



« Véritables traits d'union
entre les hommes,
les poivres existent dans
toutes les cuisines du monde
et donnent du goût
à la Terre et à la Mer ».

Olivier Röellinger

Poivre Karimunda,
cultivé en agroforesterie,
Kerala, Inde

Credit image: Ishan Tunkha

Découvrir notre collection de poivres
www.roellinger-bricourt.com



En primeur

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



©Un Chemin en Quercy.

Découvrez Un Chemin en Quercy et ses roulottes éco-autonomes dans le Lot, page 22.

Éphéméride

Janvier-février

Stages avec Paysarbre

Plantation d’arbres, greffe, taille fruitière...
L’association Paysarbre organise des formations tout au long de l’année.
Partout en France. www.paysarbre.org

5 janvier

La permaculture dans le jardin au fil des saisons

Un atelier pour apprendre les bases de la permaculture le temps d’une journée.
02130 Saponay. Réservations : c.lawnizack@free.fr

Jusqu’au 29 janvier

Exposition « Incroyables voyageurs, l’aventure au fil du temps »

Cette rétrospective met en lumière les zones humides et les migrations de nombreux animaux : mammifères, poissons, amphibiens, insectes...
33980 Audenge.

2 février

Journée mondiale des zones humides

Promenades, expositions, ateliers et chantiers nature sont au programme de cette journée.
Partout en France. www.zones-humides.org

5 février

Fleurs d’hiver : mimosas et autres plantes remarquables

Dans la baie de Cavalière, une balade accessible pour admirer les plantes d’hiver et découvrir leurs usages.
83980 Le Lavandou.
Réservations : info@ot-lelavandou.fr

Jusqu’au 26 février

Exposition « Le Las, un fleuve et des hommes »

Le Muséum départemental du Var consacre une rétrospective au fleuve Las, un cours d’eau à la biodiversité exceptionnelle.
83000 Toulon.

Jusqu’au 30 avril

La faune sauvage en hiver

Une randonnée en montagne pour découvrir ses animaux emblématiques et en apprendre davantage sur leur mode de vie.
04260 Allos.
Réservations : randoterresdazur@orange.fr

Jusqu’au 14 mai

Exposition « Mini-voltigeurs »

Les insectes s’invitent sur les grilles du jardin des Plantes, où l’on découvre une série de photos présentant l’étonnante diversité de leurs techniques de vol.
75005 Paris.

Initiatives

Bonnes feuilles

Comment évolue une ferme à travers trois générations ? C’est une histoire de transmission familiale que relate Régis Franc à travers celle de *La Ferme de Montaquoy*. Son nouveau roman graphique évoque avec justesse et poésie la reprise de cette ferme du Gâtinais par Ernest Loste dans les années 1930, le virage intensif de sa fille Madeleine et son renouveau sous la houlette de sa petite-nièce Valentine, qui a amorcé sa transition agroécologique et produit désormais blés anciens et farines d’exception.
La Ferme de Montaquoy – Qui court la campagne trouve le chemin, Régis Franc, Éditions Presses de la Cité, 25 €.



© Régis Franc.

État des lieux

Créé par l’association Les Greniers d’Abondance, le CRATER (Calculateur pour la Résilience Alimentaire des Territoires) alerte sur les enjeux de résilience alimentaire. Cet outil en ligne confronte la surface agricole, l’usage de pesticides, le nombre d’agriculteurs ou encore le système de distribution de chaque territoire français pour livrer un état des lieux de l’organisation de son système alimentaire – et apporter des clés pour remédier à ses défaillances.
www.crater.resiliencealimentaire.org

Indispensable

Outil phare du jardinier, le sécateur prend des couleurs sous l’impulsion de Felco. Invité par la marque suisse, Stéphane Marie en a imaginé une édition spéciale : trois modèles classiques se parent d’illustrations dessinées par l’animateur de *Silence, ça pousse* qui interprètent les plus belles essences de son jardin.
www.felco.fr



Héritage rural

Les maisons paysannes du bocage normand, les burons du Cantal, les clôtures rurales bourguignonnes... Depuis sa création en 1965, l’association Maisons Paysannes de France s’attache à sauvegarder le patrimoine rural bâti et paysager. La structure prodigue notamment des conseils de restauration, dispense des formations et collecte des informations sur l’architecture rurale et les savoir-faire locaux. Sa plateforme collaborative est une véritable mine d’or pour toutes les personnes souhaitant entretenir leur bâti, se renseigner sur les filières locales ou découvrir les matériaux traditionnels de leur région.
www.maisons-paysannes.org



© Felco, P. Dejust, Maisons Paysannes de France.

