

SOUVENIRS... LORSQU'ON SE NOURRISSAIT TOTALEMENT SUR SES CHAMPS ET SES JARDINS

Claude Thouvenot

Conférence présentée le 8 octobre 2017 à la Chapelle Saint-Roch à Saint-Dié-des-Vosges

INTRODUCTION

Depuis la préhistoire, exactement le Néolithique, il y a quelque 2000 ans, lorsqu'on est passé de la chasse et de la cueillette des produits de la nature pour se nourrir à la culture des plantes et à l'élevage des animaux, à l'agriculture en somme, les peuples n'achetaient pas, n'échangeaient guère leur nourriture quotidienne. Chacun produisait sa pitance.

Dans les villages de Lorraine et d'ailleurs mais aussi dans les bourgs et les villes les plus importantes on vivait depuis toujours en autoconsommation, en autarcie disent les savants. Chez les paysans certes dont c'était la fonction mais aussi chez tous les autres habitants : artisans, commerçants, notables comme le maire, s'il n'était pas paysan, le curé, le maître d'école, mais aussi les bourgeois, les rentiers aisés des villes qui possédaient leur maison de campagne, ravitaillés chaque semaine par leurs fermiers en produits frais comme en conserve, légumes, fruits, viandes, lapins et volailles, lait, beurre, œufs et j'en passe.



Un village lorrain - Dessin de Bernard Claudon, extrait du livre « Le pain d'autrefois »

J'ai connu ce temps dans les années 1937-1938. J'avais 8 ou 9 ans dans une famille nombreuse et peu argentée. La deuxième guerre mondiale qui guettait et l'occupation allemande (1940-1944) n'ont fait que renforcer ces temps-là.

Après la guerre, dans les années 1960-1965 apparurent, venues d'Amérique, les grandes surfaces, les libres services - Carrefour en France en 1963 - gorgés de nourriture et de produits de toutes sortes et un personnage devenu familier pour la majorité, sinon la totalité d'entre nous, le caddie -le mot est d'origine anglaise- cet engin à roulettes

Aujourd'hui la pratique ancestrale se maintient dans des continents tels l'Afrique, en témoignent les demandes d'aide à la télévision pour faire prospérer l'agriculture des plus démunis.

Par contre l'incroyable succès des jardins partagés en France et ailleurs dans ou aux abords des villes même les plus importantes comme Paris et ses banlieues montre que le phénomène, qui s'est socialisé, reste bien vivant et progresse même s'il n'a plus guère les aspects du temps de ma jeunesse.

Qui maintenant vit uniquement sur sa production de fruits et légumes et sur les produits de son élevage ? Trottonons maintenant sur le chemin des souvenirs.

LES PAYSANS UN MONDE A PART

Dans les années 30, mon village est peuplé de petits paysans qui cultivent 10 à 20 hectares et élèvent une dizaine de vaches. La commune est très vaste et s'étale sur plusieurs dizaines de kilomètres du nord au sud, de l'est à l'ouest. La Chapelle aux bois a été choisie comme position centrale pour construire l'église au moyen âge, qui dessert plusieurs hameaux très éloignés les uns des autres.



Dessin de Bernard Claudon, extrait du livre « Le pain d'autrefois »

Les paysans produisent toute leur nourriture, leurs légumes dans les champs et les jardins et les fruits dans les vergers essaimant autour du village. Les vaches fournissent la viande, des veaux, le lait, la crème, le beurre et pour certains le fromage. Très longtemps, ils se bornent à la soupe au lard même le dimanche et lorsque la soupe de bœuf se répand le dimanche vers la fin du XIX^{ème} siècle, la vache de réforme devient le "bœuf" du pot au feu.

Les paysans élèvent plusieurs cochons qu'ils abattent et accommodent au printemps avant les grands travaux et à l'entrée de l'hiver. Certains cuisent encore leur pain surtout dans les écarts mais se multiplient les échanges blé-pain en farine-pain avec le boulanger. La guerre et l'occupation allemande verront se rallumer les fours.

Les nourritures journalières sont issues des ressources. La soupe réchauffée le matin, suivie du casse-croute après la traite et l'entretien du troupeau, la goutte habituelle, la soupe de lard à midi et les légumes de la maison, un morceau de fromage et le café arrosé pour les hommes. Le soir, les pommes de terre cuites à l'étouffée au saindoux avec la salade du jardin. Comme dessert, les fruits du verger. Tout change si une noce est prévue.

