

# Tu nous saoules avec ton bio !

Être vert ?

« **J'** AIME pas ce qui est vert », répète Sébastien à chaque fois que l'un d'entre nous lui propose salades, épinards, choux ou quoi que ce soit qui réponde de cette belle couleur chlorophylle. C'est à chaque fois une désolation pour nous adultes qui l'accompagnons au quotidien et qui rêvons de l'initier à toute la diversité potagère et culinaire que nous vénérons. Écologistes, nous le sommes, tout au moins pour ce qui concerne la plupart des permanents de ce lieu de vie de moyenne montagne, qui se sont fait forts d'amener en pleine nature quelques jeunes adolescents, estampillés « cas complexes » et issus principalement de cultures urbaines. Sauf que la réalité renvoyée par les jeunes que nous accompagnons est bien vite venue taquiner nos velléités de prises de conscience, de changements, voire de conversions.

Nous nous appelons éducateurs-voyageurs mais en dehors du voyage, c'est aussi l'engagement écologique qui nous a réunis d'une façon forte et presque primordiale. En effet, nous nous étions croisés sur différents terrains de luttes : opposition contre l'implantation des cultures OGM, grève de la faim aux côtés des faucheurs, tentatives d'empêcher la construction d'un incinérateur local, futur pourvoyeur de

cancers variés. Certains étaient allés jusqu'à se mettre « nus et debout » contre ce monstre en devenir. Nous étions également engagés dans une association organisatrice d'une foire écobioologique militante et festive, Humus, fortement appréciée de ses nombreux visiteurs. Des fibres solidement implantées et matérialisées pour certains dans des cultures potagères diversifiées, des productions de plants. Pour d'autres, cela s'incarnait dans l'amour des arbres, concrétisé dans des tailles ou des ascensions respectueuses ou encore des alchimies culinaires légumières elles aussi complexes. Nous étions également jardiniers, d'obédience biologique, voire biodynamique, cela va de soi.

Autant il paraît assez facile, lors d'un voyage, d'éveiller des curiosités, de transmettre des savoir-faire ou des savoir-être environnementaux, autant nous avons été désarçonnés par le refus des adolescents accueillis d'intégrer nos principes écologiques dans notre lieu de vie. Leurs préoccupations se situaient bien ailleurs. Le premier jeune admis s'est retrouvé, le jour de son arrivée, à devoir donner un coup de main pour rentrer quelques stères de bois (nous avons ouvert en octobre !). Le voir prendre une bûche fendue de 45 cm dans sa main pour la poser dans la brouette dans un souffle qui en disait long sur l'effort qu'il fournissait, reste gravé comme un désagréable présage. Partageant cette première tâche avec lui, le premier doute m'a assailli, d'autant qu'il faisait bien attention à ne pas se salir à chaque geste. La deuxième brouette lui fut fatale : « j'aime pas ! ». Diable, cela commençait bien mal !

Le futur jardin était recouvert de taillis, de ronces, voire de petits arbres qu'il convenait de broyer, de déraciner, pour envisager ensuite de « greliner », d'aérer la terre : oui puristes nous sommes, nous ne retournons pas la terre-mère ! J'ai la vision de jeunes couchés dans la brouette, purs moments de joie entre eux mais d'une inefficacité totale pour l'avenir des futurs légumes, cela pendant que nous suions à grosses gouttes. Seuls moments fructueux : l'arrachage des souches à grands renforts de cris guerriers d'un autre âge où il s'agissait de rivaliser de démonstrations de force. C'est dans une profonde solitude que nous avons monté la grande serre sensée accueillir tomates, poivrons et autres légumes, fruits incultivables sans cet auxiliaire à cette alti-

Nous avons été désarçonnés par le refus d'intégrer nos principes écologiques.



tude. « *J'aime que les tomates rouges de supermarché* », martèlera David, quelques mois plus tard, dédaignant les Green Zebra, les Noires de Crimée, les Roses de Berne et les Hawaiian Ananas que nous récoltions avec entrain et une certaine fierté.

Autre point d'achoppement: le seau de compost. En expliquer le sens: produire des légumes sans engrais de synthèse suppose la réalisation d'un compost que nous redonnons à la terre pour la fertiliser. Alors dans le seau, on met les déchets verts, les épluchures, non pas le pain, pas la viande qui reste, pour cela nous avons les chiens, et surtout pas le plastique. Mais combien de fois, il faudra trier et retrier tout ce qui a été mis dans ce seau, et voilà même que certains collègues participent à la réalisation de cette

joyeuse mixture difficilement exploitable. Cela me ramène au problème des poubelles: la jaune pour les emballages, la noire pour le reste. Celle qui est sous la main devient l'élue du moment, quelle qu'en soit la couleur! « *Ben quoi? Ça se recycle pas? Ah bon!* ». Comme nous avons perdu la bataille de l'incinérateur, qu'il est construit et qu'il faut bien l'alimenter, nous avons un sérieux doute sur la destination finale de la jaune, alors finalement ce n'est pas si grave.

