

Marcel Mézy plonge les mains profond dans la terre brune, ramène une pelletée de terre noire aux effluves de civilisation, d'entrailles végétales, de sous-bois humide, la porte à son nez :

« Ça sent bon. »

C'est bon et c'est là où les pierres hérissent le sol couleur pain brûlé. Le vent ébouriffe les genévriers et la robe crème des pur-sang arabes, beaux comme la liberté. L'air est plein du chant symphonique des pinsons.

C'est là, sur une parcelle de presque rien, 2 000 m² à tout casser, avec vue sur les rondeurs de l'Aubrac et, tout au loin, le Plomb du Cantal qui se laisse deviner.

L'humus, l'homme

C'est là que Marcel Mézy a commencé à « faire ses tas », à moissonner les feuilles mortes et y glisser une trentaine de plantes, quelques essences d'arbres, une foison d'orties et plein d'autres choses selon une recette et une mixture ultra-secrètes : « Nous sommes trois au monde à les connaître. »

À l'époque – nous sommes au seuil des années 1980 – on s'amuse de Marcel. On le moque même sans prendre la mesure de la passion qui brûle ce type baraqué et doux, aussi gentil qu'il est têtu. Qui piste, comme un chien de chasse quête un lièvre, un souvenir d'enfance tatoué sous l'écorce d'une vie : « Petit, je gardais

les troupeaux en lisant. J'avais remarqué que, sous certains arbres, le sol était doux sous mes fesses. J'ai toujours cherché à comprendre ça, à retrouver cette douceur, cette fraîcheur. J'ai commencé à entasser les feuilles. »

Ainsi bascule une vie sur le causse du nord de l'Aveyron. Le plus rêveur des huit frères Mézy, qui vend de la limonade pour faire vivre sa jeune famille, est paysan dans sa tête le reste du temps. La nuit, il potasse sa chimie dans le plus grand secret. Il moissonne les plantes endémiques du pays car il a compris un truc dont il a fait sa devise : « Quand l'humus s'en va, l'homme s'en va. »

Peu à peu, il devient incollable sur le cycle de la vie. Devient expert en sols, peinture en bactéries et champignons, producteur malin d'acides humiques, sentant que la vérité de la Terre est là, sous nos pieds. Quand on titille ce modeste, il finit par admettre : « Je suis un paysan chercheur. » Puis, avec une pincée d'ironie dans la prunelle : « Et un chercheur qui trouve. »

Car il l'a trouvée la recette, un jour de 1982, dans la fameuse parcelle de rien du tout, son labo à ciel ouvert, son paradis : « Je n'avais plus de place et j'ai dû repousser et mélanger tous mes tas de feuilles. Le compost obtenu s'est révélé extraordinaire. J'avais des rendements meilleurs qu'avec les engrais. Il y a eu un coup de bull, un coup de ha-

sard. » Et une idée quand même ? « L'idée, c'était de semer des micro-organismes pour refaire du sol fatigué. Pour aider la nature à bien travailler. Une idée de paysan qui veut nourrir la planète et pas l'empoisonner. »

Poudre de perlimpinpin

Et l'idée a éclot. Trente ans d'aventure plus tard, le procédé Mézy a accouché de deux usines et a créé la Sobac. Dix mille paysans français ont adopté sa « poudre de perlimpinpin » vendue sous le nom de Bactériolol. Marcel Mézy intervient dans dix pays africains où on l'appelle parfois le sorcier car il n'a pas son pareil pour soigner les bananeraies du Cameroun ou les orangers du Maroc.

Il récupère des sols bretons lessivés ou les terres vendéennes salées par la catastrophe de Xynthia. Travaille avec Bonduelle, l'Ademe, l'agence de l'énergie. Ou un Mathieu Causse, éleveur, voisin et copain dont le propre père doutait des chimères de Marcel.

Aujourd'hui, Mathieu, éleveur de 400 aubrac bien nées, devenu bio, a doublé sa production et rompu avec les vieilles pratiques. C'est peut-être ça le secret, finalement : « Retrouver une forme de bonheur, cette joie de se construire soi-même, de retrouver une autonomie. C'est un produit qui nous invite à produire mieux mais surtout à réfléchir », insiste Mathieu.

L'Intuition du Marcel Mézy, paysan

aveyronnais, a croisé les analyses chercheurs en biologie. Le révélateur joint la science et réciproquement. Michel Mazoier, sommité de l'Institut national d'agronomie, découpe les rendements à l'hectare, les analyses de sols, la fierté reconquise des paysans se désaccoutumant de la chimie, s'est écrié : « Ce truc, c'est la troisième révolution agricole ! »

Marcel a aujourd'hui 75 ans. Il aime d'aider l'Afrique, l'Argentine. Il a planté une vigne dans le pays de Cahors dont il régénère le sol et le vin. Il possède trois fermes dont l'une à 1 000 m d'altitude. Il y élève quelques-unes de ses 400 pur-sang arabes. Il y fait du miel et a planté des chênes truffiers. Il dit ce qu'il pense. Ou'un paysan a un 6^e sens. Il sent ce qu'il ne voit pas. J'ai appris. J'ai remarqué que chez les gens à la tête trop pleine, trop malisée, parfois hélas plus riche, ça sent le vent du sud. François SIFFERT