

# LUTOPIK

Magazine trimestriel - Numéro 5 - Automne 2014 - 4€

CONSTRUIRE EN BOIS ET PAILLE

NAUFRAGÉS DE CALAIS

BD : MONSTRE CÔTELETTE

ROSIA MONTANA



**BIO COMMERCIALE  
ET BIO PAYSANNE  
LES DEUX VISAGES DE  
L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE**

# SOMMAIRE

## 04 DOSSIER BIO

4. LES DEUX VISAGES DE L'AGRICULTURE BIO

7. LE BIO PREND DU VOLUME

10. LABELS, LE BIO ET LE MOINS BIO

13. L'ÉTHIQUE SANS LE LABEL

14. POULETS BIO À LA SAUCE DUC

16. BIOCOOP À L'ÉPREUVE DU BUSINESS

18. PERMACULTURE : L'AGRICULTURE DE DEMAIN ?

22 À ROSIA MONTANA, LA MINE DE LA DÉMESURE

25 PORTFOLIO : UN JOUR DE TRANSHUMANCE

29 NAUFRAGÉS DE CALAIS

## DOSSIER PAILLE 34

34. CHANTIER PAILLE AUX ROCHES

36. CONSTRUIRE EN BOIS ET PAILLE

LU DANS LA PRESSE 37

RÉCITS NOMADES ET ARRÊTÉS 38

RETOUR SUR 41

JOURNAL PARODIQUE « LE TORCHE-CUL » 42

FICTION : C'EST L'HISTOIRE DE WICTOR. AVEC UN W. 44

BD : MONSTRE CÔTELETTE 46

Édité par l'association Lutopik Magazine · 2, Sous-la-côte 25340 Fontaine-lès-Clerval · Imprimé par Le Ravin Bleu · 7, rue Marie Pia 91480 Quincy-sous-Sénart  
Directeur de la publication : Guillaume Clerc · Directrice de la rédaction : Sonia Pignet · Consultant graphisme : Les Dem's (demstudio.fr)  
N° CPPAP : 1015 G 91975 · N° ISSN : 2268-7467 · Dépôt légal : Septembre 2014

Ont participé à ce numéro : Stoff, Dorianne et Manu des Dem's, Clément Barraud, Marie, Le Torcheur et ses assistants, Super Détergent, Wijbick, Simon Gouin, Scribus, Marine, Anne-Lise, Jul, Louis et son ordi, Gégé et tous les autres...

# ÉDITO

- On doit envoyer le mag à l'imprimeur à 6h du mat, c'est bientôt. T'as un édit ?

- Ouais ça arrive, ch'uis dessus...

- Tu dis quoi alors ?

- Ben j'raconte un peu les difficultés qu'on a eues à boucler ce numéro, des choses qui auraient pu être plus approfondies, des quatre pages en moins, du sentiment qu'on a peut-être bouclé trop tôt et qu'on aurait pu mieux faire...

- Heuuu, viens voir là ? Ah ouais ! T'as envie que les lecteurs jettent le mag à la poubelle avant même de le lire ?

- Bah non, t'inquiètes, je dis aussi qu'il y a pleins de bonnes choses quand même.

- Ah oui ? On va peut-être garder que cette partie du coup, non ?...

Ok, ça marche, on y va alors, parce qu'il est bientôt 3h30 là...

Vous pourrez retrouver dans ce numéro un dossier consacré à l'agriculture biologique et son changement d'échelle. Certains de nos lecteurs se rappelleront sans doute qu'il n'y a pas si longtemps que ça, le bio n'était perçu que comme un repère d'illuminés par la majorité des agriculteurs et des consommateurs.

Il est aujourd'hui aux portes du marché de masse et son développement est encouragé par les autorités politiques. Avec une certaine contradiction et la volonté de peser davantage sur le marché alimentaire, le secteur se rapproche dangereusement des méthodes indus-

trielles. Une frange issue des mouvements pionniers de l'agriculture biologique continue cependant de défendre l'idée que le bio pourrait être à la base d'un profond changement social et agricole.

Si vous ne connaissez pas, vous découvrirez Rosia Montana, un petit village de Roumanie convoité par une grosse société qui veut y implanter la plus grande mine d'or d'Europe. Ce projet implique l'expulsion des habitants et l'usage de quantités énormes de cyanure. On vous emmènera également à Calais, où nous avons passé quelques jours et pu retranscrire des bribes de la situation terrible des migrants échoués au bord de la Manche. Vous pourrez aussi vous plonger dans quelques lits sud-américains, faire une transhumance dans le Jura, apprendre les bases de la construction en bois et paille, rigoler un peu avec le Torche-Cul, lire l'histoire de Wictor et faire connaissance avec Montre Côtelette, héros de notre nouvelle BD.

Nous remercions tous les nouveaux abonnés et ceux de la première heure qui nous ont renouvelé leur confiance. Si vous désirez contribuer au journal, donner votre avis, nous faire part de vos talents de dessinateur, d'une envie de reportage ou n'importe quelle autre suggestion, n'hésitez pas nous à nous écrire. Lutopik est un magazine artisanal et vagabond qui poursuit sa route grâce à vous.

Bonne lecture !

## JE M'ABONNE À LUTOPIK

## 4 N° / AN

Remplissez ce bulletin ou envoyez-nous une demande sur papier titré. Lutopik fonctionne sans publicités ni subventions. N'hésitez pas à nous soutenir. Merci !

Par Internet : rendez-vous sur [www.lutopik.com](http://www.lutopik.com) à la page abonnement

**Abonnement simple**  
**1 AN : 15€**

**Abonnement soutien**  
**1 an : 16€ ou plus**

Nom : \_\_\_\_\_

Prénom : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Email : \_\_\_\_\_

Je commence mon abonnement au n° : \_\_\_\_\_

Renvoyez ce bulletin d'abonnement accompagné de votre chèque (à l'ordre de Lutopik Magazine)  
**Lutopik Magazine - 2, Sous-la-Côte - 25340 Fontaine-lès-Cierval / [contact@lutopik.com](mailto:contact@lutopik.com)**



## OÙ TROUVER LUTOPIK ?

Voici la liste par département de nos points de vente. Si vous êtes intéressés pour diffuser Lutopik ou si vous connaissez des lieux susceptibles de nous distribuer, n'hésitez pas à vous manifester sur [contact@lutopik.com](mailto:contact@lutopik.com).

**01- Bourg-en-Bresse** : Maison de la Presse **02- Laon** : Maison de la Presse **03- Moulins** : Maison de la Presse **05- Briançon** : Maison de la Presse **06- Menton** : Maison de la Presse **07- Saint Peray** : Maison de la Presse, **Le Cheylard** : Maison de la Presse, **La Voulte sur Rhône** : Maison de la Presse **08- Sedan** : Maison de la Presse **09- Foix** : Majuscule, **Saint-Girons** : A la Lettre et La Mousson **10- Troyes** : Maison de la Presse **12- Espalion** : Maison de la Presse **13- Martigues** : Maison de la Presse **17- La Rochelle** : Maison de la Presse **21- Dijon** : Librairie Grangier, Black Market et Les Tanneries **22- Trégastel** : Maison de la Presse **23- Royère de Vassivière** : La Loutre par les cornes **24- Bergerac** : Maison de la Presse **25- Besançon** : Maison de la Presse, Les Sandales d'Empédocle, l'Autodidacte, **Pontarlier** : La Tisanerie, Le Cof-féa, Librairie Rousseau, **Serre-les-Sapins** : Croc'Nature **29- Le Guilvinec** : Maison de la Presse La Frégate, **Saint-Renan** : Maison de la Presse **31- Toulouse** : Librairie TerraNova **34- Béziers** : Maison de la Presse (Centre commercial) **35- Rennes** : Maison de la Presse **37- Tours** : La boîte à Livres **38- Grenoble** : Antigone, La dérive, **Vienne** : Maison de la Presse, **39- Champagnole** : Maison de la Presse, **Mouchard** : Maison de la Presse **40- Mont-de-Marsan** : Maison de la Presse **42- Blois** : Librairie Labbé **43- Yssingaux** : Maison de la Presse **44- Nantes** : Librairie Vent d'Ouest, Chateaubriant : La Charrue **45- Gien** : Librairie Au fil des Mots **54- Nancy** : L'autre rive **58- Nevers** : Maison de la Presse **59- Lille** : Librairie Meurat, Le Bateau livre **62- Bapaume** : Maison de la Presse **64- Hasparren** : Maison de la Presse, Hendaye Plage : Maison de la Presse **67- Strasbourg** : Quai des Brumes **69- Lyon** : Le Bal des Ardents, Librairie Passages, Maison de la Presse (cours de la Liberté), La Gryffe, Villefranche-sur-Saône : Maison de la Presse, Librairie Boutique des Marais **75- Paris** : Le Tiers Mythe, Publico, Les Guetteurs de Vent, Libralire, Thé-troc, Appel, L'Humeur vagabonde, Presse à livres, l'Atelier, Le Monte en l'air **80- Amiens** : Maison de la Presse **85- Les Sables d'Olonne** : Maison de la Presse **92- Clamart** : Librairie La Fourche

**Kiosques mobiles** : Générations Futur, La Butineuse



# LES DEUX VISAGES DE L'AGRI- CULTURE BIO



**Depuis quelques années, l'agriculture biologique a quitté les cercles militants pour investir les rayons des grandes surfaces. Pour approvisionner ce marché de masse, les méthodes deviennent intensives et industrielles. Entre la bio commerciale et la bio paysanne, le seul point commun reste le label AB.**

**E**n quelques années, le bio est sorti de la marginalité pour se faire une place sur le juteux marché agro-alimentaire. La moitié des ventes est réalisée par la grande distribution et le label AB est devenu un atout commercial. Pour baisser les prix affichés en magasin, les firmes ont appliqué à l'agriculture biologique les méthodes de sa cousine conventionnelle : augmentation de la taille des exploitations, spécialisation, culture intensive et structuration de filières intégrées.

Les nouveaux adeptes du bio, souvent occasionnels, n'ont pas forcément les mêmes motivations que les pionniers. Pour ces derniers, « *acheter*

*bio* » était d'abord un acte militant. Il s'agissait de développer une agriculture de proximité, bénéfique pour les Hommes et la Terre, et de recréer des liens entre consommateurs et producteurs.

Aujourd'hui, près d'un Français sur deux achète au moins un produit bio par mois. Les raisons de ce succès sont surtout liées à la prise de conscience des conséquences de l'agriculture chimique sur la santé et l'environnement après divers scandales alimentaires et autres campagnes médiatiques. L'arrivée de ces nouveaux clients, souvent plus intéressés par la qualité sanitaire des produits biologiques que par sa démarche politique, ouvre un boule-

## LE BIO EN FRANCE

- En 2014, les surfaces certifiées AB ont augmenté de 9 %. Plus d'un million d'hectares sont en bio ou en conversion.
  - Le chiffre d'affaires atteint 4,56 milliards d'euros, aussi en hausse de 9 % par rapport à l'année précédente.
  - La consommation de produits bio est estimée à 2,5 % du marché alimentaire total. En valeur, elle atteint même 15 % pour les œufs, 11 % pour le lait et 6 % pour les fruits et les légumes.
  - La bio représente 4 % des surfaces agricoles, 5,4 % du nombre de fermes (soit 26.500 producteurs) et plus de 7 % de l'emploi agricole.
- Source: Agence Bio

vard aux industriels et pose en même temps la question de l'identité de l'agriculture bio.

« *Quels points communs existe-t-il entre les paysans qui vendent leurs produits bio, avec une réflexion sur un prix juste, sur des marchés de plein-vent ou au sein d'Amap (Associations pour le maintien de l'agriculture paysanne), et une enseigne de la grande distribution qui propose sur ses linéaires des produits bio importés de l'autre bout du monde, au bilan carbone catastrophique et vendus entre cinq et dix fois leur prix d'achat ?* », s'interroge les auteurs du livre *La bio entre business et projet de société*. Une des réponses est le label bio, qui peut aussi bien valider une petite ferme qu'une exploitation intensive en monoculture.

À force de course au profit et au productivisme, certains craignent le rapprochement de l'agriculture biologique avec une forme d'agriculture raisonnée, qui serait seulement un peu plus respectueuse de l'environnement mais loin des valeurs originelles de la bio. Une crainte justifiée au vu de l'évolution de la réglementation. Le label AB a perdu en exigences en 2009 lorsqu'il s'est aligné sur le règlement européen, et le prochain texte européen sur la bio, actuellement en discussion, donne la priorité aux grandes cultures.

Le danger d'une dénaturation et d'une dévalorisation de la bio a aussi été pointé par la FAO qui, dès 2007, notait que « *les petits producteurs biologiques cédaient progressivement la place à de grosses entreprises agroalimentaires (...), ce qui pourrait à terme réduire les avantages découlant de l'agriculture biologique. Il convient de trouver les moyens de préserver le contrôle que les producteurs exercent sur les circuits d'approvisionnement en produits biologiques* ».

Sur toute la planète, des paysans démontrent que l'agriculture biologique est une solution viable pour fournir localement et en quantité suffisante une nourriture de qualité. L'une des bases du bio était la conquête de la souveraineté alimentaire par la multiplication de petites structures fermières, les plus autosuffisantes possibles, et qui garantissaient des prix intéressants pour les producteurs comme pour les consommateurs. Un passage massif au bio est souhaitable, et même indispensable, pour réduire les pollutions et préserver les sols. Mais il serait dommage de ne pas se saisir de l'occasion pour changer radicalement de modèle agricole.

### NOURRIR LE MONDE EN BIO

L'argument des rendements qui seraient plus faibles en agriculture biologique est souvent brandi par les partisans de l'agriculture conventionnelle qui pensent qu'il serait impossible de nourrir l'humanité sans engrais ni pesticides chimiques. Pourtant, les études qui prouvent le contraire se multiplient, en particulier depuis celle de la FAO publiée en 2007 sur l'agriculture biologique et la sécurité alimentaire. L'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture y affirmait en effet qu'une conversion à grande échelle à l'agriculture biologique ne modifierait pas la disponibilité des produits alimentaires en Europe et Amérique du Nord, et même « entraînerait probablement un accroissement des disponibilités alimentaires » en Afrique.

7 - 9

**Le bio prend du volume**

10 - 12

**Labels, le bio et le moins bio**

13

**L'éthique sans le label**

---

## SOMMAIRE DU DOSSIER

---

14 - 15

**Poulets bio à la sauce Duc**

16 - 17

**Biocoop à l'épreuve du business**

18 - 21

**Permaculture : l'agriculture de demain ?**

#### *Quelques livres sur le sujet*

• *La bio, entre business et projet de société*. Sous la direction de Philippe Baqué. Éditions Contre-feux/Agone

• *Bio, le vrai du faux*. Claude-Marie Vadrot. Éditions Delachaux et Niestlé



Commission européenne

## LE BIO PREND DU VOLUME

**Avec un Français sur deux qui consomme bio au moins une fois par mois et 4,56 milliards d'euros de chiffre d'affaires en 2013, l'agriculture biologique est bel et bien entrée dans une phase industrielle. Pour fournir le marché, la production et les circuits de distribution se rapprochent de ceux employés par le secteur agroalimentaire conventionnel.**

« C'est plus facile de vendre un camion entier de légumes qu'une palette », explique Jan Van Overbeke, installé depuis 2007 sur 108 ha dans le Loiret. Il fait partie d'une nouvelle génération d'agriculteurs bio, les légumiers, qui peuvent fournir de gros volumes aux transformateurs et aux distributeurs. « Je ne sais pas tout le temps où partent mes légumes, mais 90 % finissent en grandes surfaces. Mes clients sont des grosses boîtes ou des coopératives ». Il écoule 1.500 tonnes de légumes par an sans passer par la vente directe. Pour lui, « les grosses

quantités sont économiques, intéressantes et ne nécessitent pas beaucoup de main-d'œuvre ».

L'exploitation de Jan Van Overbeke fait partie du programme LPC Bio, qui vise à « développer la production de Légumes de Plein Champ biologiques dans les zones céréalières » pour fournir les grands réseaux de distribution. Il s'agit d'un mode de culture où chaque légume est cultivé de façon intensive sur des parcelles dédiées. Comme le précise par exemple la fiche technique du projet LPC Bio consacrée au poireau, il est nécessaire de disposer de « surfaces

### DES ENTREPRISES DU BIO PUISSANTES RÉUNIES AU SEIN DU SYNABIO

Les acteurs historiques du bio profitent de ces nouveaux volumes et deviennent puissants. Léa Nature, qui regroupe plusieurs marques comme Jardin bio, a absorbé Ekibio et est devenu un des leaders du secteur de la transformation avec plus de 1.000 salariés en France, 10 sites de production et 200 millions d'euros de chiffres d'affaires pour 2014. Distriborg est une filiale du puissant groupe hollandais Wessanen, elle distribue les marques Bjorg, Alter Éco, Bonneterre. Un produit sur quatre vendu en France dans la gamme épicerie bio vient de Distriborg. Avec Léa Nature et Biocoop, ces trois entreprises pèsent pour près de la moitié du chiffre d'affaires des 120 adhérents du Synabio, un syndicat professionnel qui réunit des transformateurs et des distributeurs bio.

significatives pour assurer des volumes suivis sur toute la période hivernale, surfaces non compatibles avec une activité maraîchère ». Elle ajoute que « cette culture nécessite des investissements particuliers qui entraînent une spécialisation peu répandue en agriculture biologique ».

