemble des citoyens dans un langage clair et accessible.

Les cousins : autoproduction et souveraineté alimentaire

Le mot "autonomie", lui aussi très dense, renvoie à l'idée de se fixer à soi-même ses propres lois, d'être donc l'auteur de ses propres normes. Appliquée, par exemple, à la problématique de l'alimentation au niveau national, l'autonomie rejoint le concept de souveraineté alimentaire, que La *vía campesina* définit comme "un droit international qui laisse la possibilité aux pays ou aux groupes de pays de mettre en place les politiques agricoles les mieux adaptées à leurs populations sans qu'elles puissent avoir un impact négatif sur les populations d'autres pays." Rapportée à l'échelle de collectifs locaux ou de familles, l'autonomie ne signifie donc nullement la capacité à tout autoproduire, mais le fait de décider par soi-même, à l'échelle locale, des modes de production de notre nourriture les plus justes possible, avec une proportion d'autoproduction plus ou moins importante selon le contexte et les possibilités. Comme le signale Toby Hemenway, "dans l'idéal, l'autonomie nécessiterait de développer les compétences nécessaires pour que nous puissions subvenir à nos besoins élémentaires et cesser de soutenir des industries injustes et destructrices. Cependant je ne pense pas qu'il faille imaginer des individus autonomes qui développeraient chacun les compétences pour tout faire, mais plutôt des collectivités autonomes dans lesquelles personne ne saurait à la fois cultiver et tisser, mais où il y aurait des vêtements et des légumes pour tout le monde."

Deux philosophes de l'autonomie

On le voit, l'autonomie, ce n'est donc certainement pas l'autosuffisance ou l'autarcie. Plus encore, notre vision de l'autonomie intègre le caractère collectif - solidaire, collaboratif - des démarches. Autrement dit, faire soi-même c'est bien, mais faire ensemble c'est nettement mieux et c'est cela l'essentiel. L'autoproduction est un outil très puissant, mais qui ne trouve sa pleine justification que dans une perspective d'échanges et de solidarité.

De nombreux philosophes ont contribué à donner au mot "autonomie" toute son épaisseur de signification. Leurs réflexions dépassent certainement le cadre de ce petit article et de nos pratiques mais elles ont le mérite de nous pousser un peu plus loin sur le chemin de nos pensées et de nos projets. En guise de conclusion, citons deux penseurs du XXe siècle particulièrement proches de l'esprit qui anime *Nature & Progrès* : Ivan Illich et Cornélius Castoriadis.

Pour le premier, qui a beaucoup vécu en Amérique latine et y a rencontré les communautés locales, l'autonomie est une notion qui se conçoit surtout en termes de pratiques et de savoirs locaux : "il y a, chez lui, une attention à ce qui existe dans les communautés, à leurs manières de survivre, d'éduquer leurs enfants, de se soigner. Il y voit une richesse indéniable qui permet à ces communautés, tant qu'elles ne sont pas trop 'happées' par l'État, d'élaborer des choses par elles-mêmes, avec leurs propres types de relations sociales et leurs propres formes culturelles. L'éducation ne se fait pas seulement dans la salle de classe, la technique n'est pas uniquement une affaire d'ingénieurs et d'écologues professionnels, la médecine ne peut être réduite à la biomédecine mécaniste moderne."

Chez Castoriadis, par contre, l'autonomie est avant tout un processus de délibération démocratique, de construction d'une société commune alimentée par un véritable questionnement critique des citoyens, qui mettent en place des institutions qu'ils maîtrisent - sans être dominées par elles. La vocation des petits mondes autonomes que nous pourrions démocratiquement construire n'est pas de demeurer à l'écart mais, au contraire, de viser l'autonomie collective en influençant autour d'eux le monde dans lequel règne la domination marchande et industrielle.

- Mais rappelez-moi, vous faites quoi, donc, chez *Nature & Progrès* ?

Il est possible que ce petit rappel n'ait pas servi à y voir plus clair... Certains préfèrent uniquement du concret, encore du concret, toujours du concret. Dans ce cas, lisez les pages suivantes !

2. Faire son pain soi-même

Le pain reste un élément de base de notre alimentation même si, en l'espace d'un siècle, sa consommation a sensiblement baissé dans nos pays. Son apparence, sa texture, sa nature même se sont également beaucoup modifiées sous l'influence des pratiques de la boulangerie industrielle. La qualité du pain quotidien est souvent une frustration énorme, une invincible déception pour beaucoup d'entre nous. Une solution s'est donc naturellement imposée pour beaucoup : prendre les choses en main et... faire son pain soi-même !

Mélanger de la farine et de l'eau, se dit-on, y ajouter son petit grain de sel et glisser tout cela au four, après tout, cela ne doit rien avoir de très sorcier. Bien sûr, c'est à la fois parfaitement vrai... et totalement faux ! Commence alors un long parcours initiatique et solitaire, parsemé d'embûches que peu avaient soupçonnées...

Trop de questions à résoudre

Certes, nous avons maintes fois expliqué - relire, par exemple, le dossier de Valériane n°108 - à quel point la plupart des pains d'aujourd'hui sont dénaturés par des céréales que l'agro-industrie a façonnées de toutes pièces, par les pratiques dévoyées de la meunerie moderne, par des levures industrielles et des auxiliaires technologiques suspects, et surtout par les impératifs commerciaux de boulangeries géantes qui doivent toujours aller plus vite... Sachant tout cela, il paraît vraiment difficile de faire pire que les "réchauffeurs de pâtons venus de Pologne" que nous proposons aujourd'hui beaucoup de grandes surfaces. Le candidat pétrisseur-amateur se dit qu'il n'a vraiment plus rien à perdre. Pourtant, c'est un monde totalement inconnu qui s'offre à lui ; une terra incognita à conquérir et à déficher. Mais sera-t-il pour autant un vrai bourlingueur de la boulange ? La qualité de son pain quotidien pourrait bien dépendre, en effet, de ses qualités individuelles de découvreur... Dès lors, pour celui qui y arrive, qui s'applique et qui s'y tient, "faire son pain" a réellement quelque chose d'épanouissant, non seulement parce qu'il mange mieux, mais surtout parce que le sentiment gratifiant d'avoir dépassé un véritable drame de société par la seule force de sa volonté, d'avoir triomphé d'un "signe des temps" particulièrement mauvais, peut donner l'impression d'être plus malin, plus méritant, meilleur en quelque sorte, osons le mot. Mais conforter dans leur individualisme les plus intrépides, les plus décidés, les plus réactifs d'entre nous, n'est-ce pas un élément-clé, précisément, du projet d'une société de consommation toujours plus débridée ? Beaucoup d'autres, hélas, vont abdiquer - ou se tromper de route - face aux innombrables questions qu'ils devront résoudre, chacun de leur côté : qu'est-ce au fond qu'une bonne farine, qu'est-ce qu'une levure et qu'est-ce qu'un levain ? Comment s'y prendre, faute de pouvoir tout réinventer et tout tester soi-même ? De quoi sont faits les produits tous faits et les nombreuses "poudres de perlimpimpin" qu'on cherche à nous vendre et qui prétendent évidemment nous simplifier la vie ?

