

Journal de bord
ZAD ICI AUSSI
Juin 2015

Ces derniers jours, nous avons préparé la terre, environ 100 m², pour planter du sarrasin. Ce n'était pas prévu, par conséquent, la prairie était vierge, nous n'avions pas paillé comme nous le faisons maintenant pour stopper la croissance de l'herbe.

Ce n'est qu'aujourd'hui, après deux années « d'enfer vert », que nous avons vraiment évalué le niveau de paillage nécessaire pour cultiver. Nous marchons, la faucille à la main, toujours prêts à faucher, pailler, faucher, pailler sans cesse, afin de ne pas marcher sur nos propres plates-bandes, afin d'éclaircir un tant soit peu le jardin pour distinguer les plantations des hautes herbes. Nous passons un temps infini à séparer ce qui se mange de ce qui ne se mange pas. Et parfois nous découvrons des fleurs magnifiques sorties des buttes de mélanges de graines, enfouies dans les herbes.

Il a donc fallu désherber une première fois à la houe et à la main, superficiellement certes mais ce fut un gros travail qui aurait été plus rapide si nous avions été un peu plus nombreux.

Nous avons dessiné un rectangle de dix mètres sur quinze environ, mais quand F. est venue repérer le terrain pour le passage du cheval, nous avons dû allonger le rectangle, la traction animale a des contraintes elle aussi, liées à la mécanique : les demi-tours sont difficiles pour le cheval harnaché à la houe. On aurait pu faire un cercle, mais il aurait fallu qu'il soit très grand.

Nous n'avons aucune idée de rendement, ni de productivité. Les chiffres qu'on peut trouver sur la question ne nous concernent pas. Nous n'avons pas envie de calculer en général et en particulier. L'ensemble des paramètres qu'il faudrait intégrer dans l'équation est infini. Alors à quoi bon. Nos efforts vont nous permettre d'augmenter notre autonomie alimentaire, cela est certain.

Aujourd'hui nous sommes deux, demain peut-être plus, ou moins. Nous mangeons déjà du sarrasin sous forme de farine pour confectionner des galettes ou sous forme de graines concassées cuites comme du riz. Nous pourrons aussi les piler, à la manière des africaines. Nos habitudes alimentaires ont déjà changé. Nous mangeons beaucoup de plantes sauvages que nous consommons en tisane et qui enrichissent nos soupes, nos omelettes, nos salades, nos fricassées de légumes et nos galettes. Nous essayons de profiter le plus possible de ce que la nature nous offre spontanément. Et c'est avec joie que nous découvrons de nouveaux

moyens de nous passer d'acheter. Nous avons la chance d'être entourés d'orties, qui sont riches et utiles dans bien des domaines. Quand certains agriculteurs BIO®, ou fournisseurs agréés et labellisés, en cultivent en très grande quantité pour fabriquer du purin afin que la grande culture le substitue aux produits chimiques, nous n'avons qu'à tendre la main ou le gant selon la dextérité du cueilleur. La berce, la ronce, le pissenlit, le chénopode garnissent aussi nos repas. « Dis-moi ce que tu manges, je te dirais qui tu es ». Devenons-nous un peu sauvages ? Sans doute.

Quant au retour sur investissement n'en parlons pas, si nous ratons notre récolte nous n'aurons pas perdu d'argent. Un demi-kilo à peine de graines qui nous ont été offertes pas un voisin et ami, c'est notre investissement matériel, s'il faut parler ainsi.

Le sarrasin a beaucoup d'avantages et pourtant sa culture est en voie de disparition. On ne le trouve plus qu'en Bretagne et dans certains pays d'Europe de l'Est. Malgré mes questions aux agriculteurs et mes recherches, je n'ai pas trouvé d'explication vraiment pertinente. Il y a bien des associations « de-défense-du-sarrasin » mais rien sur les raisons de son déclin. Il y a toujours l'éternelle rengaine de « les-gens », les gens n'en veulent plus, etc. Il est sensible à trop d'humidité et compliqué à récolter parce que les graines n'arrivent pas à maturation toutes en même temps. Ces raisons paraissent bien faibles en regard de ses atouts. C'est une plante qui pousse sur un sol pauvre et ne nécessite aucun « intrant ». Même les agriculteurs les plus conformistes n'ajoutent rien, ni engrais, ni pesticides, ni (?) herbicides. C'est un engrais vert qui peut se cultiver avec d'autres plantes et qui permet après la récolte d'enchaîner d'autres cultures plus gourmandes. Et ce qui fera plaisir à tous ceux qui sont allergiques au gluten, le sarrasin est sans gluten. Enfin, nous espérons le voir, il attire nos amis les abeilles qui en ont bien besoin.

