

Alunisu - un village entre espoir et réalité

A Alunisu, la souveraineté alimentaire est une valeur vivante. Les petites exploitations agricoles roumaines y trouvent une école enseignant la production agroécologique et l'autosubsistance. Mais ce petit village idyllique dans les contreforts des Monts Apuseni n'est pas pour autant épargné par l'influence des politiques économique et agraire néolibérales. Notre visite dans le cadre du 2^e Forum Nyéléni du mouvement européen pour la souveraineté alimentaire a été surtout marquée par le grand écart entre espoir et réalité déprimante.

En partant de Cluj-Napoca avec le bus, nous arrivons à Alunisu (en français : village des noisettes) après une heure. Déjà quelques kilomètres avant l'arrivée, on peut distinguer le village à flanc de montagne, harmonieusement intégré dans le paysage transylvanien. Dans la lumière dorée du soleil d'automne, les habitantes et habitants nous réservent un accueil cordial au centre du village. Une scène plus pittoresque est difficilement imaginable : en arrière-plan, des maisons en bois avec des jardins fleuris, des arbres fruitiers et des noyers, une petite église bordant la place du village, des attelages à chevaux, puis des paysannes et des paysans en vêtements traditionnels qui nous attendent avec des gâteaux frais. Cela fait penser au Ballenberg Musée suisse en plein air - sauf qu'ici, c'est la réalité.

Alunisu : un village idyllique qui doit faire face à d'importants défis

Toutefois, Alunisu fait face au même développement que de nombreuses communautés rurales en Roumanie et dans le monde entier, malgré une vie communale très active et une culture paysanne vivante : aujourd'hui, il

n'y reste plus que 100 habitantes et habitants. La population diminue sans cesse. Les jeunes quittent le village, la population vieillit. Le nombre de maisons vides augmente, ouvrant la porte au marché des résidences secondaires et aux spéculateurs immobiliers. La diminution de la population entraîne une baisse de la demande pour les produits agricoles et par conséquent, une partie des terres reste en friche. Ces champs deviennent alors l'objectif d'accapareurs de terre, tandis que la diminution des cheptels entraîne une instabilité des revenus pour les bergers. S'ils doivent abandonner leur activité, les conséquences sont gravissimes pour les villageois qui dépendent des sous-produits animaux (par exemple du fromage). En résumé : les circuits locaux traditionnels sont bouleversés par la diminution de la population villageoise, par la disparition des fermes et par la nouvelle répartition des terres. Mais Alunisu est également un lieu de résistance.



Robyn expliquant le projet Provision

Lars et Robyn Veraart : une expérience à l'origine d'une nouvelle vie

La visite à Alunisu est organisée par Lars et Robyn Veraart. Le vétérinaire hollandais et la psychologue d'origine étasunienne sont arrivés dans la région il y a environ six ans avec l'objectif d'apprendre à vivre simplement et en harmonie avec la nature. « Nous voulions vivre la souveraineté alimentaire et apprendre un mode de vie traditionnel axé sur l'autosubsistance. D'abord, nous pensions vivre une expérience de 3 à 5 ans. Nous voulions intégrer le savoir-faire avant de rentrer chez nous, puis nous avons constaté que nous étions déjà chez nous dans cette région », raconte Robyn.

Mais pourquoi la Roumanie, pourquoi Alunisu ? Au cours de leurs voyages à travers l'Europe, Robyn et Lars ont visité beaucoup d'endroits avant de se décider pour ce village paysan transylvanien. Une motivation très pragmatique a orienté leur choix d'établissement : l'argent. Le couple tenait à trouver une ferme sans avoir à contracter de dettes, pour être complètement indépendants du système dominant. Mais en fin du compte, c'était également un choix émotionnel : « Lorsque nous sommes arrivés ici, nous nous sommes regardés dans les yeux et il n'y avait aucun doute : c'était ici qu'on allait rester ! », explique Robyn. « La Transylvanie est un des derniers endroits d'Europe avec une vie communautaire vivante, tangible et pourtant ancrée profondément dans la culture et l'histoire locale. Les personnes et les familles de cette commune grandissent ensemble, depuis des centaines d'années, ils se connaissent comme se connaissent les arbres d'une forêt. Cela remonte à la

nuit des temps. Lorsque nous avons pris racine ici, nous avons senti cette profondeur. Un tel degré d'attachement libère une énergie énorme que nous pouvons absorber. »

