

■■■ L'animation joue aussi un rôle de taille. Les conférences, concerts, formations, pièces de théâtre, soirées contes, débats, films, expositions ou ateliers poésie - des contenus et formats différents - intéressent un large spectre d'habitant-e-s. Cette diversité explique aussi la solidité du modèle économique : « Certes, on a une petite librairie avec 6000 références environ. Mais on évite les problèmes des librairies classiques. Ici, je peux avoir de mauvaises marges avec certains éditeurs, je m'en fiche, parce que je vends de la bière. »

Grâce à la bière - locale - certains publics se rapprochent de pratiques culturelles jusqu'alors délaissées et

s'intéressent à de nouveaux sujets. « Les gens qui viennent pour boire un verre finissent parfois avec un livre dans les mains. [...] Personne ou presque, dans le coin, n'irait a priori dans une galerie d'art, mais en venant se restaurer ici, les gens se découvrent un intérêt pour la peinture. Beaucoup achètent ici une œuvre d'art pour la première fois de leur vie. »

UN LIEU INVESTI PAR LE PUBLIC

En proposant un lieu de rencontres, de culture et de convivialité, L'Autre rive offre un espace propice à l'éman-

icipation intellectuelle et à l'engagement collectif à l'échelle locale. Et les « client-e-s » s'emparent du lieu : « On ne sollicite personne, ce sont les gens qui proposent les animations. Progressivement, le lieu a donc été investi par le public. Des associations et des projets sont nés ici. » L'habile mélange des usages séduit, et Marc Le Dret se réjouit du développement de ce type de lieux. La Bretagne compte aujourd'hui une quarantaine de cafés-librairies, et le gérant de L'Autre rive reçoit plusieurs porteurs de projets, tous les mois, qui veulent se lancer.

■ MAXIME VERDIN (LA TRAVERSE)

international

Au Portugal, l'herbe est plus verte sous les chênes-lièges

Dans l'Alentejo, où les troupeaux paissent à l'ombre des arbres, les circuits courts permettent l'installation de nouveaux paysans.

Sur la route entre Evora et Montemor-O-Novo, Ana-Rita Sanches, chercheuse à l'université d'Evora, embrasse du regard le paysage : « *This is montado !* » Dans la région de l'Alentejo, un tiers du pays, il s'agit du modèle agro-sylvo-pastoral traditionnel à trois étages : les chênes-lièges, dont l'écorce assure 44 % de la production mondiale de bouchons, fournissent de l'ombre aux brebis, vaches et porcs noirs, élevés à l'herbe ou aux glands. Ana-Rita, une des actrices du projet européen Newbie (cf. encadré), raconte que plus au Sud, un vaste programme d'irrigation a attiré de nouveaux acteurs qui se sont empressés de troquer bétail et chênes-lièges contre oliviers et amandiers, cultivés de manière intensive. Mais près d'Evora, les fermiers

vieillissent¹ et les nouveaux peinent à s'installer. Principaux obstacles : l'accès à la terre et au crédit.

Deux problèmes que Carlos et Caterina Simoes ont réglé en croisant le chemin d'Alfredo Cunhal Sendim. Héritier de 500 hectares en 1990, Alfredo a décidé de restaurer le montado sur les mono-cultures intensives de son grand-père. « De deux ou trois produits, nous sommes passés à près de trois cents ! », s'enorgueillit-il. Dans cette ferme bio, le Freixo do Meio, on transforme des glands en farine, on met en bocal des poivrons selon une recette traditionnelle, on cuit du pain, etc. Les produits sont vendus via une Amap ou dans le magasin d'Alfredo à Lisbonne (100 km). L'exploitation accueille des visiteurs, les nourrit dans son restau-

rant et les instruits dans son école. Près de trente personnes y travaillent et certains y habitent. C'est le cas de Carlos et Caterina. Alfredo partage volontiers ses terres, sous deux conditions : cultiver en bio et pas de produits concurrençant les siens. Le couple a choisi les arbres fruitiers. « Nous ne payons pas de loyer, nous avons une totale liberté pour développer notre projet et nous pouvons vendre nos fruits dans le magasin de Lisbonne. En échange, Alfredo trouve une source d'inspiration, ses bâtiments et terres sont occupés, et on veille au grain si une de ses bêtes s'égare. »

KM 0, DE LA FERME À L'ASSIETTE

L'université d'Evora, quant à elle, se concentre sur les débouchés. ■■■



Au Portugal, le Montado est le paysage issu du modèle agro-sylvo-pastoral traditionnel : des chênes-lièges qui abritent des brebis, vaches et porcs noirs élevés à l'herbe ou aux glands.

