

Initiatives vertes pour la planète

Ils agissent près de chez vous



Initiatives vertes pour la planète

Ils agissent près de chez vous

Par la rédaction du Journal Sud Ouest

Table des matières

Agriculture

Du maïs sans eau ni engrais
Elles mènent un combat contre les pesticides
Les jardinières des Incroyables Comestibles essaient
« **Paysan bio** » tire son épi du jeu
Chez Tata Caro, c'est un peu la ferme à l'ancienne
Les Vignerons landais produisent plus vert
Du rail aux radis, le retour des jardins cheminots

Recyclage

Un brocanteur passionné et une "recycl'heureuse"
Avec Jerry, le recyclage des ordinateurs, c'est pas bidon
Le recyclage de mégots décolle
Tout le monde lève son verre pour l'ecocup
Chantier participatif pour la maison en pneus

Déplacements

Cap sur la mobilité douce
Elle invente un panier de vélo modulable
Une voie verte au long cours
Les lycéens planchent sur une voiture plus économe
Il livre vos colis et même vos fleurs à bicyclette

Table des matières

Nature

Les moutons, nouvelles tondeuses écologiques

Un bec à retaper

La nature invitée à faire son retour en ville

Des phéromones en laboratoire

Le biologiste et le pêcheur

Alimentation

Léa Nature ouvre sa cantine bio

Des insectes à l'apéro, une idée croustillante

Une barre de grillon et ça repart

Consommation

Pour avoir plein de coopeks en poche

Le bio s'invite en famille

Elles veulent en finir avec les emballages

Dans leur AMAP, le local, le bio et l'humain font du bien et le plein

Une boutique écoresponsable

Tourisme

EcÔtelia prospère ici et nulle part ailleurs

La nature en quatre-étoiles

Du maïs sans eau ni engrais

PAR MARIE GASC (15/10/2016)

**Bernard Lassaigue a voulu s'affranchir des semenciers type Monsanto.
Sa ferme est devenue une plateforme de maïs internationale.**

Une cour de ferme rendue boueuse par les allées et venues du vieux tracteur. La machine pour les noix attend le début de la récolte imminente. Tout autour, le maïs ne "se porte pas trop mal", après la sécheresse de l'été. La ferme de Bertrand Lassaigue n'attire pas spécialement le regard, mis à part les pancartes plantées devant les rangs, aux noms mystérieux : "Chavito", "Sical", "Le Grand Roux", etc. Pourtant, ses terres accueillent à l'année des paysans de Dordogne, de France, mais

aussi des chercheurs du monde entier. Elles sont devenues un véritable conservatoire de la biodiversité. Plus d'une centaine d'espèces de maïs y sont cultivées. Les semences sont données aux agriculteurs qui le souhaitent, par le biais d'AgroBio Périgord. C'est le résultat de vingt ans d'expérimentations par un "paysan" qui avait décidé dès le départ de ne pas faire comme les autres et d'écouter son intuition.

Il y a vingt ans, Bertrand Lassaïgne, la trentaine à peine, vient de s'installer sur ces quelques dizaines d'hectares à deux pas de l'Auvézère. À une époque où ce n'était pas la mode, il décide de faire des céréales bio. "On me prenait pour un fou, raconte en éclatant de rire le Périgourdin. Je ne pouvais pas faire autrement. J'avais été vendeur d'engrais et les produits chimiques m'avaient rendu malade."

Du Change au Guatemala

Le tournant suivant arrive dans les années 2000. "On commençait à entendre que des maïs bio étaient pollués par des OGM, par manque de traçabilité. Je ne pouvais pas me permettre un tel risque." Bertrand Lassaïgne cherche alors le moyen de produire lui-même ses semences. Sauf qu'à l'époque "personne ne savait le faire. Aujourd'hui, ça n'a pas beaucoup changé".

La pratique est à la limite de la légalité. En effet, les semences sont en principe contrôlées par les grandes firmes agroalimentaires du genre de Monsanto qui ont déposé des brevets sur des milliers de types de maïs. Elles ont aussi créé des variétés hybrides. "Ces semences ne se replantent pas d'une année sur l'autre. Nous sommes entrés dans un système où les agriculteurs sont donc obligés d'en acheter chaque année. Et ça coûte très cher."

Le Périgourdin veut sortir de ce système à tout prix, pourtant incontournable depuis les années 1960. Première mission : trouver du maïs autochtone ne figurant pas au catalogue des semenciers. En 2000, le paysan quitte sa ferme du Change pour "aller voir les Indiens d'Amérique latine". Il atterrit au Guatemala et ramène discrètement dans sa valise différentes variétés des plaines et de la Cordillère des Andes.

Il les replante, de retour sur sa terre périgourdine. Et expérimente au fil du temps la sélection naturelle, en supprimant, au passage, toute irrigation, afin que, de "génération en génération, les maïs s'habituent au manque d'eau". Il montre aux visiteurs des épis qui ont eu du mal, au départ, à s'acclimater. "Lors d'une année de sécheresse, ils n'étaient pas plus gros que mon pouce. Je les ai quand même récoltés, là où d'autres les auraient laissés sur pied. Je les ai replantés. Lors de la sécheresse suivante, c'était une des variétés les plus productives. Les parents ont transmis cette qualité aux enfants." Voilà le principe de la sélection, sans passer par des manipulations en laboratoire.

"Le grand roux basque"

Même chose avec le grand roux basque, une espèce du Sud-Ouest en voie de disparition il y a quelques années à cause des tiges qui cassaient sous le poids des épis. "Au fil du temps, nous n'avons replanté que les pieds qui tenaient debout. Maintenant, ça va beaucoup mieux." Au point que la plateforme gérée par Agro-Bio Périgord vient de redonner ces semences aux paysans basques qui en avaient oublié jusqu'à l'existence.

Si ce parcours hors des sentiers battus lui a valu une "longue traversée du

AGRICULTURE

désert", le Périgourdin a donné l'exemple. "Aujourd'hui, il existe des plateformes d'expérimentations comme la nôtre un peu partout en France. Ceux que nous avons formés font désormais leurs propres expériences." L'initiative intéresse au-delà des frontières. Altaïr Machado, chercheur à l'Institut national de recherche agricole brésilien pratiquant la sélection participative et le Suisse Peter Kunz, une référence internationale en biodynamie, sont ainsi venus en septembre visiter la plateforme.

Malgré des rendements bien plus faibles qu'en agriculture classique, Bertrand Lassaïgne arrive à en vivre modestement. "Ma production est moindre. Mais mon maïs est vendu plus cher. Et là où d'autres doivent dépenser des milliers d'euros en semences et en eau, moi, cela ne me coûte rien." Surtout, il a redonné du sens à son travail. "Au début, je déposais des tonnes de maïs devant la coopérative, parfois à même le sol, sous la pluie. Aujourd'hui, des particuliers font 300 kilomètres pour venir acheter mon maïs à la ferme. Ils en reconnaissent la valeur et je sais pour qui je travaille. Ça change tout !"

Elles mènent un combat contre les pesticides

PAR THOMAS DUSSEAU (10/10/2016)

Murielle Candillier et Ann Van Den Brande forment le relais local de l'association Générations futures à Chantillac, en Charente.

Assise à la table d'un café de Barbezieux, son fils de 3 ans sur les genoux, Ann Van Den Brande se souvient de la scène comme si elle s'était déroulée hier. "C'était le 12 avril, vers 10 heures. J'étais chez moi (à Chantillac, NDLR) et j'ai aperçu par la fenêtre une grande rampe de pulvérisation dans le champ de colza situé à côté de la maison. Malgré le vent qui soufflait fort, il y a eu un épandage de pesticides.

Dans les deux heures qui ont suivi, mon fils a eu une petite toux sèche et moi mal à la tête", raconte-t-elle aujourd'hui.

Après en avoir alerté le maire et les agriculteurs – certains s'étaient d'ailleurs engagés à envoyer un SMS avant de pulvériser les produits dans leurs champs ou leurs vignes – et déposé une saisine sur le site du ministère de l'Agriculture restée pour l'heure sans réponse, cette vétérinaire a décidé d'aller plus loin et de mener des actions concrètes pour sensibiliser aussi bien les agriculteurs que le public aux dangers provoqués par les pesticides.

Associer les agriculteurs

Ainsi a-t-elle décidé, avec une amie originaire de Léoville, en Charente-Maritime, de constituer un relais local de l'association nationale Générations futures. Fondée il y a vingt ans, celle-ci lutte notamment "contre les conséquences négatives de l'agriculture ou de toute autre activité humaine utilisant les produits phytosanitaires et les engrais de synthèse" et promeut "les alternatives respectueuses de l'environnement et de la santé dans ces domaines".

En Charente, la première action soutenue par l'association a eu lieu à Chantillac, avec la projection du documentaire "La Mort est dans le pré", suivie d'un débat en présence du céréalier et président de l'association Phyto-victimes Paul François, connu pour avoir gagné son procès en appel contre l'agrochimiste Monsanto. Le père de l'un des protagonistes du film – un viticulteur charentais décédé d'un cancer en 2011 – était également présent dans la salle pour partager son expérience et son combat. Pour les deux jeunes femmes à l'initiative de la soirée, pas question cependant de pointer du doigt les agriculteurs. "On souhaite au contraire

les associer à la réflexion. Ce sont eux les premiers concernés. On sait qu'ils ont des risques d'avoir la maladie de parkison, des cancers ou encore des leucémies", explique Murielle Candillier, dont le père était viticulteur à Léoville.

Malgré des études qui établissent clairement le lien entre les pesticides et ces maladies graves, certains agriculteurs ne veulent pas entendre parler du sujet selon elles. "Un jour, l'un d'entre eux m'a dit "De toutes façons il ne vous arrivera rien à vous"', témoigne Ann Van Den Brande, qui s'appuie également sur les expertises pour affirmer que "les risques pour les femmes enceintes et les enfants sont importants. C'est aussi pour eux qu'on se mobilise". "C'est de notre responsabilité en tant que citoyens", abonde Murielle Candillier.

Pas de clivage

Si elles ne souhaitent pas entretenir le clivage du bio / non-bio, les deux mères de famille ont également invité un viticulteur bio et un conseiller viticole de la société Vini vitis bio à venir témoigner dans la salle des fêtes de Chantillac. "Si on l'avait fait à Barbezieux, au cinéma par exemple, on aurait touché un public déjà acquis à la cause. Là, l'idée c'est de sensibiliser un public plus conventionnel et permettre au plus grand nombre de prendre conscience des dangers provoqués par les pesticides. Il n'y a que comme ça qu'on arrivera à faire bouger les choses", estiment-elles.



Les jardinières des Incroyables Comestibles essaient

PAR RONAN CHEREL (03/06/2016)

Dans le cadre de Rendez-vous aux Jardins le groupe local va présenter son concept de culture maraîchère... en ville.

AGRICULTURE

Mettre en culture des espaces verts publics, dans les parcs, dans des jardinières, sur des carrés de pelouses d'immeubles... En culture maraîchère, s'entend. Saugrenu ? Pas aux yeux des habitants de la ville de Todmorden, en Angleterre, ni aux yeux de ceux d'Albi, élus compris. Ces derniers se sont même fixé un objectif ambitieux, ne visant rien de moins que l'autosuffisance alimentaire de la ville à l'horizon 2020.

Todmorden inspire dans le monde entier. En 2008, dans cette cité industrielle durement frappée par la crise, deux mères de famille ont eu une idée, un peu folle au départ, comme beaucoup de bonnes idées : développer la culture de fruits et de légumes, partout où cela était possible. Pour produire une alimentation saine, pour "reconnecter les gens entre eux", aussi. Restaurer des liens sociaux, voilà l'un des piliers du mouvement né outre-Manche.

L'ambition d'Albi n'a finalement rien d'irréaliste quand on sait que Todmorden a atteint 83 % d'autonomie alimentaire en l'espace de trois ans.

Culture "à l'ancienne"

Ces "Incredible Edible", "Incroyables Comestibles" en français, ont essaimé jusqu'à Royan, où un groupe local s'est constitué fin janvier, sous l'impulsion de David Deban. "Nous étions une petite vingtaine au début. En deux mois, nous étions déjà 50. Des personnes de tous âges, de tous milieux. Pas forcément des gens sachant jardiner. Nous ne sommes d'ailleurs que trois ou quatre à savoir jardiner, d'ailleurs, mais tout le monde participe à sa manière."

Symboliquement, les Incroyables Comestibles royannais ont installé deux jardinières ensemencées de légumes devant les bars l'Astoria, à Royan, et la Binouz'rit, à Vaux. Trois autres seront prochainement devant Bio Soleil et le Panier Bio, de-

AGRICULTURE

vant une agence de communication, Artgrafik, aussi. Lorsque les légumes qui y poussent seront mûrs, tout un chacun pourra les cueillir, sans contrepartie.

Les Incroyables Comestibles cultivent leur premier véritable jardin, à Vaux. Sur 600 mètres carrés, les volontaires du collectif cultivent "à l'ancienne", sans engrais, sans herbicides, des pommes de terre, des tomates, des courges, des melons, des blettes rouges... Selon des techniques en apparence archaïque, pourtant pleines de bon sens. Et efficaces. "Nous avons aménagé, par exemple, des "tours à patates". Dans une structure en grillage, on cultive les pommes de terre dans un mélange de paille, de compost, on ajoute des couches au fur et à mesure. La productivité est très bonne ", assure David Deban, coordinateur des Incroyables Comestibles locaux, dans son élément puisqu'il anime des ateliers sur l'alimentation pour les enfants.

Créer d'autres jardins

On est ici loin de l'agriculture intensive, même si le rendement promet d'être bon, loin de l'aberration de ces semences stériles imaginées par de grands groupes agroalimentaires, à qui les agriculteurs doivent racheter chaque année matière à planter. Et les Incroyables Comestibles n'entendent pas s'arrêter au seul jardin vauchois. "Nous voudrions cultiver d'autres espaces, dans certains quartiers royaux, notamment, à l'Yeu, à Touvent." Une délégation rencontrera prochainement le maire, pour promouvoir les vertus de leur concept, le rapprochement qu'il génère entre les générations, entre gens de tous horizons, l'avenir qu'il représente pour un retour à une alimentation saine, par un mode de culture vertueux.

Et si ces Incroyables Comestibles étaient en train de semer les graines d'un monde nouveau ? Le rêve est permis.

« Paysan bio » tire son épi du jeu

PAR JULIEN PELLICIER (22/07/2016)

Philippe Guichard cultive en bio, sur de la luzerne vivante, des variétés de blés anciennes qu'il transforme en farines très prisées.

Les moissonneuses batteuses tournent à plein régime. Des monstres hi-tech qui en quelques jours vont récolter des milliers d'hectares de blé dans le département. À l'heure de se rendre sur un de ses îlots de terres, à Sainte-Livrade-sur-Lot, Philippe Guichard n'a qu'une crainte : que sa vieille Braud bleue de 1976, avec sa direction à assistance mécanique, ne tombe en rade et ne puisse faire la route depuis sa ferme de Pailloles... Mais chez ce paysan, pas d'inquiétude réelle. Lui a choisi l'agriculture biologique presque par obligation et conduit sa petite exploitation d'une façon qui lui est bien propre et lui assure d'en vivre.

AGRICULTURE

Comme ses homologues qui cultivent en conventionnel, il ne s'attend pas à des rendements exceptionnels. Loin de là. "L'an dernier, selon les parcelles, j'ai fait de 20 à 35 quintaux à l'hectare. Ce sera sans doute moins cette année [tout de même 40 sur certaines, NDLR]. Le printemps a été vraiment humide." Pourtant, tandis que beaucoup de conventionnels disent récolter sans même savoir s'ils en retireront de réels bénéfices, à moins de disposer de surfaces XXL, lui n'a pas ce doute. Le prix de la tonne de blé bio compense les faibles rendements.

Autonomie intégrale

Sa ferme ne représente aujourd'hui pourtant que 55 hectares, dont seulement 17 plantés en blés. Dix-sept, comme le nombre d'années depuis lesquelles il travaille en autonomie intégrale : seul, mais surtout sans utiliser le moindre engrais et en puisant dans sa récolte pour ressemer l'hiver suivant.

