

Village

LE PLEIN D'ÉNERGIES POSITIVES

Hautes-Pyrénées
**La voie
pastorale**

Cafés, libraires, médecins
**Itinérants
& essentiels**



Dossier
**Transformer
les fruits
du jardin**

Rhône
**Leur village
sous les bombes**

Mad et Moselle
**Inovations
en mairie**

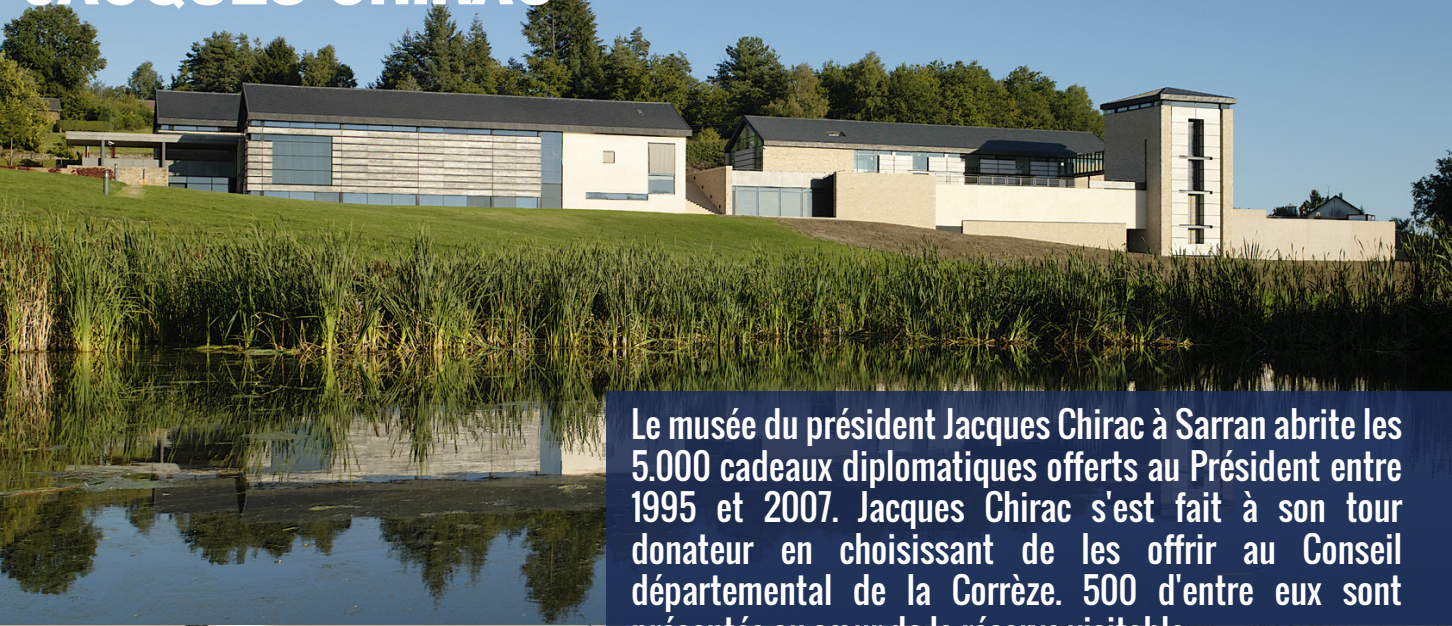
Retrouvez, pages 22 à 41, les Portraits, une rubrique réalisée
en partenariat avec Dorothee Barba, *Carnets de Campagne* sur



musée

du président
JACQUES CHIRAC

CORREZE
LE DÉPARTEMENT
Terre de culture



Le musée du président Jacques Chirac à Sarran abrite les 5.000 cadeaux diplomatiques offerts au Président entre 1995 et 2007. Jacques Chirac s'est fait à son tour donateur en choisissant de les offrir au Conseil départemental de la Corrèze. 500 d'entre eux sont présentés au cœur de la réserve visitable.

Découvrez également la galerie présidentielle, dédiée au rôle institutionnel comme diplomatique des 8 Présidents de la V^e République, de Charles de Gaulle à Emmanuel Macron.



4 route du musée - 19800 Sarran
05 55 21 77 77
www.museepresidentjchirac.fr

Ouverture saisonnière
(mars à novembre)

4 Édito

6 Hors-champ

- Romain Guibaud : les graines du collectif
- Les palmes de l'innovation.

18 L'actu nationale

Portraits

Ils innovent, ils inventent

32 à 41 DOSSIER

Itinérants et essentiels



© J.C. Millhet

Deux tiers des villages français n'ont plus aucun commerce. Alors certains leur amènent sur un plateau, de camion ou de remorque. Du bar ambulant à la galerie d'art mobile, les activités itinérantes n'ont plus de limite. Preuve d'un manque, comme d'un désir de révolte.

ET AUSSI...

22 Kinga met le pain à l'affiche

24 Ils transforment leur élevage en refuge



© Stéphane Perraud

26 Pour les beaux yeux d'un alpagas

28 Un tiers-lieu et un canard

Territoires

Durables, solidaires, accueillants et vivants

42 à 45 TERRITOIRE À VIVRE

Rhône

Leur village sous les bombes

Des communes des Monts du Lyonnais s'ouvrent au street-art.



© Stéphane Perraud

46 à 54 VILLAGE À VIVRE

Aulon (Hautes-Pyrénées) La voie pastorale



© Axel Pulg

Pour limiter l'extension du domaine skiable de sa voisine Saint-Lary, Aulon mise sur la biodiversité et le pastoralisme.

56 à 60 DOSSIER

Innovations en mairie

La communauté de communes Mad et Moselle expérimente des solutions pour maintenir l'accès aux services publics. Ces projets témoignent d'une volonté d'innover qui gagne des administrations parfois réputées pour leur rigidité.

62 L'actu des territoires

Vivre simplement

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

70 à 75 DOSSIER

Jus et conserves en mode collectif



© Arnaud Trolle

Pommes, olives ou noix. Pour transformer en jus, huile et autres conserves, les fruits et légumes des particuliers, les ateliers participatifs de transformation, fixes ou mobiles, ont le vent en poupe. Une solution économique, anti-gaspi, qui crée du lien.

76 Les savoirs, ça se partage!



© Coopérative des savoirs

Préparer un gâteau, coudre un ourlet, couper du bois... Ces petits gestes, anodins pour les uns, rendent de grands services à d'autres. Vous possédez des savoirs ? Partagez-les !

80 La pimprenelle ? Ne cuisinez pas sans elle!

Bulletin d'abonnement en page 67

INNOVANTE, DYNAMIQUE, JOYEUSE & SOLIDAIRE !

Depuis trente-trois ans, le magazine *Village* raconte la France des villages. Une France souvent discrète, mais toujours vivante. Depuis plus de trois décennies, le magazine met en lumière celles et ceux qui choisissent d'entreprendre, de créer, d'innover et de s'engager au cœur des territoires ruraux. Cette histoire est précieuse. Elle constitue un patrimoine éditorial unique, bâti sur la proximité, la curiosité et la confiance.

En rejoignant aujourd'hui *Village* en tant qu'associé co-gérant, aux côtés de Sylvie Le Calvez et d'Axel Puig, au sein de la Société coopérative d'intérêts collectifs, je mesure pleinement la responsabilité qui est la nôtre : préserver cet héritage tout en participant à cet élan né de la transformation en coopérative.

À travers mon engagement comme président d'InSite et maire d'un petit village gersois, je rencontre chaque jour ces élus, ces associations, ces entrepreneurs, ces agriculteurs et ces citoyens qui démontrent, souvent avec des moyens limités, que les villages sont de formidables laboratoires d'innovation sociale, économique, culturelle et démocratique.

C'est cette énergie que toute l'équipe et les associés au sein de la coopérative veulent continuer de transmettre dans les pages de *Village*. Plus que jamais, le magazine doit rester un véritable outil au service de celles et ceux qui font vivre les ruralités. Un média qui inspire, relie les initiatives, favorise les coopérations, nourrit le débat public et donne envie d'agir, tout en demeurant libre, indépendant et exigeant.



THIBAUT RENAUDIN
Co-gérant de la coopérative Village

Nous défendons une vision ambitieuse de la ruralité : dynamique, innovante, joyeuse et solidaire ! Une ruralité qui refuse aussi bien le récit du déclin que les discours de repli. Une ruralité qui invente des solutions, accueille les talents et démontre que les villages ont beaucoup à apporter aux grandes transitions de notre époque, sans jamais opposer les territoires entre eux. Dans une société traversée par les tensions, nous avons plus que jamais besoin d'apaisement, de dialogue et de bienveillance. *Village* entend prendre toute sa place dans ce combat. L'avenir de nos campagnes ne s'écrit pas sans celles et ceux qui les font vivre. *Village* est leur caisse de résonance, leur lieu de rencontre, leur source d'inspiration et, plus que jamais, leur compagnon de route.

L'avenir de *Village* s'écrit donc avec vous : lecteurs, élus, bénévoles, entrepreneurs, agriculteurs, artisans, citoyens engagés. En vous abonnant, en faisant découvrir le magazine autour de vous, vous contribuez à faire vivre une presse indépendante et un projet collectif au service des villages.

Écrivons ensemble la suite de cette belle aventure.

Termes-d'Armagnac, le 22 juillet 2026

Depuis le printemps 2025, *Village* est devenu une aventure coopérative. De nombreux acteurs de la ruralité nous ont rejoints pour inscrire votre magazine dans un projet collectif qui garantit son indépendance. Parmi ces sociétaires, Thibault Renaudin assure désormais une fonction de co-gérance, aux côtés de Sylvie Le Calvez et d'Axel Puig.

Découvrez les packs thématiques de Village



www.villagemagazine.fr



FRUIT

s'épanouit en termes variés et bien au-delà de l'été. Avec une certaine complexité...

Le latin *fructus* dont il est issu (et que nous retrouvons dans *fructification*, *fructifère*, *fructifier*, *fructueux*, *fructose*) désigne d'abord de manière abstraite le droit de percevoir les « fruits » d'un bien puis concrètement les produits eux-mêmes et tout spécialement les productions nourricières de la terre, les fruits des arbres...

L'emploi de *fructus* a dépassé celui de *frux*, *frugis* (qui désigne au pluriel les produits de la terre – graines, céréales, récoltes – et se retrouve dans *frugal*, *frugalité*, *frugivore*), le mot a même pris le sens de « fruit » initialement réservé à *pomum*.

Pomum ? Oui, cet autre nom latin (à l'origine de *pomme* !) désigne quant à lui et en particulier tout fruit à pépins ou à noyau voire un arbre fruitier (cf. *pomiculture* ou *pomoculture*). Dans l'Antiquité romaine, *Pomona* (*Pomone*) est la déesse des fruits, le *pomarium* un verger et le *pomarius* un marchand de fruits ou « fruitier ».

Tout ce méli-mélo de mots généreux s'enrichit à son tour de nombreux noms de fruits savoureux et colorés : *fraises* et *framboises* – ancien français *fraie*, sans s, sans doute modifié par influence de *frambeise* ! –, cerises boucles d'oreilles de, *melons* « charentais » de Charente et d'ail-

leurs (abréviation du latin d'origine grecque *melopepo*, « melon », « fruit mûr ou cuit par le soleil », abricots rouges du Roussillon, pêches veloutées, *brugnons* (d'abord *brignons*) et *nectarines* douces comme du nectar, *myrtilles* (latin médiéval *myrtillus*, diminutif du latin classique *myrtus* « myrte »), *mûres* également bien mûres, *mirabelles* toutes belles, figues de fin d'été, etc.

Des fruits qui se dégustent le plus souvent frais et « nature », parfois cuits et cuisinés ou bien séchés, pressés. En dessert ou à tout moment de la journée, en *salade* multicolore et plutôt sucrée (latin *sal*, « sel » !), en *compote* (*composte*, mot de même famille que *compost* !), confiture, gelée, tartes variées, *clafoutis* (« cloutés » de cerises), *crumbles* (emprunt à l'anglais, du verbe *to crumble* « émietter »), coulis, jus, sirop ou sorbet...

Et s'ajoutent divers sens figurés, locutions et expressions (« porter ses fruits », « fruit de nos réflexions », « efforts fructueux », « fruit de l'amour », « cerise sur le gâteau », « avoir la pêche », « prendre le melon », « haut comme trois pommes »), quantité de dictons (« À la Saint-Rufin, cerises à plein jardin », « À Sainte-Marthe, prunes mûres bonne tarte », !), « À la Saint-Abdon, mûrs sont les melons », et maints prénoms (*Cerise*, *Prune*, *Myrtille*, *Clémentine*, *Vanille*) et noms de couleur (*orange*, *jaune citron*, *vert olive*), corbeilles de fruits de « natures mortes » et tableaux de portraits végétaux d'Arcimboldo, cornes d'abondance sculptées...

Mais voici bientôt l'automne. Qui me fera encore mettre dans mon panier nombre de fruits de nos régions et de saison : de délicieuses pommes à couteau toutes rondes et parfumées, des *poires* oblongues (latin populaire *pira* au féminin, neutre *pirum* en latin classique), des coings eux-mêmes *piriformes*, des grappes de raisin que je partagerai avec mes voisins ainsi que des noix, des *noisettes* (mot dérivé de *noix*, latin *nux*, étymologiquement donc « petite noix » !), des châtaignes qui comme dans la chanson « se fendent sous nos pas »...



© Lucile Vilboux

Sur un tapis de laine

Du fait de l'avènement des matières synthétiques et de la mode à bas coût, près de 90 % de la laine française est jetée. Depuis le Larzac, l'entreprise Le Tapis de Laine, créée en 2024 par Thomas Mogharaei, essaye de redonner de la valeur à cette ressource négligée. La laine utilisée par le Tapis de Laine est issue d'élevages de ce plateau – à cheval entre l'Aveyron et la Lozère – inscrit depuis 2011 au patrimoine mondial de l'Unesco. Les toisons proviennent principalement des troupeaux de l'aire AOP Roquefort, qui, par leur pâturage, participent à l'entretien du milieu. Elles sont ensuite transformées en Aveyron. Parmi les créations phare figure le tapis de méditation, conçu pour offrir un espace calme et confortable. Il est intégralement composé de laine naturelle, sans couche antidérapante et mesure 190 x 61 cm pour une épaisseur de 8 mm. Facilement transposable – il ne pèse que 1,235 kg –, ce tapis assure un bon niveau de confort, quelle que soit la saison, grâce aux vertus thermorégulantes de la laine. Le tapis de méditation : 70,00 €.

letapisdelaine.fr



© Valentin Izzo



DR

Jouer pour aller mieux

Les confinements successifs de 2020 ont considérablement accru la place des écrans dans la vie des gens, les déconnectant parfois de la réalité. Pour les reconnecter et répondre aux enjeux de santé mentale, Stéphanie Pannier a inventé un jeu de cartes pédagogique. « *Gamaux libère la parole, il permet d'échanger avec les autres. C'est un médiateur, un coach, une patte tendue vers vous* », explique-t-elle. Mais en quoi Gamaux peut-il aider les gens ? Lorsque l'on joue à Gamaux, malgré la présence d'autres personnes, c'est au jeu que l'on s'adresse directement. Il se compose de 69 cartes dont 54 classiques (permettant de jouer à d'autres jeux), qui sont réparties en quatre couleurs. Elles

proposent des questions ou des réflexions qui encouragent l'expression personnelle et l'écoute. L'objectif n'est pas de gagner mais d'aborder des sujets importants dans un cadre bienveillant. Gamaux : 24 €.

societe-business.com/gamaux

L'or brun du Limousin

Implanté au cœur du Parc naturel régional Périgord-Limousin, l'Atelier de la châtaigne transforme depuis 1970 les produits de la châtaigneraie locale, au point d'être devenu un acteur majeur de la filière castanéicole. Au fil des années, conservant ses méthodes de fabrication artisanale, l'entreprise a enrichi sa gamme de produits. Après la confiture de lait ou les fruits sous vide cuits à la vapeur, elle propose désormais une farine, obtenue à partir de châtaignes biologiques. Sans gluten et riche en fibres, c'est une alternative aux farines classiques. Elle peut être utilisée dans de nombreuses préparations, aussi bien sucrées que salées. Farine de châtaigne : à partir de 5 € les 180 g.

atelierdelachataigne.com



DR

Paroles de citoyens engagés

Épisode 4 : Romain Guilbaud, les graines du collectif

Pour cette dernière étape de son tour de France des « citoyens engagés dans une démarche de résilience face aux crises environnementales », Adrien Naud nous présente Romain Guilbaud, l'un des membres fondateurs de l'éco-lieu Grain&Sens, en Ardèche. Entre activités économiques, accueil de stages et de formations, maraîchage... ses habitants sont bien occupés. Romain nous raconte la genèse de ce projet collectif, ses difficultés et ce qu'il envisage pour les années à venir.

Propos recueillis par Adrien Naud



Romain Guilbaud a cofondé l'écolieu Grain&Sens.

nous voulions bâtir. C'est en 2019 que nous avons acheté ce lieu en Ardèche. Bien plus vaste que ce que nous avons imaginé initialement, il regroupe la ferme du couple de paysans-boulangers, des jardins en maraîchage, et l'espace propice à l'organisation de nombreux événements. Avant même d'arriver en Ardèche, nous avons commencé à organiser des camps en anglais pour les jeunes. Notre bilinguisme nous permet d'accueillir des personnes de toute nationalité, contribuant à la multiculturalité du lieu, mais en nous limitant aux pays accessibles en train. Depuis trois ans, nous regroupons des étudiants dans le cadre de projets Erasmus+ axés sur les thématiques écologiques et du lien à la nature. Des séjours de permaculture accessibles aux familles sont aussi régulièrement proposés en anglais et en français. Au-delà de ces projets que nous organisons, nous accueillons des associations extérieures telles que Fertile et La Coopérative Oasis. Grain&Sens est donc aussi bien un lieu de vie familial que d'accueil et de production. Six adultes et deux enfants habitent actuellement sur le lieu, mais de nouvelles personnes devraient nous rejoindre l'année prochaine pour atteindre une douzaine d'habitants. Nous sommes en mouvement !

Quel est l'origine du projet Grain&Sens ?

Romain Guilbaud : Il y a sept ans, avec deux autres familles franco-anglaises et franco-américaines habitant près de Montpellier, nous avons créé « un lieu de vie et de partage nourrissant les êtres et les consciences » afin de vivre davantage en cohérence avec nos valeurs. Or, nous n'avions pas exactement toutes et tous les mêmes. Il nous a fallu trouver des compromis ! Après avoir appris à nous connaître notamment au sein de jardins partagés, nous avons consacré deux années à définir ce que

Comment en es-tu venu à vouloir créer un éco-lieu ?

Avant de me lancer dans cette aventure, je venais de terminer un tour du monde à vélo pendant deux ans et demi. En revenant, et comme j'aime les rêves, je me suis demandé quel serait mon pro-

chain. Créer un éco-lieu, voilà ce dont je rêvais à présent ! Rapidement et sans avoir à mener de recherches spécifiques, un groupe s'est constitué de lui-même. Avec les deux autres familles, nous avons posé cette idée lors du premier dîner qui nous a réunis, et notre relation a grandi avec elle.

Comment organisez-vous vos prises de décisions ?

Nous avons beaucoup évolué sur cette question. Pour appliquer des méthodes de gouvernance partagée et comme on l'apprend classiquement en management de projets, nous pensions que des outils nous apporteraient les solutions. Or, nous avons fini par comprendre que chaque collectif est différent, et qu'il lui revient de déterminer lesquels lui conviennent. Aujourd'hui, nous prenons nos décisions au consentement, et nous nous réunissons chaque semaine pour des cercles de partage et de paix, dans lesquels chacun peut déposer son état émotionnel et évoquer les sujets qui sont présents en lui. Nous accordons autant d'importance à ces temps qu'aux réunions de travail. Chaque année, le temps d'un week-end, La Coopérative Oasis nous accompagne pour garantir la pérennité de notre projet. Même si nous n'avons pas fait partie des éco-lieux pionniers dans le mouvement, nous sommes le premier à avoir été financé par celle-ci.

Fondamentalement, qu'est-ce que les projets d'éco-lieux cherchent à réinventer ?

Sans s'affranchir de la société actuelle, nous essayons de retrouver l'esprit de la vie des hameaux d'autrefois. Nous portons une grande attention aux enjeux écologiques et aux oppressions systémiques, notamment celles issues du patriarcat. Quand bien même nous n'avons pas toutes les réponses, nous essayons de montrer que d'autres modèles de société viables et joyeux sont possibles.

Quelles sont les principales difficultés auxquelles vous êtes confrontés ?

L'humain est la plus grande difficulté. En collectif, il faut imaginer que chaque personne est un miroir

« Nous portons une grande attention aux enjeux écologiques et aux oppressions systémiques. »

de soi-même. Cependant, ce qu'elles renvoient n'appartient qu'à soi-même, elles n'en sont pas responsables.

Le travail personnel est

donc permanent ! C'est à la fois très positif et en même temps épuisant. Vivre et faire ensemble est un vrai challenge, nécessitant de trouver des compromis pour que tout le monde se sente bien. L'équilibre entre l'espace de vie dédié aux familles et celui de l'accueil, indispensable pour la vie du lieu, a nécessité des ajustements. Trouver et prendre sa place dans un projet de vie collectif est un challenge pour chaque nouveau venu. Alors que beaucoup arrivent en demandant ce qu'ils peuvent apporter, il faut être conscient par soi-même de ses ressources et oser prendre sa place.

Qu'est-ce que les relations humaines nourrissent en toi ?

Elles m'apportent une meilleure connaissance de moi-même, une place dans la société, ainsi qu'une identité. En effet, en portant un tel projet, on en devient l'identité. Alors que je suis seulement Romain, les personnes extérieures au lieu me voient comme étant « Grain&Sens ». C'est parfois gratifiant, parfois lassant.

Qu'est-ce que les conflits représentent pour toi ?

J'ai appris à ne plus les fuir, mon réflexe initial. Il est nécessaire de comprendre que les émotions appartiennent à chacun de nous. Les autres n'en sont pas responsables. Ainsi, être heurté ou remué par une parole nécessite d'abord de s'interroger sur soi-même avant de pointer du doigt celui qui l'a proférée. La seconde étape, que je ne pense pas encore avoir acquise, consiste à aller vers l'autre pour lui énoncer une demande soulageant ma tension, afin de grandir ensemble. Il faut oser, se confronter, et s'engager dans une relation. C'est ce qui m'est plus difficile. S'investir dans cette démarche et être prêt à y consacrer l'énergie requise est inéluctable en vivant en collectif. Même si cela peut être douloureux, je trouve souvent de beaux cadeaux en me confrontant à ce qui ne me plaît pas.

Que retires-tu du travail que tu as mené dans cette voie ?

Nous sommes sur Terre pour apprendre et évoluer grâce à tout le vivant qui nous entoure. S'en éloigner nous perd. Je pense que la peur d'arriver au résultat, c'est-à-dire à soi-même, peut être plus effrayante que l'échec lui-même. Que pourrait-on devenir si l'on en découvrait davantage sur nous-même ? « *Pour pousser, il faut se planter !* », tel est mon mantra. Aller contre ce qui vient coûte beaucoup d'énergie, c'est pourquoi j'accompagne ce qui est là et qui fonctionne, et passe outre les échecs.

Qu'as-tu appris de ton voyage à vélo autour du monde ?

Pendant ce voyage, je suis passé de fermes en fermes pour m'initier à l'agroécologie. J'ai réellement pris conscience des enjeux écologiques. J'ai appris à accueillir la magie du présent quand bien même mes plans en sont perturbés. Cela m'a été très utile pour la construction de Grain&Sens. En restant bornés à notre idée initiale, nous n'aurions pas pu mettre en œuvre ce qui nous anime aujourd'hui. Même si j'ai découvert des cultures très différentes, j'ai vu que nous ne sommes pas tous si différents.

Pour toi, que représentent les rêves ?

