AlterTour

Le Tour des Alternatives à vélo !

EDITION 2021

A la recherche de l'essentiel

Supplément au N°500 de S!lence de juin 2021
Directrice de publication : Gaëlle RONSIN
S!lence est un mensuel écologiste publié depuis 1982 • Abonnement découverte : 22 euros pour 6 numéros
Exemplaire gratuit sur demande à : S!lence
9, rue Dumenge - 69317 LYON Cedex 04
www.revuesilence.net

RédacteurEs : Jérôme FINET, Pauline DRILLET, Barbara COUTANT, Estelle DUPONT, Elsa ABDESSADOK, Carlotta DENIS, Cédric CODET, Marine CUEILLE, Maëlle S, Cécile CHASSANG, Mathieu FROMONT, Danielle FOURNIER, Ivan MAUXION, Sylvie DECAUX, Angélique MARISEIN, Anne-Claire BOUVIER, Virginie MOURNETAS • **Secrétaire de rédaction :** Hélène ABDESADOK • **Maquettistes :** Marie Froissart et Mathieu FROMONT • **Photographes :** Lucia PALENZUELA, Rémi LE CALVEZ, Léna LE SCORNET, Isabelle CHAPUIS, Cléa MOSAIQUE et Orianne DROUET

Sauf indication contraire, les images sont fournies par les alternatives.
Merci de s'adresser à elles pour toute utilisation.

Imprimé par l'Imprimerie Notre Dame sur Papier 100% Recyclé
Encres à bases Végétales • https://imprimerienotredame.com

AVEC S!LENCE

AlterTour 2021

Du 12 juillet au 27 août - 14ème édition

A LA RECHERCHE DE L'ESSENTIEL

Déterminer ce qui est essentiel ou non a été très médiatisé en ces temps covidés. Malheureusement la question s'est bien trop souvent limitée aux biens marchands et non à la question ô combien plus importante : "qu'est-ce que l'essentiel ?"

Et si rechercher l'essentiel n'était pas déjà une partie de la réponse ? Ne pas se satisfaire des modèles suggérés, proposés et imposés par la publicité. C'est un peu ce qu'essaye de faire l'AlterTour, non ? La recherche de l'essentiel est peut-être l'essence même de notre association. Partir à vélo pour rencontrer celleux qu'on appelle les "Alternatives". Des personnes, qui par leurs simples existences, remettent en cause notre société consumériste. Elles suivent une autre voie, loin de la compétition, de l'exploitation et de la croissance. Nous essayons sobrement et simplement de mettre en avant d'autres valeurs, ou pourrait-on dire de chercher du sens ? Sur nos vélos, on avance sans essence et la recherche de l'essentiel nous fera cheminer.

Ces quelques pages vous présentent une partie des Alternatives qui accueilleront l'AlterTour cet été. Nous leur avons posé la question : qu'est-ce que la recherche de l'essentiel ?

L'ALTERTOUR C'EST QUOI ?

L'AlterTour ? C'est une joyeuse bande de citoyen·ne·s qui part à la rencontre de celles et ceux qui font le monde de demain.