Philippe Guichard cultive de l'orge et du seigle, des pois cassés, deux variétés de lentilles dont une, le béluga, fait le bonheur des épiceries fines parisiennes, du soja, de la cameline et de l'onagre, mais aussi des féveroles, des pois chiches : "Je préfère des petits ateliers avec des débouchés que de produire industriellement sans maîtriser la valeur ajoutée." Philippe Guichard cultive surtout beaucoup de luzerne, à qui il réserve près de 8 hectares au total et pense ses rotations de cultures sur plusieurs années.

Conservatoire vivant

"Mes blés sont cultivés sur de la luzerne vivante. La corrélation entre céréale et légumineuse offre un bon rapport agronomique", poursuit-il. Son mode de cul-

ture, aussi, s'appuie sur une grande diversité de blés. Uniquement des variétés anciennes jamais cultivées isolées mais dans des mélanges de population pouvant réunir jusqu'à 50 spécimens différents : rouge de Bordeaux, poulard, barbu du Tarn... Certains, très hauts en paille, sont presque aussi grands que lui et reposent sur des voisins, plus courts, pour ne pas s'effondrer. Qu'importe les différences, la plupart termineront réduits en farine.

Adieu les pesticides de la Beauce

Philippe Guichard s'est installé hors-cadre, en 1992, en rachetant une petite ferme de 17 hectares à Pailloles. Ce Lot-et-Garonnais d'adoption ne découvrait pas l'agriculture pour autant. Loin de là même. Auparavant, il exerçait en tant que chef de culture salarié sur une exploitation de... 1 000 hectares dans la Beauce. "J'ai dû arrêter en 1986 à cause de la maladie, raconte-t-il. À l'époque, c'était une problématique secondaire, il n'y avait pas de protection contre les pesticides."

À force d'en pulvériser sur les betteraves, Philippe Guichard a été attrapé par le crabe. Son traitement a duré trois ans. Un temps qu'il a en partie mis à profit pour lire, se documenter et reprendre les cours du soir. Au point de décrocher le diplôme d'ingénieur agronome délivré par l'École nationale de formation agronomique de Toulouse. Aujourd'hui guéri, Philippe Guichard se fait philosophe : "Je ne regrette pas cet épisode. Il m'a offert un large éventail de pratiques agricoles qui me servent encore aujourd'hui." Il a aussi changé le cours de sa vie et fait de lui "un 100% bio convaincu" : "Les paysans en conventionnel qui ne connaissent pas ce que j'ai vécu se retrouvent dans un système dont ils ne peuvent plus sortir."

« Je suis obligé de freiner »

Philippe Guichard a beau habiter en pleine campagne, entre Villeneuve-sur-Lot et Cancon, il n'en est pas moins hyperconnecté. Les réseaux sociaux sont presque pour lui une seconde nature. Sur Twitter, il a pour pseudo @Paysanbio, ça ne s'invente pas. L'usage qu'il en fait ne vise pas à rompre l'isolement que l'on prête (trop ?) souvent aux agriculteurs. Lui s'en sert pour faire tourner sa petite boutique. À force de surfer sur le Web, il est même devenu paysan meunier... Dans un coin de sa grange, une petite pièce aménagée renfermait un moulin qu'il n'utilisait qu'épisodiquement depuis six ou sept ans. C'était avant qu'il découvre, via les réseaux sociaux, qu'il "existe une demande importante pour les farines de blés anciens." En moins d'un an, sa petite production s'est fait un nom. Au point qu'il se dit obligé aujourd'hui de freiner.

Deux tonnes par mois

"Je me suis fixé pour objectif de ne pas dépasser les deux tonnes par mois", explique le néomeunier qui fournit surtout des boulangers (Panero Clandestino à Paris, Mie & You dans le Jura, Au Pavé de Régis en Ardèche...) ou des restaurateurs (le chef étoilé David Toutain, la star montante Daniel Baratier, chef des Déserteurs, ou Yann Eber de l'Auberge de la chèvrerie).

Plus qu'un choix, une obligation. Sur les 70 à 80 tonnes de blés récoltées, il en conserve pour ses semences et n'entend pas "planter" ses fidèles clients qui lui en achètent de longue date. Pour faire plus, il lui faudrait d'avantage de terres. Et un moulin d'une autre échelle. En attendant, l'appareil composé de deux petites meules de 50 cm l'empêche de trop s'en éloigner. Bientôt, une armoire électrique

AGRICULTURE

lui facilitera la tâche. En attendant, il moud de 10 à 13 kilos par heure l'hiver, seulement 5 à 6 l'été. "La qualité de la farine dépend de la vitesse en mètre linéaire de la meule et de la température de mouture à laquelle elle sort ", avance-t-il pour expliquer cet écart important. L'installation d'une climatisation, aussi, est à l'étude. Philippe Guichard n'a pas de stock – "mes clients veulent de la farine fraîche" – et travaille à la demande.



Chez Tata Caro, c'est un peu la ferme à l'ancienne

PAR SOLINA PRAK (18/03/2016)

Installés depuis deux années à Châtignac en Charente, Carole et Pascal Ballu proposent des produit bio en vente directe sur leur ferme.'

Etre autonome. Ne devoir dépendre de personne (ou du moins avoir recours aux supermarchés le moins possible) pour se nourrir. C'est le leitmotiv de Carole

Ballu, qui aime citer le proverbe du philosophe chinois Confucius : "Quand un homme a faim, mieux vaut lui apprendre à pêcher que de lui donner un poisson". Après avoir travaillé quelques années dans le domaine de la communication, dans le Vaucluse, Carole Ballu décide de quitter boulot et région en épousant un technicien agricole charentais.

L'envie de se mettre au vert, de créer sa propre exploitation, à l'ancienne, au beau milieu de la campagne charentaise, entouré d'animaux, de fruits, de légumes... a poussé le couple à acheter, en mars 2014, cette exploitation de 35 hectares à Châtignac, au sud de Barbezieux. "Nous avons pu réaliser notre projet grâce au soutien de mes beaux-parents, Agnès et Dominique Ballu, qui étaient agriculteurs à Sainte-Souligne. Ils nous ont aidé à racheter leur cheptel de vaches limousines et ont leur loué aussi des terres, raconte Carole Ballu en se remémorant, à l'époque nous étions douze candidats pour reprendre cette exploitation. Je pense que ce qui a joué en notre faveur est que nous avions un réel projet pour faire revivre ces terres laissées à l'abandon."

Salle de découpe et pressoir

Et depuis deux ans maintenant, le couple et leurs trois enfants, dont deux jumeaux de deux ans, vivent dans un mobil-home aménagé, accolé à leur maison. Un joyeux bazar dans lequel la famille semble s'y plaisir. "La maison est à rénover car à l'intérieur c'est le Moyen âge, plaisante Carole Ballu. Mais l'important est d'avoir un toit." Un toit... et des animaux, beaucoup d'animaux. Le couple élève ainsi 35 vaches limousines, une soixantaine de brebis, des cochons, canards de Barbarie, oies, poulets... "L'idée est de diversifier notre production pour proposer un

AGRICULTURE

large éventail de produits, mais toujours en garantissant de la qualité, prévient l'exploitante. Pour nous, le goût compte avant tout. Nous ne faisons pas cela pour l'argent. À l'origine, notre but est de produire de la viande pour être autonome et ensuite de vendre notre surplus."

Leur ferme, Chez Tata Caro, surnom donné à Carole par une amie et qui "illustre bien l'idée de famille et de convivialité", propose en effet la vente directe de viande bio, bœuf, veau, agneau, cochon, volaille, saucisserie.

"Tous les mois, nous écoulons une vache limousine et un veau. Nos animaux sont envoyés à l'abattoir de Chalais, puis découpés par un boucher à Châteauneuf, où nous réalisons aussi le conditionnement avec mise sous vide", explique Carole Ballu. Et toujours dans le but d'avoir le moins possible recours à des intermédiaires, le couple espère pouvoir installer une salle de découpe à la ferme en 2017. "Nous avons fait une demande de subventions. À l'heure actuelle, nous ne nous versons pas de salaire mon mari et moi. Nous parvenons juste à rembourser la banque. C'est déjà ça !", relativise l'agricultrice, qui souhaite également investir dans un pressoir afin de réaliser sur place leur jus de pomme dès l'automne prochain. Le couple le fabrique actuellement grâce à un ami possédant un pressoir en Dordogne.

Des projets de développement plein la tête, Carole Ballu est en outre, depuis le début du mois, la nouvelle présidente de la Maison de l'agriculture biologique de Charente, association visant à promouvoir l'agriculture biologique. Car pour elle, c'est une certitude : "Si les gens savaient ce qu'ils mangent dans les produits industriels des supermarchés, le bio et la vente directe exploseraient !"

Ferme Chez Tata Caro, Chez Chauvaud, 16480 Châtignac.

Tél. 06 63 31 68 33.

Les Vignerons landais produisent plus vert

PAR AUDREY LUDWIG (25/05/2016)

La cave des Vignerons landais multiplie les actions en faveur d'une viticulture plus respectueuse de son environnement.

.
Le point de vue est magnifique : des plants de vignes à perte de vue, juchés sur une colline se noyant dans la verdure des plaines qui entourent Duhort-Bachen dans les Landes... Et entre les rangs de vignes, se dresse une plante inhabituelle en ces lieux, tout aussi verte que le reste du paysage : la féverole.

Plantée après les vendanges, elle est la preuve supplémentaire que la cave des Vignerons landais s'inscrit dans une démarche de développement durable. "La féverole présente plusieurs avantages. Elle travaille le sol car ses racines vont en profondeur. Le sol est ameubli", explique d'abord le propriétaire des lieux, Francis Descazeaux, qui est aussi président de la cave. Exit le tracteur. Mais la féverole offre bien d'autres avantages. Elle fertilise. "Elle capte l'azote de l'air et le trans-

forme au sol. Ainsi, on fertilise naturellement", complète Romain Tourdias, responsable du vignoble. D'ici la fin de la semaine, ces plantes vont être roulées comme un paillage pour casser les tiges et conserver l'humidité au sol.

Une agriculture plus raisonnable

Ce test grandeur nature chez le président de la cave (sur 3 hectares à Eugénie) devra être "copié-collé" par les 70 vignerons que compte la coopérative. Cette initiative succède à d'autres choix "verts", comme l'utilisation de fertilisants organiques. Mais aussi une volonté d'utiliser le moins de produits toxiques possibles, "sans résidus de produits dans le vin. On fait des analyses et on ajuste s'il le faut", poursuit Romain Tourdias.

Les bandes enherbées ont aussi fait leur apparition. "Tout ce qui était en dehors de la vigne était considéré comme mauvais ou comme de la mauvaise herbe et on l'enlevait. Aujourd'hui, on se dit que c'est un complément, un écosystème." Et les vignerons landais misent sur cette nouvelle forme de partenariat. Sans pour autant devenir bio. "Nous nous plaçons plutôt dans une agriculture raisonnable, c'est un engagement de notre part. Il y a des pratiques à prendre dans l'agriculture bio, mais nous ne voulons pas nous enfermer, nous cloisonner là-dedans. On peut faire mieux que le bio, estime le président de la cave. Une voie moderne, de recherches pour demain. On entend être de ceux qui innovent."

Bientôt deux certifications?

La cave des Vignerons landais pourrait être la première cave française à obtenir ces deux certifications : l'ISO 9001 (2015) et FSSC 22000. Derrière ces deux

AGRICULTURE

noms barbares se cache la garantie d'une certaine excellence dans la qualité et la sécurité. "Nous avons reçu la norme ISO 2001, version 2015 le 2 mai, explique Nicolas Rimaux, œnologue en chef. Elle nous pousse à aller plus loin dans la qualité du produit, mais aussi à tous les niveaux de l'entreprise. De plus, elle signifie qu'il y a des contrôles. L'autre certification, dont nous attendons le résultat, est orientée vers la sécurité alimentaire, à savoir la maîtrise de tous les points à risque de notre production. Avoir cette certification signifie que le risque est géré, que l'on fait tout pour le gérer. C'est, par exemple, le bris de verre en embouteillage. Cette norme a un impact au niveau planétaire et notamment aux États-Unis, où elle est reconnue comme une garantie."

Du rail aux radis, le retour des jardins cheminots

PAR PANTXIKA DELOBEL (10/06/2016)

Plus de 48 000 adhérents en France pour l'association des "Jardins de Jardinot". Les listes d'attente s'allongent pour disposer de ces lopins de terre en bordure de voie ferrée.

Quand il ne conduit pas des trains entre Toulouse et Bordeaux, Bruno Satto tente de mener à la baguette une bande de pommes de terre qui n'en font qu'à leur tête. "Les patates, ça pousse, ça pousse... Si tu n'es pas vigilant, tu te fais vite envahir." Satanés tubercules. Heureusement, l'apprenti-jardinier les aime. Et il a plein de copains. "Je n'ai aucune idée du nombre de kilos de légumes que je distribue autour de moi tout au long de l'année. Mais ça en fait un sacré paquet."

AGRICULTURE

Si cet Hendayais est devenu le maraîcher (presque) officiel de ses proches, c'est qu'il cultive un petit lopin de terre sur les hauteurs de la plage. Là où les vacanciers plantent leurs sardines. La fertile parcelle est serrée entre le camping Ametza et la voie ferrée. Un potager noyé au milieu de 17 autres. Bienvenue dans les jardins de Jardinot.

Retour aux circuits courts

L'association, présente dans tout l'Hexagone, compte près de 48 000 adhérents. "C'est la plus grande association de jardinage de France", se félicite Bruno Satto, son président sur Hendaye.

Son nom est le résultat d'un croisement, a priori, improbable : celui d'un "jardin" et d'un "cheminot". Pourtant, le concept des jardins cheminots (devenue Jardinot) ne date pas d'hier. L'idée remonte à la Seconde Guerre mondiale. Alors qu'une bonne partie du pays a le ventre creux, la SNCF accepte de céder une (petite) partie de ses (nombreux) hectares de terre cultivable aux ouvriers du rail. Le but, éviter qu'ils ne meurent de faim.

La tradition a perduré. Avec le retour aux circuits courts et la valorisation du "manger local", les associations de jardiniers-cheminots se sont multipliées à la vitesse d'une LGV.

Depuis 2005, elles ouvrent leurs sillons à des adhérents, extérieurs à l'entreprise (comptez 112 euros le loyer annuel pour la parcelle de 150 à 200 mètres carrés). Néanmoins, toutes les parcelles sont actuellement occupées. Et la liste d'attente pour décrocher son coin de verdure s'allonge au fil des saisons.

Un jardin, vue sur le rail

"Notre ambition est de transmettre le goût de la nature, le sens de l'amitié et de la solidarité", insiste Bruno Satto. "C'est ce dont les gens ont besoin."

Depuis son jardinet, Roland Roart, 58 ans, n'a qu'à jeter un œil en bas du talus pour se remémorer sa carrière d'agent d'entretien des voies. "Quand un train passe et que ça klaxonne, on sait que c'est un collègue aux commandes", sourit le jeune retraité. "De Lille, j'ai été parachuté ici, "au bout du monde", en 1984", raconte le Ch'ti.

Un travail à plein-temps

"Ce potager, ça permet de garder le contact. Pendant 30 ans, tu bosses, entouré de compagnons. Puis, du jour au lendemain, plus rien. Tu te retrouves isolé."

Sur les 20 adhérents hendayais, la moitié est des retraités en quête de lien social. La quille, ce sera l'an prochain pour Bruno Satto. Mais à 52 ans, le conducteur de train estime sans doute qu'il est trop jeune pour s'adonner au bridge ou autre thé dansant. Du coup, ce grand gaillard, au look de rockeur, bêchera probablement à plein-temps.

"Actuellement, j'arrive à venir tous les deux, trois jours. Mais pour que le jardin reste propre, il faudra être là quasiment tous les jours", dit-il. " Mais croyez-moi, ça vaut le coup. Une fois que tu as goûté à tes propres tomates... Franchement, tu t'aperçois qu'elles ont une autre saveur." Sa vie aussi, manifestement.



Un brocanteur passionné et une "recycl'heureuse"

PAR THOMAS DUSSEAU (14/07/2016)

Cynthia Toupet et Pierre Miara ont réinvesti la salle Bellue à Baignes en Charente où ils poursuivent leur activité de brocanteurs et où ils recyclent les objets plutôt que de les jeter.