Mes rêves sont le moteur de mon action. C'est en eux que je trouve de la joie. Le revers de la médaille, c'est que je peux en être prisonnier en m'y enfermant. À Grain&Sens, la réalité a été encore plus merveilleuse que ce dont j'avais rêvé. C'est une belle réussite, mais aussi une charge et une responsabilité qui m'ont quelquefois épuisé.

Comment passes-tu du rêve à l'action ?

Sans l'être complètement, les rêves doivent sembler inaccessibles. Cela permet d'avancer petits pas par petits pas en planifiant ce qu'il est possible de mettre en œuvre dans les semaines et mois qui viennent. Concernant Grain&Sens, il y a un moment durant lequel j'ai eu peur de rêver plus grand. En réalité, je crois plutôt avoir eu peur de rêver autre chose, craignant que le projet en pâtisse.

Qu'est-ce qui t'a mené à l'agroécologie ?

Alors que je ne me retrouvais pas dans l'abondance et la consommation normalisées par notre société, j'ai été touché par l'écrit de Pierre Rabhi, initiateur de l'agroécologie, Vers la sobriété heureuse. J'ai compris que la richesse et la possession n'étaient pas nécessaires pour être heureux. Plutôt que de

contrôler et de dominer la terre, l'agroécologie propose de produire sa nourriture en interagissant, en se liant, et en respectant l'environnement. Cette pratique ramène la vie et la beauté dans chacun des pans de l'agriculture et de l'humain. Notre société encourage à douter : comment nos aliments sont-ils produits ? D'où viennent nos vêtements ? Comment est fabriqué tel ou tel objet ? ... Produire sa propre nourriture est le premier pas à faire pour reprendre du pouvoir sur ces questions-là. L'agroécologie m'a apporté une plus grande autonomie et a démultiplié mon sentiment de liberté.

Quelle place donnes-tu à la créativité dans ce que tu mets en œuvre ?

La créativité est essentielle. En restant sérieux et en bannissant le divertisse-



ment, on ne peut s'extirper du schéma en place, nous condamnant à répéter les mêmes erreurs. Il faut oser s'amuser, dire n'importe quoi et jouer ensemble! J'adore sortir de ma zone de confort. C'est ce qui m'amène aux zones d'apprentissages, puis d'insécurité ou d'inconfort qui, selon la posture, peuvent devenir des zones de magie.

Comment as-tu construit ta conscience environnementale et sociétale ?

C'est essentiellement mon père qui me l'a inculquée, à la fois en m'offrant des livres sur ces thématiques, et en me donnant le goût de la randonnée, une belle approche pour se connecter à l'environnement.

Émotionnellement, comment as-tu évolué sur ces questions-là ?

Jeune, je me disais appartenir à la génération qui pouvait changer le système. Aujourd'hui, j'ai peur de la résignation et d'abandonner ce combat-là, tellement les actualités vont à contre-courant de ce que nous prônons ici. J'essaie tout de même d'y

apporter de la joie, en partageant avec d'autres les bienfaits de l'autonomie alimentaire et de la connexion à la nature. Ce vecteur de transmission est bien plus efficace que la culpabilité.

Comment vois-tu le monde dans 30 ou 50 ans ? Est-ce une question que tu te poses ?

Oui, bien sûr. Il est très difficile de savoir si ce que je construis sera résilient en fonction de ce que sera le futur. Alors, j'accepte ce qui vient et je propose des alternatives en accord avec mes valeurs et en tenant compte de la direction que prend la société. Je ne veux pas être en rupture avec celle-ci et la combattre, je préfère accompagner et œuvrer pour ce qui fonctionne. Je pense qu'il nous faut reprendre une place dans la synergie des écosystèmes en arrêtant de confronter l'homme et la nature.

Aller plus loin :

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



Votre avis est précieux !

Depuis plus de 30 ans, Village évolue grâce à ses lecteurs. Aujourd'hui, nous souhaitons mieux connaître vos attentes et vos habitudes de lecture.

Pour répondre à notre enquête, il vous suffit de scanner le QR code ci-contre ou de suivre le lien ci-dessous :
<https://urls.fr/2t3ZWl>

Le questionnaire ne prendra que 10 minutes. Vos réponses nous aideront à faire évoluer *Village* et à préparer des numéros à venir au plus proches de vos attentes.

Merci pour votre fidélité et votre confiance.



Les palmes de l'innovation

Couverture médiatique, crédibilité auprès des financeurs, visibilité nationale...

La soixantaine d'entrepreneurs ruraux récompensés par le Prix Innover à la campagne depuis 2018 ont bénéficié d'un vrai coup de pouce. L'édition 2026 est lancée jusqu'à fin septembre et mettra de nouveau en lumière une campagne qui bouillonne d'idées et de talents.

Par Lucile Vilboux

Quand elle a découvert, en 2025, l'existence du « Prix Innover à la Campagne. J'entreprends là où j'ai envie de vivre »,

l'équipe du tiers-lieu La Maison forte n'a pas hésité à candidater. Elle y a vu l'occasion de valoriser son dispositif participatif Mattang, un outil d'écoute et de cartographie relationnelle et territoriale. Bien lui en a pris puisqu'en décembre dernier, ce tiers-lieu rural, installé au Château de Monbalen, un village du Lot-et-Garonne, a été primé, comme cinq autres projets estampillés ruralité. « Ce Prix national est un vrai atout qui participe à notre crédibilité locale. Il nous a permis de renforcer nos réseaux avec, par exemple, la Fondation RTE pour les Ruralités et l'Office français de la biodiversité », se félicite Bruno Caillet, coopérateur et cofondateur de la Maison forte.

250 candidats en 2025

Créé en 2018 à l'initiative d'Éric de Kermel, directeur de Bayard Nature et Territoires, soutenu par la Fédération des Parcs naturels régionaux, l'Association des maires ruraux de France (AMRF), le réseau Initiative France, l'Office français de la biodiversité (OFB), la Fondation RTE pour les ruralités ainsi que l'Agence nationale de la cohésion des territoires (ANCT), le concours a déjà récompensé une soixantaine de projets qui ont bénéficié d'une forte visibilité nationale. « La particularité du Prix Innover à la campagne, c'est son approche. C'est par le développement économique et l'innovation qu'il met en lumière

de belles aventures humaines qui se déroulent à la campagne, explique Olivier Ruault, coordinateur du Prix, organisé par le tiers-lieu Le 21, implanté à Uzès dans le Gard, dont il est le fondateur. Travailler en lien avec la nature et la ruralité répond à de fortes aspirations, notamment de la part des jeunes, surtout depuis le Covid. Le Prix leur ouvre d'autres inspirations, horizons et réseaux pour les développer. Et c'est sans compter toutes les candidatures que nous recevons chaque année – 250 en 2025! –, que je contacte une à une par téléphone. » Le Prix, c'est aussi un accès plus facile à des financements parfois inconnus des porteurs de projets ruraux, voire même de leur banquier. « S'installer en ville est, de ce point de vue, certainement un avantage. Mais à la campagne, cela ne devrait pas être un frein à l'investissement. » Isabelle Mortelmans, consultante, accompagnatrice de projets de ce type, et qui vient de rejoindre le conseil d'administration du tiers-lieu Le 21, va même plus loin. « La ruralité présente de vrais atouts. Tout le monde se connaît. Il est très facile d'aller voir le maire. Humainement, les choses peuvent aller très vite. Néanmoins, comme les aides publiques baissent drastiquement en ce moment, le Prix peut soutenir la recherche de nouveaux modes de financements. »

Diversifier les ressources

Pour La Maison forte, le Prix Innover à la campagne a donc bel et bien donné un coup de fouet à l'innovant projet Mattang. « Lorsque nous sommes arrivés sur ce territoire que nous

« Par le développement économique et l'innovation, le Prix met en lumière de belles aventures humaines qui se déroulent à la campagne. »

Le tiers-lieu La Maison forte, installé dans un village du Lot-et-Garonne, a été primé pour son dispositif participatif Mattang, un outil d'écoute et de cartographie relationnelle et territoriale.



© La Maison Forte

ne connaissions pas, nous avons commencé par collecter des données locales. Mais elles étaient vraiment déprimantes : 50 % de l'économie reposant sur des fonds publics, départ des jeunes formés ailleurs, taux de chômage supérieur à la moyenne nationale... Nous avons donc décidé d'aller à la rencontre des habitants. Au fil des entretiens, ils ont dévoilé des richesses insoupçonnées, humaines, sociales et économiques, qui ne figurent dans aucune statistique. Les voir, les comprendre et les mobiliser, c'est renforcer une dynamique qui ne demande qu'à s'exprimer », retrace Bruno Caillet. 600 heures d'écoutes, transcrites en plusieurs milliers de pages, ont été collectées. Analysée, interprétée et cartographiée, cette matière incomparable a produit une base de connaissances permanente du territoire. À la Maison forte, elle est aussi le support d'un podcast et d'une radio. Avec une formation, élus et agents peuvent la mettre en œuvre sur leur territoire et s'en servir pour anticiper une problématique sociale, un signal faible. Ils sont ensuite en mesure de mobiliser les habitants afin d'identifier des ressources et solutions possibles pour y répondre. La Maison forte, c'est au départ une idée, une utopie portée par un groupe de cinq professionnels du développement territorial,

culturel, touristique et numérique, tous issus d'un coin de France différent. Ils souhaitent construire, à partir de ce territoire, un récit positif de la civilisation à venir autour des enjeux de l'écologie, de l'architecture, des arts, de l'agriculture et des sciences. Une quête qui les a menés à s'établir en 2019 dans ce château du XIII^e siècle, entouré de ses six hectares de terres. L'association, qui gère le site ainsi qu'un réseau de 1 541 adhérents aussi bien locaux, nationaux, qu'internationaux, salarie aujourd'hui 13 équivalents temps plein. Toute l'année, elle anime, avec l'aide de bénévoles, des résidences de recherche, un laboratoire d'innovation sociale, une école de la transition écologique (réseau Être), des ateliers, des séminaires, expositions, ciné-débats, guinguette, formations, séjours vacances... Comme ses subventions perçues sont surtout fléchées sur ses projets culturels, le Prix Innover à la campagne facilite la recherche de nouvelles ressources.

Visibilité renforcée

Déjà lauréate de plusieurs prix (French Tech Emergence, iLab, France 2030, Start-up de l'Éco Néo Aquitains, Pignnovation...), l'équipe des quatre collaborateurs de BioAZ a également vu, dans le Prix Innover à

L'équipe de BioAZ a été récompensée pour ses travaux consacrés à la conception d'une alternative à la castration des porcs d'élevage.



© BioAZ



Olivier Ruault contacte un à un les candidats du Prix Innover à la campagne dont il est le coordinateur.

la campagne, une opportunité pour accélérer son projet. Cette startup, fondée en 2022 près de Libourne en Gironde par le vétérinaire-chercheur Romain Delcombel, développe des immunothérapies dédiées à la santé et au bien-être des animaux d'élevage et domestiques. Sa candidature a porté sur ses premiers travaux consacrés à la conception d'une alternative à la castration des porcs d'élevage. Pour prévenir « l'odeur de verrat », qui rend la viande impropre à la consommation, chaque année, un demi-milliard de porcelets mâles sont castrés à la naissance dans la plupart des pays du monde. Une opération effectuée généralement sans anesthésie, sauf dans quelques États européens : France, Allemagne, Danemark et Pays-Bas. L'alternative repose donc sur une castration biologique effectuée en une seule injection indolore. Un vrai progrès pour le bien-être des animaux, « mais aussi des éleveurs, pour des raisons à la fois éthiques et économiques », souligne Romain Delcombel. « Nous disposons presque du produit fini, mais avant qu'il soit commercialisé par un groupe pharmaceutique, il reste encore à le faire valider au regard de différentes réglementations nationales et européennes. » Le Prix Innover à la campagne est donc une nouvelle opportunité pour communiquer, crédibiliser le projet et consolider

son financement. « Jusqu'à présent, nous avons bénéficié de soutiens régionaux et d'État via le plan d'investissement France 2030 notamment. Mais nous avons besoin de cette visibilité pour trouver de nouveaux actionnaires possibles, voire des investisseurs. »

Et ce ne sont pas les lauréats des années précédentes qui vont le contredire.

« Nous savons par exemple que Fertilaïne, spécialiste des engrais et du paillage en laine et lauréat 2024, a accru considérablement sa visibilité. Invitée sur les plateaux télé et radio, l'entreprise familiale aveyronnaise a décuplé son chiffre d'affaires », se souvient Olivier Ruault, qui invite les entreprises et associations rurales, en phase avec les critères du concours (NDLR : voir encadré), à s'y inscrire. « Avec quelques documents préalablement rassemblés, une trentaine de minutes suffisent pour remplir le dossier de candidature. L'innovation ne porte pas seulement sur des produits. Elle peut concerner le management, la vente, des services, une implantation territoriale... Cette année, le Prix fera l'objet d'une belle valorisation médiatique par l'intermédiaire notamment du magazine Village, de l'émission des Carnets de campagne sur France Inter et du Réseau ICI, ex-France Bleu. » Un Prix spécial média sera d'ailleurs décerné par Village.

COMMENT CANDIDATER ?

Peuvent remplir un dossier en ligne, jusqu'au 30 septembre 2026 à minuit, les entreprises (dont les coopératives) et les associations qui affichent plus d'un an d'existence à la campagne. L'activité ne doit pas être polluante, ni dangereuse pour la santé, ni avoir de liens avec le commerce des armes. Et surtout, elle doit présenter un de ces caractères innovants, définis par l'Insee : innovations de produits (biens ou services) et/ou de procédés (incluant les innovations d'organisation et de marketing).

Les lauréats bénéficient d'une couverture médiatique, de la mise en relation avec les partenaires du Prix, de la participation à une rencontre regroupant toutes les entreprises nominées avec les membres du jury, ainsi que d'un abonnement d'un an au magazine Village.

Une dotation peut aussi être attribuée selon les catégories. La présentation des projets et la remise des prix auront lieu, en présence des partenaires, membres du jury et du public, le jeudi 3 décembre 2026 à Paris.

Site : <https://innoveralacampagne.fr/>

À la rencontre de paysans résistants



Partis en juin 2024 pour un périple de neuf jours à pied, en compagnie d'une ânesse attachante et capricieuse, Jérémie Camus, élu de la Métropole de Lyon, Laëtitia Chalandon, autrice, et Emmanuel Prost, illustrateur, racontent dans cet ouvrage leurs rencontres avec une vingtaine de paysannes et paysans et quelques acteurs agricoles de la région lyonnaise. Mais les questions abordées vont bien au-delà de ce territoire. Ils ont en effet voulu comprendre comment ces agriculteurs vivent leur idéal de nourrir sainement les habitants tout en étant confrontés aux aléas climatiques, à l'urbanisation et aux nombreuses crises qui touchent le monde paysan : chute du nombre d'agriculteurs, raréfaction de l'eau, augmentation des charges, journées harassantes... Certains décrochent, d'autres s'accrochent tandis que des jeunes s'installent sur des modèles collectifs et associatifs... Captivant et éclairant.

***Tout fout l'champ*, Jérémie Camus, Laëtitia Chalandon et Emmanuel Prost, 224 p., 2026, 29 €, Éd. Terre vivante.**

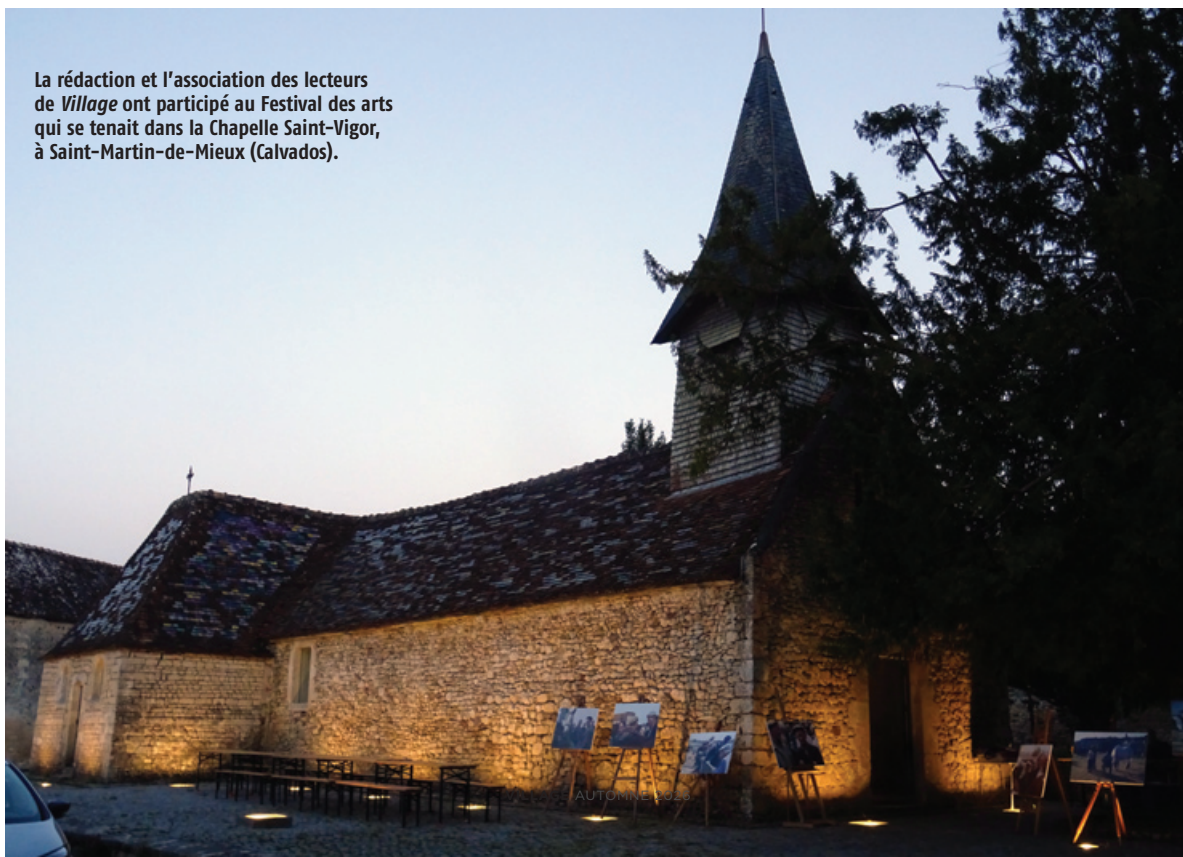
Nos lecteurs au rendez-vous

Datée du XV^e siècle, la Chapelle Saint-Vigor a été restaurée en 1987 par l'artiste japonais Kyoji Takubo. Ses murs sont peints de branches et de fleurs de pommiers, tandis que ses tuiles, translucides, laissent pénétrer la lumière. Transformé en lieu d'exposition, le bâtiment situé à Saint-Martin-de-Mieux (Calvados), a accueilli, le 13 juin dernier, la première édition du Festival des arts, un rendez-vous auquel l'association des lecteurs de *Village* a participé. Depuis sa création en septembre dernier, cette dernière multiplie

les actions, à l'image de sa présence à Rennes, pour le Festival des médias indépendants ou en visio, le 25 juin dernier, pour un échange avec la rédaction destiné à mieux connaître le fonctionnement du magazine et cibler des actions pour le soutenir. Prochain rendez-vous : les 3 et 4 octobre pour une rencontre conviviale au cœur de la Suisse normande.

**Contact : leslecteursdevillage@gmail.com
ou villagemagazine.fr, rubrique « Qui sommes-nous »**

La rédaction et l'association des lecteurs de *Village* ont participé au Festival des arts qui se tenait dans la Chapelle Saint-Vigor, à Saint-Martin-de-Mieux (Calvados).





Dans l'Aude, le village de Montolieu mise sur le livre.
Il compte aujourd'hui douze librairies pour 800 habitants.



Librairies rurales: des services essentiels

La Fédération interrégionale du livre et de la lecture (Fill) estime que 817 librairies sont installées à la campagne, soit environ 30 % des librairies métropolitaines indépendantes. Mais seulement 3 % des communes rurales en disposent, alors qu'elles représentent 88 % des communes françaises et 33 % de la population métropolitaine. Seule la Bretagne tire son épingle du jeu avec 10 % de communes rurales dotées de ce commerce, suivie de près par la région Provence-Alpes-Côte d'Azur (6 %). Dans l'étude *Librairies et ruralités*, qu'elle a dévoilée cet été, la Fill met en lumière des libraires très investis localement mais qui doivent, pour maintenir un fragile équilibre économique, diversifier leur offre (papeterie, artisanat local, bistrot...) à côté de leur très large choix d'ouvrages (96 % d'entre eux sont généralistes), offrir des délais rapides de commande, créer des liens avec les écoles et les bibliothèques. Ceci tout en

gérant des flux logistiques complexes en raison d'une très forte saisonnalité pour les 66 % d'entre elles situées dans des secteurs touristiques ou durant les fêtes de fin d'année. Leur public est plutôt féminin, entre 45 et 70 ans, mais aussi constitué de familles et de résidents secondaires. Les libraires s'efforcent néanmoins d'attirer les publics qui n'osent pas franchir le seuil de leur commerce, par des animations et une communication adaptées. C'est pourquoi ils ont à cœur, avec la Fill, de faire reconnaître auprès des collectivités et des pouvoirs publics leur rôle d'acteur culturel local, de créateur de liens, voire « d'amortisseur » social. Tous ces défis n'entravent cependant pas l'attrait du métier, puisqu'un quart des librairies ont moins de quatre ans.

Pour télécharger l'étude *Librairies et ruralités*:
https://urls.fr/3Apd9_

Affres et joies d'un «petit maire»



Lorsqu'il présente sa liste aux élections de mars 2020, Laurent Turpin envisage des projets pour le terrain de foot abandonné, la salle des fêtes vétuste ou encore les toilettes de l'école situées dans la cour. Mais une fois élu maire de Saudemont (420 hab., Pas-de-Calais), il découvre une tout autre réalité. Avec juste une secrétaire de mairie à mi-temps, il est à tout moment appelé par les habitants sur son portable : pour un cheval qui erre, un portefeuille perdu, une coupure de courant, des rats dans une maison, des voitures mal garées, des décharges sauvages... Il doit aussi se débattre avec l'absurdité de l'administration et des normes, rechercher les financements, entretenir la voirie tout en équilibrant son budget au centime près. Des anecdotes, il en tombe à chaque page de cette bande dessinée, à la fois tendre, drôle et pédagogique. Elle dévoile et éclaire l'indispensable mais exigeant rôle du premier édile d'un village, à travers le regard, d'une incroyable bienveillance, de Laurent Turpin.

Le petit maire, Olivier Berlion et Laurent Turpin, 136 p., 2026, 22 €, Éd. Les Arènes BD.

Manifeste pour les chargés d'accueil

Généralement recrutés par des agences d'attractivité, des Départements ainsi que des regroupements intercommunaux, les chargés d'accueil accompagnent et facilitent les démarches des candidats à l'installation sur leur territoire. Seulement, si 82% de ces professionnels de l'accueil sont fiers de leur métier, seulement 25% se sentent reconnus et valorisés par les élus. Voici ce que révèle une enquête menée auprès d'une soixantaine d'entre eux par Laou, une plateforme numérique nationale spécialisée dans la mise en relation entre les candidats à l'installation et des territoires partenaires. Car une grande partie de la mission de ces chargés d'accueil est invisible. Après chaque rendez-vous avec un candidat à l'installation, quasiment

la moitié d'entre eux passent de trente minutes à plus d'une heure à la recherche d'opportunités d'emplois, de logements, de transports, d'artisans ou de solutions de garde pour les enfants. Et une fois que le candidat est installé, 77% des agents continuent de le suivre pendant au moins six mois. Ces métiers, très polyvalents, exercés par une grande diversité de profils (tourisme, développement économique, commerce, urbanisme...) ne disposent pas encore de référentiel commun ou de formations qualifiantes. Ce à quoi s'attelle Laou à travers son manifeste pour la reconnaissance des chargés de mission accueil et hospitalité.

laou.fr



© l'enracine

Foncièrement citoyen !

