En primeur

Rivaliser d'imagination pour proposer un projet innovant, repenser un mode de production, inaugurer un lieu qui favorise la reconnexion à la nature... « Regain » fait le point sur des initiatives porteuses de sens. Par Margault Antonini.



Toutes les routes mènent chez soi. C'est l'idée de la « Cahute », le projet imaginé par Thomas Longhi, à lire page 21.

Les nouvelles Les nouvelles

Éphéméride

4º Fête de l'abeille et de la biodiversité

Avis à tous les amoureux de l'abeille et des produits de la ruche, l'association Abeille et Sagesse organise des conférences, stands, expositions et animations ouverts à tous. 30350 Lédignan.

5-6 octobre Fête des vendanges d'antan L'occasion d'une reconstitution des

L'occasion d'une reconstitution des vendanges à l'ancienne... à laquelle il est possible de participer sur réservation. Au menu, animations, jeux et repas vigneron. 33580 Roquebrune.

Du 5 au 26 octobre Exposition « Aux arbres citovens»

Tour à tour originaux, rares ou symboliques, les arbres se dévoilent dans cette exposition, qui met en lumière toute la beauté et la richesse de la nature.
61110 Bretoncelles.

Du 7 au 20 octobre AMAP en fêtes

Partout en France, les AMAP sont invitées à animer et promouvoir leur site de façon festive et conviviale: fêtes de fermes, conférences, repas partagés...
Renseignements auprès des réseaux régionaux.

13 octobre Fête de la Haie

Réservoir de biodiversité, la haie bocagère est mise à l'honneur le temps d'une journée, au rythme d'ateliers, débats et sorties nature. 61220 Briouze.

Fête de la châtaigne, 20° édition

Découvrez la châtaigne sous toutes ses formes durant ce dimanche placé sous le signe du terroir. Au programme : randonnée et ramassage de châtaignes dans les vergers, dégustation de châtaignes grillées, repas de fête et concert. 04150 Revest-du-Bion.

18

Du 30 octobre au 17 février 2020 Giono au MucEM

Écrivain prolifique du xxe siècle, à qui l'on doit notamment le roman *Regain*, Jean Giono devient lui-même le sujet d'une rétrospective, qui donne à voir la profondeur de son œuvre en la faisant dialoguer avec des documents d'archive, des longs-métrages, des entretiens...

13002 Marseille.

Pu 14 au 17 novembre Festival international de la photo animalière et de nature

Le rendez-vous incontournable des amateurs de photographie animalière, qui met en lumière les enjeux liés au vivant et à la biodiversité.

52220 Montier-en-Der.

Initiatives

Pleine terre

Ex-ouvrier viticole et jardinier-maraîcher formé à la ferme du Bec-Hellouin, Maxence Meheust s'est lancé dans un projet d'envergure, celui de bâtir une ferme modèle en permaculture. En 2016, il décide d'investir les anciens jardins du château d'Ognon, dans l'Oise, pour créer une exploitation de recherche en agroécologie et en agriculture naturelle. Avec Ognon, il propose des paniers de légumes locaux et de saison (livrables à Paris), conçoit des jardins et potagers sur mesure et donne des formations, ouvertes aux professionnels ou au grand public. La nouveauté? Ognon organise désormais des séminaires yoga et permaculture.

60810 Ognon. www.ognon.org



Mon beau verger

Paysarbre s'attache à promouvoir la culture et le renouveau de l'arbre fruitier. En effet, l'association le considère à la fois comme un vecteur d'autonomie vivrière et comme un outil d'éducation à l'environnement et de renforcement du lien social. De fait, elle organise des promenades en forêt, des opérations de plantation de haies, ou encore des stages pour s'initier aux techniques de la plantation d'arbres, de la greffe ou de la taille fruitière.

www.paysarbre.org







Beauté sauvage

Les êtres humains ont toujours été des cueilleurs. C'est pour honorer cet héritage qu'Anne-Sophie Nardy a lancé On The Wild Side, une marque de cosmétiques engagée et bienfaisante, qui fait la part belle à des formules entièrement naturelles. Celles-ci vont même au-delà du cahier des charges bio puisqu'elles s'appuient sur des mélanges d'huiles végétales et des ingrédients actifs issus d'arbres millénaires et de forêts préservées, réputés pour leur efficacité.

www.onthewildsidecosmetics.com

Étape rurale

Le long de la Seine se dresse Le Garde Champêtre, une ferme-restaurant qui a pris ses quartiers dans un dépôt de train abandonné. Son chef Juan Sanchez s'attache à imaginer des plats de saison à partir des récoltes du potager biologique qui l'entoure et des meilleurs produits locaux. Parmi ses spécialités: gnocchis à l'ail sauvage, gaspacho de betterave, poire Belle-Hélène revisitée...

