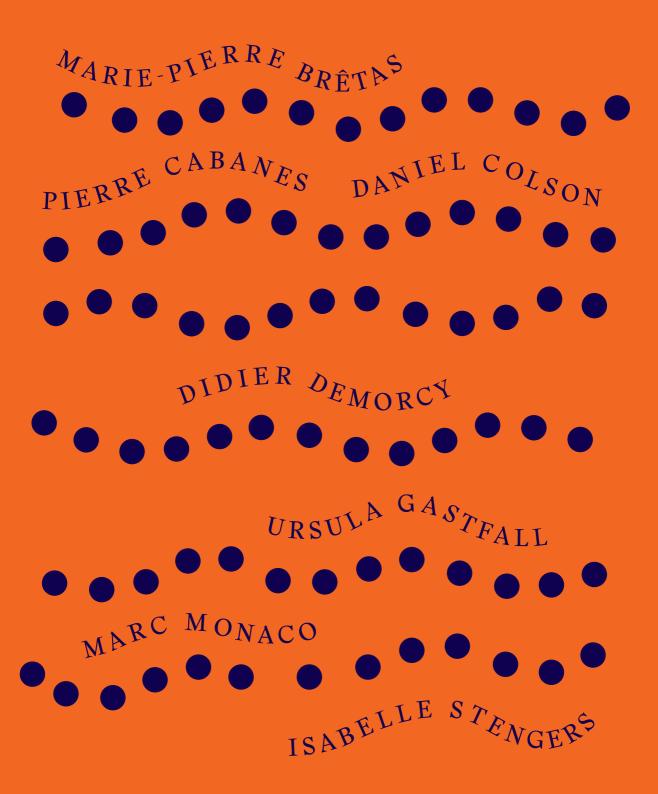
LE COLLECTIF D'ENQUÊTES POLITIQUES ET



CAHIERS D'ENQUÊTES POLITIQUES

Ces cahiers ont été réalisés par le Collectif d'enquêtes politiques composé de Rémi Eliçabe, Amandine Guilbert, Laetitia Overney, Frédérique Pasquier, Julien Pieron, Josep Rafanell i Orra, Anne Stelmes et François Thoreau, aux côtés de Ursula Gastfall, Didier Demorcy, Pierre Cabanes, Marie-Pierre Brêtas, Marc Monaco, Isabelle Stengers et Daniel Colson.

Ce collectif a tissé les liens qui ont permis l'existence des rencontres de Piétrain en Belgique les 27, 28 et 29 août 2014 (merci à Dounia et Adrien de nous avoir prêté leur maison!). Ces cahiers en sont à la fois le compte-rendu et le prolongement. Ils n'auraient pu voir le jour sans la rencontre heureuse avec Valentin Barry, Antoine Lambin et Alban-Paul Valmary, designers graphique.

Merci à Xavier Ribas dont l'enquête photographique a nourri la mise en forme de ces cahiers.

Merci aussi à Claude et Camille du collectif *Mauvaise troupe* (*Constellations*) qui ont accepté de se joindre à nous lors de ces rencontres.

[1]	CONSTRUIRE DES COMMUNAUTÉS	7	[5] QUEL DÉTROIT? Marc Monaco	87
	Ursulla Gastfall, /tmp/lab, Usinette.org		<u>DÉTROIT, RÉCIT D'ENQUÊTE SAUVAGE</u>	<u>99</u>
FENDRE LES CHOSES: DU CIRCUIT COURT AU COURT-CIRCUIT		<u>23</u>	[6] SF ANTIVIRAL. OU COMMENT SPÉCULER	107
[2]	TENIR LA TERRE Didier Demorcy	27	SUR CE QUI N'EST PAS LÀ Isabelle Stengers	110
PRODUCTEMUS: DE L'AUTO-SUBSISTANCE À L'AUTO-SUFFISANCE		<u>39</u>	<u>COMMUNALITÉS</u>	119
[3]	LA MAISON GOUDOULI Pierre Cabanes	47	[7] ENQUÊTES OUVRIÈRES ET PHILOSOPHIE DE L'ANARCHIE	127
LA MAISO	N DANS LA RUELLE	<u>60</u>	Daniel Colson INTIMITÉS RÉVOLUTIONNAIRES	<u>141</u>
[4]	HAUTES TERRES Marie-Pierre Brêtas	67		
IL PLEUT.	<u></u>	<u>77</u>		

O4 Sommaire Cahiers d'enquêtes politiques 05



Docort Trails

[2] TENIR LA TERRE Didier Demorcy

PRODUCTEMUS: DE L'AUTO-SUBSISTANCE À L'AUTO-SUFFISANCE

DIDIER DEMORCY

Didier Demorcy a toujours une ardeur d'avance. Il fait des documentaires ou traduit des livres, quand il ne monte pas des projections hallucinées, des « fantaisies vitales ». Cela ne fait pas de lui un avant-gardiste, sous aucun prétexte, à moins que l'avant-garde ne se définisse désormais par le fait d'avoir les pieds dans la boue, de la choucroute en pot et des patates à ne plus savoir quoi en faire. Cela ferait plutôt de Didier quelque chose comme une de ces meules à grains lancée à pleine vitesse, par temps de crue, de par l'énergie qu'il déploie et communique. Quand il en vient à pratiquer le maraîchage, toutefois, cette énergie ne croît qu'à condition d'être partagée et distribuée collectivement. C'est le point de départ d'une réflexion paradoxale sur les outils et conditions de possibilité de l'autogestion collective.

Ne plus savoir dormir

Je n'ai pas été vraiment à l'école, j'ai vite travaillé dans le théâtre, puis j'ai commencé à faire des documentaires. Ça fait quand même déjà un petit paquet d'années. Puis, il y a douze ans à peu près, j'ai commencé à m'intéresser plus directement aux questions de production de nourriture, en gros. Ça a fait suite à une discussion que j'ai eue avec mon fils, qui a été voir un documentaire chez un voisin et qui, quand il est revenu, pour la première fois de sa vie, n'a pas réussi à s'endormir. Ça ne lui est plus jamais arrivé! Il n'arrivait pas à dormir. Je lui ai demandé de descendre - on était avec un ami - et il nous a expliqué qu'il avait vu un documentaire qui établissait clairement la réalité du réchauffement climatique et ses conséquences. C'était il y a douze ans. C'est vraiment quelque chose qui a fait date en Belgique francophone. Les gens ont commencé à en parler... Avant, dans les milieux dits «informés», c'était quelque chose dont on n'était pas encore tout à fait sûrs: «Est-ce que, vraiment, ça existe?» Puis, ce petit gamin, là, il ne savait pas dormir. Il ne savait pas dormir, et c'est la seule fois de sa vie où il n'a pas su s'endormir. Et donc on a parlé, et moi je n'ai rien trouvé de plus malin que de lui dire: «T'inquiètes, on s'en occupe!» Le truc un peu idiot... qu'un père peut dire à son fils. Voilà, je ne vous souhaite vraiment pas de dire une bêtise pareille.

Du petit jardin au projet de maraîchage collectif

Quand je disais ça, je pensais à mon petit jardin que je venais de commencer. Ça ne faisait pas longtemps que j'avais une maison à la campagne. J'avais commencé un petit jardin. Et là, ça a été un peu terrible, pendant trois ans, je m'en occupais, c'est-à-dire que je réfléchissais en permanence. J'étais quelque part et je réfléchissais à comment on fait? Comment on fait pour se nourrir? Comment ça se passe s'il n'y a plus d'électricité, ... tiens, les bougies... Je pensais aux gens qui vont crever de faim, et qui vont venir sur les routes. Ils vont attaquer les villages. Alors comment est-ce qu'on va faire pour se défendre? Qu'est-ce qu'on doit construire? Un mur? Est-ce qu'on met des miradors? Est-ce que je dois apprendre à tirer avec une arme? J'ai fait ça

pendant trois ans, comme un fou. Je l'ai vraiment fait. Je n'en parlais pas, parce que c'est un peu honteux, d'être fou comme ça. Mais je ne savais pas!

