

De la terre à l'assiette :

C'est le nom d'une petite coopérative qui transforme directement les « animaux viande » des agriculteurs en colis, pièces diverses au détail, conserves avec possibilité de récupérer les produits préparés ou de les vendre sur place. Le nom de cette coopérative correspond bien à nos sorties découvertes de la deuxième quinzaine d'août. Des fermes d'abord aux orientations diverses, une CUMA de matériel agricole, et bien sûr l'atelier de découpe et transformation de Puceul. C'est d'ailleurs l'initiateur de ces lieux qui nous guide et c'est dans son ancienne ferme, désormais divisée en deux élevages indépendants : vaches laitières et poulets, qu'il nous conduit. L'un de ses mérites est d'avoir su pérenniser ces structures – et il en est fier ! -, d'avoir permis aussi à des jeunes de s'installer.

La CUMA :



Les dimensions du site, des hangars, de l'atelier mécanique qui voisine avec bureaux et salle de réunion nous impressionne, tout comme l'exposition de matériels, nombreux, de tous types et toutes tailles... Une dizaine d'employés travaille là avec comptable, responsable des machines, de l'organisation et des réservations, mécaniciens, chauffeurs. Ce type de coopérative permet aux agriculteurs de limiter les investissements. La rétribution se fait à l'heure ou à l'hectare après adhésion et chacun peut bénéficier d'un matériel puissant, rapide et efficace avec chauffeur si nécessaire. Il existe même une « mélangeuse » mise à disposition des adhérents, matin et soir 6 jours sur 7.

Ce qui frappe encore plus que la quantité et la variété de matériel à disposition, c'est la propreté et l'ordre. Des qualités auxquelles Lucas est particulièrement sensible... et il rêve d'un stage dans l'entreprise, se voit déjà au volant de l'une des imposantes « mois/bat », dominant le bas monde des automobilistes et piétons... Des machines qui partent vers le nord pour prolonger la saison des récoltes et rentabiliser davantage les achats.



A l'intérieur du bâtiment principal, nous rencontrons un mécanicien et un chauffeur qui témoignent de formations différentes de niveau BEP ou BAC avec des réorientations. Même notre guide, ancien agriculteur, a commencé comme électricien. Des voies qui s'ouvrent pour nos jeunes...

Le poulailler :

En fait, il s'agit de 5 tunnels de dimension moyenne afin de pouvoir être déplacés régulièrement pour faciliter le nettoyage, ce qui permet aussi d'offrir une aire neuve aux nouveaux arrivants et de réduire le temps de « vide sanitaire ». Bien isolés, ouverts sur l'extérieur et bénéficiant d'une lumière naturelle, ils abritent poulets et pintades regroupés par catégorie d'âge, du poussin au poulet mature (entre 10 et 16 semaines). La commercialisation s'effectue au sein d'une coopérative. Quelques unités plus petites abritent chapons, canards, parfois oies... pour une livraison à Noël.



Nourriture et eau sont distribués en continu. Durant les premières semaines, il s'agit d'aliments industriels aux dosages soigneusement étudiés. Ensuite, les produits de la ferme (maïs, céréales) sont utilisés avec des compléments en protéines, minéraux... Chaque semaine, une expédition a lieu. Ici, pas de contrat contraignant, l'agriculteur garde la responsabilité de ses choix.

A proximité, sur un chemin herbeux, nous remarquons une longue file de ruches. Elles sont entretenues par un apiculteur héricois... au bénéfice de chacun et de la nature !

La ferme bio « des églantiers » :

C'est l'ancien domaine de notre guide... Nous sommes accueillis par 2 des 3 associés qui présentent leur parcours ainsi que la ferme. L'un est arrivé il y a deux ans, l'autre après un travail « dans l'humanitaire » est venu en stage... et est resté... Bientôt un apprenti viendra les rejoindre. Le passage en bio s'est effectué il y a déjà une dizaine d'années. Une centaine d'ha est consacrée à l'herbe, une quinzaine aux céréales et autant au maïs. Ce qui permet de nourrir de 80 à 90 vaches en lactation, plus les génisses, les agriculteurs conservant tous les veaux femelles du troupeau. Nous découvrons une salle de traite de 2 fois 8 places qui donne sur une stabulation avec robot évacuateur de fumier. Ici on a choisi de limiter l'achat de matériel et d'avoir plutôt recours à la Cuma pour les gros travaux.



Les agriculteurs nous invitent à les accompagner vers les prairies pour ramener le troupeau à la traite. Il faut parcourir un bon km sur de petites routes, les « îlots » de prairies n'étant pas tous en accès immédiat à partir des bâtiments. En temps ordinaire, une personne précède les vaches, le chien assure la police à l'arrière. Intelligence, efficacité toute en douceur, c'est vraiment un « personnage » de l'exploitation. On le retrouve ensuite à la salle de traite, couché près des

cornadis, guidant et « comptant » les vaches après chaque tour de traite, sans un mot, sans un accroc. Visiblement les animaux le connaissent et lui font confiance ! La nuit, les vaches restent dans les prairies proches de l'exploitation.