Partout en France, de plus en plus de collectifs citoyens se mobilisent pour protéger les terres agricoles, garantir leurs vocations nourricières et installer des agriculteurs. Le mouvement Terre de liens en a ainsi recensé plus de 80.

Ces Initiatives foncières agricoles citoyennes (Ifac), comme il les appelle, sont présentées en ligne, accompagnées de fiches d'expériences, guides et études. On y découvre par exemple la Foncière Élémentaire qui, dans le Lot, a collecté 110 000 € auprès de 191 donateurs. Ou la Scic-SA Terres citoyennes albigeoises qui, dans le Tarn, a acquis des terres pour y installer des paysans.

<https://ressources.terredeliens.org/recifac>

L'association gardoise l'enracine (voir *Village* n°167), dont la centaine d'adhérents a recueilli plus de 26 000 € pour préserver des terres agricoles, fait partie des Initiatives foncières agricoles citoyennes (Ifac) recensées par le mouvement Terre de liens.

Un palet dans la poche

Présent traditionnellement dans de nombreuses régions de France, le jeu de palets se pratique habituellement sur une planche en bois ou en fonte. Depuis cet été, on peut aussi y jouer sur son smartphone, gratuitement contre une IA ou avec d'autres joueurs en ligne et dans une dizaine de décors différents : bord de mer, campagne, stade, plage ou salle. Pour 4,99 €, l'accès est illimité. Il est ainsi possible de progresser à travers des compétitions locales, départementales, régionales et nationales. « C'est un très bon outil pour le faire connaître, à travers ses différentes variantes, auprès d'un large public, notamment plus jeune », souligne Guillaume Pasquier, de la Fédération nationale du

sport en milieu rural (FNSMR), qui soutient la communication du jeu au sein de son réseau. « Je suis moi-même adhérent d'une association de la fédération, ajoute Vincent Ogloblinsky le créateur, bénévole, du jeu vidéo. Je ne joue au palet qu'occasionnellement, mais j'avais envie de me lancer dans ce challenge personnel de développer un jeu de A à Z. Une première mouture très simple avait été créée en 2016. Il a fallu deux années pour aboutir à la version aboutie actuelle. » Le résultat est à la hauteur de ses attentes et de celles des joueurs qui ont été des milliers à la télécharger.

<https://www.lepalet-lejeuvideo.fr>



© Rachel Dano

La réparation à la fête

Votre grille-pain ou votre cafetière sont hors-service ? Avant de les mettre en déchetterie, pourquoi ne pas tenter de les réparer ? *« En 2025, 80 % des participants aux Journées Nationales de la Réparation (JNR) ont découvert que réparer était moins coûteux qu'ils ou elles ne l'imaginaient »*, affirment l'association Halte à l'Obsolescence Programmée et Make.org Foundation, organisatrices de cette manifestation nationale et annuelle. *« Selon l'Ademe, prolonger la durée de vie de nos produits de seulement trois ans permettrait*

d'économiser plus de 1 900 € par foyer ! » Du 15 au 18 octobre, la 4^e édition des JNR mettra de nouveau en lumière des initiatives qui prolongent la durée de vie des objets. L'occasion de rencontrer une grande diversité d'acteurs de la réparation : citoyens, associations, entreprises, structures de l'Économie sociale et solidaire, collectivités, chercheurs... L'an passé, 49 000 personnes ont participé à 1 504 événements.

<https://journeesreparation.fr/>



© Axel Puig

Abattage d'animaux sauvages : est-ce bien utile ?

Renards, fouines, corbeaux... Chaque année en France, 1,7 million d'animaux déclarés Espèces susceptibles d'occasionner des dégâts (Esod), sont abattus pour réduire les dommages qui leur sont imputés sur les activités humaines mais aussi les risques sanitaires. Mais est-ce efficace ? C'est ce qu'a voulu savoir un collectif de chercheurs, coordonné par le Muséum national d'Histoire naturelle. Après sept années d'observation, les résultats de l'enquête ont été publiés par la revue *Biological Conservation*. Verdict : tuer plus d'animaux ne réduit pas les pertes économiques. Inversement, la baisse, voire la suppression de ces abattages, n'entraîne pas d'augmentation des dégâts.

L'étude révèle par ailleurs que les coûts de ces luttes, estimés entre 103 et 123 millions d'euros par an, dépassent largement ceux des dégâts (8 à 23 millions d'euros). Pire, les scientifiques estiment que la réduction de ces espèces nuit à la régulation des rongeurs et à la dispersion des graines.

À la lumière de ces nouvelles données, France Nature Environnement, Humanité et Biodiversité et la LPO plaident pour une réforme profonde de la réglementation sur les Esod, afin de privilégier les méthodes de prévention et les alternatives au piégeage.

L'étude (en anglais) : https://urls.fr/hdyEz_



© Axel Poisson Courrial - Atelier Paysan

Le renouveau de l'Atelier Paysan

Un endettement trop important, des difficultés à financer ses formations dédiées à l'outillage paysan et à la création de ressources communes (plans d'outils, tutoriels,...), ont eu raison de la Société coopérative d'intérêt collectif L'Atelier Paysan. Fondée en 2014, elle a été liquidée ce printemps par le Tribunal de Commerce de Grenoble. Mais c'est sans compter sur la ténacité des membres de ce réseau qui ont décidé de poursuivre ce projet en faveur de l'autonomie technique des fermes. Désormais, il est porté à

la fois par l'Association nationale Communs Paysans, qui continue de diffuser et déployer les ressources et savoir-faire acquis, ainsi que par les comités locaux initiés en 2023 et aujourd'hui réunis dans le réseau Soudons Fermes. Cet Atelier Paysan renouvelé comptait déjà, cet été, plus de 900 personnes et organisations adhérentes.

latelierpaysan.org

Vous souhaitez soutenir Village ?

le magazine d'actualité sur la ruralité, indépendant, positif et national

**Sur la plateforme
J'aime l'info,
vous pouvez faire un don
défiscalisé, ponctuel
ou mensuel.**



ou rendez-vous sur <https://donorbox.org/village-1>

MOTS CROISÉS *par Alain Giusti*

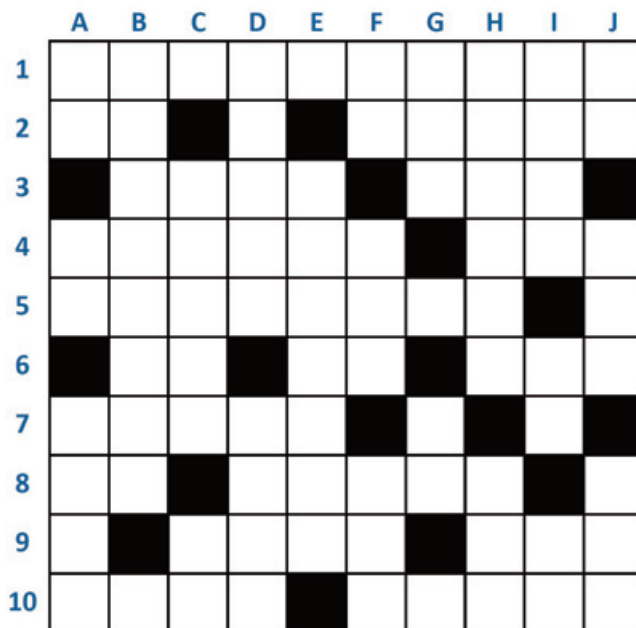
Horizontal

1. Déplacement.
2. A des faces – Annonce en criant.
3. Les plus connus sont les sumacs vinaigriers – Possèdent.
4. Sont de passion Flûte de pan des lăutari.
5. Petit sentier sentant son parfum dans une chanson.
6. Pronom – Entré dans le monde – Appel d'urgence.
7. Pétrole au prix référencé dans le monde entier.
8. Degré d'instruction – Craquante et à croquer.
9. Paya, peut-être, le stationnement – Empire avec le mal.
10. Ôtai le goût de vivre – On la trouve en Méditerranée.

Vertical

- A. C'est-à-dire – Ancien parti – Qui est le meilleur en français.
- B. Leurs accents déterminent leur région.
- C. Sainte pour une extrême onction – Entrée en gamme.
- D. Grossière étoffe de laine ou de coton – Est, en quelque sorte, un échec pour la Poste (sigle).
- E. Porte-voix.
- F. Était en chaleur – Abréviation – Le coup du lapin en Chine.
- G. Système de groupe sanguin – Extra-muros.
- H. Vont au couvent – Défi du coiffeur.
- I. Mit en exergue – Connue ou inconnue – Romains.
- J. Fin de bouchée – Les fruits en sont à l'origine – A le front.

RÉPONSES EN PAGE 68



Kinga met le pain à l'affiche



Marnay-sur-Seine (Aube)

Née en Pologne, **Kinga Klusak** a troqué le cinéma pour la farine et Varsovie pour un village aubois de 250 habitants. À Marnay-sur-Seine, elle a ouvert un fournil qui ne manque pas d'âme.

Texte et photos : Stéphane Magnoux

À Marnay-sur-Seine, bourgade de 250 habitants aux confins de la Marne et de la Seine-et-Marne, on est loin de la frénésie de Varsovie. C'est pourtant pour ce petit village aubois que Kinga Klusak a quitté la capitale polonaise en même temps que le monde du 7^e art. « *Dans le cinéma, j'étais responsable de la production. J'organisais tout pour tout le monde. Dans mon fournil, je développe mes rêves et mon film. Je suis*

la réalisatrice, la productrice, l'actrice... », lance-t-elle tout en préparant les miches du mercredi. Avant de partager l'affiche avec un four à bois, Kinga grandit à Żywiec, près du tripoint entre la Pologne, la Tchéquie et la Slovaquie. Curieuse du monde, elle voyage pendant un an, parfait son anglais à Leeds, revient en Pologne où elle suit une formation dans le cinéma à Katowice puis à Varsovie. Après quelques années dans le 7^e art, la lassitude la gagne mais pas encore au point de changer

de vie. Le déclic a lieu fin 2013. « *L'une de mes amies est sculptrice. Elle passait de pays en pays. Je l'ai rejointe sur l'une de ses résidences. Le hasard a fait qu'elle était à Marnay-sur-Seine.* » Kinga est séduite par l'atmosphère du village. « *J'ai trouvé tous ces bâtiments anciens charmants.* » Léonard aussi est charmant. Il devient son compagnon et le déclic qui lui manquait. Signe du destin : il a exercé dans l'industrie du cinéma avant de devenir charpentier.

À Marnay-sur-Seine, Kinga Klusak a rencontré son compagnon et découvert l'univers de la boulangerie.



« La rue du Four, c'est Manhattan! »

Le cerveau de Kinga bouillonne. « Je me suis rappelé les rêves de mes dix-huit ans. Je voulais travailler de mes mains, comme ma mère couturière. Je m'imaginais ébéniste mais à l'époque, beaucoup faisait des études de marketing ou des trucs comme ça. Les écoles d'artisanat manquaient de candidats. Certaines ont fermé. » Cette fois, elle ne tergiverse pas. « J'ai expliqué à Léonard que je ne venais pas en France uniquement pour lui. Je suis indépendante. Il avait acheté une grande maison et s'installait comme artisan. C'était logique que je le rejoigne à la campagne. »

Première difficulté : la langue. « Le français et le polonais sont opposés. Léonard est un quart américain donc on échange en anglais tout comme avec les nombreux artistes qui vivent à Marnay. La rue du Four, c'est Manhattan! » Kinga y a aménagé son antre. Après avoir envisagé rénover des meubles, elle a une révélation aux Journées du Patrimoine. « Avec un ancien boulanger en retraite à Marnay, on a relancé le four banal¹ et fabriqué du pain. Tout le week-end, je me suis répété la même chose : "J'adore!" » Les souvenirs d'enfance et le goût du pain au levain remontent. C'est décidé : elle sera boulangère. Elle se forme et s'envole même pour les États-Unis. Pendant quelques semaines, dans le rural état du Vermont, au nord-est du pays, elle partage le quotidien d'une boulangerie adossée à une petite ferme. En 2018, elle obtient son CAP en candidate libre. « J'ai rénové mon local pendant un an et demi. J'étais prête à me lancer le week-end du... premier confinement, en mars 2020. » Paradoxalement, la crise sanitaire va l'aider. « Le pain était un produit



de première nécessité. Avec moi, les gens en avaient près de chez eux. » Elle n'a pas de boutique. Rue du Four, tout passe par la fenêtre. « Avec ma grand-mère, on achetait de gros pains qu'on conservait. La boulangère les vendait à travers sa fenêtre. » Chez « Les Pains de Kinga », les miches, de différents types, pèsent environ deux kilos. Elle ajuste la production en fonction des commandes, passées via son site, jusqu'à 18 h la veille des deux cuissons hebdomadaires. « Je ne fais pas de baguettes mais des pains à longue fermentation qui se conservent. » Ne vous attendez pas aussi à trouver des viennoiseries, mais Kinga confectionne de délicieux biscuits salés et sucrés.

Coup de foudre pour un four

Ses clients sont déstabilisés au début. « La première fois qu'ils ont vu mes pains, ils ont eu peur! » Sa conception et la qualité de ses produits finissent par séduire. « Je cuis les mercredis et vendredis et ils récupèrent leurs pains en fin de journée. Je suis aussi au marché de Nogent-sur-Seine le samedi. » Hormis un financement participatif, Kinga n'a bénéficié d'aucune aide pour démarrer. « Au début, j'avais le statut de micro-entreprise. Depuis un an, je suis assujettie à la TVA.

La micro-entreprise, c'était le mieux. J'avais du matériel de récupération et je réinvestissais dans les équipements. » Dans quelques mois, son activité va évoluer. « J'ai obtenu une subvention de 25 000 € de l'ANCT (Agence nationale de la cohésion des territoires) pour financer les travaux d'un nouveau fournil où j'aurai trois fois plus de place et du matériel supplémentaire comme une armoire à fermentation et un lave-vaisselle professionnel. » En 2027, Kinga déménagera... à l'autre bout de la rue du Four avec... son four à bois. On frôle la déclaration d'amour. « Avec mon four, on a eu pas mal de rendez-vous avant de s'apprivoiser.

La boulangerie, ce n'est pas juste mélanger de l'eau, de la farine et du levain! Avec un four à bois, tu t'adaptes aux conditions atmosphériques, à la température du fournil, au taux d'humidité... C'est un mélange de technique et de sensibilité. »

Les pains de Kinga ont plus que du goût. Ils ont une âme.

Contact

Les Pains de Kinga

Rue du Four
10400 Marnay-sur-Seine
lespainsdekinga.fr

1. Four à bois mis à la disposition des habitants par le seigneur moyennant une redevance.

Ils transforment leur élevage en refuge !



Saint-André-sur-Vieux-Jonc (Ain)

Après sept ans à élever des brebis dans l'Ain, **Madeleine** et **Olivier** ont transformé leur ferme en un sanctuaire animalier, doublé d'un lieu de formation et d'accueil.

Texte et photos : Stéphane Perraud

Terre de rêves... Le nom de leur élevage semblait prédestiné à devenir un eldorado pour animaux. Pourtant, quand Madeleine Røediger et Olivier Monnet le mettent en place en 2018, ce n'est pas encore tout à fait le cas. Certes, ils sont très attachés au bien-être animal et leur troupeau de brebis coule une belle existence sur les quatre hectares de prairies qui entourent leur ferme, située à Saint-André-sur-Vieux-Jonc dans l'Ain. Elles produisent du lait bio que le couple transforme sur place en fromages et écoulent en vente directe. *« Mais ce métier nous a rapidement posé des problèmes éthiques, se souvient Olivier. Dans un élevage laitier, quand les brebis vieillissent, la lactation décline et la solution la plus simple consiste à les envoyer à l'abattoir, ce qu'on s'est toujours refusé à faire. Quant aux agneaux mâles, ils ne sont jamais conservés. Les nôtres partaient chez un collègue éleveur et finissaient par être consommés pour leur viande... Ce n'était pas très raccord avec notre conception du vivant. »* Au bout de sept ans d'activité, Madeleine et Olivier décident donc de tout arrêter et de repenser entièrement leur ferme !

Le sens du rebond

Sacré pari. Mais le couple n'en est pas à son premier rebond. Les deux





Un élevage pensé autour du vivant, où les animaux de production ont droit à une vraie retraite.

Bressans se sont rencontrés dans le milieu du basket professionnel. Après avoir évolué quelques années à haut niveau, ils se sont reconvertis une première fois pour gérer les problèmes de santé de leur fille. Madeleine a d'abord coordonné une plateforme sport-santé dans l'Ain. Olivier, lui, est devenu plombier-chauffagiste, sans grande conviction. En 2017, nouveau changement de cap. Olivier se tourne vers son autre rêve de jeunesse : l'agriculture. Il passe un BPREA (brevet professionnel responsable d'entreprise agricole) et ensemble, ils acquièrent une ferme à l'abandon. « Seuls les murs et les toits tenaient encore debout. Mais le site nous a enchantés. On y a vu l'étendue des possibles », témoigne Madeleine. Après avoir investi plus de 400 000 € et beaucoup d'huile de coude pour rénover les bâtiments en pisé, construire un laboratoire aux normes et acquérir un troupeau

de brebis Lacaune (celles qui produisent le Roquefort), ils lancent leur activité un an plus tard. On connaît la suite...

Jouer les prolongations

En 2025, nouveau changement de cap. La ferme se réorganise autour de plusieurs activités. La première est l'écopâturage. « Nos vieilles brebis à la retraite jouent les prolongations car elles restent d'excellentes tondeuses, poursuit Olivier. On les loue à des entreprises ou à des collectivités qui réduisent ainsi leurs coûts d'entretien et améliorent leur image environnementale. » Autre activité, le refuge. Devenue un sanctuaire du vivant, la ferme accueille des animaux d'élevage victimes de maltraitance. Ils sont placés par l'association Oaba (Œuvre d'assistance aux bêtes d'abattoirs) sur décision judiciaire. Cette structure prend en charge les frais

vétérinaires et de transport et verse une petite pension. Une quarantaine de bêtes sont actuellement accueillies, dont des brebis, des cochons, des ânes, un bouc... Ces animaux sont sous contrat à la ferme et resteront ici jusqu'à la fin de leur vie. Pour financer le sanctuaire, le couple organise des stages de soin ouverts au public. La formation est en effet le troisième volet d'activité. Madeleine propose également une sensibilisation aux plantes aromatiques et médicinales qu'elle cultive, cueille et transforme. Dernière activité : l'accueil. Trois gîtes sont en cours de construction pour

héberger les stagiaires, mais aussi des vacanciers.

« C'est un ensemble cohérent pensé autour du vivant, où tout se complète, précise Madeleine. Dans la même logique, nous récupérons des poules de réforme pour leur éviter l'abattoir. Elles pondent peu, mais suffisamment pour notre consommation personnelle. On les laisse se balader entre nos rangs de sauge et de lavande, où elles trouvent leur nourriture tout en fertilisant les sols avec leurs déjections. Elles jouent aussi un rôle dans mes formations, je les cite toujours pour expliquer notre démarche. » Une reconversion osée, mais bien pensée, pour ce duo de néopaysans qui espère trouver un nouvel équilibre financier d'ici un ou deux ans.

Contact

Terre de rêves

01960 Saint-André-sur-Vieux-Jonc
www.terredereves.fr

Pour les beaux yeux d'un alpaga



Challans (Vendée)

Ancienne éleveuse de chevaux, **Agnès Le Page** s'est tournée vers les alpagas en 2016. À Challans, où elle s'est récemment installée avec son cheptel, elle valorise une fibre rare et naturelle. Une démarche artisanale qui invite à ralentir et à consommer autrement.

Texte et photos : Audrey Styczen



Agnès Le Page fait partie de la trentaine d'éleveurs français engagée dans la filière de la fibre d'alpaga.

Is s'appellent Alpha, Hortensia ou encore Tonka. Tout juste tondus, ils avancent d'un pas hésitant, le regard doux et expressif.

Un regard qu'Agnès croise pour la première fois en 2016 et qu'elle n'oubliera jamais. « *Quand vous croisez le regard d'un alpaga, vous êtes pris au piège* », sourit-elle. Son fils David, alors étudiant en agriculture, revient d'une visite d'un élevage avec une brochure. Intriguée, Agnès décide d'aller voir ces camélidés originaires des Andes de plus près. Une curiosité qui ne doit rien au hasard. Passionnée d'animaux, elle est attirée très tôt par le monde agricole. Formée sur le terrain par des professionnels qui lui transmettent leur savoir-faire, elle devient éleveuse de chevaux. « *J'ai pris mon baluchon et commencé à voyager très jeune, j'ai appris mon métier comme ça, sur le tas* », confie-t-elle. Mais quelques mauvaises chutes de cheval rendent son activité difficile. Refusant d'y renoncer, elle songe à une autre manière de l'exercer, moins éprouvante physiquement. C'est le début de l'aventure des Alpagas de la Montagne. « *J'ai vu beaucoup de similitudes entre l'approche des chevaux et celle des alpagas. La reproduction, la manipulation, le rapport à l'animal... Tout est devenu évident* », explique-t-elle.

De la tonte au bonnet

Agnès possède une vingtaine d'animaux, répartis sur cinq hectares. *« Je n'ai pas envie de faire grandir davantage mon élevage. Ma priorité est de bien m'occuper de mes animaux. »* Soucieuse de leur bien-être, elle adapte son activité à leur rythme. Les femelles ne donnent naissance qu'à un petit tous les deux ans et chaque alpaga passe plusieurs années au sein du troupeau. Deux fois par semaine, elle ouvre les portes de son exploitation au public. L'occasion de faire découvrir ses protégés et de rappeler que l'alpaga est un animal grégaire aux besoins spécifiques. Une fois par an, début mai, les alpagas sont tondus. Chacun fournit entre deux et quatre kilos de fibre. S'ensuivent le tri, le lavage, le cardage et le départ en filature. La matière est ensuite transformée en Italie avant de revenir en Vendée sous forme

La fibre d'alpaga se décline en seize couleurs. Agnès a choisi de n'effectuer aucune teinture.



de cônes, puis rebobinée en pelotes. Place alors aux tricoteuses, qui confectionnent bonnets, chaussettes, snoods ou mitaines, le produit phare de l'exploitation. *« Entre le moment où l'animal fabrique sa fibre et la mise en vente d'un bonnet, il se passe environ deux ans et demi. »* Un délai qu'Agnès tient à préciser pour sensibiliser les consommateurs à la valeur du travail accompli. Sept fois plus chaude que la laine de mouton, hypoallergénique, résistante, la fibre d'alpaga possède de nombreuses qualités. Elle se décline dans seize couleurs officielles et près de deux cents nuances naturelles. Fidèle à son approche artisanale, Agnès n'utilise aucune teinture et a fait le choix de transformer séparément la fibre de ses animaux. Sur chaque article, on retrouve ainsi la photo de l'alpaga qui l'a produite. *« Ce n'est pas juste un bonnet ou une paire de mitaines, c'est aussi l'histoire de l'animal et sa personnalité »,* souligne-t-elle.

