

MAISON DE LA TRANSITION

Une racine pour les ailes

Raymond Klein

Premier bilan après l'ouverture récente de la Maison de la transition. S'enraciner en pleine zone piétonne d'Esch, voilà le projet d'un mouvement qui, jusqu'ici, s'appuyait sur les réseaux et les salles de conférences.

À Esch, il y a une Maison du savoir. En fait, cette jolie dénomination désigne tout simplement le bâtiment principal de l'Université du Luxembourg. Un espace dont une bonne partie est consacrée à l'administration et aux infrastructures plutôt qu'au savoir et à la connaissance eux-mêmes. À Esch, il y a aussi une maison du faire. C'est comme ça qu'on pourrait décrire la « Maison de la transition », inaugurée il y a deux semaines. Et, oui, il y a aussi une pièce avec un grand bureau dedans, et une autre, petite, avec un verrou à l'intérieur... administration et infrastructures. À l'arrière, on trouve un garage converti en atelier. Surtout, devant, avec de grandes vitres donnant sur la rue, il y a un espace café avec mini-épicerie et coin lecture. De quoi se rencontrer, se réunir, s'associer, afin de « faire » la transition (woxx 1310).

Mardi 15 mars, peu avant midi. C'est le grand moment. Après l'inauguration le vendredi précédent, voici le premier jour d'ouverture ordinaire de « Mesa », la Maison de la transition. En espagnol, « mesa » signifie

table. Une demi-douzaine de tables attendent des clients pour la petite restauration que la maison propose à midi. Anne-Marie, Karine et Éric s'affairent, les sets de table sont mis, mais l'aspirateur traîne encore près de l'entrée. Y aura-t-il des visiteurs ?

Midi passé, toujours personne. Des gens qui s'arrêtent, lisent les affiches, puis continuent leur chemin. Éric m'explique que 15 plats du jour ont été prévus, plus les omelettes, tortillas et quiches qu'on peut préparer sur demande. La porte s'ouvre : la première cliente entre. Une jeune femme aux cheveux longs et blond clair, jeans et veste noire, piercings et lunettes de soleil, s'installe à une table, commande. Oui, elle connaissait l'endroit, était venue plusieurs fois pendant les travaux. « Et puis le cuisinier est mon copain. » Pourtant, elle est là un peu par hasard : « J'avais à faire dans les environs. » Ce qui l'a aussi attirée, c'est qu'on peut y manger végétarien. « On devrait faire circuler l'info dans les lycées, beaucoup de jeunes en ont marre des gnocchis. » Elle estime que pour manger sans viande et de manière saine, à Esch, l'offre est défailante.

Soubassement végétarien

Entre-temps, un couple avec un bébé s'est installé à une autre table. Ils habitent en face et connaissent des

personnes impliquées dans le projet. Éric détaille les heures d'ouverture régulières, explique que le soir, c'est ouvert quand il y a des activités. Les premiers plats du jour arrivent : lentilles avec Mettwurst ou pommes de terre, au choix. Et, avec la quiche, salade d'endives. « Karine a cultivé les endives ici dans la cave », précise Éric, « c'est du véritable zéro CO2. » Pour les boissons, on a le choix entre kéfir, kombucha et eau du robinet. La consommation de cette dernière est encouragée par la Maison de la transition - après l'avoir fait analyser. Autre symbole de la culture du « durable », une installation d'aquaponie - culture combinée de poissons et de plantes comestibles - dont on entend le clapotis par-dessus la musique douce d'ambiance.

La partie bistrot de la maison s'est bien remplie ; entre deux services, Éric accueille une visiteuse en manteau noir très élégante avec son écharpe en soie, ses cheveux roux en chignon et ses boucles d'oreilles qui brillent. Elle écoute les explications sur l'idée de proposer 100 pour cent de produits locaux, puis révèle qu'elle est venue par curiosité - et qu'elle a son institut de beauté à côté. C'est l'heure des desserts. « Rien avec du chocolat ? », demande une cliente et fait un peu la moue. Une absence qui découle des choix faits par Transition-Minett, à la base du projet. « À part le

café et le sucre, on a réussi à n'utiliser que des ingrédients produits dans la région, un vrai casse-tête », commente Éric.

Le local, c'est convivial !

Consommer autrement, c'est une des dimensions essentielles du mouvement de la transition. Déjà, en temps normal, l'Occidental lambda pèse bien trop lourd sur l'écosystème Terre. En y ajoutant la perspective d'une raréfaction du pétrole, idée de départ historique du mouvement, il est clair qu'il faut remédier à la surconsommation actuelle. Pour cela, la transition prône une voie directe : retrouver le contact avec les producteurs de nourriture, voire devenir producteur soi-même. Dès ses débuts, Transition-Minett avait mis en place un jardin communautaire et une coopérative d'achat (woxx 1234). Et à Mesa, aussi bien les repas cuisinés que les produits mis en vente sont conçus comme une manière de soutenir l'agriculture locale.

