

AVANT-GARDE

Ils sont les figures d'une nouvelle génération d'écologistes. Du sang neuf pour un militantisme sensible qui met son talent au service de l'intérêt collectif.

Par Margault Antonini.



Lolita Enselme, directrice de l'association Floricotte (17)

Lolita Enselme a toujours éprouvé un intérêt pour le végétal. Après avoir travaillé en aménagement du paysage, elle obtient son diplôme d'ingénieure agronome. S'ensuit une phase de réflexion et de tâtonnements guidée par son intérêt pour l'horticulture, la pépinière et la production de plantes, pendant laquelle elle intègre également une exploitation coopérative. « J'ai ensuite rejoint mon ancien employeur qui montait un chantier d'insertion en fleurs coupées en Ile-de-France, raconte-t-elle. L'aspect social m'intéressait beaucoup et le contexte était enrichissant, avec un travail sur des sols perturbés et le démarrage d'une petite structure. » Après un an, elle part s'installer en Charente-Maritime, où réside une partie de sa famille – nous sommes alors quelques jours avant le confinement. Elle décide d'y lancer son association à l'aide d'un incubateur de projets axé sur l'innovation sociale et crée Floricotte en mai 2021. Quelques mois plus tard, on lui propose

d'investir une ancienne ferme jouxtant une aire d'autoroute située sur une zone rurale à revitaliser – un point essentiel pour lancer un chantier d'insertion. Son activité horticole démarre en avril 2022 avec l'embauche de sept personnes, qui occupent chacun leur tour les différents postes sur 1 400 mètres carrés de surface : semences, plantations, récoltes, entretien des planches de cultures, confection des bouquets... « C'est un métier qui n'attire plus les jeunes mais qui est très riche, explique-t-elle. Il y a beaucoup à transmettre, et c'est très intéressant de voir évoluer toutes ces personnes, dont certaines ne connaissaient rien au monde de la fleur... » Forts de leur succès, Lolita et son équipe viennent d'investir une nouvelle parcelle pour cultiver des vivaces et des plantes annuelles à sécher. Ils donneront également le coup d'envoi de la saison printanière avec une Foire aux plantes qui aura lieu au sein de leur ferme le 15 avril prochain.

17250 Geay. www.instagram.com/floricotte



Julia Dubois, Margaux Laborde et Loïs Lacoste, associés du restaurant La Récré (07)

Si la ville des Vans est plutôt bien dotée en restaurants, un établissement a su tirer son épingle du jeu. Il s'agit de La Récré, repris en 2016 par Loïs Lacoste, un enfant du pays qui a toujours travaillé dans la restauration. Il a successivement été rejoint par Margaux Laborde, cheffe autodidacte, et Julia Dubois, qui a fait ses armes au sein de la table gastronomique La Bôria, à Privas. Pour ces trois passionnés de cuisine et de bonne chère, le fait de mettre en avant des produits locaux et des vins naturels était une évidence. « La question ne s'est même pas posée, car c'est ce qu'on fait chez nous, confient-ils. Il y a aussi un plaisir un peu personnel à se fournir auprès de producteurs que l'on connaît, même si on ne va pas préciser sur la carte que notre courgette vient de chez tel ou tel maraîcher. » Le trio se plaît ainsi à faire le marché toutes les semaines, à tisser des liens avec des vignerons du coin et à se fournir chez des petits producteurs de viande, à une trentaine de kilomètres à la ronde maximum. Gage de fraîcheur ultime, leur carte est entièrement renouvelée chaque semaine et laisse une place importante à la cuisine végétarienne, à travers des assiettes à partager. Pour le reste, les trois associés ont su insuffler une ambiance chaleureuse et un esprit convivial à leur restaurant, qui a profité de sa fermeture hivernale pour se refaire une beauté. Loïs sert les vins, Julia et Margaux officient en cuisine puis servent leurs plats, tout en prenant le temps d'expliquer le sourcing des produits et leur démarche ultra locale... Et les clients repartent ravis de leur découverte.

