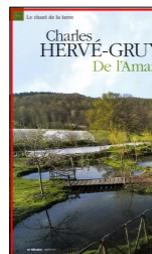


ULTREIA !

Z.A. DU VINOBRE 555 CHEMIN DES TRAVERSES
07200 LACHAPPELLE-SOUS-AUBENAS - 09 70 59 01 11



HIVER 15

Trimestriel

Surface approx. (cm²) : 6932

N° de page : 162-176

Page 1/15



Le chant de la terre

Charles HERVÉ-GRUYER

De l'Amazonie



...à la ferme du Bec Hellouin



Charles Hervé-Gruyer a navigué aux quatre coins de la planète pendant plus de vingt ans, à la rencontre des peuples premiers, avant de jeter l'ancre pour créer, avec son épouse Perrine, une ferme exemplaire vouée à la permaculture. Retour sur un singulier parcours.

161

Bernard CHEVILLIAT : On a l'impression que vous avez eu plusieurs vies... Avant de poser votre sac au Bec Hellouin, vous avez bourlingué pendant de longues années sur les mers du globe à bord du *Fleur de Lampaul*, un grand voilier océanographique. Pouvez-vous évoquer votre parcours jusqu'au Bec Hellouin, en passant par les Amérindiens d'Amazonie, les Aborigènes d'Australie, les Imraguen de Mauritanie, les Bijogos de Guinée-Bissau...

Charles HERVÉ-GRUYER : Je suis né à Paris et j'ai réalisé en grandissant que j'avais un amour infini pour la nature. Durant toute mon enfance et mon adolescence, j'ai eu l'impression d'être en prison dans cette ville et je sentais bien que ça ne collait pas... Mais j'allais en vacances en Normandie, dans la propriété de mon grand-père. Il y avait un grand écart entre Paris, où je vivais en apnée, et la Normandie, où j'avais l'impression d'être un poisson que l'on remettait à l'eau. La relation homme-nature était donc plutôt vécue comme un manque ou un désir. Quand j'ai eu 21 ans, j'ai acquis mon premier bateau et j'ai commencé à

À bord du *Fleur de Lampaul*
(ci-dessous),
l'équipage a
réalisé un tour
du monde par les
îles. L'occasion
de faire escale
sur l'île de Tanna,
dans l'archipel du
Vanuatu, pour
des rencontres
inoubliables (page
de droite).



naviguer et à connaître une vraie immersion dans la nature... surtout lorsque j'ai embarqué pour plusieurs semaines.

Quel était votre port d'attache ?

Noirmoutier d'abord, et plus tard l'île d'Yeu où j'ai vécu longtemps. Le désir de partir à la rencontre des peuples qu'on dit premiers remonte en fait très loin. Je voyais bien que le modèle occidental était bancal et j'éprouvais une envie irrépressible d'aller au contact de ces hommes qui savent encore vivre en harmonie avec leur environnement. Les premières années de navigation ont été consacrées aux mammifères marins. Mais à partir de 1985, nous avons entrepris plusieurs voyages vers l'Amazonie. Nous avons eu nos premières rencontres avec les Wayanas en Guyane. Et c'était fascinant... Les quinze années suivantes, une série de voyages nous a conduits tout autour du monde... avec des enfants.

Combien étiez-vous à bord ?

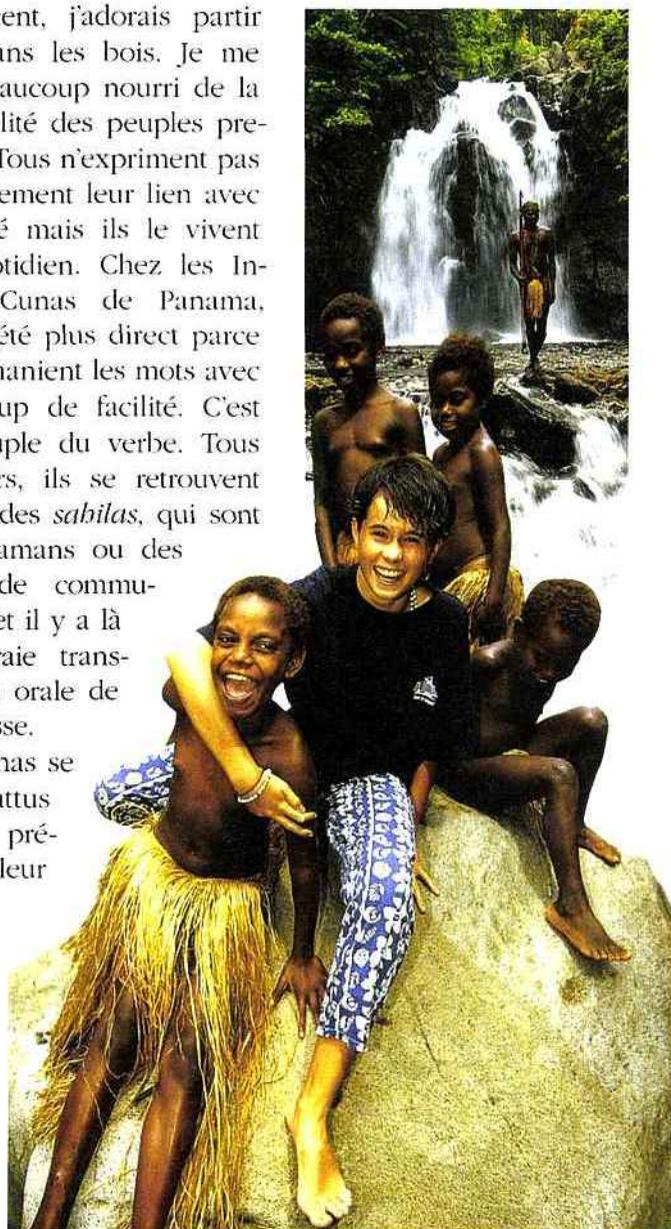
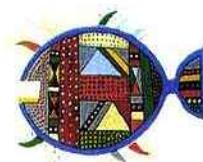
Quinze à dix-sept. J'étais éducateur spécialisé. Quand j'ai acheté mon premier bateau, je ne connaissais alors strictement rien à la navigation. On peut d'ailleurs faire un parallèle avec la ferme... On a commencé à naviguer avec des jeunes qui nous étaient confiés par la DDASS ou par la justice. Au début, essentiellement des cas sociaux voire des cas très épineux. Par la suite, nous avons plutôt recueilli des jeunes en difficulté ou sans problème particulier. Cette expérience a donc duré vingt-deux ans. Ils venaient pour l'année scolaire sur le bateau et nous les emmenions participer à la vie de ces peuples tout autour du monde. Il n'y avait pas de cours à bord mais ils pouvaient potasser pendant les traversées. Mais ces rencontres