Quand on a vu ce bâtiment, on a eu le coup de cœur. On s'est dit qu'il fallait que ce soit là." À Baignes, Cynthia Toupet et Pierre Miara se souviennent encore de ce jour d'automne où ils avaient visité la salle Bellue, du nom du quincaillier qui y travaillait à l'origine. Un bâtiment de 300 mètres carrés, situé au numéro 25 de la rue du Champ de foire, appartenant aujourd'hui à la mairie qui en avait fait une salle des fêtes. Les habitants se souviennent encore des bals. Ou du vélociste qui l'avait également occupé pendant un certain temps. "Il y a encore quelques taches d'huiles sur le parquet", fait d'ailleurs remarquer Pierre Miara au visiteur matinal.

Brocanteur depuis trente ans, ce dernier s'est installé en Charente au printemps avec sa compagne, Cynthia Toupet, éducatrice spécialisée de formation. Pour changer d'air et ouvrir une brocante-recyclerie. Pas une idée venue de nulle part, explique-t-elle : "Il y a quelques années, j'étais partie en mission humanitaire au Paraguay pour m'occuper d'une communauté qui vivait dans une déchetterie. On avait mis en place une coopérative de recyclage." Plus récemment, le couple a aussi activement participé à la création d'une recyclerie associative à Bélin-Beliet en Gironde.

Les meubles démodés

À Baignes, leur recyclerie et brocante de Bellue a officiellement ouvert ses portes fin mai, après deux mois d'installation. Le temps de faire des allers-retours pour ramener un stock d'objets impressionnant. Pêle-mêle : des bibelots, plusieurs guitares, une perceuse d'un autre temps, des vélos, des outils de gemmeurs pour récolter la résine sur les pins des Landes. Sans oublier évidemment quelques armoires

en bois massif. Mais "le meuble n'est plus à la mode, ça ne se vend plus", observe Pierre Miara. Trop lourds, plus vraiment rentables. Pourtant, il continue à les démonter et à les remonter au fil des maisons et des greniers qu'il débarrasse. Autant de rencontres, d'anecdotes glanées ou d'invitations à laisser aller son imagination. "Les objets, à quelque chose près, je sais de quelles maisons ils viennent. Je n'aime pas garder les trucs mais j'aime bien les voir passer", confie-t-il avec passion.

Une zone de gratuité

Elle est tout autant passionnée et se définit comme une "recycl'heureuse". Au-delà de la brocante, Cynthia Toupet et Pierre Miara ont en effet décidé d'élargir leur activité et de lancer une recyclerie. L'idée : donner une seconde vie à des objets usuels et plus récents mais dont les propriétaires n'ont plus forcément l'utilité. "Aller à la déchetterie, c'est plus rapide et c'est moins de travail mais on préfère les vendre à petits prix ou les donner", explique-t-il. Une zone de gratuité a ainsi été mise en place à l'entrée de la salle, chacun étant invité se servir librement. "On participe quelque part à la réduction des déchets et puis ça permet de s'ouvrir à une clientèle plus large que la brocante", complète-t-elle.

Encore faut-il la convaincre et l'encourager à faire don de leurs objets, d'une partie d'eux-mêmes ou de leur histoire. "Il y en a qui le comprennent bien, d'autres qui ont plus de mal", constate Pierre Miara. Qui observe même que certains ont du mal à se servir gratuitement. "Ils ne sont pas habitués. Ça prend un peu de temps mais ça va se faire tout seul petit à petit", assure-t-il.

Avec Jerry, le recyclage des ordinateurs, c'est pas bidon

PAR MARION RIVETTE (22/10/2016)

Un atelier est organisé lundi et mardi pour apprendre aux enfants à reconditionner des unités centrales grâce à l'association JesuisJerry.

Une unité centrale reconditionnée et assemblée dans un jerrican pour lutter contre l'obsolescence programmée du matériel informatique. C'est ce que vont fabriquer les enfants inscrits lundi et mardi à l'atelier "Viens fabriquer un Jerry", encadrés par Maurice Wattelier, président de l'association JesuisJerry de Cancon en Lot-et-Garonne. "C'est une occasion ludique de découvrir les composants d'un ordinateur et de les sensibiliser à la durée d'utilisation limitée du matériel pourtant encore fonctionnel", explique le président.

Démocratisation de l'outil

Les jeunes bricolo-informaticiens de la Tuilerie vont donc, par équipe, transformer des jerricans pour y introduire à l'intérieur des composants d'une unité centrale. Une fois l'écran, le clavier et la souris branchés, les enfants installeront des logiciels dits Open Source, libres et gratuits d'accès.

À commencer par le système d'exploitation Linux Mint, qui viendra supprimer l'ancien, jugé obsolète. Il existe des milliers de logiciels libres pour la bureautique, la retouche de photos, la lecture de musique, la navigation sur Internet etc. "En jouant, les enfants découvriront la philosophie de l'Open source", détaille le président.

Tous les composants récupérés par l'association ont été donnés par des entreprises, des administrations et des particuliers. Souvent parce qu'il n'y a plus de mises à jour des logiciels. C'est obsolescence programmée.

Zéro déchet

Réaliser un Jerry ne produit aucun déchet électronique et ne coûte rien, "hormis le déplacement pour récupérer le matériel et des barrettes de mémoire, quand c'est nécessaire", précise l'intéressé. Le mot "Jerry" vient de jerrican. C'est à l'origine un projet participatif "Jerry, do it together" lancé en 2011 par des ingénieurs français destiné aux pays africains pour les aider à reconditionner des ordinateurs avec peu de moyens matériels. L'association JesuisJerry inscrite dans cette continuité, en fabrique pour un usage local et pédagogique. "Elle fait partie des contributeurs les plus actifs de France", raconte Romain Chanut, co-fondateur et à l'origine de la diffusion du concept "Jerry, do it together".

RECYCLAGE

L'association en a déjà construit 12 depuis sa création. Et depuis trois ans "200 Jerry ont été assemblés en Afrique grâce à "Jerry, do it together", ajoute le jeune homme. L'association JesuisJerry est également labellisée "ordi 2.0" car intégrée dans une filière nationale de collecte, de rénovation et de redistribution d'ordinateurs, cette fois sans jerrican.

Le recyclage de mégots décolle

PAR VERONIQUE FOURCADE (19/10/2016)

Le mégot est le déchet le plus jeté au monde. L'association Tree6clope se lance dans la collecte.

"Lors d'une promenade le long de la Côte des Basques à Biarritz, je me suis amusé à ramasser les mégots que je trouvais par terre. Sur un parcours de 1 000 mètres, j'en avais déjà 120 !" Laurent Donse n'est ni militant écolo ni anti-tabac, mais il a décidé ce jour-là de prendre le problème des mégots à bras-le-corps.

En voyage aux États-Unis, il avait découvert dans les rues de La Nouvelle-Orléans des cendriers de rue parés de logos de recyclage. Internet lui apprend que les vieux mégots peuvent avoir une autre vie : l'acétate de cellulose est en fait une matière plastique fibreuse qui, au lieu d'être incinérée, pourrait être réutilisée (les mégots sont aussi porteurs de substances toxiques et polluantes telles que des métaux lourds, de la nicotine ou de l'ammoniaque).

La Toile lui livre des informations édifiantes : chaque année, les Français fument 45 milliards de cigarettes, dont 98 % comportent un filtre. Une fois sur deux, la clope et son embout ne finissent pas à la poubelle. Ce qui laisse plus de 1 million de tonnes d'acétate de cellulose dans la nature et autant dans les incinérateurs. Ces chiffres confortent le Biarrot dans son intention d'organiser une filière de recyclage près de chez lui : les quantités potentielles constituent un tel gisement qu'il envisage la création d'une entreprise. "Cela s'est avéré impossible, car la filière n'est absolument pas structurée. Aucun utilisateur de cette matière première ne veut la payer ni prendre en charge son transport sur le lieu de traitement."

Un collecteur interactif

Qu'à cela ne tienne, ce printemps, Laurent Donse fait le tour des bars et cafés de la Côte basque et du sud des Landes. Il convainc une dizaine de bars d'adhérer à son association, baptisée Tree6clope, qui viendra chercher tous les mégots qu'ils auront triés et déposés dans une poubelle spécifique. "Rien qu'en avril et mai, avec dix points de collecte, nous avons recueilli 80 000 mégots."

Durant l'été, Laurent Donse a élargi Tree6clope à 80 adhérents. Les patrons de bars jouent le jeu et s'acquittent des 80 euros de cotisation avec enthousiasme. En échange, ils reçoivent des réceptacles prévus pour la collecte, du matériel de communication pour les clients et le personnel.

"Ce n'est qu'un tout petit début, sans gros moyens financiers ni aucune subvention. Le réseau est en cours de constitution, et je me suis contenté de le créer via Facebook. Sans autre médiatisation, j'ai été contacté par des établissements scolaires, hospitaliers, des entreprises."

Autre point clé de son action, la conception d'un collecteur interactif : "Il faut en premier lieu inciter les gens à jeter leurs mégots dans un endroit spécifique. Pour cela, j'ai choisi de faire le contraire de ce qui se pratique couramment : le cendrier est un objet que l'on veut discret et que l'on cache le plus possible. Moi, je veux attirer l'attention sur lui et rendre le geste ludique."

Laurent Donse a imaginé une boîte jaune bouton-d'or, dont l'une des parois, transparente, fait office d'urne." En fait, on utilise le mégot comme bulletin de vote. En déposant son mégot, on répond à une question simple. C'est une façon d'impliquer les fumeurs. Cela donne un sens à leur geste. Si on veut en plus faire de la pédagogie, on pose une question qui a directement trait au recyclage."

L'étape suivante consiste à stocker puis expédier les dizaines de kilos de vieux mégots.

"C'est la partie la plus compliquée", reconnaît Laurent Donse. Il s'en remet à une entreprise américaine dont la filiale française est installée à Mende, en Lozère. Terracycle s'est spécialisée dans le recyclage de déchets restés hors des circuits classiques : gourdes de compote, capsules de café. Depuis 2012, le mégot fait partie de ses priorités. Pas au point de les payer : la société stocke ce qu'on lui achemine dans ses entrepôts. Là, les mégots sont d'abord "nettoyés" : les restes de cendre, tabac et papier sont compostés. L'acétate de cellulose restant est envoyé en Grande-Bretagne pour être fondu en bloc et servir à fabriquer des palettes ou du mobilier en plastique.

Chaque jour plus d'adhérents

"Il n'existe que très peu d'usines dans le monde capables de traiter ce type de

RECYCLAGE

déchets. Elles ne se multiplieront que si les volumes d'acétate de cellulose sont importants. D'où l'importance de la collecte", souligne Laurent Donse.

Dans ce modèle associatif, les adhésions ne couvrent pas l'intégralité des frais de transport jusqu'au siège français de Terracycle. "Pour l'instant, on peut financer le ramassage en circuit local chez les adhérents, mais il faut que l'association se développe, se professionnalise et trouve des partenaires, car expédier une palette de 160 kilos de mégots entre Biarritz et Mende coûte de 700 à 800 euros." Le président de Tree6Clope est confiant : les visites sur le site Facebook se comptent en centaines de milliers, il a l'attention des collectivités locales, et les démarchages en cours à Toulouse et à Bordeaux amènent chaque jour plus d'adhérents.

L'autre façon d'éliminer les mégots consisterait à ne pas les produire, mais la tendance est inverse : la production mondiale de cigarettes à filtre est en augmentation.`

Tout le monde lève son verre pour l'ecocup

PAR PIERRE MAILHARIN (10/06/2016)

**Le godet réutilisable est en plein essor dans les festivals et fêtes locales.
Derrière le concept écolo, un dispositif bien rodé.**

Impossible, cette fois, de brandir le verre à moitié vide. Ou plein, peu importe. L'affaire est si transparente, que le porte-monnaie du contribuable luzien peut y barboter le cœur léger : " Ça ne va rien coûter à la Ville, ni aux cafetiers ", pose d'entrée Loïc Van de Wiele, responsable pour le Sud-Ouest de la société Ecocup. "Ça", c'est la mise en place par l'entreprise catalane de gobelets réutilisables lors des Fêtes de la Saint-Jean. Une première.

"Le dispositif n'aurait pas pu marcher s'il avait coûté quelque chose à nos entreprises. Là, ça va nous revenir à zéro", se réjouit Ramuntxo Berria, patron du restaurant-bar-bodega Olatua, qui a participé à la coordination du projet.

Au total, une vingtaine d'enseignes luziennes seront parties prenantes sur les cinq jours de liesse, du 23 au 27 juin. Ce sont celles qui réclamaient un comptoir extérieur : "On n'a pu obliger que celles qui avaient effectué des demandes d'au-

torisation du domaine public, explique Nicolas Prince, chargé d'animation à l'office de tourisme. À l'intérieur, les bars pourront toujours avoir des verres classiques."

L'introduction du récipient réutilisable n'est pas tout à fait une première à Saint-Jean-de-Luz. La commune l'avait expérimenté avec un autre opérateur, Ekomon, durant trois ans au Festival andalou et à la Fête du thon. Mais jamais à une si grande échelle. C'est ce qui aurait fait la différence pour le choix d'Ecocup par l'office de tourisme, après comparatif des devis il y a un mois.

Rompue aux manifestations du genre, dont les Fêtes de Bayonne, la compagnie de Ceret (Pyrénées-Orientales) fonctionne dans ces cas sur le mode de la location : elle loue à l'ensemble des cafetiers une quantité de verres réutilisables, qu'elle récupère à la fin de l'événement.

60 000 exemplaires

Selon l'estimation d'affluence donnée par l'office de tourisme, "entre 10 000 et 15 000 personnes sur le week-end", ce sont quelque 60 000 exemplaires de 28 cl qui seront en circulation. Une partie de génériques Ecocup, et environ 15 000 "logotés" Luz, avec une reproduction miniature et noir et blanc de l'affiche 2016.

Pour Ecocup, l'intérêt financier repose sur ces godets souvenirs. "On distribue les verres gratuitement aux cafetiers. Eux-mêmes les écoulent avec une consigne d'un euro. À la fin, on récupère les verres propres et sales, et ils nous versent l'argent des verres qui ont été gardés par le public." Cette manne des verres "collectors" amortit (entre autres) leur coût de production et la rémunération des deux salariés présents sur site, chargés du réajustement des stocks des cafetiers.

RECYCLAGE

"La marge d'Ecocup, c'est environ 3%. C'est une moyenne qui englobe les verres qu'on nous achète et ceux qu'on loue. Si on ne faisait que de la location, on ne serait pas à ce chiffre." L'année de lancement sur un événement, la rentabilité serait ainsi rarement assurée. D'où la fabrication limitée de verres souvenirs. Sur la base d'environ un sur quatre, en général conservé. Ressortis par Ecocup les éditions suivantes, au milieu des nouveaux, les "logotés" non embarqués par le public diminuent les coûts de fabrication et augmentent la viabilité du dispositif. À Bayonne, après plusieurs années de pratique, la société gagne désormais de l'argent.

Le verre renouvelable est bien une économie. La moindre utilisation du verre en plastique une autre, qui plus est respectueuse de l'environnement. "C'est dans l'air du temps. Ça permet de laisser la ville propre et c'est un gain de temps pour tout le monde", résume Éric Soreau, adjoint aux animations.

Pour la première fois cette année, l'organisation des Fêtes patronales de la Saint-Jean a été placée sous l'égide d'une commission extra-municipale : "Il y avait jusqu'ici une sorte de faux comité des fêtes : trois élus s'en occupaient, avec l'office de tourisme. On a voulu donner un nouvel élan et que tout le monde participe", justifie l'adjoint aux animations, Éric Soreau. À raison d'une réunion par mois depuis l'automne dernier, représentants d'associations, de professionnels (cafetiers et restaurateurs) et élus ont planché en commun. "Le fonctionnement est collégial, très démocratique", se félicite l'élus. Parmi les idées sorties de cette coordination, l'affiche représentant les fêtards au repas, pour redynamiser ce rendez-vous du dimanche.

Chantier participatif pour la maison en pneus

PAR NANCY LADDE (03/12/2016)

La première maison en pneus avance à Champs-Romain en Dordogne grâce à une expérience collective inédite.

Des centaines de pneus remplis de terre et dressés pour constituer les murs de la maison. Une imposante charpente de bois surmontée de bâches pour résister à l'hiver de Champs-Romain, au cœur du Périgord vert. La construction de la première maison bioclimatique d'inspiration earthship (l'Américain Michael Reynolds a développé le concept dans les années 1970), réalisée avec des matériaux de récupération et initiée en 2015 par l'association Habite ta terre, avance... petit à petit. "Nous avons stoppé le chantier participatif depuis la fin du mois de septembre car nous n'avions pas les compétences pour réaliser la couverture", explique Manal Al Laudat, qui a lancé cette expérience hors-normes en 2015 avec son ami Thomas Jamain.