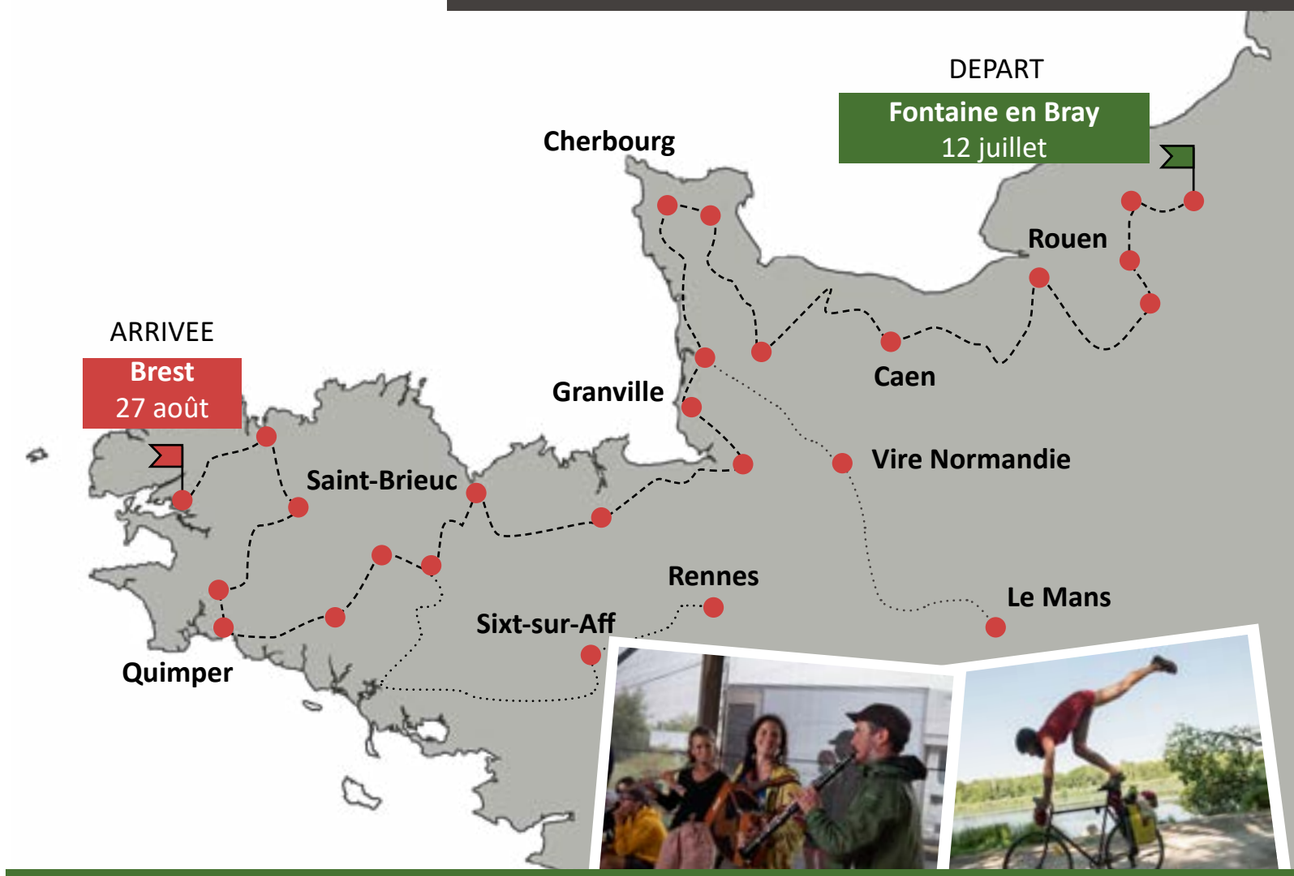
De 0 à 99 ans, ils prennent leur vélo pour 3 à 4h chaque jour et s'arrêtent pour visiter des alternatives, des projets porteurs de solutions pour la transition : permaculture, monnaies locales, éco-lieux, habitat partagé, énergies renouvelables… Parfois ils mettent la main à la pâte pour un chantier participatif ou profitent de leur passage pour soutenir un collectif local (mobilisation contre un grand projet inutile, manif à vélo…).

En arrivant, chacun·e pose sa tente pendant qu'une petite équipe prépare le repas dans la bonne humeur. Pour la vie quotidienne, chacun participe : on apprend à cuisiner végétarien, à consommer zéro déchets, à vivre dans la nature… On goûte la simplicité ! Pour la soirée, c'est concert, conférence-débat, projection de film ou soirée contes !

Dans le groupe, on croise des sourires d'enfants et des barbus qui ont roulé leur bosse. Un joyeux mélange qui fait la poésie de l'AlterTour. L'AlterTour, des vacances autrement ? Oui mais pas seulement. Il serait bien étonnant que vous rentriez chez vous comme avant.

« On vous attend ! »

Parcours de l'AlterTour 2021



Pour s'inscrire à l'AlterTour et pour plus d'information sur les Alternatives, les rencontres, les parcours, les dénivelés...