Mais ne voyons pas les choses négativement. Encourageons plutôt ces innombrables amateurs de pain qui manifestent le désir de mieux comprendre ce qu'ils mangent, qui veulent acquérir un savoir-faire ancien afin de redevenir partie prenante de leur propre alimentation, d'être acteur de leurs propres choix alimentaires. Cette volonté farouche est une chose positive. Mais comment ne pas dévier de la trajectoire, comment ne pas s'épuiser ?

Les technologies du pain maison

Certains s'équipent alors consciencieusement : un peu de matériel de base, le pétrin, quelques paniers et, le cas échéant, un four plus grand qui soit susceptible d'accueillir plusieurs pains à la fois... Se pose alors, malgré tout, un vrai dilemme d'ordre énergétique, peut-être pas si anodin que cela, s'agissant d'un acte appelé à devenir récurrent. Les spécialistes nous l'ont maintes fois répété : pour produire de la chaleur, utiliser de l'électricité est un gaspillage énorme et la solution de l'omniprésente "machine à pain" contraint le candidat-boulangier à fabriquer un pain derrière l'autre, un à la fois. Comble d'individualisme ! Et pas question de levain avec la "machine à pain" puisque les temps de levée qu'elle prévoit sont beaucoup trop courts.

Mais, précisément, ce choix du levain qu'on travaille chez soi pose souvent un autre important problème d'ordre technique, tout simplement parce que personne ne souhaite chauffer une pièce à 25°C ou plus... juste pour permettre à la pâte de lever, juste pour que le levain ait tout le loisir de s'épanouir et amener la céréale à dégager toutes ses saveurs. Souvenez-vous du brave Raimu, dans *La femme du boulanger*, suant sang et eau dans son fournil infernal, bien avant que l'aube ait montré ses premiers rayons... Mais pourquoi transpirait-il autant ? Parce qu'il travaillait comme un forçat, c'est sûr, mais surtout parce que, dans une boulangerie normale, dans n'importe quelle boulangerie, il doit faire torride ! La chaleur du four, direz-vous, c'est évident, mais surtout cette chaleur qui vient bien à point - surtout dans nos contrées tempérées - pour permettre aux pâtons de lever. Une chaleur surtout qui - entre le nombre de pains fabriqués et les calories que le four donne forcément de manière excédentaire - n'a qu'un effet très marginal sur le prix du pain. La chose est toute différente, en ce qui concerne la production égoïste, lorsque nous entendons maintenir dans une pièce de chacun de nos logis, une chaleur assez élevée le temps que la pâte soit bonne à cuire. Ce qui, dans le cas d'un levain fait dans les règles de l'art, je ne vous apprends sans doute rien, prend toujours "un certain temps"...

Bien sûr, c'était la boulangerie traditionnelle et le dur labeur de celui qui travaillait la nuit pour que le village ait son petit déjeuner le jour venu, l'affaire d'un brave homme bourru et suant, riche en savoir-faire dont le métier était si astreignant, si dur physiquement, pour tout dire si épuisant, que plus personne finalement n'en a voulu. Et ce n'est pas un hasard si Marcel Pagnol l'imagine, délaissant sa jeune épouse : ne sortait-il pas du lit - certes, en forçant un peu le trait - pratiquement à l'heure où elle y venait enfin ? La dureté impitoyable du métier de boulanger participa, quoi qu'il en soit, au lent glissement de la boulangerie de l'artisanat vers l'industriel, transformation qui est aujourd'hui sans doute au centre de nos déceptions... Car le problème du pain est sans doute moins technique qu'humain !

Ce qui ne nourrit jamais l'expérience collective

Là est aussi ce qui nous leurre : n'aimons-nous pas trop penser qu'une solution technique existe forcément au moindre de nos problèmes et qu'il nous suffit de trouver la bonne recette, comme une formule magique qui exauce nos vœux les plus chers et les plus intimes. Sans doute oublions-nous ainsi de nous investir, de nous "mouiller", bref de donner du temps de la sueur, et certainement prendre quelques risques et de laisser parfois quelques plumes... Et si le désir de réappropriation de la fabrication du pain est, répétons-le, une chose éminemment légitime - sans le moindre doute -, cette réappropriation peut-elle reposer sur les seuls aléas de nos motivations individuelles ? N'est-ce pas, dans bien des cas, risquer de faire pire que mieux ? N'est-il pas contradictoire, voire extrêmement dangereux, de prétendre renouer seul les fils éparpillés d'une alimentation, dans l'obscur clarté de chacune de nos arrière-cuisines ? Le plus souvent, sans équipements adéquats, sans grande compétence, avouons-le, et sans le

moindre conseil autorisé, si ce n'est ce que nous glanons au hasard sur Internet ? Rien n'empêche, bien sûr, les plus téméraires de tenter l'expérience, de partir à l'aventure, un peu comme on se lance sur une route avec ses bottines et son sac à dos. Mais il est probable - et même prévisible - qu'on ait des cloques aux pieds après deux kilomètres...

Que faire, dès lors, des cas - pas si rares ! - où même notre vaillante tentative de réappropriation est aussi une déception ? Tout ce que nous ne disons pas, tout ce qui fait partie de la part sombre de notre expérience, tout ce que nous n'aimons pas partager par simple peur du ridicule. L'échec au fond de la cuisine s'oublie aussitôt - un moment de honte est très vite passé ! - et ne rejoint jamais l'expérience collective, ne la nourrit jamais. La triste expérience n'en fait pas partie et rien ne peut jamais se bâtir sur elle. Le pain pourtant reste un aliment fondamental de notre assiette et seul reste, dès lors, le choix de ravalier sa honte et de s'en retourner, penaud et doublement vaincu, vers ce qui déçoit davantage encore, vers la triste banalité du pain de grande surface...

Un réel défi collectif

Mais pourquoi ne pas chercher plutôt son bonheur en admettant que toute autonomie est, avant tout, collective ? Reprenons, depuis le début, la grande histoire du pain. De quoi est-elle faite ? De circuits courts, du grain au pain et à ceux qui le mangent, d'artisans vecteurs de compétences au service de la communauté, d'outils qui sont collectifs parce qu'il est absurde de s'en servir séparément, un peu comme le lavoir où chaque lavandière pouvait se rendre au moment qui lui convenait le mieux. Mais un four doit forcément être allumé à un moment précis et il faut optimiser son usage au moment où sa chaleur est la meilleure, raison pour laquelle on cuit en même temps tous les pains de la communauté. De plus, le pain doit être cuit quand les gens ont faim, raison pour laquelle, en tout temps et en tous lieux, le malheureux boulanger est forcé de travailler au moment où les autres dorment. Seule une modernité où l'on gaspille - céréales et énergie - a pu prétendre changer la donne.