50 route des Riceys 10250 Gyé-sur-Seine.

Aurélie Lécu

Regain #6 Automne 2019

Regain #6 Automne 2019

19

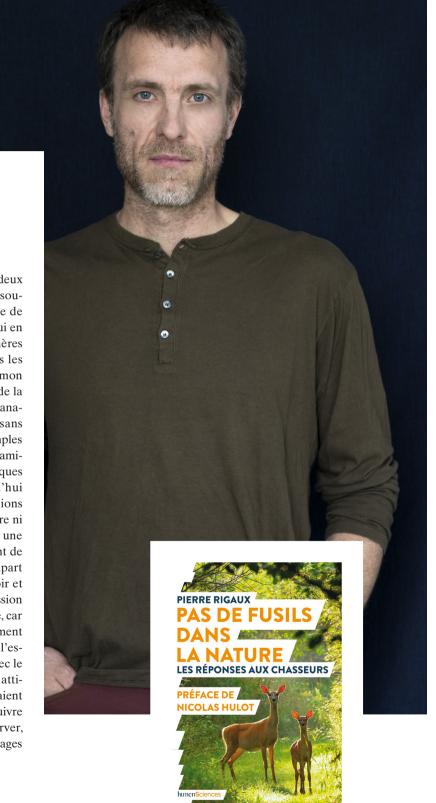
Les nouvelles Les nouvelles

Tribune

Pierre Rigaux, expert naturaliste

«La chasse est un sujet passionnant car il est à la croisée de deux thèmes majeurs et très actuels qui sont, me semble-t-il, trop souvent cloisonnés: d'une part l'écologie, d'autre part l'éthique de notre relation aux animaux. La réalité de la chasse aujourd'hui en France est très méconnue, tant sur le terrain que dans les sphères de décisions où l'ancrage des chasseurs est très fort à tous les niveaux, du national au communal. On peut considérer que mon livre est politique en ce qu'il propose une vision écologique de la société qui soit débarrassée de la chasse en tant que pratique anachronique. Mais ce livre est d'abord une description crue, sans concession et la plus objective possible, avec beaucoup d'exemples de terrain. Bien qu'opposé à la chasse, j'ai vraiment tenté d'examiner ce qu'elle pouvait représenter de positif en termes écologiques ou sociaux. Force est de constater que la chasse aujourd'hui consiste à traquer, faire souffrir et tuer des dizaines de millions d'oiseaux et de mammifères sans aucune nécessité alimentaire ni écologique, pour le seul intérêt du plaisir que ceci procure à une minorité déclinante de la population. Ceci se fait au détriment de la biodiversité et de l'intérêt général des citoyens, pour la plupart opposés à la chasse. Pourtant ce lobby garde tout son pouvoir et mobilise encore trop peu les opposants. J'ai toutefois l'impression que dans les campagnes, un ras-le-bol grandit contre la chasse, car les ruraux sont les premiers citoyens touchés par le comportement irresponsable de certains chasseurs, par leur préemption de l'espace et le risque des balles perdues. Il est temps de nouer avec le vivant une relation débarrassée du fusil. Notre espèce a une attirance spontanée pour l'observation des animaux, comme l'avaient certainement les premiers chasseurs, quand ils devaient poursuivre et tuer pour manger. Mais au lieu de tuer, nous pouvons observer, comprendre et protéger les plus vulnérables. Les animaux sauvages le sont devenus, face à l'emprise humaine sur la planète. »

Pierre Rigaux est l'auteur de Pas de fusils dans la nature, qui vient de paraître aux éditions HumenSciences.