Les jeunes accompagnent l'un des associés à la recherche d'un veau né la veille et rapporté dans les bras suivi de sa mère. « *L'idéal pour nous, c'est 1 vache/1 veau par an, déclare l'éleveur, le troupeau est composé à 90% de Prim'Holstein avec quelques montbéliardes. Nous avons aussi des veaux pour la viande issus de croisements avec des taureaux charolais.* » Une ferme qui nous a séduits...



Atelier de découpe : « De la terre à l'assiette »



Dans cet espace la viande est issue d'élevages de Loire-Atlantique et départements environnants. Les animaux ne sont pas abattus sur place. Ici, l'on découpe la viande et la transforme selon la demande des éleveurs associés. Dès l'entrée, nous nous équipons de vêtements protecteurs : les dispositions sanitaires sont strictes. Les « carcasses » sont entreposées dans les frigos, un pour chaque espèce animale. Le travail a lieu en matinée suivi de la mise sous vide ou de la transformation en saucissons, boudins... Un autocuiseur permet de préparer rillettes, pâtés et autres conserves. Le circuit s'achève dans un petit magasin ouvert au public en matinée. Tous les produits sont étiquetés et mentionnent l'élevage d'origine. C'est là aussi que les agriculteurs qui le désirent peuvent récupérer leur viande.

Un après-midi au contenu varié et enrichissant. Merci à notre guide !

D'autres visites sur Vay :

Un élevage de poulets :

Lucas est fier de nous faire découvrir l'élevage familial. Deux longs tunnels verts en bon état, situés en pleine campagne à 1 km de la maison d'habitation. Une situation idéale, selon Lucas, qui permet de séparer locaux de travail et demeure familiale, un isolement qui assure la tranquillité, loin de visiteurs pas toujours bien intentionnés.



Au-delà d'un sas d'entrée, les bâtiments abritent chacun environ 9800 poussins jaunes ou blancs selon la livraison. La température est maintenue constante (29°8) grâce à un chauffage gaz et un système de ventilation. Toutefois, les périodes de grande chaleur sont redoutées, entraînant parfois des pertes considérables. A l'intérieur des bâtiments bien éclairés s'affaire une foule de poussins âgés de 2 jours. Certains dorment sur leur lit de paille. Nourriture (composée principalement de maïs et blé, selon Lucas) et eau sont constamment à disposition. Un contrat avec la coopérative assure la production de la livraison à l'abattage au bout de 40 jours environ, ainsi que la nourriture. Lorsqu'ils grandissent, les poulets disposent de perchoirs en plastique conformément à la loi, mais « *ils les utilisent peu* » déclare Lucas.

Le travail est réduit à quelques passages de surveillance quotidiens. Plus intense pendant la période de « vide sanitaire » où les installations sont remontées au plafond, le fumier sorti, épandu sur les champs de l'exploitation ou livré à des agriculteurs voisins. Et Lucas est satisfait de nous montrer un champ de maïs (5ha) en parfaite autonomie ou presque : pas d'engrais chimique et un seul traitement. Un maïs de qualité qui sera vendu pour ensilage ou grains.



Autour des bâtiments un terrain a été défriché récemment, il sera cultivé l'an prochain. A noter la présence de quelques pieds d'ambrosie, une plante allergisante et résistante qui se plaît sur ce type de sol. Au pied d'une haie, un étang a été creusé. Des céréales – blé principalement- occupent la majorité des terres de l'exploitation.



Sur le chemin du retour nous découvrons un antique chêne dont le tronc imposant, partiellement envahi par le lierre, s'est divisé en deux parties. Le cœur a disparu et pourtant le vieillard porte fièrement son feuillage verdoyant. Un doyen vayer à préserver et valoriser.

A proximité, deux anciens poulaillers : l'un abrite la paille nécessaire au confort des animaux, l'autre commence à s'écrouler et sera bientôt rasé. Il abrite provisoirement l'atelier d'un artisan retraité.

Merci à Lucas pour la visite commentée, mais aussi pour son implication passionnée, sa fierté du travail familial qui mérite le respect quoi que l'on pense de ce type d'élevage qui permet à chacun de se nourrir...

Ferme de la Daviais :

Paul nous a donné rendez-vous à la ferme familiale de la Daviais, une ferme laitière en agriculture raisonnée : 139 vaches en lactation, des génisses (les veaux femelles sont conservés), une production de blé en contrat...

Les parents de Paul emploient deux ouvriers dont l'un deviendra prochainement associé..., et bien sûr notre jeune apprenti passionné qui ne rechigne pas à la tâche. Après un agrandissement récent, l'organisation a été revue et améliorée grâce à des colliers dont les données sont transmises sur l'ordinateur du bureau et les portables. On peut assurer ainsi le suivi des chaleurs, de l'alimentation, de l'état de santé de chaque animal.



