

# Dans le Gard, les sœurs pratiquent l'agroécologie



Dès le printemps, les sœurs se relaient pour travailler quotidiennement au potager. Les légumes sont souvent cuisinés et consommés au monastère le jour même ou le lendemain de leur récolte. Autour du potager, des haies d'arbustes et d'arbres fruitiers viennent accroître la biodiversité.

**À Solan, des religieuses cultivent les 60 ha qui entourent leur monastère selon les règles de l'agroécologie. Un ensemble de méthodes plus respectueuses de l'environnement.**

*Par Céline Lison*

*Photographies de Vanessa Chambard*

**D**ans l'allée, une dizaine de courgettes vertes et jaunes emplissent sa caisse. En ce matin d'août, sœur Sophie s'active dans le potager sous un soleil déjà haut, sans que sa longue et épaisse robe noire semble gêner ses mouvements. D'un œil averti, elle balaie du regard les plantations. Ici, des panais, des betteraves, des radis noirs et du persil ; là, des choux-fleurs, des topinambours, des haricots verts et des carottes serrées contre de la coriandre pour éloigner les mouches. Les tomates, elles, poussent en association avec du basilic et des œilleux d'Inde, dont l'odeur repousse pucerons et fourmis. Au sol, un système de tuyaux déverse, goutte à goutte, de l'eau sur chaque pousse. La cloche de 10 heures, qui annonce le deuxième office de la matinée, interrompt le travail. Le temps d'enlever ses sabots et la sœur se hâte vers la petite chapelle.

Nous sommes au monastère orthodoxe de Solan, un lieu isolé dans la campagne gardoise, à vingt-cinq minutes de route d'Uzès. À la fin de l'année 1991, une petite communauté religieuse s'est installée ici, dans un ancien corps de ferme entouré de 60 ha de terres d'un seul tenant. L'équivalent de plus de quatre-vingts terrains de football. Aujourd'hui, dix-sept sœurs de neuf nationalités – anciennes citadines pour la majorité – et deux pères y résident, tandis que, toute l'année, des laïcs, pratiquants ou non, viennent s'y ressourcer le temps d'une retraite.



**TRAVAUX EN COURS** Depuis leur installation, en 1991, les sœurs ont patiemment restauré l'ancien corps de ferme. Une cave viticole et, tout récemment, un clocher de style roman ont été bâtis pour compléter l'ensemble (ci-dessus). En cuisine, mère Hypandia, higoumène du monastère (l'équivalent d'une abbesse), prépare un coulis de prunes dans un chaudron.



Solan, un monastère comme les autres ? Pas tout à fait. Car, à leur arrivée, les sœurs ont fait un choix, celui de cultiver leurs terres en agro-écologie. Un ensemble de pratiques qui visent à respecter les caractéristiques naturelles d'un lieu et à prendre en compte l'interdépendance des écosystèmes : restaurer et nourrir le sol plutôt que doper les plantes à l'engrais ; tenter de comprendre comment fonctionne la nature plutôt que de lui appliquer des recettes chimiques prêtes à l'emploi ; préférer la diversité des cultures à la monoculture... Plus encore que des techniques, une philosophie. Comme le résume sœur Iossifia, l'une des premières à avoir occupé les lieux, « pour nous, c'était une évidence : quand on aime le Créateur, on respecte Sa création ».

**En France, le paysan philosophe Pierre Rabhi est le pionnier et le défenseur le plus connu de l'agroécologie.** Au milieu des années 1970, il a

mis en œuvre ces pratiques au Burkina Faso, avant de partager son savoir au Sahel ou dans l'Hexagone. En juillet 1993, un ami commun le présente à la communauté de Solan. Le monde agricole est alors en crise. Nombreux sont ceux qui pressent les sœurs de laisser leurs terres retomber en friche. « Après tout, vous n'êtes pas paysannes ! », leur répète-t-on. Pierre Rabhi, lui, fait le tour du domaine. « Il nous a dit que la terre ne pourrait pas nous enrichir, mais qu'elle nous ferait vivre, se rappelle sœur Lazaria. À condition de transformer nous-mêmes ses produits. » Avec l'aide du réseau de Pierre Rabhi et notamment de l'association Terre & Humanisme dont il est à l'origine, les sœurs s'embarquent dans l'aventure.

