

Une journée avec le Pain du Jardin

par le collectif Mortel Campagne

Du pain au feu de bois produit avec des farines biologiques et locales, une vie à la campagne et en roulottes, une distribution en circuits courts: voici une boulangerie pas comme les autres que Moins! vous propose de découvrir. Nous y rencontrons deux amies qui partagent un style de vie et une activité paysanne qui ressemblent à s'y méprendre à la décroissance.

Dans la campagne genevoise, sur la petite route qui longe le manège des Hauts-de-Corsinge et sa ferme biologique, la boulangerie du Pain du Jardin distille des odeurs de feu et de miches fumantes. Le petit lieu de vie étonne et réjouit par son aspect forain: un mélange de roulottes — vieilles, de chantier, auto-construites, en bois ou en tôle — ponctué de plates-bandes cultivées et sauvages. En arrière-fond, un beau jardin permaculturel de plus de 200 m² et un panorama sur la ferme, des chevaux et un vieux verger d'arbres fruitiers.

Un ancrage au sol

C'est ici que Léonor, 33 ans, diplômée de français et d'histoire de l'art passée par la sociologie, curatrice d'expositions et remplaçante au secondaire, et Juliette, 29 ans, graphiste et bergère de métier, ont déposé leurs valises à la fin de l'été 2018, après une année de réflexion, d'organisation et de formation. Au programme, le rachat à Lukas, un passionné de pain et de paysannerie, d'une boulangerie-container et d'un four à bois montés sur deux robustes châssis. «Lukas nous a transmis un savoir-faire et cela nous tenait à cœur de le faire perdurer. Le fait de reprendre une activité existante nous plaisait et nous a donné le temps de construire tout ce qu'il y a autour. Nous avions envie de créer ensemble quelque chose de paysan, d'habiter autrement et plus collectivement, d'apprendre à construire notre lieu de vie, d'être à la campagne et de faire du lien avec les paysannes d'ici».



seigle, engrain, épeautre, amidonnier...) de paysannes bio de la région. «L'idée est de planifier ensemble la production du champ à l'assiette, de travailler en filière, car nous sommes parmi celles qui valorisent le plus ces farines locales».

Vivre la boulangerie artisanale

Ici, les semaines sont plutôt chargées. Oleg, le fils de Léonor et David, n'a pas encore 2 ans et le quotidien se mélange à l'activité boulangère rémunératrice (9 mois durant), à la vie politique et sociale, ainsi qu'aux diverses activités qui entourent cette petite communauté. On y découvre un monde où la séparation entre toutes ces sphères s'amenuise: «Il n'est pas question que de pain. On mène une vie construite autour de ce lieu entre travail, jardin, transformations alimentaires, etc.». Une déconstruction de la vie profes-

ependant pas les aspects administratifs (comptabilité, communication, commandes...) et les réparations ou améliorations. La distribution des pains est effectuée via trois différents modèles de circuits courts complémentaires: «deux marchés, des abonné-es — dont beaucoup d'habitantes de la région — et des commandes d'épicerie aux valeurs similaires». Un choix à l'objectif clair et engagé: «offrir aux consommateurices la possibilité de s'émanciper des réseaux de distribution habituels». L'intention est aussi d'être transparentes sur la production et d'entretenir un lien privilégié qui assure une dimension humaine à l'entreprise et une réflexion commune sur ce modèle alimentaire alternatif.