Puis, à un moment donné, j'ai commencé à me dire que le mieux, peut-être, ce serait d'arrêter de craindre ce qui allait advenir, le mieux c'était de s'occuper de là où on en était. La bascule, elle s'est faite progressivement, notamment par des apprentissages. Je suis allé suivre des cours chez Gilbert à Mouscron¹. Gilbert, c'est quelqu'un pour qui manger tous les jours est très important. Il dit toujours: «Je préfère manger de la merde avec mes potes que du bio tout seul!» Même s'il ne mange jamais de la merde! J'ai donc perfectionné ce petit potager que j'avais, quelque chose que j'avais gardé comme souvenir très joyeux du travail avec mes grands-pères quand j'étais enfant. Je m'y suis intéressé comme si je faisais un documentaire. J'y ai mis la même énergie, la même recherche, pour rentrer à l'intérieur de ce monde-là que je ne connaissais pas.

Progressivement, j'ai fait une formation en agriculture. Là, j'ai appris à compter. À ce moment-là, j'étais capable d'arriver dans une ferme, de compter le nombre de vaches - enfin de demander le nombre de vaches -, de demander le nombre d'hectares, le nombre d'hectares de céréales, le nombre d'hectares de ceci ou cela, et je pouvais calculer à la fin le revenu de la ferme. C'est tout à fait faisable, et ça c'est une des choses que j'ai apprise et qui m'a frappé le plus à ce moment-là. C'est que: 1) Les revenus des fermiers sont très bas, c'est-à-dire que la marge bénéficiaire est minuscule. Ils gèrent des quantités pas possibles mais pour gagner très peu d'argent... 2) Pour passer d'une agriculture conventionnelle à une agriculture bio, c'est une machine très difficile à faire bouger parce que les marges sont tellement petites. Tous les investissements que l'on fait doivent être amortis sur vingt ans... Or, pour pouvoir passer du conventionnel au bio, il faut changer de machines. Donc un fermier dans la céréale qui veut basculer, ça lui prend au moins dix ans...

À la fin de la formation, je voulais trouver le moyen de continuer à faire des documentaires tout en me lan-

30 Didier Demorcy 31

çant dans le maraîchage à des fins d'auto-subsistance, à mi-temps, voire à un cinquième de temps. Mais je me suis rendu compte que ce n'était pas possible. Les maraîchers ont des revenus très bas et des journées de travail moyennes de douze à seize heures, pendant les temps forts. Je me suis donc mis à imaginer un projet de maraîchage collectif. L'idée, c'était de travailler ensemble une fois tous les quinze jours en moyenne sur l'année, et d'être autonomes en légumes, en tous cas ceux qu'on cultive.

Au départ, ce n'était donc pas un projet collectif, c'était d'abord un projet individuel que je proposais. J'avais deux ou trois connaissances, et puis des gens qui se sont agrégés autour du projet. Je n'ai pas sélectionné, j'ai laissé ouvert le plus possible, et donc il y a des tas de gens qui sont arrivés de partout, que je ne connaissais pas, essentiellement des urbains puisque c'est un projet qui s'est créé à partir de Bruxelles. Lors de la première réunion, j'ai dit aux gens: «Le plus important pour nous, d'abord, c'est d'apprendre à travailler ensemble. La première année, c'est ça. La récolte, on verra bien...» Mais j'ai un copain qui était là, qui lui avait fait partie de toutes les marches pour la décroissance etc., et qui avait beaucoup été dans des organisations où il y avait beaucoup de paroles et peu de résultats, et donc il m'a sauté dessus tout de suite en disant: « Non, non! La récolte c'est super important, il faut de la récolte!» C'était important. Et ça a conditionné le projet pendant des années. Je me suis senti dans une position, presque une sorte de devoir qu'il y ait de la récolte. Et on a récolté... pour le moment, c'est des sacs hauts comme ça, hein, qui sortent! Aujourd'hui, je ne suis pas sûr que nous aurions tenu sans cette réussite de la récolte.

À présent, je pense qu'on a finalement réussi à être un projet collectif. Je peux envisager de m'en aller l'année prochaine et ça va continuer. Il y a suffisamment de gens qui ont commencé à apprendre, à se soucier du projet pour qu'on puisse dire maintenant qu'il est collectif, même si l'implication de tous n'est pas égale. Quand tu es dans un projet et que ça commence à être un peu lourd, tu as envie de passer la main. Et donc, la tentative, ça devient vite de dire: «Tout le monde s'y met alors!» «Si ce n'est pas un, c'est tous.» Et ça, chez nous, ça n'a pas marché.

Donc, au lieu d'arriver tout de suite de un à tous, maintenant, on a fait une étape intermédiaire et elle est technique. C'est-à-dire qu'au départ, on travaillait avec des grandes planches, sur des parcelles qui font un mètre vingt par dix mètres. Donc ça fait douze mètres carrés. Et je coordonnais. Je travaillais au moins deux ou trois jours par semaine. Les gens, ils ne sont pas prêts à faire cet investissement-là, qui est aussi un truc qui ressemble beaucoup à mon cerveau à moi! Le terrain qu'on utilise c'est mille mètres carrés. Maintenant, on a simplifié, on a inventé quelque chose qui n'est pas impressionnant mais je vous jure que, techniquement, on a tout changé grâce à ça. Le terrain est en fait partagé maintenant en grandes zones. C'est le même terrain mais ici, vous avez chaque fois des

jardins et chaque jardin fait six mètres par vingt-cinq, et chaque jardin a un légume phare. Donc c'est le jardin tomates, le jardin des feuilles, le jardin des haricots, par exemple. Et donc, ce jardin-là ne fait plus que six mètres par vingt-cinq, c'est-à-dire cent cinquante mètres carrés. C'est quelque chose qui est déjà un peu plus... Un petit jardin familial, c'est cent cinquante mètres carrés. On se débrouille avec ça.

Celui qui prend en charge le jardin, il a déjà appris de l'année passée, il y a des documents qui circulent... La première année, on a fait ça tous ensemble, mais maintenant il y a des gens qui font ça tout seuls et c'est très bien, c'est magnifique. Sur le terrain, les documents sont disponibles. On peut toujours aller voir ce qui est prévu à telle date, à cet endroit-là. Pour nous, ce qui a tout changé, c'est que c'est devenu faisable. C'était possible de dire: «Tiens, je suis responsable des choux, donc je m'occupe de mettre des choux. Qu'est-ce qu'il faut avec les choux? Les choux, ça a besoin de compost, donc il faut que je me débrouille pour que le compost arrive au bon moment. C'est quand? Un mois avant? Six mois avant? Ça, il faut le savoir, il faut l'organiser...» Toutes ces questions-là, que tu dois te poser quand tu es maraîcher, les gens pouvaient se les poser à une échelle qui devenait gérable. Ils n'étaient plus perdus dans la masse de la chose. Et ca marche, on a vraiment de la récolte! Et quelque part il n'y a plus personne qui occupe la position d'en haut. On est arrivés maintenant, avec ce système-là, à rendre des gens qui ne sont pas maraîchers, capables de planifier un jardin un peu complexe dans le temps. Ils arrivent à inscrire de manière sécurisante quelque chose qui, sinon, est vu comme trop... immaîtrisable.

Avant je m'occupais de tout. Un truc qui a été très important, c'est que les gens ont commencé à avoir la main. C'est-à-dire qu'on a tous pris la main. Moi, je savais faire deux ou trois trucs, mais il y a plein de choses que j'ai apprises en les faisant avec le groupe. On a aussi des rituels. Par exemple, quand on arrive sur le terrain, on ne discute plus, on désherbe tout. Chaque semaine. On passe à travers tout, vroum. Et quand tu fais ça, comme ça, toutes les semaines, en avançant en ligne, comme ça, et bien mille mètres carrés tu le fais en une heure ou deux. C'est un petit rituel, mais c'est aussi parce que simplement les gens ont appris à manipuler les outils. Maintenant, j'ai l'impression qu'à 95 % c'est collectif.

