

O4---

RENCONTRES

Paysans

Depuis un mois, chaque lundi, *Midi Libre* part à la rencontre de ces hommes et ces femmes qui ont choisi, envers et contre tout, un métier et un mode de vie rythmés par dame Nature. Tous sont des militants, convaincus, pour un plus grand respect de la terre nourricière, de l'Homme.

Lundi prochain: Caroline et Sébastien Guardiola, éleveurs d'alpagas au Mazet du Peyroux.



■ C'est dans le "maquis" d'Olargues que Jean-Louis Rey a choisi de s'implanter en 1996.



▲ De la plante à la cuisine

Caroline Rondineau, compagne et mère des deux fillettes de Jean-Louis Rey, est entrée dans l'aventure en 2002. Sans difficulté pour cette fille d'agriculteurs originaire de Bretagne, « même si mes parents étaient en culture traditionnelle ». Ce qu'elle a toujours refusé, adhérer aux idées de respect de la nature ancrées chez son compagnon. Les cueillettes et cultures se font désormais à deux, souvent aidées de stagiaires envoyés par le Civam Racine 34. Mais Caroline a voulu aller plus loin. Elle confectionne à base de produits de la ferme, tous certifiés par un organisme de certification de l'agriculture biologique, sirops de plantes et de fruits, confitures, pâtes à tartiner, huiles et vinaigres aromatiques, crème de marrons d'Olargues... Ses productions sont en vente sur le site web de la ferme www.lesjardinsdusalvet.fr.

Jean-Louis Rey résiste à l'industrialisation

Paysan militant | Il cultive des plantes médicinales et aromatiques bio dans ses Jardins du Salvat, à Olargues.

Plus qu'un paysan militant, Jean-Louis Rey, cueilleur et producteur de plantes médicinales et aromatiques, est un paysan résistant. Avec lui, le mot "maquis" prend tout son sens. Car comme un résistant de la Seconde guerre mondiale, cet ancien cueilleur nomade professionnel s'isole en 1996 en plein maquis méditerranéen, dans l'arrière-pays d'Olargues, dans la ferme du Salvat qu'il achète, sur des terres « préservées de toute pollution ». Son objectif: résister à la société de consommation qu'il a toujours rejetée.

Il défriche, creuse, aménage...

Il a alors 35 ans, est célibataire, et voudrait « faire comme les anciens, être autonome, vivre en liberté, dans la nature, se rapprocher de l'autonomie énergétique et de l'autosuffisance alimentaire en vivant de la cueillette et de la culture de plantes sur les reliefs alentours (la ferme se trouve à 520 m d'altitude) et jusqu'au sud de l'Aveyron ». Jean-Louis, qui a travaillé dans sa jeunesse pour le Parc national des Cévennes à la réintroduction des vautours fauves dans les Gorges de la Jonte, se lance un véritable challenge. Il ne s'installe comme agriculteur qu'en 2001. Auparavant, il défriche, aménage l'ancienne bergerie et les deux cabanes en dur qui ont résisté au temps sur son terrain, il creuse un forage pour avoir de l'eau et installe un générateur pour l'électricité. Mais cette fois, la cueillette sauvage ne suffit pas. Il faut cultiver certaines plantes, « celles dont le site de cueillette est trop éloigné de la ferme, celles dont la ressource sau-

vage est trop pauvre, celles qu'on ne trouve pas à l'état sauvage vers la ferme ». En fonction des saisons, sur la ferme du Salvat, il fleurit bon le thym, la lavande, la sauge ou la sarriette.

Ses plantes destinées aux tisanes et à la cuisine ne se vendent pas fraîches. Il faut les sécher. Jean-Louis crée lui-même un séchoir en bois avec capteur d'air chaud. Il récupère une ancienne batteuse à céréales qui lui sert à séparer les feuilles des branches des plantes séchées, ainsi qu'un tamis mécanique. Parallèlement, ce passionné de botanique adhère au réseau "Simples", pour échanger entre producteurs de plantes, et à la Sica Biotope des Montagnes, qui commercialise les productions sous formes de tisanes, aromates, huiles essentielles, eaux florales et cosmétiques. Il a aussi trois clients réguliers.

En 2002, arrive sa compagne, Caroline Rondineau, qui l'aide dans le développement de la ferme (lire ci-contre), toujours dans le même esprit nature. La ferme du Salvat devient Les Jardins du Salvat. Deux petites filles viennent grossir la famille, Silène et Jasmine. Aujourd'hui, l'ancien baba cool est devenu une référence régionale en matière de plantes médicinales et aromatiques. Il fait fonction de maître exploitant, agréé par la chambre d'agriculture de l'Hérault. Et reçoit des stagiaires de toutes les écoles agricoles de France, de Belgique et même du Québec.

ANTONIA JIMENEZ
ajimenez@midilibre.com

► Dans le cadre de L'Hérault de ferme en ferme, Les Jardins du Salvat ouvrent leurs portes au public les 28 et 29 avril, dès 10 h. Contact: 04 67 97 08 47.