■■■ Depuis deux ans, elle met en place la certification «km0» qui réunit producteurs, transformateurs et magasins ou restaurateurs de Montemor-O-Novo (17 000 habitants) et Evora (57 000 habitants). Pour être certifié, un chef doit proposer un menu complet composé d'ingrédients provenant d'un rayon de moins de 50 km. Et il y a ce qu'il faut ! Carlos Balsa, par exemple, marie maraîchage, volailles, moutons et oliviers sur ses 200 hectares en bordure d'Evora. Mi-novembre, dans ses champs, on trouve des choux : kale, rouge, fleurs, brocolis, frisés... « Les légumes sont vendus directement au consommateur, sur les marchés et aux cantines de la ville », expose-t-il. Grâce à km0, il pourrait aussi livrer les restaurateurs locaux, notamment en été, lorsque les écoles sont fermées et les restaurants remplis de touristes.

MINGA. COOPÉRATIVE INTÉGRALE

L'université suit également de près la coopérative intégrale Minga², à Montemor-O-Novo. Elle encourage l'autoconstruction d'habitats

écologiques, fournit des services de comptabilité ou de communication et promeut une agriculture durable, en tenant une boutique de produits locaux. « Tout habitant qui a un produit peut le mettre dans la boutique », assure Miguel Almeida, comptable de la coopérative. Elena et Rosa Mateus l'ont fait. Ces deux sœurs, élevées en France par des parents portugais, rêvent d'ouvrir un restaurant dans la ferme familiale. Elena a devancé sa cadette sur place pour prendre soin de ses parents âgés tout en faisant ce qu'elle aime : la cuisine et le jardin. « La coopérative Minga m'a énormément aidée pour les renseignements administratifs, et ils m'ont donné

l'occasion de tester mes produits : confitures, chutneys, pickles, etc. au magasin. » Grâce à la coopérative, Elena et Rosa ont aussi pu rencontrer des paysans locaux, et s'enrichir des expériences du réseau. Ce rôle d'incubateur, Minga l'a endossé malgré elle, devant le peu d'accompagnement à l'installation en agriculture.

« Les gens n'ont aucune idée de ce que c'est, être un "newbie" à la campagne », approuve Rita Martin. Elle a monté la société Terrius et vit de la vente de ses produits locaux transformés innovants, comme la poudre de champignons, et de son activité de tourisme gastronomique et rural. « Ça a l'air beau de loin, quand on est en ville. Quand les gens arrivent à la ferme ils ont besoin de s'habituer à travailler dans le froid et le vent... D'avoir un genre de stage. »

Jean-Baptiste Cavalier, coordinateur du Réseau national des espaces tests agricoles (Reneta) en France, ne peut qu'acquiescer. « Avec Newbie, je prends conscience qu'en France, on a un système d'accompagnement à l'installation bien fourni, avec beaucoup de structures différentes, financées publiquement. Pour chaque nouvel entrant rencontré au Portugal, quelqu'un a joué ce rôle-là. Ils ont eu l'accompagnement, mais il a fallu des initiatives isolées : Minga, Freixo do Meio... » Des chênes adultes qui placent les jeunes pousses sous la protection de leur ombre.

■ JADE LEMAIRE (TRANSRURAL)

LE PROJET EUROPÉEN NEWBIE

Acronyme jouant sur le mot « débutant » en anglais, Newbie désigne un réseau thématique qui regroupe neuf pays européens autour des nouveaux entrants en agriculture. Ses membres, parmi lesquels, pour la France, le Réseau national des espaces tests agricoles (Reneta), explorent les modèles agro-économiques innovants et résilients, favorisant l'installation en agriculture. Des conférences et voyages d'étude sont régulièrement organisés. C'est dans ce cadre que Transrural Initiatives s'est rendu avec le Reneta au Portugal.

1 - L'âge moyen des agriculteurs est de 66 ans au Portugal, dix de plus que dans le reste de l'Europe.

2 - «Minga» vient de «minguar», «décroître».