Les fermières mettent de côté de longue date les plus belles volailles et les engraisent. Veaux et moutons sont abattus pour l'occasion. La noce dure habituellement deux jours, comme aujourd'hui le samedi et le dimanche mais dans des familles aisées elle peut durer huit jours, matin et soir.

Les couples de célibataires sont soigneusement formés, les hectares interviennent en vue d'un autre mariage, d'une autre bombance.

Autre journée exceptionnelle dans une vie alimentaire monotone, la fête patronale, son lundi et son retour le dimanche suivant, avec le bal itinérant monté dans un pré ou sur la place du village.

Les paysans forment un monde à part. Dans les années 1936 c'est le succès du front populaire, de la gauche dans les villes. Comme le curé, ils votent à droite, sinon à l'extrême droite. Ils craignent les "rouges" les "partageux" qui comme dans la Russie des soviets de 1917 confisquent dit-on, leurs terres sans ménagement. Ils travaillent fêtes et dimanches pour s'occuper des bêtes.



Dessin de Bernard Claudon, extrait du livre « Le pain d'autrefois »

Lorsque le temps menace la rentrée des récoltes, le curé les autorise à travailler le dimanche. Autrement, ils vont à la messe, enfin, pas tout à fait pour certains qui s'évadent vers le café près de l'église, seuls des escaliers sont à descendre, et reviennent discrètement pour la bénédiction finale "allez, la messe est dite".

Les fidèles sont les femmes, à la messe comme aux vêpres à trois heures de l'après-midi. Je les revois venir des écarts fréquentant assidument la grand'messe de 10 h. ou si elles avaient réception, la petite messe du matin. On raconte que l'une d'entre elles, pressée de mettre le morceau de lard dans le pot au feu y avait glissé son missel, ce livre saint reçu pour la communion solennelle et qui servait toute une vie. Mais que ne dit-on pas !

Les fidèles venaient des écarts, à pied ou le plus souvent en char à banc, l'automobile de ce temps-là.

Cependant, ils remplaçaient de plus en plus souvent les chevaux et les bœufs par le tracteur, avaient oublié depuis longtemps le fléau battant les céréales et certains s'équipaient déjà de machines à traire.

Le dimanche, outre la traite et les soins aux bêtes, les hommes entretiennent le fumier. Plus celui-ci est important, plus la ferme est prospère. S'il y a des filles à marier ainsi sont renseignés les prétendants.

La plupart soigne ainsi leur fumier, le peignent soigneusement et n'attent ses arêtes avec attention... A midi endimanchés, ils boivent l'apéritif au café. L'après-midi, ils vont au jeu de boules ou visiter leurs champs.

HORS DES PAYSANS, TOUS CULTIVENT LA TERRE EN COMPLEMENT

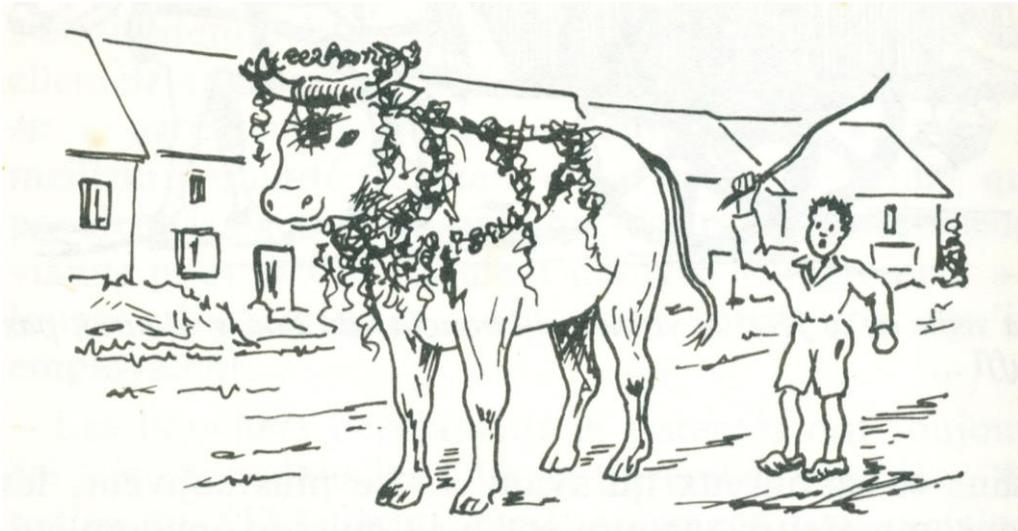
Mon village, avant la première guerre mondiale, compte quelques 300 âmes alors que la commune en compte au total 1400 avec les écarts.