La Récré

11, route de Païolive, 07140 Les Vans.
www.larecrelesvans.com

Christelle Gramaglia, sociologue à l'UMR G-eau, Inrae de Montpellier (34)

« Les scientifiques considèrent que la quantité des objets fabriqués par les humains, par exemple les métaux, le béton, l'asphalte, les plastiques et autres composés, dépasse désormais la biomasse des plantes, bactéries, champignons et animaux. » C'est sur ce constat édifiant que s'ouvre l'ouvrage de Christelle Gramaglia, *Habiter la pollution industrielle*. La sociologue des sciences de l'environnement, titulaire d'une thèse soutenue à l'École des mines de Paris, souhaitait dresser le bilan d'une dizaine d'années de recherche passées à enquêter sur différents territoires lourdement industrialisés tels que Viviez, Salindres ou Fos-sur-Mer. « Il s'agissait avant tout de restituer un objet concret aux habitants qui m'ont donné de leur temps, tout en alertant sur la nécessité d'inventer d'autres manières de cohabiter avec les produits chimiques qui font partie de notre quotidien », pointe-t-elle. Pour ce faire, elle propose un changement de perspective en se penchant sur les expériences sensibles et les points de vue de la majorité silencieuse, habituellement ignorés au profit de la surveillance réglementaire des pollutions industrielles. De ses nombreuses enquêtes de terrain, elle retient les efforts parfois désespérés des habitants, qui mettent en place des stratagèmes pour continuer à vivre correctement sur les territoires auxquels ils sont attachés. « Ces territoires lourdement industrialisés font souvent l'objet d'un portrait à charge et victimisant, il s'agit pourtant de petites villes qui gardent un air de campagne et offrent de nombreuses aménités environnementales, abonde-t-elle. C'est aussi ce qui m'a intéressée : le contraste entre industrie et campagne, et les perceptions ambivalentes, les pratiques de chasse, pêche, cueillette, randonnée, ornithologie dans des lieux qui ne sont pas des lieux de relégation, mais des lieux à défendre... » Grâce à cette enquête, la sociologue souligne la nécessité d'une collaboration entre les organismes officiels, les scientifiques et les habitants, pour construire une solution environnementale pertinente qui tiendrait compte de leurs expériences, savoirs, et surtout de leurs besoins.



Habiter la pollution industrielle – Expériences et métrologies citoyennes de la contamination, Christelle Gramaglia, Presses des Mines.



Simon Tardieu, fondateur de La Distillerie du Renard (34)

Simon Tardieu a découvert sa nouvelle passion un peu par hasard, en rencontrant des distillateurs qui travaillaient avec un alambic à cuivre au feu de bois. Un « coup de cœur » pour celui qui évoluait jusqu'alors dans le milieu viticole et a œuvré en tant que sommelier en Australie ou à Shanghai. « J'ai passé tout le temps du confinement à lire des bouquins sur la distillation, se souvient-il. Je me suis ensuite formé et j'ai monté ma distillerie. » Il a choisi de s'installer à Gignac, non loin de Montpellier, en raison de sa proximité avec des amis vignerons et de la profusion de plantes de garrigue qu'il utilise dans ses spiritueux. « Je souhaitais produire quelque chose qui me ressemble, pratiquer la cueillette sauvage et créer des liens avec des restaurateurs et des cavistes », explique-t-il. Depuis le lancement de sa Distillerie du Renard il y a près de deux ans, Simon Tardieu s'illustre en tant que producteur de « gnôles naturelles », en suivant

les préceptes d'un manifeste signé par seulement une trentaine de personnes dans le monde. Les signataires s'engagent à utiliser des matières premières locales et de l'alcool pur, à créer leurs propres bases d'alcool, à se servir d'un alambic conduit à la main ou encore à bannir l'utilisation de produits chimiques. « Cela implique un savoir-faire particulier pour maîtriser la température de l'alambic et surveiller constamment chaque distillation, qui dure entre six et huit heures », détaille Simon. Il propose trois alcools différents, dont le Pastiche du Renard, un anisé concocté à partir d'une distillation de fenouil sauvage et d'une macération de plantes fraîches, « similaire aux pastis d'il y a cent ans ». Des liqueurs et des eaux-de-vie de fruits devraient suivre à partir de cette année.

www.ladistilleriedurenard.fr