



Pasión por vivir intensamente en la Naturaleza

► Texto: Rosa Barasoain
Fotografías: Fernando López

En una fértil ladera de los Pirineos centrales, en la vertiente francesa, se encuentra la granja Terran, donde la familia Bertrand cuida de forma ecológica de la tierra y el bosque, y además cría animales, algunos de razas autóctonas como los cerdos negros de raza gascona. En ese espacio también han creado un jardín muy especial, llamado “Les Jardins de sortilège” y han puesto en marcha la editorial Éditions de Terran, que consideran “una prolongación de la granja, una vía para mostrar que el ser humano no sólo puede cuidar de la tierra sin destruirla, sino que además puede embellecerla”

En la finca han reconstruido varias viviendas y dependencias pequeñas, de un sencillo estilo pirenaico que combina piedra y madera del lugar, y lo han adornado todo con una diversidad vegetal que acoge desde las vivaces más coloridas y útiles aromáticas y condimentarias a los esplendorosos rosales antiguos, para no desmerecer del impresionante paisaje que les rodea. En una de las casitas está la tienda, donde los visitantes se encuentran con la agradable sorpresa de poder adquirir cestas artesanales, mermeladas, siropes, embutidos, queso, tisanas... y también carteles, tarjetas y libros, todo ello confeccionado desde la propia granja. Porque los car-

teles con bellas fotografías de naturaleza, los libros prácticos de agricultura, de cocina de plantas silvestres, de cestería, los libros de cuentos, las guías para saber más del entorno, se editan en una editorial planteada como una prolongación de la propia granja. Surgió del instinto y de la intuición de Bernard y Annie-Jeanne Bertrand, que la pensaron para compartir lo descubierto y aprendido con todas aquellas personas que como ellos quieran vivir de lo que nos ofrece la Naturaleza y desde el disfrute de cuidarla. En la granja es donde se prueba y experimenta el conocimiento tradicional, donde se investigan y observa nuevas propuestas para ofrecer luego los resultados en forma de libros.

De Éditions de Terran han surgido por ejemplo “Plantas para curar plantas” y “El huerto medicinal ecológico”, libros que hemos editado en castellano. Otros títulos, cerca de una treintena, los han escrito y editado también desde su experiencia en la búsqueda de una forma de vivir lo más autosuficiente posible. Además de cultivar recolectan plantas silvestres, crían diversos animales, y elaboran alimentos con recetas tradicionales aprendidas de los paisanos y que con el tiempo han mejorado con gusto y originalidad. Preparan por ejemplo un remineralizante sirope de ortigas, o el depurativo sirope de diente de león; confituras elaboradas con bayas y frutas silvestres (que incluyen saúco, escaramujo...); el refrescante y espumoso “Sahuc” bebida tradicional elaborada con flores de saúco; vinagres aromatizados con angélica, moras... Productos a descubrir que animan a adentrarse en la cocina silvestre.

Vinieron aquí en 1977. En estos poco más de treinta años, aquellos jóvenes soñadores a los que algunos vecinos no daban de plazo un invierno para que tiraran la toalla, no sólo pusieron en marcha la granja ecológica, también un jardín que cada verano es visitado por centenares de personas amantes de las plantas, que acuden a las visitas guiadas y a los cursos que se imparten.

Bernard, que se ha convertido en el “biógrafo de las plantas”, ahora se centra más en su labor de escritor, y en la investigación y experimentación de nuevos recursos. Annie-Jeanne, fiel a su compromiso con las plantas, se dedica cada vez más al cuidado del jardín porque siente que necesita dedicar más tiempo a probar las diferentes técnicas y más tiempo para la práctica “para poder avanzar”. Hace dos años que su hijo Denis ha tomado el relevo de la granja. Se ha establecido con su compañera y sus hijos y cuida de las 9ha cultivables y alguna más de monte, del ganado y de la elaboración de alimentos que venden en mercados semanales y en la tienda. Con la hija, Pierrine, gracias a su habilidad y preparación para los audiovisuales, se ha ampliado el proyecto editorial desde la faceta de la imagen y en breve tienen previsto editar un DVD, una película de exaltación de las virtudes de la ortiga.