## 2,5 % DU MARCHÉ ALIMENTAIRE

Si le bio ne représente encore que 2,5 % du marché alimentaire total, le secteur est en plein essor, avec 9 % de hausse en 2013. Les objectifs du plan Ambition bio 2017 (voir p.9) devraient encore dynamiser le secteur et orienter davantage l'agriculture biologique vers le marché de masse. Pour répondre aux besoins toujours plus importants, la taille des exploitations augmente et la contractualisation est encouragée à tous les niveaux, c'est-à-dire que l'agriculteur s'engage à fournir au client une quantité définie à l'avance. Pour le marché, cela signifie une planification de la production et une sécurité d'approvisionnement. Jan passe « presque toujours un contrat, il porte sur la variété, le calibre, la période, la quantité et le prix. Quand il n'y en a pas, il est oral ». Pour ses petits pois et ses carottes cela va même plus loin. Ces légumes n'appartiennent pas à Jan mais à D'aucy, qui fournit les semences et vient avec ses machines pour ramasser la récolte et la mettre en conserve.

Avec ce système, les agriculteurs ont peu de marge de manœuvre. Jan a arrêté les betteraves pour une question de calibre. « Quand ils ne correspondent pas aux critères des industriels, ils me le paient au prix du conventionnel. La dernière fois, j'en ai vendu un tiers en bio, un tiers en conventionnel et j'ai donné le dernier tiers aux vaches ». Les légumiers peuvent charger plusieurs camions de légumes par jour à des prix qui tournent autour de 35 centimes le kilo. À ce tarif, c'est une course au productivisme. Un maraîcher qui travaille sur un ou deux hectares vend ses légumes environ huit fois plus chers sur les étals.

Mais après diverses opérations de transports, de conditionnement, de calibrage, de lavage, de mise sous emballage et les marges de plusieurs intermédiaires, le consommateur ne

sera pas forcément avantagé par cette distribution en circuit long. Les légumes d'un petit producteur sont souvent moins chers que ceux du rayon frais d'une grande surface. Les clients de produits bio sont en général plus aisés et la grande distribution en profite. Ses marges seraient plus élevées sur les produits bio que sur les autres.

Carrefour, Auchan, Casino, Leclerc et Système U captent presque la moitié du marché très rentable du bio en France, qui a atteint 4,56 milliards d'euros en 2013. Avec plus de 2.000 références, Carrefour a vendu cette année pour 581 millions d'euros de produits bio. Pour séduire de nouveaux consommateurs, toutes les enseignes ont décliné une version bio de leur marque de distributeurs (MDD) dont les coûts s'alignent à peu près sur ceux des produits équivalents des grandes marques en conventionnel. L'argument du prix est imparable et elles peuvent largement communiquer sur l'accessibilité du bio.

## COOP DE FRANCE, UNE STRUCTURE INFLUENTE

Pour appuyer l'organisation de l'approvisionnement du marché, l'État peut compter sur une structure bien solide. Coop de France, qui regroupe presque 3.000 coopératives agricoles, agroalimentaires et agro-industrielles françaises, se propose pour relever le défi de la structuration des filières. Ensemble, ces entreprises totalisent un chiffre d'affaires de plus de 83,5 milliards d'euros. Coop de France dispose d'une influence considérable dans le milieu agricole et saura faciliter la conversion de nombreux hectares. « Les coopératives impliquées dans les productions biologiques sont, pour la majorité d'entre elles, aussi investies dans les productions conventionnelles, et sont donc au cœur du partage des connaissances et des pratiques entre les différents modes de production », affirme Stéphane Le Foll, ministre de l'Agriculture.

L'agriculture biologique est aujourd'hui assez mûre pour fournir à terme une part beaucoup plus importante de nos besoins alimentaires et sa prise en main progressive par les acteurs traditionnels du secteur agro-industriel est une des

## L'INDUSTRIALISATION À L'ENCONTRE DES VALEURS DU BIO

L'industrialisation de l'agriculture biologique est contraire à ses principes philosophiques fondateurs. Ceux-ci sont liés à l'agro-écologie qui associe les valeurs écologiques et sociales en s'opposant au modèle productiviste de l'agro-industrie. Pour Jordy van den Akker, paysan boulanger et ancien directeur de Nature et Progrès, « la bio d'aujourd'hui n'a gardé de cette radicalité politique que l'interdiction des produits chimiques de synthèse. La bio est ainsi définie par la négative dans un règlement technique, contrôlé et certifié par des organismes certificateurs (OC) pour fournir un marché ». Pour Xavier Noulihanne, éleveur et fromager, il ne s'agit pas d'une dérive mais d'un processus lent de normalisation et d'intégration de la bio dans l'ère industrielle. « Avant la certification, l'agriculture biologique existait déjà, elle était libre. La certification est un outil de l'industrie, ce n'est donc pas étonnant que 20 après, on y retrouve ses méthodes. Certains s'en étonnent aujourd'hui, mais l'objectif de la certification est d'abord d'aider cette production à rentrer dans les filières et les critères industriels ». Pour lui, la bascule s'est opérée quand la bio, qui n'était qu'un « moyen d'engraisser la terre », est passée d'« une technique agronomique à la certification d'un produit fini. À partir de là, l'industrie est intéressée, elle peut à la fois se verdier et produire en masse ».

dernières étapes de sa normalisation. Mais l'évolution de la bio vers plus de productivisme laisse au bord du chemin le rêve de transformation agricole et sociale voulue par ses pionniers. Pour nombre d'opérateurs, l'agriculture biologique ne représente aujourd'hui qu'une part d'un marché florissant qui a doublé en cinq ans.

Zor



*Avec la contractualisation, les semences hybrides sont privilégiées et les industriels délaissent certaines variétés. « Il existe une pomme de terre résistante au mildiou, mais les grandes surfaces n'en veulent pas à cause de sa couleur blanche », nous apprend Jan Van Overbeke.*

## LES OBJECTIFS DE LA BIO

Les objectifs de développement de l'agriculture biologique ont été énoncés en six points par le gouvernement dans le plan « Ambition bio 2017 ». Il vise à augmenter la production en doublant les surfaces certifiées AB, structurer les filières, favoriser la consommation et conquérir des marchés, renforcer la recherche et la formation des acteurs et enfin, adapter la réglementation pour en faire « un levier pour le développement de la bio ».

La nouvelle PAC 2015 favorisera les aides à la conversion biologique des grandes cultures (blé, triticale, orge, avoine, tournesol, maïs...) en les portant de 200 €/ha à 300 €/ha tandis que les aides au maintien passeront de 100 € à 160 €/ha. Les aides au maraîchage, à la viticulture et à l'arboriculture ne bougent pas et celles des légumes de plein champ n'ont pas encore été définies.

Doté de 4 millions d'euros par an, le Fonds Avenir Bio géré par l'Agence Bio, a pour mission de « soutenir des

programmes de structuration des filières biologiques » et ses objectifs visent à « créer des économies d'échelle et optimiser les circuits de collecte ou de transformation » ou encore de « soutenir des projets d'envergure nationale ou supra-régionale, portés par des entreprises et des producteurs s'engageant contractuellement sur plusieurs années ». Les coopératives peuvent aussi s'appuyer sur la Banque publique d'investissement « pour financer des investissements structurants de stockage, transformation ou commercialisation ».

Pour développer la consommation et éprouver les circuits de distribution, le gouvernement a aussi misé sur un objectif de 20 % de produits biologiques destinés à la restauration collective. Dans les cantines, les hôpitaux, les collectivités ou les entreprises, ces repas pourront aussi être accompagnés d'actions pédagogiques et de sensibilisation.

# LABELS, LE BIO ET LE MOINS BIO

**Si le label AB domine largement les rayons alimentaires bio des magasins, il n'est pas le seul à signaler des produits issus de l'agriculture biologique. D'autres, moins connus mais plus exigeants, défendent une agriculture plus humaine, plus écologique et plus autonome face aux lobbies agricoles et alimentaires.**

## QUELS SONT LES LABELS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ?

En France, on dénombre trois labels nationaux dédiés à l'agriculture biologique : le label européen et sa déclinaison française AB, Nature & Progrès, et Bio Cohérence. A ceux-là s'ajoutent plusieurs labels régionaux ainsi que Demeter, qui est un peu à part puisqu'il certifie les productions agricoles répondant aux règles de la biodynamie. Le plus répandu des trois est le label européen. Plus de 26.500 producteurs et presque 12.600 transformateurs, distributeurs et importateurs affichent sur leurs produits la feuille étoilée, souvent assortie du sigle AB (mais dont l'inscription n'est plus obligatoire). Il est géré par le ministère de l'Agriculture, à travers l'Agence Bio et l'Inoa, l'Institut national de l'origine et de la qualité.

Si c'est le principal, ce n'est pas le plus ancien. La mention Nature & Progrès est née en 1972, 13 ans avant AB. Elle est portée par une association qui regroupe des producteurs et des consommateurs militants pour un « modèle agricole alternatif à l'agro-industrie, à même de préserver la fertilité naturelle des sols, d'assurer l'autonomie des paysans et une alimentation saine à portée de tous ». Quant au petit dernier, Bio Cohérence, il a vu le jour en 2009, en réaction à la nouvelle réglementation du label européen qui diminuait les exigences de l'agriculture biologique, par exemple en faisant passer le taux d'OGM autorisé de 0,1 à 0,9 %. Il dépend de l'association du même nom, constituée d'associations et syndicats tels que la Fnab, la Fédération nationale d'agriculture biologique, le réseau des magasins Biocoop, etc.



*Le label Demeter promeut l'agriculture biodynamique, qui repose sur l'autonomie et la diversification des activités agricoles sur une même ferme, et s'appuie sur des préparations réalisées à partir de principes astrologiques et ésotériques.*



*Ces deux logos signifient que le produit est conforme à la réglementation européenne sur l'agriculture biologique. Sans eux, un produit ne peut pas être qualifié de bio. Celui de droite est facultatif, mais beaucoup de professionnels le conservent car il est le plus connu des consommateurs.*

## SONT-ILS TOUS AUSSI BIO ?

Aujourd'hui, c'est un règlement européen qui définit le cahier des charges et les critères de l'agriculture biologique, laquelle consiste avant tout à ne pas utiliser de produits chimiques de synthèse. C'est la définition officielle de la « bio », et toute marchandise non certifiée par le label européen ne peut donc pas être vendue en tant que production biologique.

Mais pour les autres organismes, c'est insuffisant. « La définition officielle se limite à une dimension technique qui ne questionne ni l'industrialisation de la bio, ni ses répercussions sociales et écologiques », dénonce ainsi Nature & Progrès en préambule de sa charte. Sur la même longueur d'ondes, Bio Cohérence milite pour « une agriculture biologique plus cohérente, dans un souci de pérennité des structures et de cohérence agronomique ». Cependant, Bio Cohérence reconnaît tous les critères de l'Agence Bio et ne labellise que des produits déjà estampillés AB, tandis que Nature & Progrès ne le demande pas à ses producteurs ou distributeurs (environ 40 % des mentions Nature & Progrès n'ont pas le label AB).

Outre des exigences écologiques supérieures à celles du règlement européen, Bio Cohérence et Nature & Progrès ont la particularité de prendre en compte les aspects sociaux : ils plaident pour une juste rémunération et un droit du travail respecté. Ils interdisent par exemple la vente en supermarchés, pour ne pas faire le jeu de l'industrialisation de l'agriculture biologique.

## QUELLES SONT LES PRINCIPALES DIFFÉRENCES DE CAHIERS DES CHARGES ?

Quasiment tous les critères du label AB figurent aussi dans les cahiers des charges de Bio Cohérence et Nature & Progrès. Mais eux vont plus loin sur de nombreuses normes, notamment en ce qui concerne les OGM puisqu'ils limitent le taux à 0,1% en cas d'intrusion accidentelle. Ils interdisent également la mixité bio et non bio sur une même exploitation, ce que permet le label AB à condition qu'il s'agisse d'espèces ou de variétés différentes, ainsi que l'utilisation de farines de sang comme amendements pour la terre. Nature & Progrès interdit aussi, entre autres, l'huile de palme, même bio, car ils estiment qu'elle n'est pas produite dans des conditions sociales et écologiques satisfaisantes. L'association encourage également l'utilisation de semences non inscrites au catalogue officiel, pour promouvoir l'autonomie des paysans face à l'industrie semencière.

## QUI ATTRIBUE LES LABELS ?

Là encore, les labels présentent des divergences. AB et Bio Cohérence reposent sur le système de la certification par un tiers indépendant, le seul mode reconnu par le règlement européen. En France, il existe aujourd'hui huit organismes certificateurs pour l'agriculture biologique : Ecocert, Qualité France, Agrocet, Certipaq Bio, Certisud, Certis, Qualisud et Bureau Alpes Contrôle. Ce sont eux qui délivrent les labels après avoir vérifié que la production, la transformation ou la commercialisation répond bien au cahier des charges de l'agriculture biologique. Ils sont rémunérés par le demandeur du label, à qui ils doivent rendre visite au minimum une fois par an. Ce contrôle annuel se fait sur rendez-vous, et porte essentiellement sur une vérification des documents administratifs : factures des semences, des aliments, des engrais, des produits phytosanitaires, etc. Si le contrôleur a un doute, il peut parfois procéder à un contrôle inopiné, voire effectuer des prélèvements pour analyse. Mais ces derniers, coûteux, sont assez rares.

De son côté, Nature & Progrès a opté pour un « *Système participatif de garantie* » (SPG) qui implique les producteurs et les consommateurs dans la labellisation. Cette pratique, qui existe dans d'autres pays et est reconnue par certains organismes internationaux (IFOAM, FAO) ne l'est pourtant pas à l'échelle européenne. Chaque année, au moins deux adhérents de Nature & Progrès (un consommateur et un producteur) rendent visite aux agriculteurs du réseau. Ils contrôlent que le travail est fait selon la charte de l'association mais surtout, ils échangent sur les pratiques de production et les conditions de travail afin de faire progresser tous les membres de l'association.

## QUI CONTRÔLE LES CERTIFICATEURS ?

Les huit organismes certificateurs sont accrédités par le Cofrac, le Comité français d'accréditation, et agréés par l'Inao. S'il se veut indépendant, le Cofrac est pourtant sujet aux conflits d'intérêts puisque William Vidal, président d'Ecocert (qui détient 70 % du marché de la certification bio), siège au Conseil d'administration du Cofrac.

## DONNENT-ILS TOUS LE DROIT AUX AIDES DE L'AGRICULTURE BIO ?

Seul le label AB étant reconnu par l'Europe, les autres ne donnent pas droit aux aides de la PAC pour la conversion et le maintien en agriculture biologique, ni au crédit d'impôt en faveur de l'agriculture biologique (d'un montant de 2.500 € en 2014).



NATURE &  
PROGRES

*Non reconnue par les pouvoirs publics, Nature et Progrès est l'une des mentions les plus anciennes et les plus exigeantes de l'agriculture biologique. Sa charte et son cahier des charges défendent une agriculture paysanne, dans laquelle le bio n'est pas cantonnée aux questions écologiques mais prend également en compte les aspects sociaux et économiques.*



*Dernier né des labels de l'agriculture biologique, Bio Cohérence a été créé en réaction à la baisse d'exigences du label AB lorsqu'il a été harmonisé avec le règlement européen.*

## QUEL EST L'INTÉRÊT POUR UN PROFESSIONNEL D'ADHÉRER À UN AUTRE LABEL QUE AB ?

Bien qu'ils ne donnent pas droit à des aides, ni même à la mention « biologique » sur leurs produits, des labels comme Demeter ou Nature & Progrès intéressent les agriculteurs et les transformateurs (530 pour le premier et 840 pour le second). Geoffroy Raout, coordinateur interne chez Nature & Progrès, explique cet engouement par le fait que « *c'est l'envie d'afficher une marque de garantie et de s'identifier à un courant commercial qui correspondent vraiment à leurs pratiques* ». Bio Cohérence compte aujourd'hui 300 producteurs adhérents.

## COMBIEN ÇA COÛTE ?

S'il est un secteur où le principe du pollueur-payeur n'est pas mis en place, c'est bien l'agriculture. L'usage de produits chimiques n'est pas taxé et la labellisation bio est payante. Le contrôle annuel réalisé par Ecocert, principal organisme certificateur en bio, pour obtenir le label AB coûte entre 350 et 850 € en fonction de la surface et du type de produit. Certaines régions remboursent tout ou en partie la certification pour ce label, mais le prix peut être dissuasif pour les petits agriculteurs. Pour adhérer à Bio Cohérence, il faut ajouter 120 € en plus de la certification AB et 0,1 % du chiffre d'affaires dès la deuxième année. Refusant « *la logique marchande* » et basée sur le volontariat, la labellisation Nature & Progrès est un peu moins chère. L'adhésion inclut l'enquête annuelle et tourne autour de 285 €, une somme qui peut être revue à la baisse dans les régions où l'association est bien implantée et dispose de nombreux bénévoles pour se rendre chez les producteurs. À compter de la seconde année, les labellisés s'engagent également à verser 0,3 % de leur chiffre d'affaires à l'association.

