

Le MAG en campagne

Toute l'année, la rédaction part à la rencontre de celles et ceux qui font bouger **leur village**



Les gens qui sèment

Les bonnes idées se partagent !

Rendez-vous aussi sur **SUD OUEST.fr**

Contactez-nous : lemag@sudouest.fr

> Dordogne

Une ferme ouverte aux handicapés

Néerlandais, Gilles Versluis élève des porcs gascons dans sa propriété à Bouillac, où il rénove une bâtisse afin d'accueillir des adultes handicapés mentaux

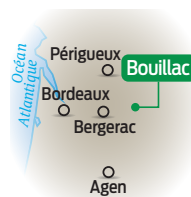
TEXTE | Maryan Charreau
PHOTOS | Thierry David
(sauf autre mention)



Photo Bernard Lefort

« Jules a changé les choses ! » Ce jeune trisomique, âgé aujourd'hui de 17 ans, a modifié le quotidien de Gilles et d'El-la, déjà parents de Servaes, né quatre ans plus tôt. Des parents qui réalisent leur vie de couple à leur manière. « On a du mal à être toujours ensemble. Ma partenaire, Ella, réside en Irlande, mais elle aime bien me rejoindre. Professeur, elle est très occupée par ses nombreuses activités. » Conseillère experte pour

l'Organisation mondiale de la santé (OMS), Ella Arensman préside l'Association internationale pour la prévention du suicide. Ancien mécanicien dans la marine marchande aux Pays-Bas, Gilles Versluis, 54 ans, a passé son enfance sur une île néerlandaise où ses parents cultivaient huîtres et moules. Lui réside en France depuis plus de vingt ans. Depuis 1997, Gilles élève des cochons noirs, « des porcs gascons de souche ibérique. Ils sont rustiques, costauds.



Ferme, leur chair est un peu acide. Outre ce qu'ils trouvent dans la nature, je les nourris deux fois par jour de luzerne, topinambours, glands, châtaignes et trèfles. Il faut trois ans pour faire un cochon de 80 à 140 kilos, puis deux autres années pour l'affinage. Comme pour le vin, pour la bonne charcuterie, il faut du temps ! »
« Inconsciemment, j'ai toujours voulu faire ce métier. Quand je suis venu la première fois en France, pour

»

»

Noël, un peu par hasard, je me suis souvenu que mon grand-père avait toujours deux cochons à la maison », avoue ce personnage dont la belle corpulence n'a d'égale que la douceur de ses propos. Et sa maîtrise, parfois approximative, de la langue de Baudelaire ne fait qu'ajouter une once de poésie, voire de fantaisie.

« Ici, j'ai créé mon monde »

« Ici, j'ai créé mon monde », répète-t-il. Ici, c'est le hameau d'Astor-Nord dans le village de Bouillac. Le lieu dit les Granges est perdu dans le sud de la Dordogne, un Périgord noir comme la quarantaine de cochons qui pataugent dans la boue et gambadent dans la forêt sise au cœur d'une propriété de 14 hectares. Une propriété où Gilles, pierre après pierre, poutres après plancher, rénove soigneusement un bâtiment de 300 mètres carrés, étagé sur trois niveaux.

Abandonnée aux aléas et heurts du temps, la ruine a été prise en main, il y a deux décennies, par cet éleveur un poil original. La naissance de Jules a modifié l'ambition originelle liée à la réfection du bâtiment. Pas question que les cinq chambres tout confort de la bâtisse, équipée d'une cuisine et d'un salon communs, aient pour seule vertu d'être des chambres d'hôte. Non, elles doivent s'ouvrir à l'accueil d'adultes handicapés mentaux. « Certains viendraient en simple résidence, en séjour de rupture, et d'autres pourraient y vivre à l'année. Tous profiteraient des animaux de la



Éleveur de porcs gascons à Bouillac, Gilles Versluis rénove soigneusement la bâtisse de 300 m² de la ferme afin d'accueillir des personnes handicapées mentales

basse-cour, du jardin pédagogique, des cochons », et d'un environnement on ne peut plus naturel.

Pour vivre heureux, vivons cachés. Le slogan ne sied pas du tout à Gilles, dont la part d'humanité paraît gargantuesque, à l'image de ce qu'il réalise depuis septembre 2011. Chaque samedi, il vend ses produits – coppa, jambon, pâtés, grattons... – au marché de Belvès. Il tient son stand avec Hugues (photo page 23), jeune trisomique rencontré dans le car transportant les enfants vers l'Institut médico-éducatif (IME) de Marcillac-Saint-Quentin, où est inscrit son fils Jules.

