

Village

LE PLEIN D'ÉNERGIES POSITIVES

Agriculture L'union fait la force !

Alimentation :
La révolution
cantinière



Gers et Béarn
**Vieilles vignes
fortes têtes**

Limousin :
**Des médecins
aux petits soins**

Calvados
**Unis
par nature**

Retrouvez, pages 24 à 47, les Portraits, une rubrique réalisée
en partenariat avec Dorothée Barba, *Carnets de Campagne* sur



8,50 € P928355 IPG

L 13468 - 467 - F - 8,50 € - RD



Fédération Nationale du Sport en Milieu Rural

LE SPORT LOISIR POUR ANIMER NOS VILLAGES !



Des valeurs

qui favorise la pratique
d'activités sportives en
milieu rural



Une assurance

qui couvre l'ensemble des
associations et des
adhérents



Des tarifs attractifs

qui s'inscrivent dans la
logique d'accessibilité
défendue par la FNSMR



Une gestion simple des adhésions

Gestaffil, l'application de gestion des adhésions
de la FNSMR



Des formations spécifiques

Des formations fédérales dédiées aux bénévoles
dans de nombreuses disciplines



Des accords & partenaires

La FNSMR bénéficie d'accords avec : L'Agence
Nationale du Sport (ANS), la SACEM-SPRE, des
partenaires santé, des acteurs du tourisme etc...



**Rejoignez le Sport
en Milieu Rural !**



75 000
licenciés



1 100
associations
locales



+ de 100 activités
proposées



52 Comités
territoriaux



www.sportrural.fr



09 72 29 09 72



federation@sportrural.fr



4 Édito

8 Hors-champ

- Aux petits soins du Limousin
- Écouter la parole citoyenne
- Quelle industrie en ruralité?

18 L'actu nationale

Portraits

Ils innovent, ils inventent

24 à 33 DOSSIER

Agriculture L'union fait la force!



© Marine Thomann

Face à la crise agricole, de plus en plus de paysannes et de paysans choisissent de cultiver la terre à plusieurs. Plus résilientes et plus écologiques, les fermes collectives portent une autre vision de l'agriculture en même temps qu'une réponse à la détresse du monde paysan.

ET AUSSI...

- 34 Du soda équitable à la ferme low-tech
- 38 La culture sans pression
- 40 Seconde main pour courses solidaires



© Audrey Styczen

42 L'or blanc de Vendée

44 L'ingénieur devenu paysan

Territoires

Durables, solidaires,
accueillants et vivants

48 à 54 DOSSIER

La révolution cantinière



© Wang Xiwen

Les cantines sont des lieux stratégiques pour améliorer la santé des individus et des territoires. De la Dordogne à la Bourgogne en passant par l'Île de France ou l'Occitanie, des associations, des coopératives et des collectivités territoriales s'engagent pour révolutionner le paysage alimentaire.

56 à 59 VILLAGE À VIVRE

La Pommeraye (Calvados)
Unis par nature!

60 à 63 TERRITOIRE À VIVRE

Gers et Béarn
**Vieilles vignes,
fortes têtes**



© Simon Renou

En 2022, 19,5 % des saisonniers agricoles avaient plus de 60 ans. Dans le Jurançon et le Madiran, les aînés sauvent les récoltes de raisins tout en arrondissant leurs fins de mois.

64 L'actu des territoires

Vivre simplement

À faire soi-même, dans sa cuisine,
dans sa maison ou son jardin

72 Pas si mauvaises ces herbes



© Axel Pulg

Avec le printemps s'épanouissent quelques plantes indésirables dans votre jardin. Qu'ont-elles à nous dire, à nous apporter? Et comment les accueillir sans se laisser envahir?

76 Pic et pic et ra-ta-tam!



© Jean-Michel Bellard / LPO

La France compte neuf espèces de pics. Discrets et craintifs, ils sont difficiles à observer. Mais au printemps, ils tambourinent à tout va sur les arbres! C'est le meilleur moment pour les repérer et apprendre à les distinguer.

80 Recettes au ras des pâquerettes

La pâquerette est l'une des premières plantes à fleurir à la fin de l'hiver. Et surprise, elle est parfaitement comestible.

**Bulletin d'abonnement
en page 69**



LA VOIE “AGRICOLE-ARTISANALE”

J'ai été élevée dans une ferme en polyculture élevage. C'est-à-dire avec des vaches laitières – des normandes – et des céréales. Le premier commerce était, et est toujours, à cinq kilomètres. Pas vraiment le sentiment d'être isolée pourtant car entourée d'animaux : le chien de troupeau, les chats pour éviter les rats, le cochon, les poules et surtout parce que les voisins venaient pour des corvées partagées. Les moissons se terminaient par une fête où on dansait dans le salon.

Souvent les agriculteurs étaient aussi maire ou conseiller municipal. En 1971 ils étaient 45 % mais n'étaient plus que 11 % en 2021, comme le rapporte le répertoire national des élus.

Depuis les années 70, les fermes n'ont cessé de s'agrandir, la mécanisation s'est renforcée, les robots de traite sont arrivés. Les emprunts à rembourser aussi. Il y a bien sûr des initiatives d'entraide collectives comme les associations de vachers de remplacement ou les CUMA pour partager le matériel mais la baisse du nombre d'agriculteurs, et particulièrement d'éleveurs de bovins laitiers n'a jamais cessé. Le sentiment d'isolement s'est renforcé. Pour rendre les conditions de travail

moins difficiles face au manque et au coût de la main d'œuvre, les agriculteurs ont poursuivi la course à l'équipement. La pression financière s'est ajoutée à la perte de

lien social. Les différentes crises (crise de la vache folle, crise laitière de 2009, dermatose bovine...) qui touchent ce secteur engendrent une profonde détresse. Les conséquences sont nombreuses et selon une étude MSA de 2023 la surmortalité par suicide par rapport à la population générale est de 30 % chez les agriculteurs et particulièrement en bovins laitiers.

On comprend mieux pourquoi aujourd'hui des jeunes trentenaires cherchent à s'installer à plusieurs sur des produits de qualité à forte valeur ajoutée et commercialisés localement. Pour eux c'est essayer de vivre comme tout le monde, prendre des vacances ou des week-ends

mais aussi ne pas crouler sous les emprunts en limitant la mécanisation et surtout pouvoir s'entraider, retrouver du lien, se soutenir dans les moments difficiles. C'est un

pari, celui de sortir de l'industrialisation totale de l'agriculture pour vivre d'un artisanat agricole qui redynamise les territoires.



SYLVIE LE CALVEZ
Directrice de publication
sylvie.lecalvez@wanadoo.fr

La Lande-Patry, le 2 février 2026.

Du côté des mots

COLLECTIF

Un de ces riches et nombreux mots en *co-* (*co-* ou *col-*, *com-*, *con-*, *cor-*, du latin *cum* « avec ») qui évoquent rassemblement et entraide...

Le terme *collectivus* existe déjà au temps des Romains et vient lui-même du verbe latin *colligere* (*cum* et *legere*) qui signifie « réunir », « recueillir », « placer ensemble » ou « rassembler ». Ce qui est collectif concerne donc *plusieurs* personnes (latin populaire *pluriores*, bas latin *pluriores* « plus nombreux », « un plus grand nombre » ou « un certain nombre » sans expression de comparaison), un *ensemble* d'individus (adverbe substantivé, latin (*in*)*simul*, « à la fois », « en même temps »), un *groupe* de gens (italien *gruppo* semblant désigner d'abord un nœud, du germanique *kruppa*) formant un tout et faisant finalement unité autour de quelque chose de *commun* (latin *communis*, de *cum* et de *munis*, « qui remplit son devoir », « qui accomplit sa charge »).

Ainsi le terme *collectif* (qui peut selon le contexte s'opposer à *individuel*, *personnel*, *propre*, *particulier* ou *privé* voire *seul*, *isolé* ou *solitaire*) se rapproche-t-il d'autres adjectifs comme *as-sociatif* (latin *socius* « compagnon », « associé »), *participatif*, *co-opératif* (latin *opus*, *operis*, « œuvre », « ouvrage », « travail »), *col-laboratif* (latin *labor*, « travail »). Il met en valeur le lien social et l'accueil, activités et compétences partagées, aide *mutuelle* (latin *mutuus*, « réciproque », « qui s'échange », « mutuel », de *mutare* « changer », « échanger ») ou *entraide*, *solidarité* (nom dérivé de *solidaire*, du latin *solidus*, latin juridique *in solidum* « pour le tout »), échanges d'idées, *con-certation*, esprit d'*équipe* (d'abord celui de l'*équipage* d'un bateau!), *rassemblement* (mot dans lequel se retrouve le *simul* de *ensemble*) et (*ré*)*union*, *communication* voire *communion* (latin *communicare*, également de *communis*), désir de *con-corde* (latin *cor*, *cordis*, « cœur ») et d'*unisson*...



© Marine Thomann

Les membres de la ferme collective La Chèvre rit (Granville, Manche) sont à retrouver dans notre dossier, page 24.

Le plus souvent adjectif, *collectif* qualifie des noms variés : *travail*, *œuvre*, *efforts*, *progrès*, *comportement*, *enthousiasme*, *esprit*, *responsabilité*, *conscience*, *volonté*... Dans le paysage de nos campagnes, une ferme peut elle-même être collective : au-delà de la ferme familiale, elle propose un autre modèle d'installation « à plusieurs » et de travail partagé et diversifié attirant par son organisation de plus en plus de jeunes paysans. Précisons à cette occasion que le mot *collectif* est quelquefois employé comme nom : il désigne alors un groupe de travail ou d'action plus ou moins étendu et engagé de *membres* qui font *corps* au service d'une cause...

Et terminons notre propos par l'évocation de l'esprit même de notre magazine : « En 2026, *Village* est plus que jamais résolu à jouer collectif ! ». Une belle façon de jouer nous proposant une nouvelle fois une révision de grammaire – ici, *collectif* est plutôt employé à la manière d'un adverbe – et faisant presque de nous tous ensemble de joyeux « coéquipiers » ou « coaventuriers » !

NÉHOUE, MANCHE

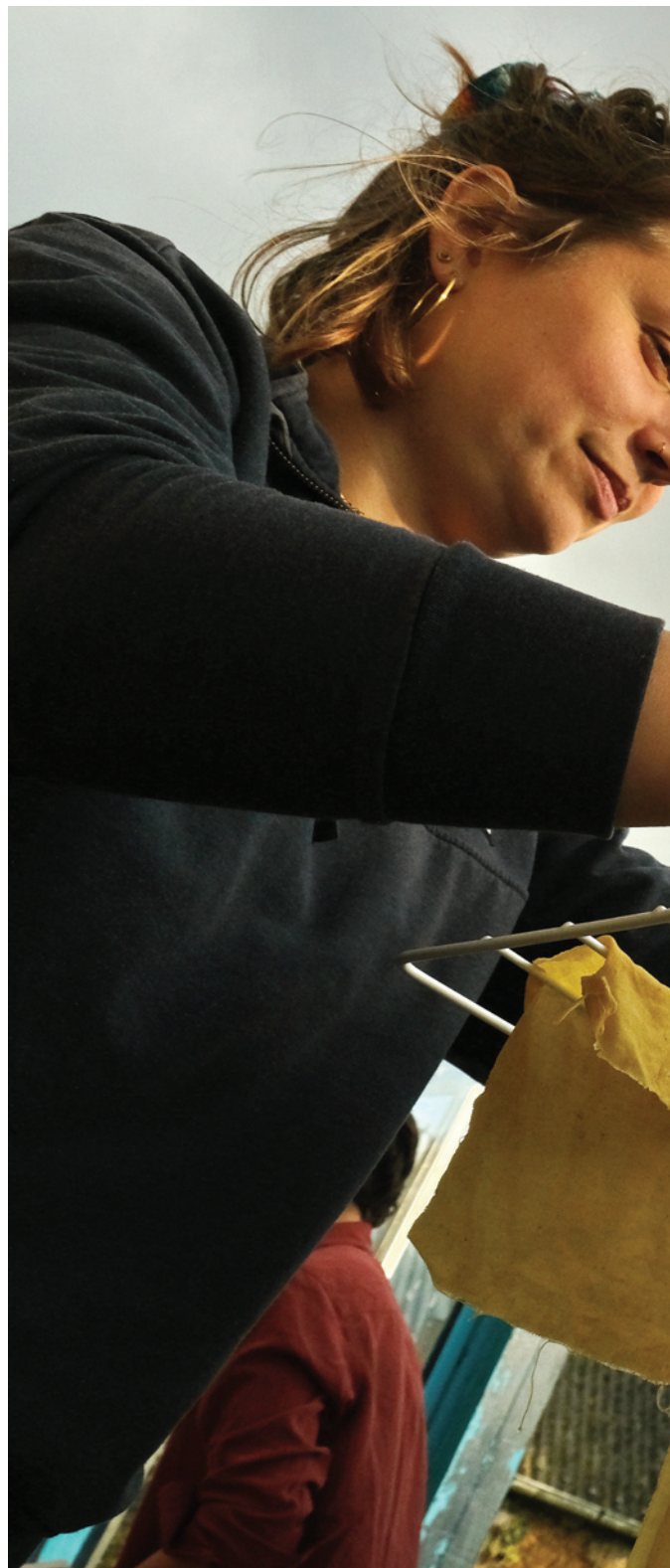
Au cœur d'une ferme normande, un collectif a créé l'Université de la paysannerie et de l'artisanat. Leur objectif : « *réveiller les consciences pour stopper le désempaysannement du pays* ».

En 2025, huit mois durant, huit jeunes ont suivi la première session expérimentale de cette université pas comme les autres où l'on manie aussi bien la fourche que les livres, où l'on retourne la terre mais aussi des idées pour relever les défis écologiques, sociaux et politiques de l'agriculture.

Tout au long de cette formation, le photographe Emmanuel Blivet a capté les moments d'échange et d'apprentissage. Il a aussi tendu son micro à Jean-Sébastien, Manu, Aurélien, Antoine, Julie, Maëla, Betty ou Mélia, les acteurs – jeunes ou formateurs – de cette école où l'on apprend le maraîchage, la teinture naturelle, la boulange, la conduite du tracteur, mais aussi la fabrication des outils et l'histoire des luttes ouvrières et paysannes.

À écouter sur : villagemagazine.fr/universite-paysanne

 Emmanuel Blivet





Paroles de citoyens engagés

Épisode 3 : Aude Vandenbavière, aux petits soins pour tous

Pour cette troisième étape de son tour de France des « citoyens engagés dans une démarche de résilience face aux crises environnementales », Adrien Naud est allé à la rencontre de **Aude Vandenbavière**, médecin sur le Plateau de Millevaches, au sein du Réseau MilleSoins. Organisé autour d'une maison de santé multi-sites, les professionnels qui le composent – infirmiers, médecins, pharmaciens – travaillent en étroite collaboration et se déplacent sur le territoire. La prévention est un pilier essentiel de leur engagement.

Propos recueillis par Adrien Naud



Aude Vandenbavière défend une vision collective et solidaire de la médecine.

partie des patients, de rouler 20 à 30 km pour se soigner. D'où le choix de créer une maison de santé en multi-sites, privilégiant le déplacement des médecins. Une maison de santé, c'est aussi un projet qui unit et rassemble les forces de ses professionnels dans une entité commune pour travailler ensemble, en coordination.

En quoi travailler en lien étroit avec d'autres professionnels de santé est-il utile ?

La grosse difficulté de l'exercice libéral à la campagne, c'est la solitude. Travailler ensemble rompt cet isolement. Le fait que nous nous déplaçons sur les différents sites de la maison de santé nous oblige à nous coordonner, à nous transmettre des informations, et à harmoniser nos outils informatiques. Nos patients ne voyant pas toujours le même praticien, nous devons tous avoir accès à leur dossier médical, où que nous soyons. Cette volonté de cohésion et de coordination nous aide aussi à accueillir des étudiants en médecine et pharmacie pour les former, les encourager à s'installer sur le plateau, ou à essaimer de bonnes pratiques ailleurs !

Qu'est-ce qui vous unit ?

Nous sommes collectivement portés par des valeurs communes. C'est ce qui a fait que je suis venue ici et que j'y suis restée. Nous sommes là pour soigner les patients de façon équitable, sans différence de traitement, quels que soient leurs revenus, leurs origines ou leurs croyances. Nous consacrons le même temps à quelqu'un qui a la

Qu'est-ce que le réseau MilleSoins ?

Aude Vandenbavière : Voyant advenir les déserts médicaux en France et particulièrement dans les territoires ruraux, plusieurs professionnels de santé du Plateau de Millevaches ont créé, en 2009, le réseau MilleSoins. Pour beaucoup de personnes, nous sommes ici au bout du monde, la densité d'habitants n'est d'en moyenne que de 12 hab/km². Ouvrir une seule maison de santé regroupant tous les professionnels dans un même village aurait nécessité, pour une grande

© Adrien Naud

Couverture Maladie Universelle (CMU) ou qui ne l'a pas et qui ne peut donc pas payer. Nous voulons proposer une médecine de qualité, et y consacrons le temps nécessaire. Malgré la charge de travail, nous continuons à faire des visites à domicile lorsque cela s'avère médicalement nécessaire. Autrement, il y a des patients que l'on ne verrait plus! Bien sûr, nous avons un objectif de rentabilité. Nous sommes libéraux et avons des charges à payer, mais sans la volonté de vouloir gagner de façon disproportionnée.

«Nous sommes là pour soigner les patients de façon équitable, quels que soient leurs revenus, leurs origines ou leurs croyances.»

La consommation des soins doit être juste, tout comme la répartition des moyens et des traitements. Nous avons à cœur de mener une réflexion commune afin de déterminer qui, en temps de crise, doit être privilégié, sur quels critères, et de quelle manière. Nous luttons contre un système de santé à deux vitesses, avec d'un côté ceux qui ont les moyens d'accéder à ce dont ils ont besoin, et ceux qui n'auront plus forcément accès aux soins qu'ils mériteraient d'avoir. Nous voulons dans toute situation être équitable.

À quels types de crises vous préparez-vous ?

Principalement, il peut s'agir d'une nouvelle crise sanitaire comparable à celle du Covid, ou à une rupture médicamenteuse d'antibiotiques, d'anti-diabétiques ou d'anti-dépresseurs comme ce qu'il se passe en ce moment même. Pour l'instant, on remplace un traitement par un autre, mais si la situation perdure, arrivera un moment où ce ne sera plus possible. Je crains aussi qu'une crise politique conduise à la suppression de l'Aide Médicale d'État (AME). Il y a sur le Plateau un centre d'accueil des demandeurs d'asile dont nous soignons certaines personnes. Sans l'AME, que se passera-t-il ? On les laissera crever devant nos portes ? Bien sûr, nous aurons à cœur de les

soigner et nous nous organiserons en fonction, malgré les difficultés. Rappelons les chiffres : l'Aide Médicale d'État ne correspond au plus qu'à 0,50 % des dépenses de santé.

Pourquoi as-tu rejoint le réseau MilleSoins, sans être originaire de cette région ?

À la fin de mes études, je ne trouvais pas d'équipes qui portaient à la fois des valeurs éthiques sur les plans médicaux et sociaux, et des valeurs environnementales. La médecine est un milieu élitiste dans lequel est ancré qu'un médecin doit très bien gagner sa vie. Les idées préconçues et la méritocratie influencent largement la manière d'exercer. J'ai découvert MilleSoins en rencontrant par hasard Antoine Prioux et sa mère Catherine Prioux, respectivement pharmacien et médecin fondateurs du réseau. J'ai trouvé là une équipe qui portait ces idéaux et qui n'avait pas peur de les dire ! Que les médecins assument de consacrer bien plus de quinze minutes par consultations ou que les pharmaciens souhaitent vendre le moins de médicaments possible, j'ai trouvé ça très fort !

Comment lies-tu les problématiques environnementales au milieu médical ?

L'environnement d'un individu détermine en partie son état de santé. Les pesticides, la pollution atmosphérique, le bruit, le tabac, l'alcool, les perturbateurs endocriniens, la mauvaise qualité de l'eau... altèrent considérablement la santé. La moitié des problématiques que je traite au cabinet pourrait être résolue sur le long terme par une meilleure alimentation, de l'activité physique, un travail adapté, un environnement sain ou un meilleur sommeil ! Nous ne sommes qu'au balbutiement de la compréhension de ces interactions, comme le montrent les récentes découvertes sur la dangerosité des polluants éternels dit PFAS. Nous sommes convaincus que ces facteurs ne relèvent pas de choix individuels, mais de choix de société. Dire que tout le monde est capable d'arrêter de fumer, d'aller faire du sport ou de manger correctement parce que ce serait une question de volonté est complètement faux. Faire porter la responsabilité de ces consommations sur les individus permet aux lobbys de l'agro-alimentaire, de l'alcool, du tabac, de l'automobile

et pharmaceutiques de se déresponsabiliser pendant que nous continuons à fermer les yeux sur la charge mentale que portent certains pour prendre soin de leur famille. Il faut être ultra convaincu pour s'extraire de ces dogmes, martelés par les publicités et les codes sociaux.

« Soigner demande d'apporter de l'attention et de reconnaître qu'en tant qu'humains, notre corps est faillible. »

Par ailleurs, le système de santé lui-même n'a pas intérêt à juguler ces problématiques, parce qu'il est construit pour rémunérer les professionnels sur la maladie et non sur la santé. Plus les gens sont malades, plus ils vont consulter, passer des examens et acheter des médicaments. À l'opposé, s'ils sont en bonne santé, ils ne consomment pas, et le système économique n'est pas à son optimum.

Comment arrivez-vous à transmettre cette analyse ?

L'une des forces du travail en réseau est de pouvoir co-construire des projets de prévention. Par exemple, nous avons organisé l'année dernière deux demi-journées consacrées au diabète sur deux villages différents. Avec plusieurs professionnels de santé – kinés, diététiciens, infirmiers, médecins – nous avons abordé les grandes problématiques de cette pathologie pour une vingtaine de nos patients. Hélas, nous manquons de temps pour multiplier ces projets de prévention, alors qu'informer de façon constructive et non-culpabilisante ne peut se penser que sur la durée. Pourtant, nous voyons que les gens vont mal. Très rares sont ceux qui disent « oui super, tout va bien ». À chaque consultation, il y a une part de psychologie.

Votre projet est-il politique ?

Oui, dire le contraire serait hypocrite. Il l'est au sens de la vie de la cité. Ne serait-ce que par sa définition d'être inclusif, il est politique.

Comment vois-tu l'évolution du système de santé ?

Nous voyons sa défaillance tous les jours, c'est terrible. Il y a tellement de difficultés dans les centres hospitaliers que l'on assume certaines prises en charge inimaginables dix ans plus tôt. Ce qui fonctionne de nos jours, c'est ce qui est technique. Tout ce qui va être complexe, qui va prendre du temps, et donc qui ne rapporte pas d'argent, est laissé de côté.

Quelle importance le territoire a-t-il pour toi ? Qu'est-ce qu'il représente pour toi ?

Vivre entourée de nature n'est pas anodin. Il y a ici un caractère sauvage qui donne le sentiment d'être dans le réel. Nous ne sommes pas dans une campagne bourgeoise. Je peux venir travailler sans être maquillée ni apprêtée, ou avec une voiture pleine de boue. Il n'y a pas de jugement sur ces points-là, et ça fait beaucoup de bien. J'aime ses habitants qui sont dans le vrai, qui sont maraîchers, bergers, agriculteurs, menuisiers, paysans... et dont le fruit du travail, manuel, est plus visible qu'en ville.

Nous sommes ici sur une terre historique de résistance. Les luttes se poursuivent aujourd'hui sous d'autres formes, notamment pour la démocratie, pour une égalité des droits, pour une justice sociale. Le mouvement féministe est assez marqué. Il est fréquent de côtoyer des femmes qui ne s'épilent pas et qui gardent leurs jambes non imberbes en été. Ces personnes ont généralement une réflexion assez aboutie sur les luttes antipatriarcales, et pour moi, c'est très fort.

Comment définirais-tu ton lien avec tes patients ?

Avec certains patients, je ne peux faire autrement que d'avoir une posture un peu maternante. Encore dans l'ancien système paternaliste, ils suivent à la lettre ce que dit la docteure. Autrement, j'adopte une posture de conseil, de guide, qui cherche à préserver leur santé. C'est l'attitude qui me correspond le mieux et ce vers quoi je tends. Je joue sur l'humour, je les regarde dans les yeux et je les écoute. Je cherche davantage à soigner mes patients qu'à les guérir, en les amenant à comprendre, sans culpabilité,



Le Plateau de Millevaches, territoire où est né le réseau MilleSoins.

leur part de responsabilité dans ce qui leur arrive. Guérir, c'est faire disparaître une pathologie définitivement ; or peu sont totalement régressives. À l'inverse, soigner demande d'apporter de l'attention et de reconnaître qu'en tant qu'humains, notre corps est faillible. Nous ne pouvons pas remplacer chaque pièce usée comme sur une voiture sans réflexion.

Comment as-tu construit ta conscience environnementale et sociétale ?

