

Les Amanins

* * *

En 2007, un important projet associant agriculture biologique, écologie, actions solidaires, pédagogie et accueil touristique doit s'ouvrir dans la Drôme. Le chantier est en route...

Michel Valentin a été longtemps chef d'entreprise et dans ce cadre, il a aidé à créer des entreprises classiques dans différents domaines : logistique, transport, industrie plastique, hôtellerie et restauration. Au départ, il ne se posait pas de questions particulières, mais conservait d'une mère paysanne, le goût de la terre. Installé depuis 1982 à La Roche-sur-Grâne, il cultive son jardin avec passion et essaie de développer une relation donnant-donnant avec la terre. Cela l'amène à s'intéresser à l'agriculture biologique, puis aux expériences menées par Pierre Rabhi, qu'il rencontre pour la première fois en 2002.

Cette rencontre va être déterminante. Alors que Michel Valentin vivait bien, mais seul, il est attiré par la vision humaniste de Pierre Rabhi, son rapport à l'autre, sa capacité d'écoute, sa vision globale des choses.

Des discussions sont engagées pour essayer de mettre en place quelque chose en commun. Pierre Rabhi lui parle alors d'un ancien projet qui n'a jamais vu le jour. Dans les années 90, alors qu'il fondait le CIEPAD, centre de formation sur des communaux du département de l'Hérault, il avait eu des contacts avec la structure de vacances VVF (Village Vacances Familles), pour un projet de centre touristique où la nourriture serait entièrement biologique. Par la suite, le

CIEPAD a connu des problèmes structurels et le VVF changea de directeur. Ils reparlent donc de ce projet. En tant que chef d'entreprise, Michel Valentin dispose d'un capital de trois millions d'euros. Pierre Rabhi, lui, dispose d'un important réseau de personnes ressources. Il a également l'habitude de travailler en collectif.

Créer un site écologique, solidaire et pédagogique

En 2004, ils démarrent sur l'idée de créer un centre de séjours dans le cadre d'une ferme en agro-écologie, centre qui permettrait de transmettre des savoir-faire, de donner envie de s'engager, qui formerait des personnes d'ici et du Sud, le tout dans le cadre d'une structure économique et sociale compatible avec tout ce qui touche à l'écologie au quotidien : au-delà de la bio, il s'agit des recherches concernant la gestion de l'énergie, de l'eau, le choix des matériaux, l'idée de favoriser le local, le tout dans une structure favorisant au mieux le fonctionnement collectif. Le projet repose aussi sur des aller-retour entre l'oral et la pratique, ce qui suppose de disposer de salles de conférences et de spectacles, et d'être ouvert sur le milieu culturel associatif local.

Une structure éducative est également prévue. On y trouve, d'une part, une classe

unique de primaire pour accueillir une vingtaine d'enfants de 6 à 11 ans dans le cadre d'une école privée, financée au départ par les activités du futur centre, et non par les parents, pour éviter une sélection par l'argent. D'autre part, un projet pédagogique plus large prévoit l'accueil sur place de classes de découvertes avec des élèves des écoles, collèges et lycées voisins.

Autre pôle de formation prévu : les métiers de la cuisine, en relation avec des formations pour adultes, pour introduire la notion d'équilibre alimentaire, la richesse des aliments biologiques, la gestion de menus équilibrés réalisés avec des fruits et légumes de saisons, produits localement autant que possible.

Pendant plus d'un an, Michel Valentin va chercher un lieu qui correspond à ces besoins : une grande ferme, dans un beau paysage, avec la possibilité d'autoconstruire en habitat sain, pas trop loin d'une gare pour en faciliter l'accès, proche de chez Pierre Rabhi pour qu'il puisse y venir régulièrement. Il se concentre sur la vallée du Rhône, au sud de Valence... et c'est finalement dans sa propre commune que Michel Valentin repère une ferme en vente : 55 hectares, dont 20 cultivables, avec champs, prés, landes, bois, rivières et quelques bâtiments. La commune est d'accord pour accueillir le projet et le choix se porte donc sur ce lieu vallonné, à 12 km de la gare de Crest, à 24 km de celle de Montélimar, 52 km de celle de Valence-TGV.

Mise en place de la structure

Michel Valentin a bien conscience des limites d'une démarche où une seule personne apporte tout le capital de départ. Il a donc prévu une double structure : une société, dont il est le principal actionnaire, est propriétaire des lieux et des bâtiments ; une association, dont il est le président et Pierre Rabhi le vice-président, a pour charge d'animer les lieux et de faire

évoluer la structure pour qu'elle devienne bénéficiaire et puisse peu à peu racheter des parts de capital à la société. L'équipe travaille sur l'évolution à long terme de ce fonctionnement et son éventuelle orientation vers une forme coopérative.