À contre-courant

Membre du réseau Bienvenue à la ferme, Agnès poursuit le développement de son activité tout en restant fidèle à sa vision d'une agriculture à taille humaine. Après plusieurs années à Commequiers, elle s'est récemment installée à Challans, une commune limitrophe. Dans le domaine familial de La Frairie, façonné au fil des générations, où sont également élevés chevaux et bovins, elle souhaite faire

La marmite norvégienne

Avec sa fibre d'alpaga, dotée de propriétés thermiques exceptionnelles, Agnès confectionne des marmites norvégiennes, un procédé qui permet d'achever la cuisson d'un plat sans apport d'énergie supplémentaire. Après avoir porté une préparation à ébullition dans une cocotte en fonte, celle-ci est placée hors du feu dans ce contenant parfaitement isolé. La chaleur accumulée maintient une température suffisante pour poursuivre la cuisson pendant plusieurs heures. Une solution écologique qui préserve les saveurs et les qualités nutritionnelles des aliments.

découvrir la nature, les circuits courts et faire revivre ce lieu chargé de mémoire. À ses côtés, son mari Olivier, vétérinaire équin retraité, l'accompagne dans ce projet de transmission. Consciente qu'elle ne pourra jamais rivaliser avec les grands pays producteurs, elle revendique un modèle à contre-courant. *« Il est important pour moi de proposer une fibre qui ne fait pas le tour de la planète et dont la production ne repose pas sur l'exploitation humaine. »*

La réalité économique demeure toutefois plus nuancée et il reste difficile de vivre de l'élevage d'alpagas. L'activité nécessite souvent d'être complétée par d'autres sources de revenus. Mais pour cette éleveuse passionnée, l'essentiel se trouve ailleurs. *« J'aime vivre avec mes animaux et les voir heureux. Quand j'ouvre mes volets le matin, je suis heureuse de les voir. Il faut que cela reste un plaisir. »*

Contact

Les Alpagas de la Montagne
22 impasse de la Frairie
85300 Challans
Tél. : 06 78 70 29 58
alpagasdelamontagne.com

Un tiers-lieu et un canard



Percy-en-Normandie (Manche)

Les conversations vont bon train au **Cancan Café**. Mais, dans ce tiers-lieu culturel dédié au journalisme, ce sont de belles rumeurs qui circulent, de celles qui créent du lien, animent le village de Percy-en-Normandie et ouvrent les horizons.

Texte et photos : Lucile Vilboux

À Percy-en-Normandie, village normand situé entre Caen et Granville, c'est jour d'anniversaire. Celui de Caroline Gaujard-Larson, qui s'apprête à souffler quelques bougies au Cancan Café, dont elle est fondatrice. Ce tiers-lieu associatif, culturel et artistique, également dédié aux métiers du journalisme, installé dans l'ancienne poste du bourg, est facilement repérable avec son imposante façade de pierres et de briques rouges. Le soir, une session karaoké est au programme, tandis que sur le vaste parking, Cécé proposera ses pizzas préparées depuis son food-truck. En attendant, au fil de l'après-midi, quelques habitués vont et viennent, échangent les dernières nouvelles, lisent la presse, jettent un œil dans la friperie près de l'entrée, ou sur les livres de seconde main qui ornent un petit salon. D'autres font un détour dans la salle d'exposition pour découvrir les dernières créations. Des canards de toutes sortes décorent la salle, allusion à ce lieu où transite l'info locale, aussi bien oralement que via *La Lettre de Cancan*. Cette publication hebdomadaire, rédigée par Caroline et quelques autres contributeurs, diffuse les news du centre et du sud de la Manche, sous la forme d'une newsletter, distribuée à 2 000 abonnés et sur les réseaux sociaux. Un vrai canard local !

Retour au bercail

Native de l'Yonne, de formation en lettres, Caroline Gaujard-Larson souhaitait faire du journalisme un vrai outil d'animation locale. Elle exerce ce métier depuis le début des années 2000, d'abord dans la presse régionale en Bourgogne, puis pour des radios et des chaînes nationales depuis Berlin, l'Île de la Réunion, Kiev ou encore Moscou. Suite au Covid, elle revient sur les terres de sa famille maternelle avec le désir de partager cette riche expérience. « *J'avais cette envie de monter un projet ancré localement et qui associe journalisme, éducation aux médias et culture.* » En 2021, elle pose d'abord ses valises à Villedieu-les-Poêles-Rouffigny pour y fonder une agence d'aide digitale aux entreprises. Le local privé, qu'elle loue dans un immeuble du XV^e siècle, devient peu à peu un

lieu de rencontre et d'animations qu'affectionnent habitants et professionnels. La création de l'association Cancan Café, puis de la Société de presse Cancan Média, donnent corps à cette dynamique naissante. Deux ans plus tard, le Cancan Café déménage sept kilomètres plus au nord. « *Le maire de Percy-en-Normandie nous a proposé d'emménager au rez-de-chaussée de l'ancienne Poste, inoccupée depuis six ans. L'idéal.* » La réputation du café le précède puisque son inauguration festive attire près de 300 personnes en octobre 2023 ! Deux ans plus tard, le premier étage, anciennement un appartement, est rénové par la municipalité (voir l'encadré), l'association y aménage une chambre, deux bureaux, une salle de réunion et un studio radio.





Caroline Gaujard-Larson (à gauche), fondatrice du Cancan Café, est entourée de bénévoles et de jeunes en service civique, comme ici, Emma Vérove.



Gabriella Laurent, présidente de l'association du Cancan Café et bénévole de la première heure, au milieu de quelques habitués.

Éducation aux médias

Aujourd'hui, le lieu héberge donc l'association Cancan Café, animatrice du lieu, mais aussi la Société par actions simplifiée unipersonnelle (Sasu) de presse et de formation au journalisme Cancan Média. Cette dernière propose une offre d'éducation aux médias et à l'information (EMI). Elle édite aussi *La Lettre de Cancan*, financée grâce aux encarts achetés par des acteurs économiques locaux. Plusieurs projets ont également été menés auprès de collégiens de la Manche, d'étudiants de Caen et de Vannes, ainsi que des publics spécifiques comme celui de la maison d'arrêt de Coutances (Manche). « Nous avons aussi accueilli des journalistes en résidence, qui sont allés à la rencontre des habitants. Une quinzaine de ces derniers,

âgés de 15 à 75 ans, ont contribué à la première édition de notre revue participative, *La Cloche*. » Au fil de ses 40 pages, ce numéro-test, qui a vocation à devenir annuel, met en lumière des acteurs locaux associatifs, des commerçants, des sportifs, des artistes ou des entrepreneurs.

Yoga et art contemporain

Outre le journalisme, le Cancan Café propose quantités d'animations culturelles et conviviales à ses 300 adhérents et aux habitants du territoire. « Nous ouvrons trois jours par semaine pour des ateliers d'écriture, de yoga, de bricolage et de jeux de société, pour des soirées karaoké et de tarot, des concerts, des apéros-conversation en anglais, des projections, des expositions... », détaille Emma Vérove, qui termine

son service civique dans quelques jours. Car Caroline n'est pas seule. Directrice salariée à mi-temps de l'association, présidente bénévole de la Sasu, elle peut aussi compter sur Gabriella Laurent, présidente de l'association depuis quelques semaines, mais bénévole de la première heure. « Quand mes enfants étaient jeunes, j'avais imaginé un projet similaire, mais j'arrivais trop tôt, on ne parlait même pas encore de tiers-lieu. Aujourd'hui, le Cancan Café répond à un vrai besoin de liens entre les habitants. On y rencontre aussi bien un habitué de plus de 80 ans, que des adolescents et des familles. » Lors d'événements, d'autres habitants donnent aussi un coup de main, y compris lorsqu'il s'agit de s'éloigner de Percy-en-Normandie. Ce fut le cas lors de la première Biennale organisée à l'été 2025. Cet événement, consacré au journalisme et à l'art contemporain, a attiré 16 000 visiteurs dans une ancienne église de Coutances, à une trentaine de minutes de Percy-en-Normandie et de son incontournable Cancan Café.

Soutiens tous azimuts

La société Cancan Média a été soutenue par le ministère de la Culture (34 000 € au titre de la Bourse pour les entreprises de presse émergentes) et bénéficie d'un accompagnement pendant un an sur les volets éditorial et marketing en tant que lauréate du Nouveau média local 2025, reçu à Nantes au festival de l'info locale (FIL). La Drac (10 000 €/an pendant trois ans et 4 000 € pour la Cancan biennale) et le Fonds pour le développement de la vie associative soutiennent le fonctionnement de l'association Cancan Café. La Région Normandie contribue à une partie de son équipement numérique. De même, le loyer est modéré (450 € par mois, hors charges, pour 300 m²) et la municipalité a participé, aux côtés de l'État et de l'association Cancan Café, à la rénovation énergétique des locaux. Les cotisations à l'association (de 5 à 35 euros) complètent le budget.

Contact

Cancan Café

50410 Percy-en-Normandie
Tél. : 06 76 63 76 07
cancancafe.fr

12H30-12H45

DOROTHÉE BARBA

**CARNETS
DE
CAMPAGNE.**



Itinérance : Le carburant des villages en quête d'essentiel

Deux tiers des villages français n'ont plus aucun commerce. Alors certains leur amènent sur un plateau, de camion ou de remorque. Du bar ambulant à la galerie d'art mobile, les activités itinérantes n'ont plus de limite. Preuve d'un manque, comme d'un désir de révolte.

Par Arnaud Stoerkler





Dans les Pyrénées-Orientales,
un cabinet médical nomade soigne
les habitants isolés, comme ici
sur la commune de Reynes.

© J.-C. Milhet



© Aqwa Itinérés

Un équipement aquatique est très coûteux pour une collectivité. D'où l'idée d'Aqwa Itinérés de construire un bassin nomade, irriguant les territoires selon leurs besoins.

La nature a horreur du vide ? Les humains aussi. Surtout à la campagne, lorsque les commerces désertent les communes. En France, 62% n'en avaient plus aucun en 2021, selon l'Insee (Institut national de la statistique et des études économiques). Et 98% de ces lieux de vie désachalandés se trouvent en ruralité, d'après l'ANCT (Agence nationale de la cohésion des territoires). De quoi résigner ses habitants ? Même pas. Des particuliers ou des collectivités ont décidé de se débrouiller par eux-mêmes en compactant certains besoins essentiels d'un territoire au sein de véhicules aménagés. Plusieurs centaines d'activités itinérantes irriguent aujourd'hui les mal-nommés déserts de l'Hexagone, entre parcours bien réfléchis et périmètres d'action toujours plus diversifiés. Oubliez le camion-pizza du vendredi soir, même si la pâte de ses galettes est particulièrement moelleuse : les nouveaux services nomades vont plus loin en offrant une débauche d'ingéniosité à des nécessités vitales – comme un cabinet médical sur roues. Souvent pionniers, ces acteurs participent à la « vitalité des campagnes », assure Alexandre Vallès, directeur de l'association Mon P'tit Camion,

qui défend les activités itinérantes en France. Pour lui, ça ne fait pas un pli : il est grand temps « d'écouter ces artisans du faire » qui constituent « un levier méconnu et sous-exploité des territoires ruraux ». De l'épicerie mobile la plus banale aux classiques de la musique ancienne chantés dans l'Opéabus, un autocar aménagé en théâtre miniature, « tous les services du quotidien existent en itinérance et la moitié d'entre eux ne sont pas marchands », brosse Alexandre Vallès. De quoi cerner, déjà, les contours de cet univers impensé et « peu documenté » (voir p. 41).

Plongeon en camion

Dans cette grande famille, certains services sont plus essentiels que d'autres. Comme Aqwa Itinérés, un semi-remorque bleu azur qui déploie une piscine sur des territoires où l'offre en la matière manque, voire n'existe plus. « Depuis 2019, nous avons délivré des cours de natation à 4 000 enfants dans 25 collectivités », calcule Jonathan Hautot, gestionnaire de cet équipement mobile unique en son genre, inventé par le Suisse Jean-François Buisson. Du plein été au creux de l'hiver, ses services sont loués

toute l'année en France par des intercommunalités souhaitant offrir une école de nage ou une tranche de loisirs aquatiques à leurs administrés. Ces dernières déboursent environ 20 à 25 000 euros pour quatre semaines de présence, dont une d'installation. Le bassin de huit mètres de long permet aux élèves d'acquérir « l'aisance aquatique » qui fait défaut à 17 % d'entre eux à la sortie de la sixième, selon un rapport de la direction générale des enseignements scolaires parue en 2023. Mais aussi à délivrer « des cours d'aquagym, contre l'aquaphobie ou de natation pour adultes ». Le tout au plus près des habitants, « sans prendre de transport chronophage ni condamner un gymnase pour y installer une piscine provisoire », confie Jonathan Hautot.

Ça coule à Sec-Bois

Dans le Nord, c'est la raréfaction des lieux de convivialité qui a poussé Olivier Delcourt à prendre la route. Son idée : créer un bar ambulant. Et l'ancien boucher n'a pas arrêté son action à la transformation d'une délicieuse camionnette rétro en zinc, distribuant brassins et limonades artisanales. Il les sert en kilt et pose des tables, des chaises – voire une tonnelle chauffée en hiver – devant son véhicule pour recréer la chaleur d'une véritable terrasse

Le bus et la fracture numérique

Aux confins de l'Ariège, de la Haute-Garonne et des Hautes-Pyrénées, un camping-car pas tout à fait comme les autres stationne parfois au cœur des villages. À l'intérieur : deux ordinateurs, une connexion Wi-Fi et un salarié prêt à lever les secrets de l'informatique. « Le véhicule a été financé par le budget participatif de la Région Occitanie. Il se déplace sur demande pour des formations individuelles ou pour aider les habitants dans leur demande auprès des caisses de retraite ou pour le RSA », relève Christian Farcy, président fondateur du Bus mobile informatique. Créée en 2019, à une période où l'administration entamait sa marche forcée vers la dématérialisation, cette association a fait de l'inclusion numérique son cheval de bataille, d'abord en organisant des ateliers mobiles informatiques – où l'on apprend à utiliser une souris, ouvrir une adresse mail, éviter les arnaques du Web ou se familiariser avec l'IA – puis en lançant sur les routes son camping-car connecté. « Les ruraux – surtout les seniors – sont encore plus victimes de la fracture numérique. Notre force est d'aller vers eux. Nous travaillons en collaboration avec les maisons France services, dans l'idée de privilégier les communes les plus fragiles. En cinq ans, nous avons formé près de 2 000 personnes. » Pour ne pas « ajouter la fracture économique à la fracture numérique » toutes les formations sont gratuites. L'association noue des partenariats avec les collectivités locales, des fondations, des caisses de retraite ou l'ARS. Mais, ces derniers mois, la baisse des financements a entraîné une baisse significative de l'activité.

Tél. : 06 09 73 77 06. www.bien-occ.fr.

A.P.



Depuis 2019, Aqwa itineris a délivré des cours de natation à 4 000 enfants, dans 25 collectivités différentes.

© Aqwa Itineris



de café. Preuve d'une affaire qui mousse : son bar était plein le 22 mai dernier à Sec-Bois, un hameau des Flandres françaises, alors que Lens jouait le même soir la finale de la Coupe de France de football – et qu'il n'y avait aucun écran à l'horizon. *«C'est un lieu de rencontre où l'on discute, même avec ceux qu'on ne connaît pas, résume en souriant Pierrick, un habitué. Les langues se délient, les enfants dessinent par terre à la craie, et nous on profite de l'ambiance.»* Le bar ambulant rejoue une vraie fête de village. Cris de joie, proximité, bonheur à peu de frais. De quoi réjouir le fondateur de Beer Route. *«Je vois des gens heureux, se délecte Olivier. C'est devenu un rendez-vous pour eux, parce que je dessers les quatre même communes chaque semaine.»* Une aubaine pour Loïc et Oscar, la vingtaine : ils n'ont plus besoin de *«rouler jusqu'à Hazebrouck»*, la ville du coin, pour aller boire un coup.

Olivier installe son Beer Route et sa terrasse en quinze minutes. Pas mal pour ce qui ressemble, une fois le public arrivé, à un véritable bar de village.

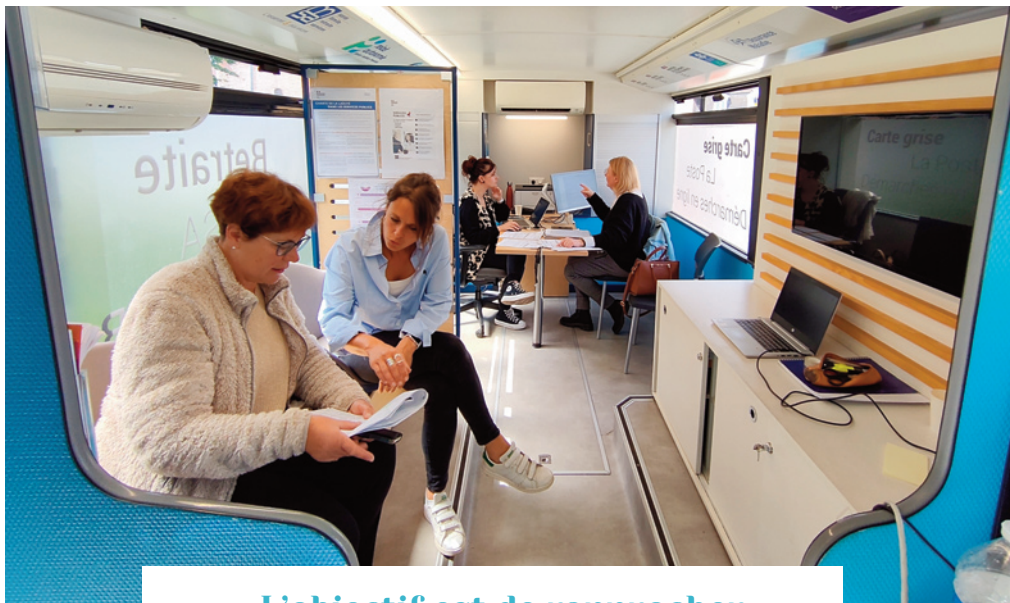
Sécu et Parcoursup

Plus forts que le café, les bus bleus France services du Nord embarquent l'équivalent de douze services publics pour les poser sur la place d'un vil-

lage. Ils offrent à la population tout ce qu'elle n'a plus : une personne à qui parler, plutôt qu'un logiciel conversationnel (ou chatbot). De la pédagogie, face à des administrations nébuleuses. Et une réelle empathie pour répondre à leurs *«démarches souvent anxiogènes»*, pose Elsa Delrue, chargée de relation à l'utilisateur dans l'une de ces six structures mobiles. Le 29 mai dernier, elle et ses trois collègues ont garé leur bureau nomade au pied d'une église à Bollezele pour assurer vingt-cinq rendez-vous – sans compter les éventuelles urgences sur place. Dorothée, une factrice sexagénaire, en sort ravie. *«Ils ont calculé toute ma retraite, savoure-t-elle. Avant cela, j'avais tenté la Carsat (Caisse d'assurance retraite et de la santé au travail, NDLR) et ma mairie pour avoir des réponses, sans succès.»* Formés en continu à plus d'une dizaine d'opérateurs (France travail, Assurance maladie, Urssaf), les conseillers du bus bleu servent (presque) à tout. De la plateforme Parcoursup pour les étudiants aux demandes d'APL ou de remboursement de soins. *«L'objectif est vraiment de rapprocher les administrations des habitants, confie Elsa. On ne sait pas tout, mais on les accompagne*

«Le bar ambulant rejoue une vraie fête de village.»





Pas d'attente téléphonique interminable, lorsqu'on tente de joindre le camion bleu France services : un opérateur dédié vous répond, ou vous rappelle si vous lui laissez un message.

© Amaud Storkler

« L'objectif est de rapprocher les administrations des habitants. »

jusqu'au bout. Certains ne sont pas à l'aise avec le numérique. D'autres sont outillés, mais ont besoin de mieux comprendre, d'être rassurés. »

Sauver des vies

C'est pour éviter de laisser des patients devant une borne de téléconsultation, voire le néant que le département du Cher, l'un des plus touchés en France par la désertification médicale, a lancé un cabinet médical mobile en 2023. Il s'appuie sur un idéal de coopération territoriale : le premier véhicule-ambulance a été prêté par le Sdis (service

départemental d'incendie et de secours), le second subventionné en partie par l'ARS (Agence régionale de santé). « Son itinéraire est choisi en fonction des besoins identifiés par la CPTS (Communauté professionnelle territoriale de santé, NDLR) et les médecins », explique Marie-Line Cirre, conseillère départementale déléguée à la démographie médicale. La collectivité salarie une médecin généraliste volontaire « trois jours par semaine » pour faire fonctionner son véhicule. Résultat : « Plus de 3200 consultations en trois ans et 1550 patients vus. Certains n'étaient pas allés chez le médecin depuis deux ans », révèle-t-elle. Dans le Nord, c'est un camion équipé pour dépister le can-

Dans le Nord, un camion équipé en radiologie permet de réaliser des mammographies auprès des patients les plus éloignés de l'offre médicale.



© Département du Nord





cer du sein qui sauve des vies. Réunissant un auxiliaire médical, un médecin généraliste et un radiologue, il a réalisé « plus de 1300 mammographies, dont 6 % ont donné lieu à des examens complémentaires, depuis fin 2025, analyse Barbara Coëvoët, conseillère départementale en charge de la santé et de la prévention. Nous touchons des personnes qui, par peur ou par difficulté de mobilité, n'auraient pas poussé les portes d'un hôpital. »

Rapprocher à tout prix

1,5 millions d'euros, c'est le coût du camion de radiologie Nord santé et de son aménagement. Certaines collectivités n'hésitent donc pas à mettre la main au porte-monnaie, malgré le discours austéritaire scandé sur fond de désengagement financier de l'État. C'est qu'il y a urgence. « La pénurie de médecins affecte la santé de notre population et l'attractivité du territoire. L'État n'offre aucune solution. Nous n'avons pas le choix », juge Marie-Line Cirre. L'achat du cabinet médical mobile a coûté 180 000 € au conseil départemental du Cher, pour un fonctionnement annuel de « 25 000 € » – sans compter le salaire de la médecin. Deux bascules récentes ont sans doute dopé l'élan itinérant

– notamment en santé – des collectivités locales : la pandémie de Covid-19 en 2020 d'une part, qui les a placées en première ligne d'une crise sanitaire (distribution de masques, installation de vaccino-dromes) ; le mouvement des gilets jaunes de l'autre, qui a révélé dès 2018 le phénomène de marginalisation d'une frange de la campagne française. « Les gens ont le sentiment d'être un peu oubliés, je le constate partout autour de mon village, note Patrick Valois, élu en charge de la ruralité au conseil départemental du Nord. Nos camions bleus ont vocation à rapatrier des services au plus près d'eux. Ils nous coûtent chacun 150 000 € par an, mais ont accueilli 160 000 personnes depuis 2020. Ce rapport "coût-service rendu" est très favorable. Je pense aussi que c'est notre vocation. » Dans le même département, cette volonté « d'aller vers » a conduit l'intercommunalité du Cœur de l'Avesnois (Nord) à lancer son camion-livres il y a un an. « Nous avons une dizaine de médiathèques pour 43 communes. Ces équipements, parfois vieillissants, ne nous permettent plus de toucher notre public cible, résume Laëtitia Monnier, directrice adjointe aux services à la population dans la collectivité. Ce dispositif mobile est plus agile, plus social et nous fait entrer dans de plus petits villages. » Der-

Le Département du Cher aimerait monter en puissance sur son dispositif de cabinet mobile. Encore faut-il trouver du personnel, à savoir des médecins désireux d'accompagner ce service aussi expérimental qu'essentiel.



© Département du Cher

Il roule dans les déserts... médicaux

Dans les Pyrénées-Orientales, un cabinet médical itinérant sillonne les routes pour réduire la fracture médicale. Ce camping-car aménagé apporte autant de soins que de liens.

Par Axel Puig

Au petit matin, le cabinet médical s'est posé juste devant la mairie de Reynes encadrée par les montagnes catalanes. Sur la place du village, un muret ombragé fait office de salle d'attente. Romane y patiente, masque sur le nez. Sans médecin traitant, dans l'impossibilité d'obtenir un rendez-vous rapide chez un praticien, elle a roulé presque une heure. À 9 h précise, les portes du Médicobus s'ouvrent. Le docteur Yves Mercey en descend, suivi de l'infirmière Emmanuelle Lafuente. Imaginée et développée dans l'Orne, ce camping-car aménagé apporte une réponse à la fracture médicale. Au sud du département des Pyrénées-Orientales, le manque de médecin conjugué aux difficultés de mobilité, a justifié cette expérimentation menée par la Communauté professionnelle territoriale de santé de la vallée du Tech (CPTS). Depuis fin 2025, trois à cinq jours par semaine, le Médicobus sillonne les routes pour les personnes isolées, dont beaucoup n'ont plus de médecins traitants (6 000 sur 35 456 habitants des trois intercommunalités concernées). À l'intérieur : une petite pièce d'accueil avec une imprimante pour les ordonnances, un frigo pour les vaccins, et, derrière une porte, une salle de consultation avec son lit et ses armoires garnies de médicaments pour les urgences. *« Je suis à la retraite, mais plutôt que de m'ennuyer, j'ai décidé de reprendre la médecine. J'avais envie de faire quelque chose pour les gens qui sont éloignés de tout. Le Médicobus ne résoudra pas le problème des déserts médicaux à lui tout seul, mais il apporte sa pierre à l'édifice »*, sourit le docteur Mercey.

