

Dossier : ça roule
pour les presses

Voyage en
Roumanie

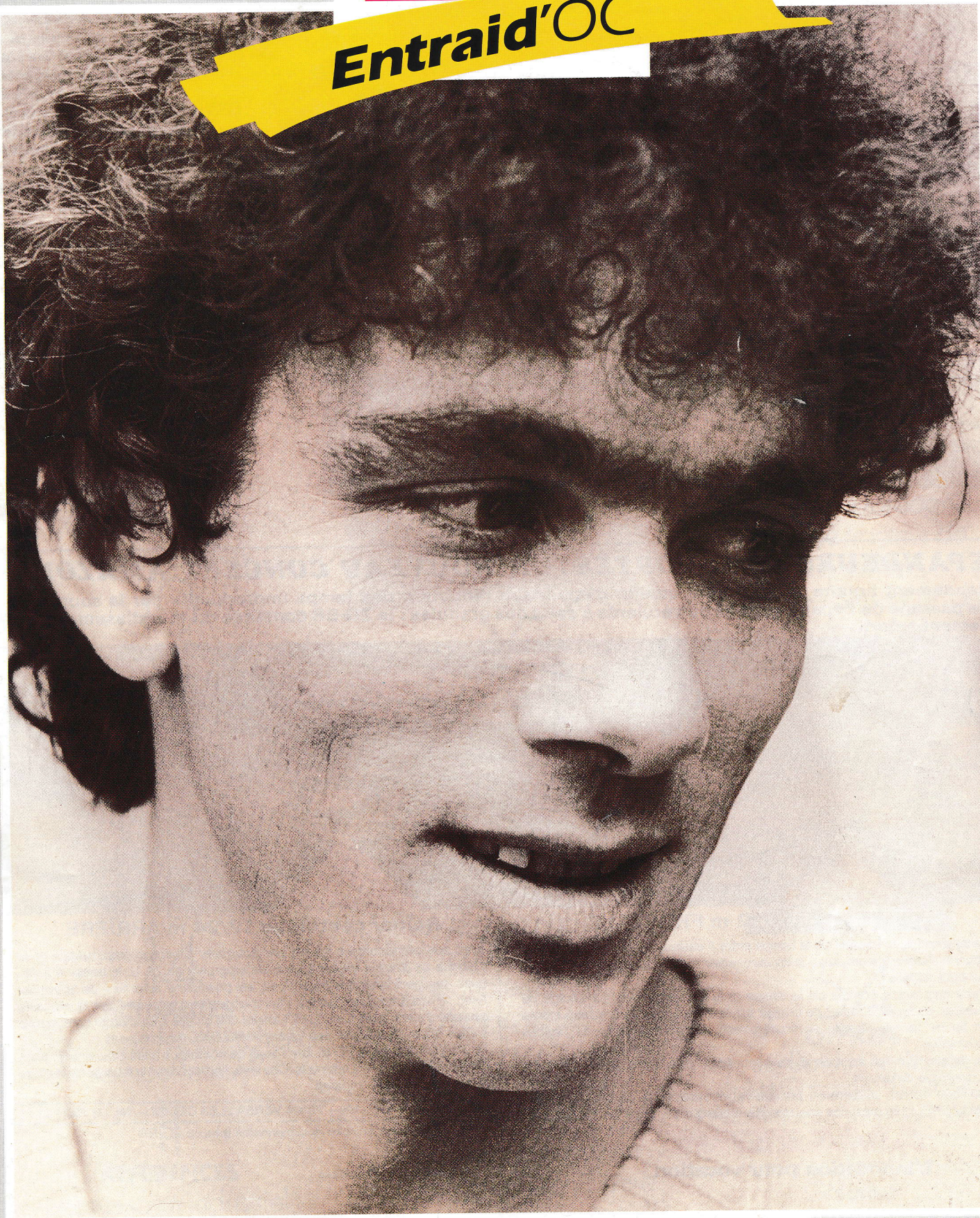
Plein feu
sur le programme
du salon

E

**"les projecteurs, les
coulisses, le
spectacle vivant,
c'est fantastique"**

Roland LANOYE à propos de
"L'été de Vaour"

Entraid'OC



A VAOUR - TARN CHAQUE ÉTÉ

LE THÉÂTRE, C'EST LA VIE

JACQUES LONGEOT

Un tout petit village aux confins du Tarn, Vaour, adossé à la forêt de la Grésigne, devient chaque été le grand rendez-vous

du rire et de l'humour. La cinquième édition de «L'Été de Vaour» du 3 au 11 août confirme l'ambition de ce festival «pas comme les autres»: monter de vrais spectacles pendant une semaine entière au cœur d'un village que rien ne distingue à priori, avec une mobilisation bénévole de nombreux habitants. Un style «festival au village» dont la dimension «rencontre» - «échange» est indissociable de la qualité du programme.