et le contact avec le vaste monde étaient si riches qu'ils réintégraient tous la vie scolaire, souvent brillamment, l'année suivante. Nous avons toujours voulu associer à nos expéditions des scientifiques (biologiste, archéologue ou ethnobotaniste...). Je pressentais bien que les peuples premiers avaient beaucoup à nous apprendre sur la nature. Chaque enfant vivait au sein d'une famille qui le considérait vraiment comme le sien. Nous nous habillions comme eux. Nous avons toujours été accueillis merveilleusement partout. Et il n'y a jamais eu de problème. C'était quand même un peu risqué d'emmener ainsi des enfants... Parfois le médecin le plus proche était fort loin. Chez les Wayanas, par exemple, il est arrivé que nous partions en pirogue pendant une semaine en pleine forêt. Tous se sentaient responsables de ces petits Blancs et honorés de les accueillir. Une vraie amitié offerte et échangée. Chez les Aborigènes d'Australie, l'insertion a été plus difficile car ils étaient très blessés par le monde des Blancs, mais quand, après deux semaines d'approche, ils ont ouvert leur cœur, c'était d'autant plus touchant. Le dernier jour, avant de quitter l'Australie, mon rêve s'est réalisé : nous étions dans les îles Tiwi, où l'on avait longtemps concentré les *stolen generations* (les "générations volées"), autrement dit les enfants métis nés d'une mère aborigène, volés ou arrachés à leurs parents pour les élever, selon les canons des Blancs, dans des missions réservées à ces enfants. La douleur était encore présente... Au moment du départ, ils nous ont amenés au bord de la plage, nous ont déshabillés et peints aux couleurs du "temps du rêve"... Nous avons ainsi pu participer à leurs danses totémiques. C'était très émouvant parce que nous savions à quel point la méfiance envers les Blancs est ancrée en

eux... Il n'y a jamais eu, tout au long de ces années, la moindre agression, le moindre rejet. Ce fut une formidable leçon d'humanité...

Cette longue quête était-elle soutenue par une approche spirituelle ?

Oui, absolument. La dimension spirituelle a toujours été présente dans ma vie. Pour moi, la nature a toujours eu un lien avec la transcendance. Adolescent, j'adorais partir seul dans les bois. Je me suis beaucoup nourri de la spiritualité des peuples premiers. Tous n'expriment pas explicitement leur lien avec le sacré mais ils le vivent au quotidien. Chez les Indiens Cunas de Panama, cela a été plus direct parce qu'ils manient les mots avec beaucoup de facilité. C'est un peuple du verbe. Tous les soirs, ils se retrouvent autour des *sabilas*, qui sont des chamans ou des chefs de communauté, et il y a là une vraie transmission orale de la sagesse. Les Cunas se sont battus pour préserver leur



identité face aux Blancs. C'est l'un des derniers peuples à résister pour protéger son territoire. Panama est très désertifié, très déforesté... Quand on arrive à Kuna Yala en avion, on voit une ligne tracée au cordeau et ce territoire, semi-autonome et géré par les Indiens, est intact. Quand nous y étions, des chercheurs d'or ont pénétré dans leur territoire. Les jeunes ont mis leurs peintures de guerre et sont partis les armes à la main à leur recherche. Ils se sont relayés pour patrouiller dans cet immense territoire afin de chasser les intrus. Jusqu'à une date très récente, les Blancs n'avaient même pas le droit de passer la nuit sur leurs îles. Quand nous sommes arrivés le premier jour, nous avons obtenu des *sabilas* le droit de séjourner, d'être accueillis dans les familles mais on marchait quand même un peu sur des œufs... Au centre de l'île de Mulatupo, il y a une immense case, grande comme une église, qui est le lieu du Congrès de la communauté. J'espérais avoir le droit d'y pénétrer. J'hésitais mais comme je suis très curieux, à la tombée de la nuit, je me suis glissé dans la pénombre – il y avait juste trois à quatre lampes à pétrole – tout en restant à côté de la porte en espérant ne pas être repéré. Les femmes continuaient leurs travaux de broderie. Au centre, il y avait sept *sabilas* qui chantaient et l'assemblée reprenait. Un jeune Cuna est venu s'asseoir à côté de moi et il m'a dit : "Mais qu'est-ce que tu fais là tout seul comme un homme qui n'a pas d'amis?" Je lui ai bafouillé que nous faisons une expédition de deux ans avec notre bateau pour nous mettre à l'écoute de quatre "peuples de l'eau", que nous avons traversé l'Atlantique pour venir les visiter. Il m'a répondu : "C'est très intéressant ce que tu me dis là, viens le raconter aux *sabilas*"... Je ne suis retrouvé au centre de la case avec eux et ils m'ont