Sonia

## STÉPHANIE A TROQUÉ SON LABEL AB POUR CELUI DE NATURE & PROGRÈS



Stéphanie est éleveuse de poules pondeuses en Bourgogne. Elle fait des œufs bio, qui étaient jusqu'à récemment labellisés AB. Pour cela, elle achetait des poulettes non bio et les convertissait pendant 10 semaines avec de l'aliment bio. Mais depuis janvier 2014, la conversion d'une poulette non bio est interdite. Pour conserver son label AB, Stéphanie aurait dû immédiatement faire abattre ses 600 poules et acheter des poulettes bio ou des poussins de 1 jour (les poussins bio n'existent pas en France. Pour obtenir des poules bio, il faut acheter des poussins conventionnels et les nourrir en bio dès leur deuxième jour). « Mais les poulettes bio disponibles ne sont pas adaptées à ici et élever des poussins, ce n'est pas le même métier et ça demande du temps », explique-t-elle.

Face à la menace de la fermeture de son activité, l'agricultrice a renoncé à son label AB et s'est tournée vers Nature & Progrès. « Eux prennent en compte l'aspect humain et financier, ils ont une démarche plus humaine, ne se contentent pas de cocher les cases d'un cahier des charges ». En dialoguant avec eux, Stéphanie a choisi d'adhérer au réseau, qui lui laisse six mois pour se mettre à l'élevage de poussins de 1 jour. Pour entrer dans le label, elle devra aussi nourrir ses poules avec des aliments provenant au moins à 50 % de son exploitation car Nature & Progrès est très attaché au « lien au sol ». Ses 20 ha de céréales ne seront donc plus vendues à une coopérative mais utilisées directement pour son élevage. « Ce n'est pas un mal car ça devrait faire baisser les charges », se réjouit-elle.

Elle réalisera aussi des économies sur la labellisation : alors qu'elle payait 600 € annuels à Qualité France pour être certifiée AB, elle s'acquittera désormais de 180 €. Le seul inconvénient de ce changement, c'est qu'elle ne pourra plus inscrire « œufs bio » sur ses boîtes ni apposer le tampon O sur ses œufs, synonyme de bio. Ils seront désormais notés 1, qui correspond aux œufs de poules élevées en plein air et ses boîtes porteront la mention alambiquée : « poules élevées en plein air, nourries avec de l'alimentation issue de l'agriculture biologique ».

# L'ÉTHIQUE SANS LE LABEL

**Chez Plum'Laine, une ferme en Côte d'Or, Marie et Didier élèvent poulets de chair, agneaux, chèvres, lapins et poules pondeuses. Avec le souci constant du bien-être de leurs bêtes et la volonté de ne pas nuire à l'environnement, ils ont pourtant choisi de ne pas adhérer au label bio.**

Sur les marchés, les clients leur demandent régulièrement si leurs poulets sont bio. « *On répond oui et non, en précisant d'emblée que nous n'avons pas le label* », explique Marie. La jeune femme s'est installée en tant qu'agricultrice depuis cinq ans. Avec Didier, son compagnon, ils ont créé Plum'Laine, une ferme pédagogique qui produit des poulets (1.500 par an), des agneaux, quelques œufs, des lapins et des fromages. Ils écoulent leurs marchandises via des Amap (associations pour le maintien d'une agriculture paysanne), sur les marchés, directement à la ferme et livrent des particuliers sur Dijon et Paris. De la conduite d'élevage aux modes de distribution en passant par le choix de leurs fournisseurs, toute l'activité répond à un besoin militant de pratiquer une agriculture de proximité et respectueuse des hommes, des bêtes et de la nature.

## PRIVILÉGIER LE LOCAL

« *Au début, on ne s'est pas dit qu'on allait viser un label. Mais on ne voulait pas produire quelque chose de chimique ou de destructeur pour l'environnement* ». Ils se forment à la médecine vétérinaire par les plantes, apprennent à limiter le recours aux traitements en agissant préventivement, choisissent des races variées pour leurs 10 chèvres et 50 brebis, adaptées à leur climat et leur mode de fonctionnement... Marie suit plusieurs formations sur les soins vétérinaires alternatifs. « *L'objectif, ce n'est pas zéro parasite, mais un équilibre. Le foie, qui est un organe important dans la gestion des toxines n'est pourtant jamais pris en charge par les vétérinaires conventionnels. Nous, on fait des tisanes de plantes, des préparations homéopathiques, on observe les ani-*

*maux* ». En apprenant à gérer l'alimentation et la prévention de l'immunité, ils ont réussi à supprimer presque tout traitement médicamenteux.

Chez eux, l'alimentation n'est pas toujours issue de l'agriculture biologique. Leur production n'est donc pas réellement bio à proprement parler. « *Mais si c'est pour faire venir du maïs bio d'Amérique du Sud, ce n'est pas la peine !* », lance Didier. Le surcoût des aliments bio est aussi un frein pour le couple, tout comme l'impact des transports qu'ils évitent en se fournissant directement chez leur voisin, un producteur céréalier conventionnel dont ils connaissent les méthodes de production. Seuls les poussins sont nourris avec un aliment certifié AB. Pour les poulets plus âgés, ils ont mis au point un mélange de céréales dont les proportions sont adaptées à leur élevage. Alors que le label bio demande de ne pas tuer les poulets avant 81 jours, les leurs

vivent entre 90 et 120 jours, en fonction des besoins de leurs clients. L'objectif est de privilégier le local et eux préfèrent largement la reconnaissance de leurs clients à celle d'un label. « *En animal, des conventionnels peuvent entrer dans le label AB seulement en changeant l'alimentation. Les bêtes mangent bio, mais les traitements restent les mêmes, la conduite d'élevage n'est quasiment pas prise en compte et tu peux presque faire du hors-sol* », dénonce Marie.

Le couple ne se reconnaît pas dans le label AB qu'ils estiment « *galvaudé et rattrapé par l'industrie* ». S'ils devaient en choisir un, ils opteraient pour Nature et Progrès, plus proche de leur mode de travail. « *Mais ça ne nous apporterait rien. Les clients nous font confiance, ils voient comment on fonctionne, ça leur semble cohérent* ». Et puis, « *on est déjà assez contrôlés pour les aides de la PAC, le label serait un carcan de plus. Par-*

« LE LABEL AB  
EST GALVAUDÉ  
ET RATTRAPÉ PAR  
L'INDUSTRIE »

*fois, sur une ferme, tu as besoin de faire appel au système D. Si tu manques de foin, tu l'achètes où tu peux. Le label va t'empêcher de te débrouiller* », explique

Didier. Quant aux aides que cela pourrait leur procurer, elles ne fonctionnent qu'avec la certification AB. « *On a des collègues en bio qui veulent qu'on passe en AB pour nous acheter nos produits, mais c'est eux qui sont empêtrés* ». Ils estiment que le label AB pourrait au mieux leur apporter quelques Amap supplémentaires. « *Mais pour nous, le but n'est pas de vendre le plus possible, mais de vivre avec ce qu'on fait* ».

Sonia



Marie et Didier tiennent une ferme pédagogique à Arconcey.

# POULETS BIO À LA SAUCE DUC

**Jusqu'à présent cantonné aux poulets élevés en intérieur, Duc se lance dans le bio avec un objectif de 15.000 poulets par semaine. Pour y parvenir, l'entreprise flirte avec les limites réglementaires et mise sur ce qui a fait son succès en conventionnel : transformer les éleveurs en prestataires.**

Ce matin-là, nous avons rendez-vous à Tannerre-en-Puisaye, dans l'Yonne, chez Sylvain Nachbar, jeune agriculteur qui s'est lancé en 2011 dans l'élevage de poulets de chair. Il nous accueille en compagnie de deux représentants de l'entreprise Duc, propriétaire de ses volailles. Christophe Didier est responsable technique élevage, et Sandrine Siefriidt a en charge la communication de l'entreprise. Impossible de rendre visite à l'agriculteur sans leur présence.

Face à nous, deux bâtiments de 480 m<sup>2</sup> abritant chacun 4.800 poulets, la densité maximum en agriculture biologique. C'est Sylvain Nachbar qui a fait l'investissement de 200.000 € pour les construire. En contrepartie, Duc s'est engagé par contrat avec lui pour une durée de 15 ans. L'industriel contrôle tout le processus : il lui livre les poussins âgés de 1 jour, paie l'aliment des poulets, assure l'enlèvement des volailles après 81 jours, leur abattage et la commercialisation. À charge pour l'éleveur, rebaptisé « prestataire » par Christophe Didier, de faire grossir les poulets de 27 grammes par jour, le maximum autorisé. Cela sous la surveillance omniprésente d'un technicien Duc qui passe tous les 10 à 15 jours faire un audit des poulaillers et conseiller l'agriculteur. « C'est un système qui me convient bien. L'intégration me donne des garanties, je ne prends pas trop de risques », explique Sylvain Nachbar.

Auparavant, il avait des vaches et cultivait des céréales. « Mais l'élevage bovin me prenait trop de temps. Et la terre ici n'est pas adaptée à la culture céréalière. Elle est trop molle, ce qui rendait difficile les traitements chimiques ». Le jeune agriculteur a contacté Duc et converti dans la foulée ses cultures (une centaine de tonnes de céréales par an) à l'agriculture biologique. Le travail quotidien consiste à gérer la température des bâtiments, ouvrir et fermer les portes matin et soir dès que les poulets peuvent sortir, au bout de 48 jours, contrôler que tout se passe bien dans les poulaillers et commander la nourriture auprès du fournisseur de Duc en alimentation biologique. « Au total, ça me prend 1h30 par jour pour les deux bâtiments, pour un revenu compris entre 10.000 et 12.000 € annuels, une fois le remboursement de l'emprunt prélevé », indique Sylvain Nachbar.

Le gros du boulot a lieu lorsque les poulets sont partis à l'abattoir. Il s'agit alors de laver, curer et désinfecter les bâtiments avant l'arrivée de la prochaine « bande ». Le vide sanitaire dure deux semaines après le nettoyage des poulaillers. « Il est essentiel en bio. En conventionnel, on a des béquilles chimiques en cas de contamination. En bio, la prévention est la seule solution », explique Christophe Didier. Avec une telle concentration de volailles, toutes du même âge et de la même race, le moindre problème pourrait

Lorsqu'ils ont atteint l'âge de 48 jours, les poulets ont un accès toute la journée à un parcours herbeux de 2 ha.



vite provoquer une hécatombe. Il faut donc s'habiller en conséquence avant de pénétrer dans les poulaillers : combinaisons, charlottes, sur-bottes et lavage de mains obligatoires.

Les poulets sont de la même race que ceux utilisés pour le label rouge : la JA657. Cette souche à croissance lente pèsera entre 2,1 et 2,3 kg au moment de l'abattage. Ils sont nourris avec 95 % d'aliments bio, dont 85 % sont produits par des céréaliers français. Parmi les produits importés, « *les tourteaux de soja viennent d'Italie, où ils sont préparés avec du soja indien, car en France, rien n'a été fait pour développer les cultures biologiques* », indique Maria Pelletier, directrice de Moulin Marion, le fournisseur d'aliments bio de Duc. Les aliments non labellisés AB sont des protéines, comme le gluten de maïs, et des acides aminés, qu'on ne trouve pas en bio. La réglementation européenne autorise leur usage, à hauteur de 5 %, jusqu'à fin 2014. « *On essaye de négocier pour avoir des dérogations au-delà de cette date, car il n'y a pas de production biologique de ces produits* », précise Maria Pelletier.

## DUC POUR UN ABATTAGE À 71 JOURS

Lorsque Duc s'est lancé dans le poulet bio, l'entreprise avait espéré pouvoir abattre ses poulets à 71 jours, contre 81 jours pour les autres poulets bio français, en profitant d'une faille dans la réglementation. Les deux premiers lots l'ont d'ailleurs été. Mais une forte opposition venue des éleveurs Label Rouge, eux aussi contraints d'attendre 81 jours avant d'abattre leurs volailles, ainsi que des associations qui défendent une vision plus qualitative que quantitative de la production biologique a permis de faire inscrire dans le règlement l'obligation des 81 jours et Duc a dû renoncer à son idée. « *Ça nous aurait permis de proposer des poulets moins chers* », déplore Christophe Didier.

Le bio selon Duc est également très critiqué pour s'affranchir presque entièrement du « *lien au sol* », c'est-à-dire l'obligation pour l'éleveur de cultiver sur ses terres une partie de l'alimentation destinée à ses animaux, au moins 20 %. En élevage, le lien au sol est en effet l'un des deux grands principes de l'agriculture biologique avec le bien-être animal ; il permet de réduire la pollution liée au transport des aliments et du fumier, ce dernier étant utilisé sur l'exploitation. C'est aussi une

## LES AMBITIONS BIO DE DUC

Depuis 1990, Duc s'est positionné sur les poulets sans OGM certifiés, qui se distinguent des poulets standards seulement par leur âge d'abattage : 56 jours au lieu de 35. Les méthodes d'élevage sont les mêmes qu'en standard : lumière artificielle et claustration. Avec le poulet bio, Duc espère appliquer ses méthodes industrielles pour répondre au marché de la restauration collective. Avec 6 poulaillers bio déjà en service, soit 100.800 poulets abattus par an, le poulet bio représente à peine 1% de la production de volailles de Duc. D'ici fin 2014, elle aura doublé. Duc pourra ainsi fournir 3.877 poulets bio par semaine. Le groupe espère arriver à 15.000 poulets abattus hebdomadairement, ce qui signifie une quarantaine de nouveaux bâtiments à construire.



*Christophe Didier, technicien Duc, dans l'un des quatre poulaillers de Sylvain Nachbar; pouvant accueillir chacun 4.800 poulets.*

« *assurance contre la volatilité des prix de l'aliment bio* », rappelle la Fnab, la Fédération nationale d'agriculture biologique, donc une plus grande autonomie pour l'agriculteur. Chez les éleveurs Duc, les céréales produites sur l'exploitation ne servent pas directement à nourrir leurs poulets, Duc s'approvisionnant chez un seul fournisseur d'aliments pour tous ses éleveurs. Pour rester en règle, ils jouent sur le fait que si les céréales ne sont pas produites sur place, elles doivent venir de la région, « *région qui est interprétée comme étant le territoire national* », indique Christophe Didier. La centaine de tonnes de céréales produites par Sylvain Nachbar est elle revendue à Moulin Marion. « *C'est presque du hors-sol* », dénonce certains éleveurs.

Autre point sur lequel Duc joue avec la réglementation : la surface des bâtiments avicoles. Durant toute notre visite, Duc ne parlera que de deux poulaillers. En réalité, il y en a quatre sur l'exploitation, pour une surface totale de 1.920 m<sup>2</sup>. C'est bien au-delà des 1.600 m<sup>2</sup> autorisés par unité de production afin de limiter l'élevage intensif en bio. Pour contourner ce point, que Christophe Didier considère comme « *une absurdité de la réglementation puisqu'il est possible d'implanter des poulaillers non bio juste à côté mais pas des bio* », Sylvain Nachbar a donc créé une seconde entité juridique, l'EARL de la Mi-Voie. Située à la même adresse que son exploitation, à deux pas des premiers bâtiments, il en est aussi le dirigeant, même si c'est sa femme qui y travaille quotidiennement et aspire à prendre les commandes de cette « *seconde unité de production* ». Un procédé qui rend les installations légales, même si cela va à l'encontre de l'esprit de l'agriculture biologique.

Sonia

# BIOCOOP À L'ÉPREUVE

## DU BUSINESS

**Face à la popularisation du bio et à la concurrence des grandes surfaces traditionnelles, la célèbre enseigne oscille entre la tentation d'adopter certaines pratiques commerciales de la grande distribution et l'envie de conserver son âme militante. En fonction des magasins, de leur histoire et de leur gérance, la balance penche d'un côté ou de l'autre.**

Avec 340 magasins sur toute la France, un chiffre d'affaires de 580 millions d'euros en 2013, une croissance à faire pâlir de nombreux autres secteurs (8,2 %), Biocoop est le leader de la distribution spécialisée en bio. Apparue dans les années 80, l'enseigne est au départ une association constituée de consommateurs militants à la recherche de produits locaux et de qualité, et de producteurs bio regroupés en coopératives. Les pionniers étaient un peu à l'image d'Ikkéne Tayeb, gérant de Biocoop à Lannion depuis 1996. « *Je voulais manger des bons produits. Je suis devenu commerçant par accident* », résume-t-il.

En 2002, le réseau fait un premier pas vers une structuration commerciale. L'association adopte de nouveaux statuts, les adhérents se font sociétaires et Biocoop devient une Société anonyme coopérative. Des entités commerciales peuvent alors intégrer Biocoop et aujourd'hui, plus de la moitié des magasins sont des structures privées à vocation commerciale, l'autre moitié étant des structures collectives (associations ou Scop). Ces changements s'accompagnent d'une professionnalisation du secteur. Dominique Sénécal, militant de la première heure chez Biocoop au sein du magasin associatif le Soleil Levain (Alès) et membre du conseil d'administration du réseau, explique : « *Le mouvement s'est créé à un moment où on avait besoin de trouver de la marchandise. Aujourd'hui puisque tout existe en bio, il s'agit de se démarquer de la bio industrielle en proposant au consommateur de la*

*bonne bio. C'est pour cela qu'il faut professionnaliser le développement tout en gardant nos valeurs de départ* ».