Nous avons accueilli un stagiaire moniteur-éducateur; il s'est plu chez nous et il est resté. Il a monté le projet de construire un poulailler, cette fois-ci pas tout seul mais avec la participation des jeunes, donc dans la notion temporelle de ceux-ci et leur capacité à persévérer sur le chantier. Autant dire que les œufs proviennent toujours des produc-



« Nous œuvrons patiemment, de petites choses simples finissent par s'intégrer. »



« J'ai la vision de jeunes couchés dans la brouette, purs moments de joie entre eux mais d'une inefficacité totale. »

Être vert ?

teurs locaux, voire du supermarché et que ledit poulailler sera prêt quand... les poules auront des dents. « De toutes façons je mange pas ces œufs là, y'a des drôles de trucs sur les coquilles, c'est dégueulasse! »

Manger, maitre-mot! Le steak haché domine, nous l'achetons façon boucher mais nous sommes moins bons sur le poulet. Le légume doit être déguisé, émincé, dissimulé, haché lui aussi le plus menu possible, afin de ne pas être détecté avant d'être goûté, sinon c'est mort! Il sera impitoyablement rejeté, victime d'un effroyable racisme omniprésent. Les pâtes restent aliment roi, nous avons réussi à l'imposer bio: « non ça veut pas dire dégueulasse, ça veut dire sans produits chimiques, sans pesticides tueurs, ça veut dire bon pour la santé ». « On peut pas aller manger un tacos? »

Nous sommes aussi anti-nucléaire, cela va de soi. Nous chauffons la maison au bois, sauf les chambres qui bénéficient d'un ancien système de chauffage électrique au plafond que nous avons gardé, faute d'un budget suffisant. Impossible de faire comprendre aux adolescents l'importance de gérer les énergies. Ainsi notre quotidien hivernal est fait d'incursions dans les chambres pour baisser les thermostats individuels poussés à fond, les jeunes souvent torse nu et les fenêtres grandes ouvertes. Sans parler de Jérôme qui fait couler régulièrement un bain d'eau bouillante pour venir le prendre une demi-heure après parce qu'elle est enfin refroidie! Avec ces jeunes, la planète est foutue!

Que dire des moyens de transport, voitures diesel qui empiètent les kilomètres car il faut souvent sortir pour déminer l'ennui qui taraude, pour aller chercher de cet urbain qui manque (lieu de vie n'égal pas séjour de rupture), pour utiliser également l'espace transitionnel du déplacement

motorisé. Le vélo fonctionne, y compris lors de tentatives de fugues mais le parc est souvent fracassé, en attente de réparation, et les adeptes du mono-roue réclament là encore les trottoirs bitumeux plutôt que les chemins de traverse.

Certains des fondateurs de cette belle aventure ont craqué et nous ont quittés, pour d'autres motifs. Ils ont été remplacés par d'autres, moins écolos parfois ou moins exigeants, plus souples, moins intégristes ou parfois plus. J'ai ainsi le souvenir d'un remplaçant durant le confinement, très à cheval sur ses pratiques « saines », « il faut et c'est bon pour la santé », grand donneur de leçons, qui est parti rapidement au bout du troisième jour, poursuivi par les ados qui l'avaient pris en grippe et rejeté ses conseils.

Malgré tout, nous œuvrons patiemment, de petites choses simples finissent par s'intégrer et entrent en application peu à peu. Le bio n'est plus forcément moqué, les goûts cheminent et s'affinent, comme un bon chèvre de la ferme d'à côté. La notion d'écologie ne consiste-t-elle pas à trouver un temps harmonieux pour chacun, en fonction de chacun. Ne doit-elle pas favoriser les nourritures de l'esprit, être nourriture spirituelle? Ne nous trompons pas de mission, nous accompagnons les jeunes à partir de là où ils en sont et nos exigences sont avant tout valables pour nous-mêmes. C'est là le point qu'il ne faut pas lâcher. Après, les mentalités évoluent au fil du temps. Notre maison vit, change, le bois et la chaux remplacent et recouvrent d'autres matériaux moins nobles, les peintures choisies ne sont pas toxiques, les isolants en laine de bois, nous ne cédon pas sur la nourriture bio même si les coûts sont un peu plus élevés. Nous voulons que notre lieu de vie soit avant tout un lieu de « *buen vivir* »! ■