Quatre cases apportent des compléments alimentaires... accessibles uniquement aux animaux programmés pour. Du sel et du bicarbonate sont à libre disposition en plus du mélange traditionnel de maïs, ensilage, minéraux... Ces apports améliorent la digestion et incitent à boire dans de grands bacs à disposition. Des tableaux résument les principales constatations pour la personne en charge du troupeau (changement possible d'une traite à l'autre). Les animaux circulent librement dans la stabulation où sont répartis quatre rangs de logettes paillées.

Un brumisateur apporte plus de confort au niveau de la salle de traite en

cas de forte chaleur. On y disperse également des huiles essentielles qui éloignent les mouches et parfument. Des robots assurent la propreté des couloirs de circulation, le lisier est recueilli dans un vaste réservoir circulaire.

En dehors de la stabulation, les veaux disposent de cases individuelles. Les mâles sont vendus au bout de quelques semaines, les femelles rejoignent le bâtiment voisin accolé à celui des laitières, lorsqu'elles sont aptes à se nourrir d'aliments solides. Là, des espaces sont prévus pour chaque groupe d'âge.

Une organisation rigoureuse dans des bâtiments aérés, bien conçus nous semble-t-il. Toutefois, malgré ces conditions de confort, on peut regretter l'absence d'accès à l'extérieur et à l'herbe « en direct » pour les animaux.

A l'intérieur du bâtiment principal, des pièces fermées sont destinées au bureau, au rafraîchissement des travailleurs, aux différents compléments alimentaires et produits de traitement (les « pesticides » restent utilisés, « de façon raisonnée » nous précise-t-on). Côté est, des engrais, du matériel, sont stockés près d'un petit atelier d'entretien et réparation.

Les génisses inséminées (2 ans environ) rejoignent les prairies où elles sont suivies jusqu'au vêlage. Le vaste espace, un peu dépourvu de haies, est divisé en « paddocks » (clôtures piquets/barbelés) qui permettent d'alterner zones de pâturage et de repousse d'herbe. Comme sur beaucoup de fermes de cette importance, on



peut regretter l'extension des champs au détriment de haies favorables à la biodiversité. Plus loin, sur une butte, se dresse un ensemble de trois hangars. Le plus récent est mis à disposition par une société qui recueille l'énergie produite par les panneaux solaires du toit. On y trouve matériel, paille et foin. Un bâtiment encore occupé par des animaux, dont quelques bovins viande pour vente directe et consommation familiale, sera bientôt consacré

principalement au foin et à la paille qui patientent adossés aux murs. Le dernier abrite des céréales : orge, blé, maïs concassé, paille broyée... Des tas d'ensilage s'allongent à proximité. Il s'agit principalement de méteil (mélange de pois, vesce, seigle... récolté en vert et broyé), aux qualités protéiques supérieures à l'herbe. Pour faciliter les mélanges, cet ensilage sera étendu sur un mètre d'épaisseur environ avant d'être recouvert de maïs. Il en va de même pour l'ensilage d'herbe réparti sur 2 couloirs à proximité des stabulations laitières. Des chemins empierrés relient l'ensemble des bâtiments. Le gravier nécessaire pour l'entretien, les plateformes, est extrait sur place et l'eau provient d'un puits artésien de plus de 40m de profondeur. Le sous-sol de gravier favorise la filtration. Depuis peu, un réservoir permet un accès plus rapide pour des usages occasionnels.

Entre les 2 sites, une prairie accueille les vaches tarées, un espace est réservé aux ânes (2 ânesses et leurs petits), à la volaille (poules, poulets, oies, canards, paons), aux lapins... Une ferme vivante qui permet de subsister en quasi autonomie, qui relie modernisme et tradition. Un choix de plus en plus rare aujourd'hui. Et, bien entendu, à proximité, les grands-parents cultivent un potager aux légumes diversifiés...



A la découverte du monde agricole (suite)

Tréguély

Nous avons découvert les bâtiments depuis les hauteurs au-dessus de la Vallée du Don. Un paysage aux pentes accentuées avec la ferme bâtie sur un replat, des champs à l'infini, sans haies mais entrecoupés de quelques bosquets : 500 ha environ. A l'horizon, les bois de Juzet... Ce jour-là nous étions huit, guidés par Lucas et accueillis par l'un des associés du Gaec. En fait, le groupement est composé de 5 associés avec un apprenti et un stagiaire. Tous bénéficient de 4 semaines de congé et un roulement est établi les week-

ends. L'exploitation s'étend sur 5 sites différents en raison des limitations liées au relief et de la dispersion des associés. Des activités aussi : le gaec produit du lait et de la viande, des céréales, comporte un élevage de dindes et est en contrat avec Daucy pour les légumes (haricots, poireaux...) cultivés dans des champs de plusieurs dizaines



d'hectares... sans un brin d'herbe... Un étang de 9 ha partagé entre 3 propriétaires est relié aux champs par 54km de tuyaux. Il permet un arrosage tout l'été, il suffit de déplacer les 7 énormes rouleaux de tuyaux qui parsèment la campagne. L'un des sites regroupe l'essentiel du matériel.