Cette «autogestion» locale permet à ce village de 300 âmes d'accueillir tous les jours pendant une semaine, 4 à 500 personnes, sans que le village perde son âme, sans qu'il soit défiguré par les marchands du temple.

A Vaour, on maîtrise ce qu'on entreprend, sinon, on ne le fait pas. Cette règle est une de celles qui ont fondé, il y a cinq ans, ce festival rural. L'équipe est et reste bénévole. Que ce soit les 40 personnes qui pendant 15 jours sont sur le pont pour monter et animer le festival, que ce soit la petite équipe de 7 à 8 personnes qui tout le long de l'année conçoit, organise et programme ces 8 jours de fête.

Cette originalité, qui transparaît si bien dans cette ambiance conviviale à «L'Été

de Vaour», plonge ses racines plus loin encore.

L'été de Vaour, comme toute entreprise culturelle, fut le résultat de multiples rencontres heureuses, mais sans la création, il y a quinze ans, de la communauté de la ferme du Muret, nous ne parlerions pas aujourd'hui de l'Été de Vaour.

C'était en 1975, ils venaient presque tous de la région de Lille. En «rupture» avec ce que leur offrait la société, ils voulaient construire «leur» société, leur manière de vivre, avec une cargaison de rêves et de désirs de créer une vraie communauté au cœur d'un village perdu. Ils ont atterri à Vaour comme d'autres ont posé leurs valises sur le Larzac, en Ariège ou en Ardèche.

Sur la ferme du Muret, sise au cœur du village, avec ses 20 hectares SAU de prairies maigrettes, ils se sont lancés dans les chèvres, les fromages et la commercialisation directe de leurs produits.

Un défi qu'ils ont été nombreux à lancer dans les années 70 mais peu ont réussi. Quinze ans après, à Vaour, ce défi n'en n'est plus un. «La ferme de Muret» (ils ont pris la forme juridique du GAEC après moult hésitations et poussés par des raisons financières) tourne et elle tourne même très bien. Ils ont élaboré au fil des ans une gamme de produits à haute valeur ajoutée. Les «boutons d'Oc», c'est leur création, leur produit phare: un petit fromage en forme de meule, piqué d'une tige de bois, que l'on déguste en cocktail à l'occasion de réceptions, et qu'ils diffusent auprès des crémeries de luxe et

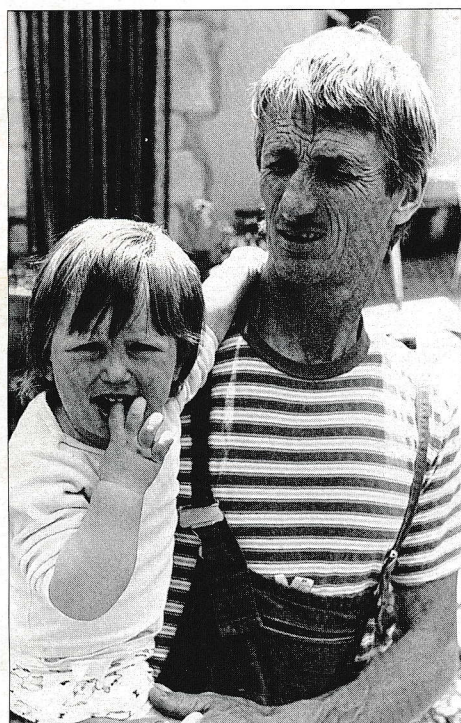
de la restauration. C'est la locomotive de leur gamme.

Leur politique et leur réseau commercial sont bien calés, ils sont deux, sur les 4 associés, à assurer la fonction commercialisation.