Au centre, on recense au moins 5 cafetiers ou porteurs de licence pour servir à boire. Ils travaillent surtout le dimanche ou le jour de la fête patronale où tout le monde vient prendre l'apéritif. La semaine, ils se bornent à un client de passage et à quelques poivrots abonnés. Un ou deux ajoutent à leur activité des produits d'épicerie. De plus, ils cultivent champs et jardins.

Le boucher-charcutier abat chez lui alors qu'aujourd'hui il est obligatoire d'aller à l'abattoir cantonal, contrôlé par un vétérinaire. On se contente alors d'une vérification et d'un cachet apposé sur la viande par le garde- champêtre.

Le samedi, le boucher traverse le village et sert les notables : le curé, l'instituteur, le maire s'il n'est pas paysan, l'entrepreneur de broderie.

Il en va tout autrement la veille de la fête patronale. Le boucher "enguirlande" le bœuf qu'il va débiter pour le lendemain et le fait défiler dans le village. Chose faite, il sert aux plus aisés les meilleurs morceaux et aux moins nantis "celle qui a des os après". Il surcharge les commandes : "ce n'est pas tous les jours la fête patronale dit-il."



Le bœuf enguirlandé - Dessin de Bernard Claudon, extrait du livre « Le pain d'autrefois »

Il y a aussi deux boulangers qui ajoutent en plus du pain un rayon d'épicerie où on peut acheter sel, sucre, vinaigre (si on ne le fabrique pas dans une bonbonne avec une mère de vinaigre) huile, poivre et café.

Hors ces commerçants sédentaires qui tous cultivent la terre, surgit au printemps des lointains, le vendeur de caïffa comme s'est inscrit sur son triporteur tiré par un chien et qu'on appelle familièrement le caïffa. Il apporte dans nos campagnes, épices exotiques, et quelques autres denrées et surtout du café. Il est né, me dit-on, après le naufrage d'un bateau chargé de café dans le port du Havre, recyclé dans nos campagnes où on est moins exigeants qu'en ville... Nous, on achetait que le café.



Dessin de Bernard Claudon, extrait du livre « Le pain d'autrefois »

Parmi ceux qui cultivent la terre, l'instituteur et le curé tiennent une place à part. L'instituteur cultive son jardin près de la cour de récréation et un petit champ derrière l'école. Le curé n'a pas de champ mais un grand jardin "un jardin de curé" derrière le presbytère qui se prolonge par un grand verger avec tous les fruitiers qui permettent conserves et distillation.

Un jardin de curé est partagé en carrés soigneusement délimités par des bordures en ciment. Des plates-bandes encadrent l'ensemble. Derrière la cure, ce sont des fleurs que les paroissiennes viennent chercher pour décorer l'église le samedi s'il y a un mariage où pour le lendemain dimanche.



Le jardin en carrés de la chapelle Saint-Roch

Puis c'est le potager, les carrés de légumes de toutes sortes. Dans les plates-bandes les fraises qu'on reçoit à la saison lorsqu'on a porté la croix en traversant le village pour porter l'extrême onction à un mourant. Et que Monsieur le curé déguste à la crème ou au vin.

Une année celui-ci est particulièrement fier de ses melons qu'il conditionne soigneusement. Catastrophe, à la veille d'être à point, ils s'envolent une belle nuit. Est-ce l'éternel qui a envoyé un ange faire la razzia ? En tout cas, aucun humain n'a avoué en confession.

Curé et instituteur font des couches, distribuent des plants de tomates à repiquer et les font ainsi connaître à tous. Ils produisent en outre des artichauts, des asperges et d'autres légumes que nous ne connaissons pas.

Au printemps ils reçoivent des paysans du crottin de cheval pour un certificat d'étude obtenu ou par un paroissien zélé et ... en route pour l'innovation. Le crottin avant le temps des tracteurs est réputé pour son pouvoir de fermentation.