Mais quand le prix de l'énergie augmente et que la céréale devient immangeable, un retour à la raison s'impose car, quoi qu'ait pu prétendre notre incommensurable orgueil, rien n'a véritablement changé : le bon pain a ses impératifs, agronomiques et boulangers, et sa fabrication dans des conditions acceptables de coût et de qualité imposera, à n'en pas douter de nouvelles solutions collectives. Restera encore à rendre socialement acceptable le travail du boulanger... Saurons-nous nous montrer suffisamment créatifs ? Remettrons-nous en service des fours à pain collectifs, dans les villages, dans les quartiers ? Rassemblerons-nous des groupes de citoyens qui seraient conseillés par des artisans boulangers ? L'avenir nous l'apprendra. Si la qualité du pain est bien une priorité - mais voulons-nous encore qu'elle en soit une ? -, il faudra qu'elle revienne en tête des préoccupations qui animent la vie de la cité. Comme lors d'un de ces petits matins de révolution, quand le peuple avait vraiment trop faim...

3. Planter pour améliorer la vie

Le quartier de La Plante, à Namur, s'étend entre la chaussée de Dinant - qui, comme son nom l'indique, va à Dinant - et l'avenue Félicien Rops qui longe la Meuse. Deux perpendiculaires - les rues Delonnoy et Hamoir - définissent un grand quadrilatère bordé d'habitations. En son milieu, se trouve ce que les vieux Plantois appellent, depuis toujours le "terrain vague"...

Fin 2012, la Régie foncière de la Ville de Namur achète ce vaste terrain afin de bâtir des maisons familiales et de prévoir d'éventuelles extensions de l'école communale. Une bande de citoyens locaux constitue alors l'association "Potager collectif plantois" dans un but bien précis : créer à cet endroit un potager collectif géré de manière coopérative et mettant en œuvre les principes de l'agroécologie. Un rapide sondage leur confirme que les Plantois sont enthousiastes et bien déterminés à s'impliquer dans le projet...

Une vie sociale harmonieuse, une alimentation saine

Début 2014, une surface de douze ares est cédée, à titre précaire, par la Ville de Namur aux jardiniers plantois. La population locale - et spécialement celle qui n'a pas les moyens de cultiver un potager - est invitée à rejoindre le projet collectif dont la philosophie est simple : apprendre à respecter l'homme, apprendre à respecter la nature - de manière pratique et pédagogique - tout en répondant au besoin de chacun d'une vie sociale harmonieuse et d'une alimentation saine. Membres du conseil d'administration ou simple adhérent, tous doivent souscrire à une charte des comportements à adopter au potager...

Michel, responsable de la logistique, et Martin, trésorier et représentant de la JOC - les "Jeunes Organisés Combattifs" - nous font faire le tour du potager et nous expliquent leurs motivations...

"Notre potager est un outil de production collectif, affirme d'emblée Martin ; il appartient à tout le monde et tout le monde peut y prendre sa part de décisions. Nous cherchons à produire autrement qu'en suivant le modèle actuellement imposé dans la société, avec des entreprises hiérarchisées dont le but est la recherche de profits, avant tout. Nous cherchons à produire pour pouvoir consommer, tout simplement. Non seulement chacun a un regard sur ce que nous faisons mais aussi sur la manière dont nous le faisons, ce qui comprend non seulement le respect de l'environnement mais aussi le respect de l'équilibre de l'être humain. Chacun vient donc contribuer en fonction de ses capacités, mais aussi de ses désirs et de son rythme. Et tous ont un pouvoir équivalent. Nous sommes donc dans une sorte de participocratie ; ceux qui sont présents mettent les choses en mouvement et pèsent sur les décisions collectives... On peut discuter de tout au sein de l'assemblée générale, chacun donne son avis, dit ce qui va et ce qui ne va pas, donne librement des conseils..."

La participation reste très fluctuante

"Gérer le flux des participants est la grosse difficulté d'un outil de production où le travail est libre, poursuit Michel. Nous accueillons énormément de personnes à certains moments - elles travaillent toutes en même temps - et, à d'autres moments, nous sommes assez peu nombreux... Les pensionnés ont naturellement plus le temps de venir ; ceux qui travaillent toute la semaine ont souvent autre chose à faire le samedi... Mais, l'un dans l'autre, jusqu'ici, nous nous accommodons plutôt bien de la situation et nous avons encore de la place pour

accueillir de nouveaux travailleurs. Nous nous efforçons d'utiliser l'espace le mieux possible en fonction des personnes présentes mais une grande partie du jardin n'est pas encore utilisée par manque de main-d'œuvre. Il faut défricher, faire les buttes..."

"Nous souhaitons évidemment collaborer le plus possible avec l'école communale voisine, enchaîne Martin. A chacune de nos fêtes, nous faisons des "touts-cartables" - en référence aux "toutes-boîtes" - où les parents et les enfants de l'école voisine sont invités à venir s'intéresser au potager. La dernière fois, beaucoup sont venus avec leurs enfants ; nous avons organisés des activités où l'on pouvait gagner des petits lots : plantes, graines, etc. Reste à voir concrètement quel effet cela aura sur la participation au jardin. Précisons que notre volonté d'attirer, dans notre jardin collectif, les enfants et leurs parents s'est nettement différencié du projet des jardins en bacs où les écoliers travaillent pendant la semaine..."

D'autre part, beaucoup de néophytes ont souvent peur de mal faire ou ne savent pas grand-chose de la façon de cultiver. Cela peut les empêcher de venir car ils se demandent s'ils vont vraiment servir à quelque chose. Certains viennent parfois sans savoir exactement ce qu'ils peuvent faire, d'autres ne reconnaissent pas encore les jeunes pousses des mauvaises herbes et ne se risquent pas à désherber, d'autres n'osent pas planter telle plante à tel endroit, etc. Quelques années seront donc nécessaires pour lancer la machine car nous voulons nous orienter vers un jardin de plus en plus interactif. A cet effet, nous mettons en place un système de fiches techniques et un mode de fonctionnement reposant sur un tableau explicatif des tâches à accomplir et un plan du terrain où chaque parcelle est clairement référencée afin de bien expliquer ce qui peut y être cultivé en fonction des rotations. Une farde de graines est également réfléchi en fonction des familles de plantes et du système des rotations, en relation avec les fiches techniques. A terme, nos membres pourraient donc être tout à fait autonomes sur le terrain ; ils pourraient savoir, à tout moment, ce qu'ils peuvent faire et où, ce qui devrait être de nature à favoriser la venue de travailleurs plus nombreux."

Chacun vient avec ses compétences et cela fait un tout

"Pour cette raison, nous devons absolument savoir ce que la ville pense faire du terrain à court et à moyen terme, insiste Michel. Notre préavis n'est que de six mois, ce qui n'a certainement rien de rassurant, et nous voudrions éviter de lancer un projet, puis qu'elle vienne nous le reprendre quand la machine sera bien huilée. Nous devons avoir une sécurité de ce côté-là. Pour l'instant, les gens du comité viennent très nombreux le samedi car ils doivent donner des explications, montrer des gestes à faire, distribuer le travail, gérer les novices, etc. Il faut toujours quelqu'un de suffisamment compétent pour orienter les choses, même si les membres du Conseil d'administration actuel du potager ne se présentent jamais comme des experts..."