Initiatives

Arbres rustiques

Après avoir découvert les arbres fruitiers lors d'une saison de maraîchage bio, Lucie Mouquet se forme en wwoofing chez différents pépiniéristes et obtient son Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole (BPREA) en 2019. Elle lance Les Fruitiers de la Cozanne l'année suivante, avec l'ambition de proposer des variétés anciennes d'arbres et d'arbustes fruitiers adaptées aux sols calcaires et au climat bourguignon. La jeune femme produit pommiers, abricotiers, poiriers ou pêchers en pleine terre et les vend avec des racines nues, afin de faciliter leur reprise et leur adaptation une fois plantés.

21340 Change. www.lesfruitiersdelacozanne.com



Portfolio

Si Morgane Légo était déjà fascinée par les différents types d'habitats mobiles dans son enfance, son intérêt n'a pas faibli. En s'installant à Nantes, la photographe se rend compte que l'accès à la propriété est compliqué pour les artistes, et commence à s'intéresser aux modes d'habitat de son entourage. «J'ai constaté que beaucoup trouvaient de nouvelles solutions pour vivre plus vertueusement», raconte-t-elle. Elle débute alors son projet Habiter Demeurer avec l'idée de documenter «de façon poétique et sensible la notion de foyer ainsi que les alternatives écologiques, sociales et économiques à l'habitat conventionnel». Plus qu'une maison de famille, un éco-hameau ou une tiny house, ces habitations sont également le témoin de bifurcations et de changements de vie. Cette série inspirante fera l'objet d'une rétrospective à l'Espace 18 de Nantes en mai 2023.

www.instagram.com/habiterdemeurer



Ferme montagnarde

C'est à Valloire, au cœur de la vallée de la Maurienne, que Christophe Travignet et Steeve Lou-raichi ont installé leur Ferme des Étroits. L'idée ? Imaginer un lieu pluriel où l'on peut aussi bien se fournir en fromages de vache et de chèvre d'alpage produits sur place, se restaurer avec un bon repas fermier ou séjourner dans l'une des trois chambres d'hôtes en profitant d'une vue imprenable sur la montagne.

73450 Valloire Galibier. www.lafermedesetroits.fr



©Lucie Mouquet, Morgane Légo, La Ferme des Étroits.

©Flore Berlingen.

Tribune

Flore Berlingen, auteure de « Permis de nuire – Sous le règne des pollueurs–payeurs »



«À première vue, rien de plus vertueux que le principe “pollueur-payeur”. Qui pourrait s'opposer à ce que les responsables des pollutions en paient le prix ? Et pourtant... L'application du principe à toutes nos politiques publiques environnementales se révèle largement inefficace, voire contre-productive. Sa simplicité apparente cache en effet plusieurs problèmes de fond, qui rendent sa mise en œuvre complexe, et amènent à remettre en question sa pertinence et sa légitimité. Le principe “pollueur-payeur” suppose une évaluation monétaire de la pollution ou plus largement de l'atteinte à l'environnement. Ce qui oblige, *in fine*, à fixer un prix à la nature, exercice sur lequel les économistes butent depuis plusieurs décennies. Certains d'entre eux, appuyés par des scientifiques (biologistes, écologues...) et des philosophes s'évertuent à expliquer que la démarche est vaine : toute chose unique (une espèce ou un milieu, en l'occurrence) possède une valeur infinie. Autre problème, et non des moindres : le principe pollueur-payeur opère un glissement, d'une approche qualitative et délibérative vers une approche quantitative et transactionnelle. Il normalise la pollution, la fait entrer dans le domaine de l'acceptable – c'est ainsi que l'on parle de “droit(s) à polluer”. Au travers de mécanismes comme la compensation écologique ou les marchés carbone, il sert aussi de support à de vastes entreprises de greenwashing. Autant de raisons de mettre le principe en débat, et de réaffirmer la nécessité de “d'abord ne pas nuire*”.

Permis de nuire – Sous le règne des pollueurs-payeurs, Flore Berlingen, éditions Rue de l'Échiquier.

**Primum non nocere*, principe hippocratique.



Initiatives



Soutien local

En Auxois-Morvan, la Ferme de Barboulotte s’engage pour les habitants du territoire en favorisant à la fois l’insertion sociale et l’accès à une alimentation en circuit court. Concrètement, cela passe par l’emploi d’une vingtaine de personnes sur différentes parcelles de maraîchage, sapins bio ou fruitiers – sans oublier Le P’tiot Zinc, son restaurant associatif qui sublime chaque jour des produits locaux avec une quarantaine de couverts. Christophe Bonnot, président de l’association, a également créé deux entreprises d’insertion autour de l’écorénovation et de la transformation alimentaire, pour aller ainsi encore plus loin dans sa démarche.
21210 La Motte-Ternant.
www.lafermedebarboulotte.org



Bougies botaniques

Les bougies Carrière Frères font honneur à l’héritage scientifique du Muséum d’histoire naturelle de Paris en se parant d’illustrations piochées dans ses archives. Trois nouvelles créations mettent en avant des plantes rares ou insolites répertoriées avec soin par le muséum : l’absinthe, l’acacia et le nénuphar, dont les parfums révèlent des notes végétales douces ou intenses. Une manière de soutenir ses nombreuses missions et son engagement pour la biodiversité.
www.carrierefreres.com



©Clémentine Paquet, Bhb Inclusion.