C'est ainsi que le marketing et la publicité ont fait leur entrée chez Biocoop, que des magasins sont encouragés à s'agrandir et à s'installer dans des zones commerciales et que de nouveaux collaborateurs en provenance de la grande distribution sont recrutés. « *Les nouveaux créateurs de magasins, les "porteurs de projet", semblent plutôt sélectionnés pour leur capacité d'entrepreneurs à développer des mètres carrés de boutiques que pour leur engagement politique proche des fondateurs des Biocoop* », note Philippe Baqué, auteur du livre « *Le bio entre business et projet de société* ».

### UN TOURNANT CRITIQUE

L'embauche de personnel sur d'autres critères que les valeurs sociales de la marque a parfois conduit à des frictions entre Biocoop et ses producteurs. Ainsi, Olivier, maraîcher près de Biarritz, a connu des déboires avec le magasin auquel il vendait chaque année pour 30.000 € de sa production. Un nouveau chef de rayon fruits et légumes, recruté chez un concessionnaire automobile, a brutalement arrêté son contrat tacite avec lui, préférant mettre en rayon des légumes venant de plus loin mais moins chers. Le maraîcher a frôlé la fin de son activité et il estime aujourd'hui qu'« *il n'est plus intéressant pour un petit producteur de travailler avec Biocoop. Ça ne peut plus être un débouché pour nous* ».



Au sein même du réseau Biocoop, ce tournant s'est accompagné de nombreuses critiques. Quelques-uns ont quitté le navire mais d'autres ont préféré rester et tenter de peser dans les décisions de la maison mère. Pour Pierre Küng, militant écologiste et fondateur d'un magasin Biocoop à Agen, « *le problème est qu'au nom de la professionnalisation et surtout d'un développement rapide posé comme postulat, il y a eu emballement, et la transmission des valeurs en a pâti. Il n'en reste pas moins la présence de pleins d'acteurs motivés par autre chose que le profit immédiat* ».

Ikkéne Tayeb est de ceux-là. Il regrette que « *les aspects économiques aient pris de l'importance, voire sont devenus un élément qui dirige* ». Il peste aussi contre le marketing, « *une plaie et une pratique insupportable pour des gens qui se revendiquent de l'éthique* », mais estime que malgré tout, « *des choses se discutent encore au sein de Biocoop et c'est la structure qui offre les meilleures garanties sur la provenance des produits* ». Il reste donc dans le giron mais pratique son commerce comme il l'entend. Dans sa Scop qui gère trois magasins Biocoop, on n'y trouve ni pubs, ni prix qui se finissent par 99 centimes. Les fruits et légumes sont tous de saison et locaux, et les prix d'achat auprès des producteurs sont



affichés. « *La maturité et la qualité gustative sont les bases fondamentales de nos achats en fruits et légumes. Malheureusement, les plateformes du réseau Biocoop ne prennent plus en compte ces deux critères. Certains délais de stockage, le refus de toute prise de risque au niveau de la perte amènent les acheteurs nationaux à exiger de ne pas avoir de fruits à maturité auprès des fournisseurs. Ce qui est un comble pour des produits de l'agriculture biologique* », dénonce-t-il.

## UNE EXCEPTION DANS LE MONDE DES AFFAIRES

Mais au sein de la structure nationale, on n'aime pas trop les magasins qui sortent un peu du rang. Ceux qui ne s'approvisionnent pas en priorité auprès des quatre plateformes de la marque sont mal vus et incités à revenir dans le droit chemin par le biais de la « grille de remises », un système issu de la grande distribution. Plus ils achètent auprès des plateformes du réseau Biocoop, moins ils payent cher les produits de la marque. « *Cette grille de remises sert à promouvoir les produits Biocoop. Nous sommes 350 magasins à faire les commandes en même temps. S'approvisionner ailleurs, c'est mettre en péril la construction collective* », justifie Dominique Sénécal.

Pour inciter les magasins à acheter local et encourager l'agriculture paysanne, deux des engagements de Biocoop, les achats auprès de producteurs dans un rayon de 150 km sont cependant considérés comme des achats Biocoop pour la grille de remises.

Malgré la professionnalisation du réseau, Biocoop reste une marque à part, « *une exception dans le monde des affaires* », estime Dominique Sénécal. Le groupe s'est créé autour de valeurs sociales fortes et il a gardé de nombreuses traces de son passé militant. Le cahier des charges des magasins impose par exemple que la rémunération la plus élevée n'excède pas cinq fois la plus faible, il fixe une marge nette maximum de 31,5 %, inclut dans le conseil d'administration non seulement des gérants de magasins mais aussi des consommateurs et des producteurs, etc. Après, chaque magasin est libre de s'imposer des critères supplémentaires, et les « *mauvais élèves* » selon Biocoop sont peut-être les plus intéressants pour les consommateurs et les producteurs.

Sonia

*Ce Biocoop de Besançon, situé dans une zone commerciale, fonctionne sous le régime d'une SARL. Il respecte la charte de l'enseigne (sauf l'interdiction de commercialisation d'eau minérale en bouteille), mais propose peu de fruits et légumes locaux.*

« LE MARKETING EST UNE PRATIQUE INSUPPORTABLE POUR DES GENS QUI SE REVENDIQUENT DE L'ÉTHIQUE »

# PERMACULTURE : L'AGRICULTURE DE DEMAIN ?

**C'est une promesse pleine d'avenir : nourrir la France sans pesticides, sans engrais chimiques et quasiment sans pétrole, tout en étant rentable et en créant des milliers d'emplois. La Ferme du Bec Hellouin, dans l'Eure, expérimente des techniques qui viennent des quatre coins de la planète et participe à fonder les bases d'un nouveau modèle agricole : celui d'un réseau de centaines de milliers de micro-fermes économiquement viables et capables de générer chacune un emploi à plein temps.**

Ce jour de printemps, Charles Hervé-Gruyer est accroupi au pied d'une butte de terre et repique des navets. Autour, une mare et un cours d'eau où viennent se réfléchir les rayons du soleil, de quoi augmenter légèrement la température de la butte cultivée. Nous sommes ici sur une petite île de la ferme du Bec Hellouin, à une cinquantaine de kilomètres de Rouen, dans l'Eure. Des canards barbotent et viennent, quand c'est nécessaire, happer les limaces qui menacent les cultures. Sur le côté poussent des roseaux. Une fois broyés, ils serviront de paillage aux jardins afin d'empêcher les mauvaises herbes de pousser. En jeunes pousses, ils seront vendus à un restaurant parisien !

Un peu plus loin, un jardin-forêt – entendez, des arbres et arbustes fruitiers mélangés à des plantes aroma-

tiques et médicinales – abrite les cultures des vents dominants. « *Nous avons créé des petits milieux qui interagissent entre eux, avec une circulation de la matière organique* », explique Charles. « *Un cocon de nature vivante, protégée* ».

Sur son île, Charles Hervé-Gruyer ressemble un peu à un aventurier... de l'alimentation de demain. Après avoir parcouru le monde sur un bateau-école, il a accosté ici, au Bec Hellouin, un petit coin de terre où nourrir sainement ses enfants. Près de deux hectares d'herbage au sol, au départ peu fertiles, où poussent désormais, en abondance, près de 1.000 variétés de végétaux, fruits, légumes, plantes aromatiques. Dix ans plus tard, l'endroit est devenu une ferme de référence pour les adeptes de la permaculture, la culture permanente.

Toutes les semaines, 65 paniers de légumes issus de 2.000 m<sup>2</sup> dédiés au maraîchage vont régaler les habitants du coin, de la région de Rouen et de Paris. Une autre partie est vendue à un grossiste, qui alimente ensuite un magasin Biocoop. Un restaurant parisien étoilé s'y approvisionne également. À la ferme, un chef cuisinier prépare confitures ou sauces qui sont ensuite vendues sur place.

## « LES DÉCHETS DE L'UN FONT LES RESSOURCES DE L'AUTRE »

En cette fin avril, quatre rotations de culture ont déjà été effectuées depuis le début de l'année. Sous la serre, petits pois, salades et carottes poussent à foison. Les fèves qui grandissent viennent capter l'azote pour alimenter les salades, qui s'étendent au sol et évitent ainsi l'apparition de mauvaises herbes. À la ferme du Bec Hellouin, toutes les cultures sont associées : pas de rangs séparés de carottes, pommes de terre et salades. Mais plusieurs variétés de légumes, aux besoins différents, plantés à proximité, et qui s'alimentent mutuellement. Dehors, des légumes précoces poussent sur une butte dite « chaude », agrémentée de fumier de cheval. Ce dernier se composte en direct sur la butte, et permet ainsi de gagner quelques degrés sur la fin du froid hivernal.

La Ferme est à la pointe de la permaculture. « *C'est s'inspirer de la nature pour nos installations humaines* », explique Charles Hervé-Gruyer. « *Les déchets de l'un font les*





*La permaculture favorise le vivant plutôt que les intrants en s'appuyant sur la biodiversité des écosystèmes pour renforcer les défenses naturelles des espèces plantées. La butte de paille, comme sur cette photo, est une technique très utilisée. Le paillage protège la micro-faune du sol et maintient une humidité fertile, tandis que la butte permet notamment d'obtenir des micro-climats suivant son orientation et augmente la surface de culture.*

ressources de l'autre ». C'est pourquoi le positionnement des cultures et des éléments, les uns par rapport aux autres, est primordial. L'objectif de la permaculture est de recréer la grande diversité et l'interdépendance présentes naturellement dans les écosystèmes. « Nous prenons un soin extrême des sols, afin qu'ils soient de plus en plus vivants, fertiles, indique Charles. Les buttes permanentes, où la terre n'est jamais retournée mais continuellement enrichie, se rapprochent de la nature, car il n'y a pas d'engins qui viennent travailler ici ».

## UNE AGRICULTURE SANS PÉTROLE

À la ferme du Bec Hellouin, un tracteur n'est utilisé que pour le transport du fumier, qui vient du club hippique voisin. Au départ, un cheval aidait à retourner la terre. Jusqu'à ce que se développent les buttes permanentes, qui n'ont plus besoin d'être retournées. « La permaculture prévoit ce monde inédit, sans pétrole », note Charles qui déplace dans ses jardins sa brouette

atelier, avec l'ensemble des « petits » outils dont il a besoin au quotidien. Une agriculture de la connaissance, qui n'a rien à voir avec l'agriculture conventionnelle actuelle. « Avec l'agriculture moderne, vous recevez un mail de la chambre de l'agriculture qui vous dit : il y a telle invasion d'insectes, voici le produit que vous pouvez mettre. À vous de jouer ! » Rien de tel ici. Pas d'application numérique pour savoir quel pesticide épandre et quand.

L'agriculture menée au Bec Hellouin utilise très peu de pétrole. Loin derrière l'agriculture conventionnelle, et même, l'agriculture biologique. « Dans l'agriculture conventionnelle, pour produire une calorie d'alimentation, il faut 10 à 12 calories d'énergies fossiles, explique Charles. Le bio tente d'utiliser le moins possible d'engrais de synthèse, mais nécessite beaucoup d'engins dans les champs ». Moins de pétrole, donc plus de travail à la main, minutieux, pour garantir sur le long terme une extraordinaire biodiversité des sols. « L'agriculture moderne cherche à atteindre une rentabilité à

court terme, en brûlant les réserves carbonifères. Nous, nous prenons notre temps. Le but de mon travail est que mes enfants puissent en profiter durablement ».

## UN PARTENARIAT AVEC L'INRA

À l'origine, c'est pour leurs enfants que Perrine et Charles Hervé-Gruyer décident de s'installer à la campagne. Perrine était juriste internationale, basée en Asie ; lui, écrivain et navigateur, parcourait le monde à la découverte des Indiens. Tous deux se sont formés pour être psychothérapeutes avant de décider d'aller vivre à la campagne pour retrouver le lien avec la nature. « Nous étions des néo-ruraux idéalistes, raconte aujourd'hui Charles. Nous n'avions jamais visité de ferme en permaculture avant de nous installer ! » Ils en sourient encore. Au début, Perrine mettait des gants en plastique pour éviter de toucher la terre. Aujourd'hui, elle fait son pain avec les mêmes micro-organismes qu'elle donne à la terre afin de l'enrichir.

Les deux premières années sont très difficiles. Le couple dépense toutes ses économies. « *Nous avons cherché des solutions, relate Charles. Nous nous sommes tournés vers le monde anglo-saxon. Ma femme s'est rendue en Californie. Puis à Cuba* ». Elle en revient avec des techniques parfois inconnues en France, qui sont à présent appliquées sur leur ferme. Ces techniques permettent d'augmenter la production, jusqu'à un niveau très élevé. Et cela, malgré de petites surfaces ! De quoi donner du fil à retordre aux critiques de l'agriculture biologique.

Car la question est récurrente : peut-on vraiment nourrir le monde sans utiliser d'engrais chimiques, de pesticides ou d'herbicides ? Pour y répondre, la ferme du Bec Hellouin a noué un partenariat avec l'Inra et l'école AgroParisTech. L'idée est simple : quantifier tout ce qui entre et sort de 1.000 mètres carrés de la ferme, isolés virtuellement. Combien d'heures de travail ? Quels outils sont utilisés ? Combien coûtent-ils ? Quels engrais naturels sont apportés ? Et finalement : combien de légumes et fruits sont récoltés pour quel chiffre d'affaires généré ?

## EXCELLENTS RENDEMENTS

Les premiers résultats tombent au milieu de l'année 2013. Sur 1.000 mètres carrés, il a fallu 1.400 heures de travail annuel pour générer 32.000 euros de chiffres d'affaires (calculé selon les récoltes et leurs prix moyens de vente en Haute-Normandie). Pourtant, l'année ne fut pas des plus propices. Une fois retirés les charges (semences, engrais), l'amortissement de l'outillage et des équipements (serres), « *ces estimations permettent de penser que même une année médiocre, avec des personnes sans grande expérience en maraîchage, il y a moyen de dégager un revenu de l'ordre du Smic* », constate l'ingénieur agronome dans son rapport.

« *Dans une ferme traditionnelle, en maraîchage, on obtiendrait ce chiffre d'affaires sur un hectare !* », indique Charles. La différence est de taille. Et sans gazole, sans engin mécanique, sans besoin d'acquérir de grandes surfaces de terres, les coûts de production sont faibles. L'étude de

l'Inra se poursuit et est reproduite dans d'autres endroits de France avec des personnes qui s'installent pour la première année. Cependant, l'étude ne prend pas en compte les temps nécessaires à la commercialisation et à la gestion administrative de la ferme, qui sont considérables ! Et les revenus ne sont pas non plus soustraits de la production comptabilisée.

## LA MICRO-FERME DU FUTUR : UN MILLION D'EMPLOIS POSSIBLES

Sous un abri, à côté des pelles, râteaux et grelinettes, un grand tableau. Y sont écrites les tâches à réaliser au cours de la journée et de la semaine. La Ferme emploie huit permanents. Production, recherche, formation : tout le monde est polyvalent. Une véritable ruche. La structure accueille aussi des stagiaires et des porteurs de projet qui souhaitent se former à la permaculture. L'idée est de transmettre des techniques et des connaissances. Et d'éviter ainsi aux « *étudiants* » de répéter les erreurs que Charles et Perrine ont commises. Car il faut une solide compréhension des principes agronomiques pour réussir en permaculture.

Un peu partout, à la campagne comme à la ville, des micro-fermes comme celle du Bec Hellouin pourraient voir le jour. « *Je pense que les gens vont venir à la terre à temps partiel. On peut se lancer quasiment sans investissement, du jour au lendemain* », suggère Charles qui estime qu'un million de micro-fermes pourraient être créées, en France, dans les prochaines années. Soit un million d'emplois possibles : « *1.000 m<sup>2</sup> cultivés en maraîchage bio permaculturel permettent de créer une activité à temps plein* », estime l'ingénieur Sacha Guégan. À condition tout de même d'avoir un capital de départ et de très bonnes connaissances en maraîchage ! « *C'est un métier dur, rappelle Charles, mais nous vivons chaque jour dans la beauté de la nature qui nous entoure* ».

**Texte et photos : Simon Guoin**  
**Article initialement publié sur Basta !**

[www.bastamag.net](http://www.bastamag.net)





Stouff

# À ROSIA MONTANA, LA MINE DE LA DÉMESURE



**Dans ce village situé en Transylvanie, à l'ouest de la Roumanie, une compagnie minière prévoit d'exploiter la plus grande mine d'or à ciel ouvert d'Europe, en utilisant du cyanure et en expulsant ses habitants. Aujourd'hui, les opposants semblent en passe de stopper le projet.**

La route qui mène à Rosia Montana traverse les vastes forêts des Carpates occidentales. Perché au milieu des montagnes Apuseni, bordé par de nombreuses galeries romaines, le petit village compte environ 600 habitants. Un calme absolu règne ici. Lorsque le froid arrive, la gelée s'empare des toits des voitures et des maisons. Au petit matin, alors que la brume est à peine dissipée, les animaux de la basse-cour réveillent le bourg. Quelques enfants jouent au ballon, sur la place centrale.