"Nous voulons nous inspirer au maximum de l'agroécologie et de la permaculture, poursuit Martin, mais nous n'avons pas la prétention de maîtriser tout cela à la perfection ; nous sommes nous-mêmes en auto-formation ; nous visitons d'autres potagers comme celui de Philippe Delwiche, celui des *Fraternités Ouvrières* à Mouscron, ou évidemment celui de *Nature & Progrès* à Jambes. Nous sommes, de manière permanente, en quête d'apprentissages. Il est donc difficile, dans un premier temps, de dire aux gens qui viennent que nous allons les former entièrement puisque nous commençons seulement à trouver tout doucement nos repères. Pour que le transfert de savoirs puisse s'opérer pleinement, il faut bien sûr que celui qui encadre en ait acquis suffisamment. Notre initiative s'inscrit donc, répétons-le, dans le long terme. Chacun amène sa petite pierre à l'édifice par rapport à ses connaissances. Baudouin, mon père - l'homme aux cheveux blancs qui est notre président - en sait plus que moi sur la permaculture... Chacun apporte ses compétences et cela fait un tout, raison pour laquelle nous avons vraiment besoin de chacun. Nous avons été très heureux

d'élire en tant qu'administrateur car nous avons un manque crucial en terme de capacités techniques, notamment par rapport au système de récupération de l'eau et pour la mise en place de notre petite serre... Son arrivée a donc *boosté* le potager : sans serre, la production de tomates est fortement limitée. Et, même s'il pleut beaucoup en Belgique, il fait très sec à d'autres périodes. Récupérer et stocker l'eau de pluie est donc absolument indispensable."

Michel : "Ma petite pierre à l'édifice"

"La gestion de l'eau est un élément très important de la permaculture et de l'agro-écologie. Rien que la serre, avec septante ou quatre-vingts plants de tomates, demande environ quinze mille litres d'eau sur une année, explique Michel. Et il faut plus du double pour l'ensemble du jardin. De bonnes réserves sont donc indispensables pour affronter les étés très chauds. La mise en place d'un système écologique et bon marché de récupération de l'eau de pluie était donc une chose essentielle car notre potager n'a pas d'alimentation directe par le réseau de distribution. J'ai installé un système de vases communicants avec un tuyau récupérateur et une série de tuyaux partant vers d'autres tonneaux, ce qui permet de bien répartir le stock d'eau en période de fortes précipitations. J'ai également fabriqué des châssis pour les couches, des fosses à compost à l'aide de palettes, etc. Ces éléments de logistique absolument nécessaires ne posent pas de problèmes à celui qui aime bricoler. C'est ma petite pierre à l'édifice... Je vais, à présent, me lancer un peu plus dans le jardinage proprement dit."

La liberté de produire sain

"A la JOC, insiste Martin, les questions de justice sociale, en général, et la production globale de la nourriture sur la planète, en particulier, nous préoccupent beaucoup. Le gaspillage énorme, des manières de produire qui tuent les sols et qui tuent les travailleurs, car le travail est aliénant et néfaste, tout cela pour produire des denrées malsaines et en jeter une bonne partie, tout cela nous a conduits à chercher des alternatives permettant de déboucher sur des initiatives locales. Voir, juger, agir. Voir en partant d'un constat qui nous interpelle, juger en disant ce qui nous paraît juste et pas juste, agir par la recherche d'actions concrètes. Nous sommes ainsi arrivés à l'idée d'un jardin en permaculture et avons estimé indispensable, vu les disponibilités aléatoires et l'inconstance des jeunes, de nous associer avec des personnes plus âgées disposant de meilleures connaissances et susceptibles d'être plus régulièrement présentes. Nous avons donc choisi Baudouin et sa bande et avons créé, ensemble, cette association.

Au niveau planétaire, nous pensons donc que l'autonomie alimentaire passe nécessairement par la généralisation des cultures vivrières. Dans nos cycles de formations, préalables au potager, nous avons vu le problème de pays du Tiers-Monde où d'énormes monocultures industrielles ont fait chuter les prix des productions locales : non seulement les gens n'ont plus de quoi se nourrir mais, en plus, ce qu'ils produisent ne vaut plus rien ! Cela crée de la misère et une dépendance au système agro-industriel mondialisé. Cela nous a paru criminel. Nous voulons donc créer un outil de production libre, même si nous sommes bien conscients que c'est sans doute une goutte d'eau dans l'océan. Nous voulons cependant que cela soit pertinent en tant qu'outil, c'est-à-dire qu'il permette d'améliorer concrètement la qualité de vie de ceux qui travaillent au potager. Les heures passées au potager sont plus agréables que celles qu'on passe au boulot ; elles permettent surtout de produire des aliments sains qui seraient chers et peut-être inabordables. Y a-t-il un réel bénéfice à faire un travail désagréable pour un salaire de misère, puis à acheter bon marché des produits malsains ? Au potager, ceux qui nous rejoignent travaillent à leur propre rythme, sans être subordonnés à qui que ce soit. Le travail leur appartient, à eux !"

"Un bien beau groupe, se réjouit Michel, en nous montrant les photos ! Il y a Virginie - notre administratrice qui montre le plan de travail -, Martine et Mathilde qui s'occupent des photocopies et des publications sur Internet, mais aussi de l'organisation des fêtes. Baudouin est notre président et Louis notre secrétaire ; Nicolas - avec son pull rouge - est un simple adhérent. Bertrand est un des moteurs du potager. Très actif dans la gestion des semences, il a suivi une formation au Crabe et vient d'être engagé par la Ville de Namur dans le cadre de *Terra Nova*. Anna - qui vend des plantes sur la photo - a de grandes connaissances en matière de récupération des semences ; la plupart de nos légumes viennent d'ailleurs de semences récupérées sur nos propres plantes. Tout cela fonctionne très bien... Nous cherchons à faire des échanges de semences avec d'autres jardiniers ; c'est très intéressant parce qu'on récolte vite beaucoup trop de semences, d'une part, et qu'il est difficile, d'autre part, de faire des graines avec tous les légumes du potager. L'économie que cela permet n'est certainement pas non plus négligeable..."

Des rêves ?

"Que le potager puisse durer à l'infini, soupire Michel. Le terrain étant propriété de la Ville comme réserve pour l'école, nous voulions à l'origine que le un potager collectif puisse également bénéficier à l'école, en même temps qu'aux autres citoyens du coin... Mais le nombre d'élèves va croissant et on parle toujours d'agrandissements !"

"Nous voudrions aussi inspirer d'autres initiatives susceptibles de recollectiviser des terrains publics qui appartiennent, à la base, aux citoyens, dit Martin. C'est aussi une façon, pour lui, de se réapproprier les moyens d'améliorer ses conditions de vie. Nous voulons en faire des outils de production collectifs, potagers ou autres..."