Les travaux reprendront aux premiers beaux jours. Il faudra encore poser la toiture, les enduits et surtout les baies vitrées qui doivent recouvrir l'intégralité de la face ouverte de la maison. Divisée en deux bâtiments de 100 m², cette demeure semi-enterrée façon XXI^e siècle va utiliser l'effet de serre pour se chauffer et des

puits canadiens pour se rafraîchir l'été. Le récupérateur d'eau aux murs constitués de bouteilles et autres cannettes servira au quotidien. "Sa capacité équivaut à la consommation de deux familles franciliennes", observe Manal Al Laudat, qui a financé le projet avec sa famille.

"On n'a pas l'habitude"

Avec un budget de 150 000 euros, le trentenaire a misé sur un chantier participatif pour donner naissance à cette maison. L'occasion de vivre une "expérience humaine" basée sur la notion d'éducation populaire. Et l'idée plaît. Cet été, ce sont jusqu'à 56 volontaires qui ont été accueillis certaines semaines. Et les tentes se sont multipliées sur le terrain de Champs-Romain. Pour les 320 habitants du village, ce projet fait aussi figure de processus expérimental. "On n'a pas l'habitude de ce genre de choses", commente Guy Lastère, le maire, qui est heureux de voir de la vie dans sa commune désormais privée d'école et de commerçants.

Manal Al Laudat ne s'en cache pas, la cohabitation n'est pas tout le temps évidente. "Il faut fixer des limites et être tolérant, de chaque côté", ajoute le premier magistrat. Quelques points clés ont d'ailleurs été entérinés. L'alcool est, par exemple, banni en semaine.

Si le chantier est terminé, une trentaine de résidents, dont deux familles avec des enfants en bas âge, ont décidé de rester sur place. Beaucoup ont loué des maisons sur la place du village. "Avec eux, tout se passe bien", ajoute Guy Lastère. D'ailleurs, un dîner sera prochainement organisé à la salle des fêtes pour réunir les "résidents" du chantier et les habitants. Pour vivre, il y a ceux qui font des saisons ou qui avaient mis de l'argent de côté. Mais aussi ce jeune homme qui suit une

formation de carrossier et espère installer son commerce dans le village. "Tout le monde travaille, observe Manal Al Laudat. Nous avons aussi un participant qui a été embauché comme thermicien dans une collectivité." Le chantier est une manière, pour certains, de se professionnaliser.

Livrée dans un an

Au mieux, la maison devrait être terminée à la fin du mois d'août 2017, et au plus tard dans un an. Manal Al Laudat, qui va bientôt devenir papa, s'y installera pendant un an avec sa famille. Mais cette maison pilote deviendra surtout un habitat témoin. "Chaque week-end, nous recevons des curieux et il y a même des familles qui viennent vivre avec nous pendant une ou deux semaines", se réjouit le propriétaire. De son côté, Guy Lastère est "impatient" de voir l'aboutissement de ce chantier qui aura duré un peu plus de deux ans.

Cap sur la mobilité douce

PAR AGNES MARRONCLE (12/05/2016)

Le vélo ou le bateau, la navette estivale pour se rendre à la plage comme au marché... A Oléron, les efforts se multiplient pour laisser les voitures au garage.

Ce n'est peut-être pas encore la fin du "tout bagnole" dans l'île d'Oléron mais, peu à peu, ça en prend le chemin. Ce dernier est plutôt agréable lorsqu'il serpente entre les pins maritimes et les chênes verts, longe la mer, les marais, les cabanes ostréicoles et paysages dont on ne profite guère depuis une portière de voiture. Les déplacements doux : vélo, bateau, marche à pied ou navettes de transport sont dans l'air du temps.

DÉPLACEMENTS

Il y va de motivations environnementales comme du plaisir du visiteur. Oublier la voiture, se déplacer autrement, c'est prendre le tempo des vacances et la Communauté de communes (CdC) de l'île d'Oléron a conscience d'une telle attente, celle de touristes qui n'ont pas envie de revivre les embouteillages jalonnant leur quotidien de citadins dans les centres urbains. Les bouchons n'ont pas disparu d'Oléron. En été, cela bloque encore sévèrement à l'approche de certains ronds-points. Raison de plus pour profiter d'une offre alternative qui s'étoffe d'année en année.

1. Les pistes cyclables

Il y a vingt ans, la CdC tout juste créée lançait son premier "Plan vélo". Vingt ans plus tard, l'île est dotée de 160 kilomètres de liaisons cyclables et ça n'est pas fini puisqu'elle entame son Plan vélo 3. "Celui-ci prévoit la réalisation de 35 km supplémentaires d'ici 2022", précise Joseph Hughes, directeur général des services de la CdC. Dans un avenir plus proche, c'est-à-dire dès ce mois de juin (2016), deux nouvelles pistes compléteront le réseau oléronnais. L'une d'entre elles achève la desserte de Domino depuis Cheray. L'autre permet de rejoindre Verbois depuis le Château. "Les Chapelains peuvent ainsi accéder à la côte ouest et aux plages, c'est une véritable alternative à la voiture et nous savons que cette possibilité était attendue". Le trajet cyclable est d'environ cinq kilomètres et l'absence de relief figure comme l'un des gros avantages de la pratique de la bicyclette à Oléron.

2. Une nouvelle signalétique

On a beau être dans une île et finir, tôt ou tard, en bord de mer, il y a de quoi

DÉPLACEMENTS

se perdre sur les pistes d'Oléron. C'est d'ailleurs arrivé et la CdC en a essuyé le reproche. Elle y met bon ordre en adoptant une signalétique plus efficace sur ses pistes. Une nouvelle carte est éditée début juin. Chaque piste y est répertoriée avec sa couleur propre qu'on retrouve sur les totems bornant les circuits.

Ces derniers sont plus nombreux qu'auparavant, ils donnent des indications de distance et portent des numéros. Les mêmes pastilles numérotées apparaissent sur la carte, ce qui simplifie le repérage. "L'an dernier, nous avons confié à des étudiants le soin de sillonner le réseau et de signaler les endroits nécessitant davantage d'indications. Ce regard neuf a contribué à améliorer la signalétique", relève Joseph Hughes.

3. Des navettes supplémentaires

La première année, en 2011, il fallait acquitter le prix d'un ticket pour la navette desservant les plages de l'île. En 2013, le service devenait gratuit et sa fréquentation explosait ! Ces navettes estivales mises en place pour se rendre à la plage sans se soucier de trouver un stationnement semblent en effet la solution idéale pour se déplacer dans l'île en juillet-août (le service n'existe qu'en haute saison). Aux trois circuits de navettes qui existaient déjà, deux nouveaux s'ajoutent cette année, de Boyardville à La Cotinière en passant par Saint-Pierre, et de Dolus à Grand-Village et Saint-Trojan au sud de l'île.

4. Prendre le bateau

Depuis six ans, les collectivités locales aident au financement d'une liaison par bateau entre La Rochelle et l'île d'Oléron, un service délégué à la société Trans-Per-

DÉPLACEMENTS

tuis, filiale des croisières Inter Iles. Les clients embarquent du ponton de la médiathèque Michel-Crépeau et arrivent à Boyardville, ou l'inverse.

Le trajet dure cinquante minutes, c'est mieux qu'une heure quinze en voiture (ce qui peut prendre beaucoup plus de temps en haute saison) et surtout, ça a un autre charme. La liaison est cependant dépendante des horaires de marée et coûte, en tarif plein, 25,50 € l'aller-retour pour un adulte.

Elle invente un panier de vélo modulable

PAR LAURIE BOSDECHER - PHOTO THIERRY DAVID (15/07/2016)

Christine Château vient de créer Fil Safe, une nacelle à accrocher sur son guidon ou porte-bagages. Ce panier peut s'étirer ou se rétrécir grâce à des fils élastiques. Ingénieux.



DÉPLACEMENTS

Le panier chargé de courses sur le vélo, vous l'accrochez où ? L'ordinateur dans sa housse et le sac pour aller à la piscine ? Au-delà d'un certain seuil de choses à transporter, l'usage d'un vélo devient compliqué et même dangereux. Essayez de faire tenir de lourds paquets aux poignets de l'engin et de pédaler sans perdre l'équilibre. Bon courage !

Christine Chateau a connu pendant des années ces petits désagréments de la vie quotidienne. "Je n'ai jamais trouvé un panier adapté à mes besoins", raconte-t-elle sur la terrasse de sa maison-atelier rue Naujac. N'en pouvant plus de voir ses enfants se trimballer avec d'énormes sacs sur le dos à vélo, elle mène une petite enquête dans son entourage et se dit qu'il y a un nouvel équipement à inventer.

Gros ou petits volumes fragiles

La jeune femme lance avec des étudiants de Kedge Business School un questionnaire sur les besoins des cyclistes. "Les retours ont été assez clairs : ils demandaient quelque chose de modulable à fixer sur leur vélo pour transporter leurs affaires."

Christine Chateau a vendu ses premiers Fil Safe à la fête du vélo début juin. Son produit est composé d'une nacelle à fixer sur son porte-bagages ou son guidon et d'un sandow rétroréfléchissant de 8 mètres à attacher autour de la nacelle. Ce fil élastique permet de rétrécir ou d'agrandir son panier sur sa bicyclette.

"On peut y coincer sans problème une bouteille de vin sans aucun risque", précise-t-elle. La taille de la nacelle est fixe. Les fils élastiques se déclinent dans 14 couleurs. Christine Chateau vend ses paniers à partir de 69 euros sur son site www.bagsandbike.com et dans une quinzaine de boutiques indépendantes

DÉPLACEMENTS

dédiées au vélo dans l'agglomération. "Je ne venais pas du tout de cet univers", confie-t-elle. Pendant deux ans, à côté de son boulot, la mère de famille a porté son projet en allant frapper à de nombreuses portes : Bordeaux Aquitaine Pionnières, le réseau Entreprendre, Michelin développement, l'École d'arts et métiers, chez des designers.

Nacelle et sandows sont fabriqués en France. Christine Chateau assemble dans un atelier chez elle les paniers. Elle a noué un partenariat avec l'industriel allemand Click Fix pour les fixations sur les guidons. "Le vélo se développe de plus en plus en ville. Toutes les études montrent que ceux qui viennent faire leurs courses en pédalant dépensent plus", dit-elle.

Fil Safe a déjà trouvé son public et pourrait bien avoir le même succès que Poppins, le porte-parapluies qu'on voit sur de nombreux vélos bordelais.



Une voie verte au long cours

PAR DANIEL BOZEC (28/05/2016)

Des années et des millions d'euros seront nécessaires pour aménager la vélo-route en Dordogne dont les études devaient être achevées à la fin 2016.

DÉPLACEMENTS

Des "points techniques à régler", mais l'essentiel y est. Le tracé de la voie verte appelé à longer les 50 kilomètres de Dordogne entre Mouleydier et Gardonne est quasiment figé. Déjà engagée sur quelques tronçons ici et là, l'initiative, déclinaison locale d'un vaste projet de véloroute voie verte qui file de la source de la Dordogne au Puy de Sancy au Bec d'Ambès en Gironde, n'est pas une mince affaire : il faudra compter "dix ans", selon Dominique Rousseau, président de la Communauté d'agglomération bergeracoise (CAB) et "6 à 7 millions d'euros" pour la mener à bien.

1. Des études "très techniques"

Une servitude dite de marchepied a beau s'imposer à tous les propriétaires en bord de rivière, pas simple d'y plaquer une voie verte. "Ce sont des études très techniques", prévient Bertrand Razat, du pôle développement économique et aménagement durable à la CAB. Deux cabinets d'études planchent sur le sujet avec les services de l'agglomération. Relevés topographiques, études environnementales, rétrocession de voirie, tout y passe, en composant parfois avec l'état des berges et ou des obstacles en chemin – comme ce coin de piscine à l'est du tracé qui empiète sur la servitude –, pouvant aller jusqu'à nécessiter un enrochement ou un encorbellement. "C'est un projet qui permet de revoir l'entretien des berges", fait remarquer Bertrand Razat.

2. L'exemple du quai Garrigat en centre-ville

C'est le seul tronçon de voie verte abouti sur le territoire de la CAB : 500 mètres dûment aménagés sur le quai Garrigat, entre les deux ponts de Bergerac.

DÉPLACEMENTS

Ceci dit, le revêtement de tous les secteurs urbains est prévu en enrobé. Et à noter qu'en direction du barrage, la promenade Pierre-Loti, interdite aux engins motorisés et plus ancienne, offre l'avantage d'être prête à l'emploi.

3. Les tronçons en cours

Deux autres segments sont en chantier, car menés de pair avec l'assainissement. "Plutôt que d'y revenir deux fois, on fait des travaux conjoints entre les communes et la CAB", glisse Frédéric Delmarès, vice-président chargé des finances. D'abord à Creysse, sur 600 mètres, entre les écoles et le stade de La Ferme. La berge y est confortée sur 135 mètres pour élargir le chemin (2,50 mètres minimum). Revêtement pour l'heure retenu : du calcaire compacté. Idem à Mouleydier, sur 2 kilomètres de berge allant du bourg au complexe sportif de La Gravière.

4. La Poudrerie impose un détour

Pour d'évidentes raisons de sécurité, impossible d'obtenir l'aménagement d'une voie verte en bord de Dordogne à hauteur de la Poudrerie. Un détour par la plaine de Picquecailloux était envisagé du temps où le complexe aqualudique devait s'y élever. Il n'en sera rien et la voie verte, sous forme de véloroute, fera un crochet par la zone de Saint-Lizier, longera les murs de la Poudrerie, traversera un lotissement et bifurquera sur le chemin de la Fondaurade. Le Conseil départemental et la Ville de Bergerac ont consenti à céder des bandes de voirie. Précisons que le cahier des charges du schéma national des véloroutes voies vertes préconise des largeurs de 3 à 5 mètres.

5. L'embellissement promis au port

Le port de Bergerac aura à terme tout à gagner de l'aménagement d'une voie verte, à voir les esquisses flatteuses dont dispose la CAB. L'étroite promenade, qui décrit une courbe, sera doublée par une piste en encorbellement avec un garde-corps métallique. Plus loin, un cheminement en bois sera aménagé sur le quai Salvette.

6. Le viaduc du chemin de fer en trait d'union

D'abord réticent, SNCF Réseaux a donné son accord. La voie verte passera de Prigonrieux, rive droite, à Lamonzie-Saint-Martin, rive gauche, en empruntant une piste "adossée au pont du chemin de fer". "L'impératif" étant de joindre l'itinéraire choisi par la Gironde... rive gauche. L'endroit constituera "un point d'attraction" au milieu du fleuve. Le passage rive gauche, en empruntant le vieux pont de Bergerac, aurait induit "beaucoup de contraintes pour passer en bout de propriété", selon Bertrand Razat. Et de citer notamment les vergers, dont le passage est réglementé pour des raisons sanitaires. Coût estimé : 1 million d'euros.

Les lycéens planchent sur une voiture plus économe

PAR PHILIPPE MENARD (15/10/2016)

Après plusieurs victoires lors du challenge Ecomarathon Shell, l'association du lycée Louis-Delage de Cognac se lance un nouveau défi : fabriquer une voiture homologuée pour rouler en ville.

Né à Cognac en 1874, Louis Delâge lança une marque restée parmi les plus prestigieuses des premiers pas de l'automobile. Du lycée professionnel qui porte son nom sortira peut-être bientôt un prototype habilité à rouler sur route. Tel est du moins l'objectif affiché par l'association Roul'Cagouille.

Voilà sept ans que les lycéens cognaçais, épaulés par quelques adultes, repoussent toujours plus loin les lois de la mécanique dans le cadre du challenge Ecomarathon Shell. Le principe, croquer la plus longue distance possible avec un litre d'essence. Le lycée Louis-Delage est un habitué du podium, damant le pion aux écuries d'écoles d'ingénieurs et autres universités européennes. En juillet dernier, à Londres, la "Roul'Cagouille" a avalé 445,7 km, meilleure performance en catégorie "Urban Concept" malgré 200 mètres de pente à 5%.