©Sabine Serrad.



Construction durable, mode d’emploi

Se former à la rénovation en matériaux bio et géo-sourcés, à la construction en pierre, en bauge ou en terre crue ? C’est l’offre des Grands Ateliers, une structure créée en 2002 avec l’objectif d’aider les étudiants d’écoles d’architecture, de design ou d’ingénieurs à mettre en pratique leurs connaissances. Ces formations visent à initier différents types de publics à des méthodes de construction ancestrales et écologiques pour les appliquer à des projets contemporains.
38090 Villefontaine. www.lesgrandsateliers.fr



Rendez-vous

Installée au sein du Domaine des Cimes, dans le Pays basque, l’association Aukera – Le Champ des Possibles se consacre à la conservation d’espèces arboricoles et végétales traditionnelles. Et ce n’est pas tout : en plus de la noiseraie et du conservatoire végétal qu’il y a implanté, son fondateur, Clément Hauvette, organise des événements tels que la « Table de saison », qui permet à quatorze convives de se rencontrer chaque mois pour participer à un atelier culinaire et déguster un repas préparé par un chef.
64480 Jatxou. www.aukera-lcdp.com



Tous aux fourneaux

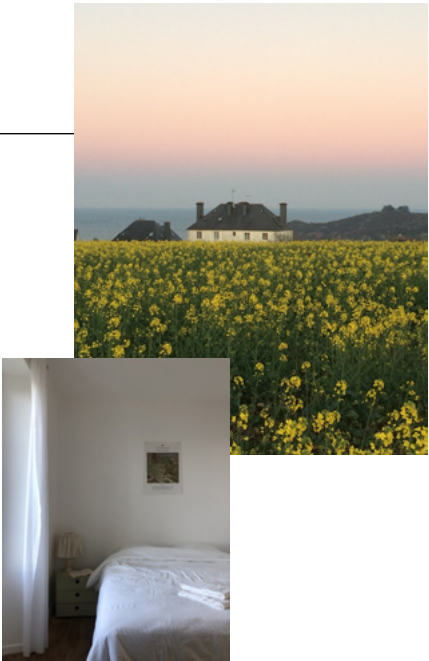
Avec ses Objets Bien Faits, Lorraine Bonduelle propose des créations durables, utiles et low-tech. Dernière en date, le sac de cuisson norvégien qui permet de cuire un plat hors du feu, en préservant les nutriments et en économisant l’énergie. De quoi donner le coup d’envoi de la saison des plats mijotés...
www.objetsbienfaits.com

Repartir

Vue sur mer

Pour faire honneur à ses souvenirs d'enfance à Bréhec et à l'immeuble construit par ses arrière-grands-parents dans les années 1950, Louise Tresvaux du Fraval a souhaité proposer l'un des appartements de la bâtisse aux voyageurs de passage. Baptisé « Rendez-vous sur la côte », ce lieu a été restauré avec goût et simplicité, et ambitionne de devenir une adresse plurielle accueillant aussi bien des ateliers et des événements que tous ceux qui veulent découvrir le paysage sauvage, préservé et ressourçant des Côtes-d'Armor.

22580 Plouha. www.instagram.com/rendez.vous.sur.la.cote



Cabane tout confort

Originaires des Pays-Bas, Marloes et Olav sont tombés sous le charme d'une ancienne ferme en Bourgogne. Leur idée de maison de vacances s'est finalement muée en projet de vie, puisqu'ils ont décidé d'y emménager à temps plein et de créer La Source, un refuge en pleine nature. On retrouve une charmante cabane pensée comme « une bulle hors du temps », tandis qu'un gîte et des suites devraient ouvrir l'année prochaine. Le cadre exceptionnel, entre vignes et forêts, donne envie de s'y établir de manière pérenne.

21230 Champignolles. www.lasourcebourgogne.fr



La vie de château

La Borde en Sologne s'offre une nouvelle jeunesse. Cette demeure historique vient d'être restaurée et transformée en hôtel par ses nouveaux propriétaires, qui lui ont redonné toute sa splendeur d'antan. Au programme, plus de trente chambres et suites rehaussées d'éléments d'époque qui offrent une vue privilégiée sur le parc environnant. Cet immense écrin de verdure abrite d'ailleurs des jardins remarquables et un potager où sont cultivées une cinquantaine de variétés de fruits et légumes travaillés chaque jour à la table du restaurant.

41230 Vernou-en-Sologne. www.laborde-sologne.fr



L'ESPRIT
ET LA
MATIÈRE

PAUILLAC
APPELLATION PAUILLAC CONTRÔLÉE

UN VIN
DE
CHATEAU LAFITE ROTHSCHILD

* Hameau faisant face à Lafite, de l'autre côté de la route, rattaché au château dans les années 60 et produisant depuis des vins d'équilibre.