Terran significa “buena tierra”

De la granja empezó a bullir la pasión, la curiosidad y el deseo de aprendizaje en la Naturaleza cuando Bernard descubrió y compró esta finca, entonces de 2ha, que llevaba abandonada más de 30 años. Como en la historia de La Bella Durmiente las zarzas lo cubrían todo, los chopos y otros árboles habían crecido en medio de los caminos que ya no recorría el ganado y los edificios estaban en ruinas. En lo que había sido una fértil huerta, contigua a la casa, la espesura no dejaba ver nada: una casita con el horno de hacer pan, los senderos, los ban-

cales de piedra... todo hubo que rescatarlo de la maraña de zarzas y espesura, primera muestra de que Terran era verdaderamente un tierra fértil. Annie-Jeanne recalca que “desde el principio con tan sólo 2ha podíamos vivir

sin apenas comprar nada fuera, a veces trigo para hacer el pan y poco más. Simplemente con la venta de unos pocos quesos ya podíamos vivir como nos gustaba y nos daba para ir comprando poco a poco materiales para reconstruir la casa, el jardín, y comprar tierras reinvertiendo en nuestro propio proyecto”. El trabajo

fue intenso, “pero era como un juego, disfrutamos mucho y aprendimos más”.

Compartir todo lo aprendido

La granja Terran ha sido y es su puesto de observación, de aprendizaje y práctica, y Éditions de Terran su medio para difundir conocimientos. Tanto Annie-Jeanne como Bernard venían de una mala experiencia en los estudios oficiales agrícolas. Bernard, que ya en el bachillerato había formado un grupo “Club Nature” para denunciar la utilización de productos químicos y el cultivo en humedales, lagunas desecadas, etc. tenía la certeza de poder hacer “otra agricultura”. “Tuve la suerte de tener un abuelo que hacía agricultura a la manera tradicional, y en cierta forma también mi padre; trabajaban con caballos, por ejemplo, pero era algo que ellos mismos consideraban anticuado, era ya entonces una filosofía del pasado. Algo así nos sucedió con los artesanos de los que queríamos aprender. Había cesteros que nos decían ‘esto no sirve para nada, es mejor que vayáis a estudiar’... Tenían una visión despectiva de los jóvenes, de su propio pasado y de lo que habían hecho”.



Siempre pensaron que el cuidado de la Naturaleza no debe excluir al ser humano



.....

Han actualizado deliciosas recetas tradicionales con bayas y plantas silvestres. En el huerto, Annie-Jeanne entierra al pie de las matas de tomate y pimiento pequeños manojos de consuelda, para fortalecerlas

Por otro lado, Bernard tampoco se sentía muy conforme con el movimiento ecologista de la época. “Desde joven he estado muy implicado en el movimiento asociativo de protección de la Naturaleza, pero en este ambiente había algo que me disgustaba y era la manera de trabajar en la protección de la Naturaleza. Miraban cómo ponerla bajo una campana protectora y eliminaban al hombre de ella. Por eso la aventura con Annie-Jeanne ha sido divertida, porque era demostrar que el hombre puede no sólo cuidar un paisaje, sino enriquecerlo y no sólo destruirlo; que viviendo en el medio rural se puede preservar esa armonía e incluso mejorarlo. Veinte años después se han dado cuenta de que si no hay agricultura el campo estará cerrado por la maleza... Hicieron falta 20 años... y han hecho falta 30 años para que los ecologistas se hayan puesto a comer alimentos ecológicos, mientras que nosotros lo sentíamos desde el principio como algo totalmente imbricado”. En esta línea continúa su esfuerzo por seguir apoyando movimientos como la Asociación de Amigos de la Ortiga, y la propuesta de que todo el mundo, con recursos sencillos y al alcance de la mano, puede elaborar los tratamientos

Les Jardins de Sortilège

En la Haute-Garonne, en el Valle de Aspet, se encuentra la granja Terran y en ella este jardín donde en apenas 2.000 metros los visitantes se sumergen en un espacio intimista y pueden disfrutar de una armonía natural, con plantas silvestres, vivaces y cultivadas, combinadas y cuidadas de forma tan respetuosa que conviven en toda su viveza. La impresión es la de haber entrado en un espacio de ensueño donde la mano humana apenas ha intervenido. Los muretes de piedra seca, las delicadas barandas de madera rústica trenzadas con mimbrales, rosaledas, pequeños frutales y enredaderas nos sugieren un paseo contemplativo a través de siete jardines donde “el orden y el rigor han dejado paso a la libre expresión de la vida y a las armonías que genera”. Annie-Jeanne lo cuida de la forma más natural posible, no emplea otros productos que los que ella misma elabora con plantas, añade compost, hace acolchados con paja y hojas secas, compara las zonas que ya están con BRF... Lo define como “un lugar donde cuido de las plantas y las pongo en escena, de manera que cada jardín cuenta una historia en la que el hombre está en contacto con la Naturaleza: el jardín medicinal, con las plantas para la salud; el jardín comestible, cuidado con métodos ecológicos; el jardín de la abuela, con las frutillas que ella cultiva para sus nietos y donde prepara ramos de flores, relatos y sueños, sin demasiada organización; y lo contrario, el jardín del cura, un jardín estricto, masculino, con su búsqueda simbólica a través de las plantas... Y además cada espacio nos habla del transcurso del tiempo, se inicia en la Prehistoria, sigue por la Edad Media y llega al Renacimiento, que es un jardín de paseo, de reencuentros dentro de lugares íntimos y cerrados, no es el huerto para alimentarse sino para descansar y reflexionar”.

