



Aquarelle: Maria Pinke

Treynas / Ardèche

Diversité pour l'homme et la nature

La ferme de Longo maï Treynas se situe dans le département de l'Ardèche, à 1000 m d'altitude non loin de la source de la Loire, en bordure du Massif central. Ce dont nous disposons sur place nous inspire naturellement à beaucoup d'autonomie.

Nous pratiquons de la polyculture vivrière, basée sur nos besoins alimentaires plus que sur une activité commerciale, seuls les surplus sont destinés à la vente. L'élevage couvre nos besoins en viande et en lait puis le maraîchage nous fournit les légumes pour une dizaine de mois. Le gros des rentrées financières est généré par l'activité autour de la forêt et du bois, par de la prestation de service sylvicole (abattage de bois, débardage...), du sciage et de la vente de bois scié puis de la charpente et de la menuiserie.

Les terres de Treynas n'ont jamais connu d'engrais chimiques, de fongicides ni de pesticides car les paysans d'avant n'avaient pas les moyens d'en acheter et ensuite nous-mêmes avons toujours été contre l'utilisation de tels produits. Les travaux agricoles sur les terres cultivables se font au maximum en traction animale (nous disposons de six chevaux de trait, Comtois, Ardennais, Trait du nord et nous avons aussi une ponette pour l'ambiance), par exemple pour les labours, semis, griffages, buttages, binages et autres... Les récoltes de foin et de céréales sont faites avec des engins motorisés. La traction animale est évidemment très présente également dans la forêt pour le débardage. Comme dans le bois, notre recherche de maîtrise d'une filière compte aussi pour le maraî-

chage: depuis une vingtaine d'années la majeure partie des semences utilisées proviennent de nos jardins. L'avantage est que des variétés plutôt propices à notre contrée se sont petit à petit adaptées au sol et au climat local, pour devenir résistantes et productives en même temps tout en gardant leurs propriétés esthétiques et gustatives. L'échange, la multiplication et la préservation par le biais de bourses aux semences avec des jardinières et jardiniers locaux ou des quatre coins du globe nous tiennent aussi à cœur.

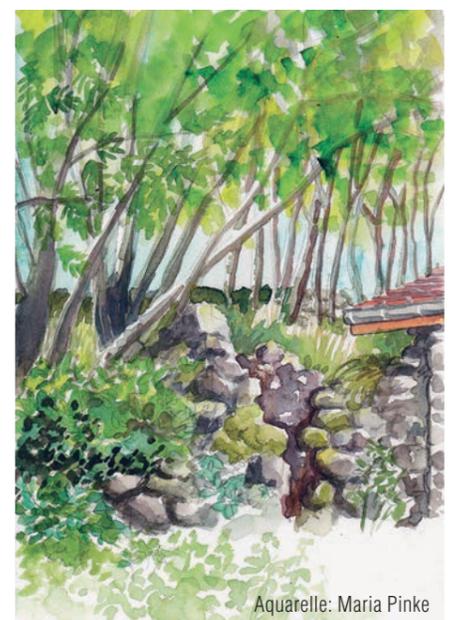
Créer du lien

En élevage, il y a des vaches (Vosgienne, Jersiaise, Tarentaise) avec leur taureau (Tarentais) pour nous fournir en lait et en viande avec les veaux que nous élevons; jusqu'à trois ans. Le troupeau de brebis laitières (Thônes et Marthod, Manech) nous offre lui aussi du lait et de la viande. Une partie du lait est transformée en beurre, fromage et yaourt. En complément, quelques cochons (roses, laineux) sont nourris principalement avec les restes de nos repas, les légumes déclassés, le petit lait de la fromagerie et les céréales puis choux fourragers cultivés pour eux. En plus de nous nourrir toute l'année, l'élevage a aussi son utilité dans la fertilisation des sols avec le fumier composté ou directement avec