Je l'ai construite progressivement, en comprenant les enjeux liés aux émissions de gaz à effets de serres et au plastique. Il y a une petite dizaine d'années encore, je ne comprenais pas où était le problème. Parallèlement à mon arrivée sur le plateau, je me suis engagée dans l'association Alliance Santé Planétaire. C'est elle qui m'a permis de comprendre que tout est interconnecté, si bien que je ne sais plus voir mon quotidien sans l'alliance des notions de santé et d'environnement.

Pour autant, je ne culpabilise plus de ne pas avoir un mode de vie extrêmement sobre. J'ai compris que je ne pouvais

pas être durablement dans l'extrême sans que cela empiète sur ma motivation à faire bien ce qui m'occupe au quotidien.

Comment vois-tu le monde dans trente ou cinquante ans ?

Je le vois fracturé avec d'un côté une population qui s'en sortira parce qu'issue des civilisations dominantes, et de l'autre une population qui crèvera. J'emploie le mot crever parce qu'il est à la mesure de la violence qui s'y joue. Je considère que nous sommes revenus à un système de classes sociales, avec la bourgeoisie, le milieu financier, et le reste de la population. Je crains que pour ce nouveau tiers-état, il n'y ait aucune pitié.

Comment gères-tu les phases de doutes et d'incertitudes ?

Aujourd'hui je ne peux plus baisser les bras. C'est purement égoïste, mais j'ai envie que mes nièces ou les enfants de mes amis soient fiers de moi. Je n'ai pas envie que dans quelques années, ces jeunes me disent dans les yeux *« tu savais, tu n'as rien fait »*. Je dirai : *« je savais, face à la pression consumériste, au populisme et au déni du changement climatique c'était très dur, mais j'ai tenté, j'ai fait ma part »*.

Aller plus loin :

Cet entretien est extrait du livre *Régénérations* d'Adrien Naud, paru en octobre 2025, 176 p., 24 € (hors frais de port). En vente : regenerations-livre.fr



Écouter la parole citoyenne

Infatigable avocat des ruralités, Fabrice Dalongeville, maire d'Auger-Saint-Vincent (Oise), lance une nouvelle initiative pour partager les cahiers de doléances des gilets jaunes et nourrir des assemblées citoyennes à l'approche des élections municipales.

Texte et photo : Alban Leduc

C'est un trésor national que Fabrice Dalongeville tente de mettre au jour depuis des années. Depuis la crise des gilets jaunes, des dizaines de milliers de revendications citoyennes dorment dans les archives nationales sans avoir été exploitées. Le maire d'Auger-Saint-Vincent, petite commune de l'Oise (521 habitants), a été l'un des premiers à ouvrir les portes de sa mairie à ces « doléances », lors de l'hiver 2018, au plus fort de la crise. Il a interpellé le Président de la République, a participé au grand débat, a fait le tour de France pour recueillir la parole des gilets jaunes dans un documentaire et a initié une proposition de loi pour rendre public ces recueils... Mais plus de six ans après, les cahiers de doléances restent pourtant bien enfouis.

Et si les élections municipales de mars 2026 étaient enfin l'occasion de se pencher sur ces précieux écrits qui racontent les préoccupations et les propositions des Français ? Tel est le pari des États généraux communaux, lancés le 15 octobre 2025 par l'association Les Doléances et les Locals. Objectif : rejouer les séquences d'écoute et de collecte de la parole citoyenne de



1789 et 1945, pour faire émerger de nouveaux projets à l'échelle de la commune.

« Depuis des décennies, on nous promet la “refondation”, la “décentralisation”, la “confiance aux territoires”. Mais le pouvoir reste vertical, les décisions s'éloignent, la démocratie locale s'étiolle, justifie Fabrice Dalongeville, en appui de cette initiative.

Aujourd'hui, nous disons : ça suffit. Le renouveau ne viendra pas d'en haut. Il viendra des communes, des villages et des hameaux, des villes et des quartiers, de celles et ceux qui font vivre la République au quotidien ! »

Tout part du café

Pour renverser la tendance, il est prévu de former des collectifs citoyens et de se rendre aux archives pour publier le contenu des doléances de 2018-2019. En parallèle, des assemblées citoyennes communales (ACC) pourraient s'appuyer sur ces témoignages, dans l'optique de fixer des priorités au niveau local. L'idée est alors d'élaborer des manifestes et non des listes électorales, justifie le mouvement. De belles volontés et de grands principes qui ne

« Le renouveau viendra des communes, des villages et des hameaux, des villes et des quartiers, de celles et ceux qui font vivre la République au quotidien ! »

sont pas des mots en l'air pour Fabrice Dalongeville. À partir du mouvement des doléances, il a réussi à constituer en 2021 un café associatif dans l'ancien presbytère de sa commune. Tenu par des bénévoles, le lieu convivial et culturel organise de nombreux événements et activités. Que ce soit les jeux de société le mercredi après-midi ou les soirées débats sur des thèmes bien précis, le café dynamise le village et permet d'initier des projets. C'est d'ici qu'est né le mouvement vers la publication des doléances, après la tenue d'une pièce de théâtre sur le sujet. C'est ici que se tient la première assemblée citoyenne communale. C'est ici enfin, dans cette grande salle chaleureuse avec un bar et une petite scène, que l'édile, également vice-président des maires ruraux de l'Oise, aime installer son bureau. « *Le café a permis d'incarner le combat*

que je porte. Il montre que ce que nous proposons fonctionne », affirme Fabrice Dalongeville, en déroulant sa vision. L'ancien journaliste, devenu conseiller pour les collectivités, assume de vouloir « *relocaliser les décisions au niveau de la commune, à contre-courant des modèles dominants* ».

Après avoir passé deux jours à remplir un dossier de subvention auprès de la Drac pour tenter de créer « *le premier commun éco-culturel des Hauts-de-France* », il fustige « *la dictature des appels à projets qui met en concurrence les territoires* ». Pour dynamiser les décisions locales, il propose d'instaurer le référendum d'initiative citoyenne (RIC), cher aux gilets jaunes, mais à l'échelle des territoires pour « *s'atteler au vivre ensemble, au plus près des habitants* ». Il en veut encore une fois pour preuve les activités du tiers-lieu communal d'où a émergé l'idée d'instaurer une nouvelle cantine scolaire. « *Après le visionnage d'une intervention en vidéo, lors de la Nuit de la démocratie (NDLR : un rendez-vous annuel organisé par l'association Les Localos), nous nous sommes demandés comment agir sur le territoire, retrace l'élu. L'idée est alors venue de changer la restauration collective.* » Appel à un copain consultant, discussions avec les habitants, appui d'une professionnelle de l'agroalimentaire, ni une ni deux, il met son réseau en branle pour dessiner une alternative. « *Ça implique la société civile, et non pas le conseil municipal* », s'enthousiasme-t-il pour décrire l'émulation permise par le café. Sans passer par l'intercommunalité, le maire se rapproche alors d'autres villages déterminés à construire un nouveau circuit, mêlant producteurs locaux et cuisiniers. L'illustration d'une décision locale, coconstruite avec les citoyens pour valoriser le bien-être en ruralité. Le défenseur des doléances espère maintenant que sa recette prendra ailleurs, dans d'autres territoires.

Aller plus loin :

www.lesetatsgénérauxcommunaux.org
Les Doléances, un film documentaire de Hélène Desplanques, 52 mn, 2024.

Quelle industrie, demain pour nos campagnes ?

Portée par le Groupement d'intérêt public l'Europe des projets architecturaux et urbains (GIP EPAU), la Caravane des ruralités sillonne la France depuis 2023, à la rencontre d'innovations qui construisent des solutions nouvelles dans les transitions. De 2024 à 2025, avec à son bord les chercheuses Magali Talandier, professeure d'urbanisme à Grenoble, et Manon Loisel, enseignante à Sciences Po, elle a exploré la thématique de l'industrie. Ses quatre arrêts – à Laveyron (Drôme), Bressuire (Deux-Sèvres), Mirecourt (Vosges) et Magny-Cours (Nièvre) – ont inspiré un ouvrage particulièrement complet qui fait le point sur la situation de l'industrie rurale, à l'heure où l'Union européenne entend se réindustrialiser, et ce dans un contexte de raréfaction des ressources et de crises climatiques sévères.

Par Axel Puig



© Axel Puig

Plus encore que le tungstène, l'acier ou le titane, il est des clichés qui résistent à tout. Celui qui fait de l'agriculture l'activité dominante et presque exclusive du monde rural est de cela. Et pourtant, aujourd'hui, dans les campagnes hexagonales, près d'un emploi sur trois est lié à l'industrie. Héritée de la Révolution industrielle, cette spécificité française – le ratio est de 20 % en moyenne en Europe – a donné naissance au statut particulier d'ouvrier-paysan, avant de marquer

durablement de nombreux territoires, à commencer par la Drôme, la Nièvre, les Vosges ou encore le bocage Bressuirais. Ces quatre territoires sont au cœur de l'ouvrage *L'Industrie rurale face à la raréfaction des ressources*, disponible gratuitement en ligne, coécrit par Magali Talandier, urbaniste à l'université de Grenoble et Manon Loisel, consultante et enseignante à Sciences Po. En participant à quatre étapes de la Caravane des ruralités – qui parcourt depuis 2023

la France des campagnes pour étudier les innovations qui y naissent – les deux chercheuses ont nourri une réflexion passionnante autour de l'industrie rurale, avec pour toile de fond la réindustrialisation que l'Union européenne appelle de ses vœux en réponse aux menaces géopolitiques. Dans ce domaine, alors que la crise économique de 2007 a détruit près de 600 000 emplois industriels, dont une grande partie dans les campagnes, la France est bien en peine par rapport à ses voisins du vieux continent. En matière d'emploi industriel, elle n'occupe en effet que le 22^e rang sur 27. De même, entre 2016 et 2019, elle ne se classe que 21^e au classement de l'évolution de ce même emploi industriel.

« Dans l'espace rural, un emploi sur trois est lié à l'industrie. »

Dépendance aux matières premières

Pour Magali Talandier et Manon Loisel les principaux freins que rencontrent les industries sont liés à la question des ressources, dont la raréfaction s'explique autant par les troubles géopolitiques que par la crise climatique. Historiquement, les industries françaises sont en effet très liées à la géographie des matières premières, les manufactures, forges et autres aciéries s'installant en priorité à proximité des barrages hydroélectriques ou des rivières. De ce fait, elles ont conservé une forte dépendance vis-à-vis de ses ressources.

Tension sur l'eau

La question de l'eau est symptomatique de ces difficultés, d'autant que l'industrie rurale est particulièrement aquavore – elle consomme 813 m³ par emploi industriel contre 524 m³ pour les industries urbaines. Mais surtout, elle est aujourd'hui concurrencée par d'autres activités : le tourisme, l'agriculture et parfois la pression résidentielle. Des industriels rencontrés lors des étapes de la Caravane des ruralités soulignent par ailleurs le nombre

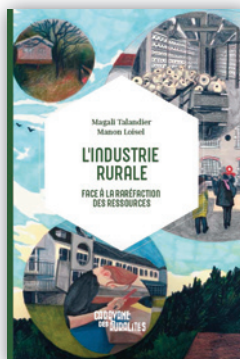
de turbines mises à l'arrêt pour assurer la continuité écologique des cours d'eau.

« Les tensions sur l'eau sont antinomiques avec le développement touristique. Il va falloir qu'on envisage de fermer le robinet », affirme ainsi une élue locale de la communauté de communes Porte de DrômArdèche.

Dans ce contexte, pris quelque part entre le marteau et l'enclume, élus locaux et industriels cherchent donc une voie étroite pour maintenir ou relancer l'activité.

« Dans les territoires ruraux sur lesquels nous avons enquêté, l'enjeu de l'accélération de la dynamique industrielle se conjugue aux impératifs de sobriété imposés par les cadres de régulation publiques pour réduire la production de déchets, la consommation foncière, les énergies fossiles, les volumes d'eau prélevés, et à des chocs conjoncturels importants sur les ressources (épisodes réguliers de sécheresses et d'inondations, crise énergétique liée à la situation géopolitique...) », écrivent les deux autrices.

Que ce soit sur la question de l'eau, de l'énergie, de la consommation de terres dans le contexte du Zéro artificialisation nette, et même sur celle des ressources humaines, l'ouvrage de Magali Talandier et Manon Loisel présente l'immense mérite de donner la parole aux acteurs de terrain qui explorent des solutions. Les propos sont francs, vécus. Ils soulignent les difficultés qui se dressent face à cette ruralité industrielle obligée de concilier croissance et économie des ressources. Cette industrie rurale, à la fois fragile et innovante, dont dépendent encore tant d'emplois et de territoires.



Aller plus loin

L'industrie rurale face à la raréfaction des ressources, Magali Talandier et Manon Loisel, 156 p., 2025, téléchargeable gratuitement en ligne. <https://caravanedesruralites.fr/ressources>



Explosion florale

Avec Grainette, faire pousser des fleurs devient un jeu d'enfant. Inspirées des bombes à graines d'arbres utilisées en reforestation post-incendie, ces petites capsules 100 % naturelles ont été réinventées pour faire éclore des fleurs sauvages mellifères. « Nous voulions mettre entre les mains un objet simple d'utilisation pour faire apparaître des fleurs utiles à la biodiversité », explique Gauthier Chevallier, l'un des créateurs. Une réponse au manque de nourriture dont souffrent abeilles, papillons et autres pollinisateurs. Le principe ? Déposer une bombe Grainette dans un

jardin, sur un balcon ou dans un coin de nature, arroser... et laisser faire. À l'abri dans la capsule, les graines germent et donnent naissance, quelques semaines plus tard, à un mélange fleuri ou comestible selon la version choisie. Un geste malin pour les particuliers qui souhaitent végétaliser leur environnement, mais aussi un support apprécié des entreprises et collectivités en quête d'un objet de communication responsable. Fabriquées en France dans un Ésat (Établissement et service d'accompagnement par le travail), à partir de graines bio et conditionnées dans un emballage naturel et recyclable, les bombes à graines sont vendues en tubes de six, puis en packs. Désormais présentes dans une soixantaine de boutiques – jardinerie, fleuristes –, ces petites bombes-là font beaucoup de bien au paysage. Pack de 10 tubes : 25 €.

grainette.com

Pipi libre pour les femmes !

Faire pipi debout, proprement et sans se dévêtir, est désormais possible grâce à la marinette® : un urinoir éco-conçu qui révolutionne le quotidien des femmes en extérieur. Léger, design, incassable et glissé dans un étui en coton, cet accessoire portable permet d'uriner sereinement dans la nature ou dans des toilettes publiques, sans contact et sans risque de fuite. À l'origine du projet : Marie Aubin, cheffe d'entreprise à la retraite, qui découvre à 63 ans qu'uriner debout est possible : « une vidéo YouTube expliquait comment découper une bouteille de shampoing pour s'en servir. J'ai trouvé l'idée géniale ! » raconte-t-elle. Après des tests menés avec des professionnels et des utilisatrices de tous âges, naît la marinette® en juillet 2024. Disponible en ligne, dans les magasins Au Vieux Campeur, quelques pharmacies, et bientôt chez Nature & Découvertes, cet objet simple et malin redonne liberté, confort... et équité aux femmes. Urinoir à 16 €. Étui à partir de 1 €.

la-marinette.fr



Malin le coussin

« C'est après une randonnée glaciale lors de laquelle, malgré mon équipement, j'avais ressenti le froid durant tout le temps du pique-nique, que j'ai imaginé ce petit coussin isolant, léger, confortable et conçu à partir de matériaux revalorisés », raconte Cécile Bayard, fondatrice de Ptitcul. Fabriqué à la main en Auvergne-Rhône-Alpes, Ptitcul s'appuie sur l'upcycling et l'inclusion sociale. La marque collabore avec deux Ésat locaux pour transformer des matières revalorisées en coussins résistants, légers et faciles à glisser dans un sac de randonnée, une sacoche vélo ou un panier de pique-nique. Chaque série est produite en petite quantité. La fondatrice maintient un stock régulièrement mis à jour, tout en réalisant certains modèles à la demande. Disponible sur ptitcul.fr et ponctuellement dans des boutiques partenaires ou lors d'événements outdoor, Ptitcul séduit les randonneurs, campeurs et citadins adeptes de pauses

improvisées. Plusieurs modèles peuvent être personnalisés – couleurs, messages brodés, éditions spéciales – pour un accessoire durable. Un objet simple, malin et fabriqué localement, qui répond avec humour à une vraie problématique : celle de s'asseoir confortablement, partout, sans se geler le... p'tit cul. Coussin à 29 €.

ptitcul.fr



L'Union Nationale des Âniers Pluriactifs

Plus de 200 âniers en France et en Belgique
vous proposent de multiples activités ânières

Balades & Randonnées
Médiation & Animation
Découverte & Apprentissage

**Des produits cosmétiques &
les ânon des élevages laitiers**
Education

Divers stages de formation sur l'âne !



www.unap.eu



☎ 06 87 47 68 84

MOTS CROISÉS *par Alain Giusti*

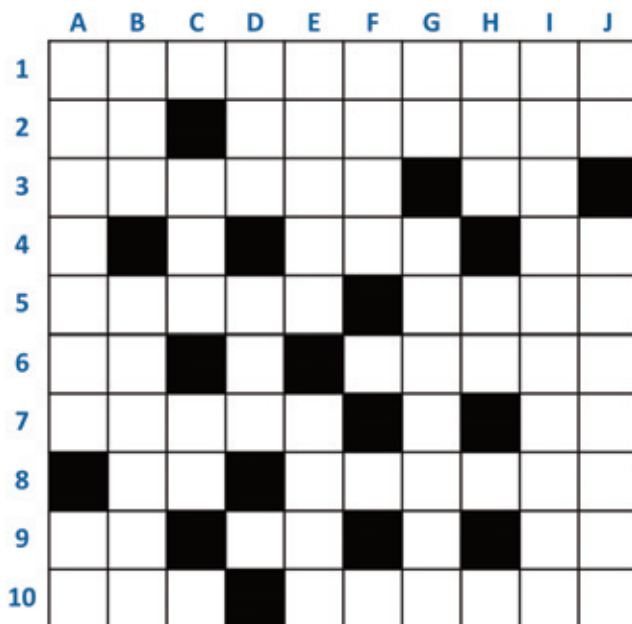
RÉPONSES EN PAGE 70

Horizontal

1. Forme de ferme.
2. Donne à réfléchir – À numéroter avant de les perdre.
3. Aromatise une recette – Pronom étranger.
4. Licence – Constante d'Archimède à l'envers.
5. Ancienne colonie britannique – Réfugié.
6. Arrive à nouveau – Écrivain, auteur d'un très long palindrome.
7. N'as plus le sens de l'orientation – Prises de vin.
8. Onomatopée animale – Lame d'épée.
9. Indique le présent ou le passé – De poitrine chez Eugène Labiche – Dernières de premier.
10. Armée féodale – Se laisse glacer pour rester au frais.

Vertical

- A. Types de jardins à but social – Avec, ensemble.
- B. Parbleu ! – Les jardiniers amateurs les ont mauvaises.
- C. Occis – Dans la gamme.
- D. Divinité de l'Antiquité romaine – Attendit au sec.
- E. Infection virale – Bouffons.
- F. Recule devant le danger.
- G. Étête sans e – D'insertion, accompagne les personnes sans emploi.
- H. Fin de messe – Accusé de réception.
- I. Se sent attaquée.
- J. L'on sait quelque chose d'elle – Pille les troncs.



Quoi de neuf chez nos lecteurs ?

Depuis sa création fin août, l'Association des lecteurs de *Village* reçoit chaque semaine des adhésions et particulièrement des régions Bretagne, Auvergne-

Rhône-Alpes et Normandie. Un de ses objectifs étant de relayer auprès de la rédaction des initiatives positives qui naissent partout en France, l'association espère accueillir rapidement de nouveaux adhérents et ce dans tout l'Hexagone. En attendant, elle affine son programme d'actions pour que ces derniers puissent promouvoir, valoriser et faire découvrir le magazine *Village* à leur entourage et sur des événements proches de chez eux. Elle souhaite aussi les rapprocher des journalistes via des webinaires réguliers. La rédaction consacrera également une rubrique régulière aux échos des lecteurs.

Le bulletin d'adhésion ainsi que des informations sont en ligne sur le site du magazine (villagemagazine.fr) dans la rubrique « Qui sommes-nous ? ». N'hésitez pas à les contacter par mail : leslecteursdevillage@gmail.com



Bâtiments agricoles : demandez le tuto !

Foncier trop cher, encadrement de l'artificialisation des sols, baux précaires... Les freins à la construction de bâtiments agricoles sont nombreux pour les porteurs de projets d'une production locale alimentaire, surtout s'ils ne sont pas issus du monde agricole. C'est pour cette raison que, soutenus par deux fondations ainsi que la Région Occitanie, des chercheurs, élus, architectes, juristes, ingénieurs, structures d'appui à l'auto-construction et agriculteurs, ont lancé BâtiAlim. Ce projet de recherche-action vient d'aboutir à la conception de deux prototypes à auto-construire de bâtiments légers, durables et démontables. Le premier est un local de stockage pour maraîcher,

situé à Lodève dans l'Hérault, tandis que le second abrite, à Génolhac dans le Gard, un atelier de transformation de légumes utilisé par une micro-ferme maraîchère. Leurs modules en structure bois de 2,5 m sur 2,5 m sont fabriqués avec des matériaux écologiques locaux. Pour les reproduire, des tutoriels détaillés sont en libre accès, avec la liste des matériaux et des outils nécessaires, les plans 2D et 3D, le descriptif de la construction étape par étape, des photos et vidéos pédagogiques ainsi que les résultats des évaluations techniques, économiques et paysagères.

www.inrae.fr/actualites/Tuto_BatiAlim





Jardins des villes, jardins des champs

Cet ouvrage collectif vous emmène au jardin pour en explorer toutes les facettes : esthétique, alimentaire, environnemental, sociale, etc. Il présente plusieurs expérimentations artistiques, techniques et solidaires, de nombreux portraits de jardiniers ainsi que des exemples de formations qui lui sont consacrées. Selon une étude publiée en 2023 par l'Observatoire des jardins, près de 17 millions de foyers français s'adonnent au jardinage, à la campagne comme à la ville. Au fil des pages, se dessinent les raisons de ce regain d'intérêt : volonté de se réapproprier son alimentation, de se reconnecter à la terre, de réduire son empreinte écologique, de recréer du lien social et de la solidarité.

Inventions savantes, formation et appropriations citoyennes : jardins des villes, jardins des champs, 604 p., Revue Pour n° 251/252, 2025, 35 €, Éd. du Grep.

Retour au pays

Après douze ans d'une vie parisienne trépidante, Pauline Rochart est revenue s'installer dans sa région natale, près de Dunkerque, avec compagnon et enfants. Constatant que beaucoup de trentenaires faisaient le même choix, elle décide de raconter leurs cheminements et les questionnements qu'il suscite. Pourquoi part-on et pourquoi revient-on ? Que signifie être de quelque part ? Comment se passe le retour ? Comment renouer avec celles et ceux qui sont restés et qui ne partagent pas forcément le même rapport au travail, les mêmes opinions ? Ce livre se lit comme un roman, enrichit par de nombreuses données éclairantes.

Ceux qui reviennent, Pauline Rochart, 2025, 256 p., 20 €. Éd. Payot,



Voyager engagé

Pour vos prochaines vacances, aimeriez-vous dormir dans une yourte au sein d'une ferme bretonne arboricole et équestre qui vise l'autonomie alimentaire, énergétique et économique ? Ou peut-être préférez-vous visiter un atelier de fabrication de savons au lait d'ânesse dans une ferme pédagogique des Deux-Sèvres ? Ou bien participer à des stages de cueillette de plantes sauvages dans un éco-lieu situé dans le Rhône ? Dans ce guide, publié par une maison d'édition indépendante morbihannaise, vous trouverez plus de 2 000 expériences pour voyager, se loger, se restaurer, découvrir et se divertir autrement et de façon écoresponsable.

Guide Tao France, 2 000 idées et adresses pour voyager engagé, 392 p., 2024, 29,50 €. Éd. Viatao.

Où vivre ?

Opportunités d'emploi, mutations ou prix de l'immobilier déterminent encore trop souvent le choix d'un lieu de vie. Face à ce constat, et parce qu'il est convaincu « qu'habiter n'est pas consommer un lieu, mais s'y inscrire durablement », le géographe François Lavessière a créé en 2023 la plateforme ou-vivre.fr. À partir d'outils cartographiques, en grande partie accessibles gratuitement, elle éclaire les choix d'implantation organisés en grandes thématiques : climat, risques, environnement préservé, services, transports... C'est autour de ces mêmes thématiques qu'a été structuré cet ouvrage éponyme, une version synthétique et pédagogique du site.

Où vivre ? Explorez, décidez, habitez, François Lavessière, 143 p., 2025, 29,90 €. Éd. Altermap.