L'étape qui nous manque encore, c'est la planification longue. C'est le truc de dire: «Tiens, qu'est-ce qui va se passer dans six mois? Il va falloir un peu de fumier...» Anticiper. «Tiens, l'année prochaine on voudrait essayer de semer des oignons avec un tissu. Qui va se renseigner pour savoir quel tissu, combien on en a mis, combien ça coûte, etc.?» Donc ça, moi, je le fais encore. Mais c'est la planification. Ce n'est pas une boucle qui se répète. On évolue tout le temps.

À présent, on arrive à tenir la terre. Pendant l'été, il y a toujours des gens qui partent en vacances. Ça diminue beau-



В

A. On a changé de plan de culture... les nouveaux jardins de 6m sur 25 commencent a être installés. Cette innovation permettra à un plus grand nombre d'entre-nous de se frotter aux joies et exigences de la plannification des cultures.

B. Les cultures se succèdent... L'objectif est que sur chaque mètre carré du terrain, trois récoltes par an puissent trouver place.

Tenir la terre Didier Demorcy 33







D

- C. On tente aussi de faire attention aux associations entre légumes. Les jardins sont organisés autour d'une plante principale (oignons, carottes ou pois par exemple) et de ses compagnons... en terme d'affinités mais aussi de besoins de fumure. Les jardins sont déplacés d'année en année, une rotation pluriannuelle qui permet au sol de ne pas s'appauvrir.
- D. Entre endives et choux de Bruxelles, les navets d'hiver (et de garde) cèdent la place à de la mâche... Les endives seront arrachées plus tard : les feuilles seront consommées et les racines seront «forcées » l'hiver dans le sol «chicons pleine terre ». Les choux, eux, résistent au froid et seront récoltés au fur et à mesure des besoins...

coup le nombre de gens sur le terrain mais on a tenu l'été. Au mois d'août, on était en moyenne quatre ou cinq pendant quatre semaines. Tenir la terre, c'est qu'elle ne se salisse pas à nouveau, qu'elle ne redevienne pas une prairie. Qu'elle reste de la terre de maraîchage, quoi. À un moment donné, quand tu as les petits chemins enherbés et puis que tu oublies, chaque fois que tu désherbes, tu oublies d'aller couper l'herbe qui dépasse et puis tu laisses un petit peu. tu pars d'un mètre vingt de largeur de jardin et tu arrives à quatre-vingt centimètres deux ans après! Et ça, c'est la fatigue, au début, ça nous est arrivé. C'est parce qu'on n'était pas assez. Et puis on ne s'organisait pas toujours très bien. Quelque part, on est passés par de grands moments de fatigue et de désespoir, de tout quoi. On ne s'en sortait plus... Une fois, on a dû passer avec un motoculteur, ce qui est vraiment la honte! S'il y a quelqu'un en permaculture ici, je suis grillé à vie! En permaculture, on n'utilise pas, soidisant, les motoculteurs... Je dis «soi-disant» parce qu'on peut évidemment passer un motoculteur, surtout si on travaille une grande étendue, mais il faut juste faire attention à rester en surface et ne pas retourner plus profond que la première couche de sol.

Cela m'amène à quelque chose de fort important: c'est qu'on peut tuer une terre, même avec les meilleures intentions! Par exemple, la première année, on était dans un potager qui avait été tenu par des gens qui étaient proches des Oasis du Gingko, de Pierre Rabhi, etc. Ils avaient en fait tué la terre. Ça, c'est une chose que j'ai apprise, on peut tuer la terre. C'est tout à fait faisable. Ils l'ont tuée par maladresse bien sûr, ce n'est pas ce qu'ils voulaient. La terre était déjà très peu vivante, c'était de l'argile bien compactée. Pour rattraper une terre comme ca, il faut mettre de fines couches de matière organique sur le sol, et puis laisser progressivement la vie reprendre. Eux, ce qu'ils ont fait, c'est mettre une grosse couche de matière organique, et ils l'ont retournée, ils ont enfermé toute cette matière à trente centimètres en dessous, et ça a fait de l'ammoniaque, c'est terrible. Donc, trois ans après, il n'y avait que des limaces, et dans la terre ca puait la merde! Et donc elle ne produisait plus rien, même pas les courgettes, il n'y avait plus rien qui poussait... Ils avaient réussi à la tuer.

Des rapports de confiance

On a changé de terre... La première année on était là mais la terre était morte. Le gars a voulu reprendre sa terre, moi j'ai dit... j'étais super content! J'ai dû dire aux autres: «Ah, c'est terrible, on doit partir...» Parce que eux ils voulaient rester, ils étaient déjà attachés évidemment... Un an sur place et on s'attache... Tu travailles un an, après c'est ta terre, hein! Mais dans le fond, j'étais content qu'on soit obligés de partir parce que je voulais partir, mais je n'osais pas le dire aux autres. Je me disais: «Comment est-ce qu'on va faire?» On a trouvé un autre terrain. C'est une madame Écolo, une députée Écolo, qui avait fait savoir qu'elle avait de la terre. Donc j'étais allé la trouver. Mais elle s'était trom-

pée parce que la terre, elle était encore sous fermage, donc elle ne pouvait pas nous la donner. Alors elle est allée demander à son frère, qui est un baron, le baron Snoy à Ittre, et elle lui a demandé de la terre. Donc le Baron nous a donné une langue de terre. J'ai passé un deal avec lui, j'ai dit: «On n'a pas d'argent, vous voulez des légumes?» Il a dit «oui», donc on fournit en légumes notre Baron! Bon, c'est un peu moyenâgeux mais j'aime bien ce rapport-là qui en fin de compte est juste. Après, ces gens-là, ils ne savent pas comment faire la cuisine. Tu leur amènes certains légumes, ils ne savent pas quoi faire avec. On leur fournit des carottes, des navets, des oignons..., les brocolis c'est déjà limite. Toujours est-il qu'on a un rapport avec lui que je trouve assez amusant: c'est notre Baron! On a ses terrains.

Sa sœur, la députée Écolo, m'a demandé de venir à une réunion des gens du village pour expliquer ce qu'on allait faire. Elle pensait «permaculture». Donc moi, je lui ai expliqué que je n'allais pas parler de permaculture, mais que j'allais raconter le projet. Seulement, au moment de la présentation, elle se met à parler quand même de « permaculture ». Du coup, j'ai bien été obligé de faire un peu comme ça: «Oui mais, voilà...» Il y avait là des vieux du coin qui avaient leur potager. Ils me tombent dessus: «Whé, une fois tous les quinze jours, ça ne marchera jamais, il faut être dans son potager tous les jours!» J'ai simplement dit: «On verra bien, on verra bien, on verra bien.» J'ai fait profil bas. À la fin de la réunion, il y a deux fermiers qui viennent me trouver et qui me disent: « Écoute, si t'as besoin d'un coup de main, tu peux nous demander.» Et effectivement, ils nous ont aidés à mettre les piquets, et ils nous ont aidés à reprendre la terre.