le pâturage de certaines parcelles en prairies ou en engrais vert. Puis, en traversant le hameau il est inévitable de croiser une multitude de poules, coqs, poulets et poussins de tailles et de races différentes, pour le plaisir du regard, des bons œufs et de la bonne viande. Il nous plaît d'avoir des activités variées et en lien les unes avec autres, les habitants du lieu essaient le plus possible d'avoir une approche globale de la ferme. Différents artisanats sont pratiqués, comme la menuiserie, le tournage sur bois, la maçonnerie, la ferronnerie, le travail du cuir, la mécanique et autres. Toutes ces activités sont une réponse aux besoins mais aussi aux envies et savoirs-faire de chacune et chacun. Les enfants du lieu ou de passage y participent au gré de leurs envies, cultiver nos passions et les transmettre nous semblent essentiels. Par contre la démarche n'est pas une recherche d'autarcie, nous aimons rencontrer du monde, nous ne voulons pas et ne sommes pas capables de tout faire nous-mêmes. En faisant appel à d'autres, inter et hors Longo maï, amis ou artisans pour différents ouvrages, nous cultivons aussi un terreau de relations très enrichissant. La transmission est aussi un pôle important de notre dynamique, dans toutes nos pratiques nous avons régulièrement des personnes qui

viennent en initiation, des jeunes en formation qui accomplissent leur temps de stage. Nous organisons, avec des amis extérieurs de Longo maï des chantiers forestiers collectifs au sein de nos forêts écoles mais aussi hors de Treynas (Notre-Dame-des-Landes). Ces chantiers accueillent des participants venant parfois de loin (Mexique, Espagne, Allemagne...) et sont des événements très fédérateurs qui prennent une place importante dans la construction d'un réseau de personnes sensibles à la biodiversité et à la question sociale. Dans cette même dynamique par exemple, trois amies ont ouvert une épicerie proposant des produits bio, locaux et en vrac dans la ville la plus proche de chez nous, ce projet coopératif auquel nous adhérons regroupe producteurs, acheteurs, partenaires et permet aussi d'étoffer les liens locaux.

Paco



Aquarelle: Maria Pinke

Ukraine

Un magasin pas comme les autres

Longo maï s'engage depuis les années 90, en Transcarpie, à la pointe ouest de l'Ukraine. Tout a commencé par des projets villageois divers. Plus tard, est venu s'y ajouter une coopérative agricole.

C'est l'histoire magnifique de la naissance d'un magasin pas comme les autres. Les premiers coopérateurs de Longo maï, qui sont venus se lier d'amitié avec de jeunes transcarpatiens rêvant d'une autre perspective, ont rapidement voulu construire un monde basé sur une économie locale. De nombreuses années ont été consacrées à mettre en place des projets très concrets, éducatifs ou culturels, et de petits artisanats pour valoriser cette région de montagne. Évidemment la persévérance, la patience et une part de chance ont été indispensables, en plus d'une bonne stratégie et d'un grand réseau d'amis pour réussir à changer le cours des choses.

Et aujourd'hui, surtout grâce à la fromagerie du village de Nijnié Sélichtché, nous avons pu modestement



Invitation à la dégustation.

changer le destin de cette vallée. Dernièrement un journal titrait: «Longo maï a réussi à transformer un village dépressif en une success story. Un exemple pour tous les villages!» Et ce par la valorisation d'un travail manuel ancestral, que cela soit la fauche et le

séchage des foins de prairies naturelles ou la traite; tout se fait sans machines. C'est en utilisant la technologie suisse d'un fromage d'alpage que nous avons conquis un marché original pour un fromage à forte identité, reconnu à présent dans toute la région de Transcarpatie et au-delà, dans tout le pays.

Surfant sur cette vague, il y a cinq ans nous avons commencé à réfléchir comment adapter cette entreprise fromagère au monde de demain.