invité à présenter notre périple. Après, j'ai pu leur poser toutes les questions que j'avais sur le cœur depuis des années et, à chaque fois, le premier des *sabilas*, Pedro, le plus âgé d'entre eux, qui est mort maintenant, répondait du tac au tac. C'était des paroles de sagesse. Je lui ai, par exemple, demandé pourquoi ils veillaient à protéger la nature alors que nous, nous avions plutôt tendance à la détruire. Ses réponses étaient fulgurantes de limpidité. Ce vieux chef d'une petite île perdue avait un regard d'une étonnante acuité sur notre monde. On était en 1992, au moment du 500^e anniversaire de l'arrivée de Christophe Colomb, et il m'a dit : "Voilà, cela fait cinq-cents ans que vous nous volez nos terres, que vous rompez les traités et violez nos femmes... Et toi tu es là, tu es bien accueilli et en sécurité... mais si nous arrêtons de prier pour vous, les Blancs, vous n'existeriez plus." Je trouvais bouleversant que nous soyons inclus dans leurs prières et qu'ils se considèrent comme les gardiens de l'ordre cosmique.

Après avoir navigué plus de vingt ans, vous avez souhaité créer ici, au Bec Hellouin, une ferme conviviale – un "lieu magnifique et rare" selon François Léger, qui a écrit la postface de *Permaculture – un vrai jardin de sagesse... expérimental !* Avec Perrine, votre infatigable épouse, vous avez réussi à édifier, selon Philippe Desbrosses, une véritable "oasis dans ce monde de démesure et de fuite en avant"... Quels sont les ressorts intimes qui vous ont conduits à ce choix ?

Au début, nous voulions créer cette ferme pour nous. Je suis catholique, or je n'ai jamais entendu parler de la nature dans une église et, de ce point de vue, je suis resté sur ma faim. J'ai toujours été dans une recherche et même



Exemple de poteau funéraire caractéristique de l'art aborigène des îles Tiwi. Leurs motifs traduisent des états d'âme.

si mes racines plongent dans l'Évangile, je me suis nourri des autres traditions. L'Église est restée très frileuse, à croire qu'elle détenait la vérité, et qu'ailleurs tout était un peu louche voire suspect. Cela évolue mais j'ai été élevé par les "bons frères" dans cette optique. Les contacts avec les Amérindiens et mes lectures – j'ai lu des dizaines et des dizaines de livres sur leur sagesse – m'ont énormément apporté. Leur rapport au

les êtres humains. C'est pour cela qu'ils parlent des plantes, des animaux comme de leurs frères et leurs sœurs, et de la Terre comme d'une mère généreuse. Je n'en suis pas moins chrétien pour m'être frotté à ces sagesse, bien au contraire.

Quand vous parlez de la sagesse des Amérindiens, vous pensez aux Indiens de l'Amérique du Sud et à ceux du Nord ?

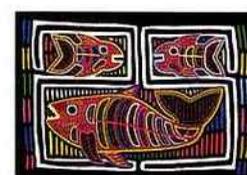


sacré est tellement différent du nôtre. Le christianisme est, à mon sens, passé à côté de quelque chose d'essentiel dans son rapport à la nature. Protéger les hommes, se mettre au service de l'humain, mettre en avant aussi remarquablement la nécessité de la charité... tout en ne percevant pas que si l'on détruit l'environnement, on affecte l'humain. Il faut agréger à notre spiritualité le message des peuples premiers et assimiler la profondeur de leurs formules. Je me suis aussi beaucoup nourri d'une autre tradition, celle de l'Inde. J'ai fait des séjours assez longs dans les ashrams, pour me former comme professeur de yoga, et j'ai adoré cette approche spirituelle. Selon le *Vedânta*, l'Éveil, c'est sortir de la dualité, réaliser la profonde unité de tout ce qui vit. Les Amérindiens ne disent pas autre chose: "Tout est Un". Cet Un intègre l'ensemble du monde vivant, pas seulement

Aux deux, mais ceux du Nord mettent plus de mots sur leur sagesse. Les Wayanas parlent des esprits mais ils ne disertent pas sur leur rapport au cosmos. Il y a des messages sublimes chez Tacha Ushte, Black Elk ou dans *Pieds nus sur la terre sacrée* de Terry C. McLuhan... Avant de créer cette ferme – je le raconte dans le roman *La Femme feuille* – je passais constamment des communautés tribales à Paris et vice versa, et c'était un peu douloureux à vivre. Je me sentais à ma place chez les peuples autochtones et j'aurais voulu y vivre toute ma vie mais, dans le même temps, ce n'était pas mon monde, ce n'était pas ma culture. Il y avait une faille très inconfortable. Je ne me reconnaissais absolument pas dans l'univers de compétition, d'appât du gain de l'Occident mais d'un autre côté mes deux premières filles étaient nées et vivaient ici. Mon devoir de père m'appelait

Au cours de leur expédition "Peuples de l'eau", les enfants ont pu rencontrer les Wayanas, en Guyane française (ci-dessus) et les Cunas, au Panama (page de gauche).

