

Un cri d'alarme pour la montagne

Regards croisés d'un photographe, de dessinateurs et de scientifiques. Entre désolation et espoir



Les auteurs photographiés à Bidart, au Pays basque.

MONTAGNES INSOLITES

La « solastalgie ». Le terme évoque la souffrance psychologique face à la nature maltraitée et aux paysages détruits. Un « mal du pays sans exil », écrivait le philosophe français Baptiste Morizot. Un sentiment qu'incarne Jean Lavigne en photographiant la montagne, surtout, mais aussi l'océan ou son jardin.

Photographe et montagnard, il nous livre dans cet ouvrage, réalisé en partenariat avec l'université de Pau et des Pays de l'Adour, des images somptueuses, qu'il a offertes aux regards de deux scientifiques, le climatologue Christophe Cassou et le spécialiste de la biodiversité Frank D'Amico, ainsi qu'à ceux de deux dessinateurs de presse, Plop et Kankr, que les lecteurs de « Sud Ouest Dimanche » ont le plaisir de retrouver une fois par mois.

Quand la beauté et la poésie des paysages invitent à la gravité, tel est le propos de ce livre qui suscite une foudrante d'émotions diverses et parfois contradictoires : l'émerveillement, l'inquiétude, voire la détresse, mais aussi l'espoir. L'espoir qu'entrelient Jean Lavigne, malgré tout, lui qui trouve encore dans la montagne l'énergie nécessaire « pour ne pas désespérer ».

O.P.

« Regards croisés sur un précipice immense... dans les émotions de la Terre », collectif, 180 p., 25 €. Achat sur montagnesinsolites.fr

Ils rêvent d'un autre modèle alimentaire

Autour d'un couple de restaurateurs du Pays basque, des producteurs décidés à échapper à l'industrie agroalimentaire. Le journaliste Quentin Guillon s'est immergé dans leur quotidien

Olivier Plagnol

o.plagnol@sudouest.fr

Il y a Jean-Marc, 69 ans, et Marie Angèle, 57 ans. Une ferme de 25 hectares sur les hauteurs de Gaas, dans les Landes. Des prairies, des vergers, du maraîchage bio en permaculture. L'été, ils arrosent entre 23 heures et une heure du matin. Ils font encore quatre marchés par semaine et racontent comment « ils nourrissent la terre ». Ils sont « libres », disent-ils. « Le matin, explique Jean-Marc en souriant, je regarde d'abord le ciel avant de regarder Marie Angèle. »

Il y a aussi Beñat, 64 ans, qui vendait en direct de la viande bovine et du fromage de brebis. Mikel, son fils, a repris l'exploitation à Saint-Just-Ibarre au Pays basque, avec Peio, son neveu. La seule condition posée par Mikel ? Que la ferme soit convertie en bio. Beñat a dit oui, bien sûr. Aujourd'hui, ils proposent de la viande bio à la restauration traditionnelle et collective, dont des établissements scolaires. Il y a Clément et Mathilde, « bergers nomades », ou encore Sandra et Philipp, viticulteurs à Parleboscq, dans les Landes. Chez eux, pas d'intrants, des levures indigènes, vendange à la main et des arbustes qui poussent au milieu des vignes. Ce qui les réunit ? Une volonté de produire sain, de prendre leurs distances avec l'industrie agroalimentaire, de respecter la terre et les consommateurs.

Pas des doux rêveurs

Autre point commun : ils sont les producteurs d'Antoine et Bianca. Antoine Chépy et Bianca Muller, créateurs en 2021 du restaurant associatif Arotzenia, à Urrugne, au Pays basque. Antoine, la quarantaine, vingt-cinq ans de métier et une foi inébranlable dans sa mission d'« artisan cuisinier », malgré le poids des années, l'usure physique, les très maigres revenus en retour. Un sacerdoce. Selon lui, il faut « prendre conscience du trajet de l'aliment. Du champ jusqu'à la cuisine, jusqu'à ton estomac, jusqu'à déféquer ». Arotzenia est avant tout « un lieu nourricier », ou comment réconcilier deux mondes, celui du restaurant gastronomique à 20 couverts et de la cantine pour tous.