Comment faire face aux supermarchés, à la globalisation? A l'Union européenne et à ses nouvelles normes? Comment supporter les contrefaçons? Comment éviter la guerre? Comment empêcher l'exode rural, l'émigration? Comment nous adapter à l'urgence climatique?

Devant l'immensité de ces questionnements, notre réponse s'est voulue pragmatique et à la hauteur de nos moyens. Nous avons imaginé un magasin de produits locaux, qui rassemblerait des artisans, des pratiques traditionnelles écologiques et des goûts de terroirs uniques.

Vingt-deux producteurs avec leurs 200 différents produits venant exclusivement d'un territoire limité à 150 km à la ronde y sont représentés. Un cahier des charges sélectionne les produits pour leur valeur gustative et environnementale mais surtout sociale. La fermière ou l'artisan doivent mettre la main à la pâte eux-mêmes. Le produit doit être local et adapté à la saison. L'agriculture industrielle en général et le transport des produits à travers le monde entier durant toute l'année sont une catastrophe pour la planète.

Le 12 septembre 2020, bien qu'en pleine crise covid, nous avons inauguré avec enthousiasme le magasin «Séliské Rakash». C'est Inna, la jeune gérante qui en parle le mieux: «Nos objectifs: redonner de l'espoir, parler d'une économie collective et résiliente, aborder le réchauffement climatique par des solutions et non par des peurs. Je vous invite à venir nous voir ou bien, si vous êtes loin, à trouver des expérimentations similaires près de chez vous».

Oreste

Costa Rica

Ce n'est pas du café froid ...

La Finca Sonador a été créée en 1979 par Longo maï sur un terrain en friche. Depuis, de nombreux projets y ont vu le jour, le dernier en date est la production d'un café biologique.

Après un processus en bonne et due forme de certification qui a duré 3 ans, un groupe constitué par 9 producteurs et productrices de Longo maï et par 2 producteurs des communautés de Pérez Zeledón, rattachés à la Coopérative Coopeagri RL, a enfin obtenu, en octobre 2020, la certification pour la production de café biologique.

Pour la communauté de Longo maï, cette victoire est très importante car elle contribue à notre objectif: promouvoir des formes de vie et de production durable pour les générations présentes et futures.

Avec cette certification en agriculture biologique, les producteurs et productrices pourront se permettre de fixer de meilleurs prix de vente qui valorisent leur travail. Au delà de la reconnaissance économique, les villageois et villageoises se sont engagés dans ce processus car ils croient en l'importance de cultiver la terre de manière durable, sans désherbants et sans faire usage d'engrais chimiques. Cela permet également de contribuer à la sauvegarde de la planète et de l'humanité.

Pour les producteurs et productrices, le processus de transition d'une production conventionnelle à une production biologique a impliqué

un travail supplémentaire; celui de semer des variétés de cafés résistantes à la roya, chapias. Ce processus a également exigé d'acquérir des compétences plus spécifiques dans la fabrication d'engrais naturels. Pour ce faire, l'aide technique et administratif de Jordán Corrales et Carlos Calderón de la Coopérative Coopeagri a été capitale, tout comme l'appui du Café Libertad, un collectif allemand qui soutient le commerce équitable et solidaire au sein du marché international du café et qui s'engage à promouvoir l'autonomie des communautés.

Par ailleurs, la production de café biologique nécessite une logistique particulière. En effet, dans les champs de plantation de café, les paniers et les sacs doivent être exclusivement utilisés pour le café biologique, de même que lors du transport, du processus de nettoyage, du dépulpage des grains de café et du stockage.

Nous espérons que cette victoire encouragera de nombreux autres producteurs et productrices à s'engager dans ce processus de transition vers une agriculture durable, pour notre bien-être et pour celui de l'environnement.

Juri

Filature de Chantemerle

Un toit sur la tête

Difficile d'expliquer en 200 mots un chantier qui a duré deux bons mois et mit en oeuvre de nombreux savoirs-faire.



