



Observatoire de la finance

**Paul Dembinski, directeur de l'Observatoire de la finance, à Genève, pose un regard chrétien sur l'économie.**

– C'est choquant. Mais pas étonnant, malheureusement. Selon l'Organisation internationale du travail (OIT), 60% de l'activité économique mondiale est informelle. Un travail invisible. En Suisse, la proportion tourne autour de 10%, mais dans des villes comme Genève elle est probablement plus élevée. La crise actuelle nous fait découvrir la précarité de l'existence de personnes que nous ne croisons pas d'habitude – ou, pire, que nous croisons sans que leur condition nous questionne.

Nounous, femmes de ménage, livreurs et ouvriers au noir: nous ne voulons pas les voir dans leur plénitude. Ces ombres qui passent participent pourtant au maintien de notre système économique. La crise sanitaire a montré leur importance et il sera dorénavant difficile de les ignorer. Les grands principes écologiques, vouloir sauver l'Amazonie, c'est bien, mais il ne faut pas oublier ceux qui habitent nos villes et qui ne reçoivent que des miettes. Le déficit de justice sociale est grand et il faut le combler.

#### **Cette crise a le mérite de secouer un peu les consciences!**

– Oui. De nombreux concitoyens qui n'avaient encore jamais pensé pouvoir perdre leur travail ont vu ce spectre se rapprocher pour la première fois. Du coup, l'identification avec les laissés-pour-compte et les exclus est

devenue plus naturelle, un capital de sympathie se consolide. La perception sociale a évolué et c'est très positif. Les métiers peu valorisés, mais vitaux – infirmiers, caissiers, nettoyeurs, etc. –, sont en train d'acquiescer une reconnaissance morale qui, espérons-le, va se transformer en reconnaissance sociale et économique. Quant au confinement, il a mis chacun d'entre nous face aux questions existentielles. Certains se sont demandés pour la première fois: «Mais bon Dieu, qu'est-ce que je fous là? A quoi je sers?».

#### **Et le pape François, rêve-t-il encore de mettre l'économie au service de l'humain?**

– Il faut croire. Il a invité en mars 2000 jeunes – dont quelques Romands – de moins de 35 ans, entrepreneurs, militants et intellectuels, à le rejoindre en Italie pour repenser le monde et l'économie. En raison du virus, ce grand rassemblement (*ndlr*, Paul Dembinski y prendra part en tant qu'expert du groupe «Finances et Humanités») a été repoussé au 24-26 novembre, mais le travail à distance avec les participants a déjà commencé. Nommée *Economy of Francesco*, la rencontre se tiendra à Assise où saint François, patron du pape, a réinventé le modèle du rapport à la création et à autrui. Tout un symbole! ■

Recueilli par Cédric Reichenbach

FRIBOURG

## L'artisan

Dans l'enceinte du monastère d'Hauterive, Lionel Avanthey fabrique des pâtes locales et bio nommées *Laudato si'*. Rencontre avec un entrepreneur qui s'est converti à l'écologie avec enthousiasme.



Christine Mo Costabella

## pâtier inspiré par Laudato si'

Quand vous acceptez le café qu'il vous propose, Lionel Avanthey commence par sortir le moulin à café de sa grand-mère. Manuel, évidemment. On se dit que ce type-là, qui produit des pâtes bio, locales et artisanales dans l'enceinte du monastère cistercien d'Hauterive, près de Fribourg, doit être tombé dans la marmite écoresponsable quand il était petit. «Pas du tout, répond-il avec un petit sourire en coin. J'étais même profondément anti-écologique.»

Pardon? Le jeune homme en train de bourrer le filtre de sa cafetière italienne avec du grain bio moulu à la main,

là, était même, il y a peu, un membre zélé de l'UDC? «Je suis toujours allé à fond dans tout ce que j'ai fait», confie-t-il, amusé de lui-même.

### LE DOCTORAT DE JUDITH

Petit retour en arrière. En 2014, Lionel traverse une période difficile. «Je souffrais beaucoup, j'avais besoin d'un cadre strict pour ne pas tomber en dépression. Ma manière de vivre ma foi chrétienne était assez carrée; la liturgie en latin m'attirait beaucoup. Je l'aime toujours, d'ailleurs, quand on ne la célèbre pas pour dire qu'elle est la meilleure!» Quand, à la

fin de l'année, Judith Butler, «papesse» des études genre, débarque à Fribourg pour recevoir un doctorat honoris causa, Lionel monte avec d'autres jeunes catholiques à la sensibilité traditionnelle un groupe de «veilleurs» pour manifester son désaccord par des chants devant l'Université. Suite à l'incident, le Valaisan est invité sur le plateau de l'émission *Infra-rouge* pour défendre son point de vue sur le mariage gay. «Il y a eu un moment assez terrible où je me suis demandé ce que je faisais là. Je défendais le mariage entre un homme et une femme comme 'naturel', mais il

Lionel Avanthey a inventé le terme «artisan pâtier» pour désigner son métier.