Vingt ans plus tard, l'intuition du paysan philosophe s'est largement vérifiée. Le potager de 1 ha nourrit quotidiennement la communauté et ses nombreux visiteurs. Les sœurs ont ouvert une boutique pour y vendre les 25 000 bouteilles de vin labellisé bio qu'elles produisent chaque année. La communauté n'est pas riche, mais elle s'en sort. Un miracle ? Sœur Iossifia préfère en sourire. Affaiblie par un virus depuis plusieurs jours, elle n'interrompt son travail que pour absorber des granules homéopathiques et des

concoctions de plantes cueillies à quelques pas de là. Mais la fièvre ne lui a pas fait oublier les difficultés des premières années.

« Au départ, il y a eu de l'aveuglement, c'est sûr, reconnaît-elle avec une légère pointe d'accent brésilien. Nous n'avions rien, nous ne savions rien, nous étions juste une bande de femmes même pas du coin. Nous ne nous rendions pas compte de la complexité de la tâche. » Pour elle, aucun doute : si un aussi grand domaine parvient à fonctionner en agroécologie, le mode de vie et de gouvernance de la communauté, « établi depuis mille cinq cents ans », y est pour beaucoup. Les compétences des sœurs se complètent. Chacune connaît son rôle et adhère aux décisions prises. « Ici, la force de la main-d'œuvre tient à sa stabilité et à sa diversité », insiste sœur Iossifia. Avant de préciser que la prière reste le but de leur engagement : « Tout le reste en découle, mais il n'est qu'accessoire. »



Pour accessoire qu'il est, « le reste » occupe bien les sœurs. Sur une telle superficie, le travail est dantesque. Heureusement, des bénévoles viennent ponctuellement offrir leur aide. Et puis, il y a les proches, ceux de l'association Les Amis de Solan, créée sur le conseil de Pierre Rabhi. Ainsi, depuis six ans, Olivier Hébrard,

agronome de formation, parcourt plusieurs fois par mois les 80 km qui le séparent du monastère pour prêter main-forte aux religieuses. Il connaît par cœur le domaine : sa forêt, ses prairies, ses zones cultivées, et même la petite parcelle classée « zone humide méditerranéenne ». Celle-ci, l'une des dernières de la région, a valu au site le label Natura 2000, en 2009. On y trouve des écrevisses à pattes blanches, devenues rarissimes en France à cause de leur forte sensibilité à la pollution aquatique et à la perte de biodiversité de leur environnement.

Ces écrevisses sont le dada d'Olivier Hébrard. Et, selon lui, la preuve formelle de la bonne gestion du domaine de Solan. « Ces 60 ha d'un seul tenant, c'est l'observatoire des possibles, se réjouit-il. Tout est interdépendant : chaque action sur le sol, les cultures ou la faune se répercute sur l'environnement. Or, la quasi-totalité



**APPRIVOISER LA TERRE** Après quelques semaines en serre, les premières semences ont germé. Sœur Sophie et sœur Iossifia mettent en terre les semis de salade. Dans cette région du Sud, souvent sèche, un goutte-à-goutte a été installé au pied des plantes.

de l'eau qui coule dans le ruisseau des écrevisses provient du terrain des sœurs. La qualité et la quantité d'eau dépendent essentiellement de leur manière de travailler.»

Reste à se poser les bonnes questions et à faire les bons choix. Planter des haies pour développer les micorhizes (résultats d'une association de champignons, de bactéries et de racines de plantes qui agissent comme un engrais dans le sol)? Oui, mais à condition de réfléchir aussi au type de haie à planter, en fonction des pollinisateurs que l'on souhaite attirer et des « services » rendus par les arbres. Mettre de la paille sur le sol afin de conserver l'humidité et d'améliorer la vie qui y règne? Encore faut-il réussir à en doser la quantité, pour ne pas attirer les mulots...