Après la couverture, l'aménagement intérieur.

Vous pouvez donc en imaginer les hauts et les bas lorsque des constellations changeantes de personnes de générations différentes débarrassent de son toit une maison entièrement habitée. Parfois, la Filature de Chantemerle ressemblait à une maison de poupée géante.

Nous avons réussi à franchir chacune des étapes de la rénovation de cette maison que j'aime pour toutes

ses pentes de toit qui se joignent en formant des angles tordus dans tous les sens...

L'échafaudage était en soi une oeuvre d'art. La démolition de l'ancienne toiture a montré très clairement quels types de matériaux étaient réutilisables (les vieilles poutres, des tôles) et lesquels allaient à la décharge (par exemple la laine de verre et le plâtre).

Merci aux trois diplômées de l'école autonome des Renardes* pour leur soutien et au couvreur qui nous a tirés d'affaire avec sa rapidité. Et à celles et ceux qui ont géré la cuisine et la maison pendant cette

période extraordinaire.

Toutes les personnes impliquées ont senti une fatigue à un moment ou un autre, nombreux ont été les défis à relever! En fin de course, la maison était bien couverte avant l'arrivée de l'hiver et on n'a jamais eu aussi chaud.

Jana

* Ecole alternative et féministe de formation en charpente axée sur le contact avec la nature et les modèles Montessori, Steiner...

L'air du temps

Urgence agricole

Ressemblant à un épais brouillard, la crise du Corona a éclipsé dans l'opinion publique une grande partie de nos revendications et de nos engagements. Les questions de fond de notre société ont été mises entre parenthèses.

Il en va ainsi du mode de production de notre alimentation. Aujourd'hui, celui-ci est dominé par l'agro-industrie et des politiques agricoles favorisant les grandes exploitations et, par là, les monocultures et la concentration des élevages dans des unités de plus en plus grandes. Si, dans un passé non lointain, l'agriculture mettait en valeur les ressources naturelles, créait des écocircuits et contribuait à la biodiversité, le modèle agro-industriel, aujourd'hui en vigueur, détruit des ressources vitales, pollue les sols, l'air et l'eau et consomme près de cinq fois plus d'énergie qu'il n'en produit. Les pesticides et antibiotiques de ce mode de production affectent gravement la santé de l'ensemble des paysans, ouvriers agricoles et consommateurs d'aliments contaminés. Les crises sanitaires concernant l'alimentation et l'environnement se multiplient d'année en année: rappelons par exemple la maladie de la vache folle, la grippe aviaire, le scandale des œufs contami-

nés au fipronil, sans parler des effets potentiels, encore peu recherchés, des cocktails de pesticides dans nos fruits et légumes. De surcroît, ce système alimentaire mondial contribue à près de 50% aux émissions de gaz à effet de serre. Que l'origine du coronavirus soit également due ou non aux conséquences directes ou indirectes de l'emprise de l'agriculture industrielle sur les sols, ne sera certainement jamais établi avec certitude. Pourtant, ce sont bien les pesticides et les antibiotiques de ce mode de production qui sont à l'origine de la plupart des scandales alimentaires.

Des initiatives pour l'avenir

Au mètre carré de surface agricole, la Suisse est un des pays qui utilisent le plus de pesticides. Il n'est donc pas étonnant que de plus en plus de communes en retrouvent des traces, dépassant les normes autorisées, dans l'eau potable. Deux initiatives populaires, l'une demandant «une

