



La permaculture sème les graines du retour au naturel

Au-dessus du lac de Brienz, un ancien ashram lie nourriture de l'esprit et du corps: le Centre de l'Unité de Schweibenalp s'est inventé en communauté 2.0

François Barras Textes
Marius Affolter Photos

Il ne faut pas se tromper de route. La première mène au Grandhotel Giessbach, majestueux (et onéreux) édifice fin XIXe accroché au-dessus du lac de Brienz. La seconde, un peu plus haut, débouche sur un bâtiment pas beaucoup plus jeune, avec moins de lambris et de tourelles mais plus de jardins et de temples aux formes baroques. Depuis 1982, le Schweibenalp abrite les déçus de la société de consommation. Les purs et durs, d'abord, qui rejoignent cet ashram de tradition hindouiste acheté et créé par le Bâlois Robert Dreyfus, dit Sundar, aujourd'hui âgé de 70 ans mais vivant toujours parmi sa communauté. Celle-ci a évolué: les dévots en quête spirituelle se sont fondus dans une nouvelle population plus ouverte sur l'extérieur, adaptant le centre au goût du jour, le dotant de nouvelles activités où cohabitent séminaires, méditation, yoga, retraites personnelles et, depuis 2011, permaculture.

Avec ses 20 hectares dévolus à une agriculture respectueuse des écosystèmes, Schweibenalp est devenue le principal centre de permaculture en Suisse, une méthode de retour à l'authenticité que les récentes modes bio et végane ont rendu tendance. «Cela n'a rien à voir avec le végétarisme, prévient Katja, membre de la communauté depuis 3 ans et responsable de la culture des champignons. En l'occurrence, ici, nous avons choisi une cuisine végétarienne, mais on peut très bien faire de l'élevage selon les principes de la permaculture, qui met en avant un équilibre entre l'homme et son écosystème. C'est une démarche globale vis-à-vis de son environnement biologique, social et spirituel. Nous vivons en autarcie relative et nous vendons le produit de nos jardins.»

Équilibre et autarcie

Trente membres composent cette communauté du nouveau millénaire, en évolution historique du mode de vie hippie, militant et radical des années 60 et 70. Désormais, on se change soi-même avant d'espérer changer la société, ce que la permaculture enseigne. «On n'a pas besoin de posséder son propre jardin pour s'intéresser à ce que l'on mange et à ce qu'on produit en déchets», détaille Susan, parmi les fondatrices du programme de permaculture – et l'une des rares membres à habiter «en ville», à Brienz, avec son compagnon. Concrètement, le Centre pour l'Unité réserve les hauteurs de son site pour les plantations. Les jardinets visent un dosage érudit entre les effets conjugués des plantes mises côte à côte. On a confectionné des ruches sauvages, créé des zones à champignons, installé des étangs: le biotope doit s'équilibrer sans que la main de l'homme n'ait ensuite à trop intervenir, en tout cas pas avec le moindre engrais ou pesticide. «Nous recevons des groupes sur plusieurs week-ends durant l'année, afin de leur donner des bases. C'est une démarche qui plaît toujours plus car elle implique un choix de vie créatif, peu coûteux et respectueux.»

De fait, le Centre pour l'Unité revendique 8000 nuitées annuelles. Un vrai business que chacun goûte de diverses façons. Katja, qui vit dans son bus au rythme de la nature, avoue quitter parfois le centre lors



Peu avant l'heure du souper dans le bâtiment principal (au fond), seul le roulis d'une brouette trouble le calme de Schweibenalp. On amène à l'herboristerie quelques plants dans leurs pots.



Katja œuvre parmi les huit «jardiniers» de la permaculture, en spécialiste des champignons.



Le centre a basé son économie sur le commerce de produits alpins, comme ces herbes séchées.



Les œufs de serpents sont protégés avant que leurs locataires ne rejoignent le terrain du site.



En permaculture, chaque élément est en harmonie avec l'ensemble. Le long d'un chemin, une ruche.

des week-ends estivaux où 150 visiteurs peuvent gambader sur le terrain. Mais elle reconnaît que cette économie (séminaires et ventes des produits alpins) permet à la communauté de se financer dans une certaine indépendance, chacun(e) touchant à

la fin du mois un pécule fixe et un bonus en fin d'année, selon les résultats. Sundar, lui, adapte plutôt le prosélytisme multiculturel lié à sa religion pour se réjouir que le centre n'ait pas sombré dans la réclusion de vieux hippies aigris. «La permaculture

fait notre publicité, mais elle n'est pas encore rentable à elle seule», précise-t-il iPhone en main, quelques minutes après avoir mené en toge pourpre la cérémonie du feu matinale, et mélangé les hosannas chrétiens aux mantras hindouistes.

Autour de lui, un groupe francophone venu s'extraire quelques jours du rythme de la société découvrait le rituel à mesure, tout comme il se laissait guider vers le repas collectif du soir, un menu fixe fait pour moitié des produits des jardins. Un peu de yoga ensuite: le bien-être à la carte se décline en formules multiples et se paye par cartes de crédit. Le capitalisme a vaincu même les ashrams: il faut bien quelques jours de retraite à Schweibenalp pour réfléchir à la paradoxale question, sans garantie de la résoudre.

www.schweibenalp.ch

Demain: Agroscope creuse le sillon de l'agriculture numérique.

«On est accepté depuis la permaculture»

● **Histoire** Médecin de formation, juif de naissance, «Sundar» Robert Dreyfus a quitté Bâle vers 1970 pour partir étudier dans les montagnes himalayennes auprès de Haidakhan Babaji. Avant sa mort en 1984, le maître hindouiste avait donné à son pupille la mission de créer en Suisse un ashram reprenant les préceptes universalistes et multireligieux de son enseignement. Il trouva son

bonheur sur les hauteurs de Brienz, en un ancien hôpital pour malades de la tuberculose, devenu le Centre de l'Unité en 1982.

«On a acheté le bâtiment à la barbe de la banque cantonale, sourit Sundar. Au début, nous ne vivions de rien, on cultivait quelques salades et on se débrouillait pour se chauffer l'hiver. C'était les belles années! En plaine, les gens par-

laient, évidemment. Parfois, j'oubliais de me changer pour aller à Brienz, c'était toute une affaire! Nous sommes acceptés depuis que nous faisons de la permaculture.» L'enseignement spirituel, auquel pourvoit Sundar, représente désormais la part très congrue des 8000 nuitées qu'enregistre Schweibenalp. «Je suis une relique,» se marre Sundar.

Retrouvez tous les articles de «Demain la Suisse» sur dls.24heures.ch