Pour nous, cette expérience fut aussi une rencontre avec les chevaux et F et P. Lolita a tiré sur deux outils : la houe et le cultivateur, et F, P et un peu moi aussi, l'avons guidée. Ensuite nous avons fait des sillons et cassé les dernières mottes après un petit temps de séchage qui facilite toujours le travail.

Et nous avons pris du bon temps. Le premier jour P nous a fait une séance de réflexologie. Le deuxième jour nous n'avons travaillé que le matin et à la fraîche, le soir. Nous avons passé de bonnes soirées ensemble. En allant chercher le cultivateur chez M, nous avons vu une petite parcelle de sarrasin plantée il y deux ans et encore couverte de plantes. Le sarrasin se resème tout seul (comme la plupart des plantes si on les laisse faire). Voilà encore des années de surprises devant nous si on nous laisse

continuer à vivre ici en toute liberté. Il est plus que probable que nous continuions nos expériences ailleurs car notre « zone de non droit » dérange tout le monde.

Dans cette partie de la Zad, notre ignorance ne nous conduit pas à commettre à nouveau ce qui a déjà été commis par conformisme. Nous considérons les conséquences de nos actes prédateurs. Nous cherchons à répondre à nos besoins en les remettant en question et en respectant ce que nous appelons la Nature sans très bien savoir d'ailleurs ce que c'est au juste.

M n'a pas de limaces dans son jardin et pas de lapins non plus. Pourquoi ? Impossible d'envisager de le savoir. Ici à quelques kilomètres, nous nous faisons manger régulièrement nos cultures par ces petites bêtes. Nous avons essayé toutes les recettes possibles, cendre, bière, purin de limaces, barrière d'ajonc et malgré nos découragements passagers, nous continuons à les ramasser le soir quand tombe l'humidité.

Il y a tout un monde avec nous auquel nous ne prêtons pas attention. D'autres bêtes minuscules qui aèrent la terre ainsi que les souris qui ne font pas que manger les graines que nous semons mais qui font un sacré bon boulot d'aération.

L'émotion est au cœur de notre quotidien qui parfois touche au tragi-comique. Chaque fois que nous sortons des plantes de la serre pour les mettre en pleine terre, nous tremblons un peu. Certains d'entre nous en sont arrivés à planter les haricots sous châssis pour protéger les graines et les jeunes pousses. En revanche, nous avons fait le constat que les plantes qui grandissent dans nos buttes de mélange restent intactes. Il semblerait que cette diversité n'intéresse pas les limaces. C'est un fait qui pose la question de la monoculture y compris dans l'espace restreint de la culture en ligne.

Cette volonté à la fois de séparer, de créer des catégories et de récolter toujours plus, prend ses origines dans l'idée de productivité et de réduction du temps de récolte, toujours ce sacro-saint gain de temps. Pourquoi faire ? Cela rentre dans le système global. Ce dont on parle moins c'est que cela génère de l'ignorance : nous ne savons plus reconnaître les plantes.

On va les récolter, en gros, là où elles sont regroupées préalablement. Après vient la machine qui permet à un seul homme de faire le boulot de vingt. Mais est-ce vraiment le même boulot ? Évidemment non. La machine possède un atout mais à quel prix ? Nous savons maintenant que ces tanks sont des engins de mort.

Pour en revenir au sarrasin, c'est le début pour nous d'une monoculture de cent mètres carré, semé très espacé et une préparation du sol sans retournement de la terre par le travail des mains de l'homme et des muscles de l'animal. Peut-être est-ce déjà trop ? Mais nous assumons notre besoin alimentaire, sans dire

que nous ne pouvons pas faire autrement, comme tant d'autres le disent.

Ce que nous voulons c'est simplement nous nourrir à l'échelle d'une famille, d'un petit groupe, d'une tribu.

Nous rêvons de produire un peu plus pour les vieux et les enfants sans danger de prédation trop grande.

Pendant ce temps-là à l'autre bout de la ZAD, une autre façon de planter du sarrasin, sur des plus grandes parcelles, on invite « les gens à venir pique-niquer pendant que les machines feront le travail ». C'est une autre histoire.

Nous avons gagné d'ores et déjà de nouvelles connaissances humaines. F et P sont repartis centre-ZAD et nous restons liés par ces trois jours passés ensemble.

Le temps est avec nous : une alternance de soleil et de pluie. Déjà nous voyons pointer les jeunes pousses de sarrasin. Nous verrons bien.

Voir le [diaporama](#) des photos de notre travail