

# Village

LE PLEIN D'ÉNERGIES POSITIVES

## Agriculture L'union fait la force !

Alimentation :  
La révolution  
cantinière



Gers et Béarn  
**Vieilles vignes  
fortes têtes**

Limousin :  
**Des médecins  
aux petits soins**

Calvados  
**Unis  
par nature**

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



8,50 € P928355 IPG

L 13468 - 467 - F : 8,50 € - RD



4 Édito

8 Hors-champ

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

18 L'actu nationale

## Portraits

Ils innovent, ils inventent

24 à 33 DOSSIER

### Agriculture L'union fait la force!



© Mairne Thomann

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

### ET AUSSI...

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



© Audrey Styczen

42 L'or blanc de Vendée

44 L'ingénieur devenu paysan

## Territoires

Durables, solidaires,  
accueillants et vivants

48 à 54 DOSSIER

### La révolution cantinière



© Wang Xiwen

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

56 à 59 VILLAGE À VIVRE

La Pommeraye (Calvados)  
**Unis par nature!**

60 à 63 TERRITOIRE À VIVRE

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



© Simon Renou

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

64 L'actu des territoires

## Vivre simplement

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

72 **Pas si mauvaises  
ces herbes**



© Axel Puig

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

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



© Jean-Michel Bellard / LPO

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

80 **Recettes au ras  
des pâquerettes**

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

**Bulletin d'abonnement  
en page 69**



# LA VOIE “AGRICOLO-ARTISANALE”

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

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

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

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

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

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

mais aussi ne pas crouler sous les emprunts en limitant la mécanisation et surtout pouvoir s'entraider, retrouver du lien, se soutenir dans les moments difficiles. C'est un pari, celui de sortir de l'industrialisation totale de l'agriculture pour vivre d'un artisanat agricole qui redynamise les territoires.



**SYLVIE LE CALVEZ**  
Directrice de publication  
[sylvie.lecalvez@wanadoo.fr](mailto:sylvie.lecalvez@wanadoo.fr)

*La Lande-Patry, le 2 février 2026.*

# Écouter la parole citoyenne

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

Texte et photo : Alban Leduc

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

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



1789 et 1945, pour faire émerger de nouveaux projets à l'échelle de la commune. *« Depuis des décennies, on nous promet la "refondation", la "décentralisation", la "confiance aux territoires". Mais le pouvoir reste vertical, les décisions s'éloignent, la démocratie locale s'étiolle, justifie Fabrice Dalongeville, en appui de cette initiative.*

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

### **Tout part du café**

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

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

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

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

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

### **Aller plus loin :**

[www.lesetatsgénérauxcommunaux.org](http://www.lesetatsgénérauxcommunaux.org)  
**Les Doléances**, un film documentaire de Hélène Desplanques, 52 mn, 2024.



© Axel Puig

## Des assemblées pour agir localement

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

[lesetatsgenerauxcommunaux.org](https://lesetatsgenerauxcommunaux.org)

## Le coin des podcasts

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

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

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

**En forêt:** [lezephyr.com](https://www.lezephyr.com)

**Écouter le vivant:**

[fondationbiodiversite.fr/ecouter-le-vivant-le-podcast-de-la-frb](https://www.fondationbiodiversite.fr/ecouter-le-vivant-le-podcast-de-la-frb)



© Lucile Vilbois



## 3,5% des routes dédiées au vélo ?

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

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

[fnh.org/la-methode-fnh-pour-developper-le-velo](https://fnh.org/la-methode-fnh-pour-developper-le-velo)

© Marine Thomann

# Agriculture : L'union fait la force !

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

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

Par Axel Puig, avec Marine Thomann





# Du soda équitable à la ferme low-tech



## Dragey-Ronthon (Manche)

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

**Texte : Romuald Poretti - Photos : Marine Thomann**

**D**ominant la baie du Mont-Saint-Michel, l'ancienne ferme équine s'étend sur deux hectares, au cœur du marais de la Claire Douve, « *un espace sensible et précieux, véritable cœur d'une oasis de biodiversité* ». C'est ici, dans la commune de Dragey-Ronthon (Manche), que Sébastien Bellétoile a installé sa limonaderie bien connue des consommateurs normands. L'histoire commence par une reconversion significative. Après dix ans dans un bureau d'études de carrosserie automobile, il quitte un monde où « *je ne me faisais plus plaisir au boulot* ».

Sa sensibilité au bio et à l'environnement le pousse vers un projet de vente en ligne de produits bio artisanaux en commerce équitable, puis vers un autre défi : créer sa propre recette face aux géants des sodas, avec des critères stricts – « *du bio sans caféine et sans acide phosphorique* ». Pendant des mois, il mène des essais, « *70 litres d'essai et j'ai pris quatre kilos en quatre mois !* », se remémore-t-il en souriant. Cette phase d'expérimentation artisanale forge sa méthode : tester, goûter, comparer, persévérer. En 2009, le succès est au rendez-vous sur le marché de Granville. La Meuh Cola est née. Mais pour Sébastien,

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

### Le laboratoire du non-agir

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



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



# La révolution cantinière

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

Par Axel Puig

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

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

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

## Casser le cycle de l'industrialisation

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



© Marie Chavaot



CULINAIRES  
LES PAYSANES



La restauration  
collective  
en transition

# VIEILLES VIGNES, FORTES TÊTES

Texte et photos : Simon Renou

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

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

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

## Pour un cadeau, un resto...

À quelques kilomètres de là, Mario Tosello, 67 ans, roule à 45 km/h dans sa petite voiture électrique louée via l'association Transition 64, faute de permis. Il a rejoint la commune de Mourenx (Pyrénées-Atlantiques) en bus depuis Pau, avant de s'installer au camping municipal de Monein. Ce soir, il dormira sous sa tente. L'ANEFA 64, antenne départementale de l'Association Nationale pour l'Emploi et la Formation en Agriculture a ouvert le camping municipal pour loger les saisonniers. Pour Mario, c'est vital : « *Sans ça, je serais dans la mouise.* » Veuf, Mario vit seul dans un logement social de 34 m<sup>2</sup>, avec vue sur un jardin et les jeux où il emmène sa petite-fille. « *Je suis très heureux comme*

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

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



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

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





© Axel Puig

# *Pas si mauvaises* ces herbes !

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

Par **Lucile Vilboux**

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

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

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

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

**Alain Canet**  
Agronome et agroforestier

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

### Ce qu'elles disent des sols

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

### Les plantes réparent la terre

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



© Lucile Viboux



© Alain Canet

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

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

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