Le mola, réalisé par les femmes cunas, est un ouvrage travaillé à l'envers (application brodée) aux motifs souvent cosmogoniques.





Perrine et Charles Hervé-Gruyer sur leur "territoire".
L'éco-centre (à gauche), où ont lieu les formations,
est un bâtiment bioclimatique, construit à partir de
charpentes datant des XVI^e et XVII^e siècles.

et puis j'adore aussi les beaux aspects de notre culture, la gastronomie, la littérature, l'art, la musique... Les galettes de manioc, je ne suis pas fan non plus! À quarante ans, je me demandais comment vivre la vie des Indiens chez nous... Et devenir paysan a été finalement la réponse. Avec Perrine, nous avons créé la ferme avec ce rêve de vivre de l'esprit des Indiens mais dans notre vallée, ici, à proximité de cette abbaye du Bec Helouin qui nous parle beaucoup, bien sûr. C'est ça notre point de départ. La quête de la performance économique est venue après. Nous avons d'abord "renaturé" l'espace. On se baignait dans la rivière comme les Indiens. Je travaillais avec un cheval. L'intimité avec les plantes et les animaux a fait des premières années de cette ferme une très belle aventure.



À lire votre nouvel ouvrage écrit à quatre mains avec Perrine, *Permaculture – livre qui donne réellement envie de devenir paysan, de travailler à la main et avec des chevaux* –, on voit que vous aimez "penser hors de la boîte", que vous refusez le "monde émietté" que l'on nous propose, que vous aspirez à une sérénité et à une vie en osmose avec la nature

mais aussi... que vous êtes animés par une insatiable curiosité ?

Nous avons toujours voulu féconder le système sans le rejeter. Je vois beaucoup de points communs entre l'aventure du *Fleur de Lampaul* et la ferme. À chaque fois, nous voulions vivre notre rêve jusqu'au bout. Quand une aventure est partagée, elle est plus belle. Nager avec des baleines, s'immerger dans la culture des peuples premiers, c'était tellement plus beau, plus dense, plus coloré de le faire en équipe, et surtout avec des gamins! Envoyer des jeunes ados occidentaux vivre dans une famille amérindienne d'Amazonie avec un cache-sexe, un arc et des flèches, c'était tout de même un peu fou, mais curieusement les institutions suivaient. Ces jeunes s'immergeaient au sein d'autres cultures et partageaient leurs découvertes avec des millions d'autres, par des reportages, des livres, des documents pédagogiques destinés aux collèges. Nous étions parrainés par des ministères, par l'Europe, par l'Unesco. Moi qui étais un cancre avéré, on m'a collé les palmes académiques pour ce travail pédagogique! Avec la ferme, il en va de même. Je



Un des espaces de maraîchage
sous la lumière
automnale.

crois que l'on peut trouver le moyen – sans brûler ses vaisseaux – d'explorer des voies auxquelles les institutions sont prêtes à collaborer. Quand nous faisons le tour du monde nous avons, par exemple, un partenariat avec l'IRD (Institut de recherche pour le développement), avec le Muséum d'histoire naturelle et le CNRS. Nous avons travaillé avec des sommités de la science comme Hubert Reeves, Théodore Monod ou René Dumont... J'ai la ferme conviction que nos institutions sont bien plus réceptives qu'on ne le pense généralement, et je me sens à ma place en essayant de faire évoluer le système de l'intérieur.

On a le sentiment que vous faites votre miel de toutes les expériences du monde, au Japon, aux USA tout comme en Ama-

zonie, que vous souhaitez réaliser une synthèse des bonnes pratiques glanées partout, y compris celles des amish ! On relève une grande ouverture d'esprit et votre livre *Permaculture* est très bien documenté... Comment les pouvoirs publics voient-ils vos expériences ?

Il faut saluer l'ouverture d'esprit de nos institutions. Nous sommes suivis par Agro-ParisTech et l'INRA. Ce qui donne à la ferme une visibilité extraordinaire. Perrine a été invitée deux fois au Parlement européen, en moins d'un an, pour présenter notre expérience. Et l'IFOAM en a assuré la diffusion.

Quand j'étais chez les Wayanas, ce peuple si attachant prenait de plein fouet le choc de la modernité et le taux de suicide chez les jeunes était affolant.

Pendant plusieurs années, sur ce village de cent-vingt personnes, il y avait jusqu'à cinq jeunes qui se suicidaient par an. L'alcool, la drogue et l'inadaptation en étaient la cause. Ce village a été créé par Antecume (André Cognat), un Blanc qui partage leur vie depuis les années soixante et qui cherche à les protéger. Il vit de l'intérieur ce drame, y compris dans sa propre famille. Il me disait: "Tu vois, Charles, on ne peut pas les mettre sous cloche, on ne peut pas figer une communauté. Ce que je cherche, c'est à leur faire prendre le meilleur de leur tradition et le meilleur de la modernité." Ils avaient, par exemple, des ordinateurs... que nous avons financés par le biais des droits d'auteur du livre que nous avons alors réalisé. Cette idée de prendre le meilleur des deux mondes, c'est aussi ce que nous cherchons à faire aujourd'hui. Nous puisons dans le meilleur des traditions et avons la chance d'avoir accès à des données inimaginables auparavant grâce à Internet. Par exemple, le "jardin mandala" que l'on trouve ici est tiré d'un plan amérindien qui a 3 200 ans. En ce sens, on vit une époque fabuleuse. Nos connaissances en biologie doublent tous les cinq ans! J'ai décidé un jour de ne plus me lamenter sur notre époque et de la voir comme une opportunité. On sait infiniment mieux que par le passé comment fonctionne la nature. C'est peut-