« De suite, le comportement

d'Hugues m'a plu. Il est drôle, vif, et il a le contact facile. Je vis avec Hugues une belle aventure et je veux la prolonger avec d'autres trisomiques sur deux autres marchés proches de Bouillac. Bien sûr, tous les handicapés mentaux ne peuvent pas s'occuper d'un marché. Mais, quand c'est possible, pourquoi s'en priver ? Au départ, il faut un peu d'ouverture d'esprit. Mais je constate qu'à Belvès les clients se sont montrés réceptifs à ma démarche, qui est simple : aider les handicapés à s'intégrer dans la vie. Et ce que je projette ici peut se faire ailleurs. Tout simplement. » S'il veut que son projet devienne réalité, et

Pourquoi il sème



Parce qu'il sait apprécier et veut faire partager, partout et au quotidien, les qualités des handicapés mentaux.

avant de lancer les demandes d'agrément et d'autorisation administrative, Gilles se doit d'achever les travaux de réfection de la bâtisse ; des travaux effectués quand ses cochons ne l'occupent pas et lorsqu'il a assez d'argent pour acheter les matériaux. « Si je peux offrir le gîte, je sais que je ne pourrais pas assurer le fonctionnement de la structure. Ce n'est pas mon métier. Un espace de vie est prévu dans le bâtiment pour un encadrant », confie celui qui a appris à apprivoiser le temps mais pas à canaliser son énergie.

Une main-d'œuvre du monde entier

« Avec ma partenaire, nous y mettons toutes nos économies. Nous en sommes à notre troisième emprunt. Tous les soutiens et bonnes idées sont les bienvenus, lance-t-il. Nous sommes aidés par le Crédit agricole... et par la main-d'œuvre issue du réseau HelpX (1), qui repose sur l'échange de coups de main : le gîte et le couvert contre des heures de travail. » Les intervenants viennent du monde entier mais aussi de l'Hexagone, tel Bernard, quadragénaire, qui, en décembre et pour quatre mois, a posé ses maigres valises enrichies de ses expériences de globe-trotteur.

« Le chantier a sacrément évolué depuis mon dernier passage, en avril dernier. Aujourd'hui, le projet de Gilles est devenu réalisable ! » assure cet ancien journaliste. Outre ses activités à l'atelier de transformation des cochons en produits de charcu-



À Bouillac, la ferme compte une quarantaine de cochons noirs, des porcs gascons de souche ibérique

« Certains trisomiques viendraient en simple résidence, en séjour de rupture, et d'autres pourraient y vivre à l'année »



L'une des cinq chambres que compte la bâtisse rénovée par le propriétaire, Gilles, réservée à l'hébergement des handicapés

terie, Bernard actualise le site Internet de l'association les 3B – les Bonnes Bouilles de Bouillac (2) –, qui encadre le projet d'accueil des handicapés mentaux. Le bureau des 3B se compose de personnes issues d'univers différents. « On ne sait jamais tout sur tout. Et quand on entreprend ce type de projet, il faut se montrer humble. Sinon, on est vite rattrapé par la réalité. Je suis comme tout le monde, parfois je baisse un peu les bras et je me demande si je parviendrai au bout de mon projet. Mais un geste, une attitude ou une attention, et ça repart », dit en souriant Gilles, qui regarde alors Tom. Cet adolescent de 16 ans, qui a quitté tôt le système scolaire, vient de signer un contrat de huit mois dans le cadre d'un service civique (3).

« Le projet de Gilles m'a séduit car il allie le travail et le social. Et on est bien ici, en pleine nature ! » Une nature qui rappelle à chacun ses obligations : nourrir les cochons, préparer la charcuterie, à raison de 15 porcs à l'année, et terminer la bâtisse, dont on a du mal à deviner qu'elle a été une ruine. « Oui, le projet est un peu fou, mais je tiens tellement à voir aboutir ce lieu de vie. Quand ? Je ne sais pas. Mais on y arrivera. Car, quoi qu'il arrive, Jules a changé les choses ! »

(1) Comparable au réseau WWOOF, HelpX est un réseau en ligne d'hôtes présent dans près de 90 pays dans le monde et basé sur le volontariat.

(2) Lesbonnesbouilles.org. Tél. 06 48 25 33 91.

lesbonnesbouillesdebouillac@gmail.com
(3) Tom a créé la plate-forme Ozalentour. Ce site héberge des activités permettant de bouger (voyages et/ou idées de sorties de proximité) : www.ozalentour.com. Tél. 06 73 70 09 76.