Au premier abord, la vie à Rosia Montana ne diffère pas des autres communes de la région. Tout le monde semble se connaître et s'apprécier. Et pourtant. En ce lundi matin, des ouvriers en uniformes jaune et vert arrivent par dizaines à bord de camions. Certains passent dans un bar du village pour prendre un café avant de partir travailler là-haut, dans les mines, sous le regard méfiant de quelques clients et des gérants du commerce.

La région est un bassin minier depuis l'époque romaine, avec un pic de l'exploitation au cours de la domination austro-hongroise, au XVIII<sup>e</sup> siècle. Les villageois ont donc l'habitude de voir des mineurs circuler dans leur commune. Mais depuis près de vingt ans, le projet de transformation de Rosia Montana en une gigantesque mine d'or à ciel ouvert suscite la polémique. Gabriel Resources, une

société canadienne, veut exploiter, par l'intermédiaire de sa filiale, la Rosia Montana Gold Corporation (RMGC), 300 tonnes d'or, 1.600 tonnes d'argent, ainsi que d'autres minéraux servant à la fabrication des smartphones, sur une durée de 16 ans. De quoi en faire le plus grand gisement d'Europe.

La compagnie prévoit de s'attaquer à quatre montagnes situées autour de Rosia Montana, sur une superficie de 12.000 ha. Une fois la roche dynamitée, il lui faudra utiliser pas moins de 12.000 tonnes de cyanure par an pour extraire les minerais. En comparaison, l'ensemble des mines d'or d'Europe en utilise 1.000 tonnes par an. Le bassin de décantation prévu par la compagnie pour stocker le cyanure aura une surface de 4 km de long sur 2 de large. Il sera entouré d'un barrage en pierre de plus d'1 km de long et de 185 mètres de hauteur. Cette méthode, risquée et dangereuse pour l'environnement, a refroidi certains habitants, qui ont encore en tête la catastrophe de Baia Mare en 2000 (voir encadré).

La mine risque de détruire une surface totale de 1.500 ha, 740 fermes et 140 appartements actuellement occupés par la population locale, 10 églises et 9 cimetières. D'un point de vue archéologique, 7 km de galeries datant des périodes romaine et préromaine, et 80 km de galeries

médiévales seront en péril. La vallée adjacente de Corna, elle, servira de site de décharge pour contenir plus de 250 millions de déchets toxiques (dont du cyanure). Rien à voir avec les précédentes exploitations, qui étaient limitées à des zones plus restreintes.

## MONUMENTS CLASSÉS EN PÉRIL

Cela fait presque vingt ans que RMGC lorgne sur les richesses minérales de Rosia Montana. Cet appétit n'a fait que croître depuis 2006, date de la fermeture de la mine aurifère d'État présente sur place, gérée par la compagnie roumaine Minvest. Au début des années 2000, la zone avait même été décrétée « mono-industrielle », ce qui signifie qu'aucune autre activité n'est autorisée autour du village. Un moyen de laisser le champ libre à l'entreprise pour débiter ses travaux. En 2010, elle a obtenu du ministère de la Culture un certificat de décharge archéologique, lui permettant de travailler sur un site classé au patrimoine national (le mont Cernik, par exemple, situé au cœur de la zone convoitée par RMGC, est un monument classé).

Mais sur place, les rares habitants qui continuent de résister ne veulent pas perdre espoir. Parmi eux, Sorin Jurca, gérant d'une épicerie, est l'un des plus virulents opposants au projet. Son cheval de bataille : les expropriations opérées par RMGC, au nom de l'État. « *La compagnie a acheté la première maison en 2001. En six ans, 800 ont été vendues, parfois jusqu'à cinq fois leur valeur. Puis certaines personnes ont eu peur de se retrouver seules en voyant tout le monde partir* ». Résultat, des centaines de fa-

milles ont préféré toucher l'argent de la compagnie et quitter le village, sans opposer de résistance au projet.

Sorin s'est installé ici avec sa femme en 1989, juste après la révolution et la chute de Ceaucescu. « *Ma famille est originaire d'ici, je veux me battre jusqu'au*

*bout pour sauver ce village, cette terre* », lance-t-il. Avec sa femme, il est à la tête de la Fondation culturelle Rosia Montana, pour sauvegarder le patrimoine architectural de la commune. Il loue également des chambres pour les visiteurs qui se rendent ici. Il ne veut rien lâcher : « *Si tu ne te bats pas, tu es mort* ». À l'heure actuelle, plus de 250 familles ont été relogées par l'entreprise minière. La plupart à Alba Iulia, à 80 kilomètres de là, dans des zones pavillonnaires. Pour les porteurs du projet, l'objectif semble bien de déplacer le plus d'habitants possible avant de pouvoir lancer les hostilités.

## 80 % DES MAISONS ACHETÉES

Pour arriver à ses fins, RMGC ne lésine pas sur les moyens. La compagnie joue en effet sur « *l'héritage culturel de Rosia Montana* » pour s'imposer dans le paysage local. Catalin Hosu, porte-parole de RMGC, affirmait ainsi en 2011 que la compagnie était prête à déboursier « *70 millions d'euros pour réhabiliter l'héritage culturel et le mettre en valeur* ». Dans le village, l'empreinte de

la Gold Corporation est bien visible. Les promoteurs du projet ont racheté 80 % des maisons de la commune, sans pour autant les rénover. Un rapide tour dans

les ruelles étroites suffit à prendre la mesure de la mainmise de la société sur le patrimoine local. Sur les murs de la plupart des

habitations, des panneaux d'information sont affichés, laissant apparaître le logo doré de RMGC.

Sur les 41 bâtiments classés « *monuments historiques* » que compte le village, la compagnie en a acquis 36. Dans l'un d'eux, un « *musée de la Mine* » a été érigé. Il fait partie des rares bâtiments restaurés par la compagnie. À l'intérieur, de nombreux objets et des photos d'archives rappellent au public l'histoire de Rosia Montana. En face, un « *centre d'information* » attend les visiteurs. RMGC joue à fond la carte de la « *tradition minière* » pour vanter les mérites de son gigantesque projet. Banderoles déployées dans les rues, publicités à la télévision... L'opération marketing bat son plein. Sur son site internet, la compagnie affirme que la Roumanie recevra 78 % des bénéfices directs qui découleront de l'exploitation. Au total, RMGC assure que Rosia Montana apportera « *24 milliards de dollars de bénéfices pour l'économie roumaine* ». Autre argument brandi par la société et les dirigeants roumains aux habitants du bourg : la promesse de milliers d'emplois, directs et indirects, créés par l'activité minière. De 30.000 au début

« POUR LES PORTEURS DU PROJET, L'OBJECTIF SEMBLE BIEN DE DÉPLACER LE PLUS D'HABITANTS POSSIBLE AVANT DE POUVOIR LANCER LES HOSTILITÉS. »

## LE CYANURE ET LA CATASTROPHE DE BAIJA MARE EN 2000

Selon la compagnie RMGC, qui estime respecter les législations roumaine et européenne, « le cyanure est bien moins dangereux que les métaux lourds ». Pourtant, en 2000, la rupture d'un barrage contenant des eaux contaminées, près de Baia Mare (au nord-ouest de la Roumanie) a été à l'origine du pire désastre écologique en Europe de l'Est depuis Tchernobyl, en 1986. La Tisza et le Danube ont été pollués par les 100 000 tonnes de cyanure déversées en quelques heures. Cette catastrophe a aussi eu des effets en

Hongrie et en Serbie. L'eau potable de 2,5 millions de Hongrois a été contaminée, et plus de 100 tonnes de poissons morts ont été découverts en février 2000 dans la Tisza. À certains endroits du Danube, le cyanure était présent en grande quantité, jusqu'à 50 fois le niveau de tolérance. Cet épisode laisse imaginer le pire aux habitants de Rosia Montana, malgré les « bassins de décantation » promis par la Rosia Montana Gold Corporation.

du projet, le nombre est vite redescendu, pour atteindre aujourd'hui 3.000, tout au plus.

Sorin, l'épicier, est lui-même un ancien mineur. Ces annonces le rendent sceptique : « *La compagnie promet des emplois et en même temps, incite les gens à partir en les relogant à plusieurs kilomètres d'ici. C'est étrange... Et si le projet était écologiquement irréprochable, pourquoi devrions-nous quitter la commune ?* » Depuis plusieurs années, quelque 400 ouvriers employés par RMGC se relaient sur les chantiers pour nettoyer la mine. Le ronronnement continu des engins est surtout là pour montrer que la compagnie prend possession du secteur. « *Il n'y a aucune activité réelle sur le site* », confirme Tudor Bradatan, porte-parole de la campagne « *Sauvez Rosia Montana* ». « *C'est simplement une question d'image* ».

## UN SYMBOLE DES GRANDS PROJETS INUTILES ET IMPOSÉS

L'opposition, elle, est longtemps restée cantonnée au niveau local. En 2002, quelque 300 familles du village se mobilisent, notamment autour de l'association Alburnus Maior (le nom romain de Rosia Montana). Aujourd'hui, elles ne sont plus qu'une petite vingtaine.

Pourtant, à l'automne 2013, la contestation a trouvé un second souffle. De nombreuses manifestations contre la mine d'or ont agité l'ensemble du pays, jusque dans la capitale, Bucarest. Des rassemblements similaires ont même eu lieu dans plusieurs capitales mondiales. « *Salvati Rosia Montana* » est devenu le mot d'ordre des dizaines de milliers d'opposants à la future mine. Derrière ce projet, c'est la corruption généralisée des hommes politiques roumains qui est en cause, ces derniers étant soupçonnés de toucher des pots de vin contre leur soutien à RMGC.

Depuis cette période, de nombreux Roumains se rendent régulièrement dans le village montagnard pour apporter leur soutien aux opposants. Stephan, originaire de Bucarest, est venu ici après avoir participé à une manifestation dans la capitale : « *Par la suite, je me suis renseigné sur le projet et j'ai découvert qu'il y avait beaucoup d'irrégularités dans ce que propose RMGC. Je voulais aussi voir, par moi-même, à quoi ressemble Rosia Montana, dont on parle beaucoup en Roumanie. Il faut se battre pour faire annuler ce projet, je ne peux pas laisser faire ça dans mon pays.* »

Depuis 2004, des dizaines de milliers de personnes se retrouvent en août au Fân Fest, un grand événement musical, artistique et culturel, qui a pour but d'appuyer la campagne de sauvegarde de Rosia Montana. Des visites à thèmes

sont organisées pour sensibiliser le public sur le patrimoine local et la protection de l'environnement. Chaque été, cette « *fête du foin* » réunit des militants animés par l'envie de préserver ce lieu unique. Venus de toute la Roumanie et même d'au-delà, ils prennent le relai des opposants historiques à l'un des nombreux Grands Projets Inutiles et Imposés (GPII). Comme un symbole, le quatrième Forum annuel contre les GPII s'est tenu ici, en mai dernier. La petite cité perdue dans les montagnes Apuseni n'a pas encore cédé.

Ces dernières années, les recours juridiques se multiplient pour faire annuler le projet. Jusqu'à présent, tous les permis d'exploitation présentés par la compagnie ont été annulés. Le 3 juin dernier, le Parlement roumain s'en est mêlé en rejetant une « *loi spéciale* », présentée en septembre 2013 par le gouvernement du Premier ministre social-démocrate, Victor Ponta. Le texte visait à faciliter le développement des activités minières dans le pays. Du sur-mesure pour RMGC. Par leur décision, les parlementaires ont donc mis un sérieux coup de frein au projet, sans pour autant signer son arrêt définitif.

Début août, la mairie de Rosia Montana (favorable au projet minier) a déposé un nouveau plan d'urbanisme. Censé assouplir l'ancien document en faveur de la compagnie, il est déjà largement contesté. Selon Tudor Bradatan, de la campagne « *Sauvez Rosia Montana* », « *parmi les conseillers locaux qui peuvent voter ce plan, certains sont directement employés par RMGC. Le conflit d'intérêts est évident !* », lâche-t-il, avant d'assurer que les opposants restent mobilisés.

Prochaine échéance : l'élection présidentielle, en novembre. Les principaux candidats évitent soigneusement d'aborder le sujet de Rosia Montana, bien conscients que la population est majoritairement contre l'exploitation. Certains habitants, comme Tudor, assurent même que la mine géante ne verra jamais le jour : « *Pour moi, le projet a été enterré à partir du moment où les promoteurs ont décidé de s'implanter sur un site archéologique aussi important. Personne ne les laissera faire une telle chose.* »

**Texte et photos : Clément Barraud**



*La compagnie minière a racheté 80 % des maisons du village de Rosia Montana.*



*Retrouvez un autre super dessin de Super Détergent p. 43*



# UN JOUR DE TRANSHUMANCE

**Après un été à paître dans les Alpes du Jura, les vaches descendent des montagnes pour passer l'hiver sur le plateau. Cette transhumance est aussi une histoire humaine.**

Vendredi 5 septembre au soir, une dizaine de personnes sont déjà au chalet du Pré Loin. Quelques bergers, mais surtout des amis venus participer à la transhumance. À la bougie, on partage les victuailles avant d'aller se coucher dans le dortoir au dessus de l'écurie. Le lendemain, le réveil a été programmé à 7 h. Les cavaliers partent chercher le troupeau pour le trier. Les veaux les plus jeunes, le taureau et les vaches boiteuses resteront à l'étable pour la journée. On viendra les chercher plus tard en bétailière. Le monde arrive progressivement. À 10h30, 40 vaches, 29 veaux, quelques chevaux et une trentaine de personnes s'élancent pour une marche de 19 km à travers forêts, chemins et routes.









À l'avant, le propriétaire des vaches et un berger appellent le troupeau pour le guider. À l'arrière, les chevaux poussent les animaux les plus lents et remettent dans le droit chemin ceux qui sont tentés par l'herbe grasse des bas côtés. En queue de peloton, le tombereau transporte les affaires, l'eau potable et parfois des marcheurs fatigués.

Pour les vaches, qui ont déjà fait la route dans l'autre sens trois mois avant, la descente est plus aisée que la montée. Mais aux intersections, sur la route ou au niveau des prés ouverts, il faut cependant dérouler les ficelles pour encadrer le troupeau. Tout le monde s'affaire, la bonne humeur est contagieuse et beaucoup d'automobilistes et d'habitants sourient au convoi. On arrivera à bon port vers 19h30. Ce sera fondue pour les marcheurs et bientôt l'abattoir pour les veaux.





*Dans la « jungle » des Pachtounes, en face de l'usine Tioxide, une trentaine de tentes sont disséminées dans la forêt.*

# NAUFRAGÉS DE CALAIS

**À Calais, les migrants sont condamnés à vivre dans des squats ou dans les « jungles », des campements de fortune sans eau ni électricité. Après un voyage éprouvant, ils sont prêts à tout pour accéder à une vie normale. Pour eux, cela signifie traverser la Manche et rejoindre l'Angleterre, un « eldorado » si difficile à atteindre. Pour les aider à tenir, ils ne peuvent compter que sur le soutien des associations.**

**T**out près d'une station essence pour poids lourds, une vingtaine de personnes sont regroupées à plusieurs endroits au bord de la route. Il n'y a que des hommes et tous sont soudanais. Le contact n'est pas facile, l'un d'eux me dit qu'il est là depuis trois jours. Ses traits sont tirés, il est sans doute fatigué par son long voyage et la perspective de ce qui l'attend ici. Son objectif est celui de tous les autres, passer en Angleterre. Mais les derniers kilomètres du voyage s'annoncent compliqués. L'escale à Calais risque de prendre plus de temps que prévu.

Comme quelques-uns de ses compagnons d'infortune, il est adossé à une barrière, derrière le trottoir. D'autres se reposent dans les bosquets ou dans l'herbe. Certains se tiennent au plus près des camions qui s'arrêtent de temps

en temps, guettant presque naïvement le moment où ils pourront s'y faufiler. La technique est rudimentaire. Quand ils arrivent à ouvrir la porte, deux ou trois se hissent dedans tandis qu'un autre la referme tout doucement puis se retire. L'approche n'est guère discrète. Une fois le plein fait, le chauffeur vient derrière et ouvre à son tour la porte. Il a dû voir la tentative et leur demande calmement de sortir. Ce n'est pas toujours de cette manière que cela se passe.

## UNE SCÈNE GLAÇANTE

Pour eux, ce ne sera pas pour cette fois, d'autant que les CRS font des rondes. Deux fourgons stationnent vers le

parking et des policiers descendent. Ils chassent ceux qui sont un peu trop près des pompes à carburant, sans un mot. Cette scène est glaçante. L'air menaçant et méprisant, les uniformes avançant vers les migrants qui partent tranquillement s'installer un peu plus loin. Il y a quelque chose d'inhumain dans cette image, comme si les policiers repoussaient je ne sais quel nuisible. C'est à cette place que les migrants sont relégués à Calais.

## LE RÊVE DE VIVRE NORMALEMENT

Leurs silhouettes font partie du paysage, les habitants se sont habitués à les croiser et les touristes ne peuvent ignorer leur présence dans la ville. Leur nombre a augmenté rapidement en quelques mois pour atteindre environ 1.500 personnes cet été. Ces hommes, mais aussi des dizaines de femmes et d'enfants, viennent du Soudan, d'Érythrée, de Syrie, d'Afghanistan, du Pakistan ou d'autres régions du globe touchées par la guerre ou la misère. Ils ont échoué à Calais, qui n'aurait dû être que l'une des étapes d'un long et périlleux périple au cours duquel ils ont traversé désert et mer.