Signe de cette volonté de faire vivre ces dynamiques de société non-industrielle, une partie de la distribution se fait à vélo. «Quand on a déménagé ici, tout à coup la voiture est devenue beaucoup plus présente», et en conséquence les «bouchons et les heures de pointe». Un outil particulier qui leur permet, en cas de bonne journée de vente, de quitter le marché avant sa fermeture. Il en est de même de l'outil de travail principal qu'est le four, assurément *low-tech* et convivial, capable d'accueillir 70 kg de pain puis des foccacias. «Notre activité est un savoir-faire artisan, simple et à l'ancienne, important à pérenniser, un truc doux, fluide sur la journée; un outil de travail qui est là pour nous aider». Comme dans tous les projets caractérisés par l'esprit d'une réelle écologie politique «le contact direct avec l'outil et tous les aspects de la production est central». C'est l'exploration constante de l'autonomie: «On s'approche le plus près possible de tous les aspects du pain: bois, farine, cultures». Seul écart à la bienséance décroissante «c'est notre petit pétrin électrique, qui nous fait le plus dur du boulot et duquel on est le plus dépendantes. Une petite machine, non indispensable, qui nous amène un grand confort de travail».

Le fait d'agir à l'échelle de nos vies personnelles et professionnelles est également politique. Le changement radical qu'on a fait par rapport à notre vie d'avant est un bon exemple.

Chaleureusement accueillies par la famille Dupraz, propriétaire de la ferme attenante, avec qui les liens sont forts et sans qui «rien n'aurait été possible», les deux amies ont rapidement concrétisé leurs idées. Mise à disposition d'un bout de terre, aide en tout genre, prêt de matériel, conseils aux novices: «Yannick Dupraz nous a beaucoup soutenues. Il encourage ce genre d'initiatives artisanes et se situe à l'encontre de la tendance actuelle d'agrandissement des exploitations agricoles. Au contraire, il voudrait plutôt que les initiatives de petites artisanes se multiplient». C'est d'ailleurs dans le moulin de sa ferme, associé à L'Affaire Tournerève¹, que sont préparées chaque année les quelques 11 tonnes de farine issue de différentes céréales (blés modernes et anciens,

sionnelle qui va même plus loin: «les frontières sont floues, entre la vie privée et le travail. On aime beaucoup ça, c'est une continuité». Elles revendiquent néanmoins un statut «hybride», celui d'artisanes, différent de celui de paysanne: «on est en lien avec l'agriculture, mais on est moins liées aux aléas du climat et à la terre, même si notre production annuelle dépend des moissons. On n'a pas tous les ans les mêmes variétés de pain, parfois le grain a été attaqué, ou la récolte n'est pas suffisante pour couvrir toute notre production».

Trois jours de production, pour un total de 6 fournées, rythment la semaine. L'activité se répartit en quatre temps partiels (deux fois 50% pour Juliette et Léonor et deux fois 20% pour David et Iliann — nouvel employé). Cela n'inclut

L'habitat des possibles

Au-delà des outils de travail, l'habitat léger offre de grands avantages pour ces parcours de vie alternatifs. Ce choix reste cependant précaire en raison des difficultés légales d'habiter sur un terrain agricole, d'où «l'idée d'être sur roues, mobiles facilement». L'aspect légal est le seul désavantage de ce genre de projet et une entrave fondamentale à abattre pour «rendre ces formes de réinvention d'organisation, de production et de vie possibles, notamment car cela apporte une plus-value écologique». «Si on peut vivre de notre activité c'est parce qu'on n'a pas de loyer en ville, parce qu'on n'a pas beaucoup de charges, ni privées ni professionnelles». C'est aussi le pain au levain à fermentation lente, entre 9h et 12h et donc plusieurs heures creuses, qui impose cette proximité. «Le fait de vivre juste à côté de là où on travaille fait partie intégrante du projet. Ça n'aurait pas de sens de fabriquer ce pain en ville, dans un local loin de chez nous».

