

Hors champ

DE LA CAPITALE À UNE BOURGADE DE 230 HABITANTS DANS LE NORD DU BÉARN,
ATTERRISSAGE DANS UN COLLECTIF DÉCROISSANT QUI EXPÉRIMENTE L'AUTONOMIE AVEC
L'EFFONDREMENT EN TOILE DE FOND.

PAR CLÉMENT OSÉ

La ferme du siècle



© Clément Osé

Aujourd'hui c'est moi qui suis de cuisine.

Le premier service, c'est pour les poules. Deux godets de grain dans la malle de la grange, les épluchures de légumes, les bottes et les hautes herbes qui essuient leur rosée sur mes genoux. Défaire la chambre à air qui maintient la porte de l'enclos. Black and White, deux curieux moutons de Ouessant, débarquent avec leurs pupilles en trait d'union. Tous les matins ils jouent la même naïveté : ils oublient qu'ils sont herbivores autonomes et pensent que je viens les nourrir. Dans les poulaillers, plus personne ne dort

depuis un bon moment. Tout le monde est dans les starting blocks. Quand je verse les grains dans les mangeoires, les poules entendent « *À vos marques* ». Quand mes pas s'approchent, « *Prêts* », quand ma main touche la poignée de la trappe « *Feu* », quand elle coulisse enfin, « *Partez !* ». C'est black friday, les gallinacés se précipitent vers la pitance et la mangeoire est criblée de becs. Seules une ou deux pondeuses boycottent la cantine et je dois les bousculer un peu pour récupérer le butin ovale qui a passé la nuit sous la chaleur de leurs plumes.

« Comme les autres animaux, il nous faut de l'espace pour nous épanouir. »

Cette routine est nouvelle. À cette heure là, j'étais plutôt du genre à dégringoler des escalators en nage pour me glisser in extremis avant qu'un gong strident et intraitable ne me crie mon retard dans un irréversible claquement de portes. Je suis néo rural. J'ai bien essayé quelques années de faire ce que la société et la réussite m'indiquaient tout bas, mais dès que j'ai eu cinq minutes pour réfléchir sérieusement, j'ai flairé une arnaque. Je ne suis pas fâché avec la ville, je me suis juste rendu compte que c'était comme certains copains un peu trop envahissants : j'aime bien les voir, mais de temps en temps. La ville offre beaucoup c'est sûr, enfin elle offre, non. Elle échange une large gamme de divertissements contre du temps de travail. Mais la ville c'est Space Mountain : on attend trois heures et le plaisir dure trois minutes. Il fallait que je sacrifie beaucoup de temps enfermé, que je consente à faire des choses d'autant plus rémunérées qu'elles étaient ennuyantes et insensées. Et quand, enfin, c'était vendredi soir, je faisais comme les poules le matin : je m'envolais pour aller me goinfrer. Du coup j'ai cherché une autre combine.

À la ferme on prend tous les repas ensemble. Le chargé de cuisine change tous les jours, et cuisine midi et soir.



© Clément Osé

Comme d'autres urbains dubitatifs, je m'étais mis à rêver de campagne : la campagne des vacances, celle des week-ends et des étés insouciants. La campagne du vrai luxe : le jardin infini, le grand air, le silence, l'espace, oui l'espace, parce que comme les autres animaux, il nous faut de l'espace pour nous épanouir. Et puis je voulais du temps, il paraît qu'à la campagne, on le prend et que quand on a moins de rendez-vous, on a plus de temps. Pour le métier, j'avais pensé à agriculteur parce que nourrir les autres, il n'y a pas mieux quand on se cherche une utilité. Et puis je me suis rendu compte qu'en devenant maraîcher solitaire en agroécologie sans tracteur, je serai un héros, mais je n'aurai pas le temps de l'oisiveté, de l'écriture et de la photographie. Alors j'ai parachevé mon plan. La solution à mon énigme s'appelait « collectif » : mutualisation, économies d'échelle, intelligence collective, partage des tâches et des factures, et surtout, copains.

Aujourd'hui, ça fait un an. Un an de matins sans réveil, de poules, de grelinette, de millimètres sur le papier, de scie dans l'atelier, de visseuse sur le chantier, d'essences de pin, de fendage de bûches et de poires. Un an de petites commissions à la fraîche face aux Pyrénées, dans un village du Nord Béarn qui compte ses 230 habitants, confond départementale et grande

Hors champ



© Clément Osé

Une douzaine de ruches assurent la pollinisation, l'autonomie en miel, et même quelques pots en plus.

rue et dont la mairie est ouverte une après midi par semaine. Depuis que je suis arrivé, le collectif est passé de cinq à dix, puis à huit. La vieille ferme a achevé sa mue, d'une vieille bâtie dans son jus sombre et humide, à un habitat bioclimatique bardé de baies vitrées et emmitouflé dans une isolation de trente centimètres de laine de bois. La charpente s'est élevée de deux mètres pour transformer le grenier poussiéreux en premier étage rayonnant.