« Les sœurs s'interrogent énormément. Elles observent la nature, elles consultent des connaisseurs et, ensuite, elles tranchent, sourit Olivier Hébrard, admiratif. Il reste encore beaucoup à faire sur le domaine et elles le savent. Un peu d'élevage, par exemple, permettrait d'obtenir du fumier, d'entretenir les prairies et certaines parcelles agricoles. Mais elles ne peuvent pas gérer

ce travail supplémentaire. » Pour l'heure, ce sont les chevaux d'un voisin qui viennent, de temps à autre, brouter sur le domaine.

**À défaut d'élevage, la communauté a, dès son installation, repris les vignes cédées par l'ancien propriétaire.** Au départ, le raisin était vendu à la coopérative. Mais, en 1999, une rencontre avec un œnologue convainc les sœurs de sauter le pas. À quinze jours des vendanges, les apprenties agricultrices décident... de vinifier elles-mêmes. Sœur Nicodimi, autrefois ingénieur chimiste, est choisie pour relever le défi. Un œnologue et un vigneron l'aident à se former sur le tas. « Durant la vinification, chaque millilitre contient 1 million d'organismes, s'extasie-t-elle. La complexité du vivant est à l'œuvre: cela nous maintient en relation avec le Créateur. Je suis là pour accompagner ce travail. »

Lorsqu'elle ne vinifie pas, sœur Nicodimi règne sur la vigne. Pour les parcelles aussi, il a fallu faire des choix. Réfléchir à la surface minimale nécessaire à ce que la production fasse vivre la communauté sans la surcharger de



**LES INSECTES À LA RESCousse** En équilibre sur son escabeau, sœur Hilaria taille un buddleia de David, appelé aussi « arbre aux papillons ». Grâce à son nectar abondant, l'arbuste attire également les abeilles et les guêpes, favorisant ainsi la pollinisation.

travail. Sélectionner les cépages, afin d'obtenir la meilleure expression du terroir possible. Et, surtout, commencer par restaurer la santé du sol, quitte à perdre en rendement dans un premier temps. Depuis 2013, les sœurs testent plusieurs façons d'enherber les vignes de manière permanente pour leur assurer une protection contre l'assèchement. Une hérésie totale pour l'un de leurs voisins vignerons, prêt à aller quérir la gendarmerie pour un tel « crime ». En concurrence avec l'herbe, les ceps sont en effet obligés d'envoyer leurs racines puiser l'eau plus profondément dans la terre et poussent moins bien. « Mais les ceps s'adapteront, professe déjà sœur Nicodimi. Et, dans trois ou quatre ans, ils résisteront mieux à la sécheresse. »

Tous les jours, la religieuse passe dans les rangs, inspecte, scrute, guette le moindre indice d'une maladie. La règle: anticiper et prévenir. Les moyens: des préparations à base de plantes médicinales, semblant tout droit sorties d'un vieux grimoire – des décoctions de prêle ou de sauge pour prévenir le mildiou; une tisane de soucis ou de la poudre de lithothamne (une

algue rouge) pour que le raisin cicatrise et ne pourrisse pas après la grêle... Autant de recettes glanées au fil du temps.

Car, en juillet 2013, il n'avait fallu que cinq minutes d'un violent orage de grêle comme le Gard en connaît souvent pour anéantir 60 % de la vendange à venir. Très vite, les choses s'étaient organisées à Solan. Le raisin rescapé a été couvé. Et, deux mois plus tard, une vingtaine de personnes arrivaient à la rescousse pour les vendanges. « Des sœurs sont même venues de Grèce pour nous aider », raconte sœur Iossifia. Chaque jour, pendant deux semaines, les religieuses passaient deux heures à récolter les grains de raisin et douze autres à les trier. « Nous avons pu sauver ce qui avait cicatrisé, témoigne sœur Nicodimi. Résultat: ce millésime est le plus doux que nous ayons produit, le plus ouvert à la gratitude. »

La morale de l'histoire s'est concrétisée dans la boutique du monastère. On y trouve désormais des vinaigres, des confitures, des sirops et des pâtes de fruits concoctés à partir des surplus du potager. À Solan, les sœurs ont réussi à faire œuvre de diversification. □