Pour le moment, les questions sont plus nombreuses que les réponses : comment fonctionner sainement sans les défauts de l'entreprise ? Comment partager quand l'argent ne provient que d'une seule personne ? Comment utiliser les fonds à bon escient, sans se heurter à la méfiance habituelle du milieu associatif ? Inversement, comment fonctionner de manière conviviale sans se heurter à la méfiance habituelle du milieu de l'entreprise et des administrations ? Comment se structurer pour équilibrer entre un projet qui prévoit à terme une grosse structure d'une quarantaine de salariés, et un désir de limiter au maximum l'organisation hiérarchique ? Comment laisser l'initiative à chacun et déboucher sur plus de partage ? Comment assurer son autonomie et vivre sans subvention, pour montrer que le projet est viable, donc reproductible ? Comment avoir un poids économique suffisant pour être un modèle de développement, mais éviter de trop grossir afin de respecter un choix de société proche de la décroissance ? C'est la souplesse des pratiques qui doit permettre de chercher et d'expérimenter des solutions.

Les premiers pas

Le chantier des Amanins est immense. Dès le printemps 2005, la ferme agrobiologique est mise en place, avec 3000 m² de maraîchage, qui suffisent à nourrir le premier groupe de salariés qui vient travailler sur place. Cette surface devrait progresser jusqu'à 15 000 m² pour l'ouverture du centre. Des poules pondeuses disposent d'un ingénieux poulailler sur traîneau, qui peut être facilement déplacé, et il est prévu quelques cochons qui seront nourris en partie de

déchets. La cuisine ne sera pas végétarienne, mais comportera très peu de viande. A l'automne 2005, les premiers arbres fruitiers sont plantés et les premières agnelles arrivent démarrant ainsi le futur troupeau de brebis, chèvres et vaches qui alimenteront le centre en produits laitiers variés.

Dans le même temps, des personnes sont recrutées pour lancer des travaux d'aménagement. A partir du printemps 2006, une première activité s'ouvre au public, avec la formation à la construction saine dans le cadre de l'aménagement du site. En septembre 2006, l'école doit faire sa rentrée (20 places, déjà toutes prises !). Enfin, au printemps 2007, le centre doit ouvrir avec une capacité d'accueil de 150 personnes, qui devrait ensuite progresser jusqu'à 400. A terme, il sera alors possible d'y loger, avec des niveaux d'investissements extrêmement variés : depuis le séjour simple avec comme seule particularité de profiter d'une nourriture biologique, jusqu'à l'implication dans la structure par l'organisation d'activités culturelles, agricoles, écologiques, pédagogiques...

Douze personnes sont engagées¹. La plupart viennent de la Drôme.

- Gérard Arnaud, ancien styliste dans la chaussure à Romans, également formé dans la photo et le théâtre, est venu construire l'administration du projet, assurer la communication interne et externe. Il aura pour rôle futur de développer les activités d'accueil culturel autour du projet d'amphithéâtre, qui doit offrir une salle de 450 places. Il gère également la mémoire du lieu, notamment en réalisant des photos et des films vidéos, qui seront proposés à ceux qui voudront par la suite mener des conférences sur leur expérience.

1 Pour 39 h, entre 1580 et 3000 euros brut par mois.

Quatre personnes gèrent les chantiers :

- Joël Peter, venu de Saint-Benoît-en-Diois, est compagnon charpentier. Après des années passées dans la restauration d'anciens bâtiments, il aide à la mise en place des chantiers, notamment en valorisant au maximum les matériaux de récupération. Il collabore pour cela avec Emmaüs Valence.

- Jeanne-Marie Gentillau est architecte, spécialisée en éco-construction. Elle aide au débat interne et participe à l'élaboration des plans de l'école, de la ferme et l'accueil...

- Vincent Portier est technicien, spécialisé en énergies renouvelables et chauffage. Il travaille à la mise en cohérence des chantiers pour tirer partie au maximum des possibilités des ressources renouvelables locales.

- Bastian Mahieu est chargé de la maintenance mécanique et électrique. Il aide également à la mise en place du réseau de chauffage et à la construction.

Durant l'été 2005, ils ont bénéficié de l'aide de Jeremy Light, docteur en biologie, spécialiste du traitement de l'eau et du recyclage des matières organiques qui a déjà participé à la mise en place du Centre pour des technologies alternatives du pays de Galles² et de différentes techniques à Terre Vivante³. Il a aidé à installer une station d'épuration des eaux grises par roseaux.

Quatre personnes gèrent le pôle agricole :

- York Schieberliem, agriculteur et formateur, est responsable de la production et de l'élevage, ainsi que de la transformation alimentaire. Il travaille également sur le stockage des céréales, la préparation des farines et la production du pain.

2 CAT, Machynlleth, Powys, SY20 9AZ, UK, tél : 00 (44) 1654 705 950.

3 Terre vivante, domaine de Raud, 38710 Mens,

- André Sieffert est maraîcher. Il a déjà travaillé pendant sept ans en traction animale dans le cadre d'un CIVAM de la Drôme. Outre la recherche d'une grande diversité dans le jardin, il a également pour fonction de développer la cueillette des plantes et des herbes. Pour le moment, le jardin est travaillé avec tracteur et chevaux, mais à terme, le tracteur devrait disparaître.