Des assemblées pour agir localement

À quel projet de société souhaitez-vous contribuer ? Une société qui prend soin des humains et des écosystèmes ? Une société qui offre un avenir supportable aux jeunes générations ? Si ces questions, posées par les associations Les Doléances et les Localos, vous interpellent, ces dernières vous invitent à vous inscrire aux États généraux communaux qu'elles ont lancés à l'occasion des élections municipales. Cette initiative invite les habitants des territoires à se mobiliser au sein d'une Assemblée citoyenne communale afin de produire, à l'attention des futurs élus municipaux, un manifeste qui rassemblera des constats, enjeux et propositions. Pour cela, des ressources – dont les cahiers de doléances de 2018-2019 (lire aussi le portrait de Fabrice Dalongeville, p.12 de ce numéro) – ainsi que des outils de mobilisation et d'animation ont été mis en ligne.

lesetatsgenerauxcommunaux.org

Le coin des podcasts

Imaginez-vous en 2050 dans la Brenne (Indre). Jules, 25 ans, jeune ingénieur agronome, débarque à la ferme des Robin pour créer un atelier collectif de transformation agricole. À travers trois épisodes d'une vingtaine de minutes, le podcast *La ferme des Robin* retrace l'histoire de cette exploitation qui bâtit un système résilient fondé sur l'agroécologie, la diversification et l'autonomie. Il a été conçu à partir des données, hypothèses et enseignements du scénario Afterres2050 : une recherche menée par Solagro pour déterminer comment nourrir sainement des millions de personnes tout en restaurant climat, sol, eau et biodiversité. Une seconde saison est prévue en 2026. <https://podcast.ausha.co/afterres2050/afterres2050-la-ferme-des-robin-la-bande-annonce>

Vous pouvez aussi écouter, sur France culture, Salomé Berlioux, pendant les quatre épisodes d'une heure de son podcast *Entendre la France rurale* de l'émission LSD. Au fil de nombreuses rencontres d'habitants, d'acteurs locaux et de chercheurs, elle nous entraîne dans les campagnes françaises et raconte le quotidien de ses habitants. radiofrance.fr

Si l'état de l'environnement vous préoccupe, branchez-vous sur le podcast *En forêt* du média indépendant dédié à la protection du vivant, LeZéphir. Lancé en 2023, il compte une quinzaine d'épisodes de moins d'une heure, où l'on fait connaissance avec les défenseurs des arbres et des forêts. Le nouveau podcast *Écouter le vivant*, de la Fondation pour la recherche sur la biodiversité (FRB) a, quant à lui, vocation à démontrer que la biodiversité est la meilleure alliée de l'homme pour l'avenir. Ses récits de quelques minutes explorent les multiples façons dont le vivant influence nos modes de vie, nos territoires, notre santé, notre économie et nos relations aux autres.

En forêt: lezephyrmag.com

Écouter le vivant:

fondationbiodiversite.fr/ecouter-le-vivant-le-podcast-de-la-frb





3,5% des routes dédiées au vélo ?

Selon l'Observatoire national interministériel de la sécurité routière (ONISR), en 2022 près de deux personnes tuées à vélo sur trois circulaient hors agglomération. Un chiffre qui résulte notamment du manque d'infrastructures sécurisées dédiées aux cyclistes. Pour tenter d'y remédier, la Fondation pour la nature et l'Homme (FNH) propose aux collectivités une méthode destinée à mieux partager la route. Après avoir analysé finement trois millions de kilomètres du réseau routier français, et appliqué

plusieurs critères – comme une vitesse de circulation inférieure à 60 km/h –, elle a déterminé que 68 % des routes pourraient être réaffectés aux vélos sans nuire à la circulation des véhicules motorisés. Mais, selon la FNH, 3,5 % suffiraient déjà pour constituer un cheminement sécurisé qui permettrait aux cyclistes de relier les pôles de vies et d'activités. Et ceci, sans faire de travaux pour la moitié de ces circuits.

fnh.org/la-methode-fnh-pour-developper-le-velo

© Marine Thomann

Prêt à rejoindre les Bistrots de Pays ?

Si vous êtes gérant d'un café-restaurant implanté dans un village vous avez la possibilité de rejoindre le réseau des 123 Bistrots de Pays ! Leur fédération nationale a lancé son appel à candidatures annuel pour labelliser vingt nouveaux établissements qui valorisent les savoir-faire locaux, la convivialité ainsi que le patrimoine gastronomique. Les lauréats bénéficieront d'une visibilité sur les supports nationaux du réseau – site Internet, guide national annuel (l'édition 2026 vient de sortir), réseaux sociaux, campagnes médiatiques... – et d'outils de communication personnalisés. Ils sont aussi accompagnés pour renforcer et diversifier leur offre de services.

Déposez votre candidature avant le 30 avril 2026 sur bistrotdepays.com



© Anne-Sophie Flament

Ruralité : entre perceptions et réalités

88 % des ruraux se disent satisfaits de vivre dans leur commune et s'engagent activement dans la vie locale. Pourtant, 59 % d'entre eux sentent leur territoire délaissé par l'État et 48 % l'estiment en déclin, un chiffre qui a progressé de 13 points par rapport à 2023. Voici le visage contrasté de la ruralité exprimé par ceux qui y vivent et que révèle l'enquête « Territoires ruraux : perceptions et réalités de vie », menée par l'Ifof et

Familles Rurales. Ce sondage témoigne d'une attractivité du monde rural mise à mal par le manque d'infrastructures publiques (cité par 71 % des ruraux, six points de plus qu'en 2018) et la difficulté croissante de l'accès aux services de santé (72 % des personnes interrogées l'ont exprimé contre 57 % en 2018 et même 36 % seulement en 2003). Pas étonnant donc que 43 % des ruraux s'impliquent dans des associations locales plutôt que nationales ou internationales (17 %) afin d'animer le territoire (36 %), de protéger l'environnement et de soutenir les personnes dépendantes (23 % pour les deux).

Ces données complètent les résultats d'autres études comme celle menée par La fondation Jean Jaurès sur la place de l'échelle communale dans la vie des Français. Elle nous apprend que 65 % des ruraux connaissent « un peu à beaucoup » de monde dans leur commune (59 % à l'échelle nationale) et qu'ils sont 78 % à estimer bonne l'entente entre les habitants (69 % au niveau national).

L'Association des maires ruraux de France s'est penchée quant à elle, sur la place de l'écologie dans la vie des ruraux qui soutiennent largement les énergies renouvelables, y compris l'éolien, tandis qu'un travail d'enquête de l'Institut Terram et de l'association Rura témoignait du fait que la ruralité amplifie les inégalités de genre au détriment de la femme.

Les liens vers ces études sont à retrouver sur le site du magazine *Village* : <https://villagemagazine.fr/les-ruralites-aujourd'hui-et-demain/>



© Axel Puig



Semences de culture biologique

Les producteurs et productrices du **Biau Germe** vous proposent des graines **potagères, florales, d'aromatiques et d'engrais verts**. Elles sont 100 % reproductibles et produites sur nos 12 fermes du Lot et Garonne.



Vente en ligne aux jardiniers et maraîchers

www.biaugerme.com

Depuis 1981
le biau germe



UNE PAGE OU DAVANTAGE POUR PARLER DE VOTRE TERRITOIRE ?



Village vous ouvre ses pages et son univers digital

Pour en savoir plus, écrivez-nous à : accueil.village@orange.fr

RÉPONSES DES MOTS CROISÉS DE LA PAGE 17

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1	C	O	L	L	E	C	T	I	V	E
2	O	U		A	B	A	T	T	I	S
3	C	I	T	R	O	N		E	L	
4	A		U		L	E	A		I	P
5	G	H	A	N	A		T	A	P	I
6	N	E		O		P	E	R	E	C
7	E	R	R	E	S		L		N	V
8		B	E		O	L	I	N	D	E
9	C	E		U	T		E		E	R
10	O	S	T		S	O	R	B	E	T

Agriculture : L'union fait la force !

Dans un contexte de crise agricole exacerbée par les difficultés à s'installer, de plus en plus de paysannes et de paysans choisissent de cultiver la terre à plusieurs.

Plus résilientes, plus solides, plus écologiques et plus variées, les fermes collectives portent une autre vision de l'agriculture en même temps qu'une réponse à la détresse du monde paysan.

Par Axel Puig, avec Marine Thomann





© Marine Thomann

Avec son mari Emmanuel, Manon Desvages, ici en compagnie de la jument Infante, a impulsé une dynamique collective sur la ferme de La Chèvre rit, à Granville (Manche).

À la ferme de La Chèvre rit, même lorsqu'aucune visite de groupes n'est prévue, le lieu fourmille d'activités. En ce matin de juillet, à quelques battements d'aile – de mouette – de Granville et de la mer, tout le monde est sur le pont. Il y a là Manon qui attelle sa jument de trait à une citerne, Camille qui s'adonne à la cueillette, Emmanuel qui mène les chèvres vers leur pâture du jour, Fanny qui cendre les fromages tandis que Céline et Alex, chacun dans son rang, ramassent courgettes et tomates sous la serre encore fraîche. En tout, six personnes travaillent dans cette ferme collective de la Manche, dont cinq qui y vivent. Céline Métayer pilote la ferme pédagogique et la pépinière; Camille de Rostelan la boulange, le maraîchage et les stagiaires; Alexandre François est aussi au maraîchage et à la vente; Emmanuel Desvages à la comptabilité, aux arbres et à l'élevage; Fanny Guillemont au fromage et à l'élevage, et Manon Desvages à l'accueil pédagogique et aux animaux. « Chacun a ses responsabilités, mais nous sommes tous polyvalents, ce qui permet de se relayer et de varier les tâches », annonce Manon tout en menant Infante, la jument comtoise qui remplace le tracteur pour les travaux des champs.

Il y a six ans à peine pourtant, l'ambiance était tout autre à la ferme de La Chèvre rit. Jusqu'en 2020, cette exploitation agricole diversifiée était en effet l'unique affaire de Manon et Emmanuel qui, après des études agricoles et dans l'environnement, avaient réalisé leur rêve : construire une ferme autonome, biologique et pédagogique, avec un troupeau de chèvres, des légumes, des

« La charge de travail était devenue difficile à gérer. Avec l'arrivée des enfants, on a compris qu'on ne pourrait pas continuer à deux. »

fruits, des lapins, des poules et des cochons. « Au fil des années, le troupeau s'agrandissant, la charge de travail était devenue difficile à gérer. On tirait sur nos week-ends et nos vacances. Avec l'arrivée des enfants, on a compris qu'on ne pourrait pas continuer à deux », raconte Manon. Plutôt que d'embaucher, le couple décide de chercher des associés. « Nous avons choisi ce métier pour rester libres, sans hiérarchie. Nous ne vou-

lions pas devenir les patrons de qui que ce soit.» C'est ainsi qu'en 2020, Alexandre et Céline sont les premiers à rejoindre l'aventure, suivis de Camille et Fanny.

Objectif transmission

Si la tendance n'est pas nouvelle, dans un contexte de crise agricole amplifiée par des difficultés de transmission (101 000 exploitations ont disparu entre 2010 et 2020 selon l'Agreste, le service statistique du ministère de l'Agriculture) de plus en plus de fermes collectives comme La Chèvre rit émergent (NDLR : on parle de collectif quand au moins une personne n'a aucun lien de parenté avec les autres membres). *« Depuis une quinzaine d'années, le mouvement se structure. Nous recevons de plus en plus de demandes de groupes déjà constitués ou de personnes qui cherchent des associés »,* confirme Fanny Thuault, coordinatrice transmission et plaidoyer au sein de l'Ardear Occitanie (Association pour le développement de l'emploi agricole et rural). *« Beaucoup de fermes qui nous arrivent sont trop spécialisées, trop grandes, trop capitalisées et donc de plus en plus difficiles à transmettre. L'installation collective est au cœur de nos préoccupations.*

En 2025, sur 350 fermes acquises par Terre de liens, 80 étaient gérées par des collectifs », ajoute Caroline Dumas, responsable Installation transmission à Terre de liens, un mouvement citoyen qui achète des terres pour y installer des paysans en agriculture biologique (voir encadré ci-dessous).

Le coût du foncier

Un des premiers avantages de l'installation collective est donc de faciliter l'accès au foncier, notamment lorsque l'on ne reçoit pas la terre en héritage. *« Les collectifs sont très souvent constitués d'agriculteurs hors cadres familiaux »,* confirme Fanny Thuault, depuis Foix, préfecture de l'Ariège. À quelques kilomètres de son bureau, le petit groupe à la tête de la ferme des Croquants illustre cette tendance. Dans la vallée de l'Arize, les cimes pyrénéennes pour toile de fond, Arthur Braun, Loric Ferreri, Fanny Guillot, Quentin Hunt, Merlin Leppens et Margot Schaad, une bande de copains formée sur les bancs de l'école d'agronomie de Montpellier, ont repris une exploitation agricole de 32 hectares d'un seul tenant. À La Bastide-de-Besplas, ils font pousser des légumes et des céréales avec lesquels ils fabriquent des bières, du pain et divers produits de boulangerie. *« Après*

Sans répit

Selon le rapport Graph'agri 2024, 76 % des agriculteurs ne disposeraient pas de 48 heures consécutives de repos par semaine. 80 % travaillent le samedi et 60 % le dimanche.

EN 3 QUESTIONS

« L'option collective est clairement une solution »

Caroline Dumas, responsable Installation transmission à Terre de liens.

L'approche collective peut-elle apporter une solution aux difficultés de transmission des exploitations ?

Il faut savoir qu'aujourd'hui, nous comptons en France 41 000 départs d'agriculteurs à la retraite à l'année pour 13 000 installations. La plupart des fermes qui nous arrivent sont trop grandes, trop spécialisées, trop capitalisées et donc très difficilement transmissibles en l'état. Dans ces cas-là, l'option collective est clairement une solution. D'ailleurs, nous ne nous contentons plus d'attendre que des collectifs se manifestent. En partenariat avec les Civism, Accueil Paysan et les Adear, nous essayons de provoquer la constitution de groupes. Sur la plateforme Objectif Terres, nous proposons une rubrique spéciale pour les personnes qui recherchent un associé sur une ferme existante ou bien pour une installation.

Transformer une ferme classique en ferme collective n'est pas toujours aisé...

Basculer vers une ferme collective nécessite en effet de l'ingénierie. Il faut repenser le modèle, résoudre la question de l'habitation, souvent transformer une exploitation spécialisée en une ferme nourricière, avec des productions complémentaires. Les GAB (Groupement d'agriculteurs biologiques) proposent des diagnostics de reconception de la ferme, avec une analyse de la valeur agronomique, de l'eau, des cultures possibles, des modalités de partage, etc.

À Terre de liens, vous proposez des installations en fermage. En quoi ce statut est-il adapté aux fermes collectives ?

Dans le cas des fermes collectives, une des principales difficultés est la transmission des terres. Avec le fermage (location), les entrées et les sorties sont facilitées. Ce statut est aussi idéal pour des jeunes qui ne veulent pas forcément être agriculteurs toute leur vie.



© Terre de liens



© Axel Pug

En s'installant à plusieurs, Arthur et ses copains ont pu acquérir une ferme de 32 hectares, en Ariège.

nos études, nous avons envie d'un projet ensemble. Pendant deux ans, chacun a travaillé de son côté pour acquérir de l'expérience, que ce soit en maraîchage, en boulangerie ou comme ouvrier agricole. Une fois par mois, on se rencontrait pour travailler le projet. Et puis un jour, ceux qui étaient déjà en Ariège ont trouvé cette pépite. Les anciens propriétaires ne voulaient pas qu'elle parte à l'agrandissement. Pour nous tout y était : la surface, les bâtiments et la confiance des cédants», raconte Arthur. Malgré tout, même à six, la reprise de la ferme, proposée à 410 000 euros avec la maison d'habitation, est trop coûteuse. Surtout, la bande des Croquants n'a aucune envie d'être propriétaire des terres, un statut qui rend plus difficile les entrées et les sorties au sein du collectif. Terre de liens se porte alors acquéreur des 32 hectares, tandis que les six compères, réunis au sein d'une SCI (Société civile immobilière) et d'un Gaec, achètent les bâtiments agricoles (pour 60 000 euros) et la maison (170 000 euros). « Les maraîchers auraient pu s'installer seuls, mais en céréales, c'est beaucoup plus compliqué à cause du prix du foncier », constate Arthur. « Seule, je n'y serais jamais allée, sourit Margot à ses côtés. Nous avons fait un emprunt de 400 000 euros. À six, c'est plus supportable et nous avons une vraie ferme ! »

Garder la valeur ajoutée

L'installation collective permet également de mener des projets plus ambitieux et plus variés, grâce à la mutualisation des moyens financiers

et de l'énergie de chacun. À six, les membres de la ferme des Croquants ont ainsi soulevé des montagnes en un temps record. En quatre ans, ils ont débroussaillé, planté deux kilomètres de haies pour redécouper la ferme en six parcelles de quatre à cinq hectares, dressé des tunnels, installé un poulailler mobile, creusé une retenue collinaire pour être autonome en eau, construit une brasserie de 200 m², un fournil de 100 m², aménagé un espace pour trier et stocker légumes et

« Les fermes collectives ont davantage de moyens, humains et financiers, pour développer des ateliers complémentaires, de la transformation et des circuits courts. »

céréales, et même un petit magasin avec une terrasse où le collectif organise des concerts et des apéros en été. Au final, la ferme des Croquants s'appuie sur un système diversifié, avec des ateliers variés, de la transformation et une commercialisation directe pour conserver un maximum de valeur ajoutée. Margot, Arthur, Loric et Merlin travaillent sur le pôle maraîchage – une cinquantaine de légumes toute l'année –, tandis que Fanny et Quentin se chargent des céréales, et de leur transformation en pains, biscuits variés ou

en bière. Le collectif permet aussi de développer les circuits courts, particulièrement chronophages. Outre la boutique à la ferme, ouverte chaque mardi, les Croquants livrent des paniers de légumes à Foix, des bières dans des supermarchés bio des alentours et font le très prisé marché de plein-vent du Mas d'Azil, chaque mercredi de l'année. *« Économiquement, les structures collectives s'en sortent souvent mieux car elles sont plus innovantes sur les questions de commercialisation. Les membres peuvent partager les livraisons et les démarches de commercialisation. Elles ont aussi davantage de moyens, humains et financiers, pour développer des ateliers complémentaires et de la transformation »*, résume Fanny Thuault. *« Aujourd'hui, on demande aux agriculteurs d'être compétents dans une multitude de domaines. Sur une ferme collective, on peut accueillir différents types de profils, avec des niveaux de compétences variés : un qui est bon dans le végétal, un autre plus à l'aise avec les animaux, la compta ou les aides PAC »*, ajoute Caroline Dumas de Terre de liens.

Vive les vacances !

L'installation collective est aussi une réponse à la surcharge de travail qui submerge les agriculteurs, aux heures de paperasses qui les plongent dans le marasme et parfois le désespoir. À la ferme

des Croquants, on se répartit les dossiers de subvention mais aussi la charge mentale. Surtout, la bande a érigé dès le départ un principe immuable : conserver du temps libre pour s'oxygéner et prendre des vacances. *« C'est important de savoir que*

**« C'est important de savoir
que l'on peut partir et
qu'il y aura quelqu'un pour
arroser les légumes
ou s'occuper des poules. »**

l'on peut partir et qu'il y aura quelqu'un pour arroser les légumes ou s'occuper des poules. Dès la première année, nous nous sommes octroyés cinq semaines de congés. De même, on ne travaille pas le week-end. À tour de rôle, l'un d'entre nous assure une astreinte de deux heures. Nous faisons aussi appel au service de remplacement (voir encadré p. 30) », détaille Arthur. *« Nous avons également fixé des heures de travail : 40 heures hebdomadaires en hiver et 45 en été, avec une pause commune le midi »*, complète Margot.

À La Chèvre rit, la quête du temps, l'envie de vivre l'agriculture autrement, a également guidé le projet. *« Mes grands-parents paysans n'ont jamais pris de vacances, mais beaucoup ne se projettent plus dans ce modèle traditionnel.*



Cinq des six membres de la ferme de La Chèvre rit vivent sur la ferme au quotidien. Tous partagent un mode de vie plus écologique et autonome.

© Marine Thomann



Essentiel remplacement

Au moment de sa création en 1972, le service de remplacement avait pour objectif principal d'aider un agriculteur en arrêt travail. Avec le temps, ces derniers – en grande majorité éleveurs – le sollicitent pour partir en vacances ou prendre du temps libre, surtout depuis qu'il donne droit à un crédit d'impôt et peut être pris en charge jusqu'à 80 % du montant total. En 2023, selon le réseau des Chambres d'agriculture de France, 31 373 personnes ont été remplacées, avec un indice de satisfaction de 88 %. Le service de remplacement emploie près de 17 000 agents pour un total annuel d'environ 3 000 équivalents temps plein. Parmi eux : des étudiants en agriculture, des personnes qualifiées, d'autres en recherche d'une exploitation ou encore de futurs installés en quête d'une expérience. Un quart des agents finit d'ailleurs par reprendre une exploitation. <https://servicederemplacement.fr>

Le mode de vie collectif répond davantage aux attentes des néo-ruraux», estime Manon Desvages. Mais pour elle comme pour les autres pensionnaires de la ferme, le collectif ne sert pas uniquement à mieux répartir le travail. Il façonne aussi une autre manière de vivre et de faire ensemble. « C'est une réponse aux enjeux de société et d'écologie », lance Céline. « En vivant ensemble, nous mutualisons pas mal de choses. Les trajets sont partagés, de même que les vélos électriques et les machines à laver. Au final, cela allège notre impact sur l'environnement. Et puis

la vie collective ouvre de nouvelles réflexions. Chacun amène ses idées, ses envies. Les projets construits ensemble sont plus complets », ajoute Manon qui défend un modèle agricole nourricier et pourvoyeur d'emplois. « De grandes fermes-usines produisent en masse une nourriture souvent de moindre qualité, avec un fort impact environnemental et social. Sur 200 hectares, elles font vivre à peine une ou deux personnes, alors qu'ici, nous sommes six sur moins de 40 hectares. »

Des valeurs en partage

Pour le moment locataire d'une petite ferme en Haute Corrèze, où ils cultivent des plantes aromatiques, Eva Daumas et Benjamin Monteux partagent cette vision. Comme beaucoup de collectifs, ils sont en quête d'autonomie. Depuis six mois, avec un groupe d'amis, ils recherchent « une dizaine d'hectares, des pâtures, des bois, de l'eau, un bâtiment de stockage et une habitation à retaper », le tout en Corrèze, Cantal, nord du Lot ou sud de la Creuse. « Nous vivons ensemble depuis que nous avons dix-huit ans. Le collectif c'est notre conception de la vie, notre philosophie. C'est important d'avoir autour de soi des personnes avec qui on partage les mêmes valeurs », dit Eva, naturopathe. Le groupe d'amis

En collectif, il est plus facile de se lancer dans la transformation. Ici, Fanny Guillemont s'attelle à la fabrication des fromages de chèvre.



© Marine Thomann



a à son actif plus de dix ans d'expériences collectives, certaines heureuses, d'autres plus compliquées. Pour ce nouveau projet, Benjamin, Jérôme, Eva, Marie et son compagnon souhaitent créer une ferme nourricière, un modèle résilient qui tend au maximum vers l'autonomie. Il y aurait ainsi des plantes aromatiques, une pépinière, du maraîchage, des petits fruits, des

poules pondeuses, des abeilles et pourquoi pas des chèvres.

Question de statut... et de revenus

Si elles apportent des réponses à la crise agricole, les fermes collectives se confrontent néanmoins à des obstacles, à commencer par celui du statut

«À plusieurs, on affronte les problèmes. On peut aussi mieux mailler le territoire, en travaillant avec d'autres fermes voisines», estime Alexandre François, de La Chèvre rit.

Dans l'Aude, terre et matériel se partagent



Perché à quelque 1000 mètres d'altitude, au cœur des Pyrénées audoises, le village de Galinagues défend une vision collective de l'agriculture. Avec succès puisque sur la trentaine d'habitants, dix sont agriculteurs. Cette réussite repose d'abord sur l'intervention de la Safer et de Terre de liens qui, en 2020, a acquis la ferme de l'ancien maire qui partait à la retraite. L'association a ensuite partagé les 62 hectares de terres et de prairies, les 21 hectares de parcours, les bâtiments d'élevage, la maison d'habitation, le troupeau de gasconnes et les droits d'usage en estive entre plusieurs paysans : Jérémy et Audrey Vandermosten, maraîchers, Luigi Mathieu et Maxime Lataste, éleveurs, respectivement de vaches et de brebis. À Galinagues, on partage aussi les outils par le biais d'une Cuma (Coopérative d'utilisation du matériel agricole) qui compte une vingtaine d'adhérents. Créée en 2015, Luigi Mathieu en a pris les rênes. *«Tous ceux qui se sont installés ici sont passés par la Cuma. Les jeunes du plateau y adhèrent car elle est 100 % bio et dotée d'une chaîne de tri de légumes, d'une chambre froide, de tracteurs, d'épandeurs et emploie un salarié»,* relève l'éleveur depuis le hangar de la Cuma, à deux pas de la maison qu'il loue à Terre de liens avec quelques copains, et du bâtiment d'élevage qu'il partage avec Maxime Lataste.



juridique. « Ce choix est très important, surtout quand on a des enfants car se pose la question de la transmission, reconnaît Eva Daumas depuis la Corrèze. De notre côté, pour ces raisons, nous ne voulons ni un GFA (Groupement foncier agricole), ni une SCI. » Pour les collectifs, il existe plusieurs options. « Le Gaec est la forme la plus simple et la plus courante. Les Scop (Société coopérative et participative) émergent même si, dans ce cas de figure, il est plus difficile de percevoir la DJA (Dotation jeune agriculteur). On peut aussi fonctionner en Scic (Société coopérative d'intérêt collectif) ou avec plusieurs entreprises individuelles. Quoi qu'il en soit, il faut choisir le bon statut juridique pour éviter les situations inextricables et anticiper les futures transmissions », détaille Fanny Thuault. À La Chèvre rit, Manon et ses collègues ont ainsi créé une EARL, tandis qu'en Ariège, Margot, Arthur et les autres ont constitué un Gaec, tout en étant locataires des terres, « ce qui est plus simple pour gérer les entrées et les sorties ».