Cette approche distingue Mesa des filières bio établies, qui ont recours, avec plus ou moins de complaisance, à des produits venus de loin. Par contre, l'approche transition permet d'accueillir des produits non certifiés bio, leurs producteurs étant soit en reconversion, soit tout simplement trop petits pour pouvoir mener à bien une



Les petits projets entretiennent la convivialité. Atelier « upcycling textile » à la Maison de la transition.

PHOTO : SMILJKA GUSTAK

certification. En plus de l'épicerie, à partir de la mi-avril, tous les vendredis soir, il y aura une sorte de marché « sortie des bureaux », avec légumes et fruits frais. Et, détail important en ces temps de xénophobie galopante, contrairement aux « produits du terroir » ou à la « marque nationale », pour Mesa, le « local » inclut la Grande Région.

Pour Transition-Minett, à côté du jardinage et de la vente de produits alimentaires, le développement des énergies renouvelables joue un rôle important. Ainsi, l'initiative a mise en œuvre une installation photovoltaïque de 30 kilowatts-crête sur le toit du hall omnisports d'Esch-Lallange.

La transition serait-elle un mouvement d'ingénieurs agronomes ou électriciens ? Ce n'est pas vraiment l'idée. La soirée la plus animée de la première semaine de Mesa a d'ailleurs été celle du jeudi, avec l'atelier « upcycling textile », où cinq femmes avaient rejoint la créatrice Stella. Il s'agissait de transformer de vieux vêtements en nouveaux accessoires de mode - et d'apprendre en passant à se servir des techniques de couture.

De même, on peut considérer que l'aménagement de la maison elle-même, essentiellement par des bénévoles, a été un formidable exercice d'apprentissage et de créativité. Ainsi, lors de l'inauguration, plus de 50 visiteurs ont pu découvrir un mo-

bilier fait en partie de meubles recyclés ainsi que des pots de fleurs faits d'anciennes machines à expresso, le tout donnant un look très « design ». Et accueillant, notamment grâce aux nombreuses plantes vertes, spécialement choisies, paraît-il, pour leurs fonctions détoxifiantes... et pour leur utilité en cuisine. Décidément, Mesa n'est pas une maison comme les autres.

Un mouvement hybride

Vera Spautz ne s'y est pas trompée. La bourgmestre d'Esch a évoqué la candidature de sa ville pour être capitale européenne de la culture en 2022 : « Pour moi, ce n'est pas un événement yuppie, mais une occasion de promouvoir des projets comme celui-ci. » En même temps, le local est situé en plein centre d'Esch-la-gentrifiée, et Spautz s'est félicitée que sa ville soit de moins en moins vue comme sale et terne. Les ressources dans lesquelles puise le mouvement de la transition sont aussi hybrides que le look du public de l'inauguration, oscillant entre le baba cool et le hippie chic.

La ville d'Esch met à disposition le local et facilite la collaboration avec la structure d'économie solidaire Centre d'initiative et de gestion local (CIGL). L'Œuvre grand-duchesse Charlotte et le ministère

du Développement durable (MDDI) ont permis d'embaucher à différents titres Karine, Éric et Norry, qui s'occupent de choses aussi diverses que les jardins communautaires, la coordination des initiatives de transition et l'assistance aux communes dans le cadre du pacte climat. Leurs bureaux sont installés à Mesa, et leurs activités d'animation de la maison, comme celles de nombreux autres volontaires, comptent plutôt comme du bénévolat. Tout comme le travail de Philippe, le cuisinier... avec la perspective de pouvoir rapidement le rémunérer grâce aux recettes générées.

Là encore, on n'échappe pas aux paradoxes : comme l'a noté André Weidenhaupt du MDDI lors de l'ouverture, le Fonds climat et énergie, qui soutient financièrement les initiatives de transition, est alimenté par les taxes sur les ventes de carburant. En d'autres mots, le dumping écologique de l'État luxembourgeois, à la base du tourisme à la pompe, sert - entre autres - la bonne cause de la transition énergétique. Perversion à première vue, mais subversion si on le regarde à travers des lunettes de hacker (voir l'article sur Brett Scott, woxx 1344).

Intervenir au cœur de l'existant afin de le transformer de l'intérieur, pourquoi pas ? À condition de sauvegarder son indépendance. À cette fin, la mobilisation citoyenne et le re-

cours aux bénévoles constituent des ressources clés. Ainsi, le fait qu'aussi bien le public que les bénévoles font défaut le soir confirme l'idée que la maison doit privilégier ses activités transition plutôt que sa fonction bistrot. D'ailleurs, l'annonce que le film « Sacrée croissance » sera projeté le 30 avril a déjà donné lieu à des réservations.

Trouver ce qui marche, ce qui ne marche pas. Expérimenter l'aquaponie, le « 100 pour cent local », le pain « fait maison », afin d'apprendre leurs mécanismes, de découvrir leurs contraintes, de sonder leurs opportunités économiques. De maison du faire, Mesa a vocation à devenir progressivement une maison du savoir-faire.

www.transition-minett.lu

Voir aussi erausgepickt, agenda p. 6