DÉPLACEMENTS



"On ne s'interdit rien"

L'équipe a commencé à travailler sur le successeur de son engin fétiche. Avec une idée un peu folle : "fabriquer un véhicule que l'on puisse homologuer, qui puisse rouler dans les rues de Cognac", glisse Lionel Roumiguère, prof de mécanique et pilier de l'aventure.

Derrière le plaisir du défi, il y a de vrais enjeux. "On veut les amener à s'interroger sur l'avenir énergétique, et à progresser sur les réponses que l'on peut apporter", note Lionel Roumiguère. Pour lui, en zone périurbaine, la voiture électrique n'est pas une solution viable. Mais il faut creuser les moyens de consom-

DÉPLACEMENTS

mer toujours moins de carburant. "À l'intérieur de la chambre de combustion, l'explosion entraîne une hausse de la température et de la pression. On voudrait limiter la perte thermique. Autre piste, on veut travailler sur la "respiration" du moteur pour l'adapter à notre utilisation", mentionne l'enseignant.

Le prototype actuel servira de "cobaye pour tester des solutions", avec l'espoir d'aboutir d'ici trois ans. Cela suppose quelques subsides. L'association fait partie des lauréats de la fondation Les Tricoles, qui a attribué une bourse de 5 000 euros.

Que deviendra cette voiture ? "On ne s'interdit rien", répond Lionel Roumiguière. Quels que soient les résultats de cette expérimentation, l'activité remplit pleinement une mission, celle de la pédagogie. "Cette activité leur donne confiance en eux, et aiguise l'envie de travailler en équipe. Cela vaut bien le coup d'y sacrifier un soir par semaine", glisse Lionel Roumiguière. Un signe : d'anciens élèves reviennent volontiers donner un coup de main. C'est aussi ça, le développement durable...

Il livre vos colis et même vos fleurs à bicyclette

PAR YAËL BENAMOU - PHOTO ISABELLE LOUVIER (04/03/2016)



DÉPLACEMENTS

Ancien vendeur en peinture et décoration, Julien Lejeune, un auto-entrepreneur dacquois, a décidé de tenter un nouveau pari : devenir coursier à vélo.

Sac à dos sur les épaules, c'est à vélo que Julien Lejeune parcourt la ville landaise de Dax et ses alentours (Narrosse, Seyresse et Yzosse) pour délivrer toutes sortes de colis. Courriers, plis, fleurs, repas, actes notariés, etc. La liste proposée sur son site Internet colisgreen.fr est exhaustive.

Vendeur en peinture, il s'est lancé dans l'aventure de coursier pour changer d'air et... prendre l'air. Ce sportif, passionné de vélo, randonnée et course, a vu dans ce changement de métier le moyen d'allier travail et plaisir. Ainsi est né Green Colis. L'idée lui est venue par des échos d'autres villes de France. Toulouse, Montpellier, Bordeaux ont leur coursier à vélo. À Saint-Brieuc, Julien Lejeune s'est mis en contact avec Yves Hennequin, le créateur de "vélomane", un service de coursier breton. Cet ancien ingénieur vit aujourd'hui des revenus de ce métier. "J'ai vu émerger des solutions logistiques alternatives en Europe et dans le monde qui étaient utilisées dans le passé et qui retrouvent de la pertinence aujourd'hui", peut-on apprendre sur le site Internet de l'entrepreneur. Il explique qu'avec la multiplication des petites tâches à réaliser par une entreprise dans une journée, le coursier à vélo apporte des solutions logistiques simples et bien plus flexibles que les automobiles.

Julien Lejeune s'est également entretenu avec un coursier à vélo de Bayonne, pour qui l'aventure n'a pas été concluante. "À Bayonne, l'entrepreneur a manqué de flux, faute d'une bonne connaissance du Pays basque", tente d'expliquer le Dacquois.

DÉPLACEMENTS

Recréer du lien social

Les avantages de l'activité de coursier à vélo sont multiples et parfois inattendus. Comme un facteur, Julien Lejeune est souvent amené à écouter les gens dans la rue, à devenir un vecteur de lien social. Avec une image sportive et écoresponsable positive. "Il y a un retour à quelque chose de local. Entre commerçants, entre personnes âgées et commerçants...", a-t-il remarqué. Il est actuellement en pourparlers avec des commerçants qui se plaignent de la baisse de fréquentation de leur établissement. Ces derniers essaient de développer un collectif qui recréerait du lien. Julien pourrait distribuer des tracts dans la rue pour ramener des clients.

D'après l'auto-entrepreneur, il y a de bons retours mais certains Dacquois restent néanmoins assez pessimistes devant son défi. Ils se demandent s'il pourra transporter de lourds colis, ou quels seront les délais.

Julien Lejeune espère se créer une clientèle rapidement pour atteindre, dans quelques mois, un salaire de 1 300 à 1 400 euros par mois. Il se rémunère au bon qui commence à partir de 3,50 €. Le prix est fixé en fonction de la zone, du poids et du temps consacrés. "Pour une prestation régulière, par exemple un prothésiste dentaire qui tous les matins me demande de passer chez tel dentiste pour prendre les empreintes et de lui rapporter, j'adapterai le tarif", rajoute-t-il. Si son affaire tourne bien, il espère embaucher et agrandir son champ de livraison.

Bon pour la planète

Sur son site Internet, les dominantes de couleurs vertes et blanches ne sont pas le fruit du hasard. L'entrepreneur a bien mis en avant le côté écologique de sa jeune entreprise. "Quand on voit que des gros camions parcourent des kilomètres

DÉPLACEMENTS

et polluent pour déposer un petit colis, on se dit que ce n'est pas normal", dénonce-t-il. Sans négliger la gêne occasionnée dans la circulation par les livraisons dans les centres-villes. Avec son vélo, c'est vrai que Julien Lejeune se faufile dans les petites rues sans aggraver le trou de la couche d'ozone.



Les moutons, nouvelles tondeuses écologiques

PAR NANCY LADDE (30/05/2016)

En Dordogne, les communes privilégient les écopâturages entretenus par les animaux. En obtenant des terres plus fertiles sans produit phytosanitaire.

Depuis un mois, 20 agents des espaces verts sont venus renforcer le service de la Ville de Trélissac. Non, celle-ci ne se lance pas dans la quête d'une fleur supplémentaire au concours des Villes et villages fleuris à grands coups d'embauches. Elle poursuit son projet d'écopâturage, initié l'an dernier sur une parcelle de l'avenue Jean-Jaurès, dans le quartier des Maravals. Une vingtaine de moutons ont donc pris leurs quartiers d'été au cœur de la commune.

Trélissac a signé une convention d'occupation avec Jean-Paul Louprou, un septuagénaire passionné de moutons qui vit à Sarliac-sur-l'Isle. "Ici, c'est le principe des bergers sans terre, relève Francis Colbac, le maire de Trélissac. C'est différent de Saint-Laurent-des-Hommes où le Syndicat départemental des déchets de la Dordogne (SMD3) est propriétaire du troupeau. "Reste que la collectivité a été convaincue par l'utilité de ces tondeuses à quatre pattes. L'expérience, qui a débuté en 2015, s'est révélée concluante. La commune a d'ailleurs décidé d'installer cinq moutons supplémentaires sur une parcelle de la rue du 19-Mars. Les deux terrains, escarpés, se révélaient difficiles à tondre.

Charte zéro herbicide

"Cela ne coûte rien et c'est plus facile à gérer que le personnel communal, car ils n'ont pas d'horaires de travail", estime Michel Labattut, le responsable des services techniques. La collectivité aura dû seulement investir dans une clôture sur la parcelle mise en place dans la rue du 19-Mars.

Jean-Paul Louprou s'assure deux à trois fois par semaine que les brebis, béliers et autres agneaux sont en bonne santé. Et les animaux sont en forme. Quatre naissances ont été enregistrées depuis l'arrivée des animaux le 27 avril. Ils permettent

d'entretenir trois des 42 hectares d'espaces verts que compte la commune. Et les moutons ont bien d'autres avantages. Ils ne piétinent pas le sol et permettent de conserver la végétation. Grâce à ses déjections, l'animal fertilise la terre et régule la végétation sans produit phytosanitaire. Trélissac poursuit ainsi son "choix politique", puisque la Ville s'est engagée en signant la charte zéro herbicide.

À Atur également

Cette technique ancestrale et silencieuse fait de plus en plus d'adeptes en ville. Ainsi, l'écolotissement de La Fourtie, à Atur, dispose également de ces tondeuses écologiques. L'entreprise Jaroussie avait offert un bélier et une brebis à la suite des travaux sur les espaces verts. Les animaux semblent aussi apprécier la ville, car deux agneaux y sont nés en février.

"C'est envisageable ailleurs, même s'il faut un terrain propice et fermé", assure Francis Colbac qui copréside le SMD3. Le service des espaces verts du Département imagine également se lancer dans ce genre de projet.

Un bec à retaper

PAR HELENE RIETSCH (24/11/2015)

Le centre de soins Hegaladia a pris le relais de celui de Torsac en Charente. Avec succès.

Aujourd'hui, tout va bien pour la cigogne au bec cassé. Elle se remet tranquillement dans une volière du centre de soins Hegalaldia, à Ustaritz, dans les Pyrénées-Atlantiques. Une vraie renaissance qui fait chaud au cœur de Chantal Freinnet, bénévole au centre régional de sauvegarde de Torsac, premier centre de soin de la faune sauvage à l'avoir recueillie à la fin de l'été dernier.

"Je voulais qu'elle s'en sorte. C'est moi qui l'ai nourrie chaque jour pour qu'elle ne soit pas euthanasiée", raconte Chantal Freinnet. La cigogne blanche est pourtant arrivée dans un sale état à Torsac, victime d'une électrocution en pleine migration, le bec brûlé au niveau de la mandibule inférieure.

Greffe de bec envisagée

Bilan pendant deux trois mois, l'oiseau échassier a été gavé. Avec l'idée qu'il pouvait être sauvé grâce à une greffe de bec, ce qui aurait été une première en France. Et que l'association pyrénéenne pour la sauvegarde de la faune sauvage, habituée à travailler avec Torsac, était prête à réaliser. La cigogne "charentaise" est arrivée à Hegalaldia il y a quelques semaines. "On a la chance d'avoir les outils de l'aéronautique. Et vu les symptômes décrits, on avait pensé lui greffer un nouveau bec en 3D, une technique déjà pratiquée aux États-Unis", explique Stéphan Maury, soigneur, responsable du centre de soins à la faune sauvage et des projets naturalistes.

Hypothèse finalement abandonnée après le check-up du vétérinaire. Dès le lendemain de son arrivée, dame cigogne a retrouvé l'usage partiel de son bec, grâce à un plateau astucieusement calé sous l'appendice endommagé. Les spécialistes basques optent alors pour un cerclage du bec et un lent curetage pour réduire le trou de moitié. "On active la repousse de la peau, à raison d'un millimètre par semaine. Il faut y aller tout doucement", explique le soigneur qui envisage encore deux mois de soins. Un cas finalement "pas très difficile" pour Hegalaldia, habitué à des sauvetages plus épiques.

Pour éviter la déprime

Ce centre référent grands rapaces, vautours fauves et oiseaux marins, accueille 1 500 animaux par an (contre 500 à Torsac) avec un taux de réinsertion de 70 % dans le milieu naturel. Jacques (seuls les oiseaux munis de balise satellitaire ont un nom), un gypaète barbu, est de ceux qui ont donné le plus de fil à retordre à

l'équipe basque. Des mois de soins intensifs, dont l'intervention de trois vétérinaires spécialisés en chirurgie fine. "On nous envoie souvent des animaux aux comportements déviants en termes de migration, qu'il faut déshabituer de l'homme", explique Stéphan Maury, évoquant le cas d'un percnoptère d'Égypte, dont "la crise de désintox" a duré cinq mois. Rien à voir somme toute avec celle que tous appellent ici la cigogne au bec cassé.

Pour éviter qu'elle ne déprime, elle partage sa volière de 50 mètres avec trois autres cigognes. Et c'est d'Ustariz qu'elle prendra son envol vers la liberté, une fois guérie. Elles sont entre 8 et 15 à être soignées chaque année à Hegalaldia.

La nature invitée à faire son retour en ville

PAR SEBASTIEN DARSY (18/03/2016)

Les habitants de Saint-André de Cubzac en Gironde peuvent fleurir leurs trottoirs avec la bénédiction de la municipalité.

"J'aime ma ville, je la fleuris" : sous cet intitulé, la mairie de Saint-André de Cubzac en Gironde a décidé de lancer une opération de "fleurissement participatif". "Envie d'embellir votre rue en fleurissant votre trottoir? À condition de respecter quelques conditions, la Ville de Saint-André-de-Cubzac vous apporte son soutien technique pour la création de votre fosse à planter et même pour l'apport de terre et de graines lors de la première plantation", indique-t-elle dans un communiqué.

Les objectifs de cette démarche sont multiples. Outre le fait de participer à l'amélioration de son cadre de vie, il s'agit de créer des cheminements agréables pour tous et ainsi favoriser les déplacements doux (vélo, piéton), de "favoriser les échanges avec les autres, notamment ses voisins" et de stimuler la biodiversité en

ville. Les nouvelles plantes permettront aux insectes (malmenés par les pesticides) de trouver des sources de subsistances, et par ricochet, leur présence attirera les oiseaux.

Autorisation d'occupation

Pour cela, les habitants volontaires sont invités à compléter un formulaire d'inscription et à le déposer à la Médiathèque. La demande fera ensuite l'objet d'une étude de faisabilité par les services techniques de la Ville (en fonction du passage des réseaux en sous-sol, du passage des piétons sur le trottoir etc.). Si le projet est approuvé (toutes les graines ne sont pas autorisées), la Ville rédigera une autorisation d'occupation temporaire.

Ses services techniques viendront creuser une fosse de plantation (15 cm de diamètre et 15 cm de profondeur) et fourniront de la terre. En retour, les habitants amateurs de végétaux s'engagent à entretenir ces nouveaux massifs floraux en les taillant et en les arrosant. "Les premières graines peuvent être fournies par la ville de Saint-André, indique la mairie. Elles sont disponibles à la grainothèque de la médiathèque. Pour une demande faite au premier semestre, les fosses seront réalisées en octobre ; pour une demande faite au second semestre les fosses seront réalisées au mois de mars de l'année suivante."

À certains égards, cette initiative peut surprendre : après tout, pourquoi mettre la nature en ville ? Par le biais de son site Internet, la municipalité a créé un quiz justifiant sa démarche. À l'heure où la biodiversité (la présence d'espèces naturelles) est en chute libre du fait des pollutions et de l'urbanisation, elle explique notamment pourquoi des plantes qui poussent sur les trottoirs sont un meilleur

indice de propreté que des espaces piétons aseptisés grâce... à la pulvérisation de pesticides.

Pesticides interdits

Cette démarche écologique, qui n'est d'ailleurs pas propre qu'à Saint-André, s'inscrit dans une logique nationale. Validé, en juillet dernier, dans le cadre la loi de transition énergétique pour la croissance verte, la Loi Labbé (du nom d'un sénateur Europe Ecologie-Les Verts du Morbihan) interdit, à partir de 2017, aux collectivités d'utiliser des pesticides dans l'entretien de l'espace public. Saint-André-de-Cubzac a pris les devants : lors du Conseil municipal du 24 novembre 2014, les élus avaient voté à l'unanimité l'engagement de la commune dans un programme "zéro phyto".

Depuis cette date, ses services sont tenus de ne plus recourir aux insecticides ou désherbants et de recourir à des méthodes alternatives. Le fleurissement des trottoirs s'inscrit dans le prolongement de cette démarche. Reste à savoir si la population jouera le jeu. Auquel cas, le résultat sera visible de tous.

Des phéromones en laboratoire

PAR ODILE FAURE (20/10/2016)

L'équipe de chercheurs de M21 Biocontrol crée des outils de lutte contre les parasites végétaux à base de phéromones d'insectes reconstituées. Une alternative aux produits phytosanitaires.

C'est un procédé révolutionnaire qu'ont mis au point les chercheurs de M2I Biocontrol, à Lacq : la lutte contre les insectes invasifs dans les végétaux par la diffusion de phéromones de ces mêmes insectes. La pyrale du buis, le ver de grappe pour les vignes, la chenille processionnaire du pin, la mouche asiatique des fruits sont ainsi neutralisés grâce à cette technologie innovante qui ne laisse pas de traces dans l'environnement.