La question des revenus et du partage des dépenses est un autre point essentiel qui peut parfois générer des crispations. « Dès le début, on savait que les céréales allaient nécessiter plus d'investissements, mais aussi, qu'à terme, elles généreront davantage de revenus car elles serviront à la fabrication de produits à plus forte valeur ajoutée. Nous avons donc choisi de mettre en commun les investissements dans les outils de production et de

partager équitablement les ressources. Notre objectif est de nous verser un Smic chacun, sachant que notre autoconsommation est importante », explique Arthur. À la ferme de La Chèvre rit, le modèle est relativement similaire. Tous les membres perçoivent la même rémunération, quel que soit le rendement de leurs ateliers. Un budget collectif est défini : en dessous de ce seuil, chacun achète le matériel nécessaire à son activité. Au-delà, les dépenses sont discutées collectivement.

Et si on n'est pas d'accord...

La réussite des fermes collectives repose également sur une organisation sans faille et la mise à plat des attentes, des envies et des spécificités de chaque membre. « La phase de maturation de notre projet a duré deux ans. Une fois par mois, on se réunissait pour définir les valeurs du collectif, les ateliers qu'on souhaitait développer, les régions où l'on envisageait de s'installer. Au travers de jeux de rôle, nous avons travaillé notre rapport à l'argent, le temps de travail, l'équité, la répartition de la charge mentale », raconte Arthur Braun. Pour toutes ces phases, les membres de la ferme des Croquants ont sollicité l'aide de Virginie Rousselin de l'Association tarnaise pour le développement de l'agriculture de groupe (Atag). Aujourd'hui encore, la formatrice accompagne le collectif, à raison de trois à quatre visites par an. « Lors de

Chaque semaine, les membres de la ferme des Croquants se réunissent, aussi bien pour faire le point sur l'actualité du domaine que pour lever d'éventuels non-dits.



© Ferme des Croquants



nos études, nous ne sommes pas préparés à travailler à plusieurs. Virginie nous aide sur le plan technique et administratif, mais elle nous apprend aussi à communiquer entre nous. Avec elle, nous avons réalisé un gros travail sur les relations humaines», explique Margot. La réunion hebdomadaire entre tous les membres du groupe est aussi essentielle, à la fois pour faire le point sur les plannings, les grandes priorités de la ferme

« Il faut accepter les façons de travailler des uns et des autres, s'entendre sur les rythmes de travail et ne pas sans cesse solliciter le collectif. »

mais aussi pour lever les ambiguïtés et les non-dits. *« Il faut accepter les façons de travailler des uns et des autres, s'entendre sur les rythmes de travail et faire attention de ne pas solliciter le collectif pour chaque décision. Se mettre d'accord demande beaucoup d'énergie. Parfois, être en permanence avec des gens, en interaction sociale, peut être pesant. Désherber des carottes c'est plus cool à trois car tu discutes, mais en même temps, c'est plus fatigant »,* prévient Arthur. Pour autant, malgré ces limites inhérentes à la vie collective, mener une ferme à plusieurs permet *« d'avoir des copains à proximité et de choisir ses voisins »,* sourit Margot. La ferme collective c'est aussi une manière de rompre l'isolement de l'agriculteur, trop souvent seul sur ses terres, seul avec ses problèmes.

Aller plus loin :

Le site Propriétés rurales de la Safer recense une grande quantité de domaines agricoles à reprendre : proprietes-rurales.com
L'opérateur foncier propose aussi un portail avec toutes les infos utiles à l'installation : safer.fr/votre-projet/je-minstalle-en-agriculture/

Le réseau des fermes collectives : lesfermescollectives.org

Terre de liens propose un site de petites annonces, avec des reprises collectives : objectif-terres.org

Fadear, réseau de l'agriculture paysanne : agriculturepaysanne.org

Fédération nationale des Cuma : cuma.fr

L'Alterfixe vise à faciliter la reprise de fermes et l'installation : <https://alterfixe.fr>

Association tarnaise d'agriculture de groupe,
Tél. : 05 63 48 83 75. <https://atag81.fr>

Ferme des Croquants,
Pegarou, 09350 La Bastide-de-Besplas.
<https://fermedescroquants.fr>

Ferme de La Chèvre rit, La Basle, 50400 Granville.
Tél. : 02 33 61 99 37. la-chevre-rit.fr

À lire : Lola Keraron s'est fait connaître en 2022 en invitant ses camarades d'AgroParisTech à désertier les emplois de l'agro-industrie. La journaliste et militante écologiste a coordonné un ouvrage sur les fermes collectives qu'on recommande chaudement : *Terres partagées, des fermes collectives pour sortir de l'agro-industrie*. Le Passager clandestin et Silence, 192 p., 2026, 18 €.

S'installer à plusieurs permet de multiplier les ateliers et donc de solidifier le modèle économique, à l'image de ce qui se fait à la ferme de La Chèvre rit.

© Marine Thomann



Du soda équitable à la ferme low-tech



Dragey-Ronthon (Manche)

Créateur de la **Meuh Cola**, une boisson pétillante, locale et équitable, **Sébastien Bellétoile** développe en parallèle une ferme paysanne et écologique. Son aventure dessine les contours d'un entrepreneuriat où performance économique rime avec humilité devant le vivant et innovation low-tech pour réduire notre impact.

Texte : Romuald Poretti - Photos : Marine Thomann

Dominant la baie du Mont-Saint-Michel, l'ancienne ferme équine s'étend sur deux hectares, au cœur du marais de la Claire Douve, *« un espace sensible et précieux, véritable cœur d'une oasis de biodiversité »*. C'est ici, dans la commune de Dragey-Ronthon (Manche), que Sébastien Bellétoile a installé sa limonaderie bien connue des consommateurs normands. L'histoire commence par une reconversion significative. Après dix ans dans un bureau d'études de carrosserie automobile, il quitte un monde où *« je ne me faisais plus plaisir au boulot »*. Sa sensibilité au bio et à l'environnement le pousse vers un projet de vente en ligne de produits bio artisanaux en commerce équitable, puis vers un autre défi : créer sa propre recette face aux géants des sodas, avec des critères stricts – *« du bio sans caféine et sans acide phosphorique »*. Pendant des mois, il mène des essais, *« 70 litres d'essai et j'ai pris quatre kilos en quatre mois ! »*, se remémore-t-il en souriant. Cette phase d'expérimentation artisanale forge sa méthode : tester, goûter, comparer, persévérer. En 2009, le succès est au rendez-vous sur le marché de Granville. La Meuh Cola est née. Mais pour Sébastien,

ce n'est qu'une première étape. Déjà, l'artisan pressent que la véritable durabilité dépasse la simple qualité du produit. Il s'installe à Dragey-Ronthon dans cette ancienne ferme qui marque un tournant décisif. Ce nouveau site n'est pas qu'un simple lieu de production agrandi : c'est la concrétisation physique d'une philosophie en mouvement. *« Quand on s'installe dans un tel lieu, on ne peut plus avoir la même relation au travail et à la production, dit-il. La nature cesse d'être un décor pour devenir un interlocuteur permanent. »*

Le laboratoire du non-agir

Parmi les espaces les plus symboliques de cette philosophie : le verger Punk. Planté en janvier 2023, il s'inspire directement de la philosophie d'Éric Lenoir, paysagiste-jardinier. *« Le principe, c'est de ne pas se fatiguer plus qu'il ne faut en laissant la nature faire à notre place »*, explique-t-il. On y trouve des agrumes résistants au froid, des vieilles variétés de pommiers, des fixateurs d'azote comme l'argousier. *« C'est la liberté : s'émanciper des fausses croyances, aller à contre-courant, expérimenter selon son intuition »*,



A man with a beard and glasses, wearing a red polo shirt, a light-colored baseball cap, and a beaded bracelet, is kneeling in a grassy field. He is gently holding the muzzle of a grey donkey with both hands. The donkey has large ears and is looking towards the camera. The background is a bright, sunny outdoor setting with a wooden fence and trees in the distance.

Sébastien Bellétoile,
ici au milieu de ses ânes,
défend un modèle économique
qui s'appuie sur des technologies
low-tech et le respect du vivant.

PORTRAITS

poursuit-il. Cette approche dépasse le cadre du jardinage pour devenir un principe de vie. Le verger est aussi un banc d'essai pour les futures recettes de soda et un écosystème vivant qui se met en place. *« Dans deux, trois ans, on va avoir plein de pommes. Donc ça veut dire qu'on pourra proposer à nos clients de beaux fruits pour faire des pâtisseries... on ne sait rien de ce qui va advenir, mais on se prépare à tout. »*

Les âmes du Cotentin

L'arrivée en 2024 de deux ânes du Cotentin, Monet et Nestor, représente une autre étape dans cette recherche de cohérence. Ces *« Âmes du Cotentin »*, comme les surnomme affectueusement l'équipe, sont de véritables collaborateurs. *« Nous menons une transition paysanne en douceur, avec pour alliés deux valeureux ânes. Pour nous, ils représentent une alternative écologique aux engins motorisés »*, explique Sébastien. Leurs missions sont multiples : débroussaillage respectueux, production d'engrais 100 % bio, aide aux travaux agricoles. Mais au-delà de leur utilité, les ânes jouent un rôle social fondamental. Les moments de soin, de connexion avec le vivant deviennent des temps qui temporent, des parenthèses de respiration dans le flux de travail. *« Ce sont de véritables médiateurs et révélateurs de liens pour les humains : un anti-stress naturel – testé et approuvé par l'équipe – et un booster de motivation pour venir travailler. »*

Low-tech et robustesse

Que ce soit à la ferme ou pour la production de sodas – qui reste le moteur économique du projet – l'approche low-tech est une constante. L'implication récente dans la méthode Teled (Tâche énergivore lorsque l'énergie est disponible), développée par



Sébastien, ici en compagnie de Lucas, salarié, et de son fils Romain, saisonnier.



Monet et Nestor, deux ânes du Cotentin, participent aux travaux agricoles.

Arnaud Crétot et Loïc Pérochon, illustre cette approche systémique. *« Les panneaux photovoltaïques déjà installés montrent qu'on a changé nos modes de production, mais qu'il faut aller plus loin »*, explique Sébastien.

Au-delà de l'optimisation énergétique de la ligne de production, l'équipe adapte les outils pour consommer moins et adapte les temps de production pour s'aligner sur les moments où l'énergie est disponible.

Auparavant, Sébastien produisait en fin de journée car la baisse des températures nécessitait moins

d'énergie pour refroidir ses productions. Après analyse, il s'avère qu'il est préférable de refroidir plutôt entre 12 h et 15 h, quand l'énergie est disponible. Un outil technologiquement avancé – qui permet de gérer seul la mise en bouteille, l'encapsulage, l'étiquetage et la mise en carton – et une approche basée sur les rythmes naturels permettent d'avancer sur tous les fronts : réduire la consommation électrique de 40 %, faciliter le travail, libérer du temps et préserver la santé des opérateurs. *« Pour moi, la low-tech, c'est du bon sens »*, résume Sébastien.

Dans la limonaderie comme à la ferme, Sébastien déploie des solutions low-tech pour gagner en robustesse.



Tu réfléchis, tu observes et puis tu expérimentes. Face au culte de la performance, nous recherchons plutôt la robustesse. »

Mais pour Sébastien, « être robuste seul ne sert à rien ». Cette conviction l'a conduit à partager largement le savoir-faire accumulé. L'intégration de la limonaderie dans un groupement d'intérêt économique, fait de Solibulles une plateforme au service d'un écosystème d'artisans. Cette activité soutient les petits producteurs pour la prospection commerciale comme la logistique, leur permettant d'accéder à des marchés autrement

hors de portée. En transformant une vulnérabilité individuelle en force collective, Sébastien a bâti une résilience systémique : la capacité d'un écosystème à absorber un choc et à se réinventer ensemble. Cette recherche d'équilibre et de cohérence questionne le modèle même de l'entreprise performante. Car cette performance se mesure aussi sur le temps long, en termes de bien-être humain et d'accord avec la nature. Le limonadier a également conscience que la richesse d'une entreprise réside dans ses salariés.

« À un moment donné, j'ai compris que notre ressource principale, ce sont les personnes. » Noémie, son associée et compagne, a su apporter le cadre nécessaire pour optimiser l'organisation. « Elle a mis en place des choses pour sanctuariser des moments hors de la production, elle est précieuse. » Cette adaptation dans l'organisation du travail, qui respecte les rythmes naturels, s'applique à toutes et tous, quel que soit le statut dans l'entreprise.

À l'écoute du vivant

Aujourd'hui, la ferme fonctionne comme un organisme vivant, où chaque élément interagit avec les autres. Les ânes entretiennent les terres, le verger fournira les futures recettes, la mare en projet accueillera une biodiversité complémentaire et les humains organisent cet écosystème. Ce qui frappe, c'est la vision 360° de la Limeuhnaderie : la mémoire avec le tiny musée, la confiance avec le meuhgasin autonome, la nature avec le jardin punk, le vivant avec les ânes, les optimisations énergétiques du site de production...

« Beaucoup de scientifiques prévoient des famines en Europe dans les vingt ans qui viennent. Ici, nous expérimentons ce que l'on peut produire localement pour préserver la planète et réduire les risques. Dans dix ans, peut-être qu'ici nous ferons principalement de la cueillette », imagine Sébastien. Le modèle pourra changer, les pratiques évoluer, mais l'essentiel restera : cette conviction que l'avenir se construira en écoutant le vivant plutôt qu'en voulant le dominer.

Contact

LiMeuhnaderie
Solibulles/Meuh Cola
 17 route de la Baie
 50530 Dragey-Ronthon
 Tél. : 02 33 49 46 17
 Site : meuhcola.fr

Au Calibou, la culture sans pression



Godewaersvelde (Nord)

En Bretagne, les cafés-librairies ont leur fédération. Dans le Nord, il y a le **Calibou**. Né à Godewaersvelde en 2017, ce lieu atypique mélange – comme son nom l'indique – un café, une librairie et une boulangerie. La recette-miracle, à observer la communauté qui l'habite aujourd'hui comme une seconde maison.

Par Arnaud Stoerkler

« **A**u départ, ma petite-fille de dix ans pensait que c'était une médiathèque », rigole Edith, joyeusement

plantée au milieu du Calibou, à Godewaersvelde. Mais non. L'établissement n'est pas une médiathèque. Et ses fondateurs n'ont pas fourché en inventant son

nom, aussi étrange que celui de la commune où il a ouvert ses portes en 2017 – enfin, pour ceux qui ne sont pas du coin. Il suffit pourtant de bien les prononcer,



Myriam et Gérard jonglent sans cesse entre le bar et la librairie. En même temps, c'est eux qui ont souhaité créer un lieu ouvert, où les deux univers s'imbriquent et se nourrissent. En toute acrobatie.

© Arnaud Stoerkler

et tout s'éclaire : aucun caribou à « Gode », simplement le Calibou, un café-librairie-boulangerie. Qui abrite aussi un relais postal. Une salle de concert. Des ateliers créatifs et un club de lecture. Une épicerie de produits locaux, tous artisanaux. Un petit restaurant, essentiellement bio. Bref, un endroit qui détonne et attise la curiosité dans ce coin rural de Flandre, glissé entre les 164 mètres du mont des Cats et le plat pays champêtre du voisin belge. Des Belges, il y en a « *de plus en plus* » au Calibou, d'après Gérard Lefebvre, qui a imaginé cet endroit rêvé avec sa moitié, Myriam Tiberghien, et le boulanger Xavier Gambier. Deux touristes frontaliers y sont d'ailleurs entrés cet après-midi, pour acheter une paire de bottines roses exposée en vitrine. Mais ce n'était qu'un décor. Le Calibou ne vend pas de chaussure, il ne fait pas n'importe quoi non plus.

Du SOS à la SAS

L'angle de rue occupé par le Calibou dans le centre-bourg, enluminé de fleurs et de fauteuils en osier, semble lui avoir toujours appartenu. Il s'y est pourtant installé au chausse-pied. « *Le café d'avant était très classique, avec des écrans et des jeux à gratter*, rejoue Gérard. *Lorsqu'on les a enlevés, certains n'y ont pas cru. Ils nous disaient : "Vendre des livres dans une commune de 2 000 habitants, ça n'a pas de sens".* » Côté banque, même froid de banquise à l'évocation d'un prêt : « *Quasiment toutes ont refusé de s'y risquer, par peur de l'activité d'un café en ruralité, souvent peu reclusante, et de la concurrence du numérique touchant les librairies. Elles ont vu deux activités qui ne fonctionnent pas, sans imaginer qu'en les assemblant, cela pouvait donner autre chose* », regrette-t-il. Comme en Bretagne, où Myriam et lui sont tombés sous le charme

d'un tiers-lieu niché dans la forêt de Huelgoat, arbre cachant la jungle d'une fédération de vingt cafés-librairies disséminés dans la région. Une découverte qui les a décidés à quitter le salariat d'une association environnementale, à Lille, pour défendre leur projet de Calibou à Godewaersvelde. S'il existe depuis huit ans sous la forme d'une SAS (société à actions simplifiées), c'est grâce à la Nef, une coopérative de finance solidaire qui a signé le projet « *en quinze jours* ».

Séduisante schizophrénie

À quoi ressemblent les entrailles du Calibou ? En entrant, à un beau café, zinc briqué et briques rouges au mur. Puis à un salon douillet une fois passé le bar, où des canapés et rayons colorés dessinent une librairie indépendante. Entre les deux : un étalage farineux et rebondi de pains au levain cuits dans le fournil d'à côté, invisible mais tout proche. « *Ici, tout le monde peut y trouver son compte* », résume Françoise, 63 ans, venue affranchir une lettre et s'emparer d'un sachet de cookies du coin. « *J'y achète mon pain et mes livres. Contrairement aux grandes librairies, il y a une véritable sélection au Calibou. Et puis du partage, de l'échange, toujours des choses à découvrir. Je n'ai jamais passé autant de temps au bistrot, si ce n'est à mon adolescence.* » La séduisante schizophrénie du lieu renvoie à son mantra de départ : « *Être un endroit vivant qui s'adresse à tout le monde* », résume Myriam, l'autre fondatrice, dans un sourire éclatant. La preuve au bar, qui fait couler des bières belges d'abbaye comme une limonade bio locale, et dans les étagères, où se frottent essais écolos, bédés sur les luttes sociales et maisons d'édition jeunesse confidentielles. Le plein d'idées, sans sectarisme. Et ça fonctionne : « *La clientèle,*

auparavant masculine à 90 %, n'a jamais été aussi variée et familiale », souffle Myriam. « *Nous refusons les stocks des grandes maisons d'édition, pour bien choisir ce que nous vendons* », note Gérard, « *fan absolu* » des romans de l'Islandais Jón Kalman Stefánsson et des bières bruxelloises de la Senne. Choisir, c'est renoncer : aucune frite ni carbonade flamande au menu de leur cantine, mais des soupes, planches et tartes salées maison. Pas plus de salarié à plein temps derrière le couple, qui travaille « *70 à 80 heures par semaine* ». « *On préfère servir des bières, plutôt que remplir des fiches de paie* », s'amuse Myriam, adepte du surprenant « *Picon-Schweppes* » et des grandes étendues naturelles et humaines traversant les livres de l'Américain Pete Fromm. « *Sans les gens, ce lieu serait une coquille vide* », poursuit-elle. Mais ils l'ont si bien agencé que la population y a créé une association, les Co du Calibou, pour y nicher des ateliers d'art ou des soirées théâtre. L'établissement tient son « *rôle de défricheur* » voulu par Gérard, qui adore l'idée d'abolir les frontières. En fin de journée, trois habitants rigolent au comptoir devant leur pression, deux jeunes femmes chuchotent au milieu des livres et Edith discute toujours, plantée au milieu du café. « *Ici, c'est notre nœud* », souffle-t-elle. Un nœud qui inspire : sa petite-fille ne confond plus le Calibou avec une médiathèque, mais souhaite maintenant « *devenir libraire* ».

Contact

Calibou and co
1 rue de Boeschepe
59270 Godewaersvelde
Tél. : 03 28 42 52 62

Seconde main pour courses solidaires



Ouistreham (Calvados)

La soixantaine de bénévoles de l'association **Le Secours Libre** gère trois ressourceries. Ces dernières financent l'épicerie sociale de Ouistreham.

Texte et photos : Sylvie Le Calvez

Quelle que soit l'heure de la journée, entrer dans l'une des ressourceries de Ouistreham revient à pénétrer dans une fourmilière. En ce mercredi après-midi d'hiver, Monique et Denise, les doyennes de l'association Le Secours libre, s'affairent dans le tri des vêtements. « *Ah ça, c'est chouette ! C'est de la marque, on va le mettre en vitrine, il va partir vite !* » s'exclament-elles. Pour elles, comme pour la dizaine de bénévoles présents ce jour-là, le but de leur action est d'apporter, collectivement et dans la bonne humeur, du soutien aux personnes en difficulté. 12 000 heures cumulées par an : voilà ce que représente l'investissement de la soixantaine de bénévoles, dont la plupart sont des retraités, du Secours Libre. Cette association, installée à Ouistreham (Calvados), regroupe trois ressourceries dont le produit des ventes finance l'épicerie sociale de cette petite ville de presque 10 000 habitants. L'échoppe est principalement ravitaillée par des denrées venues du supermarché local, complétées par des produits de la Banque alimentaire.

Moins de 15 euros par jour

Pour faire ses courses à l'épicerie sociale, une seule condition requise : présenter un reste à vivre journalier inférieur à 15 euros.



Des bénévoles fabriquent des objets qui apporteront un complément de ressource à l'association.

Tous les produits mis en rayon ont une valeur convertie en points. Selon leur revenu, les bénéficiaires se voient octroyer un total de points hebdomadaire et « *comme dans un magasin classique, ils peuvent faire*

leurs courses en fonction de leurs besoins ». Le nombre de bénéficiaires, actuellement de 80, est stationnaire, voire en légère baisse au fil des années. « *Nous n'arrivons pas à savoir si c'est parce que les familles aux plus faibles*



À gauche, Franck, président de l'association dans les rayons de l'épicerie sociale. À droite, Claudine, secrétaire de l'association, et d'autres bénévoles trient les objets reçus.

revenus ne peuvent plus habiter sur la côte, ou si c'est parce que des personnes dans le besoin ne nous connaissent pas, bien que nous travaillons avec les services sociaux de la ville », s'interroge Claudine, secrétaire de l'association.

Au début, il y a presque trente ans, toute l'activité avait pris place dans l'ancienne gendarmerie : les livres d'occasion, le mobilier, les vêtements, la vaisselle, les jouets et, bien sûr, l'épicerie sociale. Le tout sur 100 m². Il y a trois ans, la ville a décidé de vendre l'ancienne gendarmerie et a mis à disposition gracieuse de l'association d'autres locaux répartis sur trois sites : un pour la bouquinerie riche en livres rares sur le port, un dans la zone industrielle pour l'ameublement, et le dernier dans un nouveau quartier pour les vêtements, les chaussures, la vaisselle et l'épicerie sociale. Seule la bouquinerie doit payer un loyer pour deux des quatre algécos qu'elle occupe.

Les bénévoles ont chaque semaine des missions bien précises. Il y a ceux qui trient la vaisselle, les bibelots, les jouets, la maroquinerie, les vêtements adultes et enfants. Une dizaine se consacre aux livres. Une vingtaine s'occupe de l'épicerie et une dernière équipe,

« majoritairement masculine à cause des objets lourds à porter », dixit Franck, président de l'association, se charge de l'ameublement.

La moyenne d'âge des bénévoles est de 70 ans, mais leur enthousiasme et leur investissement sont communicatifs. Plus de 90 % d'entre eux sont des Ouistrehamais.

Que ce soit à la bouquinerie, pour l'électroménager, la vaisselle ou les vêtements, les bénévoles ne gardent que ce qui est vendable. Le reste est orienté vers des filières de recyclage. Les vêtements non exposés sont par exemple donnés au chantier d'insertion La Chiffo, basé à Caen, qui dispose d'ateliers de couture pour faire de l'upcycling. *« C'est ce pari de la qualité et les prix très bas à la revente qui sont les clés du succès, note Claudine. Il y a même des Caennais qui nous apportent des objets car ils voient qu'ils seront mis en valeur et savent à quoi servira l'argent récolté. »*

Les jours d'ouverture, entre les clients de la ressourcerie et ceux qui apportent des objets, les locaux ne désespèrent pas.

