

Soie communautaire

Ne le cherchez pas dans la version 2003-2004 du *Guide du Routard* ou autre *Lonely Planet* sur le Laos : il ne figure pas à la rubrique de Vang Vieng, haut lieu touristique du pays entre Luang Prabang et la capitale, Vientiane. Mais, les voyageurs savent encore — Dieu merci ! — lever les yeux, marcher un peu plus loin et avoir un minimum de curiosité pour s'arrêter, intrigués, devant une pancarte "restaurant biologique" en Asie. Si vous êtes arrivés jusqu'ici, le menu finira de vous convaincre que votre intuition reste votre meilleur guide. Les premières lignes vous indiquent que tous les produits que vous allez manger et ce thé vert à la mûre, qui vous est offert à l'instant, sont tous issus de la première et unique ferme biologique à vocation éducative du Laos dont l'objectif est de faire revivre la fabrication traditionnelle de la soie pour 4 200 habitants. Vous apprenez ensuite que la ferme a adhéré à l'association WWOOFER'S (Willing Workers on Organic Farms) et qu'il vous est possible de séjourner au sein de l'entreprise contre quatre heures de travail quotidien.

Retour à la terre Derrière ces lignes il y a un homme ou plutôt un couple car Phoudindaeng farm est la réalisation des deux époux Thanongsi. Mais l'audacieuse initiative est bien née dans la tête de Solangkoun Thanongsi, né à Vang Vieng il y a 56 ans, biologiste, père de 17 enfants dont 16 adoptés, et retourné à la terre, pour la rendre fertile et généreuse envers les hommes. L'exploitation n'est pas très grande — cinq hectares —, mais les habitants en parlent avec une fierté non dissimulée comme si la réussite de la ferme était un peu celle de toute une région.

Les choses n'ont pourtant pas toujours été ainsi. Quand en 1995, Solangkoun Thanongsi plante ses

Depuis six ans, Solangkoun Thanongsi met en place un modèle de développement rural sans technologie ni moyens spectaculaires. Sa méthode : une exploitation agricole biologique à vocation éducative, ouverte à tous, paysans locaux comme touristes occidentaux.

premiers plants de mûriers et annonce sa volonté de faire revivre la production traditionnelle de la soie, beaucoup le prennent pour un fou. L'arrivée sur le marché d'une soie chinoise, de moindre qualité mais au coût bien inférieur, avait été fatale aux cultivateurs de Vang Vieng, dont le père de Solangkoun Thanongsi. Comme d'autres, il avait été contraint de rejoindre la capitale Vientiane, pour sortir de la misère : "Il ne voulait plus être fermier et espérait me voir travailler dans un bureau", se souvient en souriant M.Thanongsi.

Ce retour à la terre, qu'il décide à 50 ans, est le fruit d'une longue réflexion sur le développement rural mûrie en 20 ans de carrière au Ministère de la forêt en tant que biologiste et au service d'organisations internationales.

Au fil des ans, il comprend qu'un développement rural, viable pour les paysans laotiens, doit utiliser les méthodes d'exploitation biologique : "Les paysans laotiens n'ont pas les moyens d'acheter des engrais chimiques, mais nous pouvons utiliser les ressources naturelles", résume M.Thanongsi. Mais, pour que le développement soit effectif, il doit avoir une visée sociale et éducative pour le bien être de tous. Les bénéfices engrangés doivent être réinvestis dans des structures communautaires telles que l'école, la clinique ou la coopérative. Peu apprécié des autorités locales pour ses idées innova-

trices, M.Thanongsi n'en est pas moins un vrai communiste !

Exploiter au mieux les ressources

Aujourd'hui une dizaine de personnes s'occupent et tirent profit des 12 000 plants de mûriers. Car, comme toutes les exploitations biologiques, celle de Vang Vieng utilise au mieux les ressources de ses productions. Ainsi, les feuilles de mûrier nourrissent les vers à soie, et le reste deviendra un thé connu pour ses propriétés curatives. L'écorce des branches est transformée en un papier fort apprécié au Japon et les baies comme les bananes et caramboles servent à confectionner confitures et liqueurs. "Les paysans fabriquent du Lao Lao (alcool à base de riz) avec du riz importé alors que nous disposons de fruits en abondance pour faire de l'alcool" explique-t-il.

Au fil des ans, l'amélioration de ses productions a amené les paysans des villages environnants à questionner l'homme sur ses méthodes. Depuis le début, Solangkoun Thanongsi les attendait pour réaliser pleinement ses ambitions.

"Je suis intimement convaincu que l'exploitation de mûriers peut redevenir une production économiquement viable pour la région. Mais faire revivre la production de la soie ne se fera pas seul. Je dois donner aux autres les moyens de me suivre."

Relier la ferme et l'école Depuis les premiers labours de la ferme,