Suisse sans pesticides de synthèse» et l'autre dénommée «Pour une eau potable propre et une alimentation saine – Pas de subventions pour l'utilisation de pesticides et l'utilisation d'antibiotiques à titre prophylactique» seront soumises au vote populaire au mois de juin prochain. L'acceptation de l'une ou de l'autre de ces deux initiatives amènerait des changements importants dans la politique agricole suisse, plus que nécessaires face à la dégradation de l'environnement, la perte de biodiversité et l'empoisonnement des ressources naturelles. Certes, les deux initiatives peuvent choquer par leur radicalité et quelques aspects difficiles à mettre en pratique dans un court laps de temps. Mais nous

connaissons aujourd'hui les graves conséquences dues aux politiques agricoles suisses et européennes priorisant des critères de marchés éphémères au détriment du maintien des ressources et des écosystèmes de la planète ainsi que de la santé de la population. Qu'attendons-nous donc pour agir et remettre la priorité sur des modes de production plus humains, garantissant une bonne alimentation pour nous et les générations futures? Soutenir résolument ces deux initiatives populaires constitue un levier dans cette direction. Reconnaissons enfin que l'urgence agricole fait partie de l'urgence climatique!

Raymond

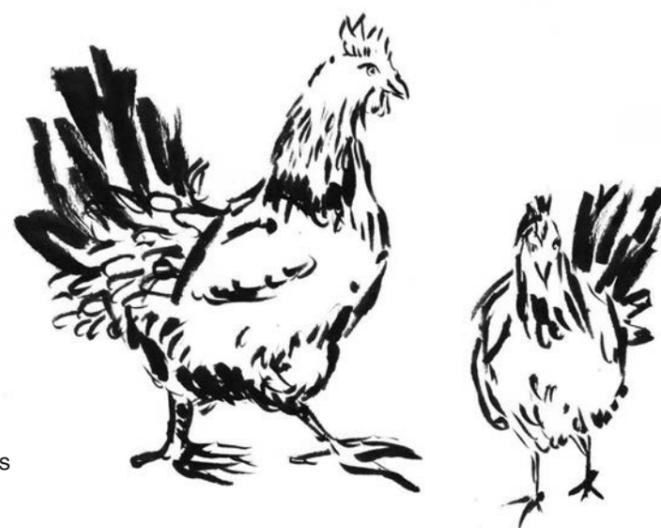


Image: Maria Pinke

Suisse

Au Jura, ça bouge toujours!

Petit passage en revue des projets et initiatives en cours dans le Jura, où l'on rencontre chaque jour des personnes solidaires engagées pour faire vivre leur territoire.



La ferme du Montois, partie prenante d'un réseau d'action local et global.

Quand on passe à Undervelier, dans le Jura suisse, on pourrait se dire que c'est un petit village comme tant d'autres. Pourtant, plusieurs signes montrent que ce village est bien vivant, voire même bouillonne d'activités. Il y a bien sûr la coopérative Longo maï du Montois dont les habitant.e.s entre-

tiennent de nombreux liens avec des gens de la région. Au centre du village, le bistrot de la Croix-Blanche trône en bonne place. La salle de concert a été récemment rénovée et permet d'accueillir des groupes de musique pour des soirées animées. Cet été par exemple, un festival s'y est tenu per-

mettant aux habitant.e.s de se retrouver dans une ambiance très conviviale. A quelques mètres du bistrot, se trouve l'ancien hôtel du Pichoux, désormais le nom du collectif qui s'y est installé il y a deux ans. Repas conviviaux, chantiers collectifs et nombreuses activités solidaires constituent l'essence de leur projet.

Des repas et chantiers collectifs

Une partie du bâtiment a été dévolue à un magasin tenu par des bénévoles. Il s'agit d'une épicerie vendant des produits en vrac, principalement locaux et bio. On y trouve une partie café, très appréciée des gens du coin qui permet de se rencontrer dans un espace chaleureux.

Si on élargit le champ hors d'Undervelier, il faut évoquer la Cantine à Delémont. L'association située dans l'ancienne cantine de l'usine Von Roll a vu son bail dénoncé par l'entreprise. Les multiples recours depuis le niveau cantonal jusqu'au Tribunal fédéral n'ont pas fonctionné. Les membres de la

Cantine cherchent maintenant rapidement un nouveau lieu où poursuivre leurs nombreuses activités, éventuellement avec des possibilités d'achat afin d'assurer une plus grande pérennité du projet.