Rendez-vous sur : www.altertour.net

13 JUILLET — ICART

Est-ce parce que les ânes braient qu'on les retrouve si nombreux en pays de Bray ? Mystère. En tout cas, ils répondent présents pour des randonnées ou la conduite de voitures omnibus à l'association du Coq à l'âne ; leur lait est utilisé dans des produits de beauté chez Une Fée dans l'Asinerie ; et ils sont mis à contribution en traction animale chez les maraîchers du Jardin des saint'k sens, la Ferme de la Turbie et dans le potager d'I.C.Art.
I.C.Art, dont le nom condense image, culture et art, est un écolieu qui a pour devise « les mains dans la terre, la tête dans les étoiles ». Il a été fondé à Fontaine-en-Bray en 2004 par Laurence et Laurence, qui y habitent et l'animent de mille activités. Découverte de la faune et de la flore ou initiation à l'artisanat, il y en a pour tous les goûts. Des ateliers de cueillette et de cuisine, de vannerie ou de céramique, notamment à destination des scolaires et des centres sociaux, un jardin partagé pour les adhérents, l'accueil de festivals littéraire ou de chant… Ça fourmille !

I.C.Art à Fontaine-en-Bray (76)

Nature et culture, sont liés dans notre démarche

"Notre essentiel n'est pas le même que celui du gouvernement ! L'esprit a autant besoin d'être nourri que l'estomac. On ne peut pas choisir entre la culture et l'agriculture, les deux sont aussi importants et, d'ailleurs, ils sont en interaction, enchevêtrés et se répondent dans notre projet. Ce qui nous a motivées lors de la création du lieu est plus que jamais une lutte cruciale : contre notre rapport destructeur à l'environnement et contre le peu de place laissée à la créativité et à l'imaginaire. Ces deux aspects, nature et culture, sont liés dans notre démarche. Pour voir l'humain comme une partie d'un écosystème complexe et en équilibre, et non plus se comporter comme des consommateurs pilleurs et pollueurs, il faut changer notre regard. Dans ce sens, l'activité de photographie fait travailler notre œil, en nous invitant à regarder d'abord et intervenir ensuite.
Rechercher l'essentiel faisait partie de nos objectifs en créant I.C.Art et il nous tient aussi à cœur de le partager. Nous rêvons de toucher un public toujours plus large et plus divers."

Laurence & Laurence de l'association I.C.Art

16 JUILLET — NEOLOCO

Cuire du pain à la seule force des rayons du soleil, c'est le pari lancé par Arnaud de NeoLoco. Ingénieur de formation, il part en 2009 avec un ami pour un voyage autour du monde à la recherche de nouveaux moyens de production d'énergie. En 2014, il se pose dans l'entreprise GoSol, rencontrée en Inde, pour travailler au développement de concentrateurs solaires permettant d'alimenter des fours à pain et des torréfacteurs. Fin 2018, il s'installe en Normandie pour expérimenter lui-même le rôle d'artisan boulanger. Il produit 100 à 130 kilos de pain au levain par semaine, cuit sur place et toute l'année dans un four solaire (avec un four à bois en appoint les jours où le soleil n'est pas coopératif). NeoLoco fait partie de la Scop 276, ce qui permet à Arnaud de garder son autonomie dans son activité tout en mutualisant une partie du travail, par exemple l'aspect comptable et administratif, et également d'être entouré de "collègues", même s'il est seul dans son projet.

NéoLoco à Malaunay (76)

Le plus simple est le mieux

"Fidèle à sa formation d'ingénieur, Arnaud est guidé par la formule pragmatique : le plus simple est le mieux. Dans toute sa démarche, il essaye d'atteindre ses objectifs en employant des solutions utilisant le minimum de moyens et faciles à mettre en œuvre. Ainsi, il va à l'essentiel pour son équipement : son matériel est de grande qualité mais il en a peu. De même, pour ses produits : la recette de son pain au levain c'est de la farine – locale et bio – et de l'eau. C'est tout !

Cette recherche de simplicité se retrouve aussi dans son projet de torréfaction qui vise à créer des alternatives à ces graines qui nous viennent de loin (cacahouète, chocolat, café). Ce processus de transformation par la chaleur peut s'adapter à de nombreux produits et révéler leurs arômes. L'ingénieur boulanger a déjà lancé avec succès des mélanges de graines locales pour l'apéro. Il prépare maintenant le lancement du « café du résistant », promettant que lentilles, orge et châtaignes grillées font un breuvage délicieux."