La « ferme légère » tire son nom d'une volonté farouche de réduire son impact sur le beau monde dont les fermiers s'émerveillent et dépendent. L'autre idéal qui nous travaille, c'est l'autonomie. Pour l'énergie, le fournisseur universel gratuit qui se balade dans le ciel chauffe la maison, l'eau des douches et nous électrise, via des panneaux solaires thermiques, photovoltaïques et une petite collection de batteries au plomb qui nous ont permis de résilier notre abonnement Enercoop. Mais pour nous déplacer, quand la distance est trop grande pour les vélos, nous conduisons les voitures partagées, tous les jours ou presque. On triche aussi avec une tronçonneuse, pour le bois de chauffage, et un tracteur, quelques fois par an, pour défricher notre colline ou porter des charges

lourdes. Force est de reconnaître que nous sommes encore un peu dopés à l'or noir qui nous épargne bien des efforts et du temps. Pour l'eau, nous comptons sur le puits, la pluie des toitures que nous récupérons dans une grande cuve aux airs de piscine et, encore, provisoirement, le réseau. La grande question de l'autonomie est alimentaire. Nous produisons des légumes, du miel, du pain, bientôt des œufs, des plantes aromatiques et médicinales. La terre est argileuse, oscillant selon les précipitations entre une boue gluante et un sol dur façon granit. Petit à petit, paillage après paillage et sans trop déranger les habitants qui vivent underground, ça s'améliore. Dans un avenir proche nous serons assez rodés pour ne plus acheter de légumes du tout, et même pour en vendre. Mais nous ne produirons jamais tout ce que nous consommons et d'ailleurs ce n'est pas le but. Notre idéal est d'échanger nos surplus de blettes aux copains qui produisent du blé.

*« On se dit
que nos expérimentations
préfigurent peut-être
un mode de vie à venir. »*

À part le chasseur cueilleur ermite, et encore, je ne pense pas qu'on puisse être autonome tout seul. À chaque fois que je réfléchis à la subsistance, je me dis que la taille critique d'un groupe humain où tout le monde est à peu près heureux et rassasié, pourrait être la tribu. La nôtre est petite. Le plus jeune a quatorze ans, d'autres vingt, d'autres trente et d'autres cinquante. Quand on met des assiettes en plus à table, c'est à dire souvent, c'est la question du collectif qui refroidit le plus les visiteurs au moment de leur demander s'ils s'y verrait. Et ils ont raison, c'est un pari de faire cohabiter huit anticonformistes néo ruraux sous le même toit sans qu'ils s'entretuent. Alors on a pris nos dispositions : instauration de dix-neuf heures de travail hebdomadaire pour assurer l'égal investissement de tous, réunions hebdomadaires pour les affaires courantes et les chantiers, et réunions « émotionnelles » pour que chacun dise ce qu'il a sur la patate et qu'on en discute calmement, la plupart du temps. Au début je me sentais maudit dans ma quête de liberté avec toutes ces contraintes. Et puis j'ai compris que c'était la contrepartie de tout ce qu'on construisait, la condition de l'autonomie.

Et malgré tout, l'autonomie, nous en sommes assez loin, comme tout le monde, sauf peut-être quelques tribus là bas en Amazonie non déforestée : nous sommes bien incapables de produire nous-mêmes

tout ce que nous utilisons quotidiennement et qui nous vient de l'industrie climaticide. Pourtant nous sommes aussi convaincus que Pablo Servigne de l'effondrement imminent de la société thermo-industrielle et lucides sur le fait que notre petite initiative perdue entre les monocultures de maïs hybride n'y changera pas grand chose. Mais cette perspective nous a conforté. On se dit que nos expérimentations préfigurent peut-être un mode de vie à venir. On est bons élèves, on a la conscience tranquille en se racontant que si tout le monde faisait pareil, l'actualité serait moins déprimante. En fait, on a juste la moyenne, selon un copain rompu aux bilans carbone. On passe juste le seuil de soutenabilité (la consommation maximale par rapport aux ressources que la Terre est capable de produire) et on pollue autant qu'un cubain moyen, ce qui est dix fois moins qu'un français moyen. Il y a encore du chemin, mais ça ne nous tracasse pas, au contraire. On voit dans l'effondrement à venir beaucoup plus d'espoir que dans les élections et même si la douche sera très froide, c'est le seul moyen de repartir d'un bon pied. La fête se terminerait pour qu'une encore mieux commence. Au fond, nous n'avons pas fait ces choix par obligation morale, mais par désir. À la ferme personne ne se prive et personne ne voudrait vivre d'une autre façon je crois.

Dahl de lentilles corail «à la parabole». Le tiers des cuissons est fait avec l'énergie solaire qui fournit 100% de l'électricité et de l'eau chaude.



© Clément Osé