"Potager collectif plantois" asbl

Baudouin Lafontaine, président - potagercollectif@gmail.com - 081/22.27.68

4. Nourrir les enfants des écoles

Ce qui vaut pour les individus vaut sans doute plus encore pour les communautés et les institutions qui en émanent. Celles-ci choisissent de plus en plus rarement des modes d'organisation procédant des capacités internes à la communauté, ce qui tendrait pourtant à les rendre - il n'est vraiment pas anodin de le noter - beaucoup plus résilientes. De nos jours, la tendance est, hélas, à faire venir de l'extérieur des solutions - comprenez, à acheter des services - dont la communauté ne maîtrise aucunement le processus. Et qui l'abandonnent dans le marasme quand un problème vient inopinément à surgir...

Les choix institutionnels - pour des raisons qu'il serait utile d'analyser par ailleurs - privilégient les solutions externes à la communauté, ce qui n'est évidemment pas sans conséquences sur la pérennité de ses usages, ni sur son identité elle-même. Ainsi la modernité a-t-elle imposé sa sophistication technologique. Mais les solutions locales, mieux maîtrisables à l'échelle des humains qu'elles concernent, sont en train de renverser progressivement la tendance. Pour nous en convaincre, rendons une petite visite au potager de La Hulle, mis en place par le Centre Public d'Action Sociale (CPAS) de Profondeville...

Notre collation quotidienne...

"Tout a démarré à l'école du Burnot, explique Sophie Dardenne, présidente du CPAS, sur un terrain privé que nous avons ensuite loué pour cent euros par mois. Les légumes que nous cultivions composaient des paniers que nous vendions avec un prix préférentiel pour les allocataires du CPAS. Nous nous sommes vite aperçus que 95% des acheteurs n'émergeaient pas chez nous ; notre public n'était sans doute pas suffisamment informé de ce que nous voulions lui offrir exactement... Pour toucher le plus de monde possible, nous avons tout recentré sur les cantines scolaires avec le souci que chaque enfant de l'entité ait au moins la chance d'avoir chaque jour une collation saine. La commune a accepté de mettre à notre disposition un terrain à La Hulle et, notre équipe de terrain étant particulièrement motivée et dynamique, le projet fut rapidement mis sur pied en bonne entente avec l'échevinat de l'enseignement, avec les directeurs d'écoles et les responsables des cantines, etc. Nos serres tunnels furent montées, au printemps 2014, grâce à des subsides de la Province de Namur. Un budget fédéral nous a également aidés à organiser une grande journée Portes ouvertes ; un achat de matériel nous permettant de mettre sur pied des ateliers didactiques pour les enfants, chaque mercredi après-midi. Nous aimerions à présent que les écoles s'impliquent davantage et viennent, par exemple, nous voir au moins une fois sur l'année. Elles viennent à la gymnastique au complexe sportif situé juste à côté ; ce ne serait donc pas compliqué pour elles de consacrer une demi-heure à faire le tour du potager..."

La commune de Profondeville a ainsi conçu son action sur trois axes :

- une production alimentaire pour livrer ses propres cantines scolaires ;
- des ateliers didactiques au potager où les enfants se rendent librement ;
- la réinsertion socioprofessionnelle qui met, en permanence, au travail dans le jardin un ou deux ouvriers sous article 60 qui sont suivis par une assistante sociale du CPAS.

Sophie Dardenne précise d'emblée que les conditions de la réinsertion lui paraissent excellentes dans une production maraîchère car une telle activité permet de s'abstraire et de mettre de côté les soucis du quotidien.

D'abord s'adapter à la demande

La structure mise en place pour produire les légumes des écoles communales est animée par Alexandre Chevé et Antoine Bouché.

"Nous disposons à La Hulle d'un espace de travail très agréable, dit Alexandre, avec de petites réserves et un espace pour se réfugier quand il pleut. Notre plan de culture est évidemment adapté aux menus qui sont proposés aux enfants : la demande, c'est beaucoup de tomates, des courgettes, des laitues, des oignons, des pommes de terre et des poireaux... Nous ne pouvons évidemment pas bouleverser ces habitudes alimentaires même si nous aimerions développer une plus large gamme. Nous sommes sûrs cependant que la différence, en terme de goût et de fraîcheur, entre nos légumes et ceux qu'on trouve habituellement sur le marché est reconnue et appréciée. Le projet pourrait cependant permettre de profiter de la proximité du jardin pour ouvrir l'esprit des enfants et stimuler leurs papilles gustatives... Un simple exemple : on apprécie nos tomates mais à condition qu'elles soient bien rouges alors que nous pourrions planter des Green Zebra et des Noires de Crimée... Là où des couleurs, des formes et des goûts très différents pourraient éveiller la curiosité des enfants, surgit souvent la crainte qu'ils ne mangent pas ce qu'on leur prépare. Mais la solution n'est-elle pas dans le problème ? Au lieu de laisser naître une peur et de la transmettre aux enfants, ne faudrait-il pas valoriser ce qu'on leur donne à manger, notamment en leur permettant d'"apprivoiser", de s'appropriier le potager et son fonctionnement ?"

Pour l'heure donc, point de bettes ni de panais. Mais énormément de tomates et de laitues... Cinq cents kilos de tomates produits l'an passé pour faire surtout de la soupe, des sauces et servir des tomates fraîches... Beaucoup de laitues aussi : une cinquantaine par livraison pour les trois écoles. En choux, la demande, c'est surtout des choux fleurs, des brocolis et quelques choux chinois... Ni choux verts, ni choux rouges, ni choux blancs...

"Mais la demande n'est pas non plus homogène d'une école à l'autre, poursuit Antoine : à Rivière, on apprécie plus de navets, par exemple... Comme quoi les goûts des enfants ne sont pas seuls en cause... De plus, tout n'est pas faisable, dans une structure telle que la nôtre, dans les quantités où on nous les demande. Nourrir trois cents élèves sur toute une année avec une surface d'une vingtaine d'ares impose de faire des choix. Evidemment, pendant les vacances scolaires, nous mettons au congélateur ce qui doit absolument être récolté car malheureusement - c'est le problème de tous les potagers dans les écoles ! -, le gros de la production arrive en plein été. Nous prévoyons donc des salades jusqu'en juin, puis le plus gros de la production à partir de septembre. A l'heure qu'il est, nous assurons au moins les trois quarts des besoins en potages. Nous fournissons quasiment tout en poireaux, courges, céleris, potirons et potimarrons, mais trop de potirons dans le potage peut également finir par lasser... Ce qui fait le plus défaut, ce sont les pommes de terre mais nous n'avons ni l'espace ni le matériel pour cela. La fourniture de patates et de carottes est donc demandée à un plus gros producteur. Par contre, nous avons manqué d'oignons l'année dernière mais ce ne devrait plus être le cas cette année... Des haricots, nous n'en faisons quasiment pas. C'est un choix. Nous ne pouvons pas tout faire..."