Initiatives

Sur la route

Médiateur culturel et journaliste de formation, Thomas Longhi s'est reconverti dans la menuiserie, à Paris puis à Rome. De retour en France il y a quatre ans, il décide de monter Cahute, « avec pour projet de décrocher l'homologation caravane pour une micro-maison mobile, construite de manière écologique », selon ses mots. Inspirés par les habitations bretonnes du bord de mer, les différents modèles de Cahute peuvent être tractés au gré des envies, des projets, et bien sûr orientés en fonction des saisons.

www.cahute.eu

Tables durables

Parce que l'alimentation produit 36 % des émissions de gaz à effet de serre, Écotable s'est donné pour mission de favoriser la restauration durable. Initié en janvier 2019, ce label identifie les adresses aux pratiques écoresponsables en les évaluant sur huit critères tels que les politiques d'approvisionnement, de recyclage, de gaspillage, le menu ou encore les fournisseurs d'énergie. Après Paris, Écotable s'ouvre aux autres régions de France avec de nouvelles adresses, de Pornic à Toulouse en passant par La Ciotat (en photo).





Collectif semencier

Les semences des Alpes-Maritimes sont entre de bonnes mains. Depuis janvier 2019, la Maison des Semences Paysannes Maralpines récupère, cultive et diffuse les semences de la région. Ce collectif regroupe des paysans, jardiniers, chefs, chercheurs et citoyens désireux de promouvoir ce patrimoine. À terme, elle prévoit d'animer une grainothèque destinée aux paysans et aux amateurs, ainsi qu'un lieu de savoirs dédié aux semences et à leur reproduction, ou encore à la souveraineté alimentaire. Affaire à suivre, donc. www.mspm.fr

20 Regain #6 Automne 2019 Regain #6 Automne 2019

www.ecotable.fr

21

Les nouvelles Les nouvelles

Initiatives

Comme à la maison

Caroline Dubois aime les animaux. En 2005, cette vétérinaire férue de cochons cofonde GroinGroin, un refuge destiné à recueillir ces bêtes domestiques bien souvent délaissées par leurs propriétaires. Depuis, cette militante du bien-être animal a ouvert ses portes à toutes sortes d'animaux dits de ferme promis à l'abattoir pour leur offrir une fin de vie paisible. Une centaine de poules, cochons, dindons ou chèvres cohabitent ainsi sur 12 ha, bientôt 17, au cœur de la Sarthe. En parallèle, Caroline met en place des actions de sensibilisation sur ces animaux méconnus en conviant le public à des Happig days, dont le prochain a lieu le 26 octobre, sur inscription. 72140 Neuvillette-en-Charnie. info@groingroin.org



Vers la résilience

Les aléas et anomalies météorologiques liés au changement climatique l'ont démontré ces derniers mois: notre système alimentaire est vulnérable à la moindre perturbation. C'est également le constat de l'association Les Greniers d'Abondance, qui étudie la résilience des systèmes alimentaires, sensibilise les publics, citoyens et élus, et imagine des politiques de résilience. En attendant son guide pratique prévu pour la fin de l'année, il est possible de s'initier ou d'approfondir ces problématiques en visionnant des conférences à thème sur son site Internet.

www.resiliencealimentaire.org

Bon cru

Lise et Bertrand Jousset comptent parmi les pionniers. Depuis leur installation à Montlouis-sur-Loire il y a quinze ans, le couple cultive des vignes (en bio), dont certains pieds ont cent ans d'âge, dans le respect de la nature et du sol, sur leur domaine de 11 ha. Parmi leurs hits, Premier rendez-vous, un vin blanc sec à déguster à l'apéritif – cela tombe bien, le couple a inauguré son bar à vins, où l'on peut déguster des produits travaillés bio et locaux, sur une terrasse au milieu des vignes. 37270 Montlouis-sur-Loire. www.domaine-jousset.fr



Îlot vert

Inaugurée il v a un peu plus d'un an dans le premier arrondissement de Marseille, la Cité de l'Agriculture est une association qui s'intéresse à la refonte de notre système alimentaire et de nos manières de produire. Preuve de la nécessité de cette mission: si, dans les années 1950, Marseille était autosuffisante, elle n'alimente plus aujourd'hui que 2 % de sa population. Pour amorcer la transition, le lieu abrite un marché mensuel de producteurs, une micro-ferme urbaine, une cantine approvisionnée localement... S'y déroulent aussi des événements autour des thématiques liées à la transition écologique: le prochain rendez-vous, les 2es Journées des agricultures urbaines en Méditerranée, aura lieu les 15 et 16 octobre.