Certains sont bloqués ici depuis plusieurs mois, condamnés à vivre dans le dénuement le plus total dans des squats ou dans ce que l'on nomme maintenant les « jungles », des campements de tentes installés dans les forêts, en ville ou dans les zones industrielles. C'est dans celle des Dunes, tout près de la zone portuaire, qu'un campement s'est installé sur des terrains appartenant à l'usine Tioxide, classée Seveso.

De l'autre côté des grillages percés, plus d'une centaine de personnes survivent dans plusieurs camps. Certains sont installés à proximité du terrain de foot. C'est là bas que je discute avec Milake, qui se tient enroulé dans une bâche en compagnie de deux femmes et d'un autre homme. Il a fait le voyage depuis l'Érythrée avec sa fille de 8 ans. Elle est en train de jouer avec d'autres enfants pendant qu'il m'explique qu'ils essayent tous les deux et tous les

jours de trouver un camion qui traversera la Manche.

Il est parti « à cause de la dictature en Érythrée et pour échapper au service militaire qui peut durer toute une vie. Là-bas, si on essaie de parler, on peut être tués, torturés ou emprisonnés ». Amnesty International dénombre au moins 10.000 prisonniers politiques détenus dans des conditions atroces dans ce pays de 6 millions d'habitants. Le nombre de réfugiés érythréens est en hausse et représenterait la majorité des migrants arrivant à Lampedusa en Italie. En poursuivant sur un chemin plus loin au fond du stade, je commence à distinguer des silhouettes en haut d'une colline et plusieurs groupes de personnes qui en reviennent. Certains doivent me prendre pour un migrant et me préviennent qu'il y a la police, qu'il n'y a plus aucune chance de passer. En haut je vois trois camions de CRS et des policiers positionnés le long de la rocade qui mène aux ferries. Plus personne n'essaye de franchir la barrière devant la route. On m'invite dans un cercle d'amis, il y a des Afghans et des Pakistanais, tous sont Pachtoune et se réunissent autour de leur langue commune.

« Mon histoire est trop longue pour ton carnet, il faudrait plutôt un gros livre », me dit l'un d'eux. Il vient d'Afghanistan et a déjà passé sept ans en Europe. Il a connu plus ou moins longuement la Grèce et la France, et a déjà séjourné cinq ans en Angleterre

## « MON HISTOIRE EST TROP LONGUE POUR TON CARNET »

avant d'être expulsé. « Je suis reparti le lendemain et maintenant j'attends depuis cinq mois pour monter dans un camion, je commence à ne plus avoir d'énergie ». Ils sont marqués par les épreuves, il me montre les poils blancs qui colorent la barbe de son ami de 21 ans. « On a beaucoup souffert en Afghanistan, pendant notre voyage et encore maintenant ». Momand était soldat dans son pays. « Les talibans disaient que je travaillais avec les Américains et les Européens, ils me menaçaient de mort ainsi que ma famille. Les Occidentaux m'accusaient, eux, de faire partie des talibans ».

Arrivés en Europe, ils espéraient bien trouver un peu de soutien, sur-

## L'ANGLETERRE À TOUT PRIX

Si les migrants veulent franchir la Manche, c'est que beaucoup parlent anglais, qu'ils ont souvent de la famille là-bas et qu'ils espèrent un meilleur accueil, même si les conditions de vie pour un immigré clandestin sont presque identiques qu'en France. Pendant l'étude de leur demande d'asile, ils pourront bénéficier gratuitement d'un logement et d'un accès aux soins. Il semble plus facile de pouvoir travailler sans papiers en Angleterre et vu que la carte d'identité n'existe pas au Royaume-Uni, le contrôle est plus difficile.

Pour atteindre l'Angleterre clandestinement, il n'y a presque pas d'autres possibilités que de trouver le moyen de grimper sur un camion. Certains peuvent payer un passeur ou un chauffeur routier complice. Ceux qui n'ont pas d'argent se camouflent sous le camion ou essaient de rentrer à l'intérieur, en coupant les bâches ou en ouvrant la porte. Les points de passages les plus importants sont l'entrée du tunnel sous la Manche, les parkings où stationnent les camions en partance pour l'Angleterre et la route qui mène aux ferries. Si les migrants sont en nombre, comme c'était le cas cet été, ils peuvent utiliser l'effet de groupe et miser sur la confusion pour tenter de s'introduire dans les camions en plein jour. Les contrôles à l'embarquement sont sophistiqués : scanner, détecteur de CO<sup>2</sup> et de battements cardiaques, chiens. Ils ne seraient que trois ou quatre à réussir chaque jour à quitter Calais pour le Royaume-Uni.

tout de la part « *du pays des Droits de l'Homme. Mais ils n'existent pas ici, ce n'est qu'un mensonge* ». Ils ne rêvent que d'une chose, « *pouvoir vivre normalement* », me dira Khan après m'avoir montré des images de son village afghan pendant une attaque américaine. Il est 18 heures, le moment où des associations

distribuent environ 700 repas par jour près du centre-ville. Mais eux n'iront pas man-

ger. Ils ne sont pas sûrs que la nourriture soit halal, dénoncent celle qui est périmée et parfois le pain sec qui leur est donné. Un sac de cacahuètes, dont la date limite d'utilisation est dépassée de cinq mois, circule quand même entre les mains. Ils préfèrent, quand c'est possible, aller faire leurs courses au supermarché avec leurs économies ou les dons de leurs proches qui sont déjà en Angleterre.

Le groupe m'invite ensuite dans leur campement, situé dans la forêt, pour boire un « *jungle tea* ». Il n'y a que des Pachtounes dans ce camp et certains dorment à six ou sept dans des tentes. Les conditions sanitaires sont très difficiles, certains n'ont pas pris de douche depuis plusieurs semaines. Une fois la nuit tombée, il n'y a que quelques lampes de poche pour éclairer la cuisine. Plusieurs foyers se trouvent devant les tentes et les feux sont allumés avec les moyens du bord, des morceaux de plastique, du bois et un peu d'huile.

### « LE SEUL POINT D'EAU À PROXIMITÉ A ÉTÉ COUPÉ »

Le seul point d'eau à proximité a été coupé. Pour remédier tant bien que mal à cette situation critique, une cuve à eau achetée par Emmaüs ou le Secours catholique est montée entre ce campement et celui de Tioxide par des membres de No Borders. Ces militants ont ouvert plusieurs squats dans la ville et tentent de procurer aux migrants des conditions de vie dignes. Le plus grand et le plus connu se trouve dans les locaux de l'ancienne usine Galou, vide depuis un an et facile à protéger avec son mur d'enceinte métallique de cinq mètres de haut. Ils veulent construire dans la durée « *un lieu d'expérimentation de vie en commun qui permettrait de mettre l'État devant ses responsabilités en montrant que l'accueil et l'hospitalité ne se limitent pas aux centres de rétention et aux reconduites à la frontière* ».

### 7.414 PERSONNES ARRÊTÉES EN SIX MOIS

Une centaine de personnes vivent aujourd'hui dans ce lieu occupé depuis juillet dont l'ambition est de mélanger les nationalités et les cultures, ce qui se fait peu dans les « jungles ». Beaucoup d'autres viennent pour discuter, manger, prendre une douche ou simplement se reconforter dans l'un des rares endroits où ils sont à l'abri. La présence policière déjà importante s'est renforcée à Calais, avec des contrôles fréquents à la gare et près des zones portuaires. Le 2 juillet, quatre sites ont été évacués par la force et plus de 200 personnes ont été conduites dans plu-



sieurs centres de rétention, d'où la plupart sont revenues quelques jours plus tard à Calais. À cette date, la préfecture annonçait déjà 7.414 personnes arrêtées depuis le début de l'année, dont 1.200 lors des deux premières semaines de juillet. Sur la même période en 2013, ils étaient 3.129.

La situation s'est dégradée cet été. Les migrants sont plus nombreux, des rixes très médiatisées ont mis au jour le contrôle de certains points de passages par des passeurs ou des ressortissants de certains pays, une épidémie de gale s'est déclarée et les expulsions n'ont fait qu'empirer les choses. « *L'annonce du préfet d'évacuer le fort Galou dans ces conditions à l'occasion de ce qui devait être une réunion de concertation a douché les associations* », analyse Philippe Wannesson, militant et défenseur des migrants. À Galou, Médecins du monde a installé des douches, des toilettes et deux grosses tentes. « *C'est une nouveauté, avant les grosses associations étaient un peu réticentes vis-à-vis des squats* », ajoute-t-il.

Une partie de la population locale est divisée entre « *pro et anti-migrants* ». Philippe Wannesson, identifié comme un soutien des exilés, « *peut recevoir des insultes ou des félicitations* » des habitants qui le croisent. « *C'est difficile d'ignorer le problème ici et les deux opinions apparaissent de manière de plus en plus tranchée. Les appels à la délation de la maire de Calais et l'apparition de Sauvons Calais (NDLR : groupe de l'ultra-droite anti-immigration) ont fait réagir des gens pour qui c'était vraiment trop* ».

Zor

## « C'EST NORMAL D'AIDER AUTRUI »

Témoignage de Jérémie, qui a participé à l'ouverture du squat Galou et qui a donné son nom à la justice dans le cadre des procédures liées à l'occupation. À force de côtoyer des migrants, lui qui n'était pas très assidu à l'école, a réussi à apprendre leurs langues.

« Ce n'est pas moi qui suis allé vers les migrants, ce sont eux qui sont venus vers moi. J'avais 15 ans, c'était la guerre en Yougoslavie. On traînait dans les parcs, ils ont commencé à arriver et on est restés dedans. On jouait au foot, on buvait des coups... J'ai commencé à demander des trucs à ma mère, puis aux voisins. Pour moi, c'est normal d'aider autrui, je suis capable d'aider une vieille à porter son pack d'eau. Je ne suis pas dans la politique, je me fie aux actes, pas aux paroles ».

« Je ne suis pas tous les jours au squat. Il faut aussi des refuges mentaux, sinon tu pètes les plombs. J'ai déjà vu quatre personnes mourir devant moi, dans des bagarres ou des règlements de comptes à la con. Ils n'ont que leur fierté, leur foie et quelques effets personnels, comme des photos de leurs proches. Si tu leur enlèves l'un de ces éléments, ça peut partir très vite ».

Ci-dessous, le squat Galou. À gauche, Momand devant la route qui mène aux ferries. Certains migrants ne souhaitent pas être photographiés, craignant de se faire reconnaître par leurs proches.





Sur la terrasse de la maison en construction, les stagiaires travaillent dans un cadre magnifique. Page de droite : Hervé partage ses connaissances avec le groupe sur le montage d'une isolation en paille devant le mur d'entraînement.

**Quelques livres sur le sujet :**

- *Autoconstruire une maison en paille*. Sylvain Chevallier. éditions l'encyclopédie d'utovie
- *Construire en paille aujourd'hui*. Astrid et Herbert Gruber. éditions terre vivante
- *Autoconstruire en bois*. Pierre-Gilles Bellin et Antoine Mazurier. édition Eyrolles

# CHANTIER PAILLE AUX ROCHES

**Isoler, voire même ériger, sa maison avec des bottes de paille est l'une des options préférées des auto-constructeurs qui désirent un habitat écologique et sain. Avant de se lancer et pour se familiariser de manière conviviale et instructive avec cette technique, rien ne vaut un chantier participatif, où théorie et pratique se croisent.**

**E**n bordure du parc du Livradois Forez, quelques centaines de mètres au-dessus de la Loire, le hameau des Roches en Auvergne offre un panorama splendide. Hervé a racheté ici, il y a quelques années, un terrain en friche sur lequel se trouvait une ruine. Il y a trois ans, il a démarré la construction d'une grande maison dont l'isolation est assurée avec de la paille, « *attractive pour ses critères écologique, thermique et économique, quoique ce dernier point puisse être discutable car la paille ne remplace que le coût de l'isolant* », affirme-t-il. Hervé sait de quoi il parle, il utilise ce matériau en tant que professionnel depuis 2008. Pour profiter de ses compétences et acquérir une expérience de la construction paille, une quinzaine de personnes sont venues en Haute-Loire rejoindre

l'une des sessions du chantier participatif.

Les parcours, les âges et les motivations des participants à ce stage sont variés. Beaucoup caressent le rêve de construire et d'habiter un jour une maison à la fois saine et abordable. « *La paille est quelque chose que je sens bien* », s'enthousiasme Marie-Christine. Sans avoir encore de terrain ou de véritable projet concret de construction, elle sait néanmoins qu'elle a « *envie d'habiter dans autre chose que du béton* ». Chloé, une jeune architecte qui s'ennuie dans son cabinet en Belgique, « *préfère la construction à la conception* ». D'autres sont là pour avancer dans leur « *réflexion globale de projet de maison* ». Gilles, touché par les méthodes de rénovation traditionnelle en torchis a « *voulu voir si c'était possible de le faire soi-même* ». Violaine, elle, est venue « *pour toucher la matière, sans attentes particulières, si ce n'est dans une optique de découverte* ».

## UNE MAISON BIOCLIMATIQUE

La paille, qui a attiré ce petit monde, est posée depuis quelque temps déjà sur le chantier. L'heure est aux finitions. La construction de 126 m<sup>2</sup> sera terminée dans quelques mois et les activités pour cette semaine ne manquent pas. Tour à tour, chacun s'exerce aux différents postes de travail. Certains nettoient par exemple les tomettes de récupération que d'autres posent au sol. Il faut aussi monter les dernières cloisons intérieures en remplissant les coffrages avec un mélange de terre, d'eau et de paille. Cette technique est intéressante dans le cadre d'une construction paille car elle augmente l'inertie thermique. Les parois emmagasineront la chaleur de la journée et réguleront la température dans la maison. Les petits murets de terre placés devant les baies vitrées, face au sud, auront le même rôle. Tous ces éléments font partie intégrante de la conception d'une maison bioclimatique, tout comme l'utilisation au maximum de matériaux locaux et biodégradables. L'enduit de finition sera réalisé avec un mélange d'eau, de terre et de crottin de cheval que l'on tamise à l'extérieur et que l'on applique méticuleusement avec truelle et taloche à l'intérieur.

« *Dans les stages, tout le monde est gagnant. Même si ce n'est pas parfait, les travaux sont quand même effectués et des connaissances sont apprises gratuitement* », se réjouit Marion. Elle souhaite aussi s'inspirer de l'organisation du chantier pour son propre projet de rénovation. « *J'ai choisi de venir ici car je savais qu'il y avait à la fois de la théorie et de la pratique* », ajoute-t-elle. Dans la semaine, Hervé propose deux demi-journées de formation où il partage son expérience de l'auto-construction en général, des caractéristiques spécifiques de la paille et des différentes techniques de construction utilisées avec ce matériau. Un temps est aussi prévu devant un mur de démonstration pour s'entraîner à poser des bottes de paille dans une ossature bois. Tout le monde retiendra que c'est une étape très physique : il faut les faire rentrer en force, compresser la pile verticalement à l'aide d'un cric ou d'un vérin et la maintenir sous pression avant de placer la dernière. Mais rien d'insurmontable : ces constructions restent à la portée de tous à condition de prendre quelques précautions et de bien savoir s'entourer.

Zor



### LA PAILLE, UN ART DE VIVRE

Les conseils d'Hervé sont précieux. Après des années passées dans la construction conventionnelle, il lance en 2008 son entreprise spécialisée en ossature bois et isolation paille, « un produit qui possède une crédibilité technique indéniable ». Au départ, son approche est purement économique, « je voulais me lancer sur un marché de niche ». Pour lui, la paille sera bien plus qu'un succès commercial. « La paille fédère des interrogations, d'autres regards. Au fil du temps, j'ai rencontré des gens en décalage avec le monde conventionnel et je me suis ouvert à des comportements alternatifs ». Son entreprise, qui était aussi une structure d'insertion, employait jusqu'à 15 personnes. « C'était devenu trop compliqué, ce n'était plus le même boulot ». Cet été, il a transformé son affaire en association (Naturel Home) pour aider ceux qui veulent se lancer dans la construction paille. « Tout le monde connaît la paille, ce n'est pas un produit technique, transformé ou nouveau et en plus, elle est abondante ».

# CONSTRUIRE EN BOIS ET PAILLE

Il existe plusieurs façons de construire une maison en paille : les bottes peuvent faire office de murs porteurs ou bien seulement d'isolant. Dans tous les cas, il est primordial de tasser la paille pour lui donner ses propriétés d'isolation et de résistance au feu. Il faut également la protéger avec des enduits, constitués en général de terre puis de chaux. Voici un aperçu des principales techniques de construction de maisons en paille.

D'après les infos d'Hervé Blandin



Crédit : Stouf

## NEBRASKA

Les bottes, assemblées comme des legos, constituent la structure porteuse.

**Avantages :** c'est la moins chère des techniques puisqu'elle nécessite peu de bois, et elle est assez résistante.

**Inconvénients :** la construction demande du temps. De plus, à cause du tassement inévitable de la paille, le bâti va jouer pendant un an donc il sera nécessaire de refaire les enduits. Enfin, le chantier est exposé aux intempéries donc il faut bâcher.