être ça qui fait le succès de la ferme du Bec Hellouin. Même si cette dimension est intime et que nous sommes pudiques pour l'évoquer, il y a une éthique et une spiritualité qui nous viennent des Amérindiens ou d'autres peuples – un désir de respecter toutes les formes de vie – et nous tirons parti de connaissances qui remontent à la nuit des temps. Mais nous sommes également nourris par la science contemporaine. Tout naturellement, et sans que cela ait été prémédité, nous pratiquons une agriculture différente, dans laquelle la recherche de beauté a toute sa place. Nous en avons été les premiers surpris, mais l'étude menée avec AgroParis-Tech et l'INRA révèle que cette agriculture permaculturelle est également performante économiquement, puisqu'avec cette forme de maraîchage bio pratiquée complètement à la main, nous produisons autant que nos confrères mécanisés, mais sur un territoire dix fois moindre, avec moins de charges! Il y a un potentiel insoupçonné dans la main humaine. Le grand secret de cette agriculture permaculturelle, c'est que nous remplaçons le pétrole par le soleil et tirons parti des services rendus par les écosystèmes – c'est un hommage à la vie et l'esprit des Indiens se cache juste derrière!

Le choix de la traction animale et de la permaculture

relèvent du désir des fondateurs de la ferme de "renaturer l'espace" et de travailler dans le respect de toutes les formes de vie.

Théodore Monod, Jean Ziegler, René Dumont, Robert Jaulin, Hubert Reeves,



Margareth Mead... Vous citez volontiers ces auteurs qui ont tous montré une forte indépendance et un véritable attachement au monde... Avez-vous d'autres références plus secrètes ?

Je me suis effectivement beaucoup inspiré de leurs pensées. On avait le temps de lire pendant les traversées... J'ai été très marqué par l'"hypothèse Gaïa" de James Lovelock qui est un peu oublié aujourd'hui. J'aime quand les avancées de la science rejoignent les intuitions des peuples premiers. Ils parlent de la Terre Mère (les Cunas disent *Olokabayay*, "celle qui nous donne le sein"), et quand Lovelock parle de la Terre comme d'un super organisme qui cherche à perpétuer l'aventure de la vie, cela rejoint un peu l'approche des anciens. J'ai beaucoup aimé aussi la pensée d'Ivan Illich, et notamment son ouvrage sur la convivialité. Toute notre recherche sur les outils d'autrefois me fait songer à Illich, quand il parle de l'outil convivial qui est un prolongement de la main humaine, qui libère et accroît la créativité et l'efficacité, contrairement à la machine qui asservit et dérobe une partie de notre âme. Krishnamurti aussi m'a influencé. Oser aller vers l'inconnu et laisser derrière nous nos références, c'est important.



En exergue de Permaculture, vous citez une formule de Lanza del Vasto :

"Tu crois pouvoir écraser cette chenille ? Voilà c'est fait: ce n'était pas difficile. Maintenant refais la chenille..." Elle devrait être serinée dans toutes les écoles...

C'est une très belle formule. Il se trouve que lorsqu'il est rentré d'Inde après son "pèlerinage aux sources", où il a rencontré Gandhi pendant la Seconde Guerre mondiale, Lanza del Vasto a été le précepteur de mon père en Vendée. J'ai beaucoup aimé la pensée non-violente de Gandhi tout comme les écrits d'Arnaud Desjardins. La quête de sagesse a toujours été première ici. Même si ce n'est pas ce que nous mettons en avant.

Pouvez-vous nous parler de John Seymour, que vous citez souvent dans votre nouvel ouvrage, et de son livre *Self-sufficiency* ?

John Seymour était un Anglais, mort à plus de 90 ans, qui a connu une vraie vie rurale et artisanale en Angleterre, au sortir de la Première Guerre mondiale et qui, toute sa vie, a été le chantre de l'autosuffisance, de la vie simple, de la liberté par l'autonomie, notamment dans un petit territoire permettant de se débrouiller avec des outils simples et des animaux plutôt que des machines. Il a enquêté dans le monde entier sur les artisans. Pour lui, comme pour nous, le travail des champs et de l'atelier vont de pair. Quand nous allons sortir de l'ère industrielle, il va y avoir un formidable renouveau de l'artisanat. Son premier livre, *Self-sufficiency*, s'est vendu à 800 000 exemplaires, signe qu'il répond à une attente de nos contemporains ! Dans notre apprentissage de la vie rurale, nous nous sommes beaucoup servis de livres... On a peu appris par le biais de formations. Par contre, nous



**Eliot Coleman**

(en haut)
a largement inspiré
les méthodes de
culture biologique
pratiquées à
la ferme et
transmises aux
stagiaires
(en bas).

avons mis en œuvre une forge, nous travaillons avec des outils manuels anciens ou contemporains, et en inventons d'autres! On a appris sur le tas à la ferme. C'est peut-être l'inspiration de Seymour qui lui donne ce côté authentique qu'on lui reconnaît, des clôtures jusqu'aux bâtis.

Eliot Coleman, avec ses petites fermes et le maraîchage d'hiver, vous a servi de modèle ?