Notre visite se limite au domaine viande et lait. Sur le site où nous nous trouvons, fait de montées et descentes, sont regroupés 700 bovins dont 1/3 de génisses qui peuvent bénéficier des prairies. Les vaches sont nourries en intérieur avec de l'ensilage, du foin et des compléments riches en protéines. Des bœufs, achetés, sont engraisés sur place, serrés dans des cases, certaines sur caillebotis. Une situation qui ne devrait pas durer selon



l'associé qui nous accompagne. En effet, les animaux ne peuvent pratiquement pas se déplacer sur un sol extrêmement glissant d'où émanent des vapeurs d'ammoniaque. Les laitières bénéficient de trois robots de traite auxquels elles peuvent accéder en permanence, d'une ventilation des bâtiments. Et de colliers qui permettent de détecter les chaleurs. Les cases à veaux paillées sont disposées sous abri. Des détecteurs électriques déterminent pour chacun la quantité de lait reçue. Selon les âges, ils reçoivent un complément en granulés, foin...

Un site complexe où l'on projette d'installer une unité de méthanisation pour compléter l'industrialisation de la production et rendre plus bénéfiques les déchets et une partie des récoltes. Ici, nous nous éloignons de la ferme familiale et des objectifs écologiques défendus par d'autres institutions.



Nous décidons de terminer la visite par la source en bordure du Don où de nombreux amateurs viennent chercher une eau renommée. Un camp scout est installé sur place. Si les tentes sont montées sur un coin de prairie prêté par les agriculteurs, on peut s'étonner de son extension tout autour de la source devenue difficilement accessible. Il faut passer entre des rangées de vêtements à sécher, des jeunes qui errent entre les arbres, côtoyer douches et toilettes à proximité immédiate de l'arrivée d'eau... Un « squat » pour le moins discutable...

Du Gâvre à Plessé, en passant par Guénouvry.

Comme pour Tréguély, c'est Lucas qui nous dirige. Cette fois, il décide de partir à la recherche de moissonneuses batteuses en action. De ferme en ferme, il présente exploitants, type d'agriculture, état des locaux, matériel... et commente, apporte ses critiques sur la gestion, l'entretien...

Mais, pas de « moissonneuse batteuse » à l'horizon, taux d'humidité sans doute trop élevé, comme la veille chez lui où il a fallu attendre des heures avant que le blé soit « livrable ».



A force d'errer sur les petites routes... nous nous retrouvons à Plessé, sonnons chez Patrick pour un rafraîchissement, mais l'homme des bois est absent. Direction le camping de la Piardière où un concert de cochons nous accueille. Estéban, amateur de cuisine et de bonne nourriture, projette de préparer un cochon de lait à la broche... Nous saluons cerf et biches dans leur enclos avant de regagner par des chemins détournés notre base gâvraise.

REPORTAGES :

Des reportages parus dans le supplément Ouest-France n°2 de septembre 2021 présentent différentes fermes à taille humaine et engagées dans des démarches de qualité : Gaec laitier à « haute valeur environnementale », exploitation de polyculture/élevage de bovins allaitants misant sur la réduction des charges (agriculture de conservation des sols, recours aux CUMA), éleveur de porcs soucieux du bien-être des animaux, production de dindes et de lapins en améliorant la liberté de mouvement des animaux (avec même des terriers pour les lapins !), agricultrice cheffe d'exploitation soutenue par le CIVAM, éleveurs de chèvres qui apprécient leur « liberté d'action », brebis pâturent dans les vignes et les vergers, races locales rustiques sauvegardées et valorisation du lait par la fabrication de glaces (de telles transformations existent localement à Héric, à Vay...). A noter que les innovations (bio, transformation sur place, vente directe...) permettent à de petites fermes de devenir rentables et même de créer des emplois.

Mermoz, le retour des jardiniers

« T'inquiète, je gère ! »

Ce sont quasiment les premiers mots de Timothée qui m'accueille les bras ouverts, toujours suivi du compère Lucas. Il en a pris de l'assurance depuis la sixième : 4 ans déjà de jardin ! Et il ne chôme pas, prend en charge les inscriptions, répartit les tâches, retrace les allées dans une jungle fleurie qui ne satisfait pas son désir d'ordre, de carrés bien délimités. Un sentiment que semble partager M. Guéveneux... tant pis pour les topinambours en fleurs et les angéliques : ceux qui encombrant les allées seront détruits !



Quant aux courges et citrouilles, elles sont réunies dans la brouette. Une belle récolte ! Que viennent compléter patates, oignons blancs, magnifiques cardes... M. Guéveneux recherche en vain les carottes étouffées par la végétation exubérante. Mme Cornier, comme Laurent, admire le rideau fleuri des topinambours que nous parvenons à préserver – provisoirement sans doute – de la houe impitoyable de Timothée, et envisage de cueillir les fleurs afin de les faire sécher.