DANS UNE FAMILLE NOMBREUSE ET DESARGENTEE

Je suis né le 5 avril 1929 à la Chapelle aux Bois entre Xertigny et Bains les Bains. Cette année-là l'hiver n'en finissait pas. Il avait beaucoup neigé depuis novembre. La neige tombait comme en janvier. Les cols de la montagne vosgienne étaient tous bloqués. Papa était amputé de 14 comme il y en avait tant, avec une jambe abimée depuis mai 1915 lors d'une attaque dans l'Artois à Notre Dame de Lorette.



Le père de Claude Thouvenot et sa maison familiale à La Chapelle-aux-Bois

A partir d'un morceau de pied amputé à l'origine, on coupa sept tronçons de la jambe entre 1915 et 1927 sans anesthésie générale, impossible en ces temps-là, ne sauvant qu'un maigre moignon. Rapidement les rhumatismes articulaires et déformants le paralysèrent de nombreux mois d'hiver. Je l'entends encore hurler de douleur lorsqu'on le bougeait.

C'était pourtant un veinard, un chanceux doté d'une pension, nanti du métier de cordonnier. Dès potron-minet, avant que sa santé ne chancelle trop, papa battait la godasse de bonne heure, réparait les harnais boueux des paysans pour nourrir sa nombreuse famille. Il trouvait le moyen, aidé par ses grands enfants, de faire les foins, semer, biner, récolter blé, avoine, trèfle, luzerne et pommes de terre, élever poules, lapins, cochon jusqu'au jour où les séquelles de la sale guerre le clouèrent à jamais sur son banc de souffrance.

Maman était une maman exemplaire qui avait beaucoup souffert dans sa jeunesse d'un père travaillant sur les chantiers, alcoolique à ses heures et cassant tout à la maison.

Elle était imaginative et industrielle, elle fourmillait d'idées. Elle avait toujours le mot, l'expression "populaire" disent les savants d'aujourd'hui pour régler un problème, une dispute, une jérémiade ou simplement un cœur gros.

Elle soignait papa, l'aidait dans les mauvais moments, lui reprochant le manque d'expression de ses sentiments, enviait son bon estomac et accommodait lorsqu'il le fallait discipline et pardon, glissant ainsi un morceau de pain à celui ou à celle envoyé par le père au lit sans souper.

Elle avait fort à faire avec les naissances, onze entre 1913 et 1931 sept garçons et quatre filles.

Aujourd'hui au temps de la pilule et de l'I.V.G, il est facile de se gausser de cela, humbles familles qui n'en finissaient pas. Un jour elle me dit : "Avec ce que je sais maintenant, je n'aurais pas une si grande famille". Avant dernier, Je l'avais échappé belle !

Maman veillait sur l'état de nos tabliers et de nos culottes, s'efforçait de passer aux plus petits ce qui devenait trop court pour les grands. Elle ne perdait rien, raccommodait tout. – Je ne peux pas acheter bon marché, disait-elle, il faut que cela dure.

Le printemps venu, il faut songer à bêcher le jardin et labourer le champ. Chaque famille a son paysan pour préparer ce dernier. Le moment venu, maman guette le Louis, cultivateur et cafetier, lorsqu'il conduit ses trois vaches au pré. Chaque année la comédie est la même : Le Louis braille qu'il n'a pas le temps, qu'il faut attendre. Cinq minutes après, il est là avec sa voiture pour conduire le fumier des lapins, des volailles et du cochon pour fumer le champ et la charrue pour le labourer.

Le grand champ couronne la colline au-dessus de la maison. Je ne sais plus s'il est loué ou s'il nous appartient. Le jardin est bêché par mes frères et je donne ma quote-part de travail lorsque j'arrive en âge.

Dans le jardin on plante les épices locaux, oignons, échalotes, ails. On sème ou repique des salades et dans un coin à l'abri du mur d'enceinte du jardin, une délicieuse salade d'hiver. On soigne les plants de tomates que nous donne l'instituteur. On essaie même, sans grande conviction, des crosnes du Japon. Aucune place n'est perdue même sous le prunier qui trône sur un carré.

Pour le champ, à nous de l'ameubler, de tirer le chiendent qui ne manque pas. Pendant l'occupation allemande, on loue un champ de plus au fond d'un vallon mais je ne devrais pas être là pour vous le dire (l'histoire).