Puis, arrive le jour où on demande au fermier de venir nous amener de la paille. Et il vient, je me le rappelle très bien, il arrive avec sa tête, avec son grand tracteur, et puis il regarde... Et alors, il fait des signes d'approbation de la tête. Quand un fermier arrive et regarde, il fait un truc très important. C'est-à-dire qu'il calcule. Ils sont habitués à calculer. Un fermier, il calcule tout le temps, puisqu'il doit toujours réfléchir à quand ça va passer ou pas. Ce qu'il y a eu d'important, c'est qu'à ce moment-là, on a fait une visite pour les gens du village, les gens sont venus voir... Et alors lui, il a passé son temps avec ceux qui nous avaient chauffés, à leur dire: «Ho, t'as vu leurs poireaux? Pas mal leurs poireaux, hein? Hein? Tu en as de si beaux toi?» Il a fait toute la visite comme ca. Donc, quelque part, on était fiers et ca nous a fait du bien. Il n'y a pas de raison... J'ai aussi appris ça, qu'on peut être fier de ce qu'on fait. Moi je ne savais pas très bien, ça, en tous cas me concernant. Là, j'ai appris qu'on pouvait être fiers de ce qu'on faisait. Grâce à ça, un rapport de confiance s'est créé. Ils nous ont fait confiance. Quand on a eu des mauvaises années, ils ne nous ont pas lâchés. Ils étaient là avec nous. Quand moi j'étais désespéré, c'est eux qui m'ont remonté le moral. C'est eux qui m'ont dit: «Allez!»

Ensuite, Thérèse Snoy, la députée Écolo, a finalement

récupéré ses terres et elle me les a proposées. J'ai pensé faire du froment, parce que c'était sur trois hectares. Comment tenir trois hectares? C'est compliqué! Et j'avais peur que le Baron nous foute dehors si on déplaçait le jardin là. Et puis les gens du potager n'étaient pas prêts à laisser les terres du Baron. Et puis parce que quand on vous propose de la terre, vous ne la lâchez pas! Je voulais mettre le pied dans la terre. Du coup ie me suis dit: «Bon, on va essaver de lancer un projet.» Mais je n'ai pensé à lancer ce projet que parce que j'étais déjà super bon copain avec les deux fermiers. J'ai été les trouver tous les deux et j'ai dit: « Est-ce que t'es d'accord que Thérèse te reprenne la terre, t'es sûr?». Il m'a dit: «Oui, pas de problème, c'est très bien pour moi. De toute façon, c'est pas la meilleure terre.» Il me l'a dit, mais... je ne l'ai pas entendu! Après, j'ai appris que c'était la première terre que le vieux avait travaillée. C'est la première qu'il avait aussi lâchée en jachère, bien évidemment parce que c'était la moins bonne. Donc les trois hectares de céréales, je les ai faits avec le fermier. Et il y a des gens du groupe du potager qui donnent des coups de main de temps en temps, quand il faut aller travailler tous ensemble à désherber. On a pris aussi des renseignements avec le vieux fermier qui, lui, travaillait en bio, il faisait des céréales en bio. On est allés trouver un autre fermier qui connaissait le père et qui nous a aidés. Ce gars-là, je lui téléphone quand j'ai un problème, il me dit: « J'ai un quart d'heure, de deux heures moins le quart jusqu'à deux heures!» Et à ce moment-là, je peux le toucher, sinon le reste du temps c'est impossible de le joindre ou il faut aller chez lui en hiver. Je fais ma liste de questions, je prends cinq minutes et lui me répond, par rapport aux céréales.

Les savoirs les pieds dans la terre

C'est aussi ces fermiers qui m'ont appris, et le groupe en a bénéficié. On a beaucoup pris en confiance dans ces processus-là. On a pris confiance que c'était possible de rentrer dans un hectare de froment où il y avait un problème de mauvaises herbes et que si on y allait à six ou sept décidés, allez, en une demi-journée on pouvait le faire. C'était possible de faire ça. Et puis c'est aussi tous les apprentissages sur « qu'est-ce que c'est, la terre? Comment elle fonctionne? Comment tu peux travailler, à quels moments et pourquoi?». Et donc toutes ces rencontres - je ne parle que de ces deux-là mais il y en a eu plein d'autres -, c'est toutes des rencontres que j'ai faites avec des fermiers sur ces années passées. Gilbert, dans ce genre-là, aussi... Ce n'est pas nécessairement des fermiers... Mais c'est aussi tout ce que j'ai découvert comme savoirs, qui sont des savoirs qui ne sont pas formalisés, qui sont à peu près impossibles à formaliser.

Quand on dit «la terre est amoureuse»... Bon oui ça fait joli, «la terre est amoureuse», mais ça veut dire quelque chose. Quand on te dit «la terre est amoureuse», «tu peux y aller», «tu peux pas y aller»... «à quoi tu vois ça?», «comment est-ce que tu sais qu'on va pouvoir passer avec

le tracteur maintenant ou pas?». Tous ces trucs-là, c'est des choses que tu apprends, mais ce ne sont pas que des savoirs techniques. Puis, il y a tous les savoirs qui viennent aussi de comment on négocie avec les marchands... Parce qu'on vend la farine pour équilibrer les comptes. Je la vends à prix coûtant. C'est aussi un passeport fantastique... Quand je viens dans ma région, dans mon village dans les Hautes-Fagnes, avec cette farine-là, je la donne aux fermiers et alors comme ils ne veulent jamais rien recevoir, tu dis: «J'te la donne, hein, comme ça tu la goûtes et après... de toute façon t'en voudras et tu me la payeras.» Ils acceptent, et effectivement ils en veulent.

Ce qu'il y a de chouette, c'est que ce savoir-là qu'on a mis en place, de travailler la céréale en bio, ce n'est pas facile, en fait. Pour avoir de bons rendements, ce n'est vraiment pas simple, surtout sur la terre où on est là. Donc ça veut dire aussi qu'il y a quelque chose qui devient possible pour d'autres. Ça crée... ça met du proche... ça crée des jonctions. Des gens qui font déjà de la céréale, par exemple pour vendre, pour donner à leurs bêtes, ils peuvent commencer à penser maintenant: «Tiens, on va faire de la céréale pour faire du pain. » Et à partir du moment où tu as la céréale pour faire le pain, tu as la farine, et que tu as le four à pain... Tu as des tas de trucs qui peuvent naître simplement parce que tu as au départ quelque chose où tu arrives à gérer une quantité suffisante. Tu peux faire de la céréale sur mille mètres carrés pour toi, c'est une chose, mais si tu veux avoir de quoi ne serait-ce que toucher cinquante familles, tu es tout de suite obligé de passer à une échelle un peu plus grande. Et ça, cet apprentissage-là, de l'échelle, moi je l'ai fait grâce aux fermiers.

Malgré la monoculture, la perte de savoir depuis les années septante, on a toujours plein de choses à apprendre. Par exemple, le gars avec qui je travaille, Eddy, lui il fait des vaches Holstein. C'est la pire des vaches, à mon sens, pour faire du lait. C'est des vaches qui font dix mille litres par an, il les garde pendant trois vêlages puis après il doit les liquider. Il gagne des concours partout en Belgique, en France et tout ça, tellement ses vaches sont magnifiques. Il adore ses vaches, vous devriez le voir faire les accouchements des vaches, il fait ça... c'est incroyable. Il adore les bêtes. Il a parkinson le gars. Mais il sait. Tout le monde sait, dans la campagne. Que les gens aient perdu un certain type de savoir, c'est sûr, mais il faut toujours aller voir de plus près.

Pour la céréale, on est allés trouver un gars qui est en biodynamie, son père était déjà en biodynamie. C'est un gars qui est respecté, ça marche bien... Donc, c'est sûr qu'il y a des savoirs qui se sont perdus, mais lui il me disait toujours, au téléphone, quand je le voyais: «Ça, Eddy, il sait.» Il y avait des trucs, il me disait: «Ça, Eddy ne sait pas, c'est sûr. Donc, tu dois lui dire. Mais ça, je n'ai pas besoin de te l'expliquer. Ça, Eddy, il sait. Ça, il sait encore. Ça, il sait, il sait.» Et effectivement, il sait encore des choses, mais il ne sait pas tout! Par exemple, Eddy, il a peur de garder de la céréale. Donc lui il produit de la céréale qu'il vend à un

moulin et il va racheter de la nourriture au moulin. Et le moulin, qu'est-ce qu'il fait? Il le stocke, il le vend sur le marché international, puis il rachète et il lui revend, donc lui il perd à tous les coups! Mais simplement, pour lui, garder de la céréale c'était un truc..., c'était pas possible. Parce qu'il ne l'avait jamais fait, parce qu'il avait eu des problèmes une fois ou l'autre... Ce n'est pas parce qu'ils ont perdu leur savoir-faire, c'est parce qu'à un moment donné, ça a merdé et voilà. Et donc, Eddy, le stockage des céréales, ça le tracassait. D'ailleurs il ne voulait même pas qu'on les laisse chez lui. Il avait peur de prendre la responsabilité que ça s'abîme, tu vois? Du coup, on a dû aller les mettre dans un golf! Bon maintenant elles restent chez lui. Il veut bien. Et puis il voit que ça marche...