Ici, pas de produits insecticides susceptibles de s'infiltrer dans les nappes phréatiques mais un élément de synthèse volatil, encapsulé dans une cire biodégradable. La diffusion de phéromones, le plus souvent femelles, a plusieurs effets sur les envahisseurs : soit ils sont attirés et tombent dans un piège à eau. Soit la confusion sexuelle est telle qu'ils en perdent le nord et... leur objectif d'attaquer un végétal.

Pas de résistance

"C'est un procédé très sélectif, neutre pour l'environnement, sans conséquence pour les riverains et les utilisateurs. Il n'y a pas non plus de perturbateurs endocriniens et aucun phénomène de résistance, parce que c'est du biomimétisme", précise Johann Fournil, directeur du développement de M2I Biocontrol.

Tout est de la taille du nanomètre. Le produit fini se présente sous forme d'une pâte blanche en doses individuelles ou en seringue. Pour les chenilles processionnaires piégées à hauteur de la canopée, les chercheurs ont inventé une façon originale de diffuser le produit : dans des billes biodégradables envoyées par des pistolets de paint-ball à air comprimé. De nombreuses villes ont utilisé ce procédé cette année, comme Anglet ou Nice.

Contre le ver de grappe

Aujourd'hui, les jardinerie françaises ont déjà dans leurs rayons le produit de lutte contre la pyrale du buis, commercialisé par Bayer Jardin, et celui contre la chenille processionnaire. Les viticulteurs attendent avec impatience le traitement contre le ver de grappe, déjà disponible en Amérique du Sud. Autre secteur visé, l'animalerie domestique. Les chercheurs béarnais ont en effet produit une molécule de synthèse qui a l'odeur de la mamelle de la mère. Administrée en spray, commercialisée par l'entreprise girondine Ceva, elle a des vertus apaisantes sur les animaux stressés.

Une cinquantaine de produits du leader européen des phéromones pour la protection des cultures sont commercialisés dans le monde. Le groupe est pourtant très jeune. Fondé par quatre personnes – dont Olivier Guerret, polytechnicien –, il

est né fin 2012 et est passé de 35 à 100 salariés. À la fin de 2016, le chiffre d'affaires pourrait avoir plus que doublé en deux ans. Le site de Lacq, filiale de M2I Development, est la pierre angulaire de cette belle machine qui rafle tous les prix de chimie verte et qui a déposé une quinzaine de familles de brevets. D'abord basé sur la plate-forme Induslacq, M2I Development a déménagé en 2015 de l'autre côté de la route, à la pépinière d'entreprises Chemstart'up. Il emploie des docteurs en chimie, des techniciens de laboratoire dotés du BTS chimie de Mourenx et deux administratifs, placés sous la direction de Stéphanie Magnet, docteur en chimie, ex-responsable au groupe de recherche de Lacq. "La stratégie des fondateurs de M2I était de capitaliser sur les savoir-faire historiques. Lacq s'est imposé naturellement pour son expertise chimique. On part de l'industrie traditionnelle pour basculer dans la chimie verte de demain", poursuit Johann Fournil.

L'unité béarnaise de recherche et développement met au point toutes les formules de synthèse et les procédés d'encapsulage. Elle produit également en petites quantités. C'est ensuite à Salin-de-Giraud que sont préparées les grandes quantités avant d'être transformées en produits finis puis conditionnées à Parnac, dans le Lot.

Les concurrents regardent de près ce nouveau marché qu'ont parfaitement saisi les créateurs de M2I Biocontrol. Leur force, c'est de maîtriser, du début à la fin, la chaîne de fabrication.

Le biologiste et le pêcheur

PAR CHRISTINE LAMAISSON (05/09/2016)

Des poissons inattendus viennent parfois se prendre dans les filets des pêcheurs, signe du réchauffement des eaux. Alexandre Dewez veille.

A quoi reconnaît-on un biologiste sur le port landais de Capbreton ? Outre qu'il est le seul à ne pas être en bermudas et tongs, Alexandre Dewez est assis sur les marches de la capitainerie, isolé du monde et feuilletant un ouvrage de référence du Muséum national d'histoire naturelle qui répertorie toutes les espèces de poissons.

"Il manque un peu de couleurs ton bouquin", le taquine gentiment Thierry Mondon, armateur du bateau de pêche "Red", en lui serrant la main. Les deux hommes ont rendez-vous. Le second a pris dans ses filets un étrange spécimen et a aussitôt téléphoné au premier, comme il le fait toujours en pareil cas.

Alexandre Dewez est inquiet car la description que lui a faite son ami pêcheur par téléphone corrobore, une nouvelle fois, les phénomènes de réchauffement des

eaux et l'arrivée d'espèces exogènes. Il y a consacré un article dans la revue "Pour la science" de février.

Démarche scientifique

Dans la chambre froide, Thierry Mondon sort l'animal qui laisse notre chercheur perplexe. "Je l'appelle systématiquement, explique-t-il, parce que j'ai confiance en lui. C'est un scientifique qui ne travaille pas pour une mission, une institution, mais pour l'intérêt de la science. Parce que ses observations se font sur le long terme avec une démarche scientifique. Pour nous, c'est important de savoir que l'on trouvera d'autres espèces ou qu'il faudra aller plus au nord, comme c'est déjà arrivé à des collègues d'Arcachon, pour trouver les espèces indigènes. On trouve maintenant des dorades coryphènes, des balistes. Il n'y en avait pas quand j'ai commencé."

Alexandre Dewez apprécie cette confiance et considère les marins pêcheurs comme des partenaires à part entière, incontournables et précieux. Combien de fois cet homme, éditeur de livres de formation, passionné par les fonds marins et les espèces qui y prospèrent, est venu récupérer des cétacés morts, échoués sur nos plages, afin de les autopsier pour mieux comprendre leur parcours, ce que leur présence et leur mort nous disent.

Fondateur du Gefma (Groupe d'étude sur la faune maritime aquatique), il continue, avec l'aide de jeunes chercheurs et universitaires, et des crédits de misère, pour toujours mieux comprendre ce qui se passe dans ce monde sous-marin, tellement riche et passionnant, d'autant plus lorsque l'on aborde le gouf de Cap-breton.

Drôle de compère

Avec son amie Marie-Noëlle Casamajor, de l'Ifremer (l'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer), il a donc entrepris d'autopsier ce drôle de poisson à la mine patibulaire et le verdict est tombé : un *Sphoeroides pachygaster*, dit aussi compère émoussé, qui n'est pas vraiment un habitué de nos côtes. Pas un total étranger non plus, puisqu'on l'a observé pour la première fois en 1988 dans le golfe de Gascogne et, en 1989, plusieurs individus ont été capturés au nord du golfe. Sa fiche sera précieusement archivée, au même titre que celles de toutes ces espèces à affinités méridionales ou semi-tropicales. "Le gouf est-il en train de se tropicaliser ?", s'interroge Alexandre Dewez dans "Pour la science". Et de citer un biologiste de l'Ifremer qui a observé la hausse des températures du gouf d'environ 2° C depuis 1970 ; ceci pouvant donc expliquer la remontée d'espèces méridionales et tropicales. "Pour préciser le phénomène, conclut Alexandre Dewez, l'étude systématique des échouages de mammifères marins, en collaboration avec ces autres experts que sont les marins pêcheurs, sont à poursuivre."

Une veille sanitaire qu'il effectue à chaque instant, avec beaucoup d'engagement personnel, la confiance des pêcheurs, mais peu de moyens.

Léa Nature ouvre sa cantine bio

PAR AGNES LANOËLLE (08/12/2016)

Le Bio Pôle de Périgny en Charente-Maritime abrite le premier restaurant d'entreprise bio à 50% de France, un stadium, un amphithéâtre, une boutique, des jardins.

On en oublierait presque les locaux historiques de Léa Nature, le long de l'avenue Paul-Angevin, sur la zone industrielle de Périgny. Située juste en face, la dernière création de Charles Kloboukoff ne va pas manquer de concentrer les regards et les commentaires. Le nouveau campus du spécialiste du bio s'étend sur quatre hectares et abrite un restaurant d'entreprise de 250 places, un complexe sportif de 4 700 mètres carrés, un amphithéâtre de 150 places, une nouvelle boutique, un institut de beauté, un potager de 1 500 mètres carrés... N'en jetez plus ! Rien n'est tout à fait banal dans ce Bio Pôle écoconstruit à hauteur de 70 % de

bois et qui se veut "la nouvelle vitrine des valeurs et des engagements de Léa Nature", fabricant français de produits bio et naturels dans les domaines de l'alimentation, la santé, la cosmétique ou la maison.

12 millions d'euros

Le projet a mûri pendant dix ans dans la tête de Charles Kloboukoff et de son directeur financier depuis quinze ans, Raphaël Allouch. Fervents défenseurs d'un certain bien-être pour leurs salariés et fans de foot, ils rêvaient d'ouvrir un lieu pluridisciplinaire dédié à la santé, au sport et à la biodiversité. Contrariée dans son projet en 2009 par l'arrivée de nouveaux acteurs dans le bio, la direction de Léa Nature avait dû patienter quelques années.

"Il faut savoir faire le dos rond et attendre que le marché soit de nouveau porteur", explique simplement Raphaël Allouch, en mangeant une poire pochée bio. Le coût du projet avait de quoi refroidir les ambitions du tandem : 12 millions d'euros. Un énorme investissement finalement financé à hauteur de 50 % par Léa Nature et l'autre moitié grâce aux fonds personnels des deux dirigeants. Mais à en croire les deux hommes, quand on aime on ne compte pas.

Deux ans de chantier

Après deux ans de chantier, leur rêve est devenu réalité. Le Bio Pôle a officiellement ouvert le 21 novembre, en interne, pour les 500 collaborateurs qui travaillent sur le site de Périgny. La Canopée est ainsi le premier restaurant d'entreprise bio à 50 % de France (on est bien au-delà des préconisations de 20 % dans la restauration collective d'ici 2020). "L'objectif est d'atteindre les 80% de bio rapidement",

ALIMENTATION

s'engage Raphaël Allouch. Ouverte en priorité au personnel de Léa Nature, la nouvelle cantine bio va aussi s'adresser aux entreprises de la zone industrielle qui compte près de 1 600 salariés. Les deux parties passeront une convention.

Le grand public peut également pousser la porte ce nouveau temple, vaste et lumineux, dans la mesure des places disponibles. Il faut compter entre 9 et 13 euros pour un menu complet (entrée, plat, dessert et café). Pour ceux qui ne veulent pas s'attabler à la cantine, un snack 100 % bio, plus tourné vers de la restauration rapide, offre une quarantaine de places.

Enfin, si Léa Nature inaugure aujourd'hui sa cantine bio et son stadium, il reste encore beaucoup à faire sur le site. Un amphithéâtre de 150 places et plusieurs salles de réunion sont annoncés pour le printemps. Le permis de construire vient juste d'être déposé. Le gros morceau pour les prochains mois concernera aussi les 2 hectares de terrain aujourd'hui en friche. Il s'agit de réaliser différents jardins, un potager de 1 500 m² ou encore une serre de production. Pour l'heure, le Bio Pôle a créé 12 emplois.

Une véritable épicerie

La boutique historique de Léa Nature traverse elle aussi l'avenue Paul-Langevin pour s'installer sur le Bio Pôle. Sa surface passe de 150 à 400 mètres carrés. On y trouve entre 2 400 et 2 500 références, essentiellement sorties des usines de l'entreprise.

Le nouveau magasin a élargi son offre et devient une véritable épicerie. Aux côtés des rayons traditionnels de cosmétiques, de compléments santé ou de produits d'entretien, le client peut désormais trouver des fruits et légumes, de la

ALIMENTATION

viande sous vide, une cave, près de 200 références de produits en vrac (des céréales aux pâtes en passant par les farines) et même 12 références de bonbons bio ! Tout comme dans la boutique de la rue du Temple, on y trouve aussi le fameux "bar à douches". On vient avec son bidon et on remplit de savon liquide ou de shampooing.

Des insectes à l'apéro, une idée croustillante

PAR STEPHANE DURAND (05/09/2016)

Le bar à vin "Le vin sur 20" à Royan en Charente-Maritime propose une expérience gustative qui sort de l'ordinaire.

Des insectes comestibles à déguster à l'apéro avec un bon verre de blanc ou de rouge, une expérience gustative à tenter. C'est en tout cas ce que propose Fabrice Berr dans son bar à vin Le vin sur 20, ouvert l'an dernier dans un U du boulevard de la République, à Royan. L'intéressé aime se démarquer d'une concurrence qui a fleuri un peu partout. Pour preuve ses pâtés de ragondin au cognac, sa terrine d'autruche à la fleur de sel ou d'escargot au pineau.

"Ici, vous trouverez des choses qu'on ne trouve nulle part ailleurs." On veut bien croire le maître des lieux qui travaille exclusivement avec des producteurs du département. Bon, sauf pour les insectes comestibles. "Mais c'est une entreprise française, Micronutris, qui est basée à Toulouse", précise-t-il. Que les amateurs de

ALIMENTATION

cuisine traditionnelle se rassurent, on peut aussi trouver à la carte du bar à vin des plats faits maison tout ce qu'il y a de plus normal. Mais forcément, c'est un peu moins exotique.

Aussi en sablés

Revenons à nos moutons, ou plutôt à nos insectes. "Ils sont séchés et grillés", prévient Fabrice. On a le choix entre le ver de farine ou le grillon. Pour ceux qui ne connaissent pas le premier, c'est le *Tenebrio Molitor*, ou *Ténébrion Meunier*, qui donne naissance à la larve qu'on appelle communément ver de farine. Il est capable de vivre dans des denrées stockées très sèches, d'où son nom de meunier. Si l'adulte est de couleur brun-noir, la larve, elle, est marron-jaune.

"Ça se mange comme des gâteaux apéro", indique le patron du Vin sur 20. Après essai, c'est vrai. Passé l'appréhension visuelle du début, le ver croustille sous la dent et la surprise du goût est plutôt bonne. Il faut dire qu'on peut opter pour la sensation au thym ou grillade. Pour ceux que l'aspect rebute, il y a la possibilité de se rabattre sur le petit sablé.

Attention, ça reste une farine d'insectes avec goût fromage ou oignon. La présentation passe mieux. Pour ceux qui ne peuvent pas franchir le pas de l'insecte grillé, c'est une façon de tester quand même. La photo sur son profil Facebook fera moins sensation, mais c'est mieux que rien. "C'est un peu comme atteindre le sommet de l'Himalaya. Je l'ai fait !"

Apports nutritionnels

Au bar à vin, le sachet d'insectes est à 12,50 € et la coupelle de biscuits à 3 eu-

ALIMENTATION

ros. "On peut venir m'en acheter pour manger à la maison. C'est ce que font certains", constate Fabrice Berr. Une petite originalité pour un repas entre potes. Il est en tout cas marrant d'entendre les réflexions. "Les gens parlent de "Koh-Lanta". Ils se mettent dans la peau des candidats." Outre l'exotisme, quel intérêt a-t-on de manger des insectes ?

"Ils permettent des apports nutritionnels importants et la production ayant un faible impact sur l'environnement, leur consommation est une solution naturelle et durable pour répondre aux besoins croissants en protéines", explique-t-on chez Micronutris. Cette entreprise est la première à produire des insectes comestibles de haute qualité nés et élevés en région toulousaine, et nourris à partir d'aliments naturels comme des carottes ou des courgettes. "Toute la nourriture que nous déposons aux pieds de nos insectes est issue de l'agriculture sans pesticide", y insiste-t-on. Y'a plus qu'à se lancer, les yeux fermés...

Une barre de grillon et ça repart

PAR BLANDINE PHILIPPON (11/01/2016)

Ce sera peut-être la révolution alimentaire de demain et ça se mitonne à l'Agrotec d'Estillac en Lot-et-Garonne.

Il fallait être sacrément culottées, débarrassées de tout préjugé et surtout pas traumatisées par le souvenir des candidats de Koh-Lanta contraints d'ingurgiter de repoussants vers à coco, larves et autres blattes séchées. Sarah et Julia Berdugo combinaient ces trois préalables. Alors que la première est en voyage en Chine et sillonne les marchés en grignotant des insectes, sa cousine Julia, passionnée de nutrition, dévore des articles relatant leurs atouts exceptionnels, écologiques et nutritionnels.