- Jean-Loup Gagnepain était formateur et éducateur dans la production maraîchère biologique. Son rôle est d'améliorer sans cesse la biodiversité du lieu, d'entretenir et d'améliorer les paysages. Il collabore avec le lycée agricole forestier de Montélimar pour planter des haies, mettre en place des pépinières et un conservatoire de graines, tenter des acclimatations au lieu, notamment pour améliorer l'autonomie dans le domaine des épices.

- Alejandro Gil, diplômé en biologie écologique, botaniste, aide à la conception et à l'aménagement d'un sentier botanique qui permettra aux visiteurs de découvrir la variété et la rareté des essences réunies en ce lieu. Il aide à la réimplantation des haies.

Dans le domaine pédagogique,

- Isabelle Peloux, auparavant enseignante et formatrice, est la responsable pédagogique de la future école Colibri des Amanins. Elle aide également aux questions administratives.

- Julie Peysson, ethnologue, formée à l'éducation à l'environnement, aide à la conception des projets pédagogiques pour l'accueil des scolaires.

- Nadine Crouzet est cuisinière. Elle assure en grande partie les repas du centre et va progressivement élargir ses activités pour faire de la formation à la cuisine biologique. Son poste est appelé à se multiplier rapidement, avec beaucoup

d'emplois à terme : transformation des aliments, restauration...

D'autres postes devraient être créés progressivement : un dans la menuiserie, un autre dans la poterie...

Beaucoup de missions sont encore en phase de définition. Car, comme pour les approches en biodynamie, il faut d'abord être sensible au lieu, écouter la nature et savoir ce que les autres veulent pour que le projet soit vraiment à sa place et issu du collectif. Beaucoup d'aides se proposent spontanément, beaucoup de compétences qu'il faut savoir intégrer ou non dans le projet.

Par rapport à Terre et Humanisme, le centre de Pierre Rabhi en Ardèche⁴ qui transmet déjà les savoirs dans le domaine de l'agro-écologie, le centre met plus l'accent sur la transformation de la nourriture par la cuisine et sur les possibilités d'accueil. Terre et Humanisme a développé le principe de l'hectare optimisé, destiné à une gestion familiale du jardin. Ici, les dimensions sont plus importantes, le projet plus "villageois" et lié avec des échanges locaux, pour déboucher peut-être sur une AMAP en lien avec le voisinage.

Big is beautiful ?

La taille importante du projet est facilitée par un contexte favorable⁵ et le pari est que son implantation peut renforcer des dynamiques locales.

A terme, avec la possibilité d'accueillir sur place entre 300 et 400 personnes encadrées par 25 à 40 salariés, on peut s'interroger sur une telle ambition. Faut-il faire aussi gros ? Ce projet s'inspire beaucoup du CAT du pays de Galles : autour des techniques alternatives, surtout

⁴ Terre et Humanisme, Mas de Beaulieu, 07230 Lablachère, tél : 04 75 36 64 01.

⁵ La Drôme est l'un des départements où la bio est la plus développée.

dans le domaine de l'énergie et de l'habitat, celui-ci compte une vingtaine de salariés toute l'année, une soixantaine pendant les vacances scolaires, et accueille chaque année des dizaines de milliers de visiteurs. L'objectif est d'être en plein fonctionnement en 2008. Le choix de faire tout de suite gros est évidemment facilité par l'important apport financier de Michel Valentin, mais ce désir s'explique aussi par le constat qu'il y a une urgence écologique à transmettre un message : il est possible de vivre plus harmonieusement avec son entourage, terrestre et humain.

Si le pari réussit, à terme, les salariés deviendront collectivement les propriétaires des lieux, Michel Valentin ne sera progressivement plus que l'un d'entre eux. Le lieu sera alors devenu un projet reproductible...

Michel Bernard

Les Amanins
26400 La Roche-sur-Grâne
04 75 43 75 05
www.lesamanins.com

Cet article est extrait de la revue mensuelle Silence



La revue S!lence est publiée depuis 1982. Elle se veut un lien entre toutes celles et ceux qui pensent qu'aujourd'hui il est possible de vivre autrement sans accepter ce que les médias et le pouvoir nous présentent comme une fatalité.

S!lence est gérée par une association indépendante de tout autre mouvement.

Où trouver la revue S!lence ?

La revue S!lence n'est pas diffusée en kiosque, elle est diffusée uniquement par abonnement et dans un certain nombre de lieux en dépôt. Si vous connaissez un lieu de dépôt possible (magasins bio, librairies, lieux associatifs...), signalez-le-nous par téléphone ou courrier postal et nous ferons les démarches nécessaires.

Si vous n'avez jamais été abonné, vous pouvez bénéficier d'un abonnement découverte de 20 Euros pour les 6 premiers numéros.

Les anciens numéros peuvent être commandés pour 4 Euros l'exemplaire plus 2 Euros de port pour 1 numéro, 3 Euros de ports pour 2 numéros et 4 Euros de port pour 3 numéros et plus.

Vous pouvez recevoir un numéro découverte gratuit sur simple demande par courrier ou par téléphone.

Revue Silence

9, rue Dumenge,
69317 LYON Cedex 04
04 78 39 55 33 (du lundi au jeudi, 10 à 12h, 14 à 17h)

www.revuesilence.net