Renouveler les pratiques alimentaires

Comment motiver l'enfant à s'intéresser à ce qu'il mange ? Comment ajouter la petite sauce qui convaincra les parents ?

"Je propose, dit Sophie Dardenne, de travailler avec une association, subsidiée par la Région Wallonne, nommée Influences-Végétales - voir www.influences-vegetales.eu - qui est "équipée" pour sensibiliser chacun des acteurs du projet à son niveau. Les enseignants, par

exemple, qui souhaiteraient entrer dans le projet sont les bienvenus. Il s'agit d'examiner ensemble comment adapter le travail de chacun à des pratiques alimentaires en constante évolution. A l'heure où la malbouffe est partout présente - la nourriture en plastique, comme je l'appelle -, il me paraît primordial de laisser la place à de nouvelles démarches. Nous avons mis au point un bel outil de production et il y a maintenant des suites logiques à lui donner. Les enfants doivent, par exemple, réapprendre à manger de saison, à se réjouir de l'arrivée des fraises... C'est un travail pédagogique important qui doit être envisagé en amont car, à mon avis, même les parents ne le font plus suffisamment à la maison ; l'enseignant a donc un rôle de plus en plus fondamental à jouer. Mais, pour être efficaces, il faut que nous nous accordions, tous ensemble, sur de nouveaux *modus vivendi* alimentaires."

Et les enfants sont également partie prenante de cette évolution !

"Les enfants des écoles communales sont invités à participer à des ateliers didactiques, ajoute Sophie Dardenne, pour le moment à titre individuel. Il n'y a pas encore de projet pédagogique plus global, initié par l'une ou l'autre école, mais c'est un rêve que nous pouvons caresser. Une des écoles, celle de Rivière, est venue le 30 juin pour sa sortie de fin d'année : un petit tour en vélo dans le village et dans les bois, puis un détour par ici...."

Résilience communale

"Aujourd'hui, la plupart des cantines scolaires prennent la direction opposée à la nôtre, insiste Alexandre, avec la choix d'une nourriture industrielle surgelée. Je pense que nous avons, à Profondeville, une chance inouïe d'échapper à cela. Là où la plupart des responsables communaux se disent que faire à manger pour les enfants est une corvée qu'il faut externaliser, nous pensons quant à nous que c'est un élément fondamental de l'autonomie d'une commune et des solidarités qui doivent y être préservées. Repréciser une norme alimentaire saine et durable est une chose fondamentale - a fortiori dans l'enseignement fondamental - à une époque où trop souvent l'exemple n'est plus là à la maison non plus. Alors bien sûr, couper et cuire les légumes, cela prend du temps... D'autre part, nous fixons les prix par rapport aux prix bio du marché : faire des carottes ou des pommes de terre, clairement, cela ne nous rapporterait strictement rien. Poireaux, courges et oignons, par contre, peuvent engendrer une belle plus-value."

"Il y a encore une autre contrainte que nous assumons, ajoute Antoine : nous allons préparer les légumes en cuisine pour ne pas surcharger ceux qui y travaillent. Nous conditionnons les légumes comme s'ils étaient achetés en grandes surfaces ; nous lavons, nous découpons, nous nettoyons et ce qui est en trop va au congélateur. A cela s'ajoutent évidemment les contraintes de l'AFSCA. Nous nous efforçons donc que le délai soit le plus court possible entre la récolte d'un légume et l'assiette de l'enfant. La personne qui centralise les commandes nous dit, chaque semaine, ce qu'elle désire mais si les courgettes deviennent trop grosses ou si les salades font mine de monter en graines, nous la prévenons et les menus sont alors adaptés en conséquence."

Le terrain d'à côté est également un terrain communal ; il a été planté - de pommiers, de poiriers, et de quelques pruniers dans le bas - par les services de l'environnement dans le cadre de la subvention Maya et nos amis sont candidats à son entretien. Disposer de ce terrain contigu au nôtre leur permettrait d'élever des animaux - moutons, chèvres, poules, lapins, oies... - et de s'en servir pour les ateliers didactiques avec les enfants. De plus, pour des raisons de fertilisation, un maraîchage fonctionne difficilement sans animaux à proximité. A La Hulle, la terre est argileuse et plutôt difficile à travailler ; courges et courgettes poussent donc sur une bonne couche de compost et de fumier ; l'année prochaine, ce sera un compost bien décomposé qui allégera sensiblement la terre..."

Tout est à portée de main !

"Pendant les ateliers, constate Antoine, les enfants sont très attentifs aux petites choses du jardin. Nous leur montrons, par exemple, les nombreuses petites bêtes qui sont à l'ouvrage dans un compost ; la mare est prête depuis octobre et c'est également un centre d'intérêt essentiel à leurs yeux..."

"Il faut transmettre sa joie et son plaisir plutôt que ses peurs et ses appréhensions, insiste Alexandre. Nous devons prendre plaisir à cultiver, les cantinières doivent prendre plaisir à cuisiner, les enfants doivent prendre plaisir à manger... Or le système industriel, ce n'est pas cela et il n'y a pas de raison que nos écoles le confortent."

"Tout est à portée de main dans la commune, conclut la présidente du CPAS : environnement, terrains, matériel, cuisines bien équipées, main-d'œuvre, savoir-faire... Je suis donc très optimiste car de plus en plus de gens sont insatisfaits du contenu de leur assiette. J'aimerais évidemment que l'expérience de Profondeville inspire d'autres communes car toutes disposent de terrains cultivables, même en ville, de savoir-faire et de personnes à réinsérer. Partons également du principe que la grande majorité des parents s'intéressent de près à ce qu'on donne à manger à leurs enfants..."

La modernité qui uniformise, cette "étrange colonisation homogénéisante" que dénonçait déjà Ivan Illich - et qu'il voyait faire éclater les communautés et faire disparaître les savoirs locaux en Amérique latine - n'est-elle pas également à l'œuvre chez nous ? Pourquoi ne pas lui opposer la capacité des communautés locales à se questionner démocratiquement, à trouver dans leur propre fonctionnement les solutions les plus adéquates en fonction des besoins et des réalités du terrain, en fonction surtout de ressources dont elles disposent déjà et qu'elles mésestiment sans doute ?

Centre Public d'Action Sociale (CPAS) de Profondeville
rue Jules Borbouse, 66 - 5170 Bois-de-Villers
tél. : 081/43.22.50
info@cpas-profondeville.be

5. Produire et échanger des semences citoyennes

Auto-produire ses légumes, c'est bien. Faire ses semences, c'est encore beaucoup mieux. Et puis après ? Quel intérêt sera l'intérêt réel de ce bien bel effort si cela ne franchit jamais les barrières du potager ? En précisant les contours et les ambitions de sa *Maison de la Semence citoyenne*, *Nature & Progrès* cherche avant tout à défendre la cause des semences locales et citoyennes. Mais qu'est-ce que cela peut bien signifier concrètement, avec quel bénéfice pour chacun d'entre nous ?