Dans l'esprit entreprenant de ces deux cousines dont l'une est diplômée d'un

ALIMENTATION

Master en finance et stratégie à Sciences Po Strasbourg, et l'autre diplômée du Magistère en communication du Celsa et de la chaire entrepreneuriat de l'ESCP (Enseignement supérieur français avec un statut consulaire), cela fait tilt : au vu des incroyables vertus et propriétés des insectes, il n'y a pas à tortiller, tous les Occidentaux doivent en profiter !

Et avec comme adage, ce proverbe chinois : "Si vous avez l'impression que vous êtes trop petit pour changer le monde, essayez donc de dormir avec un moustique... et vous verrez lequel des deux empêche l'autre de dormir", les deux jeunes femmes n'ont pas eu peur de ruer dans les brancards des dogmes alimentaires en décidant de nous faire manger des grillons et de créer leur marque, Gryö.

Barrières psychologiques

"Nous sommes convaincues que d'importants changements alimentaires vont avoir lieu et qu'avec Gryö nous participons, en se régaland, au tournant vers une alimentation plus saine et durable. Après la pomme de terre, la tomate et le sushi, la prochaine révolution alimentaire en Occident, c'est l'insecte", veut croire Sarah Berdugo.

Premier écueil cependant : franchir les barrières psychologiques. "Pour donner à l'insecte sa chance, encore faut-il avoir envie d'en manger, conditionne Sarah Berdugo. La première étape était donc d'en faire un produit de plaisir et sain !" Cela tombe bien, l'art culinaire passionne les deux jeunes femmes qui sont aussi férues de nutrition. Le duo d'entomophages convaincues décide de lancer des barres aux fruits à base de farine de grillon.

ALIMENTATION

Deuxième écueil : où faire fabriquer ces barres d'un nouveau genre et selon les exigences du tandem ? Car les cousines Berdugo veulent mettre au point un produit à fortes valeurs nutritionnelles, qui soit tout aussi exceptionnel en termes de goût et qui ne ressemble en rien aux barres qui squattent déjà le marché. C'est finalement dans le Lot-et-Garonne qu'elles vont trouver leur bonheur, en jetant leur dévolu sur le laboratoire d'innovation agroalimentaire Agrotec, à Estillac.

De l'énergie pour des heures

"Le labo Agrotec avait déjà travaillé sur de la céréale et sur de l'insecte. Leurs professionnels fonctionnent de manière innovante. Ils ont été à l'écoute de ce que nous voulions, que ce soit du point de vue des valeurs nutritionnelles que nous exigeons ou de nos critères en termes de goût ou même de texture, car nous voulions des barres de fruits secs (et non de céréales) qui soient à la fois moelleuses et croustillantes. "

Cœur de cible de Sarah et Julia Berdugo : les gens qui font attention à leur alimentation, regardent au dos du paquet ce qu'ils mangent, et les sportifs. En ce moment, les conceptrices des barres Gryö font d'ailleurs tester leurs produits par des marathoniens, des cyclistes et des danseurs, histoire de prouver de façon empirique, que leurs barres ont des super-pouvoirs, puisque, promet Sarah qui a déjà converti sa famille, ses amis et même les enfants de ses amis, "elles calent, sans vous sentir lourd pour autant, et vous avez de l'énergie pendant longtemps".

Avec leur ingénieur agronome Aziliz Le Talludec et l'équipe d'Agrotec, Sarah et Julia Berdugo ont mis au point des barres "BBS" – Belles, bonnes et saines, selon le slogan maison – abricot-thym, pistache-chocolat et figue-gingembre. Encore à

ALIMENTATION

l'état de prototype, mais bientôt disponible, un quatrième parfum : fève de cacao crue. Les barres Gryö sont fabriquées avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique. Le sucre raffiné est remplacé par du sirop d'agave et du miel. Elles sont tour à tour source de protéine, de fer, de fibres et d'oméga 3. Elles ne contiennent pas de riz soufflé, dont l'indice glycémique est très élevé. Vous n'y trouverez pas davantage d'additif ou de conservateur, pas plus que de matière grasse ajoutée.

Quant aux insectes, ils sont élevés dans une ferme de Malaga, en Espagne, gérée par deux Français. Ils sont nourris avec des fruits et légumes bio décalibrés et des farines céréalières.

Pour avoir plein de coopeks en poche

PAR FRANCK DELAGE (12/10/2016)

Une nouvelle monnaie complémentaire est arrivée en Dordogne, en commençant par la Biocoop de Sarlat.

"De 95 à 98 % de la monnaie dans le monde est utilisée pour la spéculation. Le peu qui reste sert pour les échanges de marchandises et de services", analyse Christophe Laurens, le patron du magasin Biocoop au Pontet. "L'objectif de cette monnaie complémentaire est de recentrer sur la vraie économie en France, sur l'échange de biens et de services, de sortir l'euro de la spéculation, de la délocalisation." Le commerçant est à fond. Il croit dur comme fer à cette nouvelle monnaie complémentaire, le coopek.

"J'ai la volonté de faire bouger les lignes. Nous sommes à un croisement sociétal qui génère des violences. Il y a énormément de peurs. Beaucoup se raccrochent au passé, d'autres sont en avance. Soit dans deux ans cela fonctionnera encore et on aura été des pionniers, soit elle se sera cassé la figure, mais on pourra dire "on l'a fait". La Biocoop (partenaire au niveau national) de Sarlat est le premier maga-

CONSOMMATION

sin d'Aquitaine à se lancer dans cette aventure initiée le 3 octobre. On pourra y faire les premières transactions cette semaine, quand il sera équipé du terminal de paiement.

Économie nouvelle

Le principe est simple. Cette monnaie est totalement dématérialisée. On crée son compte sur www.coopek.fr et on crédite une carte de paiement utilisable partout en France : dans des magasins, auprès d'entreprises de services, des associations, etc. Un coopek est égal à 1 euro. Pour simplifier, les euros sont placés directement à la NEF, une coopérative financière qui offre des solutions d'épargne et de crédit orientées vers des projets ayant une utilité sociale, écologique et/ou culturelle. Cet argent servira "à mettre en place une économie nouvelle, plus juste, plus respectueuse de l'environnement et moteur d'une société plus durable", comme l'ambitionnent les créateurs.

Principe simple

Les fonds pourront par exemple financer des centrales photovoltaïques, des éoliennes, l'agriculture biologique, la construction de logements sociaux, etc. Cette monnaie réinjectée au niveau local favorisera l'emploi local. Les professionnels adhérents pourront aussi obtenir des prêts à taux 0. Christophe Laurens va maintenant prendre son bâton de pèlerin pour motiver autour de lui : magasins, cinéma, architectes, comptables, associations, etc. "J'ai la volonté d'aider l'émergence d'une nouvelle société, d'une nouvelle façon de consommer", déclare-t-il.

Le bio s'invite en famille

PAR ANNE GRESSER (06/12/2016)

En Lot-et-Garonne, le défi "Familles à alimentation positive" incite une trentaine de foyers à faire évoluer leurs habitudes alimentaires.

Pendant six mois, une trentaine de foyers vont tenter l'expérience bio, grâce à l'opération "Familles à alimentation positive", portée par l'association de producteurs bio Agrobio et l'association Au Fil des Séounes. Ce défi s'apparente à celui des "Familles à énergies positives", qui vise à faire baisser sa facture d'énergie en adoptant de bonnes pratiques. "Là, c'est le même principe : manger de façon équilibrée, bio, sans augmenter le budget alimentation de la famille", explique Marie-Laure Devant, d'Agrobio, responsable de cette opération. Voire le faire diminuer.

Concrètement, pendant deux périodes de quinze jours, sur les six mois que va durer le défi, les familles sont invitées à noter scrupuleusement tout ce qu'elles

CONSUMMATION

achètent pour faire les repas, du pain aux fruits, en passant par les légumes ou encore la viande... "Absolument tout ce qui est mangé". Bien sûr, cela peut paraître un peu contraignant, mais les volontaires n'ont absolument pas été rebutés. La preuve, Agrobio a dû refuser certains candidats.

"Biovores" contre "Fanes"

"En fait, nous avons fait le choix de privilégier les familles qui n'avaient pas plus d'appétence que cela pour le bio", explique Marie-Laure Davant. Comme Cynthia Hingant : "Je suis convaincue du bien-fondé de la consommation bio pour la santé. Mais ma course effrénée contre le temps me contraint à m'approvisionner au rayon bio du supermarché." Ce qui se ressent sur son portefeuille. C'est une de ses motivations pour participer à ce défi. Pour élargir le cercle de ces "familles à alimentation positive", l'association travaille aussi avec le centre social de Montanou.

Pour maintenir l'effort six mois durant, et, toujours sur le principe des "défis à énergie positive", la trentaine de familles, issues essentiellement de l'Agenais, se sont regroupées en deux équipes, les Fanes d'un côté et les Biovores de l'autre. "L'idée est aussi de montrer, avec une meilleure alimentation, que l'on peut dépenser moins."

Tourné vers le local

Car s'il y a une sacrée idée reçue qu'Agrobio aimerait casser c'est bien celle-ci : le bio est plus cher que le conventionnel. "Tout dépend où l'on s'approvisionne", analyse Marie-Laure Devant. Franck Lunven et sa compagne, eux, sont convaincus

CONSUMMATION

depuis longtemps. "Jamais je n'ai acheté de légumes en supermarché. Je préfère me les procurer auprès d'un homme qui a les mains abîmées par le travail." À condition d'avoir quelques clés pour entrer dans le monde du bio. C'est pour cela que les participants ont reçu une liste des boutiques, marchés bio, des Amap (Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne), afin de s'approvisionner bio et local.

Tout au long de ces six mois de défi, des animations auront également lieu en direction des familles, histoire de ne pas les laisser seules dans la nature. En décembre, par exemple, aura lieu un atelier autour de la nutrition, des ateliers cuisine aussi, pour travailler des produits de saison. Parce qu'au-delà du bio, c'est aussi le local qu'Agrobio défend.

Dans les défis similaires qui ont déjà eu lieu, notamment dans la région lyonnaise, avec Corabio, "les familles ont augmenté de 20% la part du bio dans leur alimentation. Et baissé le coût moyen du repas de 20 centimes par personne." Ce qui implique un changement d'habitudes alimentaires et, parfois, d'habitudes tout court : pour acheter mieux, il faut également moins jeter. "Le gaspillage alimentaire, est une problématique que nous allons aborder durant ces six mois."

"J'ai changé mon alimentation"

Pendant six mois, « Sud Ouest » va suivre Cynthia Hingant et Franck Luven dans ce défi spécial. "Pour moi, le bio, c'était un peu communautaire au départ ", se souvient Cynthia Hingant. La jeune femme s'interroge depuis longtemps sur ce type d'agriculture. Depuis qu'elle a vu "un documentaire sur la façon dont les sols sont travaillés et comment cela les tue".

CONSOMMATION

Sa démarche est bien plus globale que d'aller vers le bio. Elle a complètement changé de mode d'alimentation : "Je ne mange plus de viande." Mais pour autant, elle ne trouve pas forcément son compte dans la recette "boulot, courses, préparation des repas".

Franck Lunven et sa compagne, sans s'affirmer végétariens, ont considérablement diminué leur consommation de viande. "Il y a un peu de militantisme dedans", reconnaissent-ils. Leur alimentation est composée à 90 % de bio. "Mais au resto ou chez des amis, on s'adapte !" En revanche, quand ils reçoivent, "c'est un plaisir de faire découvrir". La prochaine étape de leur défi, c'est un atelier nutrition cette semaine. "C'est aussi pour cela que l'on s'est inscrits, pour reconstruire et découvrir le monde du bio par d'autres prismes."



Elles veulent en finir avec les emballages

PAR JEAN-CHRISTOPHE WASNER (06/05/2016)

Carole et Maryne ont ouvert un magasin de vrac alimentaire à Marmande, en Lot-et-Garonne.

CONSUMMATION

"J'en avais marre d'avoir les poubelles pleines." Parfois, les bonnes idées partent d'un constat, d'une évidence déconcertante. Pour Carole, active quadragénaire du Marmandais, c'est le trop-plein de sacs plastiques et autres déchets alimentaires récupérés dans les supermarchés et autres grands magasins qui a fait déborder le vase – et sa poubelle en l'occurrence.

Depuis ce coup de gueule, Carole Daliguet a embarqué depuis deux mois sa nièce Maryne Bazzanella dans un projet ambitieux : ouvrir un magasin de vrac alimentaire, à Marmande (la boutique a finalement ouvert ses portes en décembre 2016 sous le nom "La Source Origin'elles" dans le quartier de Lolya)... Vrac alimentaire ? Le concept fait florès dans les grandes villes, comme à Bordeaux, par exemple. Il s'agit tout simplement d'une épicerie classique, avec ses fruits, légumes et produits laitiers, à ceci près que les produits sont débarrassés de leur plastique et autres emballages peu écologiques.

"Le but est de favoriser les consignes, les sacs en papier ou en tissu. En bref, tout ce qui peut être réutilisé", détaille Carole.

Les carottes globe-trotteuses

Mais l'idée ne s'arrête pas là : le commerce aura également une ambition locale, c'est-à-dire que la majorité des produits frais qui seront disponibles dans le commerce seront issus du voisinage immédiat du commerce. Les deux associées prospectent des fournisseurs dans un rayon d'une quarantaine de kilomètres autour de Marmande. Là encore, la visée est écologique et militante : "Quand je vois dans des magasins bio des carottes qui viennent d'Italie, je me dis qu'il y a une contradiction. On aurait sûrement pu trouver des carottes bio en France !" Et s'éco-

CONSOMMATION

nomiser de brûler des dizaines de litres de gazole et de rejeter de précieux grammes de CO2. "La planète, elle n'en peut plus."

Autre service qui serait offert : un "drive", qui permettrait de passer ses commandes sur Internet pour ensuite venir les récupérer directement sans passer par la case déambulation dans les rayons. Une grosse attente exprimée par les clients potentiels dans une enquête en ligne que Carole et Maryne ont utilisé pour affiner leur projet. "Les mentalités sont en train de changer", estime Carole.

"Être libre de choisir"

Pour la nièce et la tante, l'ouverture de ce magasin est aussi l'opportunité de prendre un nouveau virage professionnel. Maryne, mère au foyer depuis la naissance de son jeune enfant, a tout de suite cru en cette idée. "C'est un projet qui me tient à cœur, parce que ça veut dire retourner au travail. Et puis, c'est quelque chose de nouveau à Marmande. De plus en plus de gens ne veulent plus des emballages. En faisant ça, je pense également à l'avenir de mon fils." "Ça coulait de source de me lancer dans ce projet avec elle", abonde Carole, qui devra se partager entre l'entreprise de son mari, où elle est employée, et le magasin.

Dans leur AMAP, le local, le bio et l'humain font du bien et le plein

PAR BENOÎT MARTIN (26/09/2016)

Une partie des 180 adhérents de l'Amap du Moun dans les Landes est sur liste d'attente pour les paniers.

Les spathes de maïs recouvrent le chemin de terre qui mène à l'exploitation agricole de Mélanie Martin. Des hirondelles sillonnent encore le ciel bleu de l'été qui s'efface. De grands châtaigniers toisent la ferme de leur hauteur. Ce n'est pas le fin fond de la Chalosse. On est bien à Saint-Pierre-du-Mont. Si proche et si loin

CONSUMMATION

du centre commercial du Grand Moun. Sous cinq serres et sur 1,7 ha de plein champ terre, l'agricultrice cultive, en bio, les légumes pour 90 adhérents de l'Association pour le maintien d'une agriculture paysanne (Amap) du Moun.

Des légumes bio de qualité, cultivés dans une petite exploitation à taille humaine, à un jet de pomme de terre du centre de l'agglomération montoise, vendus à un prix raisonnable et sans intermédiaire : voilà la raison d'être de l'Amap du Moun depuis sa création, en 2009.

Qualité, variété, quantité

Depuis trois ans, Mélanie Martin fournit, toute l'année, un panier de légumes variés d'une valeur de 13 euros à tous les "Amapiens" qui ont signé un "contrat légumes", renouvelable de quatre mois en quatre mois. L'agricultrice privilégie la qualité sans négliger la diversité. "Février, mars et avril sont les mois les plus compliqués. Avec les premiers rayons du soleil, les adhérents ont envie d'autre chose que des poireaux et des choux", sourit la jeune exploitante agricole.