## GREB

Les bottes sont insérées dans une double ossature en bois, les montants reliés par des feuillards et des clous puis un mortier est coulé dans le coffrage.

**Avantages :** très solide, cette construction peut être réalisée avec du bois brut non raboté (moins cher) et il est possible de demander de l'aide sur le chantier à l'association Approche Paille. C'est une technique globalement peu onéreuse

**Inconvénients :** c'est très long, et là encore le chantier est exposé aux intempéries.

## CST (CELLULES SOUS TENSION)

Les bottes sont placées en pression entre des montants en bois, des liteaux sont vissés entre chaque rangée puis les ficelles des bottes sont coupées une fois la façade terminée afin que la paille occupe tout l'espace.

**Avantages :** l'ossature est basique, ce qui réduit les coûts et il est possible de faire appel à l'association Botte Mobile pour démarrer le chantier.

**Inconvénients :** Il faut bâcher en cas de pluie et la construction devient délicate dans les régions venteuses et enneigées puisque les bottes jouent le rôle de contreventement dans la structure.

## POTEAUX-POUTRES

S'inspirant des maisons à colombages, cette méthode nécessite deux structures en bois : une porteuse constituée de poteaux et de poutres et une autre plus légère qui maintient les bottes de paille.

**Avantages :** esthétique avec ses poutres apparentes, cette technique permet de travailler à l'abri des intempéries.

**Inconvénients :** Il faut faire appel à un charpentier pour concevoir la structure et prévoir des engins de levage à cause du poids des poutres et des poteaux. Il faut aussi mettre en oeuvre deux structures au lieu d'une.

## DOUBLE OSSATURE

La paille est insérée entre deux ossatures bois dont l'une au moins est porteuse.

**Avantages :** on peut poser la paille à l'abri des intempéries, le montage est rapide, en suivant les plans, les éléments sont manuyportables et l'isolant étant à l'extérieur, on peut le reprendre facilement en cas de problème. L'association Naturel Home peut aussi fournir aide et conseils.

**Inconvénients :** c'est la solution la plus chère et la plus technique en termes d'ossature bois (tous les éléments sont fabriqués en atelier).

## SAILLANS, LE VILLAGE GÉRÉ PAR SES HABITANTS

Dans ce petit village de la Drôme, « *les habitants sont invités à prendre part aux décisions avant que les projets ne soient ficelés* ». Aux dernières élections municipales, un collectif d'habitants a remporté la mairie. S'appuyant sur les méthodes de l'éducation populaire pour gérer la commune, ils ont travaillé sur la question d'un fonctionnement collégial. Désormais, chaque Saillanson est invité à prendre part aux décisions à travers les commissions thématiques et des Gap, des « *Groupes action projet* » qui réunissent quelques personnes autour d'une question précise comme l'éclairage public ou les activités périscolaires. « *Plusieurs fois par mois, un comité de pilotage réunit les élus et les habitants volontaires pour rendre compte des travaux en cours, prendre des décisions, et valider les propositions des Gap* ». Quant au maire et au Conseil municipal, il ne sert plus qu'à valider les décisions prises par les citoyens.

Source : *L'Âge de Faire*

## LE GRAND LYON CONSTRUIT SON STADE MALGRÉ LES PROCÉDURES JUDICIAIRES EN COURS

Les événements du Testet (voir p. 41) l'ont un peu occultée, mais à Lyon, la bataille contre le projet de Grand Stade se poursuit. Si sur le terrain la mobilisation a presque été réduite à néant, les procédures judiciaires, elles, sont loin d'être terminées. En mai, la Cour administrative d'appel de Lyon a ainsi annulé les quatre Déclarations d'utilité publique (DUP) concernant les accès au nouveau stade et la justice devrait se prononcer prochainement sur les procédures d'expropriation qui ont été prises. Pourtant, sans attendre le résultat, le Grand Lyon a envoyé début septembre des engins de chantier accompagnés par la police chez l'agriculteur qui est soumis à expropriation. La stratégie du Grand Lyon, c'est que « *quelle que soit la décision de justice rendue plus tard, on ne pourra constater que les travaux sont terminés* », explique l'avocat des opposants au projet.

Source : *www.reporterre.net*

## EN BREF

• Le **purin d'ortie**, et plus largement les préparations naturelles peu préoccupantes (PNPP), sont enfin reconnues par la loi. Le Parlement a adopté cet été l'amendement qui reconnaît les PNPP comme des biostimulants et non plus comme des produits phytosanitaires, ce qui permettra à l'avenir à ces produits de bénéficier d'une procédure simplifiée pour leur commercialisation.

Source : *L'Âge de Faire*



• **Transrural Initiatives**, mensuel indépendant d'information sur le monde rural, a archivé tous ses numéros depuis 1993. À découvrir gratuitement sur :

[www.transrural-initiatives.org](http://www.transrural-initiatives.org)

• **Article 11**, c'est presque fini. Le « *canard sauvage* » qui proposait des reportages, des entretiens et des chroniques sociales depuis 2010 annonce dans son numéro d'été que les deux prochains seront les derniers.

Mais une nouvelle revue est née cet automne : **Jef Klak**, qui sort son premier numéro intitulé Marabout.



• Le **parc national des calanques** vient d'autoriser Alteo Gardanne (ex-Pechiney) à poursuivre le déversement de ses eaux résiduelles issues du traitement de la bauxite dans la mer pour encore 30 ans et ses boues rouges extrêmement polluantes jusqu'en 2015. Rappelons que les calanques accueillent déjà les rejets issus des stations d'épuration d'un bassin d'un million d'habitants.

Source : *Le Ravi*

# LU DANS LA PRESSE

Petite sélection d'informations piochées dans médias indépendants.



# RÉCITS NOMADES ET ARRÊTÉS

**10 mois, soit 290 jours, soit 51 lits.**

Que reste-t-il d'un voyage une fois rentré « à la maison » ? Comment se souvenir, de quoi se souvenir (pourquoi d'ailleurs, se demandera-t-on). Comment organiser et rendre compte d'une telle densité. Alors je tente d'organiser un peu toutes ces images, ces sensations, ces rencontres. J'organise mes souvenirs comme on range sa chambre, ce premier objet au placard, le deuxième sur l'étagère, bien en avant, puis un troisième un quatrième, le cinquième il est à moi rien qu'à moi, je le garde sous l'oreiller, on sait jamais, pour plus tard, pour continuer à rêver. Durant mon voyage en Amérique du Sud, j'ai méthodiquement photographié chacun de mes lits, ils gardent la trace de mon passage, en creux. Je me promets de leurs donner du relief.

« *C'est un peu comme Perec* » me dit un ami, (si seulement ! ) oui effectivement, je ne savais pas, le roi de l'inventaire et de la mémoire s'est lui aussi penché sur ses propres berceaux et je l'accepterais volontiers comme marraine la bonne fée. Voici donc un extrait issu de mon travail Récits nomades et arrêtés, certains clichés se sont perdus en cours de route (appareils photos volés, clefs USB égarées dans les colis postaux, aléas du voyage) mais il en reste suffisamment pour reconstituer un puzzle de toute façon infini. La moitié des textes ont été écrits sur place, dans ces mêmes lits, l'autre moitié a posteriori en épluchant les photos, l'effet petite madeleine fonctionnant à merveille. Alors si ça vous semble un peu décousu, bordélique même, faut pas m'en vouloir, c'est parce que j'aime pas trop les chambres Ikea.

Donc, c'est pas pour tirer la couverture à moi, mais je vous invite à mes cotés, j'vous laisse un bout de couette, vous en ferez ce que vous voulez.



## LAGUNA SAN JACINTO, BOLIVIA.



On ne devait rester qu'une nuit et ça fait maintenant presque une semaine que cette famille nous héberge. On l'appelle papa, pour rigoler, pour faire comme si... Avec Caro ici, on a une chambre à nous, une famille d'adoption, même si c'est pour pas long, ça fait du bien. Je regrette la médiocrité de mon espagnol, j'ai hâte de parler couramment, je ne suis pas patiente. Ce soir Mario s'est ouvert, il s'est raconté, j'aurais voulu plus l'aider, mais je n'ai pas tout compris. Mais ce moment intime, de confiance avec cet homme d'âge mûr, toujours séduisant, c'était quelque chose, et ça sans parler de la bière et du saucisson maison qui accompagnent nos veillées.

## ROUTE DES VINS, TARIJA, BOLIVIA.



Ben voilà, on a planté la tente au milieu du resto. Notre tente comme ça, au milieu des boiseries, c'est du plus bel effet ! Mais on s'en fiche, après la nuit que l'on vient de passer tout nous va. Ça commençait bien pourtant, on arrive tard, la famille de la bodega nous accueille, on chante on danse on boit, puis épuisées, ravies, on va se coucher dans notre dortoir un peu éloigné, tout droit sorti d'un western mexicain. Et puis des bruits, des pas, un visage à travers la fenêtre sans vitre « *Qui est là ?! Qu'est-ce que vous voulez ?!* » Pas de réponse, plus de bruit. Mais des yeux toujours derrière les rideaux mités. Des pas toujours, et pas de verrou. On essaie de ne pas s'endormir, mais c'est dur, alors vaincues par la fatigue, on se couche en cuillère, l'opinel à la main, prêtes. Quand le jour se pointe notre sac est déjà fait et on déguerpit. Alors cette autre famille de vignerons qui accepte de nous héberger, Juan, le serveur timide mais pas dénué d'ambition, même s'ils sont bizarres, même si tout est bizarre, on les aime déjà.

## REFUGE N°2, ASCENSION DU HUYANA POTOSI, BOLIVIA.



J'ai froid putain. J'ai froid et la fermeture de mon sac de couchage est cassée. Rien à faire, on est à plus de 5.000 mètres d'altitude et ils m'ont filé un sac de couchage qui ferme plus. Il y a beaucoup de monde dans ce refuge, on se serre, on se colle, on se réchauffe. Je suis crevée. Ça sent

l'enthousiasme, l'adrénaline, l'héroïsme, la peur, l'aventure, ça sent les pieds aussi. Beaucoup, beaucoup de pieds. Demain on grimpe à 6088 m. Putain j'y arriverai jamais. Caro et Ben sont là, ça doit cogiter sec aussi. Dehors c'est la montagne, je ne trouve pas de mots, sublime, c'est encore trop faible. Je suis crevée mais il est 18h, on ne dormira jamais. Pourtant dans six heures branle-bas de combat. Il faut dormir. J'y arriverai jamais, je suis trop heureuse pour cela.

## QUELQUE PART SUR L'EAU, ENTRE PUCALLPA ET IQUITOS, PERÙ.



J'ai toujours rêvé d'être la princesse au petit pois. Enfin pas consciemment bien sûr, mais maintenant que j'ai sa position, sa hauteur, je m'en rends compte ! Normalement, tout le monde dort dans son hamac, c'est confortable, mais comme je dors sur le ventre, j'y arrive pas. Je suis en proie au plus vif désespoir lorsque mon regard s'arrête sur un des chargements du cargo : des matelas ! J'établis mon camp de base au sommet de cet îlot moelleux perdu au milieu d'une mer de promiscuité. J'ai une petite semaine à passer sur ce cargo qui m'amènera à Iquitos, ancien royaume du caoutchouc, nouveau chef lieu du tourisme chamanique. L'Amazonie, enfin. Sur le bateau, il n'y a rien à faire qu'à s'intégrer au temps qui passe. Lire, dessiner, observer cette forêt mythique et fusiller du regard la gamine qui chiale depuis trois jours.

## TERMINAL TERRESTRE, CARTAGENA, COLOMBIA.



Il est 1h du matin quand j'arrive à Cartagène. Je suis seule et il est tard, ce sont deux choses qu'on ne fait pas lorsque l'on arrive au terminal d'une grande ville. Je le savais et je l'ai quand même fait, j'ai dû partir un peu précipitamment parce que... bref, pas le choix. Trop tard pour aller à la recherche de cet hôtel/squat dont on m'a vaguement indiqué l'emplacement. Je m'assieds sur un banc, enlaçant de mes pieds les anses de mes sacs. Je somnole, il n'y a presque personne, mais ça rôde, des chiens, des hommes encapuchonnés, des sans-abris, du silence qui épie. Puis un homme s'approche, s'installe à mes côtés, me bigle affreusement, parle. Il ne faut jamais montrer qu'on a peur. Mais j'ai peur, juste assez pour trouver une solution, je prétexte une envie pressante et me carapate. Toutes les compagnies ont fermé leurs portes, sauf une, mais ce n'est pas la mienne, tant pis, je ramasse un ticket par terre qui porte son nom. Je colle un visage tranquille et innocent contre la vitre et quémande une salle d'attente pour la nuit, prétextant une arrivée tardive dans un bus de leur compagnie. Je fais mouche, la nana prend pitié et m'accompagne jusqu'à une petite salle, un grand couloir plutôt. « *Vous pouvez rester là jusqu'au matin, la pièce ferme de l'intérieur, voici la télécommande de la TV* ». Elle s'en va. Je suis aux anges, l'adrénaline

redescend, j'installe mon « *lit* », noue mes sacs aux pieds des bancs (rituel de sécurité), allume la télé (la télévision !!!), zappe avec frénésie, tombe sur *Into the wild*. J'exulte. Sur mon sol dur et froid, je pleure de joie.

## HOSTAL ESTRELLA SIN FRONTERAS, SALENTO, COLOMBIA.



La nuit est tombée avant que je ne m'en aperçoive, et l'oiseau déjà gris s'envole de son arbre. L'Oiseau maintenant n'a plus de couleurs mais d'ordinaire il est vert bleuté, avec ses longues plumes nacrées, ici on l'appelle Barranquero et chaque soir il vient me rendre visite aux abords de la tente. La lune et les réverbères découpent quelques objets dans la toile noire du paysage et c'est beau.

Quelques chiens aboient et au loin un poste radio rejette les bribes abimées d'une musique entraînante, une cumbia peut-être, non, une salsa. Je me balance tranquillement dans mon hamac au rythme des grillons et des criquets, mais le sucre que je viens de m'injecter dans le sang en buvant d'un coup sec la tasse d'aguapanela fumante fait son chemin et commence à m'exciter. Bientôt des amis viendront me chercher et nous irons partager une bouteille d'Antioqueña sur la place du village.

## HOSTAL THE WHITE HOUSE, CARTAGENA, COLOMBIA.

Ici tout est blanc. Tout est blanc frais et lumineux, et ça contraste avec cette

chaleur écrasante. Alors même que la crasse et l'humidité zèbrent les murs, la poussière elle, flotte et scintille au soleil, danse. C'est comme une neige duveteuse, du sucre glace. Je m'enfonce au plus profond de mon lit à la crème que je viens d'installer à la suite de sept ou huit autres matelas. Le son du ventilateur est superbe, extrêmement cohérent. Son souffle je ne sais pas, je suis trop loin. Au bout de la pièce une grande baie vitrée entrouverte donne sur la mer, les légers rideaux, blancs, jouent avec le vent. Le calme, enfin. La paix, le blanc, la lumière. Je savoure tout cela et ne remarque pas tout de suite que les deux lits voisins sont occupés. Deux petits mecs, ça ronfle dur et ça sent la nuit agitée. J'aimerais les imiter mais je suis trop excitée. Et puis j'ai faim. Je me lève et me dirige vers la cuisine. Ça sent bon et c'est sale. Normal. Un hippy en short de bain : « *Tu as faim ? Oui. Tu veux partager des œufs et du riz ? Oui* ». Voilà, comme d'habitude, ça se fait tout seul, j'ai le ventre rempli et un nouvel ami. La chambre cependant m'attire à nouveau, je m'écroule et fixe le plafond. Il ne me reste plus beaucoup de temps avant mon départ pour Buenos Aires. Plus de temps, c'est terrible. Je vais quitter la Colombie, les Caraïbes. C'est terrible, je le sens. Autour de moi tout est blanc, lumineux, c'est comme un rêve et tout est au ralenti car je n'ai plus beaucoup de temps. C'est un rêve qui se termine. C'est terrible.



Marie Minary

## TAFTA : LES NÉGOCIATIONS RESTENT SECRÈTES

L'Italie, qui préside actuellement l'UE, a demandé à ses partenaires d'accepter de rendre public le mandat de la Commission qui négocie le traité de libre échange transatlantique (TAFTA) au nom des 28 avec Washington. Certains États s'y opposent et les discussions sont pour le moment toujours confidentielles. La Commission a d'ailleurs rejetée début septembre une Initiative citoyenne (ICE) visant à empêcher la signature des traités de libre-échanges avec les États-Unis et le Canada (CETA). En France, dans les Hautes-Alpes, une circulaire du préfet met en garde les municipalités qui pourraient se déclarer « hors Grand Marché Transatlantique ».

## PAS D'AMÉLIORATION POUR LES VOYAGEURS

Les derniers chiffres disponibles confirment que 14 ans après la loi Besson qui oblige les communes de plus de 5.000 habitants à prévoir des emplacements pour les voyageurs, il manque encore un tiers des aires. Seuls 18 des 96 départements métropolitains ont atteint les objectifs fixés dans le « schéma départemental d'accueil des gens su voyage ». Par ailleurs, le député-maire de Cholet, Gilles Bourdouleix, réélu après avoir déclaré à propos des voyageurs « comme quoi, Hitler n'en a peut-être pas tué assez » a été condamné en appel pour apologie de crime contre l'humanité. Il espérait une relaxe et annonce se pourvoir en cassation.