En préambule d'une rencontre entre producteurs-échangeurs de semences amateurs, Guillaume Lohest retraça la petite histoire de la semence chez *Nature & Progrès* à l'aide... des jouets de son fils Oscar ! Sortant tour à tour d'un grand sac une maison (*Lego*), une table (*Fisher-Price*), une vache (bio), un manuscrit (non-identifié), un citoyen (*Playmobil*), un loup (et pas de petits cochons) et même un camping-car (en modèle réduit), il évoqua brièvement notre prise de conscience.

"Avant 2010, dit-il, nous parlions uniquement de semences biologiques, avec cette certitude que les semences ordinaires du commerce ne l'étaient jamais. Nous nous demandions comment disposer de semences bio pour le potager mais aussi pour l'agriculture. Survint un manuscrit que nous proposait Frank Adams qui nous invitait à apprendre à faire soi-même ses semences. Puis vint le loup avec cette peur qu'on nous interdise de faire et d'échanger nos propres semences, voire même carrément de jardiner ! C'est l'époque des rumeurs incessantes consécutives au "procès *Kokopelli*" et au changement de législation en Europe. Nous nous sommes beaucoup réunis et avons beaucoup publié, tant des sujets d'information et de réflexion que des sujets très pratiques. Vint enfin le camping-car, avec un voyage aux *Rencontres Internationales des Maisons de Semences paysannes*, à Périgueux en France, la nécessité se faisant sentir de nous relier initiatives qui existent un peu partout dans le monde car les réactions aux menaces qui pèsent sur nos semences sont nombreuses. La "Maison de semences", que nous avons voulue citoyenne, est alors entrée dans notre vocabulaire mais sa mise en place n'est pas aussi simple que ce à quoi nous pouvions nous attendre... Le mouvement prit pourtant forme et un *Forum de la Semence citoyenne* rappela, en janvier 2015, combien l'attente est forte en la matière."

"Variétés traditionnelles" plutôt que "variétés anciennes"

Mais comment faire pour s'organiser en *Maison de la Semence citoyenne* ? Frank Adams, artisan-semencier d'origine allemande, actif depuis une vingtaine d'années au Grand-Duché de Luxembourg accorda, depuis le début, une grande attention à notre projet, insistant tout d'abord sur la nécessité de nous positionner par rapport à la filière industrielle de la semence, une profession spécialisée qui prend aujourd'hui en charge ce qui était le travail des paysans et des jardiniers. La notion de "variétés anciennes", n'hésite-t-il pas à affirmer, est poussiéreuse à ses yeux car nous sommes entrés dans une phase de renouveau d'une tradition presque complètement perdue mais qui renaît aujourd'hui par nécessité, plus que pour des raisons vaguement folkloriques. L'agriculture doit retourner à des systèmes locaux, artisanaux et naturels, et les semences ont un rôle capital à jouer en la matière. Mettre les mains dans la terre pour avoir des légumes et des semences ne suffit plus ; il faut également connaître le contexte global de la question. Le sujet des semences est donc très moderne et très actuel ; élargir le champ d'action du citoyen en abordant le contexte politique de la question nous le

démontre. Vouloir mettre en place une *Maison de la Semence citoyenne* est donc une activité hautement politique ! Car de quoi s'agit-il vraiment ? Il s'agit d'une initiative indépendante, non-lucrative et locale - de citoyens, de jardiniers ou de paysans - qui consiste à pérenniser des variétés traditionnelles de plantes utilitaires, à travers la culture répétée, le stockage, l'utilisation et l'échange de leurs semences - on entend ici par semence, tout matériel de reproduction végétale : graines, boutures, tubercules, oignons... Or ni les banques de semences, ni les variétés non reproductibles de l'industrie ne servent à entretenir la diversité cultivée. Entretenir la biodiversité suppose de semer et d'échanger les graines, de faire évoluer les plantes et de leur permettre de s'adapter aux conditions, aux réalités qu'elles rencontrent. Il faut donc que cela bouge ; la collection de semences doit toujours être vivante !

Pour toutes ces raisons, on préférera l'appellation "variétés traditionnelles" à celle de "variétés anciennes" car, si ces variétés ont bien été développées et transmises par nos ancêtres, il est important que nous les fassions vivre dans le présent afin de les développer et de les transmettre, pour le futur, à nos descendants. Ainsi va la vie !

Dix raisons impérieuses d'agir

Mais en quoi consiste-t-elle vraiment, cette "activité hautement politique" ? Frank Adams précise ainsi les dix raisons principales qui doivent nous pousser à agir :

- sauvegarder la diversité génétique des plantes utilitaires qui est en train de diminuer à un rythme alarmant,
- faire un pas de plus dans la logique d'une agriculture locale et véritablement écologique : les graines ne sont pas de simples intrants qu'on achète chez ceux qui les produisent, elles sont un maillon essentiel qui ferme le cycle de la vie des plantes et nous permet de l'appréhender comme un tout,
- promouvoir le concept de "semences traditionnelles", en tant que bien commun, afin de les sortir d'un contexte commercial et juridique malsain,
- cultiver *in situ* une richesse génétique en tant que base pour les sélections futures, en pratiquant la sélection évolutive et des croisements en plein champ des variétés existantes,
- se mobiliser dans le cadre d'une démarche de solidarité internationale pour la souveraineté alimentaire des peuples,
- se procurer des aliments de qualité élevée,
- prendre des mesures concrètes pour contrer les effets du réchauffement climatique sur les cultures car les variétés traditionnelles et localement adaptées réagissent mieux aux changements de conditions de culture,
- se préparer activement aux crises de pénurie de semences : le manque de semences biologiques est déjà une réalité car la production actuelle n'est pas à la hauteur de la demande,
- préserver, partager et développer le savoir et le savoir-faire autour de la culture semencière,
- entreprendre une activité enrichissante pouvant conduire à une nouvelle cohésion sociale, encourageante et réjouissante...

Un vaste programme qui nous a tout naturellement amenés à poser la question suivante.

Quelles variétés échanger, ici et maintenant ?

Reste à définir à présent les critères à prendre en compte pour produire et échanger des semences dans le cadre d'une *Maison de la Semence* ? Philippe Delwiche, jardinier bénévole chez *Nature & Progrès*, résume ainsi les critères les plus importants à ses yeux :

- les qualités gustatives de la variété ; par exemple, la laitue '*Radichetta*' qui est une laitue douce et sans amertume, ou encore la tomate '*Cœur de bœuf*' à la chair dense, avec peu de graines et des qualités gustatives incomparables,
- la résistance naturelle aux maladies : en bio, les plantes doivent être vigoureuses et résistantes ; par exemple, la mâche '*Vit*' qui est très résistante aux grands froids ainsi qu'à l'oïdium, une maladie qui peut provoquer des ravages importants lors des automnes trop doux,
- l'adaptation au climat et au terroir ; par exemple, la tomate '*de Berao*' dont la qualité principale est sa grande adaptation à nos climats septentrionaux et à nos étés très courts ; c'est une des meilleures pour la culture de pleine-terre...
- le rendement ; sans commentaire,
- les qualités nutritives de la variété ; par exemple, l'épinard '*de Viroflay*' dont le feuillage a un port étalé alors que la plupart des variétés récentes d'épinards, mises au point pour le maraîchage, possèdent un port érigé destiné à faciliter la récolte. Le port étalé permet une meilleure exposition à la lumière et donc une meilleure photosynthèse avec transformation accrue des éléments minéraux en sève et en tissus foliaires...