Ils ont véritablement créé leur entreprise de A à Z, tout comme ils ont créé de toute pièce ce festival du burlesque. Pas seuls bien entendu, mais sans eux, sans cette énergie qu'ils ont déployée pendant des années pour vivre à Vaour et s'insérer dans la vie locale, la vie ne serait pas la même, loin de là.

Aujourd'hui, ils bénéficient de la reconnaissance, ils font totalement partie de la vie locale. Sans avoir rien renié de leur démarche d'origine, ils ont en grande partie atteint leur objectif (Mairie, festival, parents d'élèves, cuma, développement agricole, syndicalisme, accueil à la ferme...). Les fondements de leur communauté créée il y a 15 ans, subsistent comme base de leur vie commune aujourd'hui: c'est le creuset qui leur a permis et leur permet, aujourd'hui encore, de rayonner, d'accueillir, de créer.

Il est difficile d'apprécier, au travers de quelques rapides visites, les difficultés au quotidien d'une telle entreprise. Une discrétion bien compréhensible règne sur la vie intime de cette communauté. Un peu comme une famille. Les orages, les tensions, sans doute les crises ont dû parsemer les 15 ans de vie commune, tout comme les moments de bonheur et de réussite collective.

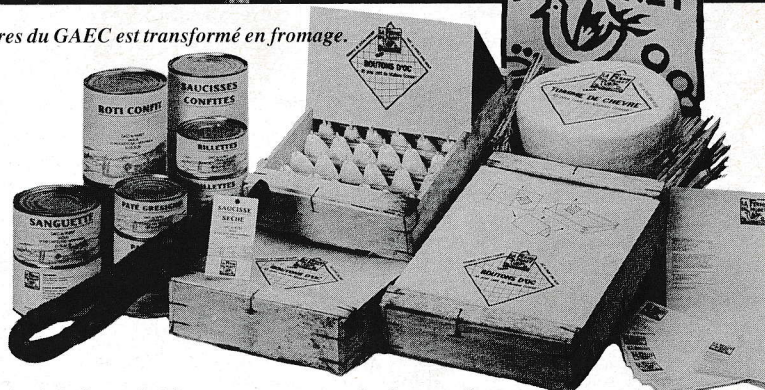


C'est Maurice Charreton, dit «Mao», ici avec sa fille, qui assure la conduite du troupeau, la traite et les fourrages.

Sa compagne, venue d'Allemagne, a ouvert un petit bazar sur la place, le «BHV» (c'est-à-dire Bazar des Habitants de Vaour !).

Ce qui frappe, c'est le respect scrupuleux des règles de vie dont ils se sont dotés à la fondation de leur communauté. Le parallèle avec les communautés monacales fondées sur des règles très strictes peut être fait.

Le lait des 120 chèvres du GAEC est transformé en fromage.



La gamme des produits de la ferme du Muret avec, au centre, les fameux «boutons d'Oc».

La liberté, l'ouverture, la disponibilité de chacun des membres transparaît dès qu'on pénètre dans la communauté du Muret. Le collectif, le communautaire prime sur l'individuel ou plutôt c'est ce communautaire qui doit permettre l'épanouissement de chacun.

«A chacun selon ses besoins» constitue toujours l'ambition de leur communauté. Une seule caisse commune à la ferme du Muret où chacun vient prélever ce dont il a personnellement besoin. Pas de salaires, mais une sorte d'autorégulation, de discipline personnelle dans les prélèvements. La communauté pourvoit certes à de nombreux besoins : ils partagent la maison, les repas, le téléphone, les voitures...

Il reste la part de besoins totalement individuels. Comment se réalise cette régulation dans la vie de tous les jours ? Difficile d'apprécier.

Il faut avouer qu'on a du mal à imaginer le fonctionnement quotidien, tant leur sys-

tème est en rupture avec la société ambiante.

Comme dans les communautés monacales, les «nourritures terrestres», les biens de consommation sont supplantés par des nourritures plus spirituelles. La vie sociale, le rapport aux autres, la création collective, la vie affective... c'est à travers ces valeurs partagées que chacun recherche son épanouissement.

C'est Roland Lanoye qui, au GAEC du Muret, consacre le plus de temps à «l'Eté de Vaour», presque un mi-temps aujourd'hui, totalement pris en charge par la communauté puisqu'il y est bénévole comme tous les autres partenaires. Peut-être une manière indirecte pour la communauté de se fixer de nou-

veaux horizons au-delà de l'exploitation agricole.