Vendu à Deauville

Il faut dire que les membres du Secours Libre ne sont jamais à court d'idées pour trouver des financements. Parfois, des

personnes donnent des objets de valeur (tableaux, bijoux ou livres anciens). *« Quand c'est le cas, nous sommes en lien avec un commissaire-priseur de Deauville qui les propose en salle des ventes. Un tableau que l'on vendrait 30 euros ici peut l'être à 500 euros là-bas. Mais il faut du temps aux bénévoles pour ne pas passer à côté d'un objet rare »,* explique Françoise depuis la bouquinerie solidaire. Les livres rares sont aussi vendus sur Internet. Pour augmenter les recettes, des bénévoles, comme Sylvette, Françoise et Renée, fabriquent aussi des objets décoratifs, en laine ou en carton ou des cartes vendues au marché de Noël.

Côté charges, Le Secours Libre fait tout pour réduire les frais de fonctionnement. Les étagères métalliques ont, par exemple, été fabriquées par Franck, le président de l'association. *« Cela représente une économie de près de 20 000 euros »,* calcule avec malice ce dernier, ancien professeur de mathématiques.

Contact

Le Secours Libre
2 rue Victorien Debled
14150 Ouistreham
Site : lesecoureslibre.fr

Ils cueillent l'or blanc de Vendée



Beauvoir-sur-Mer (Vendée)

De l'Argentine à la Vendée, en passant par l'Afrique, le parcours d'**Analia** et **Julien Lemaire-Diaz** est riche en surprises. En quête d'un lieu où fonder leur famille, c'est à Beauvoir-sur-Mer, non loin du célèbre passage du Gois, qu'une maison et un marais salant ont changé leur vie.

Texte et photos : Audrey Styczen



Julien Lemaire-Diaz manie délicatement la lousse pour extraire la fleur de sel cristallisée à la surface de l'eau.

Il faut quitter la route, s'aventurer sur un petit chemin de terre et parcourir quelques centaines de mètres pour voir apparaître les salines. Au cœur du Marais breton-vendéen, dans cette zone classée Natura 2000, Analia et Julien ont abandonné leur ancienne vie pour cultiver l'or blanc.

Pourtant, l'histoire des Salines du Breuil commence bien loin de la Vendée. Le couple se rencontre en Argentine. Elle travaille dans le tourisme, il parcourt le monde en tant qu'ingénieur sur les plateformes pétrolières. Après quelques années de vie à distance, ils s'installent en France. Nantes devient leur point

de chute, mais très vite, ils rêvent d'espace et d'air pur. Disposant de ressources suffisantes, ils quittent leurs emplois pour se laisser le temps de trouver leur voie.

Une maison, un marais

« Nous sommes sensibles aux opportunités qu'offre le destin », sourit Julien. Car si leur projet initial

est de trouver l'endroit idéal pour fonder leur famille, leur trajectoire dévie lorsqu'ils tombent sous le charme d'une maison de campagne entourée de trois hectares de terres dans la commune de Beauvoir-sur-Mer. Leur propriété nantaise vendue, ils signent le compromis et découvrent qu'ils deviennent également détenteurs d'un marais salant en fermage. « *Nous ne pouvions pas prendre la place du saunier exploitant, mais le marais nous a fait un clin d'œil* », se souvient Analia. Ils se lancent donc à la recherche d'un marais et candidatent à la formation de saliculture proposée par la chambre d'agriculture de région Pays de la Loire. Leur dossier est refusé, jugé pas assez abouti. Julien décide alors de faire un stage chez un saunier installé non loin. Quelques mois plus tard, le destin leur sourit à nouveau. L'exploitant de leur marais leur propose de leur céder l'exploitation et de les former. Un an après, Analia et Julien deviennent officiellement sauniers. « *Nous avions récupéré le savoir-faire, mais pas le sel, ni le carnet de clients* », précise Julien. Petit à petit, ils constituent leur stock, développent leur clientèle et tentent de se faire un nom. « *Quand on regarde en arrière, on se dit que c'est notre force* », confie Analia.

1000 euros pour se lancer

Pour Analia et Julien, se lancer dans la saliculture n'a pas nécessité de gros moyens : une pompe et quelques outils, pour un budget d'environ 1000 €. Le secret pour commencer sereinement est de prévoir deux ans de stock afin de faire face aux intempéries et aux années sans récolte.



Analia accueille des visiteurs et des scolaires pour leur parler des marais salants et de la cueillette du sel.

Un métier aux multiples facettes

Le marais d'Analia et Julien compte dix-sept œillets (NDLR : ces bassins en argile au fond duquel se cristallise le gros sel, à l'issue d'un long parcours de l'eau de mer dans un réseau de canaux). « *Pour une seule personne, il est possible de monter jusqu'à trente œillets, mais cela nous suffit* », explique Julien. Car être saunier, c'est bien plus que produire du sel. La fin de la récolte marque le début de l'ensachage, de l'étiquetage, puis la préparation du marché de Noël alternatif à Nantes, un moment important pour le couple. À cela, s'ajoutent toutes les casquettes de l'entrepreneuriat : administratif, communication, vente, livraison, organisation d'événements. « *Il y a beaucoup de travail, le métier demande une forte adaptabilité* », souligne Julien. Depuis ses débuts, le couple s'est fixé l'objectif de redonner ses lettres de noblesse au sel. « *Derrière chaque sachet, il y a toute une histoire* », insiste Analia. Pour se démarquer dans un territoire où

la concurrence règne (NDLR : on recense une centaine de sauniers sur l'île de Noirmoutier), ils misent sur leur identité et la qualité de leur produit. Leur sel est d'ailleurs labellisé Nature et Progrès depuis cinq ans.

Côté commercialisation, 70 à 80 % de leur production est vendue en direct, via Internet, les Amap (Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne) et leur salorge. Le reste est écoulé auprès de professionnels : boulangers, charcutiers, traiteurs... « *Nous essayons de diversifier notre clientèle pour pérenniser notre activité* », expliquent-ils.

Au fil des saisons, Analia et Julien ont fait de leurs salines un lieu vivant. Ils organisent des ateliers autour de la cueillette

de fleur de sel ou la découverte des plantes sauvages des marais. Ils accueillent régulièrement des scolaires et des groupes de visiteurs. En partenariat avec la LPO, ils proposent même des activités mêlant saliculture et observation des oiseaux. Chaque année, ils ouvrent aussi leurs portes à une dizaine de Wwoofeurs de tous horizons, qui, en échange du gîte et du couvert, réalisent 25 heures de travail par semaine. « *À la fin de la saison, nous recevons souvent des messages de personnes qui nous disent avoir eu un déclic grâce à notre histoire* », raconte le couple, heureux de ce nouveau métier « *épanouissant qui permet de concilier vie professionnelle et vie de famille* ».

Contact

Salines du Breuil

Le Breuil
85230 Beauvoir-sur-Mer
Tél. : 06 95 59 87 18
Site : www.salinesdubreuil.com

L'ingénieur devenu paysan-cueilleur



Souleuvre-en-Bocage (Calvados)

En 2022, **Xavier Dasque** a radicalement changé de vie. Dans le bocage normand, l'ancien ingénieur en région parisienne cultive et transforme des plantes aromatiques et médicinales certifiées bio.

Texte et photos : Marine Thomann

Un lundi matin d'été, alors que le soleil rase encore l'horizon et que l'odeur du café embaume la terrasse, Xavier démarre sa journée au cœur de son Jardin des Lande'Mains, 1,7 hectare de verdure, bordé de forêts et ceinturé de haies, l'attend patiemment. Véritable « oasis verte » la parcelle accueille une quarantaine de plantes, principalement des vivaces, mais aussi quelques annuelles. Le soir venu, il ira cueillir laurier noble, livèche, mauve ou encore capucine pour ses futurs sels aromatiques et vinaigres. Depuis 2022 et son arrivée en Normandie en provenance de Paris, Xavier Dasque façonne ce petit paradis végétal, à la fois espace de production et refuge pour la biodiversité. « Je rends à

la nature une partie de ce qu'elle m'offre. Le bio, c'est un cadre, un cahier des charges mais au-delà de ça, je cherche à créer un écosystème vivant, riche et équilibré, où faune et flore peuvent s'épanouir librement », explique le paysan-cueilleur, qui a retrouvé, dans ce coin de Normandie, entre Vire et Villers-Bocage, le parfum de son enfance à la campagne.

Le goût des plantes

« J'ai grandi au milieu des forêts et des vignes, mais, dans la foulée de mes études, je suis devenu urbain pendant 35 ans. Je travaillais comme ingénieur spécialisé dans la transformation des entreprises, un métier exaltant, mais très exigeant. Avec le temps, j'ai ressenti le besoin de retourner à la campagne et d'entreprendre. J'avais envie

de faire quelque chose de concret, qu'on puisse voir et toucher. J'aime la nature et le grand air. J'avais une réelle envie de créer mon entreprise », raconte-t-il.

Le déclic est venu lorsqu'une espèce protégée a été découverte sur un chantier industriel sur lequel il travaillait. « *Au début c'était un problème et finalement c'est devenu une opportunité de penser les choses différemment, en travaillant avec les institutionnels et les acteurs locaux* », confie-t-il. Cette prise de conscience ravive sa passion pour le vivant, jusque-là un simple loisir. « *J'ai toujours eu des plantes avec moi, quand on habitait en Île-de-France, j'avais transformé le balcon en potager.* »

Installé depuis trois ans dans le Calvados avec sa famille, ce retour à la campagne est un choix

Lorsqu'il vivait en appartement, Xavier faisait pousser des plantes sur son balcon. Aujourd'hui, il cultive 1,7 hectare de plantes aromatiques.





Désormais bien loin de Paris, Xavier Dasque s'épanouit au milieu de ses plantations, au cœur du bocage ornais.



Oltre les tisanes et les aromates, Xavier Dasque fabrique des sirops et des vinaigres aromatisés.

partagé : « *Ma femme lançait son entreprise, nous avions tous les deux envie de revenir à quelque chose de plus vert.* » Leur fils, « *pur urbain* », découvre lui aussi un nouveau cadre de vie, plus proche de la nature. « *On a été très bien accueillis, que ce soit par les voisins ou dans le village, ça nous l'avions perdu en ville* », sourit Xavier. Pour se former à l'agriculture, il suit à distance un Brevet professionnel de responsable d'entreprise agricole (BPREA). En parallèle, il rencontre des paysans et paysannes pour mieux comprendre la réalité du métier. Avec l'aide financière de la Région Normandie – un coup de pouce essentiel dans une phase où tout reste à construire –, il s'installe finalement, sur la commune nouvelle de Soulevre-en-Bocage. Pour lui, ce changement radical n'a

pas été un sacrifice : « *J'ai redécouvert une dimension de plaisir que j'avais un peu perdu dans mon ancien métier. Ce qui change surtout, c'est que je suis à l'origine de mon projet. Après, en tant que paysan, il faut accepter les bons côtés comme les moins glamours.* »

Du bon, du beau, du sens

Dès le lancement de son activité, le paysan-cueilleur choisit de transformer ses plantes afin d'augmenter la valeur ajoutée. Très vite, il comprend aussi que la tisane ne suffit pas : « *C'est un produit d'appel, mais pour en vivre, il faut faire de gros volumes, ce que je ne voulais pas.* » Ce qui l'anime, c'est plutôt la dimension alimentaire, le goût, la gastronomie, « *apporter du bon, du beau et du sens* ». Ainsi, au fil des mois, Xavier Dasque

étend sa gamme. Outre les aromates, il élabore des sirops et des vinaigres de cidre aromatisés qu'il vend sur les marchés, épiceries et magasins bio locaux. Désormais, il cherche à stabiliser son activité, en améliorant la valorisation de ses produits et peut-être en embauchant, dans le futur, un salarié. Le paysan-cueilleur s'implique également au sein du collectif PamPam qui fédère les professionnels normands, producteurs, cueilleurs ou transformateurs. Il a même créé une association visant à structurer une filière régionale des plantes aromatiques et médicinales cultivées en bio.

Contact

Jardins des Lande'Mains
14350 Soulevre-en-Bocage

12H30-12H45

DOROTHÉE BARBA

**CARNETS
DE
CAMPAGNE.**



La révolution cantinière

En France, plus de sept milliards de repas sont pris chaque année en restauration collective. Les cantines sont donc des lieux stratégiques pour améliorer la santé des individus, transformer les territoires et l'agriculture. De la Dordogne à la Bourgogne en passant par l'Île de France ou l'Occitanie, des associations, des coopératives et des collectivités territoriales s'engagent pour révolutionner le paysage alimentaire.

Par Axel Puig

Entre Sarlat et Bergerac, légèrement à l'écart des boucles que dessinent la Dordogne, se dresse l'abbaye de Cadouin, une merveille périgourdine bâtie il y a presque un millénaire. Classé au patrimoine de l'Unesco, placé sur le Chemin de Compostelle, le monument est connu des touristes et des marcheurs qui, après avoir visité les châteaux et les grottes du département, viennent admirer son cloître de style gothique

En Dordogne, l'Abbaye de Cadouin héberge le Centre d'éducation populaire à l'alimentation, créé en 2025 par la Scic Nourrir l'avenir.

tardif. Mais, depuis quelques mois, l'édifice jouit également d'une réputation croissante auprès des cuisiniers – amateurs ou professionnels – et plus largement auprès des personnes qui s'intéressent à l'alimentation. Derrière ses murs mordorés, l'abbaye de Cadouin héberge en effet un restaurant vitrine du bien-manger, et surtout le tout jeune Centre d'éducation populaire à l'alimentation (Cepa), premier établissement pédagogique de France spécialisé dans l'alimentation locale, bio, faite maison et de saison. « *Le restaurant est notre vitrine. Il offre un voyage dans le temps, à l'époque où les carottes avaient du goût. En parallèle, le Cepa propose des stages pour former les professionnels et les particuliers. Nos cours de cuisine servent à faire passer des messages sur le bio, l'importance des fibres ou la végétalisation des assiettes* », explique Marine Jobert, coordinatrice du Collectif les pieds dans le plat.

Casser le cycle de l'industrialisation

Depuis sa création en 2014, cette association nationale qui réunit des cuisiniers, des diététiciens et plus largement « *des gens qui réfléchissent à ce qu'on trouve dans nos assiettes* », défend une restauration collective saine et vertueuse. Dans ses rangs, on trouve notamment Jean-Marc Mouillac, le premier cuisinier à avoir passé un restaurant scolaire en 100 % bio et fait maison. C'était en 2017, à Marsaneix, toujours en Dordogne, un département qui a depuis converti ses 35 collèges au 100 % bio ! « *L'exemple de Marsaneix a provoqué une onde de choc. Elle a montré*



© Marie Chavarot





« Nous pouvons faire de l'alimentation et de la cuisine
un vecteur d'amélioration de la santé des individus
mais aussi de celle du territoire en soutenant
l'agriculture bio et locale. »

**Très chère
malbouffe**

Maladies
chroniques,
absentéisme,
perte de
productivité...
selon la FAO, la
mauvaise
alimentation
coûte 125 milliards
d'euros par an à
la société
française.

que l'on pouvait refuser la malbouffe pour des êtres en formation et casser le cycle de l'industrialisation de la nourriture. À l'inverse, nous pouvons faire de l'alimentation et de la cuisine un vecteur d'amélioration de la santé des individus mais aussi de celle du territoire en soutenant l'agriculture bio et locale, en réduisant les déchets, en limitant les transports et en relocalisant les emplois», relève Marine Jobert.

Egalim : peut mieux faire

Que ce soit à l'école, dans les Ehpad, les centres de vacances, les crèches, les entreprises ou encore les établissements de santé ou médico-sociaux, la restauration collective est de fait un puissant levier d'action pour accompagner les transitions agricoles, sociétales et environnemen-

tales. En France, un repas sur cinq est pris hors du domicile et 7,3 milliards de repas sont servis en moyenne chaque année en restauration collective, selon le Syndicat national de la restauration collective (SNRC). Entrée en vigueur il y a deux ans, la loi Egalim qui exige 50 % d'approvisionnement en produits durables et de qualité (dont 20 % en agriculture biologique), la réduction des déchets ou encore la végétalisation de l'assiette, a justement pour objectif d'enclencher cette transition alimentaire, bonne pour la santé des citoyens et des territoires. Mais beaucoup d'acteurs de la restauration collective peinent encore à respecter le cadre réglementaire. Pire encore, certains sont pointés du doigt pour ne pas avoir réalisé leur télédéclaration, pourtant obligatoire, sur la plateforme Ma cantine. Dans un rapport paru en 2025, le ministère de l'Agri-

Au Centre d'éducation populaire à l'alimentation, les cuisiniers, amateurs ou professionnels, apprennent à végétaliser l'assiette ou à employer davantage de produits bio, locaux et de saison.



© Marie Chavarot



© Marie Chavarot



culture relève ainsi que seulement 40 % des établissements renseignent leurs données. Parmi ceux-ci, 44 % atteignent ou dépassent le minimum légal de 20 % d'aliments biologiques.

Former les cuistots

Pourtant, les exemples vertueux ne manquent pas. Des acteurs variés s'engagent avec réussite dans cette révolution cantinière qui passe d'abord par la formation des personnels souvent plus habitués à manier une paire de ciseaux pour ouvrir et réchauffer des sachets livrés en liaison froide, qu'une spatule ou un set de couteaux de cuisine. En 2021, le Collectif les pieds dans le plat a ainsi créé la Scic (Société coopérative d'intérêt collectif) Nourrir l'avenir qui propose des actions de formation à la demande des collectivités locales et porte le projet de Centre d'éducation populaire à l'alimentation (Cepa). À Cadouin, les formateurs sont des cuisiniers qui ont une expérience de la restauration collective et des diététiciennes comme Clarisse Schrapff. « *Quand on aborde la restauration collective en BTS de diététique, on ne parle presque que d'hygiène. Même si cela change un peu depuis la loi Egalim, on évoque peu la qualité des produits et la question du bio* », souligne Clarisse, formatrice pour le compte de la Scic Nourrir l'avenir. Avec ses collègues, elle a développé une offre variée qui s'adresse aux professionnels de

la restauration collective, aux restaurateurs classiques comme aux particuliers. « *Nous montrons une autre vision de l'alimentation. Nous organisons par exemple des ateliers thématiques sur les farines complètes, les huiles premières pressions, les semences paysannes, la réduction des déchets. En novembre dernier, nous avons travaillé autour d'une assiette végétale pour Noël, avec une bûche locale en dessert.* »

À Quetigny, les membres d'un Esat du groupe VVV 3 Bourgogne exploitent trois hectares de maraîchage. À gauche, Sandrine Bonnet directrice générale adjointe.

Plus de bio à la cantine

Créée en 2002, l'association Un plus bio est devenue au fil du temps le partenaire incontournable des acteurs qui souhaitent augmenter la part de bio dans leur cantine. Cette dernière anime un Club des territoires rassemblant des collectivités qui construisent de nouveaux paysages alimentaires. En son sein, élus et techniciens peuvent notamment mutualiser leurs expériences au gré de voyages d'étude. En 2024, Un plus bio a également lancé un programme de recherche action – par exemple pour remettre en culture des friches agricoles – et, depuis 2025, le Trophée des Paysages alimentaires. Pour cette première édition, Dijon, Bordeaux ou Lyon ont été désignés capitales de l'alimentation, tandis que Cussac-Fort-Médoc (Gironde), Lagrault-du-Gers (Gers), Monein (Pyrénées-Atlantiques), Plessé (Loire-Atlantique), Cazouls-lès-Béziers (Hérault), Lauris (Vaucluse) et Salies (Tarn) ont été élus villages rebelles.



© Erwan Cadic

« Cette ferme permet de mutualiser deux politiques publiques majeures de la ville : les vacances et le droit à l'alimentation. »

41

D'après la Scic Nourrir l'avenir, c'est le nombre d'hectares qu'il faudrait consacrer à l'agriculture biologique pour alimenter toutes les restaurations collectives de la Dordogne, soit 0,5 % de sa Surface agricole utile (SAU).

La formation va au-delà de l'apprentissage des gestes techniques. « *Se nourrir est un acte politique. Le sujet n'est pas la technique. Nous créons du lien, nous retissons le territoire, les gens se parlent, échangent des recettes* », note Marine Jobert. L'objectif des ateliers est aussi de lever les idées reçues. « *Beaucoup craignent de ne pas pouvoir trouver suffisamment de produits bio sur le territoire, d'augmenter les coûts ou encore de manquer de protéines en végétalisant l'assiette*, poursuit la coordinatrice du Collectif les pieds dans le plat. *Pourtant, quand on passe au fait maison, c'est tout l'inverse qui se passe. Le taux d'absentéisme diminue. Les agents retrouvent du sens et de la joie car leur travail améliore la santé des enfants.* »

Bio, maison et moins cher

Située en Seine-Saint-Denis, la commune de Romainville n'a pas hésité à franchir ce pas. Elle est la première d'Île-de-France à gérer une cantine 100 % bio où tous les repas sont confectionnés sur place. Pour réussir cette transformation, elle a sollicité les services de la Scic Nourrir l'avenir. Quatre ans après l'inauguration, les résultats sont à la hauteur, à la fois dans les assiettes, mais aussi pour les finances locales. « *Lorsqu'ils*

étaient livrés en liaison froide, les repas revenaient à 8,80 euros pour la collectivité. Avec cette nouvelle cantine, le coût a été réduit d'un euro. Il a fallu certes investir 300 000 euros dans ce nouvel équipement, le recrutement d'un cuisinier et d'un commis, mais quand on a recours à une cuisine centrale, il faut prendre en compte le coût énergétique, celui du transport et du gaspillage puisque un tiers de la nourriture finit à la poubelle », note Marine Jobert.

En insertion au potager

En Bourgogne, le groupe VYV 3 a aussi fait le choix de repenser son approche de l'alimentation. Sur les départements de la Côte-d'Or, de l'Yonne et de la Nièvre, l'acteur mutualiste gère la bagatelle de 170 établissements – de l'aide à domicile en passant par les Ehpad, les Instituts médico-éducatifs (IME), une clinique, un centre d'hébergement pour personnes handicapées, des épiceries sociales et solidaires – et emploie pas moins de 4 800 salariés. « *L'alimentation est pour nous un poste très important. Dans nos établissements, nous avons beaucoup de monde à nourrir, mais nous ne voulons pas que de grands groupes industriels nous imposent leurs règles* »,

avance Sandrine Bonnet, directrice générale adjointe de VYV 3 Bourgogne. De la graine à l'assiette, le groupe s'est donc engagé dans une politique alimentaire globale, avec une originalité, celle de mobiliser les personnes en situation de handicap et les employés de ses entreprises adaptées. *« Nous nous sommes dits : et pourquoi est-ce qu'ils ne participeraient pas à la fabrication des repas ? Ceux qui travaillent dans les espaces verts peuvent par exemple faire du maraîchage »*, précise Sandrine Bonnet. Sur la commune de Quetigny (Côte-d'Or), en périphérie dijonnaise, VYV 3 a ainsi répondu à un appel d'offres pour exploiter trois hectares de terre bio et trois autres en cours de conversion. Aujourd'hui, 47 personnes travaillent sur ce site, pour gérer le traitement des déchets verts, faire du compost, s'occuper des ruches, des moutons qui entretiennent les lieux et bien sûr cultiver des petits fruits et des légumes sur un total d'un hectare. Une fois récoltés, ces derniers sont destinés aux cuisines centrales du groupe. Les résidents des Ehpad peuvent ainsi déguster des tartelettes aux fraises de Quetigny. Quant aux surplus, ils sont vendus en direct sur le site ou distribués dans les épiceries sociales du groupe.

Une ferme pour le prix d'un rond-point

Entre périphérique et autoroute A6, malgré son habitat ultra-dense et sa proximité de la capitale dont elle est reliée par deux lignes de métro, la commune de Villejuif s'est également lancée dans le maraîchage. Le déclic est intervenu au moment des confinements successifs de l'année 2020. *« Dans notre ville, le taux de pauvreté atteint 21%. Nous comptons 20 % de familles*

écologique à la mairie de Villejuif, à qui fut confiée cette quête immobilière. Après quelque six mois de recherche, elle tombe sur une opportunité inattendue en Bourgogne : un domaine agricole de douze hectares, traversé par une petite rivière, bordé d'un bois, qui présente l'immense avantage de *« mutualiser deux politiques publiques majeures de la ville : les vacances et le droit à l'alimentation »*. Le 24 octobre 2023, la ville de Villejuif fait donc l'acquisition de la ferme des Frémis, à Tanerren-en-Puisaye (Yonne).

La commune de Villejuif a acheté une ferme de douze hectares en Bourgogne pour cultiver des légumes et accueillir les enfants de la ville en camping.



