

Bonjour, à toutes et tous,

Merci d'être là pour célébrer ensemble les vingt ans de nos « Cueillettes de Landecy » !

J'ai le plaisir de vous résumer en quelques mots pourquoi ce projet n'est pas une simple entreprise ou un commerce dont on mesure le bon fonctionnement par un bilan financier.

Ce qui nous intéresse aux cueillettes, c'est comment le cadre très simple de ce projet a stimulé la créativité de tous ses membres pour y mettre une telle énergie... et ceci avec un plaisir très personnel.

Comme le dit un vieux proverbe, *«le plaisir est la seule chose qui double quand on la partage»*. Voilà le secret de ce commun encore très peu connu des «Cueillettes de Landecy».

L'idée des Cueillettes est née de celle des «Jardins de Cocagne».
Cocagne est née en 1979 il y a 47 ans. Ça nous ne rajeunit pas.
Il s'agissait bien d'un projet politique.

Nous voulions *planifier*: savoir pour qui nous produisions, et au final, qui mange ce qu'on produit. Nous voulions être payés quand nous travaillions et pas seulement si nous arrivions à vendre nos produits...

Mais la planification ne devrait pas être imposé ni par l'État, ni par le marché via Migros et Coop. Nous voulions une planification dans un cadre limité qui permette le dialogue entre ceux qui produisent et ceux qui mangent. Nous voulions rester dans ce cadre défini qui garantit une communication interne.

Pendant 20 ans, jusqu'à l'an 2000, très peu de gens s'intéressait à cette forme d'agriculture contractuelle de proximité.

Et tout à coup, c'est l'explosion partout en Europe. À Genève seulement, une quinzaine de projets de paniers sont nés. Beaucoup ont gardé l'esprit et la philosophie de Cocagne. Mais d'autres ont doucement glissé vers de simples projets commerciaux.

Des projets en Allemagne et aux Pays-Bas organisent aujourd'hui entre 2000 et 4000 ménages. En Suisse, c'est Migros et Coop qui se sont mis à proposer des abonnements...

La reprise de la ferme au cœur du domaine Micheli, ici à Landecy, était l'occasion de réfléchir à de nouvelles formes d'une agriculture qui crée des liens entre producteurs et mangeurs, hors marché.

C'était l'occasion d'expérimenter : comment faire profiter des gens motivés de l'espace dans nos fermes autrement que par l'achat des produits ?

Nous voulions poursuivre les réflexions qui étaient à l'origine des Jardins de Cocagne :

Comment maintenir une culture alimentaire basée sur les liens directs entre la terre et les assiettes, entre les paysans et les citoyens, mais cette fois-ci *sans faire des paniers livrés quasiment à domicile*. Comment aménager un espace agricole qui permette aux citoyen.ne.s de se l'approprier et de trouver le plaisir d'y passer du temps ?

Pour stimuler ce plaisir il fallait trouver d'autres activités pour nos membres que les travaux classiques d'entretien des cultures comme le désherbage etc. des travaux que nous proposons

aux membres de Cocagne pendant les 3-4 demi-journées d'aide demandées par an aux «Cocagnard.e.s».

Ces travaux sont, pour la majorité des gens, plutôt pénibles parce que trop souvent ils n'ont pas l'habitude de faire de tels efforts physiques.

C'est ainsi qu'est née cette idée de faire un deal radical :

Nous, les jardiniers, nous nous occupons de tous ces travaux physiques dans les cultures, et en contrepartie les membres s'occupent de leurs propres récoltes.

Pour les paysans, c'est plus de travail d'entretien, mais bien moins de stress pour la récolte et la distribution.

Il n'y a toujours rien à acheter et rien à vendre. Comme à Cocagne le paysan sait pour qui il produit, mais ici les membres se servent eux même, en fonction de la disponibilité des fruits et légumes annoncés sur le tableau noir dans le jardin, et sur un mini-site web.

Le paysan cultive un espace choisi pour un nombre de membres défini, qui eux partagent les fruits, légumes et plantes sauvages disponibles sur cet espace mise à leur disposition.

La participation des membres *n'est plus une corvée collective mais un plaisir individuel* de cueillette effectué dans le respect de tous. Chacun est responsable de sa récolte, du temps qu'il veut y consacrer en sachant que sans tenir compte des autres, rien ne marche.

Il n'y a pas de pression collective de groupe.

Les membres sont libres de réserver le temps de leur choix à leurs cueillettes hebdomadaires. Ils restent ainsi en contact avec la terre et évitent une coupure systémique entre la nature et leur alimentation.

Cette coupure est à l'origine de toute malbouffe, de la perte des liens entre l'origine de notre nourriture et nos assiettes, mais aussi de la perte de biodiversité, la perte de relations vécues avec la vie qui nous entoure, la perte de communication entre la ville et la campagne.

Bien sûr, dans cette affaire, il se posait tout de suite la question :

Dans le monde actuel, avons-nous encore le choix de nous réserver le temps de vivre en lien avec la nature ? N'est-ce pas un pari complètement utopique de croire que des gens vont se permettre de prendre le temps de venir cueillir leurs fruits et légumes ?

Dans un monde qui fonce vers l'abondance des repas tout prêts, où on mange debout, les yeux sur le téléphone; dans un monde où le rêve de faire autrement, de trouver le temps de cuisiner, visiter des fermes, organiser plus d'autonomie dans notre nourriture n'est même pas un sujet de débats, comment dans ce monde-là peut-on espérer qu'une telle proposition trouvera des adeptes ?

Nous ne réfléchissions pas en termes de réussites. Il n'y avait rien à gagner, où à perdre.

Nous pensions que c'était une bonne idée et qu'il fallait lui donner une chance, à cette idée farfelue, comme nous avons donné une chance aux systèmes des paniers il y a 47 ans en créant les Jardins de Cocagne.

Et surprise, cette idée a trouvé des adeptes ! Comme dans toute politique, il ne suffit pas d'avoir des bonnes idées, encore faut ils trouver les gens qui veulent bien les vivre et les adopter.

Aux Cueillettes nous avons constaté que ces envies de tisser des liens avec la nature en dehors des relations marchandes sont très profonds et toujours bien vivants.

Il y a bien des gens qui trouvent l'énergie et le temps pour passer au jardin et profiter de l'occasion donnée pour cueillir leur nourriture.

Les témoignages très riches dans notre petit livre expriment magnifiquement bien la diversité et la créativité de tous ses membres qui ont participé depuis vingt ans à cette expérience.

Ce sont ces engagements personnels de chacun, dans un même cadre avec le même but de valoriser tout ce qui existe dans cet espace cultivé qui crée en définitif le « commun ».

C'est ce fort engagement nourri par une créativité de chacun à trouver son propre plaisir hors système marchand, qui empêchera toute récupération de cette forme d'agriculture par les grandes surfaces.

Il n'y aura jamais un «commun» pour 100 000 personnes mais, qui sait, un jour 1000 communs pour chacun maximum 100 personnes.

Je profite ici pour remercier tous ceux qui ont participé et qui continuent de faire exister ce « commun » qui simplement n'existerait plus sans ces énergies apportées par tous. Aussi bien les Jardinières et Jardiniers que toutes les cueilleuses et cueilleurs qui se sont succédé.

Et je tiens ici à remercier très spécialement Mireille, qui par son don de cultiver des relations, a réussi sans relâche, à maintenir pendant vingt ans tous ce monde ensemble. Un très grand MERCI à toi. Tu es une des clefs de la réussite de nos Cueillettes.

Reto