Papa lorsqu'il est encore valide, plante et récolte. Il plante un énorme carré de pommes de terre pour nourrir la nombreuse famille et un ou deux cochons. Il fait les semences lui-même à partir de beaux tubercules mis de côté à la récolte précédente. A l'automne, il les arrache avec un croc à trois dents. Je fais des tas avec les fanes dont la fumée, lorsqu'on les brûle les soirs d'automne, se mêle avec le brouillard qui nimbe le fond des vallons.

Il y a aussi un carré pour les légumes, choux, carottes, pois, haricots, rutabagas, choux navets, légumes du terroir.



*La récolte des pommes de terre.
Dessin de Bernard Claudon, extrait du livre « Le pain d'autrefois »*

En prolongeant, un coin de trèfles pour les lapins, d'avoine et de blé pour les volailles, blé qu'on porte au moulin durant l'occupation pour l'échanger contre de la farine. Bref, on produit tout ce qu'il faut pour nourrir la maisonnée et les bêtes qu'on élève.



Les volailles - Dessin de Bernard Claudon, extrait du livre « Le pain d'autrefois »

Les enfants participaient aussi aux nourritures. Au printemps on allait chercher des pissenlits pour nourrir les lapins. Insatiables, ils étaient des brigands. Papa vérifiait si le panier était bien rempli. Une fois, mon frère Henri plus âgé de 11 ans, a eu l'idée d'ajouter une betterave prise dans la cave. Un coup de canne sanctionna le fautif.

L'été, à la moisson on suivait la moissonneuse lieuse du paysan voisin, on attrapait des grenouilles brunes, grassouillettes aujourd'hui disparues à cause des pesticides, qu'on glissait prestement dans une vieille chaussette. Maman les cuisinait pour le soir, c'était la fête.

Les champs débarrassés des gerbes, on glanait toute la journée. On rentrait le soir, la grosse glane fièrement coincée sous le bras.

Une chemise mâchouillée par une vache, un casse-croûte chapardé par un chien, restent dans les souvenirs. Le blé servait à nourrir les volailles.

Durant l'occupation allemande, le blé glané servait grillé comme succédané du café (les Allemands disaient ERZATZ). Lorsque cela en valait la peine, on portait un petit sac au moulin pour obtenir un peu de farine. On partait tôt le matin. Lorsque les Allemands inspectaient le meunier, les gendarmes français se postaient en amont et nous faisaient retourner.

Maman était fière de montrer les provisions accumulées dans la cave en vue du temps des frimas, les confitures grâce aux fruits du verger et aux baies sauvages des haies qui jouxtent le jardin, alignées sur des étagères, les pommes et les poires étalées sur la paille qui serviront de desserts nature ou en compotes, les conserves de pois ou de haricots dans des bouteilles de bière de la brasserie du canton. Le bocal est trop cher pour nous. Le tonneau de choucroute qui fermente chargé d'une grosse pierre, les haricots salés, spécialité de nos voisins d'Alsace dans un grand pot en grès ; Tout ce qu'il faut pour résister aux gros hivers et n'oublions pas dans la cave voûtée voisine l'énorme tas de pomme de terre sur des planches supportées par des poutres pour isoler de l'humidité du sol chantier.

A table, nos aînés disaient que papa était trop sévère dans leur jeunesse. Pas le droit de parler à table sauf si on les interrogeait. Le martinet toujours à portée de main, papa veillait et personne ne bougeait.

"*Quelle belle famille et personne ne bronche*" disait à sa femme un artisan de passage. Avec le temps et la santé de papa, la discipline s'adoucit pour moi et ma sœur dix et onzième de la fratrie. Papa soutenait qu'avec les gosses, il fallait toujours un visage mi sévère, mi plaisant. Admettons que nous les derniers avons eu la meilleure part.



La soupe - Dessin de Bernard Claudon, extrait du livre « Le pain d'autrefois »

Maman nourrissait toute la famille. On mangeait simplement mais suffisamment. On n'a jamais eu faim. En semaine au déjeuner c'était le café ou le lait acheté à la ferme voisine avec des morceaux de pain trempé. Il était remplacé le dimanche par un bol de chocolat au lait, acheté chez le boulanger, et une tartine beurrée.

Pour le diner à midi en semaine, maman faisait l'immuable soupe de légumes et de lard. Celle-ci était avec des légumes partagés, selon l'âge des enfants. Elle ajoutait parfois une "caille" (écaïlle) de fromage blanc ou une portion de tarte aux fruits qu'elle avait confectionnée.