© Xixen Wang

« Chaque semaine, les maraîchers proposent aux cuisiniers qui officient dans les six crèches de la ville une liste de légumes disponibles. »

monoparentales et 63 % de foyers qui vivent dans des îlots de chaleur. Au moment du Covid, beaucoup de familles n'avaient pas d'accès à un jardin ou à un espace vert. Les élus ont donc voulu acquérir un site où créer un camping pour accueillir les enfants de la commune », raconte Cindy Delvoye, directrice de projet transition

© Wang Xixen





Les légumes produits à la ferme des Frémis sont servis dans les crèches de Villejuif. Ils garnissent aussi des paniers solidaires.



© Xiwon Wang

L'opération se monte à 500 000 euros : 180 000 euros pour les terrains, 300 000 euros de bâtiment, mobilier, outils, tunnels, 50 000 euros pour la Safer et 20 000 euros de frais de notaire. « C'est ce que nous coûte la réalisation d'un rond-point ! », relève Cindy Delvoye.

Sur les douze hectares, trois sont aujourd'hui cultivés par trois maraîchers municipaux, aidés par quelques vacataires lorsque les récoltes sont abondantes et par une poignée de moutons pour l'entretien du site. Chaque semaine, les maraîchers proposent aux cuisiniers qui officient dans les six crèches de la ville une liste de légumes disponibles. Ces derniers font leur choix, construisent leur menu en fonction et, le mardi, poireaux, courges et autres carottes récoltés la veille, parcourent les 150 kilomètres qui séparent la ferme bourguignonne de Villejuif. « Lorsqu'ils viennent en séjour à la ferme des Frémis, les enfants ramassent les légumes qu'ils vont manger. Nous fournissons aussi une soixantaine de paniers solidaires par semaine et quand il y a des surplus, nous les donnons aux Restos du cœur, à l'épicerie sociale ou au Secours populaire », ajoute Cindy Delvoye qui travaille désormais sur un nouveau projet agricole. Sur sa propre commune cette fois, au plus près des grands ensembles, Villejuif a en effet lancé un projet de ferme urbaine. Ce dernier se décline en quatre axes, « comme les

quatre feuilles du trèfle », sourit Cindy Delvoye. Sur trois hectares, cette ferme sera productive, expérimentale grâce à un partenariat avec Agro-ParisTech, sociale en accueillant les Restos du cœur et pédagogique puisque les écoliers de la ville pourront s'y rendre, mettre les mains dans la terre et comprendre d'où provient ce qu'ils trouvent dans leurs assiettes.

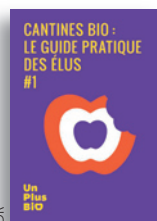
Aller plus loin :

Collectif les pieds dans le plat, 7 impasse de la Truffe, 24430 Coursac. collectiflespiedsdansleplat.org

Scic Nourrir l'avenir, 12 cours Fénélon, 24000 Périgueux. scicnourriravenir.com

Centre d'éducation populaire à l'alimentation de Cadouin, Tél. : 06 70 32 72 31.

Le label Ecocert en cuisine attribue de une à trois carottes en fonction des efforts effectués par les cantines : labelbiocantine.com



Un plus bio a édité plusieurs guides téléchargeables en ligne et notamment les très utiles *Cantines bio : Le guide pratique des élus* et *Quand les cantines se rebellent*, éditions Court-circuit, 96 p., 9 €. 68 bis avenue Jean-Jaurès, 30900 Nîmes. Tél. : 09 82 58 26 41. unplusbio.org

PACO
DEMOUCHOIR

JEAN
TOULMOND

ABDEL À LA POURSUITE DE SON PAQUET DE MOUCHOIRS



**ON NE
LÂCHE
RIEN!**

**Ramasser
ses déchets : un rôle
que chacun peut jouer.**

SEULS LES EMBALLAGES ET PAPIERS VONT DANS LES BACS DE TRI

La Pommeraye, Calvados

UNIS PAR NATURE

Texte et photos : Caroline Mignien

Dans la Suisse normande, entre collines et forêts, se cache La Pommeraye. Peuplé de 66 habitants, ce village place la nature et le lien humain au centre de son développement. Encouragés par une jeune équipe municipale, plusieurs projets sont nés autour de ces deux piliers qui dictent le tempo du quotidien.

Lorsqu'elle s'est installée à La Pommeraye, il y a tout juste huit ans, Sylvie-Jane Courapied avait dans l'idée de développer un projet en milieu rural mêlant art, nature et culture. Écuyère, artiste et fondatrice

de la compagnie L'Art est Cabré, elle a trouvé son bonheur en reprenant le Théâtre équestre de ce tout petit village niché au creux des collines bocagères du Calvados. Depuis son arrivée, plus de 1400 arbres ont été plantés sur le site, transformant pro-

gressivement le paysage. Une simple flaque est devenue une mare, refuge pour amphibiens et autres espèces. *« La nature n'est pas un décor, elle fait partie du projet. Je suis aussi venue ici pour la qualité de vie qu'offre le village »*, résume-t-elle.

Sylvie-Jane Courapied, directrice artistique du théâtre équestre de la Pommeraye, et Alice Castillon (à droite) ont toutes les deux développé une activité économique autour du cheval.



À l'image du Théâtre équestre, à La Pommeraye, la très grande majorité des projets prennent racine dans le paysage, s'inspirent du relief, du bocage et de la biodiversité environnante. Ils sont qui plus est encouragés par une équipe municipale jeune et dynamique dont la moyenne d'âge, au moment des élections de 2019, était de 36 ans.

Se poser, respirer

Éducateurs sportifs et fondateurs du Camp de base, Camille et Henri James font partie de ces nouveaux habitants arrivés à La Pommeraye pour sa nature environnante. Anciens habitants de Caen, ils connaissaient déjà très bien la Suisse normande, « *leur terrain de jeux* », avant de s'y installer. « *On voulait proposer des activités accessibles, encadrées, adaptées aux familles, sans être dans des sorties de masse* », expliquent-ils. Kayak au crépuscule, balades douces, observation de la faune : avec eux, le sport devient un moyen de se reconnecter à la nature plutôt qu'un

objectif de performance. Lors des sorties en kayak, il n'est pas rare de surprendre le martin-pêcheur, qui se laisse observer à la faveur du calme et de la lenteur qu'offre le déplacement sur l'eau. Leur projet se prolonge par un hébergement simple, pensé pour les voyageurs à vélo empruntant le GRP ou la Vélo Francette. Lits-cabines, grande pièce commune, confort et jolie déco : le Camp de base assume une forme de sobriété choisie, en cohérence avec les valeurs du lieu.

« Les gens viennent ici pour retrouver une forme de sérénité. Ils posent leurs bagages au sens propre comme au sens figuré. »

Cette même logique se retrouve au Domaine de la Pommeraye. Hervé Duval, l'un des propriétaires, accueille des visiteurs en quête de calme et de déconnexion. « *Les gens viennent ici pour se poser, respirer, retrouver une forme de sérénité. Ils posent leurs bagages, au sens propre comme au sens figuré* », confie-t-il. Piscine, sauna, hammam, parcours de soins : le bien-

être est pensé comme une expérience globale, dans un environnement préservé pour des week-ends en famille, séminaires d'entreprise ou séjours bien-être. Environ 80 % de la clientèle est locale ou régionale, attirée par un tourisme doux et respectueux de l'environnement.

La coopération prime sur la concurrence

Si le cadre naturel est un atout indéniable, il ne suffit pas à expliquer l'épanouissement des habitants. À La Pommeraye, ce qui frappe, c'est la manière dont les projets s'entrelacent. Le village fonctionne comme une minicellule, où chacun connaît l'activité de l'autre et où la coopération prime sur la concurrence. Lorsqu'une entreprise organise un séminaire au Domaine de la Pommeraye, les activités sont souvent réparties entre plusieurs acteurs locaux : sortie sportive avec le Camp de base, atelier équestre à l'Écurie Castillon, stage artistique au Théâtre équestre, temps de bien-être sur place, restauration à La Route des Crêpes... « *On essaye de*

Vue sur le château de la Pommeraye, depuis les hauteurs du village. À la Route des crêpes (à droite), visiteurs et locaux peuvent se restaurer.





Hervé Duval, du Domaine de la Pommeraye, mise sur le calme et la déconnexion.



Henri et Camille James, éducateurs et fondateurs du Camp de base, une entreprise dédiée aux sports de pleine nature.

« Le tourisme vert est une vraie opportunité économique pour nos territoires, mais à condition d'être maîtrisé. »

répondre aux besoins des visiteurs en s'appuyant sur les compétences locales, explique Hervé Duval. Il y a une vraie cohésion entre les professionnels du village. »

Autre exemple, chaque été, près de 65 personnes donnent de leur temps au Théâtre équestre. « *Sans eux, rien ne serait possible*, souligne Sylvie-Jane Courapiéd. *Ce sont des habitants du village, des personnes des alentours, qui s'impliquent parce qu'ils croient au projet.* » Une implication qui dépasse les structures culturelles : chantiers participatifs, événements, entretien des espaces communs... rythment également la vie locale.

Alice Castillon, cavalière et enseignante d'équitation, voit dans cette mobilisation collective une grande



Depuis 2019, La Pommeraye est gérée par une jeune équipe municipale, à l'image de la maire Clémentine Mouchel.

force. Installée depuis 2008 à La Pommeraye, elle évoque une commune atypique et dynamique, dotée d'une ambiance chaleureuse où tout le monde se connaît. « *Au village, il y a une vraie richesse humaine. Il y a les anciens, qui transmettent la mémoire du lieu, et des familles plus jeunes,*

qui apportent de nouvelles idées. » Un mélange de générations qui contribue à la vitalité du territoire.

Un rôle de facilitateur

Pour Clémentine Mouchel, maire de La Pommeraye depuis 2019, le développement du village repose avant



Sauna, piscine, parcours de soin et nature... Le Domaine de la Pommeraye propose des séjours axés autour du bien-être, aux familles comme aux entreprises. 80 % de la clientèle est locale.

tout sur les habitants. « *On n'a pas toujours les moyens de subventionner financièrement, mais on peut apporter un soutien humain, logistique, relationnel. Notre rôle est d'accompagner les initiatives, de créer les conditions pour qu'elles puissent exister* », insiste-t-elle. Depuis 2021, la municipalité a également fait de l'écologie un axe structurant de son action. Environ 1 500 arbres ont été plantés sur le territoire communal, grâce à une distribution annuelle de plants d'essences locales et adaptées au changement climatique. « *Ce n'est pas une dépense pour la commune, c'est un investissement pour l'avenir* », précise la maire dont le conseil municipal soutient également les mobilités douces, avec une aide à l'achat de vélos à assistance électrique, et encourage les chantiers participatifs, comme la restauration du lavoir communal.

Pour elle, la préservation de l'environnement n'est pas une option. « *Le tourisme vert est une vraie opportunité économique pour nos territoires, mais à condition d'être maîtrisé*, poursuit Clémentine Mouchel. *Il faut rester ouvert au monde, sans détériorer ce qui fait la richesse de la Suisse normande.* »

À La Pommeraye, l'engagement n'est pas dilué : il est visible, concret, partagé. « *Tout repose sur le temps que chacun est prêt à donner*, observe Clémentine Mouchel. *Être élu dans une petite commune, c'est très prenant, mais c'est aussi extrêmement enrichissant.* » Sans chercher à grandir à tout prix, La Pommeraye trace les contours d'un modèle rural fondé sur la mesure, le lien et le sens.

Dans ce coin de Suisse normande, la solidarité s'enracine ainsi durablement, à l'image des arbres ré-

cemment plantés. Elle rappelle qu'à petite échelle, un autre rapport au territoire – et au vivre-ensemble – est non seulement possible, mais déjà à l'œuvre.

Aller plus loin

– Théâtre équestre de La Pommeraye

Le Mesnil
Tél. : 06 21 87 21 22
theatrequestre.com

– Camp de base

Tél. : 06 89 39 12 92
le-camp-de-base.fr

– Domaine de la Pommeraye

Tél. : 02 31 69 02 67
pommeraye.fr

– Écurie Castillon

La Roche
ecuriecastillon.com
Tél. : 06 23 78 46 45

VIEILLES VIGNES, FORTES TÊTES

Texte et photos : Simon Renou

En 2022, 19,5 % des saisonniers agricoles avaient plus de 60 ans. Dans le Jurançon et le Madiran, les aînés sauvent les récoltes de raisins tout en arrondissant leurs fins de mois. Reportage entre Pyrénées-Atlantiques et Gers auprès de ces retraités devenus essentiels à l'agriculture.

Le soleil monte doucement sur les coteaux du Jurançon. Quelques rayons percent les feuillages du domaine de Larroude, éclairant la chevelure argentée d'Esther, 64 ans. Sa voix gouaille : « *Vous êtes venus chercher des vieux qui galèrent ? Ici, vous n'en trouverez pas !* », s'amuse-t-elle entre deux grappes de raisin. Dans les vignes de Jérémy Estoueigt, ils sont une quinzaine ce matin, le sécateur dans une main, le seau dans l'autre, à prendre leur temps, visiblement peu contraints par des impératifs de rentabilité. Beaucoup ont dépassé l'âge de la retraite. Les mains ridées sont tachées du jus du Tanat. La plupart reviennent chaque année. Esther dit être là « *pour le plaisir et pour la fête. J'ai de la chance, assure-t-elle, je suis mariée et nous sommes propriétaires* ». Pourtant, sa pension n'a rien de faramineux : « *J'ai été assistante familiale, je n'ai pas le taux plein. Je touche environ 1500 euros par mois. Alors oui, ça complète.* »

Sur ce bout de coteau, la philosophie reste celle de l'entraide. Fanny raconte qu'à ses débuts, elle venait gratuitement, « *par solidarité* ». Jérémy, le vigneron, confirme : il prend soin de ses retraités comme de vieux amis. « *L'important, c'est l'épanouissement, la satisfaction d'avoir récolté un beau raisin dans la convivialité.* » Mais tout le monde n'a pas cette chance.

Pour un cadeau, un resto...

À quelques kilomètres de là, Mario Tosello, 67 ans, roule à 45 km/h dans sa petite voiture électrique louée via l'association Transition 64, faute de permis. Il a rejoint la commune de Mourenx (Pyrénées-Atlantiques) en bus depuis Pau, avant de s'installer au camping municipal de Monein. Ce soir, il dormira sous sa tente. L'ANEFA 64, antenne départementale de l'Association Nationale pour l'Emploi et la Formation en Agriculture a ouvert le camping municipal pour loger les saisonniers. Pour Mario, c'est vital : « *Sans ça, je serais dans la mouise.* » Veuf, Mario vit seul dans un logement social de 34 m², avec vue sur un jardin et les jeux où il emmène sa petite-fille. « *Je suis très heureux comme*

cela. Les vendanges me permettent de lui faire un cadeau à Noël, d'aller au restaurant de temps en temps. » Ancien sableur-décapeur en intérim, il n'a jamais cessé de travailler. « *Depuis mes 18 ans, j'ai toujours vendangé, en Champagne à l'époque. Les copains sont morts, et c'était trop loin. Ici, c'est très bien.* » À la fin de la journée, il se dit heureux « *de ne pas rester enfermé* ».

Un peu plus loin, à Aydie (Pyrénées-Atlantiques), les vignes de Marie-Laure Plumejaud bruissent d'une agitation semblable. À 38 ans, elle fait partie des rares femmes de la région à diriger un domaine. Originaire de Sceaux, elle a fui le Bordelais, « *trop guindé* », pour s'installer ici, sur une terre qu'elle dit « *plus pay-*



Cyrile, 57 ans, éducateur sportif : il voit les vendanges comme un entraînement avant la saison de rugby. Lorsque viendra le temps de la retraite, il continuera le sport, en dehors et dans les vignes.

Page de gauche : Ces mains rougies de raisins appartiennent à Roland. C'est le doyen. Il parle peu et connaît le cep mieux que certains vignerons aguerris.



sanne, plus vraie ». Elle conduit le tracteur, vide les hottes, coupe à l'ombre du feuillage. Elle assume son choix de travailler avec des anciens : « *Ils sont ponctuels et ils ne se débinent pas. On rigole, on partage et surtout, on peut compter sur eux.* » Autour d'elle, l'ambiance est bon enfant. Danielle, 71 ans, m'alpague : « *Après le loyer, la mutuelle, l'électricité, il ne reste rien. Cette année, je travaille pour payer le bois. J'ai bossé toute ma vie pour La Poste pour continuer à travailler ici.* » Ses mots tranchent comme un sécateur. À ses côtés, Philippe, 62 ans, ancien facteur lui aussi, complète ses 1630 euros par mois. « *On n'a pas fini de payer la maison* », souffle-t-il. Sylvie, sa femme, n'a que 1100 euros. « *On vient pour nos petits-enfants. On veut leur offrir des cadeaux, leur faire plaisir* », confie t-elle.

Les rires fusent toujours entre les rangs. Danielle plaisante sur sa relation à son ancien collègue, Philippe : « *Je me suis tapé ce gars-là pendant trente ans et j'le retrouve maintenant dans les vignes.* » Puis la voix grave de Roland Podenas, l'associé de Marie-Laure, retombe comme une évidence : « *Les agriculteurs, ils travaillent toute leur vie 70 heures par semaine et finissent avec moins de 1000 euros par mois. Moi, je vais devoir rempiler quatre années de plus avec l'autre réforme...* »

La moitié de retraités

À Maumusson-Laguian (Gers), au domaine Capmartin, la journée commence par un rituel de ventrèche grillée (poitrine de porc) et de café. Simon, qui a repris l'exploitation familiale, semble soucieux. Il constate : « *La moitié de mes vendangeurs sont des retraités. Sans eux, je ne pourrais pas suivre. C'est simple, j'embauche moitié plus de saisonniers qu'il n'en faut car chaque année, la moitié manque à l'appel.* »

Quelques heures plus tard, dans le chai exigu, Simon et son frère déplacent les machines à érafler le raisin entre



Brigitte ne donnera pas son âge. À la fin de la journée, elle prend un doliprane pour ses courbatures même si pour elle, les vendanges : « *c'est bon pour la santé* ».

les cuves et les coups de fil. « *La machine à vendanger, je l'emploie sur le plat. Dans les pentes, on fait tout à la main. Ça coûte plus cher, mais on se parle, on se voit. Au village, je suis un des derniers à le faire, mais la qualité s'en ressent.* » « *T'as qu'à dire que je suis une vieille peau du Madiran!* », s'esclaffe Brigitte qui coupe depuis 1982. Elle complète sa petite pension en faisant du ménage et du repassage. « *Ce n'est pas avec nos retraites qu'on vit. Moi je veux surtout gâter mes petits-enfants.* » À ses côtés, sa sœur la

contredit, elles s'engueulent gentiment puis reprennent le rang suivant. Plus tard, Brigitte confiera : « *Couper le raisin, ça me fait mal au dos comme aux autres. Mais ça me fait du bien à la tête. Le soir je prends un doliprane et "couché".* »

Depuis la réforme d'avril 2023, les retraités peuvent désormais revaloriser leur pension, ce qui n'était plus possible depuis 2015. Mais sur le terrain, personne ou presque ne le sait. Christian, ancien factotum dans un collège (mot savant pour dire homme-à-tout-



Marie-Laure Plumejaud a repris un domaine à Aydie : « avec les anciens, on rigole et on peut compter sur eux ». À midi, chez les Capmartin (ci-dessus), c'est Guy, le père, qui sert le vin.

faire), calcule ses heures au plus juste : « On essaye de ne pas dépasser, sinon on paie des impôts. Mais ça nous paye des vacances au Pays basque. » Patrice, policier encore en activité, l'accompagne « pour préparer sa retraite ». Dans les coteaux, les corps ploient sous le soleil. Les mains et les habits se tachent de jus noir, les poignets se raidissent. « C'est physique, mais ça maintient en forme, dit Cyrille, éducateur sportif de 57 ans. Au lieu de soulever des poids, je soulève du raisin. » Vincent, ancien viticulteur, porte deux

seaux à la fois : « Si je m'arrête, je meurs », lâche-t-il dans un sourire. À midi, on partage le casse-croûte, le vin maison, quelques histoires de vendanges passées. Mais dès que la discussion glisse sur les retraites, le ton devient acide. « Les jeunes ne veulent plus travailler », lâche Patrice. « On leur donne trop », renchérit Christian, avant de se reprendre : « Je sais que ce n'est pas bien de dire ça... mais beaucoup le pensent. » L'après-midi s'étire, ponctué par le bruit des seaux qu'on vide dans les

hottes, le claquement des sécateurs, l'odeur du raisin écrasé qui colle aux doigts. Les dos se redressent, les nuques se crispent, mais personne n'interrompt le rythme. « On reste parce qu'ici, on est bien traités, dit Danielle. Ailleurs, c'est trop dur, on ne nous respecte pas. » Roland hoche la tête, ajoute doucement : « Et puis la vigne, ça nous tient. C'est notre colonne et notre mémoire. »

18 heures, le soleil décline à peine derrière les coteaux. Les hottes sont vides, les seaux rangés, les dos meurtris. Demain, à huit heures, ils reprendront le chemin des vignes. Dans le Jurançon et le Madiran, ce sont eux, les retraités, qui tiennent à bout de bras la vendange. Derrière les rires, c'est tout un pays qui se raconte : celui d'une France rurale qui vieillit, mais qui, chaque automne, reprend la route des vignes pour faire perdurer les liens, et compléter les pensions souvent trop maigres. Sur ces mains-là, il restera encore quelques semaines la couleur sombre du sucre noir, promesse d'un vin que d'autres boiront sans toujours savoir d'où lui vient cette persistance.

Indispensables retraités

Selon la Fédération des vignerons indépendants, près de 30 % des postes saisonniers pour les vendanges n'ont pas été pourvus en 2022, une pénurie installée « depuis une quinzaine d'années », reconnaît son président Jean-Marie Fabre. Pour y faire face, les exploitants s'appuient sur les retraités. D'après le ministère de l'Agriculture, 19,5 % des saisonniers agricoles avaient plus de 60 ans en 2022. Dans le Gers, le vieillissement de la population est particulièrement marqué. En 2019, selon l'Insee, 28 % de la population avait plus de 65 ans, contre 20 % au niveau national. Parmi eux, 16,5 % sont d'anciens agriculteurs, souvent condamnés à prolonger l'effort. Le résultat est implacable : 15,4 % des plus de 75 ans vivent sous le seuil de pauvreté.

FILM

Paul Houée, pionnier du développement local

Côtes d'Armor

 Comment, dans les années 1960 et durant des décennies, Paul Houée, prêtre, sociologue et qui fut aussi maire, a su redonner espoir aux habitants du Mené, territoire rural isolé des Côtes d'Armor? Tout simplement, par la conviction que ces derniers sont la solution pour le développer, à condi-

tion qu'ils soient écoutés, qu'ils se forment et s'organisent pour agir et participer aux décisions qui les concernent. Il s'est forgé cette certitude suite à ses mois passés en Algérie, à ses voyages effectués en Israël « où les légumes poussent dans le désert », en Inde et au Brésil où les habitants décident de leur destin

dans des communautés locales fortes. Il s'est aussi enrichi de ses rencontres avec notamment le sociologue de la coopération, Henri Desroches et le Dominicain et humaniste Louis-Joseph Lebre. C'est tout cela que l'on découvre dans le film *Paul Houée, un éveilleur de territoire*, réalisé par Jean-Yves Dagnet à l'occasion des 60 ans du Comité d'Expansion du Mené. Paul Houée, âgé aujourd'hui de 95 ans, ne voulait pas seulement être un « disou », mais aussi un « faïsou ». Pionnier du développement local en France, il a aussi jeté les bases de la politique des Pays. Ses entretiens, des témoignages, entrecoupés d'extraits de reportages et d'images d'archives, révèlent que ce terreau citoyen du Mené est toujours fertile aujourd'hui à l'image de ce projet d'éolien citoyen qui vise l'autonomie énergétique du territoire.

D'une durée de 45 mn, le film peut être demandé pour des projections-débats. Pour en savoir plus sur les modalités : dagnet-bouyer@wanadoo.fr

Le documentaire propose une immersion dans la vie de Paul Houée, prêtre, sociologue et chantre du développement local.



© Jean-Yves Dagnet

TIERS-LIEU NOURRICIER

L'Étable de toutes les gourmandises

Pas-de-Calais

 « L'association l'Étable des Possibles, tiers-lieu alimentaire, propose un espace boulangerie pour un porteur de projet. » Si jamais cet appel, dont le détail est en ligne, attire votre attention, n'hésitez pas à y répondre. Cette association d'Héricourt, dans le Pas-de-Calais, est animée depuis sa création en 2022 par un petit groupe très actif d'habitants soucieux de créer du lien autour de cette ancienne étable. Propriété de Mickaël Poillion, agriculteur bio, également maire de la commune, elle répond au souhait de ce dernier de valoriser les savoir-faire et les productions alimentaires locales. La mise à disposition du bâtiment est gratuite, mais c'est l'association qui a trouvé les 140 000 euros nécessaires en apports privés et subventions, pour son aménagement en matériaux bio-

sourcés et pour l'installation d'un fournil. « En attendant de trouver le boulanger, nous produisons bénévolement et vendons chaque vendredi soir une quarantaine de pains aux céréales locales, précommandés via notre site Internet », raconte le président et bénévole de l'association, Antoine Breuvart. Dans les locaux de briques rouges, on trouve aussi une microbrasserie animée par un brasseur local, des fromages apportés par un grossiste voisin, des confitures, des truites fumées, et même des fraises en pleine saison. Une fromagerie devrait prochainement sortir de terre pour transformer le lait, tandis qu'un foodtruck est intéressé par l'utilisation de la cuisine.