Je pense que s'il peut y avoir des rencontres, s'il y a des rencontres, quand elles sont improbables, c'est parce qu'il y a un en-commun qui s'est créé, qui s'est manifesté à un moment donné. Le chasseur, le directeur de l'école à côté de chez moi, j'ai mis des années à le rencontrer, parce que je me méfiais de lui. Il avait deux fils flics. On se disait «bonjour », mais voilà on ne se parlait pas. Et lui il faisait pareil. Mais un jour j'ai eu des brebis et lui il a des brebis: on avait quelque chose en commun, donc on a pu commencer à parler. Et maintenant, cet homme, c'est une crème d'homme, ses fils sont..., si tous les flics étaient comme ça...

Tenir au collectif, faire attention

Revenons un peu au début, à la constitution du collectif. Les vingt-cinq personnes, je savais ce que chacun savait faire, aimait faire. Je les vois travailler. Tu vois comment quelqu'un est au travail... ou pas. C'est vrai que j'ai poussé les gens, que j'ai poussé le projet. C'était un peu exténuant humainement. Je ne souhaite pas à grand-monde de faire un projet comme ça, je ne suis pas sûr que c'était la bonne idée. Mais moi je ne savais pas faire autrement et c'est comme ça qu'on a fait. Maintenant on en est là, on a des outils, et si quelqu'un veut vraiment commencer un projet comme celui-là, d'autres gens que moi peuvent leur montrer avec ces outils, leur expliquer, en leur décrivant les techniques qu'on utilise...

C'est effectivement un truc qui a démarré avec quelqu'un qui a dit « on doit apprendre à travailler ensemble » et « il faut qu'il y ait de la production ». Progressivement, par différentes étapes, on est arrivés à changer ce truc-là. Une des clés, c'était cette autonomie-là, le fait de pouvoir s'approprier le projet ou une partie du projet, donc de penser le projet à une échelle qui permette à des gens de se l'approprier... Et puis de l'autre côté, tu as des gens qui ont pris le temps, et l'énergie, et l'envie, effectivement, de se mettre à apprendre vraiment. Et d'accepter aussi, effectivement, qu'on était un projet en route. Après six ans, cinq ans ou quatre ans, qu'on était un groupe, on avait du mal à le formuler... Mais maintenant, on a appris à le faire.

Avant, quand les gens arrivaient, on ne savait pas leur parler. On s'est rendu compte que c'était un problème,

comme dans tous les collectifs. Donc maintenant quand il y a un nouveau, on fait une petite réunion, on explique pourquoi on en est là, comment on en est arrivés là, pourquoi on a décidé ça, pourquoi on travaille entre nous, les dif-ficultés... On a un système de parrains et marraines, chaque nouvelle personne est accompagnée par quelqu'un, pour la mettre en confiance et transmettre les gestes, apprendre comment on fonctionne. Il faut pouvoir dire à des gens qui arrivent: «Oui, ça va te sembler peut-être un peu comme ci, un peu comme ça, d'accord, mais, c'est une décision collective. Ce n'est pas parce que c'est l'autre fou qui parle qu'on n'est pas derrière et d'accord avec ce qu'il fait.» On a appris à dire: «Ben écoute, non! On fait ça comme ça, et dans deux ou trois mois on aura une autre réunion, on se reverra, on prendra le temps, on se connaîtra mieux, et on rediscutera! Si t'as une bonne idée, tant mieux, génial, on va apprendre.» Parce que sinon tu dois remettre en cause tout, tout le temps, et ça ce n'est pas possible. Je défends mordicus que les collectifs doivent apprendre à mettre des barrières. On a appris que les barrières, ce n'était pas simplement ça. C'était aussi de dire: «Et bien non. Sur ce truc-là, aujourd'hui, on ne transige pas. On ne va pas faire autrement aujourd'hui parce qu'on a déjà trop réfléchi, on a déjà essayé plusieurs trucs. Tu as sans doute, peut-être, on verra, une bonne idée, mais ce n'est pas le moment. Ce n'est pas le moment et on ne va pas commencer à en discuter parce qu'il faut tout désherber et qu'on n'a pas envie de partir à 21h.»

Ce qui tient aussi le collectif, ce sont nos rituels. On fait la choucroute annuelle, une orgie de choucroute, c'est moi qui la fais! Le jour où il faut faire la choucroute, je travaille trois jours pour faire à manger pour tout le monde. Il y a des petites histoires d'amour, il y a des gens qui se sont rencontrés, des gens qui sont partis, des gens qui sont arrivés.

Quand il y a des gens qui arrivent, on se présente, on se présente de mieux en mieux. Tout le monde a appris qu'il fallait faire attention. On n'est pas tous comme des tarés, à travailler comme des brutes... mais tout le monde travaille. Il y en a un qui, chaque fois qu'il vient, commence par fumer des clopes pendant une heure, et puis voilà. Mais tout le monde s'en fout, ce n'est pas grave. Il fait sa part, à son niveau. Le sentiment de se sentir abandonné, par contre, ça c'est insupportable. Quand tu finis, quand il est dixsept heures, dix-huit heures, et qu'il faut donner un dernier coup, et qu'il y en a qui doivent s'en aller... Alors ceux qui doivent s'en aller plus tôt, ils le disent. Le matin, ils arrivent, ils disent: «Écoutez, je devrai partir plus tôt, désolé, voilà, mais je ne peux pas faire autrement.» Et au moment où ils s'en vont, on s'arrête. Tous. On se fait des gros bisous, on se dit: « Ouais, allez, courage! » Comme ça on fait ça gentil, et puis ils s'en vont, et puis tu continues à bosser les deux doigts dans le nez. Tu t'en fous, parce que tu sais que la fois d'après, normalement ils devraient faire la même chose pour toi. On a une marge, et cette marge, on l'a apprise.

Il y a eu des moments où il y a vraiment eu une ambiance de merde... On a réussi à passer à travers. Des gens sont partis, des gens sont restés, vous voyez, ça n'a pas non plus été des clashs... Il y a des gens qui sont partis fâchés. Il y a des gens qui sont partis en claquant la porte, c'est arrivé. Mais, voilà. Et aussi, comme je dis, il y a des gens qui sont arrivés, maintenant les gens arrivent, on se présente mieux, et donc tu as des gens qui... Cette année, je ne sais pas, il y en a cinq ou six qui sont arrivés, et il y en a quatre qui vont rester, dont trois qui sont bien dans le truc, ils sont déjà en train d'imaginer prendre en charge des choses, etc.

À un moment, il y a eu la grande discussion entre ceux qui voulaient qu'on mette la pédale douce et puis les autres, qui voulaient quand même avancer. Quand on a fait un tour, on se disait: «Bon ben, t'es là pour quoi?» «C'est quoi, le potager?» Et là, chacun a parlé, et là il n'était pas question que personne ne parle plus que qui que ce soit, donc chacun disait son mot et voilà. On avait fait... le tiers du tour et c'était clair qu'il y avait un truc très net sur le côté: «Voilà, on veut, on veut vivre notre autonomie.» Il y avait cette idée de viser l'autonomie que j'avais amenée comme ça, moi, au départ, dont je ne mesurais pas très bien les conséquences, et il restait quelque chose qui donnait du sens au fait de prendre le temps de faire ça. Maintenant on dit: «Le boulot c'est en moyenne tu viens deux fois par mois », enfin en moyenne sur l'année, «et tu te débrouilles pour te libérer, enfin tu essayes au maximum de te libérer quand il y a des coups durs.» On rajoute cette phrase-là. Parce qu'on a besoin de ça, quand même.