Au souper, c'était tous les soirs les pommes de terre rissolées à l'étouffée au saindoux accompagnées de salade du jardin, au printemps des pissenlits bien blancs cueillis dans les taupinières ou la salade arrière du jardin rescapée de l'hiver. En été et automne la salade repiquée, l'hiver la scarole gardée à la cave.

Le samedi, maman achetait au boucher du village qui passait devant la maison un rôti de veau ou une daube pour le dimanche midi et préparait le pot au feu, la soupe au bœuf. La viande découpée en portions était mangée le soir avec cornichons et moutarde.

Ma sœur et moi rodions près de la voiture du boucher qui donnait toujours quelques tranches de saucissons. Le samedi, maman ajoutait parfois quelques tranches de jambon à ses emplettes du dimanche pour le repas de midi.

Si un client venait au moment de midi à la cordonnerie paternelle, elle cachait prestement l'assiette qui trônait sur la table. Dame, des gens jasaient sur les dépenses "somptuaires" de certains pensionnés.

J'ai deviné bien plus tard la modestie de nos ressources financières.

Lorsque papa ressemelait les chaussures et réparait les selleries des paysans, l'argent entrait encore, mais lorsqu'il passait des mois paralysé et hurlant de douleur sur son lit, seule la très modeste pension d'amputé d'un bout de pied à l'origine assurait le viatique. Il n'y avait pas encore d'allocations familiales.

Quelques incidents me firent comprendre tout gosse les difficultés des parents. Il y avait dans la cuisine un placard encastré dans le mur. Maman y mettait le sel, le sucre, les pâtes, les épices et ...son porte-monnaie. Elle n'aimait pas nous y voir. Gare à ceux qui y fourrait leur nez ! Elle surveillait son argent.

En 1937 année de l'exposition universelle, toute l'école devait aller à Paris sauf nous et quelques autres, car avaient dit nos parents, il manquait l'argent nécessaire. Les moqueries et les allusions blessantes ne manquèrent probablement pas mais je les ai oubliées.

L'institutrice attendait un enfant, la sortie n'eut pas lieu. Il y avait donc une justice pour les petites gens.

Maman avait hérité du talent culinaire de sa mère. Elle réussissait à merveille le lapin en civet. A la différence, disait-elle, que, pour sa mère Antoinette, c'était le lièvre braconné par le grand père. Chez nous le domestique issu du clapier familial, remplaçait le sauvage. Mon dieu que c'était bon avec des pommes de terre bien farineuses buvant la sauce, les dimanches d'hiver, lorsque le soleil brillait sur la neige glacée.

La veille, mon frère Henri tuait la bestiole, recueillait le sang coupé d'un filet de vinaigre.

Dès neuf heures, le lendemain, maman découpait l'animal, le rissolait au saindoux, le saupoudrait de farine, mettait un bouquet de persil et de thym, en saison le serpolet fleuri, salait, poivrait, ajoutait du vin rouge. Il fallait trois heures pour cuire ce ragoût à l'étouffée sur le feu modéré de la cuisinière. Un quart d'heure avant de servir, elle pilait le foie, l'incorporait au sang ; liait la sauce à la crème épaisse.

C'était papa qui partageait. Chacun voulait la tête car on avait repéré qu'elle ne comptait pas dans la portion distribuée. Et c'est ainsi que j'aime toujours la tête de ce timide et insatiable petit animal.

Quels régals étaient aussi ses fricassées de champignons cueillis à la forêt voisine lorsque sa marmaille lui en laissait le loisir ; ses gros beignets de bonnes cerises noires et juteuse que j'apportais toutes fraîches, nimbées de rosée ou imbibées de pluie...ma langue en clappe encore.

Son secret ? Probablement le saindoux pour la graisse -le beurre dans la cuisine, elle ne connaissait pas- les humbles épices de son jardin pour les condiments qu'elle associait à bon escient et... son art inné de bien faire. Pour nous c'était la fête dans la monotonie quotidienne.



Rutabagas

Autre excellent régal du dimanche en hiver, l'association petite saucisse et rutabaga taillé en lacets avec un instrument spécial qu'on fixait à la table.