À un moment, il y a eu pour nous la découverte de la permaculture, qui nous a beaucoup inspirés. Nous avons vite fait le constat que ce concept n'avait pas vraiment rencontré le monde de la culture bio en France. Nous nous sommes alors tournés vers les travaux de John Jeavons ou d'Eliot Coleman. Ce sont de grands pionniers de l'agriculture bio aux États-Unis, qui avaient quarante-cinq ans de recherche derrière eux. Pour nous, la permaculture offrait le cadre conceptuel global et nous y avons intégré beaucoup de bonnes pratiques comme la culture sur butte ronde de John Jeavons, la culture sur planche plate d'Eliot Coleman, avec certains de ses supers outils comme son semoir qui est remarquablement efficace. Nous avons pioché dans l'agriculture japonaise avec le *bokachi*, les ferments et les micro-organismes, ou le *biochar*, qui nous vient d'Amazonie et que nous testons depuis plusieurs années... Du coup, ce qu'on appelle la méthode de la ferme du Bec Hellouin, c'est avant tout une synthèse. Nous n'avons rien inventé mais notre "mérite", s'il y en a un, c'est peut-être d'avoir su assembler toutes ces influences. La permaculture inspire toutes sortes de pratiques. Certains se promènent dans la nature et jettent des graines en affirmant créer des jardins permaculturels... A contrario, ce que nous faisons ici est extrêmement soigné et la productivité est au rendez-vous.

Vous évoquez l'exemple retrouvé des jardiniers maraîchers de Paris au XIX^e, ces "orfèvres du sol" qui parvenaient à réaliser huit à neuf rotations et à produire toute l'année de quoi nourrir la capitale, en ayant inventé une astucieuse chauffe naturelle des plants par le fumier. Nous n'inventons rien ?

On avait effectivement oublié ça. C'est une merveilleuse référence. Il y a pourtant à Paris une station de métro qui s'appelle Maraîchers. Aujourd'hui, ça fait une sorte de buzz sur les réseaux sociaux. Nous avons trouvé la description de leurs techniques dans la littérature américaine et on s'inspire beaucoup d'eux. Ce qui est frappant, comme dans l'aventure du *Fleur de Lampaul*, ce sont les vertus du métissage. Croiser les regards, croiser les approches... Coleman, qui se revendique des maraîchers parisiens, ne fait pas d'association de cultures. Or les associations permettent de démultiplier le potentiel de chaque culture. Le résultat économique et la productivité au mètre carré que nous obtenons aujourd'hui sont totalement hors normes, au point que cela semble invraisemblable à une partie de la profession, qui n' imagine pas qu'on puisse produire autant sur un espace aussi réduit. Or ce sont des chiffres scientifiquement étayés. Nous avons un ingénieur polytechnicien, Sacha, ingénieur des Mines, à temps plein à la ferme et il passe ses journées à compiler ces données. C'est vraiment sérieux.

L'ère "pétroliothique", pour reprendre un mot de Pierre Rabhi, va toucher à sa fin. N'aura-t-elle été qu'une épopée prédatrice, une "économie extractive", pour reprendre un de vos mots, une parenthèse transgressive ?



Le Jardin mandala

est inspiré d'un plan
amérindien vieux
de 3 200 ans.

Complètement. En 1990, chez les Imraguen, ce fascinant peuple mauritanien qui pêche avec les dauphins, j'avais commencé à écrire un livre pour essayer d'esquisser comment vivre sur cette planète sans la bousiller... Mais je n'ai pas dépassé les premiers chapitres parce que je n'avais pas les solutions. La rencontre avec la permaculture a permis aux pièces du puzzle de s'assembler et de rentrer dans une vision plus cohérente. L'agriculture peut être le premier levier de la transition mais notre société vit tellement "hors-sol", pour reprendre un autre mot de Pierre Rabhi, que la terre n'apparaît plus comme un recours alors que c'est une évidence.

Vous préconisez d'inventer une autre manière d'habiter la Terre, d'imaginer une agriculture post-pétrole, de migrer vers une agriculture reconnectée à la vie et intelligente – surtout intelligente, c'est le mot de François Léger de l'INRA – par le travail à la main ("une utopie qui a de l'avenir") et l'écoculture. Difficile à entendre pour des citoyens comprimés... Mais vous rappelez aussi que la courbe du chômage est inversement proportionnelle à la population des actifs agricoles (31 % de la population en 1955 contre 3,2 % en 2010, avec 5,5 millions de chômeurs¹). Autant de chômeurs en plus que d'agriculteurs en moins... Qui plus est, le chômage explose en 1974, après le choc pétrolier !

1 - 5,5 millions de demandeurs d'emploi et de chômeurs si l'on prend en compte les catégories A et E (y compris les emplois aidés) en 2013.

Nous ne proposons absolument pas un retour au passé. L'agriculture permaculturelle n'est pas un retour en arrière même si on prend beaucoup de belles choses du passé. Nos sociétés sur le déclin butent sur des obstacles qui semblent impossibles à surmonter comme le chômage, le fameux trou de la Sécurité sociale ou le réchauffement climatique... Elles semblent désarmées, démunies et impuissantes devant ces fléaux alors qu'avec un peu de bon sens et en remettant la terre comme socle de notre société, on s'apercevrait que ces fléaux pourraient trouver une solution.

Pour migrer vers une société post-moderne et verte, vous préconisez la création de trois à quatre millions de microfermes (y compris en milieu urbain)... Cela conduirait à redessiner le paysage, à lutter contre l'entassement (les "pommes entassées pourrissent" souligne Mirabeau) et à envisager une bio-abondance...