Trente ans sans médecin

Six médecins et quatre infirmières libérales se relaient à tour de rôle pour faire tourner le Médicobus. Ils sont salariés par la CPTS. *« Nous sommes aux premières loges pour constater les conséquences des déserts médicaux. Je me souviens d'un*

monsieur de 83 ans qui s'est mis à pleurer lorsqu'il nous a vus », raconte l'infirmière Emmanuelle Lafuente. *« Il y a quelques mois, nous sommes allés dans un village où aucun médecin n'était venu depuis trente ans. Parfois, les situations sont dramatiques. Nous avons eu un patient qui n'avait pu renouveler ses ordonnances depuis un an et un autre qui était dans un tel état que j'ai dû demander son hospitalisation »*, ajoute le docteur Yves Mercey.

Le Médicobus, que les patients peuvent déclarer comme médecin traitant, est aussi là pour prévenir et prescrire *« les examens que les gens ne font plus faute de docteurs disponibles »*. À l'intérieur de ce camping-car aménagé, les consultations s'étirent. Au-delà des actes médicaux, médecins et infirmières rassurent des patients et des habitants isolés et souvent désespérés.

© J.-C. Milhet





rière le cheval de Troie du « bien-être, du lien social et de l'ouverture d'esprit », cette action culturelle lutte contre « un illettrisme particulièrement élevé sur le secteur, autour de 11 % ». L'aller vers motive aussi les particuliers lancés dans une aventure itinérante. Parmi les 184 répondants du baromètre 2024 établi par Mon P'tit Camion, 138 hissent en première place « la proximité » et le « lien social » comme ferments de leur mise en route, juste devant « la liberté », « l'autonomie » et « la passion d'un métier ». « *Ce sont des gens de terrain, souvent des femmes, qui veulent avoir un métier plutôt qu'un travail. Comme le maire d'une commune, ils aiment le concret* », pointe Alexandre Vallès. Mais les entrepreneurs itinérants sont fragiles : 43 % des sondés exercent comme auto-entrepreneurs, 77 % ont financé leur démarrage sur fonds propres (dont 56 % exclusivement) et près de la moitié place « la difficulté de se faire connaître » en tête des freins au développement de l'activité.

La loi et l'étroit

Les acteurs itinérants ont beau revivifier des pans de campagne ou sauver des vies, ils n'en restent pas moins méconnus, voire perçus d'un mauvais œil. Côté particuliers, 52 % des acteurs ambulants cités dans le baromètre de Mon P'tit Camion « *considèrent que le soutien de [leur] collectivité locale est faible à inexistant* ». Le serpent se mord la queue, puisque les collectivités elles-mêmes sont confrontées au scepticisme de l'État. Il a fallu « *trois ans d'échange avec les caisses d'assurance-maladie et l'Agence régionale de santé* » pour aboutir à la création du camion de radiologie du Nord, selon Barbara Coëvoët. L'ARS aurait même commencé par dissuader le conseil départemental dans son entreprise, se retranchant derrière une réglementation étroite interdisant « *la médecine foraine* ». Le même coup a été porté cette année à la piscine nomade d'Aqwa Itinériss : l'Éducation nationale

EN 3 QUESTIONS

« Répondre aux besoins mal-satisfaits des territoires »



© Mon P'tit Camion

Alexandre Vallès, directeur de l'association Mon P'tit Camion qui promeut les activités itinérantes depuis 2020.

Comment se porte l'activité itinérante en France ?

Il est très difficile d'en prendre la mesure, en l'absence d'études précises sur le sujet. On ne sait ni la compter, ni vraiment l'identifier, ni même la nommer réellement. Certains parlent de commerce ambulant, un terme renvoyant [de manière trop restrictive] aux professionnels des marchés ou aux forains. Nous préférons les catégoriser comme activité itinérante, soit une structure qui se déplace avec un véhicule, aménagé ou non, au plus près de l'utilisateur ou du client, afin de lui apporter un service public ou privé, marchand ou non-marchand.

Comment ces activités s'insèrent-elles dans les territoires ruraux ?

Elles répondent généralement aux besoins mal satisfaits d'un territoire, en complémentarité des commerces sédentaires. L'amélioration de notre mobilité, poussée par la voiture, a éloigné nos résidences de nos lieux de travail, voire de vie sociale. Se déplacer est une vraie liberté, mais on en voit les limites actuellement (NDLR : avec le vieillissement de la population et l'augmentation des prix du carburant). La présence d'activités itinérantes sur un territoire peut simplifier le déplacement des gens qui y habitent, et donc leur quotidien, en leur permettant d'économiser du temps et de l'argent. Leur force est d'intervenir ponctuellement, à des endroits où une activité sédentaire ne pourrait pas tenir dans la durée.

Est-ce une solution miracle pour les villages en perte d'attractivité ?

C'est clairement un levier sous-exploité par les territoires ruraux. Tous les services du quotidien existent sous forme itinérante. Ces activités sont une solution de mobilité, au même titre que la mobilité individuelle. Ce n'est pas facile : leurs acteurs doivent se placer au bon endroit, au bon moment, pour capter les gens. Leur structure juridique n'est parfois pas adaptée à leur activité, ils ne sont pas assez accompagnés. Or, ils apportent un service de proximité et du lien social, bref, de la vie sur des territoires. Leur action doit être mieux identifiée par les décideurs, au niveau local ou national, et aidée au même titre que d'autres acteurs privés et publics. C'est ce que nous défendons.

Note : Mon P'tit Camion organise une onzième édition dédoublée de son Festitruck, le 5 septembre à Commes, dans le Calvados, où Village sera présent, et le 10 octobre à Biauudos (Landes). Un colloque « itinérances et ruralités » à destination des élus et agents territoriaux (le 3 septembre à Commes, le 8 octobre à Tarnos) est proposé.



«L'aller vers nous impose d'être ingénieur», assure Laëtitia Monnier, du Cœur de l'Avesnois. En plus de sa médiathèque mobile, la collectivité a créé un potager itinérant, qui propose ateliers de jardinage et animations sur les légumes.

aurait refusé de lui délivrer un agrément facilitant son installation sur chaque territoire, au motif que «son cadre légal ne prévoit pas de bassin mobile», affirme Jonathan Hautot. Émilie Verhaghe, co-fondatrice avec son mari d'une galerie d'art mobile en 2019 dans les Hauts-de-France, a quant à elle choisi de ne plus demander de subvention cette année et de placer son équipement en sommeil, face à une difficulté récurrente de financement. L'initiative, directement aidée par le ministère de la Culture, a pourtant touché «des milliers de personnes, des enfants aux personnes âgées», selon elle. En Haute-Garonne, le Bus numérique informatique imaginé par Christian Farcy pour lutter contre la fracture numérique subit les mêmes restrictions (voir p. 35). À cause de la baisse des financements, ils tournent depuis quelques mois au ralenti.

Améliorer la complémentarité

Loin d'être complètement inactif, l'État cofinance à coups de dizaines de milliers d'euros certaines initiatives départementales, comme les camions du Nord. Depuis le lancement d'un plan national de reconquête du commerce en milieu rural en 2023, l'ANCT a aussi octroyé une subvention à 46 commerces itinérants portés par des acteurs publics ou privés en France, qui répondent à des besoins de première nécessité – essentiellement des épiceries. Ils desservent à eux-seuls 590 communes rurales et plus de 500 000 habitants. «Voir les acti-

vités itinérantes comme un complément, oui. Mener une stratégie pour les prioriser face aux commerces sédentaires, non», défend Louis Pautrel, maire de 700 âmes au Ferré (Ille-et-Vilaine) et vice-président de l'AMRF (association des maires ruraux de France) chargé du commerce. «Le courage de ces acteurs, qu'il faut saluer, n'enlève rien à la fragilité d'un service en ruralité. Les habitants doivent aussi prendre leurs responsabilités en le fréquentant.» Alexandre Vallès milite pour «cartographier les activités itinérantes et sédentaires présentes sur chaque territoire, afin d'améliorer leur complémentarité». Mon P'tit Camion organise d'ailleurs deux colloques à la rentrée pour «accueillir les élus et les agents territoriaux aux acteurs de l'itinérance», en marge de fêtes réunissant plusieurs dizaines de camions. Parce qu'eux aussi ont horreur du vide, c'est dans leur nature.

Aller plus loin :

Operabus : operabus.fr

Aqwa Itineris : Tél. : 07 81 19 05 75. aqwaitineris.fr

Cabinet mobile :

departement18.fr/Cabinet-medical-itinerant

Camions bleus France services :

<https://services.lenord.fr/Camion-bleu-France-services>

Camion Nord santé :

<https://services.lenord.fr/camion-nord-sante-depistage>

Mon P'tit Camion : <https://monptitcamion.fr>

Galerie d'art mobile : Facebook : @lagaleriedartmobile

Monts du Lyonnais (Rhône)

LEUR VILLAGE SOUS LES BOMBES

Par Stéphane Perraud

En quelques années, Mornant est devenu l'un des hauts lieux du street art français. Ce village des Monts du Lyonnais a transformé ses rues en musée à ciel ouvert. Il fait désormais des émules dans les communes voisines.

Reportage.



© Yoann Comtet



© Yoann Comtet

Une explosion de couleurs ! En juin 2023, une dizaine de street artistes se sont retrouvés à Mornant armés de leurs bombes de peinture pour redécorer ce village des Monts du Lyonnais, à l'occasion du festival Street art culture. « *Les écoles, le collège, le gymnase, le pont du camping, le mur du ruisseau, le transformateur électrique et même les toilettes des boulistes... Tout y est passé ! La commune a changé de visage* », témoigne Yoann Comtet, vice-président de l'association locale Les amis des arts et organisateur de l'événement. Objectif : créer une galerie à ciel ouvert

pour rendre l'art accessible à tous. Opération réussie : trois ans après, les 50 peintures murales sont toujours

« Ces peintures racontent le quotidien des habitants sur les murs du village. »

là et attirent nombre de visiteurs qui n'auraient jamais mis les pieds à Mornant autrement. Elles sont référencées

par l'Office de tourisme au sein d'un itinéraire disponible par géocaching. Les familles se baladent d'œuvre en œuvre, à l'aide de leur smartphone, en résolvant des énigmes. Invité vedette, le graffeur Jace, originaire de l'île de la Réunion, a semé un peu partout ses Gouzous, des petits êtres jaunes sans visage, qui comptent des admirateurs dans le monde entier. On les retrouve par exemple dans une fresque monumentale en train de jouer sur l'un des murs du gymnase ou encore accrochés au cou d'une girafe pour marquer dans le panier de basket de l'école. Des œuvres colorées, poétiques et ludiques que l'artiste a





Le street art rencontre une vraie ferveur populaire dans les villages.

« Ça apporte de la gaieté. Il y avait trop de murs gris chez nous. »

peint en présence des élèves. « C'était aussi le but de l'événement : créer de l'interaction entre une population rurale et des artistes qu'on ne croise généralement qu'en ville », reprend Yoann, ancien commercial dans le secteur médical et fan de street art. À côté des Gouzous, on trouve notamment les canards flashy de Pec, célèbre graffeur lyonnais, ou encore les Bonhommes blancs de Jérôme Mesnager, connu lui aussi à l'international. Des bâtiments que personne ne remarquait jusqu'alors ont pris une autre dimension. Et Mornant et ses 5300 habitants a trouvé sa place sur la carte des villages à visiter dans la région.

Un village, un artiste

Le festival n'a pas été reconduit faute de budget et l'affaire aurait pu en rester là. Mais le succès public en a décidé autrement. En reconversion

après des soucis de santé, Yoann Comtet a créé depuis une société, Impact art France, pour développer un concept approchant : Un village, un artiste. « L'idée est de faire venir un street artiste sur une commune rurale à plusieurs reprises pendant un an pour s'imprégner des lieux, discuter avec la population et réaliser dix œuvres pérennes dans l'espace public pour renforcer l'attractivité du village. Coût de l'opération, environ 30 000 €, soit trois fois moins qu'un festival, pour un résultat plus adapté à des petites communes », souligne-t-il. La commune nouvelle voisine de Beauvallon fut la première à jouer le jeu en 2025 en accueillant trois artistes sur les trois villages qui la composent. « Il y a beaucoup de vieilles pierres ici. Aussi, quand j'ai commencé à par-

ler street art aux habitants, ça les a un peu surpris, explique le maire Yves Gougne. Mais on est allé chercher des artistes dont le travail se fonde dans le patrimoine local pour mieux le valoriser. On en a besoin. Malgré le charme des lieux, nous sommes hors des circuits touristiques. » Ainsi, à Saint-Jean-de-Touslas (850 hab.), le choix s'est porté sur l'Italien Alberto Ruce qui a réalisé des fresques tout en délicatesse. On y voit le portrait géant d'un enfant qui part à l'école, des anciens qui jouent aux cartes ou encore une femme qui promène son chien. Ces peintures au style délavé racontent le quotidien des habitants sur les murs du village.

Fier d'habiter ici

Autre commune, autre style, à Saint-Andéol-le-Château (1700 hab.), la mairie a fait appel à la fresquiste Nadège Dauvergne. « C'est un village

Jace et Jérôme Mesnager, connus dans le monde entier, ont réalisé une œuvre commune sur le mur de l'école de Mornant.



© Yoann Comtet

© Stéphane Perraud



Yoann Comtet espère développer son concept « un village, un artiste » partout en France.

médiéval, le défi consistait à réaliser des œuvres qui semblent être là depuis toujours, explique l'artiste, qui a longuement arpenté les ruelles pour appréhender l'histoire du lieu.

J'ai fait des ateliers avec l'école et on a sélectionné les murs avec les enfants pour m'aider à déployer mon travail. » Ses portraits pointillistes à échelle humaine, comme sortis

d'un musée, font écho au passé moyenâgeux du site. Enfin, à Chasagny (1300 hab.), l'artiste Brusk a voulu sensibiliser le public à la sauvegarde des abeilles. Elles sont des dizaines à butiner des tâches de couleur en guise de pollen sur les armoires électriques, les panneaux de signalisation ou les bornes d'incendie. Un choix plébiscité par les habitants. « Ça apporte de la gaieté. Il y avait trop de murs gris chez nous », estime Solène, maman d'un petit Raphaël, tout content d'avoir rencontré à l'école l'un des maîtres français de la coulure. « Je passe devant ses peintures tous les jours. Ça me rend fier d'habiter ici ! »

En savoir plus

Carte des œuvres :

www.montsdulyonnaistourisme.fr

Parcours Street Art'Attaque :

www.lesgnolus.fr

Un village, un artiste :

www.impactartfrance.com



Aulon, Hautes-Pyrénées

LA VOIE PASTORALE

Dans les Hautes-Pyrénées, à l'ombre d'une des plus grandes stations du massif, un petit village, aussi coquet que discret, trace une voie alternative. Pour limiter l'extension du domaine skiable de sa voisine Saint-Lary, Aulon a créé une Réserve naturelle volontaire et mise avec succès sur la biodiversité et le pastoralisme. Reportage en vallée d'Aure, au pays des estives, des pics et des brebis.

Texte et photos : Axel Puig



Lorsque l'on remonte le cours de la Neste, plein sud vers le cœur profond des Pyrénées, les villages coiffés d'ardoises se succèdent à un rythme régulier. Il y a d'abord Sarrancolin connu pour son marbre aux motifs variés : tantôt crème, rouge sang, rosé ou mordoré ; puis le bourg commerçant d'Arreau à la confluence des vallées d'Aure et du Louron ; puis les petits villages d'Ancizan et de Guchen, posés en lisière de forêt à l'ombre de l'imposant pic d'Arbizon qui toise ce petit pays pyrénéen du haut de ses 2831 mètres. Mais, pour la plupart des visiteurs qui roulent sur cette départementale 929, l'objectif se trouve encore un peu plus loin. Alors que la vallée s'élargit, voici Saint-Lary, ses ruelles réaménagées à l'ancienne où s'égrainent cafés et restaurants, sa patinoire, sa piscine, son téléphérique et sa station de ski typique des années 1960 posée comme en équilibre, 1 000 mètres plus haut, sur le rebord du Pla d'Adet. Que l'on comptabilise les kilomètres de pistes ou le nombre de forfaits vendus, Saint-Lary se classe invariablement dans le trio de tête des stations pyrénéennes françaises. L'hiver dernier, le bourg de quelque 800 habitants à l'année, a même battu tous les records, avec la bagatelle de 580 000 skieurs. Le reste de l'année, le cœur économique de la vallée d'Aure mise sur les randonneurs qui s'aventurent dans le Parc national des Pyrénées ou sur les cohortes de cyclistes qui défient les mythiques cols du Tour de France.

Se ressaisir ou mourir

À l'écart de cette agitation, au bout d'une route qui grimpe sur cinq kilomètres à travers bois, le village voisin d'Aulon trace depuis quatre décennies un chemin radicalement différent, qui privilégie le pastoralisme et la biodiversité plutôt que le tourisme et la monoactivité. Sous un ciel qui oscille entre le bleu et le laiteux, Jean-Bertrand Dubarry remonte le fil de

l'histoire. Celui qui a cédé son fauteuil de maire quelques semaines auparavant évoque les 300 habitants du XIX^e siècle puis la population qui chute inexorablement à partir des années 1950, victime de la disparition du marché de la laine et de l'exode rural. « *Dans les années 1980, il n'y avait plus qu'une cinquantaine d'habitants et quelques exploitations agricoles qui vivotaient. Dans le même temps, de nombreuses granges de la commune étaient rachetées pour être transformées en résidences secondaires. Soit nous nous ressaisissions, soit nous étions condamnés à mourir. C'est alors que mon père, Maurice, (NDLR : alors maire) a proposé de bâtir un projet autour de trois piliers : le pastoralisme, le patrimoine paysager et l'environnement* », raconte-t-il.

À cette période, tandis qu'Aulon perd des habitants, la station de Saint-Lary est en pleine expansion et lorgne sur les terres des communes voisines. Sollicité, le conseil municipal hésite. Pour les habitants, hors de question de voir pousser des immeubles, des infrastructures touristiques ou des parkings. En revanche, le ski est une belle opportunité financière pour investir dans un autre modèle de développement. Sur les 2 300 hectares de biens communaux, 400 rejoignent ainsi le domaine skiable de la station. L'hiver, ces estives sont fréquentées par les skieurs. Lorsque la neige se retire, les troupeaux y prennent leurs quartiers d'été. Surtout, pour rester maître de son destin et de son patrimoine, la commune décide dans le même temps de créer une Réserve naturelle volontaire sur 1 237 hectares. Le point de départ d'un engagement fort pour préserver l'environnement montagnard.

Au pays du Desman

Depuis le pittoresque hameau de Lurgues, perché à 1 400 mètres d'altitude, un sentier s'échappe vers la droite. Il mène au cœur de cette réserve, à travers la forêt d'abord, puis au milieu des estives et des chaos

rocheux. Située entre 1 350 et 2 758 m d'altitude, elle présente une grande diversité d'habitats et de milieux d'importance écologique majeure. Dans les éboulis et les pelouses calcaires alpines et subalpines poussent des plantes adaptées à des conditions extrêmes comme l'Androsace des Pyrénées. Les combes à neige abritent quant à elles, une végétation aux cycles extrêmement courts tandis que les zones humides accueillent une biodiversité exceptionnelle, avec des espèces végétales rares, mais aussi des animaux en péril comme les endémiques Euprocte des Pyrénées (ou Calotriton) et le très rare Desman que l'on surnomme Rat-trompette à cause de son impressionnant appendice nasal qui lui permet de repérer les larves dont il se délecte.

Devenue régionale en 2011, la réserve est désormais gérée par le Conservatoire d'espaces naturels d'Occitanie, la mairie d'Aulon et l'association La Frênette, dont le siège se trouve dans le café associatif du village. En tout, elle emploie trois salariés, dont Maëlle Benureau, éducatrice à l'environnement, également en charge du dialogue territorial. « *Cette Réserve*

Nuit noire et poule pour tous

Labellisée 1 étoile, incorporée au périmètre de la Réserve internationale de ciel étoilé du Pic du Midi, Aulon fait partie des premières communes pyrénéennes à s'attaquer à la pollution lumineuse.

« *Dans les années 2010, nous avons réduit l'intensité lumineuse de 40 % et le nombre de candélabres allumés le soir de 70 %. Cela nous a aussi permis de réaliser de belles économies* », détaille l'ancien maire Jean-Bertrand Dubarry. Le village a aussi acté la fin du salage des routes et de l'utilisation des produits phyto. Un poulailler collectif a aussi été créé pour gérer les biodéchets. « *On en détourne 2,5 tonnes par an* », se félicite l'édile.



« Les troupeaux sont essentiels pour éviter que le milieu ne se referme. »

naturelle née d'une initiative citoyenne pour limiter l'extension de la station de Saint-Lary est un des piliers d'Aulon. C'est à la fois un laboratoire scientifique et un outil de médiation. Nous travaillons par exemple avec le Conservatoire botanique, le Parc national des Pyrénées ainsi que des universités. Nous organisons aussi des formations pour les accompagnateurs en montagne ou les bergers, de même que des sorties pour des groupes de rando et des clubs affiliés à la Fédération Connaitre et protéger la nature (FCPN) », avance la jeune femme en étalant sur une table les cartes du Bouse poursuite – un jeu créé pour sensibiliser les jeunes et moins jeunes à l'importance des insectes coprophages.

Si certaines activités comme le vélo sont interdites, la réserve reste un espace de vie, ouvert aux randonneurs mais aussi aux 3000 ovins, 360 vaches et quelques dizaines de



Grâce à la politique pastorale initiée par Jean-Bertrand Dubarry (ci-dessus) et son père, Aulon compte quatre exploitations agricoles.

VILLAGE À VIVRE

chèvres qui y passent l'été sous la bonne garde de trois bergers. « *Le pastoralisme est une activité traditionnelle, mais la pratique a beaucoup changé ces dernières années. Avec le changement climatique, la ressource fourragère est en diminution. Il faut aussi sensibiliser les éleveurs à l'impact des traitements parasitaires sur la biodiversité, ou encore éviter le piétinement des zones humides. La réserve est là pour apporter des éléments factuels et scientifiques afin, ensuite, d'engager le dialogue. Pour nous, il est essentiel que les habitants se l'approprient* », explique Maëlle Benureau qui travaille actuellement à l'écriture du prochain Plan de gestion, feuille de route pour les dix prochaines années.

Quatre granges communales

Depuis les mandats de Maurice puis de Jean-Bertrand Dubarry, le pastoralisme est l'autre pilier sur lequel s'appuie Aulon. Lorsque l'on arrive au pied du village, les pentes par-

faitement entretenues, les cloches qui tintent dans la brume et les aboiements des patous (NDLR : chiens de protection des troupeaux) sonnent comme les symboles de ce volontarisme agricole. Avec l'argent du ski, complété par des subventions publiques et des emprunts, la commune a financé la construction de quatre bâtiments d'élevage de 400 m² chacun, mis à la disposition, pour environ 1 € du m², à quatre éleveurs d'ovins viande, ovins laitiers et chèvres angora. « *Pour la commune, ces bâtiments sont une charge, mais les troupeaux sont essentiels pour entretenir les zones intermédiaires*

« **La réserve est à la fois un laboratoire scientifique et un outil de médiation.** »

(NDLR : parcelles souvent très escarpées qui se trouvent autour du village, avant les zones d'estive), et éviter que le milieu ne se referme. Sans pression pastorale, il faudrait débroussailler mécaniquement pour limiter le risque incendie. Et cela aurait un coût important », justifie Jean-Bertrand Dubarry.