Aujourd'hui, Robyn et Lars vivent avec leur fils dans une ferme traditionnelle au milieu du village et ils travaillent côte à côte avec les paysans locaux. La famille a fourni un effort particulier pour trouver sa place dans la communauté villageoise d'Alunisu. L'acceptation et l'amitié de la population locale sont très importantes pour les nouveaux venus, car les concepts de souveraineté alimentaire et de durabilité sont ancrés dans une philosophie de communauté et de bien commun.

Au début, Robyn et Lars ont cultivé des légumes et de fines herbes pour leur consommation propre. Leur cave remplie de légumes, de fruits frais et de conserves est d'ailleurs un sujet photographique très prisé par les visiteurs du groupe de Nyéléni. Au fil du temps, ils ont loué des terres pour cultiver des pommes de terre, des céréales et des tournesols. Aujourd'hui, ils possèdent également des animaux qui paissent sur les pâturages communaux avec le cheptel du village.

Toutefois, le couple ne cherche pas à maintenir cette vie paysanne uniquement pour eux-mêmes et Alunisu. Ils veulent transmettre leurs connaissances et leurs savoir-faire pour une renaissance de l'agriculture de subsistance. Lars : « Nous voulons capturer la dernière flamme véritable de l'agriculture traditionnelle européenne pour la transmettre aux générations futures. » Avec cet objectif, ils ont créé le projet Provision - The Transylvania School for Self-Sufficient Living.

Provision : un village se transforme en école

Dans le programme des organisateurs de Nyéléni, l'excursion à Alunisu était annoncée comme une « visite d'une école d'agroécologie ». Mais ceux qui s'attendaient à une école formelle avec des chambres de classe et des champs modèles ont été déçus. Nous découvrons rapidement que l'école se trouve non seulement dans la ferme de Robyn et Lars, mais dans le village entier. Sur le site Web, Provision est décrite comme « une école informelle qui permet aux étudiants de tous horizons de goûter à la vie dans une ferme autosuffisante, tout en ayant un accès privilégié à la vie locale du village. Les cours sont une combinaison de cours théoriques, d'expériences pratiques et d'activités communautaires. L'enseignement comprend des méthodes de culture, de récolte et de conservation, le soin aux animaux, la vannerie, la manufacture de la laine, etc. Ainsi, chaque apprentissage devient une expérience holistique - un voyage de sensibilisation et prise de conscience. »

Le projet de formation est un enrichissement réciproque. Les participant-e-s apprennent le fonctionnement des fermes traditionnelles au contact quotidien avec la population locale, tandis que la communauté villageoise profite de l'engagement des stagiaires, notamment pendant les pics de travail comme la récolte des pommes de terre.



Après un peu de méfiance initiale, les habitantes et habitants ont compris que le projet de Robyn et Lars n'était pas seulement une sensibilisation pour les visiteurs, mais également pour eux-mêmes. Cette prise de conscience est résumée par le pasteur Szilard Berde. Dans une interview avec Eco Rurales, l'organisation agricole roumaine, il a dit : « Le projet de Lars et de Robyn nous a ouvert les yeux pour découvrir les trésors de notre vie et de notre façon de vivre. Nos citoyennes et citoyens ont l'habitude d'admirer la vie des pays occidentaux, leur qualité de vie élevée, leur belle vie. Avec ce projet, nous découvrons nos propres valeurs. Ça nous aide à maintenir notre mode de vie et à conserver nos valeurs pour l'avenir. »



le pasteur et fromager Szilard dans son jardin



Chez Mariaora on trouve de l'eau-de-vie distillée maison

La visite du village : fromage, Pálinka, chansons de bergers au coucher du soleil et un arrière-goût amer