Maintenant, je fais sourire ou grimacer en évoquant ce plat délicieux. Sauf dans certaines parties des Vosges, le rutabaga ou navet de Laponie, venu de Suède au XVIII^e, plus largement adopté par les Allemands n'a pas beaucoup proliféré en France où il servait surtout à la nourriture du bétail.

Jean Paul Sartre n'a-t-il pas écrit "*nous avons honte de nous accommoder de notre misère, des rutabagas qu'on servait à table*".

ET MAINTENANT ? Me direz-vous

Aujourd'hui, quels changements dans le monde des champs et des jardins par rapport au temps de ma jeunesse ?

Dans mon village comme ailleurs, les paysans se sont groupés en GAEC, groupement agricole d'exploitation en commun, ce qui leur permet d'obtenir des jours de liberté et de vacances, ce que ne connaissaient pas leurs anciens qui s'occupaient de leurs fermes, les fêtes et dimanches. Celles-ci combinant toujours culture et élevage.

50 % des terres sont cultivées par 10 % d'exploitants. Ainsi sont apparues -facilitées par des remembrements - des grandes fermes de 500 ha, céréalières surtout, ou d'élevage exploitées par des entrepreneurs de culture, qui n'ont plus rien du paysan d'autrefois, vivant en ville, épousant des aides-soignantes ou des infirmières et venant récolter leurs céréales avec d'énormes machines, puis repartent en ville jusqu'à l'année suivante pour toucher leurs subventions européennes.

Mécanisés totalement avec des engins colossaux. Où sont les chevaux et les bœufs de mes jeunes années ? Ils reviennent parfois avec de jeunes passionnés de chevaux de trait pour le travail de la vigne ou de la forêt et un meilleur respect du sol.

Chaque semaine, en France, 200 fermes de structure ancienne disparaissent. 40 % d'entre elles (60 000 Hectares de terres) viennent agrandir les grandes exploitations. Le nombre d'exploitants agricoles a été divisé par 4 en 60 ans tout comme le taux de matière organique du sol qui permet de mesurer la fertilité des terres.

Toutefois, depuis 2007 de nouveaux paysans sont apparus. Une association française Terre de Liens, entre autres, a travaillé sur le sujet et en 10 ans, 130 fermes de dimensions raisonnables (en moyenne 30 ha) ont pu être acquises avec de l'argent solidaire et confiés à des paysans, jeunes pour la plupart, engagés dans l'agriculture biologique et le respect de la biodiversité.



Terre de Liens Lorraine, 240 rue Cumène - 54230 Neuves-Maisons

L'association nationale s'est déclinée en associations dans les régions et a créé une foncière et une fondation, ces deux dernières achetant concrètement des terres et des fermes pour aider à l'installation de ces nouveaux paysans souvent issus du milieu urbain,- hors cadre comme disent les savants- et devant acquérir les compétences agricoles pour s'insérer dans ce monde si particulier.

J'ai participé à la création et à l'animation de l'association Terre de Liens en Lorraine en 2012. Trois fermes ont été créées dont deux en maraîchage et plusieurs projets sont en cours.

Certaines communes s'emparent aussi du sujet et essayent de susciter des vocations sur des terres soustraites à la pression foncière pour préserver des usages agricoles, maraichers ou jardiniers comme au pied de certains immeubles, avec le soutien des bailleurs sociaux ou encore pour des jardins collectifs ou partagés.

Certaines aussi, distribuent même des poules ou des bacs à composts pour réduire et valoriser les déchets ménagers, lesquels poussent à faire son jardin, vous en conviendrez ! La prise de conscience de beaucoup contre les dangers des intrants chimiques pousse même des citadins à cultiver des légumes sur leur balcon de ville quand ce n'est pas quelques ruches qui s'installent sur des terrasses d'immeubles.

Heureusement, car côté jardin, ceux de curé et d'instituteur ont disparu.

Les vocations ayant beaucoup diminué, les paroisses ont été regroupées avec parfois un curé pour dix d'entre elles ayant d'autres soucis que de jardiner. Les petites écoles ont fermé et les élèves sont transportés par car au canton. Fini un instituteur par village comme autrefois.

Par contre, l'incroyable succès des jardins partagés, autrefois appelés jardins ouvriers ne se dément pas.

Dans chaque bourg, petite ou grande ville comme Paris, Toulouse ou Strasbourg, les municipalités s'efforcent de partager des parcelles pour toutes les classes sociales de 25 m² à 90 m² moyennant une location annuelle à des retraités, des familles, des femmes, des jeunes. Strasbourg détient le record de France avec 4000 parcelles.



