

L'ordinateur et les endives



- « Tu pourrais pas les informatiser tes endives ? »
- « Risque pas ».

-

Pour ça, Eric est clair, il ne mélange pas les genres entre ses deux mi-temps.

Le matin c'est le costume gris trois pièces ; à une heure il le pose sur un cintre, range ses chaussures noires et il enfle le treillis et les sabots de bois.

Le matin il parle en cobol à ses ordinateurs; l'après midi il parle tout seul à ses poireaux.

Le matin il conçoit des programmes informatiques tout neufs, les disques tournent, la mémoire se charge de "data" numériques.

L'après midi il fait le paysan. Enfin un paysan un peu spécial. Pour aller dans « ses champs » il ouvre une grande porte : dans le noir apparaît une nuée de points blanchâtres devant de hauts murs plastifiés. Les endives poussent là en salle sur sept étages de plateaux. Les racines d'endives ont été récoltées mécaniquement dans les champs puis elles sont placées côte à côte sur des plateaux. De l'eau coule du plafond tombant en cascades sur les sept étages. Les racines bourgeonnent, trois semaines plus tard le bourgeon est devenu chicon, celui que l'on vend sur les marchés en hiver.

Il y a cinq ans qu'Eric s'est lancé **dans la culture hydroponique** et avec son caractère scientifique il fait ça méthodiquement, ajoutant chaque année un hangar pour faire des expériences. Il y en a un par exemple où il « fabrique » du fourrage hydroponique pour les chevaux. C'est le même système que pour les endives, sur quatre étages. En huit jours les graines d'orge donnent un tapis dense de racines et de pousses. Sous les plateaux circule de l'eau tiède provenant d'un chauffe eau solaire. Au-dessus, des brumisateurs envoient un léger brouillard humide. Il suffit de retirer les tapis verts au fur et à mesure. Eric les livre à un haras voisin dont les chevaux sont friands de ces gâteaux d'herbe tendre, mangeant aussi bien l'herbe que les racines.

Dans la grange, Eric a démarré la culture des tomates : sur le sol il y a des boudins de plastique noir d'où jaillissent des plants de tomates de deux mètres. A travers la housse plastique on devine « le sol » : un petit matelas de laine de roche qui a l'allure de coton hydrophile, mélangé à de l'argile expansé. La laine de roche retient l'eau tandis que l'argile expansé permet une certaine aération. Les tomates poussent là-dessus en un temps record. Il a également suspendu deux boudins noirs au mur pour essayer des fraisiers : ça a l'air de marcher.

Mais la vraie passion d'Eric c'est le soja. Il a commencé d'en faire pousser dans des hangars sombres et chauffés, puis il s'est spécialisé dans le tofu. Le tofu c'est du fromage de soja. Dans ce cas la culture est presque inexistante. Les graines sont simplement trempées dans l'eau, le temps de gonfler. Par broyage on obtient un « lait » de soja qui est mis à cailler. Le « fromage » obtenu se consomme sous forme de beignets, de « viande » ou de flan. Eric fournit **tous les restaurants chinois de Paris** et l'autre jour on lui a demandé s'il voulait exporter à Hong Kong...
Il en rit encore !
C'est depuis qu'on l'appelle « le chinois ».