Más información: <http://jardins.terran.fr/>

ecológicos que necesite, que la información pueda ser utilizada por todo el mundo.

Una labor de etnografía viva

Buscaban recuperar una cultura, una sabiduría paisana que en cierta forma se mantiene entre algunos agricultores ecológicos y biodinámicos “gente que ama la tierra, eso existe todavía, aunque sean una minoría”, dice Annie-Jeanne. Ella buscaba ya de muy joven cómo vivir con recursos propios, de forma lo más sencilla y autosuficiente posible. “Le preguntaba a mi abuela por sistemas tradicionales para hacer cestas y todo lo de uso diario de forma artesanal, para ser autónomos. Ella estaba suscrita a *Rustica* –revista que todavía se publica–, donde leía recetas y pequeños trucos prácticos que yo solía probar con ella. Cuando vio cuánto me interesaba comprendió que poner freno a mi deseo de vivir ‘a la antigua’ no era bueno, entonces se abrió y me dio la información que

me podía ser necesaria. Aquí experimentamos todo eso que teníamos necesidad de hacer, Bernard se puso a construir la casa y luego los muebles y este aprendizaje lo completamos aprendiendo a hacer el pan, a hacer cestas, a conocer las plantas silvestres comestibles, a hacer queso con los pastores del Pirineo y a preparar otros alimentos”.

Para Bernard “esta recuperación etnográfica no fue algo meramente intelectual, la aplicamos a lo personal, una diferencia muy importante para nosotros. Un etnólogo hace una visita, saca fotos, hace una encuesta, recoge un testimonio y después se va y lo pone en el papel y lo archiva. Nosotros hacíamos todo eso pero palpábamos el trabajo, queríamos ponerlo en práctica y vivirlo. Y toda la granja y luego el jardín fueron algo más que una muestra etnobotánica, es algo vivo, no un lugar donde se muestran colecciones sino un ecosistema global que justifica que es como es porque de otra manera no sería posible”.

¿Y con qué recursos se hizo esta labor?

Bernard- “Con pequeños recursos, haciéndolo todo nosotros. La base de los muebles la hice con castaños y otros árboles que estaban caídos o que cortamos aquí mismo, con el hacha. De ellos hice postes, tablones... teníamos aquí todo lo necesario para hacer una casa. Y la gente nos daba herramientas y artilugios que encontraban en desvanes y graneros, restos de antiguos oficios y que ya no querían. Disfrutamos mucho y aprendimos mucho. Teníamos ganas de estar bien, estábamos felices y enamorados, fue un placer hacer todo este trabajo. También sentíamos cu-

riosidad. Estaba abierto a todo estando activo, apasionado por crear cosas útiles con mis propias manos”.

Y después comenzasteis a contarlo, a escribir y editar libros...

Bernard- “Aquí en Terran, en la Haute-Garonne, nos instalamos en 1977 y nuestro secreto para seguir fieles al lugar y a la pareja ha sido ir cambiando de actividad. Cada cuatro o cinco años completábamos nuestra actividad principal con otras actividades, con cosas nuevas, como si cerráramos ciclos. Después de nacer nuestros hijos hicimos que la granja evolucionara hacia una granja pedagógica, porque no se podía crecer mucho, hacíamos una agricultura ecológica pero también tradicional, para autoconsumo, y teníamos la impresión de que ya habíamos completado un ciclo. Entonces la abrimos a la gente con la propuesta de poder aprender a hacer tartas de ortiga, patés, buenos pasteles tradicionales y con plantas silvestres comestibles. Tuvo mucho éxito. Del sendero botánico que abrimos en la granja surgió “Les Jardins de sortilège”, como es hoy. En 1995 empezamos a preparar libros de plantas no deseadas o maltratadas y que a nosotros nos gustaban y fue así como nació el libro “El secreto de la ortiga”, del que el primer año vendimos 2.000 ejemplares, a pesar de que éramos autores desconocidos que iniciaban la aventura editorial”. A este libro de la colección “Compañero vegetal” le han seguido 17 títulos más de árboles y plantas útiles. También surgieron otros libros que hoy son un éxito como el ya citado “Plantas para curar plantas”. Libros auténticos y prácticos para servirnos de los recursos que nos da la Naturaleza sin dañarla. ■



Silvestres o cultivadas se muestran con el mismo vigor y nos invitan a entrar en este espacio de armonía