Deux autres « anciens » sont là : Noah qui assure l'accueil des plus jeunes, et Yannick qui apprécie la saveur poivrée des fleurs de capucines. En tout, une dizaine de jardiniers, filles et garçons, qui arrachent les « mauvaises herbes », ramassent, étendent un paillage, replantent le long de la clôture ouest... avec le sourire bien sûr ! Angélo, bientôt suivi des habitués, me



demande de rester une heure de plus... pendant ce temps, Timothée et Lucas trient, nettoient, partagent, offrent une partie de la récolte aux enseignants, font l'inventaire



du matériel et préparent une prochaine commande. Sophia, Morgane et quelques autres arrachent des plantes (topinambours, cardes, menthes...) qui ont colonisé les allées ; Angélo replante.

Une bonne reprise dans un terrain dont l'aspect sauvage et luxuriant me plaît bien, même si nos jeunes dirigeants préfèrent des carrés « en brosse », propres, aux plantations soigneusement alignées.

Deux heures ou presque... sans répit. Si bien que nous n'avons pas eu le temps de rendre visite aux plantations de mars. Toutefois, un coup d'œil montre des pousses vertes, sauf sur l'arbre porteur de nichoir et mangeoire, taillé en juin, qui continue de dépérir.

Merci pour cet accueil qui efface vite deux mois de vacances !

2^{ème} semaine... Je suis à peine entré dans le collège qu'une vague déferle vers le jardin. Au niveau du garage, Timothée, Lucas et Noah établissent rapidement de l'ordre et constituent deux groupes : les anciens et la foule de nouveaux, des sixièmes pour la plupart, que Noah place en file tandis que Timothée s'empare du cahier d'inscriptions. A l'intérieur du garage (notre cabane à outils), Lucas rappelle les consignes : 1 outil chacun (dans la limite des possibilités), quelques paires de gants et bottes (trop rares), le tout à rapporter en fin de séance. Timothée m'indique qu'il prépare une charte de bonne conduite. Impressionnant !

Durant l'heure qui suit, il faut attribuer à chacun une tâche et le manque d'outils ne décourage pas : « On peut travailler à la main. »





La fourmilière s'agite avec ordre : on désherbe, transporte, effectue quelques récoltes (cardes, oignons, topinambours, angéliques). Un groupe s'occupe des plantations de mars côté ouest : nettoyage et paillage. Lucas tente d'enfoncer des piquets pour maintenir dressés les topinambours en fleurs, mais le sol est trop



dur. Il manque une barre à mine, une masse... je tâcherai de les apporter pour une prochaine séance. Le temps passe vite... et le jardin retrouve un air civilisé.

En 2^{ème} heure ne peuvent rester que ceux qui ont « permanence ». Axel en prend la responsabilité. Lucas « jeune » entreprend des plantations près de l'escalier : « *ce sera le jardin bio des sixièmes* ». Il reçoit l'aide de Jeanne et Léina tandis qu'Angélo et Morgane recherchent des trésors en creusant « *un cratère* » au milieu de l'ex



carré des pommes de terre. Le sol résiste, mais les muscles s'échauffent et personne n'abandonne, les vers de terre (nombreux) sont chargés du décompactage. On s'interroge sur les futures plantations, une situation un peu délicate avant l'hiver ; on parle nichoirs et projets dans la bonne humeur « *On est quand même mieux à travailler au grand air* » conclut Angélo.

Un engouement confirmé la semaine suivante, favorisé par un passage prioritaire au self... et entraînant un investissement nouveau du côté des professeurs impressionnés par le dynamisme des jeunes. Désormais ils seront quatre à se remplacer durant la 1^{ère} heure de l'atelier. Sans compter les trois « anciens », élèves de 3^{ème}, qui comptent bien gérer le jardin avec rigueur (trop peut-être, à mon avis).

Durant cette dernière séance avant les vacances, Timothée, Lucas, Noah prennent donc la direction du travail dans l'espace primitif du jardin et distribuent les consignes sous l'œil bienveillant de M. Guéveneux. Je rejoins le groupe constitué la semaine précédente autour d'un autre Lucas. Au trio évoqué précédemment se joignent Léo et Inès. Deux heures de travail intense sous le soleil : « *Je suis en sueur* » déclare, satisfait, Lucas.



Dans un premier temps, nous retournons un coin de pelouse, quelques herbes sont ôtées, les autres enterrées, la surface est affinée au râteau. Lucas décide du tracé des allées, arrache des plants de cardes poussés naturellement à proximité, ses collègues replantent dans le premier carré préparé. Tous manient houes, pelles, râteaux et découvrent avec fierté l'œuvre du jour. Inès apporte un paillage sous forme de tonte sèche. Dans le second carré, Laurent propose des plantes aromatiques récupérées dans l'ancien jardin où l'on manie la houe avec une telle vigueur que les parterres sont remis à nu pour de nouvelles plantations. La récolte de topinambours est impressionnante. Inès et Léo en emportent pour faire découvrir à la famille avec quelques feuilles de cardes largement épanouies.

Les acteurs du « jardin Bio des 6B » prévoient déjà un agrandissement et passent commande pour la rentrée de novembre.