Christine Mo Costabella



Laudato si' / Silvio Do Nascimento

De g. à dr.  
La farine  
est payée le prix  
juste au paysan.

Les pâtes sèchent à  
basse température.

Le Valaisan  
produit cinq sor-  
tes de pâtes.

y avait tant de choses contre nature dans ma vie. Je me sentais prêt à massacrer les personnes qui se trouvaient en face de moi au nom de la défense de la vie! Ça n'avait pas de sens.»

Sa recherche de cohérence l'amène à explorer d'autres chemins. «Je sentais qu'il était absurde de prier le dimanche à la messe pour les clandestins qui travaillent dans des serres en Espagne tout en contribuant à leur esclavage par ma manière de consommer.» Mais pas question de lire le moindre texte du pape François: «Quand je le voyais aller au Parlement européen, qui promeut l'avortement, et déclarer: 'Vous êtes la conscience de l'Europe', je me demandais qui était ce gauchiste!».

#### «ON FAIT QUOI?»

Lionel déroge pourtant à sa règle quand sort l'encyclique *Laudato si'*, en mai 2015. «Je l'ai dévorée. Le pape mettait des mots sur des bribes d'idées qui me travaillaient depuis un an. Et j'ai découvert un homme beaucoup plus fin que ce que j'imaginai, une pensée qui allait au-delà de gestes un peu démagogues comme rouler en Fiat ou refuser de vivre dans les appartements pontificaux.»

Or, quand Lionel s'embrase, il reste rarement les bras croisés. «Comme un bon Valaisan qui descend de sa mon-

tagne, j'ai pensé: 'OK, il faut trouver une solution'. J'ai fait le tour des monastères de Fribourg en leur disant: 'C'est vous qui avez fondé l'Europe. On fait quoi?'. Pour moi, les moines étaient les plus à même de mettre en œuvre l'écologie intégrale promue par François, étant déjà en lien avec Dieu et avec l'agriculture. Ce sont eux qui ont défriché Lavaux, inventé le champagne, développé l'énergie hydraulique. Il était à nouveau temps pour eux de changer le monde!».

La réponse? Partout la même: «Excellent idée. On priera pour toi». Avec une variante: quand Lionel frappe à la porte de la communauté des Focolari, à Montet, en leur suggérant, puisqu'ils sont italiens, de fabriquer des pâtes avec des produits de la région, ils lui répondent, en plus de l'assurance de leurs prières, qu'ils ont une cuisine à louer. «Et là, je me suis souvenu d'un conseil de mon accompagnateur spirituel: si personne d'autre ne peut faire une chose à ta place, c'est à toi d'y aller.»

#### JARDINIER DES CAPUCINS

Pendant deux ans, Lionel s'essaie à la permaculture dans un champ piétiné par les vaches qu'un paysan a mis à

sa disposition près de Romont. Puis pendant trois ans dans le jardin des capucins de Fribourg qui avaient besoin d'un jardinier. Tout en mettant au point une recette de pâtes – le trentenaire est cuisinier de formation – et en travaillant à 100% dans la

**«Si personne d'autre  
ne peut faire une  
chose à ta place,  
c'est à toi d'y aller.»**

gestion des chemins de fer. «Je dormais peu et n'étais pas le plus délicat des hommes à cette époque. Ça s'améliore depuis que je dors davan-

tage», dit en souriant l'entrepreneur qui a l'air bon comme de la brioche. Le Valaisan lance officiellement sa production de pâtes le 4 octobre 2016, fête de saint François d'Assise. Sa marque s'appelle *Laudato si'*, comme le cantique du saint ombrien et l'encyclique du pape. Elle se décline aujourd'hui en cinq sortes de pâtes à l'épeautre ou au blé dur avec farines bio fribourgeoises, graines de caméline et eau de source. «Je n'ajoute pas de conservateurs et je fais sécher les pâtes à basse température pour en conserver les nutriments.» Même l'emballage est compostable.

Pour un paquet de 500 grammes, comptez 7,50 francs en moyenne. «C'est quatre fois plus qu'un paquet de Barilla, reconnaît Lionel. Mais je paie la farine au juste prix, entre 3 et 4



Laudato si' / Silvio Do Nascimento

francs le kilo, un prix qui devrait permettre aux paysans de vivre sans subventions.» D'ailleurs, un repas composé d'une assiette de pâtes accompagnée d'un morceau de fromage et d'un verre de vin revient plus ou moins à 5 francs, calcule-t-il. «La moindre barre chocolatée que vous achetez au kiosque coûte la moitié.»