Jean-Marc, Marie Angèle, Beñat, Mikel, Peio, Sandra, Philipp, Antoine, Bianca... et



Antoine Chépy, à Urrugne, en 2021, dans les locaux du restaurant associatif Arotzenia. ARCHIVES ÉMILIE DROUINAUD/« SUD OUEST »

bien d'autres. Des idéalistes, pas des doux rêveurs. Les mains dans la terre ou dans les fourneaux, ils rêvent d'autonomie alimen-

Des témoignages, appuyés par des travaux de chercheurs, qui démontrent que des solutions de résilience alimentaire existent

taire territoriale, de sécurité, de qualité, d'équité. Ils ne font pas que rêver. Ils agissent, bossent dur, s'accrochent, malgré les multiples difficultés.

C'est dans leur quotidien que s'est immergé pendant des semaines Quentin

Guillon, journaliste indépendant, qui nous offre dans ce livre une série de portraits et de témoignages puissants et souvent émouvants. Des témoignages, appuyés par des travaux de chercheurs, qui démontrent que des solutions de résilience alimentaire existent. Qu'une autre voie est possible. Du moins au niveau local.

On pourra toujours leur rétorquer que ces modèles-là ne pourront nourrir la planète. Pas même un pays comme la France. Peut-être. Qu'importe. L'important c'est qu'ils y croient. Qu'ils avancent. Qu'ils expérimentent. Et en les écoutant, en lisant le livre de Quentin Guillon, on a encore plus envie d'y croire avec eux.

« De la terre à l'assiette », de Quentin Guillon, Impacts Éditions, 160 p., 15 €.

Comment la fascination pour les insectes a nourri la littérature

Essais ou romans, l'entomologie est portée par un intérêt qui mêle, et distingue, émerveillement et étonnement

Le domaine de recherche de Thibaud Martinetti s'exerce sur une transversale, la poésie scientifique de l'insecte. Ce docteur en littérature française de l'université de Bâle (Suisse) a scruté les récits se rapportant à l'entomologie depuis l'Antiquité, « Les Géorgiques » de Virgile ou « De Anima » d'Aristote. Or, jusqu'à l'apparition du microscope, c'est-à-dire le XVII^e siècle, l'étude des insectes se résumait à une observation externe rendue complexe par la taille des sujets examinés.

D'où une grande latitude laissée à l'intuition ou à l'imagination, laquelle a entretenu une vision poétique pérenne. Car, et l'auteur l'explique fort bien, l'étonnement et l'émerveillement n'ont jamais pris le

pas l'un sur l'autre. Le « merveilleux vrai » de Réaumur, « capable d'allier la rigueur des observations scientifiques à l'émerveillement procuré par l'imaginaire » a entériné sa rivalité avec Buffon ; or, les deux bénéficiaient d'une large audience parmi les lecteurs.

Popularisation des sciences

Les « Mémoires pour servir à l'histoire des insectes » de Réaumur ont été un succès, car le naturaliste a judicieusement conçu son ouvrage pour être aussi lu par le profane, ouvrant une voie vers la vulgarisation. C'est un élan profond de ce siècle des Lumières, qui, alors, a déjà popularisé, par exemple, grâce à Fontenelle, l'astronomie. Ont suivi Régnault, avec les « Entretiens d'Ariste et Eu-

doxe », ou encore Pluche et son « Spectacle de la nature ». Voltaire, encore, loue la prudence de Réaumur quant à l'intelligence, alors non reconnue, des insectes et sa tendance à séculariser les sciences.

Cette fascination, loin de s'essouffler, prend corps avec les travaux de Jean-Henri Fabre et ses « Souvenirs entomologiques », jusqu'au prix Nobel Maurice Maeterlinck, couronné par l'Académie française pour sa « Vie des Abeilles », chef-d'œuvre de poésie symboliste, de philosophie et de naturalisme.

Isabelle de Montvert-Chaussy

« Les Muses de l'entomologie. Poétique et merveilleux de l'insecte de Réaumur à Maeterlinck », de Thibaud Martinetti, éd. Honoré Champion, 730 p., 85 €.



La pratique de l'entomologie fait partie des passions propres à certains personnages de la littérature, comme a pu en imaginer Balzac par exemple. JAN LUYKEN/RIJKS MUSEUM