Tomates, carottes, pommes de terre, salades, courgettes... Mais aussi chou cabus, patates douces, haricots tarbais, brocolis, radis japonais... "On doit bien être à 50 légumes différents par an. J'essaie de cultiver et faire connaître des variétés anciennes", explique-t-elle. Entre les fortes pluies du printemps et la canicule des trois derniers mois, les attaques d'insectes et de champignons, certains légumes – comme le céleri qui refuse obstinément de prendre – il n'est pas tous les jours facile, pour Mélanie de tenir ses engagements.

"C'est pour ça que je ne consacre que la moitié de ma production à l'Amap. Comme ça, je suis sûre de servir tout le monde. Le reste, je le vends à des

CONSUMMATION

supérettes bio ou directement à la ferme. Quand il y a plus, il y a plus. Les gens achètent ce qu'il reste", explique l'agricultrice.

Jusqu'à six salariés

En plus de planter, biner, soigner et récolter, il faut préparer les 90 paniers de légumes chaque mercredi matin pour la livraison du soir. 750 grammes de haricots verts, 500 grammes de haricots tarbais, 500 grammes de brocolis, 850 grammes de pommes de terre et 1,5 kilogrammes de tomates... Voici un exemple de panier livré ces dernières semaines.

"500 g de haricots pour 90 Amapiens, ça fait 45 kg à ramasser. On y passe quatre heures à quatre", glisse Mélanie Martin. Un salarié à plein-temps, une autre à 15 heures, deux à quatre saisonniers selon les périodes... Le contrat passé entre l'exploitation et l'association est donc créateur d'emplois.

L'association rassemble 180 adhérents mais seule la moitié d'entre eux ont accès au panier de légumes hebdomadaire. 25 adhérents sont sur liste d'attente. "C'est d'abord parce que Mélanie ne peut pas fournir. Il faudrait trouver un second exploitant en bio. Sauf qu'après, on tombe dans une logistique difficilement gérable, explique Alain Lefelle, l'un des deux coprésidents de l'association. L'Amap n'a pas vocation à grandir indéfiniment".

De consommateur à consom'acteur

Quelques heures plus tard, Mélanie Martin a troqué sa salopette d'exploitante agricole pour un jean, un tee-shirt noir et des ballerines. La voilà dans la salle Georges-Brassens, à Mont-de-Marsan, qui livre les légumes qu'elle s'est échinée,

CONSUMMATION

avec exigence, à faire pousser à Saint-Pierre-du-Mont. Tous les mercredis en fin d'après-midi, de grandes tables qui forment un U accueillent les 90 adhérents de l'Amap sous "contrat légume". Sur la gauche, il y a donc les sacs de jute remplis des légumes de Mélanie. Puis ce sont les fruits, en provenance du Lot-et-Garonne. Puis c'est le bureau des inscriptions, des régularisations et des paiements. Et enfin les œufs frais.

"Aujourd'hui, il y a peu de produits. C'est une petite livraison. Certains mercredis soir, c'est la vraie ruche", explique Alain Lefelle, l'un des deux coprésidents de l'Amap du Moun. L'association ne propose pas que des légumes mais aussi des poulets bio de Rion-des-Landes, des œufs bio et du porc bio de Castandet, des truies issues d'une pisciculture artisanale de Campet-et-Lamolère, du veau, du bœuf, du pain selon les saisons et des rythmes de livraison différents.

"Logique et éthique"

José vient payer son adhésion. Professeur d'espagnol tout juste arrivé de région parisienne, il a eu la chance de décrocher un contrat légumes alors que l'attente peut atteindre parfois plusieurs mois. "J'étais déjà adhérent d'une Amap à Paris. C'est très bien. Ça permet d'arrêter des choses pas bonnes dans les grandes surfaces", souligne le professeur.

Jacqueline est retraitée. Elle est inscrite depuis trois ans et partage son panier avec une autre adhérente. Elle sort un couteau de sa poche pour aller couper en deux, dans un coin de la salle, concombre et melon et répartir la marchandise entre deux sacs : "C'est local, bio, cela vient d'un petit producteur... Pour moi c'est un système logique et éthique. On ne vient pas engraisser les grandes surfaces.

CONSOMMATION

À part les pâtes et les riz que j'achète en supérette bio, je me fournis uniquement à l'Amap."

"Les Amapiens adhèrent à un principe, à une façon de voir les choses, confirme le second coprésident, Pierre Aguade. Ils deviennent des consom'acteurs". C'est vrai que la salle Brassens ressemble à un bureau de vote : les gens arrivent, émarquent, viennent chercher ce qu'ils se sont engagés à prendre, dans un contrat avec un petit producteur, repartent. "A voté !" Ou plutôt "A consommé".



Une boutique écoresponsable

PAR VALERIE DEYMES - PHOTO FABIEN COTTEREAU (22/06/2016)

Le site Ecoclicot créé par deux Bordelais est une boutique en ligne spécialisée dans des produits du quotidien estampillés écoresponsables.

CONSOMMATION

"Notre ambition depuis le début est restée la même : démocratiser la consommation écoresponsable sur le modèle de la place du marché, autrement dit, en mettant en relation l'offre et la demande", lâchent d'une seule et même voix les deux cofondateurs de la plateforme écoresponsable Écoclicot (www.ecoclicot.com), Cédric Seauvy et William Giry.

Trois ans maintenant que la petite start-up a éclos dans le berceau de la pépinière d'entreprises Écoparc, à Blanquefort, et qui, depuis février dernier, a rejoint l'espace de coworking de la rue de l'Abbé-de-l'Épée, La Ruche. "L'offre écoresponsable est diffuse sur le Web et fragmentée. Nous avons souhaité offrir au consommateur un site qui centralise un certain nombre de produits dans tous les domaines qui touchent son quotidien : l'alimentation, la décoration intérieure, le confort de bébé, le jardin ainsi que toutes les astuces pour économiser de l'énergie." Soit pour le moment un total de 5 000 produits : de la pomme de douche favorisant l'économie d'eau au nœud papillon en liège, en passant par les doudous écologiques ou encore les sacs en cuir de poisson. "Nous avons des produits de sociétés qui ont leur propre site Web mais qui voient dans Écoclicot, la possibilité d'obtenir une autre visibilité. D'autant qu'elle ne paie la commission que nous demandons qu'une fois la transaction commerciale réalisée", précise Cédric Seauvy.

Des valeurs partagées

À noter que tous les artisans ou entreprises à l'origine de ces produits doivent montrer patte blanche à Écoclicot. "Nous ne faisons pas d'audit, ce n'est pas notre métier. Néanmoins, nous demandons à nos partenaires de remplir au moins un critère de l'écoresponsabilité : une certification ecotex pour le textile par exemple,

CONSUMMATION

ou avoir un processus de fabrication soucieux de l'économie d'énergie, un mode de production équitable ou encore travailler avec des Esat (Établissements et services d'aide par le travail)." La start-up met elle aussi en avant des valeurs : entrepreneuriat à impact positif, gouvernance participative, lucrativité limitée, injection de plus de 50% des bénéfices dans l'activité réelle et une pratique au quotidien résolument tournée vers le développement durable.

Aujourd'hui, Écoclicot veut grandir ou du moins largement étoffer son catalogue. Si elle peut compter sur la réactivité et les bonnes idées des internautes – car le site se veut un réel espace collaboratif et participatif – elle prévoit néanmoins de se lancer dans un tour de France... "Oui, un tour de France au cours duquel nous nous proposons d'aller à la rencontre des sociétés et artisans écoresponsables mais également des consommateurs", ajoutent Cédric et William. Mais pour cela, il faut des fonds. Et tout naturellement, c'est la solution du crowdfunding (financement participatif) qui s'est imposée. Opération qui sera lancée le 22 juin 2016 depuis la Ruche d'où Écoclicot espère bien coloniser de nouveaux champs.

EcÔtelia prospère ici et nulle part ailleurs

PAR CATHERINE DOWMONT (05/12/2016)

Faire un tour du monde au Nizan, en Gironde, c'est possible. A EcÔtelia, le domaine accueille des habitants des cinq continents. Cerise sur le gâteau de ce globe : la démarche écologique.

Il n'a pas l'accent. C'est pourtant bien à Marseille qu'Olivier Clerc a vu le jour il y a une trentaine d'années. Une ville attachante qu'il a pourtant quittée pour poursuivre ses études à Tours et Paris. Et pour poser ses valises à Le Nizan, une petite commune dont il ne soupçonnait sans doute pas l'existence. Jusqu'à ce qu'il mûrisse le projet de sa vie : EcÔtelia. Un endroit où l'on peut faire le tour du monde en une semaine, sans quitter le Sud-Gironde. En changeant juste de lit chaque soir. De la tente caïdale à la yourte mongole, en passant par la tente safari,

la roulotte tzigane et la cabane de trappeur, le dépaysement est garanti. Et le bilan carbone excellent puisqu'aucun avion n'est nécessaire pour passer un continent à l'autre. En plus, EcÔtelia porte haut ses valeurs écologiques.

Sept ans sont nécessaires pour donner corps au projet. "J'ai fait mon mémoire de fin d'études sur le tourisme durable. J'ai pu constater que l'environnement représentait souvent un plus pour les touristes. Pas une priorité mais un plus".

Le tour du monde au Nizan

L'idée phare d'EcÔtelia n'est pas là. "C'est le tour du monde en un seul lieu. Cela n'existe nulle part ailleurs. C'est insolite. Des hébergements originaux existent chez des particuliers par exemple. Mais en petit nombre. Il n'y a pas de lieu où il y a un concept derrière, un lieu authentique".

Pas question, pour Olivier Clerc, de concevoir les choses à la manière d'un parc d'attraction avec des personnages déguisés, des animations et des décors en carton-pâte. "EcÔtelia devait s'intégrer à la nature. D'où l'idée des cinq chemins qui mènent aux habitats des cinq continents. Les lieux d'hébergement sont construits dans les règles ou achetés dans les pays d'origine. Même chose pour l'ameublement. À l'extérieur, on a imaginé une végétation en rapport avec le continent".

Emprunt, aide et love money

L'idée est séduisante. Encore fallait-il trouver un lieu où lui donner vie. "J'ai beaucoup réfléchi et établi une grille de critères dans les domaines du tourisme, de la concurrence, de l'attractivité. Le Sud-Gironde offrait le meilleur potentiel. Le Jura et la Bretagne n'étaient pas mal non plus. Mais ces deux régions arrivaient

derrière". Ce sera donc le Sud-Gironde et Le Nizan avec ce terrain parfaitement adapté.

Restait à le faire sortir de terre. Le garçon sait compter et aligner les chiffres. Pour ouvrir EcÔtelia, il lui faut 1,4 million d'euros. Les collectivités locales l'aideront avec 85 000 euros de subvention, 15 000 euros du Conseil départemental et le reste de la Région. Il récupérera un peu plus de 500 000 euros en "love money", des dons, des prêts sans intérêts. Pour le reste il recourra à l'emprunt.

Le site est inauguré en novembre 2014. Depuis, on vient y séjourner été comme hiver, le week-end ou en semaine.

"La nature en quatre-étoiles

PAR CHRISTINE LAMAISSON (30/01/2016)

3

L'écologie les Echasses à Saubion dans les Landes illustre une nouvelle offre touristique. Où l'environnement s'impose comme le luxe suprême.

Baudelaire serait sans doute agacé que l'on emploie à tout bout de champ son "Luxe calme et volupté". Et pourtant, difficile de trouver mieux pour décrire l'impression que l'on ressent à peine franchi le portail des Échasses, à Saubion. Pas un luxe ostentatoire fait de stucs et d'ors, d'architecture pseudo néocontemporaine. Non, ici le luxe est une ode discrète à la nature, telle que l'offre de manière unique ce territoire du sud des Landes, fait d'étangs, d'herbes folles, d'un savant fouillis d'arbres. Une beauté sauvage et une qualité de vie exceptionnelles, que l'on ne voit plus à force d'y baigner.

Depuis dix ans, Thomas Le Thierry d'Ennequin lui rend hommage à travers le projet qu'il a patiemment construit avec sa femme Claire et leurs quatre enfants. Président de Vizeum global network, agence de stratégie et communication du groupe Dentsu Aegis, qui compte 70 agences à l'international, passionné de photo et d'art contemporain, il est toujours venu en vacances dans les Landes, a surfé à Vieux-Boucau. Et s'il a voyagé à travers le monde, c'est là qu'il a voulu inscrire son projet d'écologie quatre-étoiles. "Tout simplement parce qu'il est difficile de trouver mieux."

Scandinavie, Japon, Maroc

Avant d'y aller on se dit : un projet hôtelier quatre-étoiles à Saubion ? Au bout de deux heures, on ne veut plus en repartir. La nature des Landes n'a jamais été aussi bien sublimée qu'à travers les meilleures influences de la planète qui y sont instillées. Imaginez un fjord sur lequel seraient posés des lodges – sortes de chalets-suites – en forme de tentes berbères, et dont les façades ressemblent à des pliages en bois façon origamis.

C'est un peu la feuille de route qui a été donnée à l'architecte Patrick Arotcharen, associé au paysagiste catalan Marti French, et au designer Jean-Louis Iratzoli. Trio d'exception qui a transformé la feuille blanche que constituait un champ de maïs de six hectares en ce lieu de s tucs et d'eau où se nichent sept lodges (lodges moyens) et un lodge. L'intérieur est tout aussi fascinant : couleurs mastic et fougères, matériaux nobles, poêles à bois, literie haut de gamme, iPads qui diffusent à travers une sono parfaite des playlists de choix. Les livres sont partout choisis par Claire, qui passe une thèse de lettres et de linguistique à la Sorbonne.

Vous les lirez dans la coquille en osier sur votre terrasse qui donne sur l'étang.

Chaque objet a une histoire : une lampe chinée à Port-de-Lanne, un abat-jour qui vient d'Allemagne, des petits meubles commandés dans l'entreprise écosolidaire de Capbreton, Api Up. Le plateau à fruits vient d'un marché en Afrique du Sud. Oui, tout est comme cela, raconté par les voix douces de Thomas et Claire, qui confient avoir été inspirés par l'hôtel Awasi, dans le désert d'Atacama, au Chili.

Nulle part ailleurs

Thomas Le Thierry, qui élude sans doute volontairement la deuxième partie de son nom, a bien conscience qu'il peut apparaître comme le multimilliardaire qu'il n'est pas. "Tout ne se fait pas avec un chéquier". Ce projet a été construit, pas à pas avec les maires successifs de la commune, en concertation avec les collectivités locales et leur soutien, et un constant souci de s'inscrire dans une démarche écologique.

À Chicago le matin, l'après-midi il rectifie à la binette une allée de la propriété, se désole de voir un de ses pins gagné par la maladie. Certes, comme tous les quatre-étoiles, tout le monde n'y aura pas accès. Mais sans étude de marché, il assure qu'une clientèle existe pour ce type de lieu, et pas seulement à l'étranger. "Vous ne vous rendez pas compte : vous avez parmi les plus belles vagues du monde à dix minutes... À une heure d'ici, je marche dans la montagne basque avec mes enfants, on croise des pottoks, on mange dans une ferme espagnole d'où l'on ramène un excellent fromage. Nous sommes à une heure de Saint-Sébastien, avec quelques grands chefs cuisiniers du monde. Claire à louer encore à un peu plus d'une heure d'ici un chalet pour aller à la neige. Je vais au marché le matin, je ramène du pois-

TOURISME

son de Capbreton, des légumes fabuleux et je ne dépense rien... Mon fils Ulysse va jouer dans la forêt avec son arc et ses flèches jusqu'à la nuit tombée. Où encore dans le monde peut-on trouver tout cela réuni ?



Pour toute remarque concernant cet ouvrage, écrivez à
supplements@sudouest.fr.

Vous pouvez également contacter la Documentation du journal :
doc@sudouest.fr

Édité par la SA de presse et d'édition du Sud-Ouest (SAPEO),
société anonyme à conseil d'administration au capital de 268 400 €.

Siège social : 23 quai des Queyries, 33094 Bordeaux Cedex.
Tél. 05 35 31 31 31.

Président directeur général : Olivier Gerolami.
Directeur général délégué, directeur de la publication : Patrick Venries.

Réalisation : Agence de développement avec le centre de documentation
du journal Sud Ouest.

Numéro de commission paritaire : CPPAP 0612K.
Dépôt légal : à parution.

Textes et photos par la rédaction du journal Sud Ouest.