Et donc le groupe est composé comme ça, de ceux qui restent et de ceux qui sont arrivés, ça n'a pas arrêté de changer. Mais dans ceux qui restent, il y a aussi des gens qui ont changé. On a tous changé d'une manière ou d'une autre. On a dû apprendre. Tu sais, on a quelqu'un qui est arrivé dans le groupe le premier jour, il est arrivé et il a dit: « Moi j'en ai rien à foutre des groupes, j'en ai rien à foutre des collectifs, je n'aime pas travailler avec les autres, je viens ici uniquement pour me dépenser et je n'en ai rien à foutre des légumes!» On l'a gardé hein! Il v en a un autre, il est arrivé, le premier jour, il a traversé tout le terrain (donc mille cinq cent mètres carrés), il est venu se planter en face de moi, il m'a dit: «Hé?! C'est toi le chef? Pourquoi il y a un chef?» Boum! On l'a gardé. On l'a fait suer celui-là, mais on l'a gardé! Mais on ne l'a pas fait suer parce qu'il était méchant, mais parce qu'il était angoissé, je veux dire, parce que c'était quelqu'un qui avait du mal à prendre en charge des choses. Il m'a fait suer moi, il a fait suer le groupe. Il v a eu plein d'histoires comme ça. On en a un, un copain, qui était complètement démoli par les luttes. Il est venu avec nous pendant deux ans, il téléphonait à tout le monde à quatre heures du matin, on l'a tenu hors de l'eau tant qu'on a pu, et maintenant il a sombré à nouveau. Il y a plein de choses comme ça qui se sont passées. Après, les gosses... parfois on a essayé aussi d'intégrer les gosses, parfois ca marchait, parfois ça marchait moins bien. On travaille avec les gens... On essaye d'avoir des gens du coin, aussi maintenant.

Les premières années, ca m'a coûté un documentaire par an, le temps que j'ai passé à mettre ça en place. Minimum. Pas simplement le travail sur le terrain, mais toutes les recherches et tout. Ca veut dire que quand tu crées ces trucs d'autonomie, c'est sûr que le temps que tu passes là-bas, et tout ce qu'il y a autour (la conservation, etc.), ce n'est pas du temps productif, salarié. Ce temps-là, tu le prends làdessus. C'est quand même quelque chose qui coûte beaucoup, l'air de rien. Parce que allez, il y a des artistes qui valorisent ce truc, qui font un petit jardin potager dans un petit coin, ça fait partie de leur pratique et ils valorisent ça dans leur circuit de distribution international, mais nous, on ne fait pas ça. Et du coup, c'est vraiment, très pragmatiquement... c'est de la bouffe! Ce n'est pas... on économise bien un peu d'argent, mais ce n'est pas non plus... c'est de l'argent, quoi. Ca nous coûte environ cent vingt euros par an. Chacun paye ça, ça dépend des années. On achète les graines, on a acheté tous les outils dont on a besoin, on fait les échanges paille / fumier avec le fermier - enfin ça c'est un cadeau que le groupe «blé» fait au groupe «potager» -, et on a quelqu'un qui fait la banque. On a un prof d'université qui a un peu plus de sous et qui, quand on a besoin d'acheter un truc et qu'il faut deux mille euros, nous les prête et on lui rembourse sur trois ou cinq ans. C'est la banque. C'est la clé. Les amortissements, c'est la clé pour tous les projets, en fait. Donc, on n'a jamais demandé d'argent. On n'a pas de subsides, on n'en veut pas, et on n'en demandera jamais. Enfin, tant que moi je serai là.

Un moment où ça bascule

Les ressources que ca prend, de faire ce projet-là, et de le consacrer à un moment donné comme un choix, c'est-àdire on fait des légumes, on ne fait pas ça pour la gloriole, ou pour le pognon..., c'est le sens de l'importance; il y a ça et il faut qu'on le fasse. À un moment donné, on est capables d'arrêter un choix positif, entier, et de courir après tous ensemble. Alors, peu importe ce que ça prend, on décide que c'est une sorte de priorité. Tous les gens qui sont dans le projet à présent, ils pourraient tous raconter quelque chose à partir de ça. Ils vont tous raconter des choses différentes mais, quelque part, je suis persuadé que tous ceux qui sont encore là maintenant, et ceux qui arrivent - ils arrivent, voilà, on va voir -, mais ceux qui sont là depuis quelques années, je pense qu'ils ont tous quelque chose à dire là-dessus, sur comment à un moment donné ca bascule.

Il y une photo de la première fois où on a vu le terrain, où le groupe a vu le terrain, le premier groupe. On était devant le terrain, moi je les ai pris en photo, c'était génial! C'était en février. Il faisait super froid. Super moche. Et ils étaient tous estomaqués de voir l'étendue. Tout simplement. La grandeur. Et de se dire que voilà, on va peut-être pouvoir en faire quelque chose. Et de manière générale, je pense que tous, à un moment donné, ça bascule quoi. L'intérêt qu'ils ont se transforme en quelque chose où il y a un



F



F

E. Nos seules machines: des brouettes (beaucoup de brouettes, on a en jamais assez!) et tout de même une tondeuse-débrouissailleuse thermique. Celle-ci nous permet non seulement d'entretenir les chemins enherbés mais surtout de broyer finement les restes des cultures. Autant que faire se peut, rendre au sol, à l'endroit même où elle a pris vie, la précieuse matière organique: rien ne se peut.

F. «Le problème, c'est la récolte».
En fin d'été, en plus de votre journée sur le terrain, comptez une demi-journée par semaine supplémentaire pour les tâches nécessaires à la conservation de vos légumes...

Tenir la terre Didier Demorcy 39

soin. Ça je le disais aussi parce c'est vrai que les premières années où j'ai fait le potager dans mon jardin, tout seul, il y a douze ans, quand j'ai dit à mon fils «t'inquiètes, je m'en occupe », je passais mon temps à me dire, chaque fois que je travaillais dans mon potager, je me disais: «Mais qu'est-ce que tu fous, gros con, t'as pas quelque chose de plus important à faire?» Je me le suis dit pendant deux ans, à peu près chaque fois que j'y allais. Ça venait à un moment, peut-être pas à chaque fois mais enfin, régulièrement. De dégager un temps qui n'est pas directement productif par rapport à ta carrière, ton pognon. Un truc absurde quoi!

Tu mets une graine dans le sol et tu attends que ça pousse. C'est quand même un drôle de truc... Et tu n'en as pas besoin, tu as de l'argent pour t'acheter à bouffer. Mais il y a douze ans, tu le fais, parce ton grand-père..., parce que tu as un terrain, il est là. J'ai eu de la chance, j'ai eu le terrain. Il était là. Tu te dis: «Wha hé j'vais pas le laisser, quand même!» Tu refais comme tu faisais avec ton grand-père et tu te dis: «Attends, mais c'est super crevant! J'avais quatorze ans, je faisais ça les deux doigts dans le nez, maintenant... Il doit y avoir moyen de faire autrement!» Hop, internet! Ça change tout. Tu commences à chercher, tu trouves des trucs et tu commences à voir comment pailler, des tas de trucs et de ficelles, et puis «ha, tiens, on peut tenir un potager en y allant une fois tous les quinze jours ». Tu ne peux pas tout cultiver mais il y a plein de trucs qui poussent. Ça marche. Vous voyez? Et je pense que les gens de notre jardin, ils pourraient tous vous raconter un truc où ça bascule, ce moment où tu ne réfléchis plus, où tu ne te dis plus: «Grrr, je dois aller au potager.» Tu te dis plutôt: « Nondidjû, c'est le moment de mettre les courgettes! Il faut le faire, quoi. C'est maintenant! On va les perdre! Ho les haricots, nondidjû! On en a tellement, qu'est-ce qu'on va faire? Comment on va faire? Est-ce qu'on les arrache, ou pas?» Ça devient un truc, ça fait partie de la machine quoi.