A travers l'exploration de ces modes de production et de vie alternatifs, *Le Pain du Jardin* ouvre de nouveaux horizons: «c'est une formation continue, on a plein de chantiers en tête: aller chercher notre bois en grumes ou en stères pour le fendre, le débiter et le faire sécher nous-mêmes, réparer le four, améliorer notre confort de travail en fabriquant de petits outils. Des idées qui impliquent d'apprendre de nouveaux savoir-faire». Une auto-formation constante à laquelle s'ajoute une dimension de troc: «maintenant on a acquis des compétences et connaissances qu'on peut partager et échanger avec d'autres». Le rêve va cependant au-delà: «On imagine d'autres choses que le pain, dans un contexte plus diversifié. Cela peut être des projets maraîchers ou simplement d'approfondir les transformations pour lesquelles les possibilités sont presque infinies. Dans notre four, on fait déjà des yoghourts, des biscuits, des fruits séchés, des pizzas, sans refaire de feu, grâce à la chaleur descendante qui reste après la cuisson des pains». Des essais qui ne demandent qu'à être développés et qui permettent de creuser encore la dynamique paysanne dans laquelle le projet se situe.

Et les possibles sont encore plus larges: «le four c'est un outil dont d'autres gens peuvent aussi s'emparer. On est réceptives aux propositions. Par exemple, on l'a récemment utilisé pour le "Pain Gytan"». Ce projet a été lancé par un collectif d'habitant-es du village d'à côté – Gy – qui veulent valoriser les céréales de leur commune, les moudre au moulin *Tournerêve* et en faire du pain de manière participative. Cette dernière étape a lieu au *Pain du Jardin*, en attendant la mise en place d'un four communal, leur objectif final. Au préalable, les habitant-es se sont inscrit-es ce qui a permis de planifier la production, de faire un petit pas vers une communalisation de cette production. «Quatre fois par année on va faire du pain ensemble. Par ce biais, on a pu rencontrer nos voisin-es et passer de supers moments à travailler avec elleux».

Réinventer le monde

Afin de défendre leur vision de société, Juliette et Léonor font partie du MAPC²: «on pense ensemble à comment être autonome avec nos moyens de production. C'est important de ne pas faire juste du pain dans notre coin, mais de réfléchir à comment on est implantées dans la région, qui sont les autres paysannes, comment on renforce nos liens aussi avec les citoyen·es, comment on peut repenser notre alimentation et se la réapproprier. La décroissance est toujours là en arrière-fond». Des considérations politiques qu'elles traduisent également en actes: «quand tu appliques des valeurs à ton activité, ce n'est pas toujours facile d'en devenir porte-parole et de militer. Le fait d'agir à l'échelle de nos vies personnelles et professionnelles est également politique. Le changement radical qu'on a fait par rapport à notre vie d'avant en est un bon exemple».

Comment alors multiplier ce genre d'initiatives, porteuses d'une autre manière de vivre? Une question délicate pour la petite équipe qui a eu la chance de reprendre un projet déjà existant avant de se lancer. Ce qui est sûr, c'est qu'«il faudrait beaucoup plus de petites structures comme la nôtre, parce que nous on est déjà arrivées plus ou moins au maximum de notre production de pain. On ne peut pas et on ne veut

pas forcément répondre à toute la demande qu'il y a». Les perspectives existent donc: «il faut avoir une idée, aller discuter avec des paysannes qui ont du terrain». Une chose semble cependant certaine: limiter «les besoins et les coûts privés et de l'entreprise» – vivre dans de petits espaces; être plusieurs; avoir une vie simple – paraît indispensable. Mais cela représente «des sacrifices pour beaucoup de gens, ce qui ne rend pas ce modèle facilement généralisable». Peut-être est-ce là, finalement, l'horizon indéniable mais néanmoins fondamental des perspectives décroissantes d'aujourd'hui: déconstruire notre rapport au confort, à l'espace, aux besoins, profondément ancré dans la société industrielle et sa surproduction. Une perspective que ce projet nous permet d'approcher concrètement, et qui, on l'espère, permettra aux lectrices de se lancer tête baissée dans leurs aspirations les plus folles. Dans tous les cas, les boulangères du Pain du Jardin auront grand plaisir à partager leurs connaissances et à soutenir les personnes dans de telles aventures!

1 www.affairetournerêve.ch

2 Mouvement pour une Agriculture Paysanne et Citoyenne. Voir *Moins!* 48, pp. 18-19



Sortir de la démesure