Citons encore Vauffrey, ce village situé dans le Jura français où s'est installé un petit collectif dans une immense maison. Les travaux se poursuivent, et il y en a beaucoup, de même que les échanges avec la Cantine, le Montois et le Pichoux. Les circonstances sanitaires particulières de cette année 2020 ont été le principal frein aux fructueux échanges entre ces collectifs et les différent.e.s ami.e.s vivant dans le Jura. Pour autant, ça bouge encore!

Sylvia



Partager, cuisiner, revendiquer.

Crau

Une barrière contre les pesticides



Planches et voliges pour une prochaine rénovation du toit.

Depuis notre installation à Saint-Martin-de-Crau en 1990, l'agriculture industrielle n'a cessé de se développer dans les alentours. Alors que nous tentions à notre échelle de promouvoir pratiques paysannes et agroécologie, les terres voisines devenaient le théâtre de toujours plus de serres intensives et de vergers industriels, où pesticides et intrants chimiques sont omniprésents.

Le Mas de Granier fait figure d'oasis dans ce drôle de paysage moderne. Mais les nuages de pesticides sortant du pulvérisateur de nos voisins ne s'arrêtent pas aux limites du terrain. Nous les voyons monter dans le ciel et se répandre dans l'atmosphère. Il est fréquent que nous en sentions l'odeur devant la maison au petit matin, entre le café et le départ pour l'école.

Nous avons alors décidé d'abattre les frêles peupliers qui nous séparaient des vergers voisins, et de planter à la place une véritable haie, dense et

protectrice. Les arbres ont été débités grâce à la scie mobile d'un ami: un chantier collectif sur place nous a permis d'en tirer planches et voliges pour la rénovation prochaine du toit de la maison. Il est plaisant de valoriser une ressource aussi locale!

Nous avons depuis réaménagé le canal qui borde la parcelle, et préparé le sol en grignotant quelques mètres de notre précieuse prairie. Les plants doivent arriver fin janvier pour que la haie prenne racine dès le printemps à venir. Composée d'une quarantaine d'essences, cette double ligne a été pensée pour abriter une biodiversité malmenée d'insectes et d'oiseaux, et offrir sur plusieurs étages un épais rideau végétal. Buissons autochtones, feuillages colorés et arbres majestueux se côtoieront dans quelques années pour embellir nos couchers de soleil... D'ici là, espérons que les voisins seront passés en bio. Nous aurons alors tout gagné.

Mathieu

Construire l'avenir avec un testament

En faisant un legs ou un héritage à la Fondation Longo maï, nous pouvons, ensemble, aider les générations futures à réaliser à Longo maï des projets à long terme qui ne peuvent être financés par les revenus actuels. Cela comprend l'achat de terres et de forêts pour empêcher la spéculation foncière et la création d'une base pour une vie commune proche de la nature. La fondation a été créée en 2006, elle est à but non lucratif et n'accepte que les héritages et les legs. Ceux-ci sont exonérés d'impôts.

Commandez notre nouvelle brochure intitulée «Semer la diversité, récolter l'avenir» qui présente les buts de la Fondation ainsi qu'une aide à la rédaction d'un testament.

Fondation Longo Mai, St. Johannis-Vorstadt 13, case postale, CH-4001 Bâle
Tél.: +41 (0) 61 262 01 11, e-mail: stiftung.longomai@gmx.ch

Les nouvelles de Longo maï, 3x par an

Rédaction: Elke Furet, Babette Stipp

Impression: Ropress, Zürich

Longo maï, c.p. 1848, CH-4001 Bâle
Tél.: +41 (0) 61 262 01 11, ccp 40-17-9
info@prolongomai.ch
www.prolongomai.ch

Le Montois 1, CH-2863 Undervelier

Tél. +41 (0) 32 426 59 71

Grange Neuve, F-04300 Limans

Tél. +33 (0) 4 92 73 05 98

Hof Ulenkrug, Stubbendorf 68,

D-17 159 Dargun

Tél. +49 (0) 39 959 23 881

Hof Stopar, Lobnik 16, A-9135 Eisenkappel

Tél. +43 (0) 42 38 87 05

Site web

Longo maï réactif?