### LE GÉNIE DE MIGROS

Aujourd'hui, Lionel produit 500 kilos de pâtes par mois, qu'il écoule via une septantaine d'épicerie fines de Fribourg. Il tourne grâce à un complément de 30% comme cuisinier pour les moines d'Hauterive. «Ça me permet de payer mes factures et de manger bio, mais c'est clair que mes loisirs, ce sont les balades autour du monastère. Magnifiques d'ailleurs!» La crise du coronavirus n'a pas impacté son entreprise. «Les magasins à la ferme ont cartonné ces dernières semaines; j'espère que l'habitude de se rendre chez le producteur va perdurer. Je n'ai rien contre les supermarchés: le fondateur de Migros, Gottlieb Duttweiler, était un génie! Il fallait inventer quelque chose pour nourrir les gens après la guerre. Mais cette entreprise a perdu sa finalité avec des produits qui ne coûtent rien, des producteurs mal rémunérés et des paysans qui dépendent de subventions.»

Se nourrir est pour lui un acte relationnel, politique et spirituel. «En allant chez votre fromager, vous rencontrez une personne, il devient un ami. Ça n'arrive pas à Migros.» Mettre le prix pour bien manger, «c'est une manière de se respecter en tant que merveille de Dieu, de respecter la création et la santé du producteur. Ça rend joyeux. Et comme manger est un acte quotidien, si on cède une fois au plat au micro-ondes, on peut toujours faire mieux le lendemain!».

### CHEZ LES TÉPELETS

Que pensent de tout ça ses amis UDC parmi lesquels, assure-t-il, il y a des gens fantastiques? «La plupart se disent: 'C'est Lionel, il a encore inventé un truc'. D'autres me demandent: 'Qu'est-ce que tu fous chez les Tépélets?'. Car aux dernières élections, j'étais candidat sur la liste des Jeunes PDC fribourgeois – la politique me titille toujours.»

Quant aux catholiques romands, même s'ils organisent de temps à autre un colloque sur *Laudato si'*, ils ne sont pas menacés de tomber dans les excès de l'écologie profonde, estime-t-il. «On dit qu'il faut cinquante ans pour qu'un concile porte du fruit. Ce sera pareil pour cette encyclique.» Patience: le maître mot de l'écologie! ■

Christine Mo Costabella

## Du chemin en cinq ans

Mayeul Jamin a publié en octobre *A la découverte de la sobriété heureuse* aux Editions du Cerf. Le jeune homme de 26 ans y relate son tour de France des initiatives écologiques. Il vient de lancer une maison communautaire basée sur les principes de *Laudato si'* aux portes de Paris.

### En cinq ans, l'encyclique *Laudato si'* a-t-elle fait du chemin parmi les catholiques?

**Mayeul Jamin:** – Je trouve que oui. Je suis parti faire mon tour de France en 2016-2017 parce que quand je parlais de mes idéaux, on me riait au nez. Je voulais montrer qu'il était possible de vivre autrement! Aujourd'hui, les réactions sont plus respectueuses, moins sarcastiques. Après, entre la réflexion et la mise en œuvre...

### Ce n'est pas encore ça?

– Disons que l'encyclique n'a rien appris aux catholiques qui s'intéressaient déjà à l'écologie, mais qu'elle leur a donné une légitimité. Je pense à un couvent de dominicaines dans la Drôme: les sœurs étaient très engagées sans être toujours bien comprises. Quand je suis allé les voir, elles m'ont dit: «Depuis *Laudato si'*, on n'a plus à se justifier». Des catholiques un peu méfiants sont aussi allés voir ce qui se faisait dans des milieux alternatifs. Ils ont découvert que ces gens, avec qui on n'est certes pas d'accord sur tout, ont des choses à nous apprendre.

### A quoi ressemble la maison Sainte-Angèle Mérici à Poissy?

– La maison est née de la réflexion de plusieurs amis d'études de l'Institut Philanthropos à Fribourg. Nous voulions vivre entre jeunes laïcs une vie commune en partageant des services et des moments de prière et en repensant notre consommation. Nous faisons notre pain et nos produits ménagers et nous avons un jardin potager. Chacun de nous sept travaille ou étudie à côté. Nous avons commencé en janvier 2019 en louant un terrain à un Foyer de charité. Le temps dira si nous sommes de jeunes utopistes! (Rires) ■

Recueilli par CMC

Plus d'informations sur:  
[www.etsictaitpossible.com](http://www.etsictaitpossible.com)