Jardins collectifs non loin de la Chapelle Saint-Roch

Souvent les places sont chères et les personnes attendent un à trois ans le bonheur d'avoir un petit lopin à jardiner. Certains s'occupent des parcelles des autres pendant leurs vacances. Des associations investissent le terrain –si j'ose dire- pour créer des jardins collectifs parfois éphémères sur des terrains vagues ou aux pieds des immeubles, créant ainsi du lien social entre les habitants.

Les jardiculteurs comme certains se nomment, font de la pédagogie, échangent ou donnent des plants, des conseils de culture, transmettent leur savoirs aux jeunes qui n'ont connu que le lait en brique et les fruits sous cellophane.

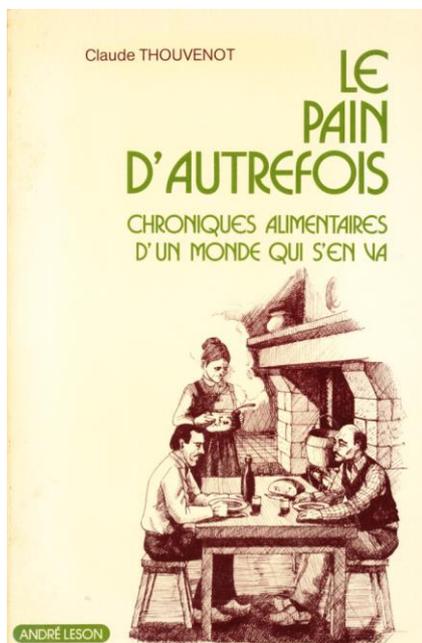
Les nouveaux paysans dont on parlait tout à l'heure ouvrent leur ferme, qualifiée souvent de ferme pédagogique, aux plus jeunes pour, sinon créer de futures vocations, expliquer leur mission de nourrir les autres, le travail et les valeurs que cela représente.

Des femmes - mais pas seulement - échangent leurs confidences : comment congeler ou conserver au mieux des produits simples que l'on connaît pour les avoir vu pousser.

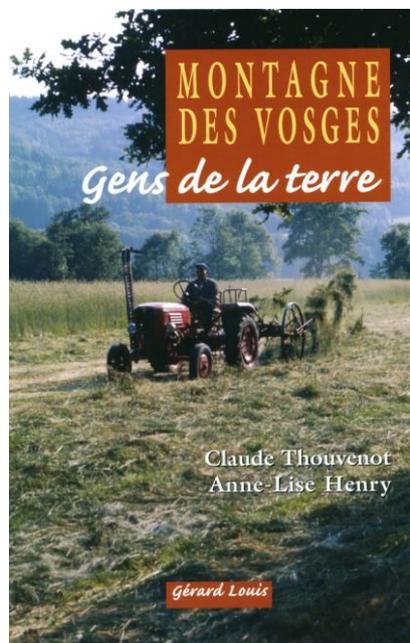
Des jeunes découvrent le monde et les fermes à travers le mouvement woofing qui permet d'être hébergé dans des fermes bios en échange de quelques travaux.

Bref, le mouvement s'est considérablement diversifié et socialisé mais ça c'est une autre histoire à raconter...

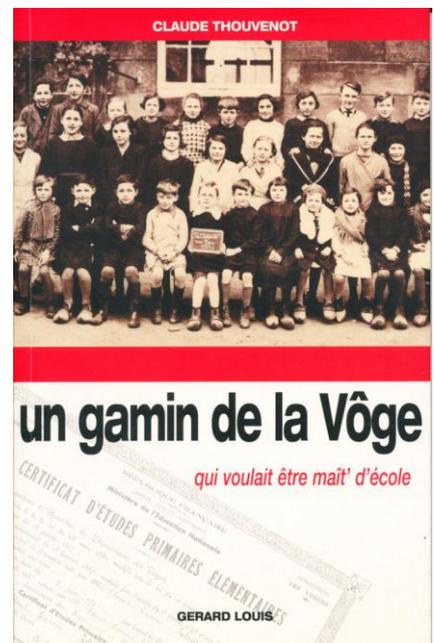
Références bibliographiques : ouvrages dont sont extraites la majorité des illustrations



1987



2007



2004