<u>PRODUCTEMUS:</u> DE L'AUTO-SUBSISTANCE À L'AUTO-SUFFISANCE

«Ah! Ne pas être isolé! Ne pas être exclu, par le moindre cloisonnement, de la loi des étoiles! La vie intérieure, qu'est-ce? si ce n'est le ciel dense où se précipitent les oiseaux et où les rafales de vent nous ramènent chez nous. »

Rainer Maria Rilke, cité par David Abram, Comment la terre s'est tue.

> Dans le paysage des arts de faire, il y a différents visages qui conviennent singulièrement au champ agricole. Il y a les transformateurs, ceux qui font convoler ensemble différents aliments, morts ou vifs, qui expérimentent toute une série de compositions; tous leurs soins sont orientés vers la réussite de cette composition. Il y a les bricoleurs, passionnés par les juxtapositions hasardeuses, aux mélanges bâtards d'antan et d'inattendu, mais qui s'intéressent avant tout à la méthode, au « comment faire? »; ils recherchent des voies inexplorées, des détours improbables par lesquels «ça » peut fonctionner. Et puis, il y a les producteurs. Eux, ce qui les caractérise, c'est un trait intensif, la poursuite continue d'une orientation particulière: l'autonomie alimentaire, dès lors qu'elle cesse d'être un slogan. On retrouve bien sûr le nom de Didier dans ces différents visages, mais pour nous il appartient de façon primordiale au peuple des producteurs.

Pro-duire, c'est littéralement conduire quelque part, conduire en avant, « faire avancer ». C'est un éloge dressé à des pratiques immédiatement saisissables, directement à portée de main, lorsqu'il s'agit de la terre et des fruits que nous lui faisons donner. Prise au sérieux, la production demande une sacrée dose d'obstination. Elle demande un type de suivi attentif, de continuité qui paradoxalement, loin de figer quoi que ce soit, permet toutes sortes de mises en circulation.

C'est par ce paradoxe qu'on touche aux ambiguïtés fortes de l'idée même de production, dont il serait bien dommage de se priver. Cette notion est effectivement porteuse de ce qui favorise les circulations dans un monde déjà saturé par la fluidité, les agencements de flux, les conduites de conduites. Le monde circule en tous sens et à toute heure,

Tenir la terre Collectif d'enquêtes politiques 41

^{1.} Gilbert est l'un des piliers de l'association « Fraternités ouvrières » située à Mouscron en Belgique. Un documentaire retrace son expérience, <u>La jungle étroite</u>, Réalisation: Benjamin Hennot, Durée: 57 min, Belgique, 2013. Disponible sur: www.youtube.com/watch?v=FE t-BM90FK.

et c'est bien ça qui le rend parfois si invivable, pris que nous sommes dans ces flux qui nous déprennent, menacent à tout moment de nous emporter hors du monde dans leur sarabande.

Pour nous, une réponse inadéquate à cette ambiguïté serait la position de l'anti-production. Arrêtons de manger, déjà, de toute façon manger c'est pour les gros et les fainéants. Célébrons l'austérité, soyons grognons. Encore pire sans doute serait l'anti-productiv*isme*, la position d'après, celle qui ciblerait l'idéologie tapie derrière tout processus de production. Ce -isme, nous ne le connaissons pas, nous ne l'avons jamais rencontré, et nous n'avons aucune intention de le prendre pour cible; nous refusons de traquer des fantômes. « *Destroy another fetus now, we don't like children anyhow* (...) things are going to slide, slide in all directions. » ¹

Le problème ne consiste en rien à couper tous les circuits de production, encore moins à couper les spectres qu'ils sont supposés charrier; y couper court, en revanche, c'est une toute autre affaire, celle d'y opérer par court-circuit. Il s'agit bien plutôt de produire des agencements désirables dont la configuration même défait d'emblée des agencements autres.

Comment mieux lutter contre les hectares dévastés par les délires phosphatés, sinon en débusquant une surface agricole appropriable? Comment mieux tailler en pièces les réseaux de la grande distribution qu'en faisant circuler fruits et légumes de voisins en voisins? Comment mieux se soustraire aux flux tendus de la grande distribution qu'en reconstituant des stocks, à l'échelle d'une maison, d'un quartier? Comment mieux refuser la division du travail abjecte qui fait littéralement crever celles et ceux qui nourrissent les autres, sinon en rejoignant le peuple des producteurs? Comment mieux lutter contre l'homogénéisation des produits que par la jouissance ultime que procure une fraise, à cet instant si fugace où elle déploie sa pleine saveur?

Tout ce qui compte, alors, c'est d'apprendre à qualifier des façons de produire, des modes de production, à reconnaître ce qui ouvre une voie praticable politiquement.

De quel type de « conduite en avant » est-il question?

Dans quels devenirs engage-t-elle? Qui est saisi par telle forme de production, et qui est en mesure de se l'approprier à son tour? C'est bien l'enjeu politique de l'autonomie.

L'usage de ce terme même d'« autonomie » peut envoyer dans des directions très différentes. En cherchant, avec

Didier, à le problématiser, nous pouvons nous débarrasser d'emblée de quelques écueils qui ne valent pas la peine de s'y attarder. Par exemple, la composition du jardin collectif d'Ittre et la diversité des situations personnelles qui composent ce collectif, infligent un démenti vivant à toute tentation nostalgique, à tout fantasme d'un retour à la classe paysanne.

Il en va de même pour l'idée saugrenue d'un retour à la nature, qui méprend étrangement les infections multiples de nos milieux de vie, les déluges de béton de l'urbanisation galopante, le rapt du foncier, y compris agricole, par les vilains goulus. Pendant que certains rêvent encore d'un Eden perdu, à Ittre autre chose se reconstruit pas-à-pas, malgré tout, avec les moyens du bord, depuis des terres endommagées, en manche avec les agriculteurs conventionnels du cru. De la même façon, ce jardin-là est tellement branché sur une diversité d'entités et de façons de faire qu'on peut difficilement lui instruire un procès en autarcie. Il n'y pas de repli sur soi ou d'enfermement communautaire qui tienne depuis les Ardennes belges jusqu'aux confins du Condroz.

Ce qui frappe dans la description de Didier, c'est avant tout la réussite de la récolte – des « sacs hauts comme ça » –, et de la conservation. On aligne des rangées de bocaux, des kilos de patates pour passer l'hiver, de la choucroute, ça fermente, ça gazouille, ça attend son tour patiemment, ça se déguste. Les fèves séchées s'amoncellent, les jarres, les silos se remplissent, le froment est concassé, les sacs de farine s'empilent. Ce serait donc à ça qu'on pourrait reconnaître l'autonomie, à son pouvoir d'assurer une autosuffisance alimentaire?

C'est une bonne question, en cette période d'austérité. Ça fait bientôt quarante ans qu'on nous bassine les oreilles avec la crise, la rareté des ressources et donc la difficulté de les redistribuer. C'est le problème classique de l'État-Providence, c'est de distribuer la rareté. Ici, soudain, avec le jardin, on voit se dessiner, directement accessible, l'horizon tout différent d'un accroissement local de l'abondance. Les récoltes s'entassent, on peut faire circuler des surplus, on se retrouve en capacité de n'être plus saisi par une sensation de manque. Ça peut marcher. Et c'est une évidence qui fait du bien.