Pour les éleveurs, ces équipements sont une aubaine, un véritable coup de pouce pour l'installation et la consolidation du modèle économique. Tout en haut du village, Aline et Pascal Blanchard se sont ainsi installés au début des années 1990 dans une grange communale, totalement reconstruite en 2015 après le passage d'une avalanche qui fut fatale à l'ensemble du troupeau. Trois ans plus tard, leur fille Eulalie les a rejoints au sein de la ferme des Carlines. « *Mes parents m'ont transmis leur passion pour l'élevage. Le bâtiment loué à la commune et la possibilité d'utiliser gratuitement l'estive communale (NDLR : de 2300 ha) sont*





Les brebis de la famille d'Eulalie Blanchard participent à entretenir les zones intermédiaires autour du village. À gauche, Maëlle Benureau, éducatrice à l'environnement, travaille pour l'association La Frénette, un des gestionnaires de la Réserve naturelle régionale.

**« S'il avait fallu
que j'investisse
800 000
en bâtiments,
je ne me serais
pas installée. »**



une chance. Sans cela, s'il avait fallu que j'investisse 800 000 € en bâtiment, je ne me serais pas installée. Notre seul handicap reste la dépendance alimentaire. Nous disposons de 25 hectares de prairies permanentes sur les zones intermédiaires, mais cela ne suffit pas pour la production laitière. Nous sommes obligés d'acheter des céréales, de la luzerne et du foin », raconte l'éleveuse tandis que ses brebis, de races Lacaune et Basco-Béarnaise, trépigment dans l'attente de leur sortie matinale.

Pour le reste, le modèle économique de la ferme des Carlines ferait rêver plus d'un éleveur. Et pour cause, 70% de la vente des tommes, fromages frais, yaourts et autres beurres, est réalisée sur place grâce à la clientèle des skieurs et des randonneurs

« Être locataire des bâtiments facilite la transmission. »

venus assister à la traite, chaque jour entre 16 h 30 et 18 h 30. « L'hiver, il y a parfois jusqu'à 80 personnes sur le quai », sourit Eulalie. Mieux encore, l'élevage et la transformation font vivre quatre personnes et permettent même à Eulalie de s'octroyer du temps libre et parfois des vacances.

Des chèvres et du mohair

À deux pas du Gaec des Carlines, Céline Chemla s'est installée à peu près à la même période qu'Eulalie, avec un modèle également centré sur la vente directe. Après des études en agronomie, la jeune femme a d'abord

bifurqué, devenant bergère dans les Pyrénées et les Alpes, avant de se poser à Aulon, chez Christiane qui l'avait déjà accueillie en stage dans son élevage de chèvres angora. Pendant deux ans, les deux femmes travaillent ensemble, jusqu'à la retraite de la doyenne. « Le fait d'être locataire des bâtiments d'élevage facilite la transmission. Je n'ai eu qu'à racheter le cheptel, la boutique, les terres et le stock. Et puis à Aulon, j'ai été bien accueillie. Il y a une belle dynamique avec la Réserve naturelle, le point de départ pour monter au pic d'Arbizon, un excellent restaurant référencé au guide Michelin et les fromages d'Eulalie », explique Céline aux côtés de ses deux bords collies. Comme sa voisine, l'éleveuse propose des visites au milieu des chèvres qui se terminent invariablement

Céline Chemla et les membres de la ferme des Carlines ont bâti leur modèle sur la vente directe. Skieurs et touristes de passage viennent visiter leurs fermes pour découvrir les multiples facettes du métier d'éleveuse. Ils repartent souvent avec un bout de fromage ou un vêtement en mohair.





dans un petit chalet en bois où sont exposés plaids, tapis, pulls, gants, écharpes et autres bobines multicolores. Devant la petite boutique, le panorama s'ouvre sur les toits d'ar-

Rationaliser le pâturage

Parmi les chantiers qui attendent la nouvelle équipe municipale, la constitution d'une Association foncière pastorale (AFP) est un objectif prioritaire, indispensable pour sécuriser les élevages qui entretiennent les zones intermédiaires. « Ce secteur est divisé en 1 000 parcelles qui appartiennent à 200 propriétaires différents. L'objectif de l'AFP est de les regrouper pour mieux gérer les espaces et rationaliser le pâturage. C'est une façon de remembrer sans enlever le droit de propriété », relève la nouvelle maire Céline Chemla.

doises, les versants tantôt pâturés, tantôt couverts de forêts. Depuis quelques semaines, le destin de Céline Chemla est encore plus lié à celui de ce petit village pyrénéen puisqu'elle a pris la succession de Jean-Bertrand Dubarry qui souhaitait « faire une pause démocratique ». « Jean-Bertrand et son père ont fait beaucoup avec des logements communaux, les bâtiments d'élevage, la salle des fêtes, la Maison de la nature, des maisons proposées en location-vente, dit-elle. Si personne ne prenait sa succession, notre crainte était d'intégrer une commune nouvelle, d'être rattaché à un village de la vallée avec lequel nous ne partageons pas les mêmes problématiques. Aulon, c'est un bout du monde qui a sa propre identité, celle d'un village montagnard et pastoral », souffle-t-elle tandis que tintent au loin les cloches des brebis.

Au-dessus du village d'Aulon, les granges de Lurgues servaient autrefois d'abris pour les troupeaux. La plupart ont été rénovées et transformées en habitation.

Contacts

Mairie d'Aulon

Place du village
65240 Aulon
Tél. : 05 62 39 96 83

Association La Frênette

Maison de la nature
Tél. : 05 62 39 52 34

Gaec des Carlines

109 quartier Carrere
Tél. : 06 40 36 41 24

Mohair d'Aulon

mohair-aulon.com
Tél. : 06 21 02 87 37

Auberge des Aryelets

Place du village
Tél. : 05 62 98 23 50



L'Union Nationale des Âniers Pluriactifs

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

Balades & randonnée
Asino médiation

Des produits cosmétiques et
les ânes des élevages laitiers

Divers stages de formation sur l'âne !



www.unap.eu



06 87 47 68 84



L'Ânerie

Informations et formations sur l'âne
Le Tour de l'Âne, Ethologie et Shiatsu

Martine : 06 87 47 68 84 www.anerie.com
Adhérent à l'UNAP



Partez à l'aventure avec

Chik'Ânes

Location d'âne de bât au sud de l'Auvergne
sur le plateau du Mézenc

Randonnées Balades
Hébergement Formation

Sylvie BERTHET 06 08 77 96 93
WWW.chikanes.com





Steph'Ânes

- RANDONNÉES
- MÉDIATIONS
- FORMATIONS

en Auvergne

Tél. 06 89 86 28 33
www.steph-anes.fr

Innovations en mairie

Dans la région Grand Est, au cœur du Parc naturel régional de Lorraine, la communauté de communes Mad et Moselle expérimente des solutions pour maintenir et améliorer l'accès aux services publics. Entre mutualisation du secrétariat de mairie et recours à l'intelligence artificielle, ces projets témoignent d'une volonté d'innover qui gagne des administrations parfois réputées pour leur rigidité.

Par Axel Puig





Le village de Gorze (1120 hab.)
fait partie de la communauté
de communes Mad et Moselle.

Aux portes des agglomérations messines et nancéennes, la communauté de communes Mad et Moselle déploie ses forêts et ses vallons au cœur du sillon lorrain. Ce territoire, à cheval sur les départements de Moselle et de Meurthe-et-Moselle, inclus dans le périmètre du Parc naturel régional de Lorraine, compte 19 143 habitants répartis en 47 communes, dont une grande majorité ne dépassent pas les 300 habitants. Une petite dizaine peine même à atteindre le cap des 100 résidents. Dans ce contexte, difficile d'assurer un service public de proximité. Difficile, pour les plus petites communes, de maintenir un poste, pourtant essentiel, de secrétaire de mairie. Pour répondre à ce défi, auquel de nombreux territoires ruraux de France sont confrontés, l'intercommunalité a décidé d'innover en lançant une politique de mutualisation des services. *« Nous avons commencé dès 2007 avec les agents techniques, avant de poursuivre à partir de 2013 avec les secrétaires de mairie. Nous étions confrontés à de nombreux départs à la retraite, à des temps très partiels et à la difficulté de recruter »*, raconte Jean-Charles de Belly, directeur général des services de la communauté de communes Mad et Moselle. Aujourd'hui, sur les 47 communes de l'intercommunalité, trente adhèrent à ce service commun. *« Nous avons constitué un pôle de vingt secrétaires de mairie, toutes à plein temps. Nous les avons recrutées, formées. Nous faisons évoluer leur carrière mais pour autant, elles restent sous l'autorité fonctionnelle des maires des communes où elles travaillent »*, poursuit Jean-Charles de Belly.

Une secrétaire, trois mairies

Ancienne salariée d'une librairie luxembourgeoise, Jennifer Alexandre fait partie de ce bataillon de secrétaires qui intervient aux quatre coins du territoire. Embauchée puis formée par la communauté de communes en 2016, elle effectue ses 39 heures de travail hebdomadaires sur trois villages : Limey-Remenauville (320 hab.), Bernécourt (180 hab.) et Vilcey-sur-Trey (180 hab.). *« Une partie des tâches qui sont identiques comme le recensement militaire, l'état civil, les élections, mais chaque commune a ses spécificités. Par exemple, certaines ont plus de projets urbanistiques que d'autres. Les administrés aussi sont différents. Au final, cela donne des journées de travail plus variées. Dans un des villages où je travaille, j'ai même eu un accouchement dans une voiture ! »*, témoigne-t-elle. En moyenne, chaque secrétaire exerce sur deux ou trois communes. Elles travaillent



en binômes pour compenser une éventuelle absence et bénéficient d'une prime d'itinérance et des avantages sociaux de l'intercommunalité. Le système est aussi fondé sur la solidarité. *« Quand beaucoup de secrétaires sont absentes en même temps, une commune qui en a encore une en activité est tenue de donner quelques heures aux autres »,* précise Jean-Charles de Belly. *« Nous bénéficions d'une formation par l'intermédiaire du CNFPT (Centre national de la fonction publique territoriale) et d'un dispositif de tutorat. Dès qu'une nouvelle arrive, il y a tout de suite quelqu'un pour l'aider. Si on est malade ou si on part en vacances, une collègue prend le relais. Nous avons aussi une interface pour chatter entre collègues et trouver des réponses aux problèmes auxquels nous sommes confrontées »,* ajoute Jennifer Alexandre. Le système imaginé par Jean-Charles de Belly a également le mérite de la souplesse, en *« ajustant les heures en fonction des besoins des communes »,* et de rompre l'isolement des secrétaires.

S'adapter aux besoins des usagers

Bénéfique à la fois pour les communes, les usagers et les secrétaires de mairie, ce service mutualisé est un parfait exemple de ce que l'on appelle l'innovation publique, autrement dit les idées, inven-

tions qui sont mises en œuvre pour transformer et moderniser l'action publique. *« L'innovation publique présente cette particularité de se développer à partir des valeurs du service public, telles que la neutralité et l'égalité de traitement. Les adminis-*



DR

Jennifer Alexandre (page de droite) travaille comme secrétaire dans trois mairies différentes, dont celle de Vilcey-sur-Trey (ci-contre).

Jean-Charles de Belly (ci-dessus) est à l'origine de cette politique de mutualisation.



© Vilcey-sur-Trey

EN 3 QUESTIONS

« La ruralité est un terrain d'innovations trop souvent invisibles »

Benoît Vallauri, directeur des partenariats des territoires et de l'innovation au sein du CNFPT.

L'administration souffre parfois d'une image de rigidité. Est-ce compatible avec le principe d'innovation ?

Il est vrai que les administrations sont des univers de règles et que l'on recrute avant tout un fonctionnaire pour sa capacité à appliquer des processus et pas forcément pour son aptitude à innover. Il faut donc acculturer l'ensemble des agents aux démarches d'innovation. Mais attention, beaucoup d'entre eux ont déjà la capacité de transformer leur pratique. Beaucoup sont en relation directe avec les usagers et inventent des solutions en réponse aux problèmes vécus.

Quelle est la place du citoyen dans ce processus d'innovation ?

La dimension participative est primordiale. Le point de départ de toute innovation, c'est le terrain. Il faut partir des réalités vécues, comprendre les usages et les irritants du quotidien. Il est donc essentiel que les acteurs publics interagissent avec les usagers. Avec le citoyen, on identifie d'abord un problème puis on invente une solution qu'on teste avant d'éventuellement la déployer.

Avec moins de moyens, les collectivités rurales parviennent-elles à innover ?

La ruralité est un terrain d'innovations trop souvent invisibles. Pourtant quantité d'agents y inventent des solutions à bas bruit. Les collectivités de petite taille peuvent en effet être plus propices à l'innovation car il y a moins d'échelons hiérarchiques et plus de proximité avec le citoyen que dans de grandes administrations comme la Caf ! Il faut donc reconnaître ce travail et le dupliquer quand cela est possible. En Bretagne, le travail du réseau Bruded est à ce titre exemplaire. Dans les Alpes-Maritimes, quand Mouans-Sartoux a lancé, il y a plus de dix ans, sa ferme municipale, c'était une innovation car personne ne l'avait fait avant. Aujourd'hui, le modèle a été reproduit un peu partout en France.



© Jennifer Alexandre

trations sont des univers de règles. Elles ne fonctionnent pas comme des start-ups qui peuvent changer sans arrêt. Mais nous devons trouver une place dans nos organisations pour inventer et innover en réponse à des problèmes systémiques comme la crise climatique ou les enjeux démographiques», explique Benoît Vallauri, directeur des partenariats des territoires et de l'innovation au sein du CNFPT (voir son interview ci-dessus). « 83 % des Français déclarent être fortement attachés aux services de proximité. Cela se traduit par un fort degré d'exigence des usagers en ce qui concerne la qualité du service et la capacité à s'adapter à leurs besoins », souligne de son côté Damien Guiguet, président du Fonds de la Mutuelle nationale territoriale. Ce fonds – dont le huitième appel à projets a été lancé en juin dernier – a justement pour objet d'encourager les innovations, de donner des moyens financiers aux agents territoriaux, et ce pour des projets très variés. À Renac (Ille-et-Vilaine), c'est ainsi un tiers-lieu culturel bâti autour de la médiathèque communale qui a pu voir le jour. En Haute-Corrèze, le fonds a soutenu une démarche de démocratie participative, tandis que la communauté de communes Mad et Moselle a été primée deux fois : pour constituer un conseil communautaire des jeunes et expérimenter des dispositifs numériques en mairie.



La mairie 4.0

En matière d'innovation publique, le numérique joue en effet un rôle de plus en plus important. Il s'impose comme un outil privilégié pour réduire les coûts et accélérer les procédures. Mais la dématérialisation génère aussi des crispations, des inquiétudes et de l'exclusion. *«Le numérique peut améliorer les services ou accentuer la distanciation. Comme toute innovation, il faut la tester en amont, écouter le citoyen avant d'agir»*, prévient Benoît Vallauri. C'est dans cet esprit que la communauté de communes Mad et Moselle a lancé un projet expérimental pour améliorer les services dans les mairies des petites communes qui ne peuvent proposer que quelques heures hebdomadaires de permanence. *«Les tâches sont de plus en plus compliquées; les habitants sont de plus en plus exigeants et certains se comportent même parfois comme des clients. Notre objectif est d'élargir le champ des possibles pour l'usager»*, explique Jean-Charles de Belly. Le projet de *«service public hybride»*, ou *«mairie 4.0»*, s'articule ainsi autour de trois niveaux. Par la mutualisation, l'intercom-

munalité a d'abord renforcé les permanences physiques des secrétaires de mairie. Elle a ensuite mis en service un numéro unique qui fonctionne 35 heures par semaine. Lorsqu'ils le composent, les usagers sont mis en relation avec une des vingt secrétaires du pôle qui se sont portées volontaires. Enfin, dernier niveau de la fusée : l'Intelligence artificielle (IA), avec l'entrée en scène d'un «chatbot» programmé pour apporter un certain niveau de réponse. *«Nous sommes encore à un stade expérimental, insiste Jean-Charles de Belly. L'IA fait peur. Une partie des élus sont réticents. Il faut dire que le secrétariat de mairie est très souvent le dernier service public présent dans un village.»*

Aller plus loin :

Communauté de communes Mad et Moselle :

2 bis rue Henri Poulet, 54470 Thiaucourt-Regnéville.
Tél. : 03 83 81 91 69. cc-madetmoselle.fr

Centre national de la fonction publique : cnfpt.fr

Pour candidater au Fonds MNT :

mnt.fr (rubrique Découvrir la MNT, fonds MNT).

«Le numérique peut améliorer les services ou accentuer la distanciation. Il faut tester les innovations en amont, écouter le citoyen avant d'agir.»





Solidarité
Laïque

APPRENDRE COMPRENDRE GRANDIR

C'EST UNE QUESTION DE TRANSMISSION

Grâce à votre legs à Solidarité Laïque, vous transmettez aux enfants comme aux adultes, en France et dans le monde, les savoirs fondamentaux qui leur permettront de devenir des citoyens responsables, libres et solidaires.



VOTRE CONTACT PRIVILÉGIÉ

Pour des conseils personnalisés, contactez Majda Devienne,
Responsable du développement des ressources.

01 43 35 01 85 - mdevienne@solidarite-laique.org

22 rue Corvisart, 75013 Paris - solidarite-laique.org

AGRICULTURE ET CLIMAT

Un système à bout de souffle

Nièvre et Corrèze



« Dans ce podcast, nous avons voulu raconter le vécu de seize agriculteurs qui tentent de s'adapter à un climat de moins en moins prévisible, mais aussi les limites d'un système agricole conventionnel à bout de souffle, déjà fragilisé par les aléas géopolitiques mondiaux et des injonctions contradictoires sociétales, réglementaires et économiques », explique Alexis Gonin, maître de conférences en géographie à l'Université de Nanterre. Avec son équipe de recherche, il vient de publier six podcasts, d'une trentaine de minutes chacun, produits dans le cadre du projet Territoires Terrestres. Ce dernier associe depuis 2024 des chercheurs, agriculteurs, acteurs du monde agricole et élus de deux collectivités partenaires : le Pays Nivernais-Morvan (Nièvre) et Haute-Corrèze Communauté. La parole d'une cinquantaine d'acteurs locaux et d'une quarantaine d'agriculteurs a tout d'abord été recueillie, dont une sélection figure dans le podcast. « Nous avons volontairement rencontré des exploitations intégrées dans des circuits de commercialisation longs. D'une part, parce que les modèles agricoles alternatifs ont davantage été étudiés sur ces en-



© Territer

jeux climatiques et, d'autre part, parce que les élus locaux peinent à accompagner ces agriculteurs. » Au fil des épisodes et des aléas climatiques, on apprend ainsi que la marge de manœuvre économique de ces exploitations, pourtant d'une surface de 100 à 1 000 hectares, se réduit comme peau de chagrin, ce qui pousse les chefs d'exploitation à baisser leurs charges et à renforcer leur autonomie. « Ils vendent par exemple des veaux

sur le marché local, utilisent moins d'intrants chimiques, voire se convertissent au bio. » Outre les podcasts, huit posters téléchargeables en ligne illustrent les idées phares de ces entretiens. À la rentrée, des ateliers participatifs donnent de nouveaux rendez-vous à l'ensemble de ces acteurs afin d'élaborer une stratégie agricole commune pour mieux appréhender ces enjeux climatiques.

<https://territer.parisnanterre.fr/>

MÉDECINE

Récompense pour un guichet unique

Lot-et-Garonne



Même si le nombre de médecins en France repart à la hausse depuis cette année (+1,9% entre 2025 et 2026), leur inégale répartition sur le territoire national reste toujours aussi criante. Le Lot-et-Garonne n'y échappe pas. Le nombre de ses médecins généralistes est passé de 298 en 2008 à 198 aujourd'hui. C'est pour cette raison que le conseil départemental a lancé, en décembre 2024, avec une centaine de partenaires – collectivités, universités, établissements de santé et associations –, le dispositif Bienvenue Docteur, qui vient de recevoir le Grand Prix de la santé décerné par l'Association

nationale de l'accès aux soins. Ce programme d'accueil s'adresse aux médecins et aux étudiants désireux de s'installer, d'effectuer un remplacement, un stage ou des études de santé dans le Lot-et-Garonne. Il propose un accompagnement tout au long de leurs démarches, du choix du mode d'exercice à la scolarisation des enfants en passant par la recherche de locaux et de logement, l'aide administrative, les offres d'installation ou l'emploi du conjoint. Depuis sa création, 200 demandes ont été suivies et l'activité du service multipliée par quatre en un an.

<https://bienvenuedoc47.fr/>



Le collectif d'habitants engagés dans le projet d'écohameau à Binic-Étables-sur-Mer (Côtes d'Armor).

SOLIDARITÉ

Vivre en bord de mer pour 90 € mensuels

Côtes d'Armor

À Binic-Étables-sur-Mer, commune du littoral des Côtes d'Armor, il est difficile de trouver un terrain constructible à moins de 250 € le m² (en France, ce prix moyen oscille autour de 200 €/m²). Grâce à un futur écohameau d'une surface de 7 000 m², 15 foyers qui respectent les plafonds de ressources de l'accèsion sociale pourront pourtant y construire leurs futures petites maisons en bois (de 30 à 80 m² chacune) pour seulement 90 € mensuels. Un rêve accessible grâce à un outil juridique qui existe depuis 2016 : le Bail réel solidaire (BRS, voir aussi *Village* 165). Dans ce cadre, un Organisme foncier solidaire (OFS), en l'occurrence la Coopérative immobilière de Bretagne pour ce projet, achète le terrain et, par le versement de cette mensualité, permet aux futurs habitants d'en devenir propriétaires des droits réels, c'est-à-dire de l'occuper. La coopérative vient pour cela de bénéficier, auprès de la Banque des territoires, d'un

prêt de 434 000 € sur 80 ans, avec un taux indexé sur celui du Livret A. Accompagnés par l'association Hameaux légers, les habitants s'organisent en Association syndicale libre pour gérer les parties communes, qui comprendront la chambre d'amis, la buanderie et une salle de réception. « Les maisons sont estimées entre 20 000 et 150 000 € selon leur taille. Avec ce bail particulier, les futurs occupants peuvent accéder aux crédits immobiliers. Et ces derniers pourront aussi inclure les 12 à 18 000 € que chaque foyer devra verser pour la construction des dépendances communes », explique Maxime Lac, de Hameaux légers, qui précise qu'en cas de revente d'une maison, aucune spéculation n'est possible. Le prix initial est en effet indexé sur l'inflation. Les premières installations sont prévues fin 2027.

<https://hameaux-legers.org/projets/binic-etables-sur-mer>

COMMERCE

Les indépendants ont besoin de soutien

Yonne

© Marie-George Savelot



Pour Christine Brouchoud, gérante du Maquis de Vareilles, les collectivités locales doivent considérer les commerces indépendants comme des acteurs de la vie locale.