Félicitations à tous ces jeunes qui m'impressionnent et trouvent là un épanouissement dans la bonne humeur, l'entraide, l'apprentissage, le partage de savoirs, le dépassement de soi...

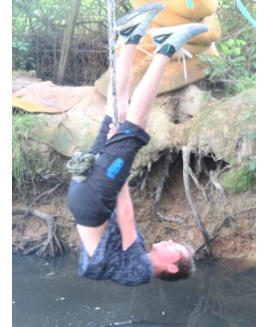
Laurent

Jardin, terre d'initiatives

Vélos : Garage, atelier, point de départ pour des aventures sur les routes et les pistes, le jardin est un lieu de rendez-vous apprécié. Titouan monte et démonte, ajuste, répare, teste... Les ados partent en randos ; Cameron guide vers ses sites préférés, des bosses à franchir ; Titouan et William s'aventurent jusqu'au cœur de la forêt à la découverte de ponts et cabanes installés par la classe « forêt », du parcours sportif partiellement remis en état... Antoine arrive pour une réparation. On l'a même vu le vélo sur le dos coupé en deux morceaux au niveau du cadre. Pas facile de rapatrier l'engin « déroulé » !



Autres activités sportives : De temps à autre, on ressort les bolas et flèches polynésiennes, mais les amateurs du jour restent loin de nos anciens records. Le foot rassemble occasionnellement, mais la principale activité est le rugby sous la direction de notre initié/initiateur : Hippolyte. Pas toujours simple : nos ados abusent parfois de leur force face aux plus jeunes lors des placages. Plus consensuel l'apprentissage des passes et des touches qui conduit à la réalisation de pyramides



souriantes. Au-dessus de la mare évoluent navigateurs et athlètes : Titouan en particulier invente régulièrement de nouvelles figures avant d'aller se percher dans ses chênes préférés.

Bricolage : C'est une activité prisée avec de nombreuses initiatives pas toujours réalistes. Lucas a créé un nouveau portillon pour accéder au terrain des chèvres avant de vider l'un des abris de son fumier avec l'aide de Titouan. Voilà des engrais naturels pour le jardin ! C'est pour les chèvres aussi qu'à œuvré Cameron en remplaçant une des anciennes mangeoires fortement endommagée. Lors de l'après-midi « entretien », une partie de la clôture palettes a été renouvelée. Merci à ceux qui nous fournissent le bois, en particulier les entreprises Macor et Chaignon. William et Cameron ont



creusé un four resté inachevé tandis que Titouan guidait pour la fabrication de flèches polynésiennes. L'atelier principal a permis la fabrication de bancs dont certains ont été « exportés » vers les jardins des adhérents. A l'œuvre, Hippolyte et Yves, Cameron et Laurent, Ewen et son père. En projet, un nouveau radeau...



Fleurs et légumes : La météo capricieuse a plus favorisé les maladies que les récoltes et la sécheresse de septembre nous a obligés à de fréquents allers-retours vers la mare, notre réserve d'eau. Au plan des satisfactions, même si les blaireaux ont fait une incursion sur l'un des carrés, les plants de maïs d'Estéban qui ont dépassé les trois mètres et ont été distribués progressivement aux chèvres. Côté est, différentes sortes de courges continuent de croître et, cette année, nous avons pu les protéger des dents



Yacon en fleur

gourmandes de nos chèvres. Récolte mesurée mais suffisante aussi dans le domaine des courgettes et fraises, croissance prometteuse de nos « poires de terre » qui attirent l'attention des visiteurs. Ces « yacons » (« racines d'eau » utilisées par les Incas contre la soif) dépassent le mètre cinquante en hauteur comme en largeur et réclament leur rafraîchissement quotidien. Mais il faudra attendre les premières gelées pour la récolte. Laurent a préparé des boutures

pour les plantations du printemps prochain et le troc plantes de Conquereuil. A noter que toute la plante est comestible, tubercules (crus ou cuits) comme feuilles, et qu'il existe de nombreuses recettes. Le sucre (inuline) n'étant pas digéré, les diabétiques peuvent en consommer. Parmi nos nouvelles cultures, on note aussi la capucine tubéreuse et le curcuma. A la fois ornementales et aromatiques, ces plantes font la fierté du jardin où les angéliques et menthes pommes deviennent envahissantes, moins toutefois que les mélisses !

Côté arbustes, les framboisiers, muriers et muroises ont satisfait les gourmands, mais leur entretien devient exigeant avec la rivalité de liserons étouffants. Les gojis de FX au port de saules pleureurs ont souffert du mildiou : quelques fleurs mais pas de fruits.

Aménagements :



En assemblée générale, il a été décidé de déplacer le potager à l'est et au sud afin qu'il bénéficie de plus de lumière et de soleil. En effet, sur l'emplacement actuel les chênes ont largement profité des soins des jardiniers. Les arbustes de 2008 sont devenus des arbres imposants et, malgré un élagage régulier qui a préservé des troncs droits, leur houppier étend un ombrage excessif pour les légumes. Ces chênes restent protégés avec les aromatiques qui voudront bien continuer à pousser à leurs pieds.