Roland Lanoye avait été celui qui s'était le plus investi dans les cuma : localement avec la cuma de transformation mais aussi au département en participant activement au bureau de la fédération départementale des cuma (il repré-

sentait les cuma à la commission mixte en particulier). Pour cet ingénieur agronome, l'investissement extérieur au sein de structures collectives plus vastes que le GAEC est une permanence.

En fait, cette activité «culturelle» qui l'occupe maintenant pleinement, elle couvrait depuis longtemps.

LA FERME DU MURET

Ils sont quatre aujourd'hui à faire fonctionner leur GAEC, trois hommes et une femme : Roland Lanoye, Francis Dupas, Maurice Charreton, Anne Capelle. Ils étaient tous là au début en 1975 : pas de nouveaux associés, au contraire, quelques départs en cours de route.

Ils tirent 90% de leurs revenus des fromages de chèvre, mais ils continuent une production fermière annexe, le porc charcutier : 25 à 30 porcs par an qu'ils transforment totalement en charcuterie fermière en utilisant l'équipement de conserverie de la cuma de Vaour. Cette cuma «atelier de découpe-conservation» n'a pas réalisé les espoirs que beaucoup avaient placés en elle. Elle tourne toujours, mais à petite vitesse (sous capacité). Elle n'a pas été le moteur espéré pour développer les petits ateliers (gras, lapins, porcs...), la transformation sur place et la vente directe. Roland Lanoye s'était beaucoup investi dans cette réalisation phare pour les cuma du Tarn, il est déçu comme le conseiller agricole du secteur qui avait porté ce projet avec l'équipe du Muret.

Le troupeau de 120 chèvres laitières, c'est Maurice Charreton dit «Mao» qui le conduit aujourd'hui. Ils se sont, vaille que vaille, spécialisés sur l'exploitation, s'éloignant quelque peu de la «charte» fondatrice : «ni hiérarchie, ni spécialisation». Si Mao s'occupe du troupeau, de la traite et des fourrages (30 hectares SAU) essentiellement en prairies + sorgho fourrager + colza fourrager et l'entretien des parcs), Anne Capelle assume la comptabilité-gestion et l'élevage des chevreaux en compagnie de Mao, mais elle assure aussi une partie de la commercialisation. En plus, elle s'est aménagé un secteur d'activité non agricole au sein de la communauté : l'accueil de jeunes enfants en difficulté. La ferme du Muret est agréée depuis 5 ans «ferme d'accueil» par la DDASS (Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale). En permanence, deux-trois jeunes partagent la vie de la ferme du Muret, ils s'y intègrent au travers de multiples branches

d'activités. La vie communautaire d'un côté, la diversité des activités et des personnes de l'autre constituent à l'évidence de bonnes conditions d'accueil. La ferme du Muret est connue des travailleurs sociaux de Gaillac, Castres, Albi, Carmaux, mais aussi d'Evry dans la région parisienne.

La fromagerie c'est le secteur d'activité de Roland, mais, comme Anne il assure aussi une part de la commercialisation (sur Toulouse). Roland, depuis 4 ans, consacre de plus en plus de temps à cette activité extra-agricole qu'est le festival «Été de Vaour».

Il revient à Francis Dupas l'essentiel du secteur promotion-commercialisation. Depuis peu, il assume les fonctions de maire de la commune de Vaour.

Le «Bouton d'Oc» création de la ferme du Muret, c'est un produit qui marche mais il y a du monde sur le marché, et il faut investir en permanence dans ce secteur clé qu'est la promotion : les 60 000 litres de lait produits sur la ferme sont totalement transformés. Cela représente un chiffre d'affaires de 650 000 F. Il faut tenir le marché. Ils ne font plus les marchés locaux, ils fournissent les crémeries et la restauration sur le plan local et régional, et au-delà ils livrent sur Lille, Paris, Montpellier, Bordeaux, Nice, Toulon. Ils exportent en RFA, Grande-Bretagne, Japon (ils sont agréés pour cela). Depuis 1989, ils sont rentrés dans une association tarnaise de «maîtres chevrers» qui assure, avec l'aide d'un agent commercial payé au pourcentage, la promotion et la vente sur la zone Sud-Est.