Mais poser la question de l'autonomie de cette façon appelle immédiatement un autre problème, celui de la récupération du mythe de l'abondance par le nouveau capitalisme. Tout ne serait que foisonnement et prolifération,

^{1. «} Détruis donc un autre fœtus tout de suite, de toutes façons on n'aime pas les enfants [...] les choses vont se mettre à glisser, glisser dans toutes les directions. »
Leonard Cohen, The Future.

cradle to cradle, l'éternel recyclage de la machine. Puisqu'on vous dit qu'il suffit de se pencher pour amasser! Pourquoi se priver puisque c'est gratuit et qu'on y a droit? Là, on se prive de penser la déplétion des ressources, l'entropie, ce que ça exige en propre de susciter l'abondance. C'est bien regrettable, mais l'abondance, outre qu'elle n'est jamais garantie (« une année bonne et l'autre non », disait Ferrat), a son coût et ses obligations.

On voit donc maintenant ce qui coince, dans cette affaire. Il ne peut être simplement question d'ajuster le curseur sur « ni trop, ni trop peu ». Ce curseur-là, ce serait celui de l'autosuffisance. C'est un curseur quantitatif, qui calibre la production dans les termes de son résultat, de ses produits, et qui donc la cantonne à arbitrer des questions de gestion des ressources.

Il y a tellement *mieux* à produire!

À l'autosuffisance, nous voulons juxtaposer l'autosubsistance. Se lancer sur la voie de la subsistance, c'est faire endurer. Subsister, ça veut littéralement dire « tenir bon ». Ça a partie liée avec l'épaisseur du quotidien, les difficultés de faire collectif et d'être à la hauteur, jusqu'au bout, des exigences de fabriquer l'abondance.

Dans le passage de l'un à l'autre, le glissement peut sembler mineur et pourtant tout est différent: le problème de la gratuité devient celui de la générosité; l'abondance absolue, recherchée en soi et pour soi, se convertit en profusion, c'est-à-dire en action décidée de répandre l'abondance; ce qui est encore égoïsme dans une gestion des ressources se transforme en *intérêt*, au sens de ce qui rend telle manière de faire intéressante. Il n'y a plus les jardiniers d'un côté et leur production de l'autre, il y a une production qui vient mettre du jeu entre les relations humaines. Ce qu'un individu seul peut assurer avec un peu d'obstination et beaucoup de temps libéré – atteindre l'autosuffisance alimentaire –, il ne le peut plus s'il s'agit de poursuivre l'autosubsistance comme mode de production.

On trouve tout à la fois, dans le témoignage de Didier, un attachement fort au collectif potager et à la matérialité de ce qui relie. D'un côté, un sens aigu de l'importance anime le collectif dans son ensemble. Bien peu d'arguments fondés en raison justifient de se lancer dans une telle aventure à corps perdu, alors même qu'il est difficile de ménager du temps pour cela dans des vies bien remplies, qu'aucune nécessité économique ne l'impose vraiment, qu'il est désor-

mais possible d'habiter loin de ses terres, ce qui implique alors beaucoup de transports, etc. Il y faut la confiance partagée que cela relève d'une nécessité vitale.

D'un autre côté, ce qui leste la démarche et la place sous le signe de la subsistance, c'est bien son poids de matérialité. Ce qui noue rapport, ce sont les humains de ce collectif aussi bien que les légumes qu'ils produisent, que la terre qu'ils travaillent, que les trucs et astuces dont ce petit monde s'équipe pour coexister. Ailleurs, avec d'autres, ce sont les moutons qui rendent possible, autrement que sur le pur régime de l'inimitié, des relations cordiales avec un flic qui est aussi un voisin. Dans d'autres lieux, encore, initier un chantier collectif revient aussitôt à lancer la farandole des matériaux, planqués dans les granges, les garages, stockés « au cas où », récupérés de ci et de là. Certains de nous ont le vif souvenir de la restauration d'un préau d'école désaffecté en abri à outils pour le jardin collectif, à Marchin dans le Condroz. Ce chantier a imprimé dans les mémoires l'image d'un ballet de poutres, de tôles, de châssis et de quincailleries de récupération, jaillissant comme par enchantement hors des caves, remises et greniers.

Mais l'époque n'est-elle pas désespérément en soif de telles circulations, de circulations autres? C'est ainsi que les surplus de légumes emplissent des canaux de petites distributions entre les amis et les voisins, multipliant les occasions de rencontre, de discussions. On amène quelques légumes au restaurant italien du coin et on achève une journée de dur labeur autour d'une pizza. À telle voisine qui nous a filé de « l'or noir » – du fumier de cheval premier choix, trois ans d'âge certifié – on amène un panier de légumes; pas parce qu'elle nous l'a demandé en échange. non, mais parce que nous partageons bien une même écologie des relations. C'est lorsqu'on les déchiquette ensemble que les choux confectionnent les soirées les plus chaleureuses, celles du début de l'automne où l'on se rassemble pour faire la choucroute. Les légumes manifestent décidément bien de l'entregent relationnel... d'intéressantes capacités d'embrayage.

Et c'est exactement là, dans les prises matérielles qui plient les multiples rapports que suppose une aventure comme celle-là, c'est là qu'il nous faut réapprendre à *compter en différant*. De la suffisance à la subsistance, ce qui se joue, ce n'est pas qu'on réfute tout calcul, tout plan de valeur. Ce qui se joue, c'est qu'on *déplace* l'enjeu du comptage, l'enjeu économique, et qu'on se place sur le terrain du «tenir bon malgré». La substance, dont nous avons bien

besoin puisqu'elle nous nourrit, se transmute peu à peu en subsistance; elle vient se loger dans les plis du collectif, entre les êtres qu'elle intéresse, elle est cet agent de coagulation autour duquel des relations redeviennent vivables, des atmosphères respirables.

Il faut veiller aux forces du collectif, ne pas se lancer dans une quête effrénée d'abondance pour elle-même. Il faut savoir ajuster la production, aussi bien ne pas crouler sous les surplus que ne pas épuiser les forces en présence, ni la terre, ni les plantes, ni les bêtes, ni les hommes. Prendre soin du mode de production dont on s'équipe, c'est veiller à ménager pour ces entités un espace vivable dans la durée. On a beau retourner le problème dans tous les sens, ce qui fait la force du peuple des producteurs, c'est qu'ils ont appris à calculer. Ils ont appris non pas la Grande Gestion Rationnelle, surtout pas, mais bien les variabilités multiples, les nombreux petits ajustements en prise directe avec les agencements autres qu'ils poursuivent. Ils ne s'en laissent pas compter quant aux quantités de semences à acheter, de semis à fabriquer, de plants à repiquer, de récoltes à faire, d'ateliers de conservation à organiser. Planifier n'est plus un gros mot, cela devient la condition même d'une possible appropriation collective des potagers. Une série de clés par lesquelles partager le souci des mondes à faire; quoi, quand et où. Chacun sait ce qu'il y a à faire, a une idée suffisamment précise du moment et de l'endroit opportuns.

Ce mode de production incorpore, par un fouillis de techniques, d'ajustements et de subtiles distributions, un artisanat du faire collectif. Et voilà que soudain la monoculture intensive, la grande distribution, la gestion des flux, peuvent cesser de nous préoccuper pour eux-mêmes. Bien sûr, leurs modes de production restent puissants, et ils tourbillonnent, et ils aspirent à pleine puissance toutes les forces qui les environnent. Pour autant, il est possible de leur opposer, dans la pratique, des modes de production radicalement autres. Et qu'on ne s'y méprenne pas; ceux-ci n'ont rien de modeste a priori, aucune destinée de reclus ou de petit-projet-local. S'ils existent, c'est bien par la densité des liens qu'ils sont capables de créer. Ces liens sont forcément faibles, ténus, ils tiennent à l'implicite, au plaisir d'être ensemble. Et s'ils peuvent se propager, c'est à la condition de le faire sans s'éloigner de la mince pellicule qui recouvre la surface du sol, toujours de proche en proche, quand et lorsque s'accomplit un relais effectif, de quartier en quartier, ou de village en village, de Solwaster à Mouscron, d'Ittre à Marchin...



From The High-Rises Like Rain