Pour compenser, des saules penchant et vieillissant sont sélectionnés et abattus par Estéban afin de rendre aux cultures un espace favorable. Il nous faut aussi déplacer le tas de fagots... et en fabriquer de nouveaux avec les branchages distribués aux chèvres qui se régaleront des feuilles. Pour ce faire, nous bénéficions d'une fagoteuse donnée par un voisin, mais la main d'œuvre est importante pour tailler, trier, serrer...



Heureusement, le tas de bois accumulé au fil des ans a été en grande partie vendu. Restera encore à arracher les souches à la main par nos jeunes pros et mettre en culture le nouveau terrain.

En matière d'aménagement, en dehors de la mythique cabane d'accueil à la construction sans cesse retardée, on note un coffre à pain et légumes près de l'entrée pour éviter une distribution sans discernement. Cameron est chargé de la réalisation. Tim et Titouan ont nettoyé et réaménagé les cabanes à outils. Espérons que leurs efforts seront respectés par les utilisateurs. Dans le sous-bois s'affairent les plus jeunes qui rêvent de cabane ; près de l'entrée Titouan entreprend l'installation d'un panneau de basket...



Animaux :

Côté poules, on peut noter un retour au calme après les « prélèvements renards ». Quelques unes choisissent la liberté hors des enclos, nous accueillent à notre arrivée et quémangent notre attention. Avec l'aide d'Yves, Cameron, Hippolyte, Marlon... elles reçoivent des compléments alimentaires : sable, coquilles d'huîtres écrasées, pain trempé... et des poussins sont arrivés ! Pleins de vie, ils trottent et grattent en dehors de l'enclos !

Les chèvres font toujours l'admiration des visiteurs. Leurs escalades et grignotages sur le saule de l'entrée ont été fatals pour une moitié de l'arbre qui s'est écroulée un après-midi ; l'autre moitié, considérablement fragilisée a connu le même sort début octobre. Des chardons ont tenté de conquérir la prairie, mais Titouan les a fauchés avant floraison. Nos glaneurs et glaneuses se sont affairés dans les champs de maïs ensilés afin de reconstituer les réserves de « poupées » mises à sécher dans les greniers... et parfois ont affronté des chasseurs grincheux qui les considéraient comme rivales des pigeons, un gibier facile à tirer... Ensuite les épis sont grossièrement égrenés avec l'aide d'une vieille machine artisanale qui sollicite les muscles de Titouan, Yves, Valérie et compagnie, avant un achèvement du travail à la main.



Discussions :

Au jardin les conversations vont bon train. Elles peuvent être légères, liées à la vie quotidienne, aux activités du moment ; laisser une large place à l'imagination (Ah, les récits romancés de Cameron !), à l'inventivité (avec William, notre fêru de sciences) ; aux informations et critiques (semaine scolaire, orientation...) ; devenir argumentatives, un excellent entraînement pour nos jeunes qui expriment leurs passions, leurs idées et cherchent à convaincre. Il s'agit de sujets de société : les fêtes, l'actualité, les haies et la nature, la place des animaux et leurs rapports avec l'homme... Parmi les sujets favoris d'Estéban : la chasse, une vraie passion, avec la pêche. Et il a pu établir un dialogue intéressant avec Marie-Josée. Des arguments classiques et d'autres plus surprenants.



D'un côté, un loisir sain avec des sorties vivifiantes en pleine nature, la beauté du travail des chiens et des ruses de l'animal qui parvient parfois à s'échapper (surtout lors des chasses à courre), l'aspect démocratique et nourricier : l'homme est omnivore, élève des animaux pour les tuer et les manger, une vie sauvage n'est-ce pas préférable ? Un rôle régulateur et protecteur des récoltes (avec exemples à l'appui), la protection des haies nécessaires au gibier et à la biodiversité... Et un argument surprise : *que deviendraient les chiens « à courre » si cette chasse était supprimée ?*

De l'autre côté : la cruauté envers des animaux que l'on fait souffrir pour rien, pour le plaisir ; les dangers et accidents dont sont victimes chasseurs et promeneurs ; les privilèges et l'insolence de certains pratiquants ; des usages d'une autre époque ; l'affranchissement des règles (braconnage...) ; l'agrainage et les animaux quasi domestiques lâchés face aux fusils, parfois importés ; la recherche de trophées ... Et la conversation s'étend aux abattoirs, aux conditions d'élevage et de transport...

Finalement, des points d'accord apparaissent : lutte contre le braconnage et surveillance accentuée avec interdiction de pratiquer pour les individus dangereux, régulation au fusil pour éviter stress et souffrance, protection des haies et replantations, amélioration des conditions d'élevage et d'abattage... Laurent évoque les prédateurs naturels suscitant l'indignation d'Estéban...



Ainsi va la vie au jardin témoignant que la « protection de la nature » n'est pas simple, elle est sujette à bien des interprétations. La lecture d' « Entre fauves », par exemple, suscite une vision plus objective et nuancée.