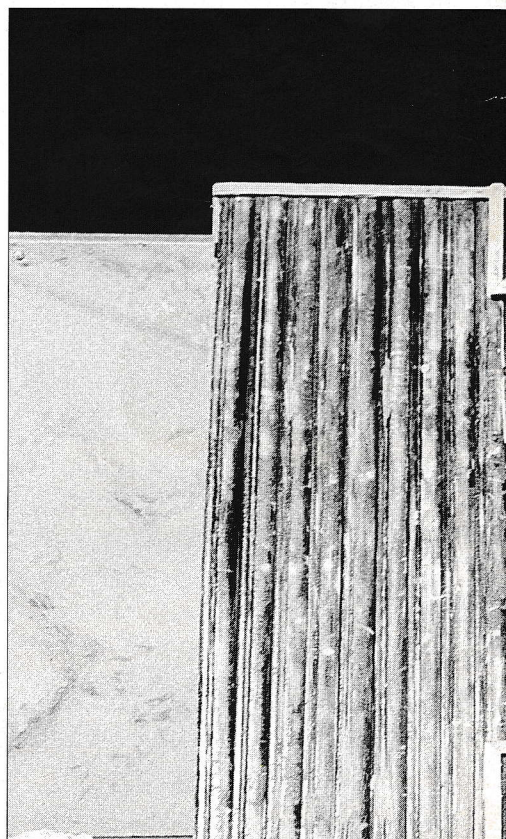
Leur système a atteint une certaine maturité, et l'avenir ? Pour Roland Lanoye avec l'Été de Vaour et Francis avec la mairie, on perçoit bien que l'un et l'autre ont choisi de s'investir dans une responsabilité extérieure. Pour chacun d'eux, c'est une nouvelle aventure qu'ils ont engagée. Anne et Mao sont plus centrés sur l'exploitation. Une idée fait son chemin : développer un atelier «chevreaux» dans le même esprit que les fromages et la charcuterie fermière, c'est-à-dire en intégrant la transformation et la vente. Pas de nouveaux associés à l'horizon.

A Lille, il était le copain de Giles Defacque, l'animateur du théâtre du Prato, une troupe à mi-chemin entre cirque et théâtre. Le «Prato», c'est une amitié qui dure depuis 15 ans : même façon d'aborder la vie, même «famille».

En 1982, la troupe fait une escale estivale à Vaour : ce fut le premier spectacle sur la place de Vaour. Renouvelée en 1984, c'est là que l'idée d'un petit festival a germé. Le théâtre du Prato – qui est au programme 1990 – c'est un peu la référence théâtrale. C'est avec eux que le style original de l'Été de Vaour est né.

Roland fut donc l'initiateur passionné du premier «Été de Vaour» en 1986. Il réalisait là un double rêve : se mêler de près à la vie magique du spectacle, «les projecteurs, les coulisses, le spectacle vivant, c'est fantastique» dit-il avec gourmandise, «et faire venir du monde au village».

Ils seront rapidement deux à assumer les principales responsabilités du festival : Odile Laurent, venue de Paris après avoir travaillé dans des productions théâtrales et télévisuelles, s'associe à l'équipe (elle travaille aujourd'hui pour le Conseil Général du Tarn). Depuis, un certain partage des responsabilités s'est établi : à Odile les relations publiques, et à Roland la programmation et la coordination technique.



Autour de ce duo, une équipe de cinq personnes qui constitue une sorte de conseil d'administration. On y trouve le menuisier-charpentier, le conseiller agricole, une éducatrice, une agricultrice de la commune voisine de Penne, un inspecteur d'assurances.

Le succès confirmé du festival s'illustre par un chiffre d'affaires multiplié par 5 depuis le premier été.

Ils sont confrontés à un problème de croissance. Un public fidèle existe maintenant, la notoriété devient nationale. Faut-il continuer à croître au risque de passer à une certaine professionnalisation et à un abandon progressif du bénévolat ? Faut-il limiter la croissance aux possibilités offertes aujourd'hui par les bénévoles ?

Ils sont tiraillés. Ce qui semble tout de même déterminant, c'est la volonté de garder à l'Été de Vaour sa dimension locale, conviviale. Autant lieu de vie que lieu de spectacle. Roland Lanoye comme Odile Laurent pourront-ils encore longtemps développer cette double activité sans qu'il y ait d'indemnisation de la part du festival ? Le GAEC pourra-t-il l'assumer encore longtemps ? Des questions qui trouveront sans doute solution.