La culture sur butte ronde, empruntée à John Jeavons, fait partie des bonnes pratiques qui, associées à la permaculture, permettent des récoltes exceptionnelles.



Je pense qu'on y viendra si l'on veut manger demain. On consacre 40% du budget de l'Europe à la PAC. Cela n'a aucun sens si l'aide va à une ferme avec un agriculteur seul sur 200 hectares, produisant des aliments de médiocre qualité tout en détruisant les sols à force d'intrants, pour faire un raccourci... tout en ayant à côté des légions de chômeurs désespérés d'être les laissés-pour-compte de la société. Cela aurait infiniment plus de sens d'orienter les aides vers des activités douces et créatrices d'emplois qui régénèrent la planète. De là où nous sommes, à travers les formations que nous proposons, nous voyons une frange de la société qui change de paradigme. Il y a une belle mixité sociale avec des jeunes, des chômeurs mais aussi beaucoup de gens qui ont réussi dans l'ancien monde, si j'ose dire, chef d'entreprise, docteur ou polytechnicien, qui viennent pour se reconnecter et mettre les mains dans la terre. Il nous arrive d'accueillir tout une classe de master de Sciences-po ou de l'école des Mines de Paris, profs et élèves. Nous avons le sentiment d'être dans le basculement d'un monde à l'autre. C'est assez réjouissant... Pressés par leur réélection, les décideurs ont à l'évidence des perspectives à courte vue. Les chefs d'entreprise aussi, qui doivent verser des dividendes à leurs actionnaires. L'agriculture conventionnelle est calquée sur l'industrie, elle est enfermée dans une quête de profit à court terme. On entend parler de réindustrialiser la France, de croissance, mais ce sont des pensées du XX^e siècle... Des pensées d'autrefois! Comment parler de réindustrialisation lorsque l'énergie et certaines matières premières deviennent inexorablement de plus en plus rares et chères? Pour moi c'est la terre, le monde vivant, qui est la ressource de demain. Comme nous le rappelons dans notre livre, les seules ressources qui se régé-

nèrent, ce sont les ressources biologiques. Donc, si on veut sortir de cette économie extractive, il faut que l'on invente une manière de vivre fondée sur les ressources renouvelables et non polluantes issues du monde vivant. Seul le vivant a le pouvoir d'accroître les ressources.

Deux thématiques vous sont chères : la forêt-jardin et la forêt comestible. Vous avez même inventé le terme de "sylvanier"...

Nos agricultures reposent sur l'exploitation de plantes annuelles, c'est un peu une aberration. Dans la nature, généralement 99% des végétaux sont des plantes pérennes et vivaces qui ont une durée de vie de plusieurs années. C'est très coûteux en termes d'énergie et de travail de se nourrir de plantes annuelles. Actuellement, 60% de l'alimentation de l'humanité provient de trois céréales annuelles : le riz, le blé et le maïs. Notre manière de nous nourrir est donc très impactante pour la planète et si l'on veut assurer l'avenir, il faudrait notamment redonner plus de place aux arbres, à l'agroforesterie. Je suis fasciné par les arbres. Ici, il y a des arbres fruitiers absolument partout. La forêt-jardin est un concept issu des régions tropicales du globe, et nous pensons que leur essor en Europe pourrait donner naissance à un nouveau métier, très doux et respectueux du vivant, que nous proposons de nommer "sylvanier", c'est-à-dire jardinier de la forêt.

Vous aspirez aussi à transposer votre expérience en un plus vaste programme en réunissant dans un même territoire des activités agricoles et artisanales et à les faire interagir... parce que vous avez l'intuition que cela pourrait être une solution au marasme ambiant. Vous proposez aussi de créer des forêts comestibles de

grande taille, produisant en abondance des fruits à coque, des petits fruits, du bois énergie et du bois d'œuvre et bien d'autres choses encore. Un monde est-il en train de s'inventer en marge du pesant système actuel ?

Nous ne sommes qu'au tout début d'un long chemin. Ici, comme ailleurs, rien n'est abouti et figé... Il faut éviter tout triomphalisme déplacé. Nous avons la chance de travailler avec un réseau d'experts mondiaux. On reçoit ici de plus en plus de décideurs du monde politique ou de responsables de collectivités territoriales qui viennent voir comment remettre de l'agriculture dans les territoires urbains. Nous sommes amenés aussi à réfléchir avec des philosophes, avec des personnalités atypiques venues de différents horizons et nous collectons leurs éclairages. La ferme devient une sorte de laboratoire d'échanges. Les propositions esquissées ne naissent pas de discussions à Saint-Germain-des-Prés mais les mains dans la terre ! Ce que l'on a constaté grâce à l'étude menée ici par AgroParis-Tech et l'INRA, c'est que l'on pourrait produire énormément – des fruits et légumes d'excellente qualité aussi, puisque plusieurs chefs des meilleures tables de France achètent nos produits ! – tout en guérissant la planète... C'est le titre même de notre livre. En travaillant dans une démarche de co-création avec la nature, on restaure la biodiversité, on crée de l'humus, on séquestre du carbone dans les arbres et les sols, tout en créant des emplois et en embellissant les paysages. Il est très réjouissant de se dire que l'on va dans le sens de la vie, que c'est bon pour les humains et bon pour la planète. Et ça aussi, c'est l'esprit des Amérindiens!