Peut-être avez-vous lu cette annonce sur le site de *Village* : Le Maquis de Vareilles cherche un repreneur. Ce lieu hybride qui fait tout à la fois café, restaurant, épicerie de produits locaux et équitables, librairie, brocante et salle de concerts vient aussi de fêter ses 20 ans. « *Nous habitons Vareilles (Yonne, 240 habitants) depuis 1986. Bien que nous exercions chacun un autre métier, avec mon compagnon, nous avons décidé de le reprendre pour sauver le dernier commerce de la commune* », se souvient Christine Brouchoud. Au fil du temps, le couple y a développé pléthore de services et d'animations qui attirent une clientèle familiale de tout le Pays d'Othe. Pour limiter les charges et générer un Smic, il s'occupe de tout : comptabilité, cuisine, programmation, ménage, approvisionnement... « *Nous servons entre 30 et 100 couverts par week-end. La période d'ouverture s'étire de mars à décembre. Mais, les années passant, nous devons ralentir notre rythme* », justifie Christine. Seulement voilà, les candidats à la reprise se font rares. Pour quelles raisons ? « *Les potentiels repreneurs sont davantage intéressés par la gérance d'un commerce qui appartient à des collectivités. Avant de se lancer dans des investissements parfois lourds pour rouvrir leur dernier magasin fermé faute de repreneur, les collectivités devraient d'abord soutenir les commerces en activité. Pour cela, il suffit de les considérer comme des acteurs de la vie locale à part entière, de désigner un conseiller municipal à leur intention, de s'y approvisionner en priorité ou encore de communiquer sur leurs animations.* »

<https://lemaquisdevareilles.fr/>

LIVRE

Précieuses haies

Loire-Atlantique



Pépinériste, naturaliste, élagueur, juriste, animatrices associatives, paysans, menuisier, directeur d'école... Cet ouvrage, écrit par de nombreuses mains du bocage de la Loire-Atlantique réunies par Daniel Loquet, paysan retraité, et Claire Fondain, écrivaine, explore tous les secrets de la haie. Ce monde vivant « *riche de mémoire, de biodiversité et d'avenir* » est aujourd'hui fortement fragilisé. À travers de nombreux témoignages, les deux auteurs nous invitent à ouvrir les yeux sur ses bienfaits : corridor de la faune, de la flore, abri du bétail, valorisation économique et naissance de filières autour du bois, protection contre l'érosion, filtre naturel de l'eau et de l'air, régulation du climat, écran naturel contre le bruit et la poussière ou encore, espace de reconnexion avec la nature et de bien-être. ***Histoire de haies, histoire de vie*, Daniel Loquet et Claire Fondain, 2025, 184 p., 20 €. Éd. Edicop.**



À la rencontre du Pays de Bitche

Moselle

Paul d'Amour, ici entre les deux responsables du jardin médicinal de Schengele.

 Le compositeur et musicien Paul d'Amour, artiste insatiable et curieux, surtout lorsqu'il s'agit de donner la parole à ceux qu'on entend peu – minorités, personnes isolées –, dévoile le visage du Pays de Bitche, en Moselle, de façon originale et poétique. À travers un album d'une dizaine de chansons, mais aussi sous la forme de clips, d'un court-métrage ainsi que d'une BD réalisée avec le dessinateur Jean Chauvelot, il nous emmène à la rencontre de ses habitants hauts en couleurs. On y croise

l'équipe de la Halle Verrière de Meisenthal, lieu culturel de renommée nationale ; le maire, également coach de boxe, du village d'Haspelschiedt ; Schengele et son jardin médicinal ; ou encore Sonny qui entretient une



© François Doulien

ancienne gare. Une œuvre collective et vivante accessible via le livre augmenté *Bitcheland*, le road trip en chansons et en BD.

2026, 96 p., 15 €. Éd. Neno&Tala éditions.

CIRCUITS COURTS

L'épicerie ouvre à la ferme

Orne



Faute de repreneur, l'épicerie de Saint-Fraimbault, dernier commerce de ce village de l'Orne, a fermé fin 2025. Sept mois plus tard, Alain Delangle, aujourd'hui retraité agricole, et son associée Lauranne Marie ont décidé d'ouvrir un magasin sur leur ferme, située à moins d'un kilomètre du bourg. Les défis, ils connaissent. En 2019 déjà, cet ancien éleveur bio créait toute une gamme de produits à base de foin – séché, en tisane, vinaigre, bière, sirop... – commercialisés sous la marque Degustonfoin et vendus en partie en direct

à la ferme. Puis, le binôme a ajouté quelques produits bio locaux de fermes voisines. Alors pourquoi ne pas étoffer la gamme ? « *Notre bâtiment était déjà rénové pour la préparation de nos commandes, nous avons juste eu à ajouter quelques étagères* », précise Alain. Fruits, légumes, charcuterie, pâtes, riz, fromages, œufs, confitures... 200 à 300 références de produits bio et Bleu-Blanc-Cœur, secs et frais, et locaux y sont proposées. Le complément est livré chaque semaine par un grossiste bio. Un mois après l'ouverture, une bonne communication et le bouche-à-

oreille portent leurs fruits. La ferme reçoit plusieurs clients chaque jour, « *et notamment des nouveaux arrivants en recherche de produits du territoire* ». Ce qui guide Alain et Lauranne, c'est le lien social, l'adaptation aux besoins et aussi la démonstration que la bio peut être à portée de tous. « *Nous ajustons l'offre en fonction des attentes. Dans quelques mois, lorsque la mairie aura terminé les travaux de l'épicerie du village dont elle a racheté les murs, nous verrons comment continuer. Tous les scénarios sont possibles.* »

<https://degustonfoin.fr>

FAUNE

L'hôpital des animaux

Loire, Rhône et Drôme



« Avec la canicule, nous avons reçu plus de 1 000 animaux à soigner en quelques jours cet été, c'est un record », lance Annie Fournier, chargée de développement du centre de soins l'Hirondelle, présent sur trois sites, à Saint-Forgeux (Rhône), Dardilly (Rhône) et Chalançon (Drôme). Depuis sa création en 1998, celui-ci n'a cessé de s'agrandir pour accueillir toujours plus d'animaux de toutes tailles : oiseaux, chevreuils, chamois, écureuils, renards, belettes, castors, sangliers ou souris. En 2025, il en a soigné 6 727 de 151 espèces différentes ! « Outre la canicule, l'évolution des maladies et une plus grande sensibilisation du grand public qui nous contacte plus facilement expliquent en partie cet afflux. Cet été, en comptant les salariés, les stagiaires et les bénévoles, nous tournons avec une équipe de 70 personnes. Mais il faudrait encore davantage de monde », poursuit Annie qui évoque par exemple le pôle des martinets, qui a relâché en quelques jours 520 de ces oiseaux remis sur pied. La particularité de ce centre, c'est son site de Chalançon, qu'il a acquis en 2023 grâce à de nombreux dons ainsi qu'à des aides de la Région Auvergne-Rhône-Alpes et du Département de la Drôme. Ce lieu de 130 hectares de nature préservé de toutes activités humaines, permet au centre de relâcher la faune soignée en toute quiétude et à n'importe quelle période de l'année. Plus besoin de les faire attendre dans les enclos ou les volières pour qu'ils ne se fassent pas tuer lorsque leur retour dans la nature s'effectue en période de chasse. Un pôle de grands prédateurs est actuellement



© L'Hirondelle

en réflexion... En France, une centaine de centres de soins accueillent des centaines de milliers d'animaux chaque année, dépendants des dons et du bénévolat.

<https://www.faunesauvage.fr>

<https://hirondelle.ovh>

LIVRE

Curiosités normandes

Orne



« Ce livre n'est pas un guide, ni une étude universitaire, mais plutôt une sorte de cabinet de curiosités », lancent Françoise Mulot et Élisabeth Masson, coautrices de l'ouvrage *Le Pays de Flers insolite et secret*. Ce territoire, situé dans le bocage ornaïs, est aussi celui de la rédaction de *Village* depuis quasiment ses débuts. C'est pourquoi nous avons l'honneur d'y figurer, aux côtés de quelques richesses naturelles comme les tourbières du Grais, de savoir-faire comme les fonderies qui ont essaimé des plaques d'égout partout en France, des oubliés de l'histoire, de spécialités culinaires, de contes et légendes, d'artistes ou de quelques fêtes mémorables.

***Le Pays de Flers insolite et secret*, Élisabeth Masson et Françoise Mulot, 2026, 334 p., 15 €. Éd. Association Flers-Promotion (commander à elisamasson@sfr.fr, 12 € de frais de port).**



JE M'ABONNE !



à partir de
3,45€
par mois

RECEVEZ
4 NUMÉROS
+ 1 HORS-SÉRIE
PAR AN

INCLUS EN LIGNE :
1 PETITE ANNONCE
+ FEUILLETAGE
+ ARCHIVES

Bon d'abonnement à retourner à :
Village / 3 rue Denys Boudard, 61100 La Lande-Patry

■ ABONNEMENT TRANQUILLITÉ À DURÉE LIBRE

4 n° + 1 hors-série par an.

Paiement en deux prélèvements de **20,75€**
au moment de cet abonnement, puis 6 mois plus tard.

Je pourrai en suspendre l'exécution par lettre adressée à :
Village, 3 rue Denys Boudard, 61100 La Lande-Patry.
et par demande à l'établissement détenteur de mon compte.

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

● Titulaire du compte

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

● Désignation du compte à débiter

IBAN :

.....

BIC :

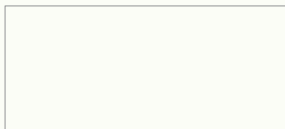
.....

● Organisme créancier : L'Acteur Rural

IDENTIFIANT CRÉANCIER SEPA : FR 84 ZZZ 80 EA 62

Date :

Signature :



VII 169

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

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

PARTICULIERS

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

■ 2 ANS : 8 n° + 2 hors-série **79€**

PROFESSIONNELS

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

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

Nom :

Prénom :

Organisme :

Adresse :

Code postal : Ville :

Courriel :

Tél. : Année de naissance :

Réf d'engagement (collectivités) :

N° Siret (collectivités) :

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

■ Je désire une facture

■ Je réglerai à réception de facture

■ Je paye en ligne

en scannant ce QR Code

ou sur villagemagazine.fr/abonnements/



VII 169

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

Renseignements : 05 34 56 35 60 (10 h-12 h et 14 h-17h)
ou abonnement@villagemagazine.fr

Tarifs à l'étranger et abonnements en ligne sur :
villagemagazine.fr

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

COMPLÉTEZ VOTRE COLLECTION

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



Bon de commande à retourner à :
Village / 3 rue Denys Boudard, 61100, La Lande-Patry

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

Je commande (tarif France) :

■ Lot de 5 anciens numéros (sauf hors-série) au prix de 22 €, **soit un numéro gratuit !** _____ €

Numéros : / / / / /

■ Anciens numéros (sauf hors-série) à 5,50 € l'unité. Numéros : / / / / / _____ €

■ Hors-série. Numéros : / / / / / _____ €

■ Frais de port : 2,5 € x exemplaires Total : €

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

■ Je désire une facture

■ Je paierai à réception de facture (pour les organismes uniquement)

VILLAGE 169

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

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

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

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

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

HS 7 (10€)

HS 8 (12€)



RÉPONSES DES MOTS CROISÉS DE LA PAGE 21

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

Par Alain Giusti

Retrouvez notre bulletin d'abonnement en page 67



■ LOIRE

Boulangerie-bar-brasserie...

La Flambée du Kroaz-Hent située à Bussy-Albieux (42) est une boulangerie au feu de bois tenue par Samuel et David Kerveillant depuis 2023. Samuel, le boulanger souhaitant partir vers de nouveaux horizons, nous cherchons dans l'idéal deux personnes pour relancer le projet qui allie la boulangerie avec un bar offrant une petite restauration au feu de bois et des bières produites sur place. L'outil de travail est pleinement opérationnel. Notre ambition est de participer à la vie locale et favoriser le lien social au sein du village. La priorité est donnée à des gens motivés pour créer ensemble un nouveau projet collectif. Nous cherchons plutôt un profil de boulanger ou des personnes ayant un attrait pour les préparations culinaires. Le bâtiment appartient à la coopérative immobilière Villages Vivants. Il s'agit d'un véritable partenariat qui dépasse le lien purement contractuel entre bailleur et locataire. Le bâtiment est très grand, et ouvre la possibilité de nombreuses évolutions. Un accompagnement pour la boulangerie pourra être fourni. Logement sur place à discuter. Possibilité d'activités complémentaires.

Contact : Kerveillant J-P.

contact@kroaz-hent.fr. Tél. : 06 14 41 45 58.



■ VENDEE

Maison à louer

À louer dans village et campagne préservés : maison d'habitation ancienne, 3 pièces, grands jardins cultivés bio, activités possibles dans le village, conviendrait à de jeunes retraités aimant jardiner. Près de Montmorillon (86500)
Contact : Jean-Eudes Arlot.
arlotj@wanadoo.fr



■ VENDÉE

Maison en pierre, grange, 2 ha

Dans un paisible écrin de verdure sur la commune de Martinet, propriété de 2 ha avec haies de chênes et frênes, arbres fruitiers, petit bois de 1 820 m². Maison en pierre de 130 m² avec grange de 188 m² située à 20 km du littoral, 5 km des commerces et gare de La Mothe Achard. Ce lieu maintenu dans le respect de la biodiversité offre un cadre de vie idéal pour les amoureux de la nature, et une opportunité pour de multiples projets. Maison : cuisine/séjour 30 m² avec poêle à pellets, salon 30 m² avec cheminée, 3 grandes chambres 13 m² dont 1 de 30 m² à l'étage, salle d'eau / WC, 1 terrasse. Grange avec grande cheminée (réhabilitation CUB en cours) : bloc sanitaire/toilettes sèches, four à pain, poulailler, dépendances en pierre, puit, potager, mares. DPE D. Prix : 430 000 €. my.noiroto@orange.fr. Tél. : 06 75 28 69 02.



■ PUY-DE-DÔME

Maison et gîtes ruraux

Cause retraite, propriété de caractère en Auvergne, dans un village entre la Chaîne des Puys et le Massif de Sancy (30mn de Clermont-Ferrand, et du Mont-Dore) comprenant : maison de 120 m², cuisine, salle à manger, 3 chambres, 2 salles d'eau, terrasse. Gîte rural (3 étoiles, 3 épis Gîtes de France) 140 m² : cuisine US, salon, salle-à-manger cheminée insert, 3 chambres, 3 salles de bain, terrasse. Gîte rural (3 étoiles) : 120 m², cuisine US, salle à manger, 4 chambres, 1 salle d'eau, 1 salle de bain, salon, terrasse. Bâtiment annexe (grange, étable) pouvant être aménagé en atelier ou projet d'extension touristique. Terrain 2 000 m² arboré avec jardin potager et jardin d'agrément. Prix : 590 000 €.

Tél. : 06 84 94 79 95.



■ ILLE-ET-VILAINE

Deux maisons à vendre

À 1,6 km de Tresboeuf, beau terrain 2 600 m², fruitiers, haies, potager bio, serre. Deux maisons : 1) 120 m², 4 chambres, salle d'eau, pièce à vivre / cuisine, salon, toilettes sèches. DPE : D GES : B. Panneaux photovoltaïques, chauffe-eau solaire. Cuves récup. eau de pluie (total 6 500 l). Chaudière à pellets, grenier, garage. Hangar à bois. Four à pain en pierre. Phyto-épuration non-conforme. Internet, fibre possible. 2) Atelier fuste 48 m² bois rond (toiture végétale), cuisine, salle d'eau, insert avec circulation d'eau dans radiateurs, mezzanine, 4 couchages, toilettes sèches. Prix : 190 000 €

Contact : Catherine Jean Francois.

Tél. : 06 99 67 04 92.

■ DRÔME

Boulangerie à vendre

Boulangerie Bio en Drôme Provençale – Cornillon-sur-l'Oule. Vente du fonds de commerce urgente, départ retraite. La boulangerie est implantée au-dessus d'un plan d'eau, au cœur d'une région touristique de la Drôme entre Diois et Baronnies. Ce fournil produit depuis 16 ans des pains variés au levain naturel certifié bio et des sucrés salés avec des matières premières locales. Vente sur les marchés 4 matins/semaine (5 en été) et au fournil en fin de journée. Le fournil est équipé de matériel récent. Espaces de parking. Clientèle diversifiée et fidèle. Prix : 130 000 €. Contact : Polo & Nadine Valdes. Tél. : 06 71 67 34 63.



Vous cherchez une maison ?

Un commerce ?

Vous cédez votre ferme ?

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



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



À Flers, dans l'Orne, l'association de parents d'élèves de l'ensemble scolaire Sévigné Paul Bert a emmené 40 parents et enfants dans le verger d'un agriculteur parent. Une partie du groupe a fabriqué le jus de pommes, vendu ensuite pour financer les activités scolaires.



ATELIERS PARTICIPATIFS DE TRANSFORMATION

Jus et conserves en mode collectif

Pommes, olives, noix ou châtaignes. Pour transformer en jus, huile et autres conserves, les fruits et les légumes qui poussent dans les jardins des particuliers, les ateliers participatifs de transformation, fixes ou mobiles, ont le vent en poupe. Une solution économique, anti-gaspi qui crée du lien et profite aux territoires. Reportage et mode d'emploi.

Par Arnaud Trollé

Samedi matin, 8 heures, un jour de novembre gris et humide à La Carnelle (Orne). Je lave, puis charge mes 250 kg de pommes dans la voiture. Je parcours les 9 km qui me séparent de l'atelier. J'ai rendez-vous à 9 h 45 chez les Empommées. Cette association permet aux particuliers de presser leurs pommes et de repartir avec du jus pasteurisé en bouteilles.

La consigne était de venir accompagné afin d'assurer les différentes opérations de manutention. Ce week-end là, pas moyen de trouver un voisin disponible. Un peu inquiet, j'arrive dix minutes en avance, histoire de prendre connaissance de l'environnement et voir comment m'organiser. À peine descendu de voiture, spontanément, les membres de la famille du créneau horaire d'avant proposent de m'accompa-

gner dans les opérations de pressage et de mise en bouteille. Et pas question d'œuvrer en silence.

« L'objectif était de sauvegarder les vergers haute-tige et de créer une activité pour vivre et travailler sur le territoire. »

Le « faire ensemble » est l'occasion de se rencontrer, d'échanger des conseils sur l'entretien des pommiers, de parler du pays... Une heure après, nous chargeons ensemble mes 140 bouteilles de jus de pommes.

Côté finance, cette heure de travail partagé en valait aussi la chandelle. Le pressage et la pasteurisation sont facturés 0,80 € le litre, auquel s'ajoute 0,6 € pour la bouteille si vous n'en avez pas. Une bonne affaire quand on sait qu'un jus de qualité équivalente coûte dans le commerce entre 3 € et 4,5 € le litre. L'atelier mobile des Empommées est bien plus qu'un lieu de production. D'ailleurs, créer du lien social est l'une des motivations du projet. Ce n'est pas la seule. Pour Benjamin Piel, un des initiateurs : « *l'objectif était également de sauvegarder les vergers haute-tige (NDLR : un type de conduite qui associe l'arbre fruitier de haute-tige à la prairie) et créer une activité rémunératrice pour vivre et travailler sur le territoire.* »



Créée en 2019, l'association a reçu en 2025 plus de 500 personnes, de septembre à novembre, pour un total de 60 tonnes de pommes transformées en 30 000 litres de jus. Totalement autonome financièrement, elle propose même d'aider le décollage d'autres activités sur le territoire, comme celui d'un verger communal.

Noix, olives ou légumes

Les pays tempérés ont besoin de transformer fruits et légumes pour faciliter une alimentation équilibrée toute l'année. Cette activité est très majoritairement conduite par des industriels et des paysans qui trouvent là un moyen de mieux valoriser leurs matières premières.

À l'image de l'outil créé par Les Empommées, il existe une troisième voie : les ateliers participatifs. Ils permettent à des particuliers, dans un cadre collectif, de transformer ou de faire transformer la production de leur potager, de leur verger, ou les invendus des maraîchers et des commerçants. Chacun repart avec ses bouteilles de jus de fruit, ses conserves de légumes ou sa pâte de châtaigne.

À Saint-Parthem, village aveyronnais de 250 habitants, l'aventure des Amis du Verger a ainsi démarré entre copains, en 2011. « *Les premières années, nous faisons appel à un pressoir mobile de l'association Terre Paysanne, située à 80 km, raconte Lionel Maffre, un des fondateurs. Mais devant l'augmentation de la demande, nous avons créé une association pour monter notre propre atelier de fabrication de jus de pommes.* » C'est l'épargne citoyenne locale qui a permis d'in-



Chez les Empommées, le pressage et la pasteurisation coûtent 0,80€ le litre. De quoi valoriser ses pommes à moindre coût !

Des outils pour l'autonomie ?

Entre 1940 et 1942, la France a créé 150 ateliers de transformation pour que les citoyens puissent transformer la production des jardins ouvriers. C'est le « secours national », organisme chargé d'apporter de l'aide aux militaires, à leurs familles et aux populations civiles victimes, qui a mis en œuvre ce programme, financé par des fonds publics. Chacun pouvait faire transformer sa production. La conduite de l'autoclave était assurée par une association locale. Un livret pédagogique permettait à chacun de s'approprier les consignes de sécurité sanitaire.

Si ces centres servaient également d'instrument de propagande au service de la collaboration, l'exemple n'en reste pas moins intéressant. Il montre la capacité de résilience des territoires, via un outil de participation. Les ateliers collaboratifs contribuent en effet à l'autonomie alimentaire des territoires. Une des missions des Plans Alimentaires Territoriaux (PAT).



Fondée en 2017 à Belgentier, l'association varoise l'Econome s'est fixée pour objectif de favoriser les circuits courts, limiter le gaspillage, tout en luttant contre la précarité alimentaire. Depuis sa création, elle a sauvé de la poubelle et valorisé 45 tonnes de fruits et légumes.

vestir dans les premiers équipements. La région est une terre de châtaigne et de noix. L'association a ajouté ces deux ateliers (concassage et calibrage des noix, fabrication de pâte de châtaigne) à son « catalogue » en investissant à chaque fois de 20 000 à 40 000 €. Autonome financièrement, l'association souhaite désormais créer une conserverie de légumes, à usage mixte (particuliers et professionnels), en sollicitant cette fois-ci des subventions.

Plus au sud, dans l'Hérault, Pascale Soria et son mari proposent également un service de pressage, cette fois-ci pour les olives. « À Fabrègues, tout le monde a un petit olivier dans son jardin, avance la gérante de L'Oli-

vette d'Oc. Comme les habitants nous sollicitaient spontanément, nous avons décidé de leur ouvrir notre moulin à huile, sans condition de quantité minimum ! » Aujourd'hui, ce sont plus de 1 000 utilisateurs qui apportent la production de leur jardin.

À Dieppe enfin, c'est un groupe de centres sociaux qui possède un atelier mobile de fabrication de conserves de légumes. La Petite Conserverie prend position, à une date fixée à l'avance, dans un quartier de la cité normande ou un village. Les habitants préparent les légumes, qui proviennent d'inventus des maraîchers, commerçants et parfois des jardins. Une fois passé à l'autoclave, chacun repart gratuitement avec ses bouches.





Collecte d'olives en famille.

6 € le litre d'huile d'olive

Alors comment expliquer ce mouvement ? À quels besoins répond-il ? Et y a-t-il un avenir, notamment économique, pour ce secteur d'activité atypique ?

Le « do it yourself » (ou DIY, en bon français le « faire soi-même »), est un phénomène de société. Dans une étude datée de 2021, l'IPSOS relève plusieurs motivations. Les Français qui adoptent cette pratique le font pour s'assurer que les produits consommés sont bons pour eux (67%), pour leur budget (65%) et pour éviter le gaspillage (65%).

Enfin, argument non négligeable, « 61% des Français prennent du plaisir à fabriquer, créer, réparer, décorer ».

«
**tout le monde
a un petit olivier
dans son jardin.
Comme les
habitants nous
sollicitaient
spontanément,
nous avons décidé
de leur ouvrir
notre moulin
à huile.**



Mais contrairement au bricolage par exemple, la transformation alimentaire demande un équipement qui peut être coûteux (pressoir, embouteilleuse, autoclave, etc.), une logistique, une organisation et des compétences spécifiques pour garantir efficacité, sécurité et hygiène.

D'où l'intérêt de se grouper, pour faire ensemble et obtenir ainsi des produits de qualité à des conditions tarifaires particulièrement intéressantes. Pour l'huile d'olive par exemple, les économies sont substantielles. « Cela revient à 6 € le litre d'huile d'olive au lieu des 24 € », souligne Pascale Soria, de l'Olivette d'Oc. Pour le jus de pommes, comptez 1,4 € le litre, bouteille incluse.

Pressage, formations et visites pédagogiques

Ce type d'initiative collective, nécessite néanmoins un grand professionnalisme. Olivier Gillot et Emmanuel Loquet, co-créateurs de Mouvipress, un atelier mobile de fabrication de jus de pomme situé dans l'ouest de la France, avaient d'excellentes connaissances en automatisme et chaudronnerie. Ils ont pu concevoir eux-mêmes leur camion atelier qu'ils sont capables d'entretenir et de réparer si besoin. Les Empommées ont quant à eux bénéficié de l'appui d'un acteur historique, La Reinette Verte (Orne) dont l'un des ingénieurs a permis la mise en place

d'une presse plus performante.