Lectures

Les romains 1 de Max Gallo.

Spartacus, la révolte des esclaves

Ce livre de Max Gallo, écrivain breton, témoigne de la barbarie de l'empire Romain. Tous les citoyens de Rome étaient traités à égalité. Peu de différence entre les citoyens de la plèbe. Il y avait peu de mécontents des spectacles offerts par le ludus Magnus (arène de gladiateurs). Les gladiateurs étaient des esclaves qui vivaient une vie courte et intense. Femmes, nourriture étaient « consommées » à volonté par ceux qui offraient leur vie au peuple de Rome. Les autres esclaves avaient une vie de serviteurs totalement dévoués.

Un grain de sable, 71 ans avant J-C, nommé Spartacus vient enrayer la machine Romaine... Ce Thrace d'abord enrôlé dans l'armée Romaine puis déserteur se joua de l'empire. Il offrit aux esclaves un sentiment plus puissant que la peur : celui de la liberté, et fut bientôt rejoint par ceux-ci, accompagnés d'Apollonia la prêtresse de Dionysos, Jair le juif et bien d'autres. Jusqu'à...

Pierre-Axel

L'enfant des tempêtes – Mélanie Guyard

Un roman sombre, emplit de violence, celles de la vie avec le suicide incompréhensible du père, les relations difficiles entre fils et mère « *Ma mère se laissa manger, elle, et je ne l'en dévorai qu'avec plus d'appétit* », les défis et violences qui unissent et opposent les deux enfants « héros » de l'histoire et finalement la tempête qui ravage l'île d'Oléron. Un monde fermé où une dizaine d'années plus tard « l'enfant des tempêtes » reviendra tenter d'exorciser les vieux démons de ces vacances de Noël gâchées. Pas évident à l'écouter : « *Fichu âge adulte qui nous empêche de voler* » - « *Grandir, ce piège. Un enfer pavé de papiers.* »

Une lecture aisée, parfois prenante, à réserver aux jours où votre moral ne risque pas d'être atteint...

Mohican – E. Fottorino

L'illustration est assez évocatrice du roman : un agriculteur défend sa terre face aux grandes sociétés qui promettent progrès et bonheur en apportant béton, ferraille, bruit et pollutions diverses, en détruisant le patrimoine, la mémoire des lieux.

En fait, c'est un peu plus complexe. L'auteur fait revivre les transformations du monde agricole à travers la vie d'un paysan qui a suivi les préconisations des conseillers agricoles : « *Ce n'était d'ailleurs pas un métier. C'était bien plus que ça. Une façon de vivre sans autre maître que la course des saisons.* »... et va mourir d'un cancer lié aux pesticides. Pour sauver ses terres des rapaces financiers, il décide de passer contrat avec une société d'éoliennes : « *c'est un service extraordinaire que vous rendez à la collectivité. En produisant de l'énergie propre... vous préservez la planète...* » Au grand dam de son fils attaché à une agriculture respectueuse de la nature et des traditions familiales : « *Il voyait d'abord le Beau, là où Brun (son père) voyait le rendement et l'argent, vendre plus, s'agrandir, arracher les haies, s'équiper de matériel plus puissant, plus coûteux.* »

Et ce sera le défilé des camions : béton, ferraille, pierres et gravier pour les voies d'accès, terre perforée... Une situation que je connais avec le remplacement d'une prairie par un méthaniseur, ses murs de béton, ses silos de maïs destinés à l'alimentation du « digesteur » dans la ferme voisine...

« *Le désert avance, minéral, métallique. On va rendre stériles les champs et fous les animaux. Avec les éoliennes, on va mourir en beauté. Quand le béton aura dévasté nos terres, quand nos paysages seront devenus des usines de mort, nous aurons disparu à jamais.* »

A lire d'urgence en particulier par ces soi-disant écologistes citadins et politiciens prêts à toutes les compromissions au nom d'« énergies renouvelables ».



N'oubliez pas de consulter notre site : www.cheminsdavenir.com

Quant aux articles de ce bulletin, ils rendent compte des impressions, réflexions, découvertes de membres de l'association. Ils n'engagent que leurs auteurs.

Merci de ne pas les reproduire sans autorisation.

(Contacts 0658678204 - 0240790379 – 0671550076 –
cpncda@gmail.com)

Merci aux municipalités, associations et particuliers qui nous soutiennent.



- **Adhésions** (permanences au jardin chaque jour entre 15h00 et 17h00, ou François-Xavier Dion – 12 rue de la forêt, Le Gâvre ; Paul Lelièvre - 6 La Daviais, Vay).

Coût : 6 euros mineurs, étudiants ; 8 euros adulte ; 11 euros famille ; 15 euros collectivités – activités et assurances comprises.

→ **N.B.** : Les adhésions de juillet/août 2021 demeurent valables pour la saison 2021/2022

→ **Fiches nature FCPN disponibles** (code fourni sur demande) + docs divers sur fcpn.org