Le chant de la terre

DE L'AMAZONIE À LA FERME DU BEC HELLOUIN

Charles HERVÉ-GRUYER

Au cœur de la Normandie, dans la douce vallée du Bec, la **ferme biologique du Bec Hellouin** est un havre de nature potagère qui avoisine la célèbre abbaye éponyme. Les beaux et très productifs jardins qu'elle offre au regard s'égayent sur presque deux hectares autour du ruisseau qui la traverse.

Mise en œuvre sur un sol de terre arable modeste et peu profond, cette ferme expérimentale exemplaire est aussi un centre de formation réputé qui parvient à marier harmonieusement, sur 20 hectares, authenticité et pédagogie, beauté et efficacité. L'exploitation respecte les principes de la **permaculture** (la "culture permanente"), à savoir "prendre la nature comme modèle et concevoir des installations humaines fonctionnant comme des écosystèmes". Agencé autour de vastes serres, le large espace de maraîchage se présente comme un "paysage comestible" très arboré parcouru de buttes plates ou rondes qui voisinent avec des îles-jardins et un jardin-mandala circulaire inspiré des antiques cultures andines.

Plantes aromatiques et médicinales y côtoient fruits, légumes et animaux. La **bio-diversité** naturelle ou domestique y est aujourd'hui exceptionnelle. La ferme, qui a une production abondante, compte une petite dizaine de permanents et quelques stagiaires. Tout est travaillé à la main ou avec des chevaux afin de répondre au vœu des fondateurs d'élaborer une "agriculture post-pétrole". Les outils anciens ou nés de la créativité des maîtres des lieux y sont largement à l'honneur. Un cuisinier y élabore des préparations que les plus grands chefs se disputent. Les bâtiments – notamment celui dédié à la formation – qui ont été réalisés en respectant des principes d'écoconstruction, s'inscrivent parfaitement dans la tradition architecturale locale.

Charles et Perrine Hervé-Gruyer ont fondé ce lieu étonnant en 2004 et ils n'ont jamais cessé de l'embellir et d'innover avec une énergie et une audace de tous les instants.

Même si la vigueur des cultures parle d'elle-même, une partie de cet espace (1000 m²) est dédié depuis plus de trois ans à une étude menée par des ingénieurs de l'INRA et d'AgroParisTech pour en mesurer la productivité, née des techniques agroécologiques mises en œuvre ou testées. Menée sous la houlette de François Léger – agronome, enseignant chercheur à AgroParisTech et président du Conseil scientifique et technique des organismes nationaux à vocation agricole et rurale –, cette étude a pour finalité d'analyser la productivité de cette micro-agriculture bio-intensive, "petite mais très soignée", aux rendements exceptionnels.

Auparavant, pendant vingt-deux ans, Charles a navigué sur le dundée breton Fleur de Lampaul (21,50 m de long, capacité 30 personnes), un navire-école classé monument historique.

Les expéditions qu'il a menées avec des équipages d'enfants tout autour du monde ont été rapportées dans une quinzaine d'ouvrages (Gallimard Jeunesse) et des dizaines de films diffusés sur les chaînes de télévision. Son roman, *La femme feuille*, vient d'être réédité chez Albin Michel.

Sportive de haut niveau, titulaire d'un DEA en droit en développement, Perrine a d'abord opéré comme juriste au Japon avant de se tourner vers des formations à la relaxation (elle a publié *La relaxation en famille*) et se consacrer plus tard à l'agriculture.

Conseillère régionale de Haute-Normandie, elle est régulièrement sollicitée pour exposer ou enseigner la permaculture.

Le plan de la ferme, dessin par Charles Hervé-Gruyer.



PLUS LOIN, PLUS HAUT...

à lire...



Permaculture Guérir la Terre, Nourrir les Hommes

Perrine et Charles
Hervé-Gruyer,
Actes Sud, 2014

Une passionnante introduction à la permaculture, à l'aventure et à la "méthode du Bec Hellouin".



La femme feuille

Charles
Hervé-Gruyer,
Albin Michel, 2007, 2014

Au cœur de la forêt amazonienne vivent peut-être les Malaiyallanas, les derniers Hommes Feuilles, qui ont choisi d'éviter la modernité et couchent à même la Terre-Mère sans hamac... Attachant et bien enlevé, ce roman d'aventures aux accents chamaniques est un bel hommage aux peuples autochtones et à leur spiritualité.



Des légumes en hiver Produire en abondance, même sous la neige

Eliot Coleman,
Actes Sud, 2013

Ce manuel pratique illustré est un classique du genre aux États-Unis. Eliot Coleman est en effet l'un des pionniers du *Deep Organic Farming*, qui promeut le développement de petites fermes sur tout le territoire américain. Les techniques de culture hivernale et les astucieux outils développés (semoir de précision à six rangs, desherbeur thermique, etc.) qui y sont présentés ont été mis en œuvre de longue date à la *Four Season Farm*, la Ferme des quatre saisons, dans le Maine, sur un sol Ingrat.

à découvrir...

Ferme du Bec Hellouin,
1, sente du Moulin au Cat,
27800 Le Bec-Hellouin

Les visites guidées en individuel se font deux jours par an (8 mai et 21 août cette année). Les groupes sont accueillis toute l'année, sur rendez-vous.

Le meilleur moyen de découvrir la ferme reste la participation à l'une des nombreuses formations proposées par l'école de permaculture du Bec Hellouin.

Infos : www.fermedubec.com



Découvrir un entretien exclusif avec Charles Hervé-Gruyer en flashant ce QR code ou en allant sur www.revue-ultreia.com/le-chant-de-la-terre