<https://letabledespossibles.fr>



© Marine Thomann

RESSOURCES

Pour des communes durables

Bretagne

 Animer des démarches participatives, mettre en œuvre des mobilités douces et partagées, aménager des logements en cœur de bourg, produire des énergies renouvelables, végétaliser des espaces publics, entretenir des liens étroits avec des tiers-lieux... C'est autour de ces thématiques que l'association Bruded, un réseau de plus de 280 collectivités bretonnes engagées dans le développement durable et solidaire, a

Le Champ commun, à Augan dans le Morbihan, fait partie des initiatives inspirantes que l'on retrouve dans les dossiers en ligne de Bruded.

réuni en ligne chaque mois, de septembre à mars, ses adhérents, afin d'explorer les pistes d'actions possibles. Il en résulte des dossiers très inspirants, accessibles à tous sur leur site Internet. On y trouve des fiches détaillées d'expériences, des témoignages filmés, des diaporamas didactiques ainsi que des ressources méthodologiques.

www.bruded.fr, rubriques Municipales 2026 puis dossiers thématiques.

SPORT

Le palet c'est pas qu'en Vendée

Vienne

 « Notre commune d'Availles-Limouzine n'a pas vraiment de tradition du jeu de palets. Mais, avec mon père, natif de Vendée où il se pratique toujours, nous nous sommes dit qu'après la crise sanitaire, il serait un bon vecteur de lien social », raconte Mickaël Martinet, secrétaire de l'association du Palet club avillais. Et ils ont eu raison. Fondée fin 2023, labellisée Sport-santé par la Fédération nationale du sport en milieu rural (FNSMR), elle compte aujourd'hui une quarantaine de licenciés de 10 à 82 ans, issus d'un rayon de 50 kilomètres. Ce qui les attire, c'est bien entendu le palet, composé de plomb ou de laiton. Les joueurs, individuellement, en doublettes ou triplètes, doivent en lancer chacun trois sur une plaque de plomb de 45 cm², pesant 20 kg et distante de 3,80 m. L'objectif est de les rapprocher d'un plus



petit palet, appelé maître. Toute l'année, y compris l'été, moyennant une cotisation de 15 à 19 euros selon l'âge, ils peuvent s'entraîner durant deux séances hebdomadaires, participer à des compétitions ainsi qu'à des manifestations locales. Mais ce qu'apprécient surtout les licenciés, c'est la convivialité. « Au fil des semaines, ils font connaissance, discutent, s'entraident, deviennent des amis. Les jeunes prennent des responsabilités », se félicite le secrétaire. L'association vient par ailleurs de signer des partenariats avec des établissements d'enfants en situation de handicap et de personnes âgées afin de leur ouvrir la pratique de ce jeu. Ils pourront aussi le découvrir lors d'une journée multisports pour tous, qu'elle organise le 23 mai prochain sur la commune.

<https://palet-club-avillais.clubeo.com/actualite.html>

AGRICULTURE

Terres précieuses

Gard



Créée en 2023 par six paysans de l'Uzège, l'association J'enracine a déjà parcouru un bon bout de chemin. Forte d'une centaine d'adhérents, son premier appel de fonds de 2024 avait recueilli plus de 26 000 euros pour répondre à sa vocation : acquérir des terres agricoles pour les préserver de la spéculation, de l'artificialisation ou d'un changement d'usage. Elle les attribue pour cela à des projets qui contribuent à l'autonomie alimentaire, à la préservation de la biodiversité et à l'atténuation du dérèglement climatique. « *Nous nous intéressons plutôt à des petites parcelles. Notre action est complémentaire à celle de Terre de liens, davantage tournée vers des corps de ferme* », précise l'animatrice de l'association Julia Chatal, qui rappelle



© J'enracine

L'association J'enracine achète des terres agricoles pour les préserver de la spéculation ou de l'artificialisation.

la forte pression foncière exercée par la proximité d'Alès et de Nîmes. Grâce à un repérage des ventes via la Safer, les réseaux agricoles et le bouche-à-oreille, trois lots d'un total de 2,8 hectares ont d'ores et déjà été acquis. À Vallabrix et Montaren-et-Saint-Médiers, des jardins partagés et sociaux y ont

été créés et à Saint-Siffret, un projet d'espace-test agricole est porté par la mairie. Un nouvel appel à financement citoyen vise actuellement un montant de 85 000 euros afin d'acheter dix nouveaux hectares de terres.

Site : <https://jenracine.fr>

ARTS

Des œuvres contemporaines à louer

Dordogne



Pour rien au monde Philippe Lecomte et sa compagne Susanne Köhl ne reviendraient vivre à Nantes, ville qu'ils ont quitté juste avant le premier confinement. Pourtant, créer une artothèque dans un village de 144 habitants du Périgord vert n'était pas gagné d'avance. « *Nous cherchions à nous installer à la campagne pour disposer d'un atelier distinct de notre habitation.* » Le couple d'artistes jette son dévolu sur une ancienne école dont il devient propriétaire, sur la commune de la Tour-Blanche-Cercles en Dordogne. Aujourd'hui, il y habite, y crée et organise, par l'intermédiaire de l'association 360°, deux expositions annuelles d'art contemporain, des lectures, des rencontres, des petites éditions, des conférences, dont certaines sont proposées dans des cafés associatifs, écoles, mairies, offices de tourisme proches... L'accueil par les habitants est rapidement prometteur. L'association compte en effet plus d'une soixantaine d'adhérents et les événements peuvent attirer jusqu'à une centaine de visiteurs, « *alors qu'à Nantes, en faire venir une trentaine pour un vernissage est déjà une gageure, tant l'offre culturelle est abondante* ». Au fil des mois, les deux artistes entendent aussi les habitants qui s'estiment éloignés des codes, du langage et des références culturelles de l'art contemporain. L'idée de prêter des œuvres fait son chemin. Le conseil municipal d'un village voisin, Saint-Just, est séduit par le projet et met gracieusement à disposition une ancienne boulangerie récemment

réhabilitée. Fin 2025, ils y installent leur projet d'artothèque. On y trouve aujourd'hui plus d'une centaine d'œuvres contemporaines originales, déposées par 24 artistes, dont les deux tiers exercent sur la région. Les prêts fluctuent entre dix et vingt euros mensuels, selon la valeur de l'œuvre, montant déduit du prix en cas de vente. En un mois, l'association comptait déjà 14 locations et deux ventes. Une annexe va même ouvrir dans une mairie proche, à Verteillac.

Site : 360degres.art

Philippe Lecomte et Susanne Köhl ont créé une artothèque sur la commune de Tour-Blanche-Cercles.



© Anne Moreau



Le blason de La Lande-Chasles, mis à l'honneur sur le parvis de l'Élysée.

INSOLITE

Le tour du monde d'un village

Maine-et-Loire



La Lande-Chasles, village de 118 habitants du Maine-et-Loire, ne s'est pas seulement fait remarquer en recevant le prix Marianne qui récompense un taux record de participation (95%) aux dernières élections présidentielles. En trois ans, son blason, créé avec les habitants, a été photographié plus de 4 600 fois dans absolument tous les pays, y compris la Corée du Nord, ainsi que des lieux les plus insolites : au

sommet de l'Everest, à plus de 3 600 m de profondeur sous l'eau, dans l'Avion Air Zero G, à bord du Belem, au Cap Horn, en montgolfière... « *Nous visions maintenant l'ISS, une fois que nous aurons l'accord de la Nasa* », sourit le maire Jean-Christophe Rouxel. Ce curieux tour du monde devrait prochainement figurer dans le Guinness des records.

lalandechasles.free.fr/blason.htm

HABITAT ÉCOLOGIQUE

Petite maison, grand projet

Lot-et-Garonne



Les membres de Tera ont mis au point une maison autonome, écologique et recyclable qu'on peut admirer dans le quartier rural en transition de Trentels.

© Tera



« Et si l'avenir de nos territoires commençait... par une maison de 28 m² ? » Voici le défi que s'est lancé le projet Tera. Depuis plus de dix ans, ce collectif citoyen (voir *Village* 156 de l'été 2023) expérimente dans le Lot-et-Garonne des solutions pour relocaliser tout ce qui est vital pour les habitants : l'énergie, l'eau, l'alimentation, l'habitat... Une de ces solutions vient de prendre la forme d'une Maison autonome, écologique et recyclable : la Mane. Construite à Trentels, elle marque la naissance du premier Quartier rural en transition du projet Tera. Les matériaux biosourcés qui la composent sont les

plus locaux possibles et sa construction sert de support d'essaimage auprès d'autres petites communes mais aussi d'apprentissage. Le collectif lance en effet, au mois de mars, la première promotion d'une formation de neuf mois intitulée « *Ouvrier professionnel en écoconstruction* » (RNCO 40571) sur ce même site, au sein d'un Centre d'écoconstruction de ressources et de formation (CERF). Les douze stagiaires accueillis pourront, par la suite, construire ce type de maisons à partir d'un écosystème qui mobilise à la fois les compétences et les matériaux locaux.

www.tera.coop et <https://lustrac-en-transition.coop/>

CULTURE

Le libre flûtiste

Électricien, maître-nageur, vendeur sur les marchés, photographe, barman... Très jeune, Christophe Ingrand a pratiqué de nombreux métiers. Mais c'est la musique qui l'a véritablement séduit il y a une vingtaine d'années et principalement la pratique de toutes sortes de flûtes : irlandaise, indienne, sud-américaine, turque, chinoise, etc. Elles le font voyager dans ces pays, à la rencontre de quelques musiciens reconnus, pour se produire sur scène. De quoi inspirer un spectacle dont il souhaite aujourd'hui faire profiter les Français isolés des territoires ruraux. En janvier 2024, le cinquantenaire part à vélo, équipé d'une remorque, pour sillonner les campagnes bretonnes, normandes, du Morvan, des Vosges... au gré du hasard ou des sollicitations d'associations, d'écoles ou de collectivités. Cet été, Christophe Ingrand repartira en voyage.

Pour en savoir plus : christopheingrand.com

JE M'ABONNE !



à partir de
3,45€
par mois

RECEVEZ
4 NUMÉROS
+ 1 HORS-SÉRIE
PAR AN

INCLUS EN LIGNE :
1 PETITE ANNONCE
+ FEUILLETAGE
+ ARCHIVES

Bon d'abonnement à retourner à :
Village / Oppor Services, CS 60003, 31242 L'Union Cedex

■ ABONNEMENT TRANQUILLITÉ À DURÉE LIBRE

4 n° + 1 hors-série par an.

Paiement en deux prélèvements de **20,75€**

au moment de cet abonnement, puis 6 mois plus tard.

Je pourrai en suspendre l'exécution par lettre adressée à :
Village, Abomarque CS 60003, 31242 L'Union cedex,
et par demande à l'établissement détenteur de mon compte.

**Je retourne le mandat de prélèvement complété,
accompagné d'un RIB**

● Titulaire du compte

Nom :

Prénom :

Adresse :

.....

Code postal : Ville :

● Désignation du compte à débiter

IBAN :

.....

BIC :

.....

● Organisme créancier : L'Acteur Rural

IDENTIFIANT CRÉANCIER SEPA : FR 84 ZZZ 80 EA 62

Date :

Signature :

VII 167

En signant ce formulaire de mandat, vous autorisez d'une part l'Acteur Rural à envoyer des instructions à votre banque pour débiter votre compte et d'autre part votre banque à débiter votre compte conformément aux instructions de l'Acteur Rural.

Vous bénéficiez du droit d'être remboursé par votre banque selon les conditions décrites dans la convention que vous avez passée avec elle. Une demande de remboursement doit être présentée dans les huit semaines suivant la date de débit de votre compte pour un prélèvement autorisé. Vos droits concernant le présent mandat sont expliqués dans un document que vous pouvez obtenir auprès de votre banque.

PARTICULIERS

■ 1 AN : 4 n° + 1 hors-série **41,50€**

■ 2 ANS : 8 n° + 2 hors-série **79€**

PROFESSIONNELS

■ 1 AN : 4 n° + 1 hors-série + la newsletter pro **53€**

■ 2 ANS : 8 n° + 2 hors-série + la newsletter pro **99€**

Nom :

Prénom :

Organisme :

Adresse :

.....

Code postal : Ville :

Courriel :

Tél. :

Année de naissance :

Réf d'engagement (collectivités) :

N° Siret (collectivités) :

■ Je règle par chèque à l'ordre de L'Acteur Rural

■ Je désire une facture

■ Je règlerai à réception de facture

■ Je paye en ligne

en scannant ce QR Code

ou sur villagemagazine.fr/abonnements/



VII 167

Les informations recueillies sont nécessaires à la gestion de votre abonnement et sont communiquées aux prestataires qui en assurent le traitement. Vos coordonnées peuvent être éventuellement transmises à nos partenaires commerciaux. Conformément à la loi Informatique et Libertés, vous pouvez y accéder, les rectifier et vous opposer à ce qu'elles soient utilisées à des fins de prospection, en nous écrivant.

Renseignements : 05 34 56 35 60 (10 h-12 h et 14 h-17h)

ou abonnement@villagemagazine.fr

Tarifs à l'étranger et abonnements en ligne sur :

villagemagazine.fr

TARIF EXCEPTIONNEL !
Tous les numéros à 5,50 €
sauf hors-séries

COMPLÉTEZ VOTRE COLLECTION

Retrouvez le sommaire détaillé de tous nos numéros sur :
villagemagazine.fr



Bon de commande à retourner à :
Village / Oppor services, CS 60003, 31242 L'Union Cedex

Nom : _____ Prénom : _____
Organisme : _____
Adresse : _____
Code postal : _____ Ville : _____
Tél. : _____ Courriel : _____

Je commande (tarif France) :

- ☐ Lot de 5 anciens numéros (sauf hors-série) au prix de 22 €, soit un numéro gratuit ! _____ €
Numéros : / / / /
- ☐ Anciens numéros (sauf hors-série) à 5,50 € l'unité. Numéros : / / / _____ €
- ☐ Hors-série. Numéros : / / _____ €
- ☐ Frais de port : 2,5 € x exemplaires Total : €
- ☐ Je règle par chèque (à l'ordre de L'Acteur Rural)
- ☐ Je désire une facture
- ☐ Je paierai à réception de facture (pour les organismes uniquement)

VILLAGE 167

Paiement par carte bancaire : les anciens numéros sont payables par carte bancaire via notre site villagemagazine.fr (paiement sécurisé).

Pour toute question relative aux commandes : accueil.village@orange.fr ou 02 33 64 01 44.

Tarifs pays étrangers : commander sur le site villagemagazine.fr (paiement sécurisé).

Offre valable deux mois, dans la limite des stocks disponibles.

Village est édité par la Sarl L'Acteur Rural, 3, rue Denys Boudard, 61100 La-Lande-Patry - RCS Alençon B389476938. Suivi d'abonnement par téléphone au 02 33 64 01 44. Les informations recueillies sont nécessaires à la gestion de votre abonnement et sont communiquées aux prestataires qui en assurent le traitement. Vos coordonnées peuvent être éventuellement transmises à nos partenaires commerciaux. Conformément à la Loi Informatique et Libertés, vous pouvez y accéder, les rectifier et vous opposer à ce qu'elles soient utilisées à des fins de prospection, en nous écrivant.

HS 6 (10€)



HS 7 (10€)



HS 8 (12€)



154 • Ils changent de métier, ils changent de vie.

153 • Ils ont choisi l'itinérance.

152 • Le tourisme est-il une chance pour les campagnes ?

151 • Leurs rêves fleurissent à la campagne

150 • Tiers-lieux : ensemble, c'est mieux

149 • Ces campagnes qui accueillent à bras ouverts

148 • Le retour de la fleur locale!

147 • Ces paysans ont du génie !

146 • Que palpite le coeur des villages

145 • Leur nouvelle vie à la campagne • Quand les habitants deviennent épiciers

Retrouvez notre bulletin d'abonnement en page 69



■ CORRÈZE

Ferme-gîte à vendre

Ferme et gîte, commune de Sarroux – Saint Julien (Corrèze) – vue exceptionnelle sur les Puy du Cantal. RDC : cantou traditionnel (1881) et SDB. Étage : SDB et 3 chambres. Terres agricoles (27 ha) : bois, pâturages et une source. Plusieurs annexes dont une grange de 200 m² et un four à pain. À 8 km de Bort-les-Orgues; 6 km de la base de loisirs des Aubazines sur le lac de Bort-les-Orgues; 25 km d'Ussel (aérodrome); et 87 km de Clermont-Ferrand (aéroport). Le paysage volcanique de la région a créé un immense terrain d'aventure 4 saisons (ski, rando, vélo, escalade, sports nautiques), mais aussi de relaxation, de gastronomie et d'histoire. Prix : 470 000 €.

Jacques Delattre. Tél. : 06 08 92 55 53.
Mail : millungi@yahoo.fr



■ ORNE

Boucherie-charcuterie-épicerie

Envie de devenir indépendant, ce commerce de proximité est idéal pour s'installer. Localisé dans une commune de l'Orne labellisée « Village d'avenir », région de haras, à 2h de Paris, 10 mn de l'autoroute, 5 mn d'une gare, ce commerce a un fort potentiel. Les activités de commerce de proximité sont boucherie charcuterie, épicerie. Projet idéal pour un couple. Clientèle fidèle et variée, locale et régionale qui permet de réaliser un chiffre d'affaires de 300 000 euros. De plus vous pouvez bénéficier, si vous le souhaitez, d'un logement personnel. Une visite s'impose, ne laissez pas passer cette belle opportunité. N'hésitez pas à prendre contact pour toute information complémentaire. Prix : 40 000 €.

Contact : Gesquiere Denise.
Tél. : 02 33 34 44 87.



■ INDRE

Fermette au cœur du bocage

Fermette sur près de 9 ha (prairies naturelles, verger et petits fruits, grand potager en permaculture). Elle possède un parcellaire groupé (sauf une prairie à environ 500 m), une maison de 100 m², un studio de 38 m², une grange, un hangar agricole, un ancien atelier de transformation avec chambre froide et un emplacement pour habitat léger en zone STECAL (viabilisé), un autre emplacement habitat léger (électricité), une parcelle constructible, un puits et une mare jamais à sec. Propriété située dans un petit hameau au cœur du bocage. Prix : 190 000 € net vendeur.

Tél. : 06 47 18 61 17.

Mail : leschenes17mainclef@laposte.net



■ VIENNE

Gérance bar-restaurant et halle

La Commune de Genouillé met à disposition l'espace comprenant 2 bâtiments attenants d'une superficie totale de 211,56 m² (128,58 m² pour la halle et 82,97 m² pour le bar-restaurant). Cet ensemble est placé au centre du bourg, en bordure de la RD 35 et jouxte un parking. Une terrasse est présente devant chaque bâtiment, en proximité d'un ruisseau. Le bar-restaurant est équipé de matériels et mobiliers professionnels neufs. L'emplacement fait l'objet d'une convention de mise à disposition à titre strictement personnel pour y exercer l'activité de bar et restauration rapide, avec une licence IV, commerce de produits ou denrées alimentaires, organisation d'événements artistiques en support de l'activité principale. La licence IV, propriété de la commune, est mise à disposition de l'occupant dans le cadre exclusif des activités de la convention mise en place. Loyer : 750 €/mois.

Contact : Jean-Guy Valette. Tél. : 05 49 87 10 71.
//www.genouille86.fr/



■ LOIRE-ATLANTIQUE

Longère écologique

Cette propriété unique offre un cadre de vie exceptionnel, alliant charme de l'ancien au confort moderne, rénovée avec des matériaux écologiques. Idéal pour les familles recomposées, les projets intergénérationnels, cohabitation, habitat partagé, gîte. 240 m² habitables, 120 m² de dépendances, 7 000 m² de terrain, DPE C. Premier lieu avec au RDC : cuisine, salon. Étage : 2 ch., avec salles d'eau et WC. Deuxième lieu avec au RDC : grande pièce avec kitchenette, ch. PMR, salle d'eau et WC, pièce d'accueil avec WC. Étage : 2 ch. salles d'eau et WC. Un bureau/cabinet indépendant – 3 garages. Haies, potager, verger, bio. Chauffage et eau chaude en solaires thermiques, poêle de masse, filtres plantés. Prix : 460 000 €.

Anne et Alain Souchet. Tél. : 06 18 76 87 03.

■ GERS

Asinerie à reprendre

Bénédicte et Jean François de l'Asinerie d'Embazac, après avoir œuvré durant 28 ans dans la production de lait d'ânesse bio, prennent une retraite bien méritée. Contactez-nous si vous êtes intéressés pour acheter les parts de cette entreprise et sa notoriété ainsi que ses animaux (pas le foncier). Production de lait d'ânesse bio. Savons artisanaux et cosmétiques au lait d'ânesse. Chambres d'hôtes.

32600 L'Isle Jourdain.

Tél : 05.62.07.02.10. www.embazac.com



**Vous cherchez une maison ?
Un commerce ?
Vous cédez votre ferme ?**

Chaque semaine, nos abonnés publient leur annonce sur **villagemagazine.fr**.
En voici quelques-unes actuellement en ligne.



Inscrivez-vous à la newsletter **Vos rêves, vos projets, nos annonces**, en bas à droite du site **villagemagazine.fr** et recevez tous les 15 jours, les nouvelles annonces dans votre boîte mail.

Pas si mauvaises ces herbes !

Avec le printemps s'épanouissent quelques plantes indésirables dans votre jardin. Qu'ont-elles à nous dire, à nous apporter ? Et comment les accueillir sans se laisser envahir ?

Par **Lucile Vilboux**

Bienvenue dans le jardin de Béatrice Chollet au cœur de Malestroît, dans le Morbihan. Dans la pelouse qui n'est plus tondue depuis plus d'un an, trèfle, géranium sauvage, quelques pieds de bleuets, de liseron, d'orties et de lierre y ont spontanément poussé. Panne de tondeuse ? Manque de temps ? Que

nenni. Chez cette adhérente du réseau breton des jardins refuge Regain (voir *Village* n°166, p 66), ces plantes autrefois indésirables sont désormais accueillies avec bienveillance. « *Ce n'est pas une démarche que l'on fait du jour au lendemain. Grâce au réseau, qui nous invite à transformer nos jardins en réserves de biodiversité, je les regarde autrement et je me prends au*

jeu de voir comment elles évoluent. Et si besoin, je taille un peu. » Des sentiers ont ainsi été tondus au milieu de l'herbe de même qu'une partie est consacrée au potager, recouvert l'hiver d'herbe séchée. Sourire aux lèvres, Béatrice égrène les nombreux avantages de ce choix : accueil d'une flore et d'une petite faune diversifiée, gain de temps avec l'abandon des

« Les plantes sont à la fois les marqueurs et la solution d'un problème dans votre sol. »

Alain Canet
Agronome et agroforestier

corvées de désherbage, économies d'énergie, bien-être associé aux couleurs, aux senteurs, à l'ombre et l'humidité préservée l'été...

Ce qu'elles disent des sols

« Les plantes sauvages sont aussi d'excellentes indicatrices de l'état du sol qu'elles contribuent à régénérer », ajoute Alain Canet, agronome et agroforestier, qui vient d'éditer *Éloge des indisciplinées* (voir p 75), un ouvrage délicatement illustré par Florence Gendre, passionnée de dessin botanique. « Toutes ces plantes ont un message à nous délivrer. Elles ne sont jamais là par hasard, y compris les invasives, comme la Renouée du Japon, l'ailante ou le séneçon du Cap. Les hommes voient en elles davantage ce qui les dérange que leur génie végétal. En quelques minutes d'observation, si vous vous donnez les moyens de les reconnaître, elles vous racontent les cinq dernières années de la vie du sol, s'il est déshydraté, compacté ou en manque d'azote. Leur présence doit avant tout nous interroger : pourquoi sont-elles là ? »

Les plantes réparent la terre

Selon le botaniste Gérard Ducerf, auteur de *l'Encyclopédie des plantes bio-indicatrices*, le sol contiendrait des milliers de graines en dormance, mais qui ne démarrent que lorsque toutes les conditions dont elles ont besoin sont réunies. Alain Canet prend l'exemple du liseron. Disséminé par les oiseaux, il se délecte du gazon, des



© Lucile Vilboux



© Alain Canet

Pour Alain Canet, de la pâquerette à l'ailante en passant par le trèfle, toutes les plantes nous adressent un message.

particulièrement tenace et résistant. Mais il est aussi le témoin d'un sol trop riche en azote, compacté et pollué par les métaux lourds. Parce qu'elles sont profondes, ses racines rendent la terre de nouveau et durablement meuble. Elles extraient du sous-sol de précieux nutriments, stockent de grandes quantités d'hydrate de carbone (glucides) et entretiennent les réseaux souterrains mycorhiziens, cette association symbiotique entre des champignons et les racines des plantes. « Les plantes sont à la fois les marqueurs et la solution d'un problème dans votre sol », souligne Alain Canet, qui rappelle comment ces indisciplinées protègent les sols à bout de souffle des rayons brûlants du soleil qu'elles transforment en humus. Comment elles créent aussi des microclimats, favorisent la biodiversité et participent aux cycles de l'eau.

talus, des terrains vagues... Sa floraison odorante arbore un blanc éclatant ou un rose qui tire vers le violet, parfois strié de blanc... Mais peu de jardiniers l'apprécient. Il est envahissant et ses rhizomes restent en dormance pendant des années, ce qui le rend

QUE NOUS APPORTENT CES PLANTES ?