En plus de la visite de la ferme de Lars et de Robyn, d'autres étapes sont programmées à Alunisu : d'abord la maison et la petite cave de fromagerie du pasteur Szilard. Depuis quelques années, Szilard achète le lait de vache aux villageois pour le transformer en fromage. Le fromage est vendu sur les marchés locaux aux visiteurs. Ainsi, il soutient les producteurs de lait de la région, qui devaient craindre pour leur existence. Nous sommes quelque peu surpris lorsque nous apprenons comment Szilard a appris à faire du fromage. Ce n'est pas une histoire romantique avec une recette familiale qui serait passée d'une génération à la suivante. Non, lorsqu'il a décidé qu'il voulait faire du fromage à pâte dure, Szilard a regardé sur Google comment faire... Nous ne pouvons pas éviter de sourire ! Cinq ans d'expérimentations plus tard, le résultat est à son goût. Avec les mots : « il faut simplement essayer - simplement faire ! », Szilard nous offre fièrement son fromage, naturellement accompagné d'une Pálinka fait maison.

Une visite chez Mariaora, l'une des plus vieilles habitantes d'Alunisu, est notre deuxième étape. Visiblement réjouie par les nombreux visiteurs, elle nous montre sa maison et la ferme, elle nous raconte des histoires du village, naturellement en roumain, et elle nous propose des gâteaux sucrés que ses amis ne cessent d'apporter de la maison - dire « non, merci » ne sert strictement à rien. Mais avant tout autre chose, Mariaora remplit nos verres - et à nouveau, toutes les excuses sont vaines ! Elle trinque avec chacun et chacune. « Bun, bun ! » (Bien, bien), répète-t-elle en boucle et dans le groupe, l'atmosphère devient de plus en plus relaxe et enjouée.

Au coucher du soleil, c'est à bord d'attelages à chevaux que nous nous

rendons à la dernière étape d'Alunisu : les prés communaux. Dans les pâturages au-dessus du village paissent des vaches, des moutons et des chèvres. De loin, on entend les flûtes des bergers. Dans la lumière bleu-violet du crépuscule, la vue sur le paysage vallonné est à couper le souffle.

Puis nous remarquons une étendue noire dans le paysage et nous apprenons qu'il s'agit d'un champ photovoltaïque appartenant à une entreprise chinoise. L'installation a été autorisée sans consulter la population locale, qui n'en profite pas du tout, ni en terme d'électricité, ni en terme d'emplois. Ensuite, Adi, le berger de 24 ans nous parle de la menace qui plane sur les prés communaux. Le problème principal est que les subventions européennes ne sont octroyées qu'à la condition que la terre appartienne à une seule personne morale. Bien que Lars ait proposé à l'assemblée du village de fonder une sorte d'association villageoise pour administrer la terre et les fonds, ces prés communs ont été attribués à un gros propriétaire local. Cela a profondément affecté la vie des habitantes et habitants du village. Une seule personne peut maintenant décider si les prés communs peuvent être vendus ou non. Adi pense qu'il ne pourra plus exercer très longtemps son métier. De par sa proximité avec Cluj-Napoca - qui avec ses 300'000 habitants est la deuxième plus grande ville de Roumanie - Alunisu devient particulièrement alléchante pour les acheteurs et investisseurs. Certains ont déjà manifesté leur intérêt, et leur orientation vers une agriculture industrielle ciblant les exportations est très claire.

Ces tristes nouvelles nous ramènent à la dimension politique de notre visite et aux raisons qui nous ont poussés à participer au Forum Nyéléni à Cluj-Napoca : pour réaliser la souveraineté alimentaire, il faut que les petites structures agricoles soient protégées et qu'elles servent de modèle pour l'avenir !



Vue du village d'Alunisu

Plus d'infos :

<http://provisiontransylvania.com/de/de/>

<https://nyelenieurope.net/blog/trip-alunisu-living-agroecology-school>