Oui, réactif* ... et toujours indocile. La visite en ligne de notre site web est maintenant adaptée aux écrans de téléphones portables, de tablettes et de PC. La nouvelle structure du site permet d'accéder à des contenus comprenant davantage d'images et de médias, améliorant ainsi la qualité de présentation de sujets qui nous tiennent à cœur. La fonction «Don en ligne» ouvre également de nouvelles perspectives.

Depuis notre première publication en 1972, qui était encore produite avec ciseaux, colle et photocopieur, la technologie a rapidement évolué.

Aujourd'hui, la communication en ligne a gagné en importance et a fait apparaître de nouveaux besoins d'informations, comme ceux de pouvoir vous faire découvrir «Longo maï» et de vous proposer un accès plus direct vers nos projets, rapidement et à portée de main, depuis votre téléphone portable.

Afin de rester dans le coup, nous avons donc remanié notre site web sur lequel vous trouverez désormais:

- Des informations plus complètes et plus rapidement disponibles concernant Longo maï.

- Une possibilité facilitée de recommander le site à la famille et aux amis.
- De nombreuses ressources afin de prendre totalement part à notre mouvement: à suivre dans nos dossiers et informations de fond.
- La découverte des différents projets et le travail de Longo maï à travers des photos et des vidéos.
- Un nouveau dispositif pour faire des dons - il est désormais possible de soutenir directement et spontanément des projets qui méritent d'être soutenus.
- Le paiement en ligne sans grands obstacles.

Nous nous réjouissons de vos prochaines visites qu'elles soient numériques mais aussi physiques. Le contact personnel restant en effet la chose la plus importante dans la pérennité d'une amitié, vous pourrez (espérons-le!) toujours venir nous rencontrer sur nos marchés et dans nos coopératives.

* Réactif signifie que notre site web s'adapte à tous vos appareils mobiles sans compromettre la qualité de la présentation des textes et des images.
www.prolongomai.ch

Longo maï responsiv?
www.prolongomai.ch



Boutique

Un nouveau défi...

Chaque année, à la même époque, nous sommes heureux d'accueillir nos amis sur les stands de Longo maï. Nous sommes fiers de pouvoir montrer la diversité de nos produits qui reflète la vie active et riche dans nos coopératives. Pour celles-ci, ces stands sont un facteur économique important. Les retours sur la popularité de nos produits encouragent les coopératives à continuer à produire avec soin, prêtant attention aux détails le tout, de manière respectueuse pour les personnes, les animaux et l'environnement.

Les rencontres sur les stands, les échanges sur nos projets, les nouvelles idées et nos campagnes nous donnent la force et la confiance nécessaire pour continuer à porter nos expériences du débat social à la pratique. Et puis, l'année dernière, les choses se sont

déroulées très différemment. Après de longues délibérations, nous avons décidé, le cœur lourd, de ne pas faire les stands. Néanmoins, nous avons voulu offrir à nos amis, la possibilité d'acheter nos produits durant la période des fêtes. Dans un élan né d'une volonté commune, nous avons mis en place un site de vente en un mois!

Une fois de plus, nous avons pu compter sur la loyauté et la compréhension de nos amis et vice versa. Un grand merci à toutes celles et tous ceux qui ont participé. Les rencontres nous manquent beaucoup, surtout en ce moment. Mais nous les rattraperons d'une manière ou d'une autre.

Udo

Vous pouvez continuer à commander nos produits en ligne: www.longomai-boutique.ch
Tél: +41 (0) 78 205 06 33