## VIOLENCES POLICIÈRES AU TESTET



Dans le Tarn, la lutte contre le barrage de Sivens a pris cet été une nouvelle tournure. Les militants qui avaient réoccupé le site en août pour tenter d'empêcher le déboisement de la zone se sont heurtés violemment aux gendarmes mobiles venus nettoyer le terrain avant l'arrivée des bulldozers et des tronçonneuses. Le défrichage, autorisé à partir du 1er septembre, a débuté à cette date sous la surveillance d'un hélicoptère et le renfort de 200 gendarmes. Le gaz lacrymogène a été utilisé massivement, les matraques étaient de sortie et plusieurs tirs tendus de flashball ou de grenades ont fait des blessés. En réaction, des barricades se sont enflammées et quelques cocktails molotov et des pierres ont été jetés en direction des forces de l'ordre et des engins de destruction.

En parallèle, plusieurs membres du Collectif de sauvegarde de la zone humide du Testet ont entamé une grève de la faim, toujours en cours après trois semaines de jeûne. Les tracteurs de la Confédération paysanne sont aussi entrés en action pour tenter de protéger la zone et mener des opérations escargot. Un pique-nique familial a réuni environ 1.200 personnes près de la ZAD et les lycéens ont bloqué leurs établissements à Castres, Gaillac et Albi. Dans cette ville, une action devant le Conseil général du Tarn s'est terminée dans la violence au sein même des locaux du département, dont l'entrée a été occupée pendant plusieurs jours. Sur la zone humide, le déboisement est presque terminé et offre un spectacle désolant mais les opposants sur place espèrent encore que ce projet de barrage n'ira pas jusqu'au bout.

# RETOUR SUR ...

... Quelques nouvelles de sujets déjà abordés dans le magazine

## VIDANGE AU TORCHE

Suite aux débordements gauchistes qui ont secoué la dernière édition du Torche-Cul, de nombreux remaniements ont été effectués. Tout d'abord, celui-ci a été racheté par une holding qui fait de la spéculation sur les matières agricoles, de la chimie pharmaceutique et de la privatisation de maisons de retraite : LovMoni Corporation. Ne vous inquiétez pas, cela n'aura aucune incidence sur le contenu de votre journal et c'est moi : Jean-Patrick Oupa, nouveau rédacteur en chef du Torche-Cul et PDG de LovMoni Corporation, qui vous le garantit sur mon honneur, et je peux vous dire qu'on ne badine pas avec l'honneur dans le monde des affaires. Ma première mesure après ma nomination à la tête du Torche-Cul a été de renvoyer purement et simplement tout personnel gréviste, syndiqué ou portant des sarouels du journal. J'ai tenté de recruter de nouveaux journalistes dignes de ce nom, mais les seuls journalistes qui ne font pas la grève, ne sont pas syndiqués ou ne portent pas de sarouels sont tous dans d'excellents journaux tels le Figaro et ne veulent pas être débauchés, c'est pourquoi je signerai l'entièreté des articles bien que je sois épaulé par des stagiaires, mais s'ils méritaient d'avoir leur nom dans un journal, ils ne seraient pas stagiaires.

Afin de garantir l'indépendance du Torche-Cul, j'ai décidé d'insérer un encart publicitaire afin que cette usine à gaz soit enfin rentable. Je vous souhaite la bienvenue dans cette nouvelle épaisseur pour votre confort dans la douceur.

## L'ÉTAT-GÈRE

Alerte. Les services secrets révèlent l'existence de plusieurs groupes terroristes aux capacités jusque là encore inconnue. Parmi eux, l'État Raélien et l'État Pioca apparaissent comme les plus dangereux. Plus personnes ne pouvait nier l'existence des soucoupes et des armées de martiens du premier. Les seconds s'étaient alliés avec l'État Boulé pour former une grande coalition qui étouffait ses victimes avec de la semoule en projection. « Plus de la moitié du globe serait déjà sous le joug de ces nébuleuses barbares qui se livrent un combat mortel », livre une taupe. Cette guère secrète a fait d'autres victimes dont on ignorait l'histoire, comme la conquête de l'État Long, le royaume des Éta-Rtes qui n'est plus que miettes et l'État Nol qui a sombré.

## BONHEUR ET AMITIÉ AUTOUR D'UN BÛCHER AVEC ALAIN SAROUEL

### Salut, ça va ?

Ouais, bien sûr, le complot sorciéro-maçonnique vérole la planète, mais ça va. Plus sérieusement, l'idée que des bûchers puissent être rallumés me permet encore d'espérer nous réconcilier dans le bonheur et l'amitié.

### Pourtant, vous vous êtes affiché avec Robert Fafdefion, qui nie l'existence des bûchers...

Peut-être qu'il en nie l'existence, mais nous partageons l'idée que les rallumer ne pourrait que purifier la société et lui apporter le bonheur et l'amitié.

### Pourquoi fondez-vous le mouvement Bonheur et Amitié ?

Beaucoup savent que j'ai fait quelques tisanes et potions dans mes jeunes années, mais suite à mon exorcisme, j'ai réalisé que le complot sorciéro-maçonnique doit être éradiqué dans le bonheur et l'amitié. Nous sommes une plate-forme d'éducation et de lutte contre ces merdes. Par exemple, nous vendons l'ouvrage « Comment repérer puis dénoncer ou dépecer une sorcière » injustement censuré par le complot.

### Pensez-vous réellement que les sorcières soient la source de tous les maux ?

Avec leur balai, elles ont tout pouvoir. Regarde, l'autre jour, je tombe en panne. Pourquoi ? À ton avis ? À cause des sorcières. Et pourquoi tu écris de la merde dans un journal de vendus ? À cause des sorcières. Pourquoi je suis chauve ? À cause des connasses de sorcières et des pourris de maçons. Seule la réconciliation autour de grands bûchers nous procurera enfin le bonheur et l'amitié.

### Merci Alain Sarouel, ça va ?

## ALERTE IMOLA

L'Organisation Mondiale des Laboratoires Pharmaceutiques et de la Santé s'alarme. « Le virus Imola, originaire des pays pauvres, arrive chez nous. Heureusement pour le moment, il ne touche que des pauvres », ai-je déclaré moi-même devant une assemblée de médecins à l'occasion de la conférence de presse lançant l'alerte. « Imola entraîne les plus pauvres à s'immoler dans des lieux publics. Cela pourrait faire un beau spectacle pyrotechnique si c'était sécurisé et que l'immolé ne brûle pas d'honnêtes gens. Fort heureusement, cela se produit le plus souvent dans des lieux comme des Caisses d'Allocations Familiales ou des Pôle Emploi, lieux surtout garnis de personnes inutiles à la croissance économique » me confie-je à moi-même en me massant le tétou avec de la crème Nivea. « Bien que génétique au départ, le virus semble devenir contagieux. Je ne peux que vous conseiller d'éviter ces malades. On peut les reconnaître à leur forte odeur de transpiration mal masquée par du savon bon marché, mais aussi par leur manque de goût vestimentaire, ils portent des habits usés d'une laideur sans nom et fument souvent des roulés », ai-je déclaré juste avant d'écrire cette phrase.

## PUB

### LA RETRAITE ÇA VOUS GAGNE

Grâce à LovMoni Corp, une équipe réduite de personnel sera là pour vous aider à écouler vos vieux jours en toute sérénité. Grâce à son savoir-faire acquis dans la spéculation sur les matières agricoles, LovMoni Corp s'occupera de vous pendant que vos enfants ingrats ne pourront pas, trop occupés à travailler ou essayer de trouver du travail. Votre médication sera assurée par le Gériatre en chef, Jean-Raymond Oupa, qui a aiguisé son savoir médical au sein de l'université privée de Pharmacopée et Rentabilité de LovMoni Corp. Cette médication vous sera facturée, mais ne vous inquiétez pas, ce beau pays dans lequel nous vivons rembourse l'intégralité des médicaments LovMoni Corp.



## C'EST L'HISTOIRE DE WICTOR. AVEC UN W.

Par Marine Molliex-Goldstein

Wictor est polonais, il a une trentaine d'années, le visage marqué, émacié, le regard noir alerte, pré-occupé, le menton pointu et les joues creusées. Il est assez grand, un peu maigre.

N'a plus trop de cheveux.

Il suit des études d'agrobiologie, se penche sur les grands enjeux environnementaux, lit des tas de philosophes, des penseurs, des nihilistes, des utopistes.

Il prend conscience des déséquilibres du système, cette course aux profits où les lobbies agroalimentaires, financiers, médicaux, pharmaceutiques et politiques sont les maîtres d'une danse déshumanisée.

Il a un peu de mal à trouver sa place au sein de ce drame planétaire...

Alors il part sur les routes...

Un peu « désobéisseur » civil, il veut parcourir le monde et découvrir d'autres alternatives, d'autres formes de pensées, d'autres façons de vivre.

Il n'a pas trop de moyens Wictor.

Mais il a le courage, l'envie, la force, la confiance et la curiosité.

Il part à pied avec un tout petit sac à dos. Il ne veut pas être dépendant du matériel Wictor.

Deux paires de chaussettes, deux tee-shirts, un pull, une bâche, un livre sûrement, un stylo, un carnet. Peut-être une brosse à dents et un savon.

Il veut apprendre à vivre différemment, il veut apprendre d'autres possibles, d'autres libertés, d'autres humanités.

Il n'a pas de tente, presque pas d'argent.

Il n'a pas de couverture, n'a pas de téléphone.

Il a ses pieds pour marcher.

Il part pour la France. Ce pays idéalisé, le pays des Droits de l'Homme, le pays des Lumières.

Il longe les autoroutes sans fin. Parfois il fait du stop – quand l'autre n'a pas trop peur de cet incongru, de cet illuminé, de cet étranger.

Et Wictor continue de regarder, d'écouter, d'observer,

de savourer. Il mange très peu. Se nourrit peut-être de lumière. Il dort dans un coin de pré ou dans un fossé, sous sa bâche, recroquevillé.

Il veut se porter volontaire dans une ferme des Pyrénées.

Les Pyrénées lui plaisent. Il est tombé amoureux de ces belles sauvages. Les Pyrénées l'appellent.

Il rêve de grands troupeaux de Mérens qui courent sur les hauts plateaux, dans les vallées, sur les estives. Il rêve de rencontrer l'ours, le sauvage et très controversé petit ours brun. De scruter les grands oiseaux, de découvrir les traces secrètes lointaines, d'un monde préservé, inaccessible.

La route est longue, harassante, mais il ne perd pas courage. Ce voyage est une quête existentielle d'une ligne de vie. Chaque pas est à l'écoute de son cœur.

Et ça Wictor le sait bien.

Il aime sentir cette liberté.

Un matin, Wictor arrive enfin à la ferme près des Pyrénées. Il découvre la très grande chaîne au loin, elle est bleutée, elle est comme une boussole, une inspiratrice, une confidente, elle rassure de sa bienveillance, de sa pureté, de son inaccessibilité, de son immobilité, ça les enfants d'ici le savent bien.

Tous les jours sont différents, Wictor vient la regarder inlassablement.

Parfois elle disparaît, timide, se cache sous ses nuages.

Parfois elle est si près que du doigt on peut la toucher, la dessiner, sculpter chaque pic, chaque sommet, suivre les crêtes, les falaises, les cicatrices, sentir son odeur qui pique le nez, qui fait pleurer les yeux.

Wictor travaille dur, il retourne la terre de toutes ses forces, il veut apprendre des gens d'ici, ces gens un peu fous, ces gens un peu sages.

Il écoute les histoires, il comprend les démarches,

les constructions, les projets, les idées.  
 Il apprend les désillusions, les rêves.  
 Il remonte ses manches et apporte une aide précieuse Wictor.  
 Il se démène, il sue, il aime les douches chauffées au soleil, il aime les petits trucs, les petites astuces qui rendent les choses plus faciles.  
 Il aime la caverne d'Ali Baba où l'on peut chercher, inventer, créer, rafistoler, gratter, récupérer, transformer...  
 Il a beaucoup réfléchi à l'économie – être économe –, c'est être à l'antithèse du capitalisme, c'est comprendre la valeur de chaque chose dans son caractère unique, dans son importance... c'est contrer le consumérisme à outrance... Il l'a bien compris Wictor, que chaque geste de sa vie était important et contribuait au changement...  
 Le potager c'est son univers préféré.  
 Il grignote quelques pois crus, quelques haricots, une tomate en dessert.  
 Il mange très peu, il savoure chaque bouchée.  
 À la ferme, il y a d'autres voyageurs, mais Wictor se sent différent. Il s'exclut un peu de lui-même. Il n'aime pas la fête et ses artifices, il n'aime pas le superficiel...  
 Il est toujours très réfléchi, très silencieux, chaque geste est décomposé. Il a une conscience affûtée. Et la bohème lui fait peur. Les rires éclatés, la musique, la légèreté des instants un peu futiles le repoussent vers ses tréfonds, il se referme. Il se retranche. Il est trop exigeant. Il est trop sérieux. À vrai dire, peu de gens l'apprécient et prennent le temps d'essayer de le comprendre. C'est peut-être pour ça...  
 Il est comme ça Wictor.  
 Et puis un jour, il dit comme ça :  
 « Je vais à la rencontre des Pyrénées, voir les ours et les troupeaux des petits chevaux noirs ».

Il met son sac à dos, fait un léger signe de la main, et part.

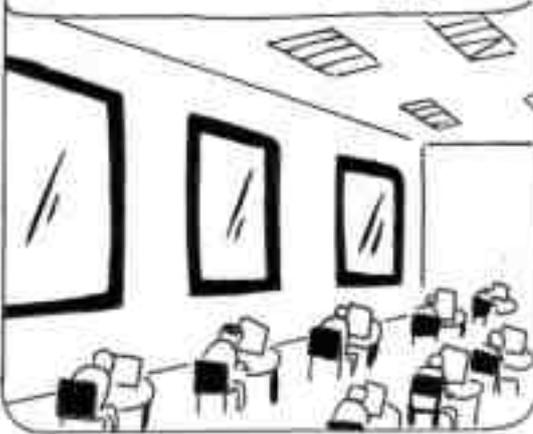
Il retrouve la grande muraille au loin qui reflète le soleil.  
 Il marche à travers les collines vertes et douces. Il marche le sourire en coin.  
 Ses pieds le ramènent tout près de son inespérée.  
 Il quitte la plaine et son soleil pour avancer dans les vallées encaissées.  
 Il entame son ascension, quelques nuages s'amoncellent.  
 Est-ce la nuit déjà ?  
 Tout paraît plus sombre.  
 Le torrent semble s'épaissir, s'intensifier.  
 Wictor continue, bien décidé à arriver un peu plus loin, un peu plus haut, un peu plus près.  
 Les Pyrénées commencent à trembler, elles s'ébouriffent, s'étirent et se mettent à gronder.  
 Il y a des bruits insolites partout autour de lui, la brume court le long des pentes accidentées et envahit la forêt. Les arbres se mettent à danser follement et à chanter de toutes leurs nervures.  
 La pluie se met à crépiter. Les ronflements tournent sur les parois érodées.  
 Des explosions.  
 Des lumières jaillissent.  
 Wictor est trempé. Il se sent si petit.  
 Il sort lentement sa bâche. Et dans un recoin un peu moins au vent, il s'emmitoufle.  
 Juste un peu plus loin dansent les lumières d'un refuge...  
 Wictor n'a pas le sou. Il ne se donne pas le droit.  
 « Les Pyrénées n'ont pas voulu de moi. La nuit va être longue ».

Quelques jours plus tard, de retour à la ferme, la mine allongée, il passe devant les autres comme un fantôme.  
 Dans un silence douloureux, il traîne le pied jusqu'à la douche ensoleillée.  
 Il repasse un peu plus sec... un peu plus léger.  
 Et Wictor s'endort au fond de son lit recroquevillé.

*Ce texte a été publié dans Carnets de montagne. Chronique d'un Voyage en Terre du Milieu.  
 Les éditions du refuge ([www.editions-refuge.com](http://www.editions-refuge.com))*

★ (◡‿◡) UN PATRON BIEN MIGNON (◡‿◡) ★

La vie de monsieur Côtelette  
au boulot, c'est pas gojo...



Son collègue flipper le  
dauphin lui chourre  
toujours son goûter



Et son job, c'est un  
peu toujours la même  
chose...



Si bien qu'un jour, il eut une  
angoisse de vivre et des transpirations  
et il voulut démissionner



Monsieur Côtelette  
la vie n'a aucun  
sens, c'est  
vrai...



Pourquoi t'ai-je alors  
que tout est vrai  
à trépas?







★ (1) DOUBLE MONSTRE CÔTELETTE (2) ★







Heureusement, des chercheurs de Monsanto  
s'intéressent à lui et l'embauchent dans  
leur nouvelle usine toute neuve!  
En plus il a le droit à un verre de  
lait gratuit par jour!



OUF! Tout est bien qui finit bien pour Monstre Côtelette!