23

Bières marines

Lorsque Guillaume de Lestrange a appris que le brasseur David Cosseron arrêtait son activité, il lui a proposé de racheter son fonds artisanal et de l'agrandir pour le rendre économiquement rentable. Cet ancien journaliste a du même coup rejoint l'aventure des Travailleurs de l'Amer, qui brassent désormais en moyenne 7000 litres par mois. Ces bières bio et artisanales rendent hommage au roman de Victor Hugo, Les Travailleurs de la mer, écrit en exil à Guernesey, à l'amertume des recettes anglaises qui les ont inspirées et aux marins du Cotentin, qui prêtent leurs visages aux étiquettes des bouteilles.

50340 Les Pieux. www.travailleursdelamer.com

Regain #6 Automne 2019

Regain #6 Automne 2019

Repartir



Chez Paulette

Graphiste de formation, Anne Thierry a quitté Paris il y a un peu plus d'un an pour se consacrer pleinement à son projet, celui d'ouvrir un hébergement de campagne. Elle est ainsi retournée dans le village de son enfance pour y réhabiliter la maison de famille (Paulette est le prénom de sa grandmère maternelle). Trait d'union entre Paris et la région Centre, cette bâtisse conviviale permet de se retrouver à plusieurs pour une parenthèse au vert. 91410 Chatignonville. www.maison-paulette.fr





C'est dans la région du Perche, en lisière de la forêt de Réno, que se niche le Hameau de Vaumenard, une ancienne ferme du xvIIIe siècle. Tenu par Françoise et jean-Michel Dubois, le Hameau se compose de deux longères, «Le V» et «La Maison», rénovées avec le concours des artisans locaux dans une démarche respectueuse de l'environnement. Un pied-à-terre pour les amateurs de tranquillité, de nature et de randonnée – détail non négligeable, le Hameau est situé le long du célèbre GR 22, qui mène du parvis de la cathédrale Notre-Dame de Paris à l'abbaye du Mont Saint-Michel.

61400 Saint-Mard-de-Réno. www.perche-lamaison.eu







Au bord de l'eau

Havre de paix s'il en est, le château de Transières se dresse sur une île au cœur d'une nature luxuriante. Entourée par la Risle, cette maison d'hôtes incarne le pied-à-terre idéal pour les urbains en mal de verdure. Les voyageurs peuvent s'installer dans l'une des trois chambres restaurées avec goût, qui s'ouvrent sur une nature à perte de vue. Ici, chaque saison a son avantage, puisque les petits déjeuners sont servis dans le jardin en été ou au coin du feu pendant l'hiver.

27250 Ambenay. www.chateaudetransieres.com



Qui n'a jamais rêvé de dormir dans une école? C'est ce que propose ce gîte aménagé dans le bâtiment qui abritait autrefois l'école du village de Caro, en Bretagne. Les voyageurs peuvent donc prendre place dans l'une des anciennes salles de classe reconverties en chambres, qui ont conservé tout leur charme d'antan, mobilier et cartes scolaires compris. Une invitation à remonter le temps et à se reconnecter à la nature, puisque le bourg est situé aux portes de la forêt de Brocéliande et non loin du Lac au Duc.

56140 Caro. www.ancienneecoledecaro.com



25

Retour au village

Amoureux de l'Ardèche méridionale, Muriel et Éric Chevalier ont posé leurs valises dans le village des Vans pour investir une bâtisse en pierres blondes du xix° siècle. Une demeure de caractère qu'ils ont rénovée dans un esprit contemporain tout en respectant l'âme du lieu dont les cinq chambres offrent une vue sur l'ancien couvent des Vans et les toits du village. Le plus ? Un sublime couloir de nage, façonné à l'ancienne, où s'adonner à la brasse entre les oliviers et les figuiers.

07140 Les Vans. www.le35mai.com

Regain #6 Automne 2019 Regain #6 Automne 2019