La majorité des structures qui se lancent arrivent à un bon équilibre financier. Certaines choisissent l'autonomie financière en s'appuyant sur la vente des prestations de pressage et pasteurisation aux adhérents. C'est le cas des Empommées par exemple.

D'autres décident de construire une offre d'actions pédagogiques, notamment en direction des jeunes ou des personnes à faibles revenus. Dans ce cas, ils font appel à des fondations et des subventions publiques pour assurer leur équilibre financier. C'est le cas de L'économe, une association qui, autour de Belgentier (Var), organise des ateliers pédagogiques avec les enfants, à partir de fruits et légumes invendus. L'atelier du zéro six, créé par Marc Wizlez, est quant à lui installé à Cannes. Il rayonne sur la côte, organise des cueillettes collectives d'olives (de 400 à 600 enfants par saison), dans des jardins collectifs ou privés, mais également des ateliers de taille et de cuisine. Le modèle économique de ces deux initiatives s'appuie sur un équilibre entre vente de produits et prestations d'animations financées par les collectivités et les entreprises.

Certains ajoutent à l'atelier de transformation une véritable offre à destination de leurs adhérents. C'est le cas de l'association Les Amis du Verger qui incite les Aveyronnais à planter, grâce à un verger conservatoire. Elle fait aussi venir des intervenants extérieurs pour former les adhérents à l'entretien du verger.

Une miellerie pour les amateurs

Pour être consommé, le miel doit être extrait de la ruche, filtré et conditionné, ce qui nécessite du matériel et un lieu adaptés. Les apiculteurs «amateurs» (qui ont moins de 50 ruches) représentent 92 % des effectifs (source FranceAgriMer, 2021). L'équipement collectif est donc on ne peut plus stratégique. La Miellerie collective de Bordeaux Métropole propose à ses 70 membres, tous des particuliers (dont 50% en milieu rural), un service complet. Parallèlement, l'association entretient, via un forfait annuel, quatre ruchers collectifs de Bordeaux Métropole. Ce fonctionnement, fondé sur le bénévolat « nous permet d'être autonome financièrement et de proposer ce service à nos membres contre une adhésion de 10 € par an », précise Valérie Souque, secrétaire de l'association.



L'obstacle autoclave

Des difficultés, souvent d'ordre organisationnel, existent cependant. Jusqu'en 2024, la Cuma (Coopérative d'utilisation de matériel agricole) du Pendelis, à Saint-Michel-de-Dèze (Lozère) recevait aussi bien les agriculteurs que les habitants du territoire pour transformer les châtaignes. La sophistication du matériel et le durcissement des normes sanitaires a eu raison des amateurs. « Pour passer à l'autoclave, il faudrait valider chaque produit de chaque coopérateur. Et le statut de Cuma ne nous permet pas de faire de la prestation de services », explique Hervé Roche, salarié historique. C'est ainsi que l'outil de transformation est désormais réservé aux seuls agriculteurs. Le passage à l'autoclave reste une contrainte que peu

d'initiatives parviennent à dépasser. Quoi qu'il en soit, au-delà des obstacles, l'atelier participatif ou partagé apporte bien plus qu'un produit de qualité à ses usagers. Sans lui, la majorité des fruits et légumes resteraient au sol. Source de lien social, il participe au maintien et à l'entretien des vergers et de la biodiversité. De leur côté, les arbres contribuent à atténuer les effets du changement climatique. Ces circuits plus que courts bénéficient donc à tout le territoire, pour un coût bien modique au regard des services sociaux et environnementaux qu'ils rendent.

Aller plus loin...

La petite conserverie :
<https://www.larchipeldieppe.fr>

Les Empommées :
<https://empommees.fr>

Les amis du verger :
<https://lesamisduverger12.jimdofree.com>

L'économe :
<https://leconome.org>

L'olivette d'Oc :
<https://www.moulin-a-huile.fr>

Mouvipress :
<https://mouvipress.fr>

L'atelier du zéro six :
<https://www.atelierduzerosix.org>



Les savoirs, ça se partage!

Préparer un gâteau, coudre un ourlet, couper du bois, traiter des photos sur ordinateur...
Ces petits gestes, anodins pour les uns, rendent de grands services à d'autres.
Vous possédez des savoirs ? Partagez-les !

Par **Stéphane Perraud**

Zamzam est Syrienne. Arrivée depuis quelques années à Murat dans le Cantal, elle organise des ateliers cuisine pour ses voisins qui découvrent avec curiosité comment préparer falafel, kefta et

autres baklava au pays des volcans. En échange, Annette, l'une des participantes, lui donne des cours de français. Un partage de savoirs convivial et gratuit. « Si les échanges de services entre voisins ont toujours existé, ils tendent à diminuer dans notre société

individualiste. Même à la campagne, les personnes ne se connaissent pas. Et surtout, elles n'osent pas demander. C'est là qu'intervient le Rézo », explique Carole Dubois, la présidente de cette association créée par des habitants soucieux de maximiser l'en-



© Coopérative des savoirs

Faux et usage de faux, un atelier pour ne plus être pris en défaut au moment de couper son herbe.

Un demi-siècle d'échanges

Les Réseaux d'échanges réciproques de savoirs (RERS) trouvent leur origine en 1971 dans une école d'Orly (Val-de-Marne), où l'enseignante Claire Héber-Suffrin expérimente des échanges entre élèves, convaincue que chacun possède des savoirs qui peuvent être utiles aux autres. De cette intuition naît un vaste mouvement d'éducation populaire qui repose sur la réciprocité et la gratuité des échanges. Les RERS se développent en France dans les années 1980, donnant naissance à des centaines de réseaux locaux. Pour accompagner cet essor, le mouvement se dote d'une structure nationale, FORESCO, qui fédère les réseaux, mutualise les pratiques et forme des animateurs.

traide à l'échelle locale. Ce Réseau d'échanges réciproques de savoirs (RERS, voir ci-contre) compte 80 adhérents – dont beaucoup d'adhérentes – répartis sur plusieurs communes alentour.

Concrètement, chaque membre décrit ses savoir-faire et suggère ses besoins sur un site internet dédié. Le Rezo les met ensuite en relation lors d'ateliers collectifs ou individuels. Avec ce système, Carole a pu demander des conseils couture à des voisines à qui elle n'avait encore jamais parlé, tout en leur proposant des cours de poterie. « La réciprocité est très importante, même si elle est différée. On peut recevoir un savoir un jour et rendre la pareille plus tard à une autre personne. C'est un cercle vertueux, poursuit la jeune retraitée. Ainsi, Alain va transmettre aujourd'hui ses astuces de jardinier à Bernadette qui organisera une

soirée jeux dans six mois à laquelle participera Pascal, lequel donnera l'an prochain un cours d'informatique à Alain... Et la boucle sera bouclée. »

Prendre conscience de ses compétences

Pour que cela fonctionne, tous ces échanges doivent donc être répertoriés. Ce principe évite que ce soit toujours les mêmes qui donnent ou reçoivent. « Mais quand cela arrive, c'est plus par méconnaissance que par égoïsme, observe Annette Bruyère, secrétaire du Mouvement national des RERS, auquel adhère le Rézo de Murat. Car on a tendance à sous-estimer nos compétences, dès lors qu'elles ne sont pas professionnelles. Monter une association dédiée permet de mieux les identifier. On n'imagine pas qu'on peut rendre service à d'autres avec de petites connaissances, ou inversement demander de l'aide. »



© Coopérative des savoirs

Réparer son vélo, une évidence pour certains, un vrai casse-tête pour d'autres.

C'est de ce constat qu'est né le mouvement des RERS dans les années 1970. Riche aujourd'hui d'une centaine de réseaux locaux répartis dans tout l'Hexagone, cette structure permet, moyennant une cotisation annuelle de quelques dizaines d'euros, de recevoir une méthodologie pour créer sa propre organisation et en maximiser le fonctionnement.

Dans les faits, cela commence toujours de la même façon. Une poignée d'habitants proposent des ateliers en fonction de leurs compétences réciproques et invitent leurs voisins à les rejoindre. Chacun apprend alors à se connaître en s'initiant par exemple au tricot ou à la réparation de vélo. « La dimension collective rassure. C'est plus simple de se rendre à un cours d'informatique dans un café ou un local municipal que d'inviter un inconnu chez soi », poursuit Annette.

Une fois les liens créés, la confiance s'installe et les échanges individuels se font naturellement. À chacun ensuite de les répertorier sur un cahier, un tableur partagé ou un réseau internet pour conserver une trace et assurer la réciprocité. »

La force du collectif

Ces ateliers collectifs sont nombreux au sein de la Coopérative de savoirs du Nivernais Morvan. Dans cette zone rurale de la Nièvre, pas moins de six groupes locaux se sont constitués. « Le territoire est très éclaté et la problématique de la mobilité est importante. Mieux vaut des petits groupes actifs de 15 à 20 personnes qu'un groupe large, mais peu facile d'accès, faute de transports en commun », témoigne Marion Bertin Sihl, coordinatrice de la Coopérative. Le résultat est inespéré. Rien que sur la petite commune de Marigny-sur-Yonne (200 habitants),

on a vu fleurir cette année des séances de gymnastique cérébrale animées par Danièle, une sortie cueillette d'ail des ours avec Christiane, une initiation aux danses traditionnelles par Sonia et Véronique, ou encore une visite guidée en compagnie d'Evelyne pour apprendre à construire son propre poulailler. Autant d'idées proposées par les adhérents lors de réunions trimestrielles autour d'un verre. « Partager ses connaissances est très valorisant. On se découvre des talents cachés. Cela permet aussi de sortir de l'isolement et de se faire des amis », poursuit Marion qui adore tisser des liens entre les habitants. La Coopérative de savoirs est reconnue Espace de vie sociale et joue un rôle d'éducation populaire. Elle bénéficie à ce titre de financements publics (Caisse d'allocation familiale, Mutuelle sociale agricole, État). Aux échanges de savoirs s'ajoutent des conférences, des expo-



© Coopérative des savoirs

Lors de réunions mensuelles ou trimestrielles, les adhérents listent leurs savoirs et leurs envies.



Passes-moi le Sel !

Lorsque Roger Caruana-Dingli débarque dans le Gard pour prendre sa retraite en provenance de Paris, il ne connaît personne. Quelques mois plus tard, il s'est déjà constitué un réseau de connaissances après avoir rejoint le SEL (Système d'échange local) de Sommières, puis créé celui de Villevieille où il réside. À la différence des RESR, un SEL est davantage axé sur l'échange de services entre deux personnes. S'il reste gratuit, cet échange donne droit à des points, échangeables contre un autre service, calculés en fonction du temps passé. Cette comptabilité permet de différer les échanges, dans le

temps et entre personnes. « On répertorie les offres et les demandes sur un site internet et chaque membre se contacte en direct : garde d'animaux domestiques, coup de pouce informatique, covoiturage... Certaines personnes donnent plus qu'elles ne reçoivent, comme Régine, toujours prête à effectuer des petits travaux de couture. Aussi, lorsqu'elle a demandé de l'aide pour rentrer son bois, quatre gaillards sont venus l'aider. En vingt minutes, c'était plié ! » explique Roger qui organise en parallèle des événements collectifs entre Sellistes, comme des visites touristiques du territoire ou des repas partagés. Très fréquentés par les jeunes retraités, le SEL de Villevieille (1 900 habitants) compte une centaine de personnes actives.

sitions et des groupes de discussion sur des sujets pointus : la décolonisation, le rôle des femmes dans la Résistance, la place du loup dans le Morvan... « Ce n'est pas parce qu'on vit à la campagne qu'on n'a pas besoin de se nourrir intellectuellement. Il est important de se réapproprier à la fois des savoir-faire pratiques pour gagner en autonomie et des sujets de réflexion pour combattre l'éco-anxiété ou des inquiétudes politiques. On participe ainsi à construire un monde meilleur, plus résilient, plus coopératif », conclue-t-elle. Dans le Nivernais-Morvan, partage de savoirs rime plus que jamais avec espoir.

Aller plus loin...

sellers-asso.org
lerezo-murat.fr
cooperativedessavoirs.org
selechange.seliweb.net

La pimprenelle ?

Ne cuisinez pas sans elle !

Commune et abondante, la pimprenelle peut se cueillir toute l'année. Privilégiez toutefois les jeunes pousses de printemps ou les repousses de l'automne pour découvrir son incroyable saveur noix-concombre !

Par **Stéphane Perraud**

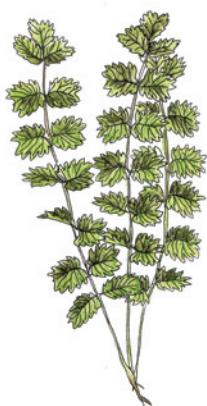
O n la trouvait autrefois dans tous les carrés d'aromatiques. La pimprenelle a longtemps assaisonné les plats du quotidien, un peu comme le persil aujourd'hui. Délaissée, elle a rejoint les prairies, les fossés et les talus où elle pousse toute l'année en abondance sur les sols maigres et calcaires. Si l'on apprécie les jeunes pousses de printemps, l'automne est également une bonne saison pour déguster ses repousses à la belle couleur vert tendre. Ne marchez plus dessus, mangez-la !

La reconnaître

Cette vivace se présente sous la forme d'une touffe de feuilles denses et souples, disposées en rosette. Chaque feuille comporte 9 à 25 folioles finement dentées, rangées par paires, avec une foliole impaire au bout. La plante est particulièrement élégante lorsque la rosée du matin s'accroche sur chacune de ses dentelures. Les jeunes feuilles sont de couleur vert clair et tirent vers le vert glauque au fil du temps. Au centre de la touffe, on peut voir émerger au printemps quelques tiges pourpres qui portent des fleurs de la même couleur, sans pétales, regroupées dans une petite grappe.



© Alexandra Horvath



La Petite Pimprenelle

Nom latin : *Sanguisorba minor*

Famille : Rosacées

Nom populaire : Petite pimprenelle, pimprenelle sanguisorbe

© Lucile Vilboux

Des propriétés médicinales multiples

La pimprenelle est connue depuis l'Antiquité pour ses vertus hémostatiques : elle a la capacité d'arrêter les écoulements sanguins. C'est ce que suggère son nom latin, *Sanguisorba minor*, de *sanguis* (sang) et *sorbere*, (absorber). Pour cela, on utilise de préférence ses racines, nettoyées et râpées. Voici quelques remèdes de grand-mère.

- Mélangez 2 cuillères à soupe de racines fraîches dans de l'eau tiède et laissez infuser 30 mn avant d'en faire un cataplasme pour soulager les hémorroïdes.

- Infusée dans de l'eau bouillante pendant 20 mn, les racines s'utilisent également sous forme d'infusion. On la boira pour combattre les saignements digestifs, les diarrhées, les règles hémorragiques...

- Une fois tiède, cette infusion s'utilise aussi en gargarisme pour lutter contre les inflammations buccales et les saignements de gencives.

- Les feuilles, elles, sont riches en polyphénols et en tanins qui leur confèrent des propriétés antioxydantes et légèrement astringentes (qui resserrent les tissus). Une fois pilées, on en fait des cataplasmes à poser sur des petites plaies ou des brûlures légères pour aseptiser la blessure et accélérer la cicatrisation.

Riche en goût et en vitamines !

Les jeunes feuilles contiennent de la vitamine C et des minéraux comme le potassium, le magnésium, le calcium (5 fois plus que le brocolis) et le fer (2 fois plus que l'ortie). La pimprenelle est appréciée en cuisine pour ses propriétés aromatiques qui stimulent l'appétit. Décrochez les folioles d'un seul geste à rebrousse-poil et goûtez : la saveur rappelle le concombre, mais aussi le petit pois cru et la noix verte !

La cuisiner

Son goût marqué relève de nombreux plats. Vous pouvez en parsemer une omelette ou des pommes de terre sautées en fin de cuisson. En automne, préparez une salade de fruits en mélangeant 10 g de pimprenelle fraîche, 10 g de miel, un jus de citron et 150 g de fruits frais (figues, poires, pommes, raisins). Pour une boisson sauvage, laissez infuser 10 g de pimprenelle pendant 2h au réfrigérateur dans une carafe d'eau avec des rondelles de citron et un peu de menthe.

Aller plus loin...



Retrouvez la pimprenelle dans le livre *Récueillir les jeunes pousses des plantes sauvages comestibles*, de Moutsie et Gérard Ducerf, Ed. de Terran, 2021, 304 p., 24,50 €.

RECETTE FROIDE

Le tzatziki sans concombre !

Hachez 20 g de folioles de pimprenelle avec 250 g de fromage blanc. Salez, poivrez.

Répartissez le fromage blanc dans 6 verrines et décorez avec une foliole de pimprenelle. C'est bluffant !



© Stéphanie Perraud

RECETTE CHAUDE

La courge farcie à la pimprenelle

Faites cuire 2 œufs durs, égalez-les.

Hachez finement l'équivalent d'un bol de folioles de pimprenelle et ajoutez une échalote hachée, des noix concassées et les œufs durs émiettés dans un saladier.

Ajoutez 6 c. soupe d'huile d'olive, salez, poivrez et mélangez le tout pour former une farce. Coupez une petite courge spaghetti en deux dans le sens de la longueur, enlevez les graines à la cuillère et faites cuire 15 à 20 mn à la vapeur. Une fois la chair tendre, remplissez le creux des courges de farce et décorez de feuilles fraîches.

Recettes à retrouver sur :
plantes-sauvages-comestibles.com

PAR MONTS ET PAR VAUX



BERNARD FARINELLI
Auteur

L'expression est connue. D'étapes en étapes, on rencontre des vergers, un bocage, des collines, des étangs, des marais, des montagnes, des rivières... On monte, on descend, souvent on reste sur le plat de la plaine ou du plateau. Dans la réalité, nous traversons le paysage, le plus souvent sans nous interroger. Des auteurs – souvent à la fois littéraires et géographes (il suffit de penser à Elisée Reclus et plus tard à Julien Gracq) ont relevé le défi. Martin de la

Soudière en fait partie. Il a parcouru en ethnologue le dehors, il a arpenté le paysage, riche d'une approche polyphonique, soucieux de faire parler les « motifs » paysagers, de rendre les lieux communs – ceux que nous traversons tous les jours – moins communs, plus profonds.

Dans *Par monts et par vaux*, dont il écrit un abécédaire au titre éponyme, tout à la fois ethnologique et poétique, il laisse s'enfoncer le regard un peu partout, même si on ressent une prégnance pour le Massif central et les Pyrénées, qu'il connaît plus particulièrement, à force de l'habiter et d'enquêter.

Ce goût vint sans doute avec les croquis et les photos d'un manuel de géographie dans le secondaire, qui lui faisait croire qu'il était en vacances. Ne pas abandonner les cartes, surtout pas, le rêve y niche.

Un avant-goût de la lecture : « *Par contraste avec les vents de neige, que je connais bien – tourmente de Lozère, burle ardéchoise et tournebise auvergnate, qui, de congère en congère, ferment les chemins et isolent les villages –, j'ai bien sûr rencontré le brouillard sur mes terrains d'enquête ethnologique, mais les habitants ne m'en ont guère parlé, sauf du brumier, redoutable brouillard de Margeride* ».

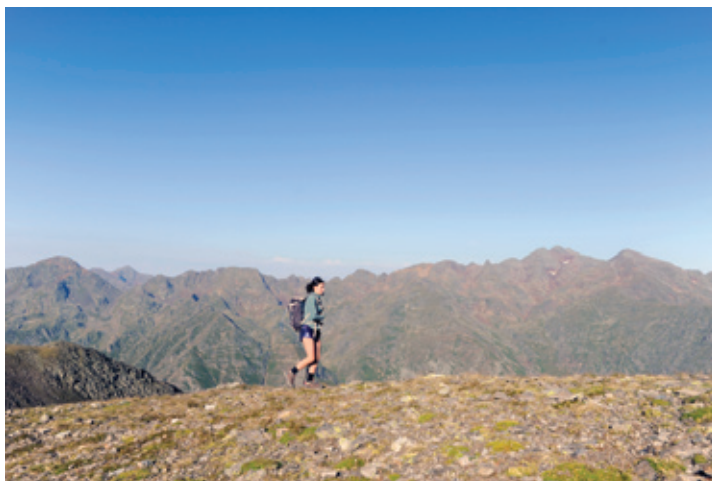
Ces mots sortent d'un présent qui l'est de moins en moins, parce que nous regardons, empressés, la seule surface des choses. Mais le dessous, le dehors, les marges révèlent les richesses.

À titre personnel, je me souviens d'un livre qui me bouscula, qui décida... Il était de Gérard Larrère et de Martin de la Soudière, *Cueillir la montagne*. Plantes, fleurs, champignons en Margeride, Aubrac, Cévennes, Mont-Lozère et Velay. (La Manufacture, 1985)

Si l'auteur de *Par monts et par vaux* vient d'achever son parcours, reste l'itinéraire à partager.

¹ Editions Anamosa, 2026, 12€

Bernard Farinelli a publié une trentaine d'ouvrages sur la campagne et les problématiques environnementales. Derniers titres parus : *Planter une haie de biodiversité*, *Ces arbres qui dérangent*, *Agir pour les chemins*, *Nuit*, tous parus aux éditions de Terran. *La tentation du refuge*, aux éditions Libre et Solidaire. www.bernardfarinelli.com



© Axel Puig

Village N° 169 - AUTOMNE 2026

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

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

Associés : S. Le Calvez, AMRF, J.L. Falcetta, C.Lelièvre, V. Thomas, F.Goelen, G. Branchat, Insite, Bouge ton coq, Sofipage, P.Berruer, S. Perraud, A. Trolle, Aprim, A. Puig, L. Vilboux, Unap, Fédération nationale des bistrot de pays, Coop des territoires, Grand format, Expériences communes, Les Locals, Association des lecteurs du magazine Village.

Directeur de publication : Axel Puig

Journaliste permanente : Lucile Vilboux

Publicité : Kamaté régie. Dominique Olivier : Tél. : 06 87 06 62 32 – dolivier@kamateregie.com.

Petites annonces : accueil.village@orange.fr. Tél. : 02 33 64 01 44

Abonnement et anciens numéros : Village – 3, rue Denys Boudard – 61100 La Lande Patry – Tél. : 02 33 64 01 44. acteur.rural@wanadoo.fr

Vente au numéro (réservée aux marchands de presse) : TBS Services au 01 40 94 22 23 – pdelifier@opper.io

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

Mise en page : Frédéric Chanu – madeinchanu@orange.fr
Stéphane Noël – stephane.noel@wanadoo.fr

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

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

Photo de couverture : Axel Puig. Vignette : J.C. Milhet.

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

N° de commission paritaire : 0127 D 87861

N° ISSN : 2269-6687

Dépôt légal 02/09/26

EAN : 9772269668697

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



IMPRIM'VERT®



PACO
DEMOUCHOIR

JEAN
TOULMOND

ABDEL À LA POURSUITE DE SON PAQUET DE MOUCHOIRS



**ON NE
LÂCHE
RIEN!**

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

SEULS LES EMBALLAGES ET PAPIERS VONT DANS LES BACS DE TRI

Fédération Nationale du Sport en Milieu Rural

LE SPORT LOISIR POUR ANIMER NOS VILLAGES !



Des valeurs

qui favorise la pratique
d'activités sportives en
milieu rural



Une assurance

qui couvre l'ensemble des
associations et des
adhérents



Des tarifs attractifs

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



Une gestion simple des adhésions

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



Des formations spécifiques

Des formations fédérales dédiées aux bénévoles
dans de nombreuses disciplines



Des accords & partenaires

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



**Rejoignez le Sport
en Milieu Rural !**



75 000
licenciés



1 100
associations
locales



+ de 100 activités
proposées



52 Comités
territoriaux



www.sportrural.fr



09 72 29 09 72



federation@sportrural.fr