Sur cette base, l'assemblée des jardiniers producteurs-échangeurs de semences amateurs de la *Maison de la Semence citoyenne* de *Nature & Progrès* a défini les variétés à produire et à échanger pour sa première année de fonctionnement : les laitues '*Radichetta*' et '*Trocadéro*', les haricots '*Trébona*' et '*Roi de Belges*', les tomates '*Monda*' et '*Triomphe de Liège*'. Il s'agit de variétés qui sont soit intéressantes pour le jardinier amateur, étant donné leur facilité de culture, leur résistance aux maladies et leurs qualités nutritives et gustatives intéressantes, ou qui sont liées à nos terroirs et donc bien adaptées à nos conditions de culture. Chacun reste évidemment libre de proposer la production de telle ou telle variété qui lui tient particulièrement à cœur... Une réflexion plus vaste sera menée ensuite autour des variétés à échanger. Des rencontres et des discussions auront lieu, tout au long de l'année, avec des personnes ressources et des jardiniers avertis afin de proposer une sélection de variétés à produire et à échanger pour les années suivantes.

Place à l'échange d'expériences, place à la créativité

Des ateliers sont régulièrement organisés auxquels participent des personnes déjà impliquées dans des dynamiques d'échanges de semences, avec l'objectif de partager les expériences et de s'inspirer les uns et les autres. De belles expériences sont déjà en place :

- la *Maison de la Semence citoyenne*, de *Nature & Progrès*,
- des antennes locales de cette *Maison de la Semence citoyenne*, certaines avec un peu d'expérience, d'autres encore en phase de démarrage,
- *Graine d'échanges*, un groupe qui tente de se structurer autour de l'échange de semences,
- *Potager pour la vie*, dont l'objectif est de produire et échanger deux ou trois légumes,
- bon nombre de jardiniers expérimentés qui ont envie de partager leur expérience et leurs

semences...

Trois grandes priorités se dégagent au sein de ce mouvement social naissant :

- la nécessité de multiplier les multiplicateurs ;
- la nécessité de privilégier la qualité, c'est-à-dire de faire des semences non-hybridées, cultivées dans le respect des impératifs de l'agriculture biologique et de la charte de *Nature & Progrès*, des semences présentant un taux de germination suffisant ;
- la nécessité de mettre en place et donner accès aisé à un tableau clair et actualisé des échanges : qui produit quoi et où ?

L'auto-production et l'échange de semences apparaissent donc comme une véritable nécessité en ce qui concerne la sauvegarde de nos variétés potagères. Seule la mobilisation citoyenne et une créativité renouvelée en termes d'organisation paraissent aujourd'hui de nature à rencontrer pareilles nécessités.

6. Conclusion : notre souveraineté alimentaire, tous ensemble

Les quatre expériences que nous avons visitées confirment ce que nous pressentions, elles illustrent une sorte de gradation allant de la simple inquiétude personnelle à la nécessité vitale de la mise en place d'une organisation entre citoyens. Mais résumons plutôt chacune de ces expériences ; extrayons-en la substance salutaire.

Au départ, il y a la simple sensation de monsieur-tout-le-monde, un regret fugace, comme qui dirait sa "madeleine de Proust" : mon pain n'a plus le même goût ! Cet entêtant agacement le pousse à passer à l'acte. Certains trouvent là des solutions satisfaisantes mais la plupart restent sur leur faim. Seul l'échange, au sein d'un cadre structuré, est à même de leur rendre un peu d'espoir...

De même en va-t-il de la production de légumes sains pour celui qui n'a pas de base en jardinage. Mais l'expérience de La Plante montre combien la cohésion sociale est de nature à décupler les énergies au sein d'une communauté locale. Le désir alimentaire est peu ou prou ramené au niveau du simple prétexte car c'est bien la "ré-internalisation", au sein du potager collectif, d'aspects trop souvent négligés de la vie sociale qui est ici visée. Améliorer la vie est un but général et quasiment indicible, impossible à fragmenter en réalisations ponctuelles qu'un autre - le pouvoir public - pourrait prendre en charge. Réaffecter en potager un terrain vague suffit peut-être à en faire le *locus solus* de ces retrouvailles citoyennes, de cette redécouverte de la vie sociale au sein d'un quartier, pour peu que les gens qui l'habitent viennent à le décider, à accepter d'y tenter leur chance... Ensuite, bien sûr, vient l'aliment qui, dans le trivial tout autant que dans le symbolique, vient affirmer ce désir renouvelé de vivre ensemble.

Le jardin de Profondeville nous emmène plus loin encore : au sein d'institutions publiques qui retrouvent la pleine mesure des besoins et des moyens de la communauté qui les a fait naître. Les notions de biens publics et de responsabilité collective reprennent là leur pleine mesure car pourquoi externaliser la tâche de nourrir les enfants des écoles si la commune dispose, chez elle, de jardinier sans emploi ? Comment le rapport qualité-prix ne serait-il pas accru pour tous - et, en fin de compte pour la commune elle-même - si la confiance de tous vient à leur être accordée ? Une fois de plus, il ne s'agit pas de comparer le coût limité d'un aliment ni même d'un service, mais d'envisager la qualité de vie au sein de la communauté. Et là, comme

à La plante, son amélioration ne peut être pensée que de manière globale.

L'expérience de la *Maison de la Semence citoyenne* de *Nature & Progrès*, enfin, montre que certains impératifs vitaux ne peuvent s'envisager que via le prisme de l'action collective de groupes citoyens. D'abord parce qu'il serait absurde que chacun travaille l'ensemble des variétés potagères qui l'intéressent et parce que cette liste n'est jamais fermée ni exhaustive ; ensuite parce que sans l'indispensable brassage entre les mains des jardiniers de l'immense diversité génétique que recèlent ces graines, la capacité des plantes cultivées à résister aux aléas - ce qu'on appelle la capacité de résilience - s'en trouve très fortement amenuisée...

Voilà. Au fait, quel était encore notre souci de départ ? Nous cherchions à savoir si l'autonomie - et singulièrement l'auto-suffisance alimentaire - dans la solitude était bien une chose pensable. Bien sûr, Robinson Crusoë sur son île a bien été forcé d'organiser sa survie. Il s'agissait précisément de survivre et non de vivre avec tout ce que ce mot comprend d'épanouissement individuel et collectif. Dans pareil cadre, c'est bien le terme de "souveraineté alimentaire" qui nous correspond et nous convient le mieux. Mais, au fond, à chacun ses modèles de référence. Et à chacun ses ambitions...