LE CHARDON DES CHAMPS

Personne ne l'aime et il est difficile de s'en débarrasser. Pourtant, grâce à son pivot et ses rhizomes, il décompacte et épure les sols saturés de nitrates, gavés de fumier ou sur-pâturés. Son nectar abondant attire une grande diversité de butineurs.

LE ROMARIN

Connu pour ses nombreuses qualités médicinales (antioxydante, il soulage les maux de tête, l'asthme...) et culinaires (condiment, miel...), le romarin résiste aux ambiances sèches et recolonise des sols pauvres.

LE LIERRE

Toujours vert, le lierre a tout pour plaire. Il sert d'abri et fournit le couvert à la petite faune. Mais il est toxique pour l'homme. Il maintient l'humidité de l'air et du sol qu'il réhydrate pendant les épisodes de chaleur.



LA CAROTTE SAUVAGE

Reconnaissable avec ses petites ombrelles blanches, la carotte attire les butineurs et parfume les plats. Elle agit aussi comme répulsif naturel contre les herbivores. Résistante aux sécheresses récurrentes et sévères, elle contribue à restaurer des sols pollués et perturbés.

LA RONCE COMMUNE

La ronce colonise très rapidement les parcelles nues, délaissées, maltraitées, mais c'est pour mieux les restaurer et accueillir une incroyable biodiversité. Et elle ne s'épanouit qu'au soleil, elle s'efface dès qu'un arbre prend le relais.



Cohabiter, ne rien jeter

L'agronome nous invite donc à cohabiter avec ces plantes spontanées plutôt qu'à s'épuiser à les combattre. Mais comment gérer leur débordante vitalité au printemps ? S'il ne délivre pas de recette du fait de la diversité des sols, il donne quelques grands principes comme ne jamais laisser le sol nu puisque, été comme hiver, il capte l'énergie solaire pour produire du carbone frais et conserver ainsi sa fertilité et sa robustesse. « *L'hiver, laissez les débris et la paille sur place. Vous pourrez les broyer afin de nourrir le sol où vous planterez vos légumes.* » Ce qu'il prône aussi, c'est la diversité, la mixité et la migration des essences. « *Une fois qu'elles ont fait leur travail, elles laissent place à d'autres.* »

Si une plante devient trop envahissante, remplacez-la par une variété qui rendra des services similaires. Des mûres ou du cassis, ou de grandes plantes comme le tournesol, le maïs, les fèves peuvent, au même titre que le chardon, décompacter le sol. Béatrice enlève manuellement, au cas par cas, celles qui gênent la circulation ou la pousse d'autres plantes. Dans ses excellentes vidéos, Rémi Kulik, le créateur du Jardin d'Émerveille, explique qu'il laisse dans les allées, entre ses légumes, ces plantes et herbes sponta-

© Sylvie Le Calvez



nées, qu'il ne coupe uniquement que si elles le gênent ou une fois qu'elles ont effectué leur travail nourricier et protecteur du sol. Le réseau Regain invite les particuliers à aménager plusieurs espaces d'accueil de cette biodiversité, avec également le même objectif, de ne jeter aucun déchet vert, toujours réutilisable. Pour ce qui concerne les invasives, il propose de consulter leurs listes officielles afin d'éviter d'en planter dans son jardin et de prendre la mesure du degré d'urgence pour contrôler ou retirer celles déjà présentes autour de la maison.

Dans son jardin, Béatrice Chollet laisse les herbes pousser, ce qui permet au sol de capter l'énergie solaire.

Aller plus loin...

Livres

Éloge des indisciplinées, par Alain Canet et Florence Gendre, 144 p., 2025, 29,50 €. Éd. Terran.



Les plantes bio-indicatrices et autres indicateurs pour comprendre son jardin, par Jean-Michel Groult, 120 p., 2024, 17,90 €. Éd. Ulmer.



Sauvages des villes, connaître les plantes qui poussent en bas de chez vous, par Laetitia Roux, 176 p., 2025, 22,50 €, Éd. Du Rouergue.

Le grand traité du jardin punk, par Éric Lenoir, 256 p., 2021, 25 €. Éd. Terre Vivante.

Sites Internet

Pour reconnaître les plantes :

- [plantnet.org](https://www.plantnet.org)
- [quelle-est-cette-fleur.com](https://www.quelle-est-cette-fleur.com)
- [base-information-especes-introduites.fr](https://www.base-information-especes-introduites.fr)

Voir aussi en ligne la liste de l'arrêté du 14 février 2018 relatif à la prévention de l'introduction et de la propagation des espèces végétales exotiques envahissantes sur le territoire métropolitain.

- regain-biodiversite.bretagne-vivante-dev.org
- un-jardin-bio.com/plantes-bio-indicatrices, de Gilles Dubus, maraîcher bio.

Pic et pic et ra-ta-ta-tam !

La France compte neuf espèces de pics. Discrets et craintifs, ils sont difficiles à observer. Mais au printemps, ils tambourinent à tout va sur les arbres ! C'est le meilleur moment pour les repérer et apprendre à les distinguer.

Par **Stéphane Perraud**

« **L**a faune sauvage nous voit bien avant qu'on puisse l'observer. C'est encore plus vrai avec les pics, qui aiment se cacher derrière les troncs à notre approche. Mais au printemps, ils passent beaucoup de temps à frapper l'écorce des arbres avec leur bec. On peut alors facilement déceler leur présence », témoigne Jean-Michel Béliard, ornithologue au

sein de la Ligue de protection des oiseaux (LPO) et bagueur pour le compte du Muséum d'histoire naturelle. « Plusieurs raisons à cela : ils communiquent avec leurs congénères et marquent ainsi leur territoire ; ils cherchent de la nourriture sous l'écorce ; et ils creusent des trous pour former leur nid. Ils sont hyper actifs à cette saison ! On compte 240 espèces de picidés dans le monde, dont neuf en France

qui vivent principalement dans les forêts ou les petits bois. »

Martèlement et tambourinage

Précision importante, tous les pics s'adonnent au martèlement, mais tous ne tambourinent pas. S'ils martèlent les troncs tout au long de l'année, c'est d'abord pour chercher leur nourriture. Leurs coups de bec permettent de localiser les insectes, grâce aux sonorités renvoyées par l'écorce en fonction de ce qui se trouve dessous (fourmis, larves, tunnels). Au début du printemps, ils vont aussi forer leur loge avec leur bec en vue de la nidification. Le tambourinage, lui, se produit de janvier à juin, avec une intensité maximale en mars-avril, période de reproduction. Comme les pics ne chantent pas, mais poussent juste quelques cris, ils tambourinent sur les troncs pour marquer leur espace et appeler à l'accouplement. Pour cela, ils cherchent l'écorce qui offre la meilleure résonance. Le bruit est plus fort et

UNE MAISON EN DUR

Les pics sont majoritairement cavernicoles. Ils nichent dans des cavités, appelées loges, qu'ils creusent le plus souvent eux-mêmes. Mâles et femelles se relaient pour créer d'abord un petit tunnel afin de s'introduire dans le tronc. Puis ils creusent la loge à l'intérieur vers le bas. Ils ressortent régulièrement pour rejeter les copeaux de bois. Il leur faut plusieurs semaines de travail pour élaborer cette loge. Après l'accouplement, la femelle y pond ses œufs, simplement posés sur quelques copeaux. L'éclosion a lieu deux semaines plus tard. Les petits restent au fond pour recevoir les premières becquées avant de se montrer à la fenêtre du trou. Un mois après la naissance, ils effectuent leurs premiers vols et partent définitivement au début de l'été. Les loges des pics sont souvent récupérées par d'autres espèces comme les sittelles, les mésanges, les écureuils.



© Jean-Michel Belliard - LPO

« Un pic peut donner jusqu'à 12 000 coups de becs par jour ! Son cerveau est hyper protégé pour éviter la commotion. »

plus régulier que le martèlement. Chaque espèce tambourine selon un rythme, une puissance et une durée propres.

Une tête bien faite

La force exercée par le martèlement et le tambourinage est telle qu'elle provoquerait une commotion cérébrale chez n'importe quel être humain ! Chez les pics, l'anatomie spécifique de

leur tête permet de supporter ces coups répétés. Leur cerveau est très petit et logé dans un espace étroit, de sorte qu'il ne bouge pas. Il est entouré par une plaque osseuse spongieuse qui absorbe et diminue la force de l'impact. Enfin, la langue des pics est très longue, au point qu'elle s'enroule autour de leur crâne, jouant un rôle de maintien, comme une ceinture de sécurité !

Toutes les espèces de pics présentes en France sont protégées par la loi. Il est interdit de les capturer, de les blesser ou de perturber leur habitat.

Aller plus loin...

Un livre : *Oiseaux de France et d'Europe*, de Rob Hume, Guilhem Lesaffre et Marc Duquet, Ed. Larousse, 2022, 480 p. + un CD de chants, 32,95 €



Deux sites internet : www.lpo.fr et www.oiseauxdesjardins.fr

DES OISEAUX FORESTIERS

Les pics sont étroitement liés aux milieux boisés. Les espèces les plus communes en France sont les pics épeiche, épeichette et vert qu'on trouve dans tout l'Hexagone. Les pics mar, cendré et noir sont également présents sur de nombreux territoires, alors que le Pic tridactyle (Alpes) et le Pic à dos blanc (Pyrénées) se cantonnent aux zones montagneuses.

Le Torcol fourmilier niche dans les trois-quarts sud du pays et migre vers le pourtour méditerranéen en hiver. Enfin, le Pic de Sharpe a récemment rejoint la liste et prétend au titre de dixième pic. Longtemps considéré comme une sous-espèce du Pic vert, on peut l'apercevoir dans les Pyrénées.

© Christian Aussaguel



Pic vert

Pic vert

Il fait partie des grands pics (40 cm de long). Il est reconnaissable à ses couleurs vives : dessus vert pomme, croupion jaune, calotte rouge vif et œil blanc cerclé de noir. Il mange des fourmis au sol.

Pic épeiche

C'est le plus commun et celui qui tambourine le plus fort au printemps. Long de 20 cm, il fait partie des pics noir et blanc, avec un bas ventre rouge vif et une tache rouge sur la nuque. Omnivore, il lui arrive de fréquenter les mangeoires.

Pic noir

C'est le plus grand des pics européens (jusqu'à 45 cm de long et 70 cm d'envergure). Tout de noir vêtu, il possède une calotte rouge sur la tête. Plutôt montagnard, on peut le voir dans les parcs urbains en hiver.

© Fabrice Cahiez



Pic épeiche

Torcol fourmilier

Atypique, ce picidé ressemble à une grosse fauvette ou une petite grive. Il se déplace beaucoup au sol, mais fréquente aussi les arbres où son plumage couleur d'écorce le rend quasi invisible. Il est le seul pic migrateur français.

© Jean-Paul Leau



Pic épeichette

© Fabrice Croset



Torcol fourmilier

Pic épeichette

Avec 15 cm de long, c'est le plus petit de la famille, avec une queue courte et un dos barré de noir et de blanc.

Pic cendré

Proche du Pic vert à première vue, mais avec un plumage gris-vert. Il est surtout beaucoup plus rare. Lui aussi mange des fourmis, mais également la sève des arbres.

Pic mar

Se confond facilement avec le Pic épeiche. Son bec est plus court, son bas-ventre rouge rosé et il possède une calotte rouge plus importante sur la tête. Il aime se percher très haut et passe donc inaperçu.



© Christian Aussaguel

Pic noir



© Fabrice Cahiez

Pic mar

Pic tridactyle

Comme son nom l'indique, il possède trois doigts au lieu de quatre. Son plumage est noir avec un dos blanc sale et une calotte jaune. Assez rare.

Pic à dos blanc

Rare et exclusivement pyrénéen, il ressemble au Pic mar. Il s'en distingue par ses plus grandes moustaches noires sous les yeux et ses petites taches blanches sur les ailes.

© Emile Barbelette



Pic cendré

Acrobates et pique-assiettes

Très adaptés à la vie arboricole, les pics possèdent des pattes solides pourvues de quatre longs doigts qui se terminent par des griffes puissantes. Leur queue s'orne de grandes plumes rigides et pointues qui servent de points d'appui. Ils peuvent ainsi se tenir à la verticale sur les troncs. Ils ont un bec droit, tronqué et tranchant à son extrémité. Ils possèdent une langue longue et collante, idéale pour extirper des insectes ou des larves sous l'écorce, dans le sol et dans les fourmilières. Leur rôle écologique est fondamental : en consommant des larves xylophages, ils participent à la bonne santé des forêts. Principalement insectivores, certaines espèces sont omnivores et consomment aussi des fruits, des graines et des noix.

Cohabiter avec les pics

Les pics sont menacés par la déforestation et la disparition des arbres morts. Leur habitat se raréfie. Il arrive parfois qu'un individu attaque les volets ou le bardage bois d'une maison, soit pour tambouriner et marquer son territoire, soit pour tenter d'y creuser une loge ! Ils apprécient aussi les isolations par l'extérieur qui font caisse de résonance. Plusieurs solutions : végétalisez votre façade ou posez un crépi lisse plutôt que rugueux ou en bois. Les pics ne pourront pas s'y accrocher, excepté sur les angles. Protégez ensuite ces angles avec des cornières lisses en métal. Enfin, laissez des arbres morts sur votre terrain et maintenez des arbres à feuilles caduques plutôt que des conifères.

Son nom latin, *Bellis perennis*, signifie « toujours belle ». Au printemps, les enfants s'en font volontiers des bouquets ou des décorations dans les cheveux. Mais la pâquerette mérite mieux que ça puisqu'elle est très agréable en cuisine et forte utile en pharmacopée.

La reconnaître

La pâquerette est une astéracée, comme le pissenlit, le chardon et la marguerite, à laquelle elle ressemble beaucoup, mais en plus petite. Vivace et rustique, elle pousse en colonies dans les prés, les parcs et au bord des chemins. Ses feuilles en forme de spatule sont collées au sol en une rosette dense. Légèrement dentées et velues, elles possèdent une nervure centrale bien visible. Au milieu de cette rosette se dresse un pédoncule de 5 à 20 cm qui porte un capitule floral unique. Regardez de plus près : la fleur au



© Stéphane Perraud

Recette au ras des pâquerettes

La pâquerette est l'une des premières plantes à fleurir à la fin de l'hiver.
Et surprise, elle est parfaitement comestible.

Par **Stéphane Perraud**

RECETTES FACILES

IDÉE N°1 Des pickles !

Cueillez, lavez et séchez trois poignées de pâquerettes en bouton. Placez-les dans un bocal en verre avec 1 cuillère à café d'épices : poivre noir, graines de coriandre et de moutarde, clou de girofle, cumin, fenugrec...

Portez à ébullition 140 g de vinaigre de cidre, 200 ml d'eau et 1 c. à soupe de gros sel. Versez à chaud sur les boutons puis fermez. Attendez une semaine avant de déguster. Ces pickles se conservent un an au frais.

IDÉE N°2 Des gaufres !

Intégrez des pâquerettes avec des petits dés de fromage de chèvre dans une pâte à gaufres. Avec une salade sauvage, vous obtiendrez une entrée très originale.

IDÉE N°3 En salade avec des navets !

Testez la recette de salade de navets aux pâquerettes de la créatrice culinaire Amandine Geers ⁽¹⁾.

Lavez 2 petits navets croquants avec leurs fanes, une poignée de fleurs de pâquerettes et quelques brins et fleurs de ciboulette. Dans un blender, émulsionnez les fanes avec le jus d'un citron, de l'huile de cameline (à défaut, de l'huile d'olive) et un peu d'eau pour parfaire la consistance. Salez et poivrez. Découpez les navets en fines rondelles. Disposez-les dans une assiette et arrosez-les de sauce. Parsemez de ciboulette et décorez avec les pâquerettes.



© Olivier Degorce

sommet est en réalité un ensemble de dizaines de minuscules fleurs posées sur un réceptacle commun. On trouve au centre des fleurs jaunes tubulées formées de cinq pétales soudés et sur la périphérie des fleurs blanches, voire rosées, en forme de lamelles ? »

La cueillir

La pâquerette aime le soleil. S'il fait gris, elle reste fermée. Mais dès qu'il sort, elle s'épanouit et suit sa course toute la journée avant de se refermer en soirée. Elle fleurit du printemps à l'automne, et parfois l'hiver s'il fait très beau. La cueillette est fastidieuse, car les fleurs sont petites. Pincez-les entre le pouce et l'index, juste sous le capitule floral. Vous n'aurez plus rien à enlever ensuite. Vous pourriez confondre la pâquerette des prés avec l'aster fausse-pâquerette, la pâquerette des murailles ou encore celle des bois. Mais pas d'inquiétude, aucune de ces plantes n'est toxique.

Ses propriétés médicinales

En tisane, en cataplasme ou en macérât, voilà trois façons de profiter de ses bienfaits :

- Faites infuser 1 pincée de fleurs sèches dans 250 ml d'eau bouillante



© Lucile Vilboux

La Pâquerette

Nom latin : *Bellis perennis*

Famille : Astéracées

Noms populaires : pâquerette des prés, petite marguerite, fleur de Pâques

pendant 10 mn et couvrez pour préserver l'ensemble des bienfaits. La pâquerette calme la toux et les rhumes. Ses saponines et ses mucilages ont des effets émollients et expectorants. Ses vertus dépuratives aident à détoxifier l'organisme en profondeur.

Elle est idéale également en cas d'irritations de la bouche ou d'inflammations du tube digestif.

- Vulnérable, elle active la cicatrisation par simple application de cataplasmes de feuilles écrasées. Elle soulage aussi les peaux sujettes à l'acné, aux rougeurs et à l'eczéma.
- Elle contient une huile essentielle antibactérienne. Comme l'Arnica, le macérât huileux de pâquerette soulage coups, bleus et hématomes. Mélangez dans un bocal en verre 1 volume de fleurs sèches avec 4 volumes d'huile de tournesol. Laissez macérer à température ambiante et à l'abri de la lumière 4 à 6 semaines. Filtrez avec un linge en pressant pour extraire les principes actifs et versez dans un flacon propre et teinté.

Aller plus loin...



Je cuisine les fleurs, d'Amandine Geers et Olivier Degorce, Ed. Terre Vivante, 2016, 132 p., 14 €.

(1) Amandine nous a quittés au printemps dernier, nous laissant plusieurs

C'EST UNE PETITE BOÎTE JAUNE



BERNARD FARINELLI
Auteur

On dit que le Danemark a trouvé la recette du bonheur. C'est certainement le cas pour bien de leurs politiques publiques. Pourtant, la Poste danoise vient de décréter la fin du courrier physique, de l'enveloppe papier timbrée et acheminée par la factrice ou le facteur, assumant le règne définitif (?) du numérique. Certes, comme partout, le courrier « à la traditionnelle » se fait rare et va s'éteindre. En France, c'est prévu à terme.

Logique économique, les colis remplacent le mot doux, la carte souvenir, la contravention, la facture...

On ne peut en vouloir à l'entreprise, parce qu'après tout le service est assuré. Nous recevons toujours du courrier. Certes, pour certains, ce sera compliqué – grand âge, orphelin d'ordinateur ou de pratique... On trouvera des solutions au fur et à mesure, de la débrouille...

Ici, dans le bourg médiéval, à peine dix habitants l'hiver, le double l'été, pour une commune éclatée de 250 habitants, qui lorsqu'ils ont quelque chose à poster le font ailleurs, sur leur lieu professionnel, en faisant leurs courses.

Il n'empêche, cette petite boîte aux lettres jaune – c'est un petit format – attire les regards des nombreux visiteurs, et chaque fois que j'envoie un courrier, je le glisse dedans. Le courrier est levé chaque matin à 8h. Mais la boîte reste le plus souvent vide. Le jour, où elle sera réformée (comme au Danemark), je tenterai de la récupérer, de l'acheter...

Me vient à l'idée une chanson à réécrire :

C'est une petite boîte jaune
Accrochée à la mémoire
On y venait à pied, on glissait des mots
Ceux qui vivent là, ont jeté la clé

Parce que nous envoyons nos cartes et nos photos, nous lisons (pour un grand nombre) nos journaux, nous attendons des nouvelles qui ne viennent jamais assez vite et nous râtons après le prix du timbre (bien trop élevé dès lors qu'on s'interroge sur le sens de service public), tout cela via notre ordinateur, via des fils, des fibres et des ondes... Dans la même lignée, les banques retirent leurs distributeurs de billets. Encore des économies de gestion ! Mais le dématérialisé nous déshumanise.

Sans doute, suis-je pathétique, mais je ne vois pas là une recette vers le bonheur.

Bernard Farinelli a publié une trentaine d'ouvrages sur la campagne et les problématiques environnementales. Derniers titres parus : *La révolution de la proximité* aux éditions Libre et Solidaire ou *Reprendre la main*, aux éditions Rustica ou *Planter une haie de biodiversité*, ou *Agir pour les chemins* aux éditions Terran. www.bernardfarinelli.com



© Lucile Vilboux

Village N° 167 - PRINTEMPS 2026

Village - 3, rue Denys Boudard - 61100 La Lande Patry - Tél. : 02 33 64 01 44
acteur.rural@wanadoo.fr - villagemagazine.fr

Édité par : L'Acteur Rural - SCIC-SARL-ESPI à capital variable.

DIRECTRICE DE PUBLICATION : Sylvie Le Calvez

RÉDACTION : Rédacteur en chef : Axel Puig • Journaliste permanente : Lucile Vilboux • Correspondants permanents en région : voir sur villagemagazine.fr

PUBLICITÉ : Kamaté régie. Dominique Olivier : Tél. : 06 87 06 62 32 -
dolivier@kamateregie.com.

PETITES ANNONCES : Courriel : accueil.village@orange.fr. Tél. : 02 33 64 01 44

ABONNEMENT et ANCIENS NUMÉROS : Village - Oppper services - CS 60003
31242 L'Union Cedex. Tél. : 05 34 56 35 60 - abonnement@villagemagazine.fr

VENTE au numéro (réservée aux marchands de presse) : TBS Services
au 01 40 94 22 23 - pdelifer@opper.io

FABRICATION • Conception graphique : Aprim - 56, avenue Albert 1^{er}
14000 Caen - Tél. : 02 31 35 86 10

Mise en page : Frédéric Chanu - madeinchanu@orange.fr

Stéphane Noël - stephane.noel@wanadoo.fr

Impression : Corlet Imprimeur - ZI Ouest - 14110 Condé-en-Normandie

Routage : Corlet Routage - Saint Pierre d'Entremont (61) - **Distribution** : MLP

Photo de couverture : Marine Thomann.

La rédaction décline toute responsabilité concernant les documents, textes et photos non commandés. La reproduction, même partielle, d'articles et illustrations parus dans *Village*, est interdite sauf accord préalable de la rédaction. Les citations de marques et les adresses qui figurent dans les pages rédactionnelles sont données à titre d'information, sans but publicitaire. Les prix indiqués peuvent être sujets à des variations.

N° de commission paritaire : 0127 D 87861

N° ISSN : 2269-6687

Dépôt légal 02/03/26

EAN : 9772269668673

Origine du papier : Finlande
Taux de fibres recyclées = 0%
Papier PEFC
Ptot/ eutrophisation eau douce = 0.004 kg/T



IMPRIM'VERT®



Depuis
50 ans
toujours à
vos côtés !

PLUS DE
300 GUIDES
POUR DÉCOUVRIR
LA FRANCE



petit futé
PARTEZ CURIeux,
RENEVEZ CONQUIS

ET SI VOUS NOUS PARLIEZ de vos projets !

sur www.proprietes-rurales.com



Vous avez un projet d'installation en milieu rural ?

Le site [proprietes-rurales.com](http://www.proprietes-rurales.com) des Safer vous donne accès à une **sélection de biens à vendre, sur l'ensemble du territoire français.**

Créées il y a plus de soixante ans, les Safer acquièrent des biens agricoles et ruraux pour les attribuer à des porteurs d'un projet viable, qu'il soit agricole, artisanal, de service, résidentiel ou environnemental.

Ces projets doivent être en **cohérence avec les missions d'intérêt général confiées aux Safer** par le législateur : assurer la transparence du marché foncier rural, dynamiser et protéger l'agriculture et la forêt, accompagner le développement local et participer à la protection de l'environnement.