Pour l'heure, Roland Lanoye, et l'Été de Vaour avec lui, «s'exporte» : le 6ème Salon Plein Champs s'est adressé à lui pour la programmation de la partie spectacle du salon, il interviendra en outre dans un débat sur le développement des initiatives locales en milieu rural.

Le rire est roi chaque été à Vaour. Des spectacles dénichés dans tous les coins d'Europe.



Produire sa vie comme on produit un spectacle. Monter un spectacle comme on vit sa vie. Roland Lanoye illustre cette double ambition au travers de sa vie communautaire tout autant que par l'animation du festival de Vaour. Ils ne sont pas itinérants comme les troupes de théâtre d'antan puisqu'ils ont choisi de s'établir dans un pays pour y vivre de leur travail, mais il y a un peu de l'aventure d'une troupe théâtrale dans l'histoire de la communauté du Muret.

Prix des places

Avec la carte «été» (50 F), c'est une réduction de 30 F sur tous les spectacles.

Le spectacle de 22 h : 80 F

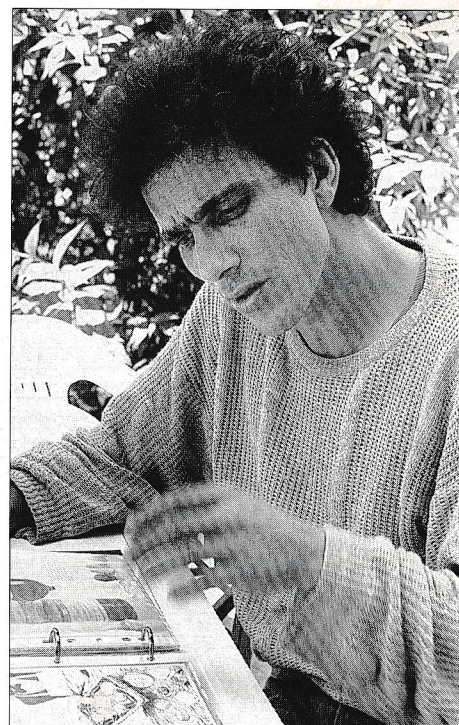
Le spectacle de 17 h : 50 F adultes, 30 F enfants.

Renseignements : tél 63.56.36.87.

Minitel : 3614 code Tarn.

Les à-côtés

- Stand de produits locaux proposés par les agriculteurs de la région
- Garderie de 18h30 à 23h30
- Stage «clown et burlesque» pour les adultes
- Atelier cirque enfants



Roland Lanoye, l'un des 4 associés du GAEC qui développe une double activité «culturelle» : la programmation-coordination du festival de Vaour. Un initiateur impénitent.

LES 8 JOURS D'ÉTÉ DE VAOUR 3-11 AOÛT

ÉCOUTONS-LES PRÉSENTER LEUR FESTIVAL.

Cette année est celle de la gourmandise. Nous avons trop d'envies.

Envie de vous faire partager nos émotions fortes venues d'Espagne, de Tchécoslovaquie, de Grande-Bretagne, de Suisse, avec des spectacles quasi inconnus en France.

Envie de vous faire découvrir les dernières «Prato's folies» avec un Calaferte débridé, recréé à Vaour pour la soirée d'ouverture.

Envie de mettre d'avantage de musique dans vos rires, tellement mélodie et burlesque font bon ménage.

Et puis, et puis, cette vieille envie qui nous tenaillait : Maurice Baquet, bouffon du violoncelle, lutin-luron de tous les délires, faune hilare, éternel feu follet sans lequel la scène comique française ne saurait être ce qu'elle est. Hommage-tendresse à l'homme qui représente tout ce que nous aimons : la gentillesse, la fantaisie, l'amitié jamais démentie, le clin d'œil permanent.

Avec l'exposition «Baquet s'affiche», vous en saurez déjà un peu plus dès le premier jour.

1990. Année des gourmets, année des gloutons (13 spectacles), année du rire oxygène, du rire à découvrir par les petits sentiers de l'Été de Vaour.

1990. L'année de (presque) toutes nos envies. Au risque de vous plaire.