Arnaud, boulanger solaire

17 JUILLET — PALIGLOO

Denis développe son projet de Paligloo depuis 2009. Le nom vient de la contraction des mots « palettes » et « igloo ». Ces habitations sont construites avec un maximum de matériaux récupérés ou recyclés. Leur structure en bois de palettes est isolée grâce à des bottes de paille. Un premier enduit est fait en terre et paille et le second en chaux et sable.
Ce type d'architecture est particulièrement résistant aux vents violents, ce qui permet d'utiliser une structure légère, de conception simple et peu coûteuse. L'emploi de la botte de paille pour l'isolation apporte performance thermique et bilan écologique imbattable. Ce concept d'écoconstruction a également pour but de prouver qu'il est possible de concevoir des habitats écologiques accessibles financièrement. Cela est aussi possible grâce à l'organisation de nombreux chantiers participatifs pour leurs réalisations. Le Paligloo a été imaginé comme un outil d'insertion par l'autoconstruction et de lutte contre le mal logement.

Paligloo au Mans (72)

Nous répondons à une problématique écologique, économique et sociale

"Se loger, c'est essentiel. L'idée m'est venue en regardant une émission sur les maisons bioclimatiques. Certes elles sont écologiques, mais qui peut se les payer ? Grâce aux chantiers participatifs et à la construction en matériaux de récupération, cela devenait accessible. Nous avons réalisé un premier Paligloo de 70 m2 avec 3 pièces, pour 3 000 euros. Nous répondons à une problématique écologique, économique et sociale. Le Paligloo peut être une solution pour des personnes à la rue, pour un hébergement d'urgence. En travaillant avec les bailleurs sociaux, nous nous sommes rendu compte que ce genre d'habitat répondait mieux à l'essentiel, pour certaines personnes, que des logements plus conventionnels. Mais ce n'est pas pour autant que nous travaillons facilement avec les institutions. Les bailleurs sociaux sont réticents face à ce type de projet. Les normes contraignantes du DTU actuel ne tiennent pas compte de l'innovation et de l'expérimentation, pour ces habitats très ciblés."

Denis, concepteur du Paligloo

SUR LEURS CHEMINS DE TRANSITION…

Alain

"L'AlterTour a changé ma vieillesse !"

"En 2012, j'ai vendu ma voiture et, depuis, je ne me déplace plus qu'à vélo. Je pars en vacances en combinant vélo et train, dans lesquels j'embarque avec ma famille et ma remorque. Je trouve ça d'ailleurs regrettable qu'il soit de plus en plus difficile de circuler dans les trains avec son vélo ! C'est une fois qu'on a fait quelques tours de pédale que les jambes se remettent à fonctionner normalement. Les gens ne se rendent pas compte, mais on fait énormément de kilomètres à vélo. Rien que d'aller chercher son pain c'est 1 kilomètre par jour. Et chaque année, c'est environ 4 000 kilomètres que je parcours.

Je faisais du vélo jeune, mais c'est vraiment l'AlterTour qui a été un déclencheur. Ça a changé ma vieillesse ! Ça m'a montré que c'était possible. C'est tout un ensemble, c'est une prise de conscience écologique : pour la santé, pour la planète, et c'est beaucoup plus économique. Aujourd'hui, j'ai 76 ans, et depuis 2010, je sillonne les routes avec l'AlterTour."

"Un déclic"

"L'AlterTour est arrivé dans ma vie en 2009, une période très bouleversée. C'est en étant bénévole au Réseau AMAP d'Ile-de-France que j'ai fait ma première radio, et c'était avec les fondateurs de l'AlterTour. Ils m'ont convaincue de m'inscrire. Je n'avais jamais fait de camping, je ne faisais plus de vélo, je n'étais pas très à l'aise avec des inconnus. J'ai dû sortir de ma zone de confort et cela m'a fait comme un déclic. Je me suis reconnectée à mon corps (le vélo, ça fatigue !), j'ai retrouvé un rythme de sommeil, j'ai appris à demander de l'aide : c'était le début de ma resociabilisation. Assurément, il y a eu une Garlonn avant l'AlterTour, et une après.

Pendant les quelques années qui ont suivi, j'étais dévouée à cette association. C'est avec cet engagement que j'ai eu ma première responsabilité en tant qu'employeur. Aujourd'hui, bien que m'étant éloignée pour m'investir pleinement dans le domaine de la brasserie artisanale, je suis extrêmement fière d'avoir participé à cette belle aventure et de voir ce qu'elle est devenue."

Garlonn

20 JUILLET — L'ESCARGOTIER

Un élevage d'escargots, de l'apiculture et une vie en yourte : c'est ainsi que naît L'Escargotier en 2009, au cœur du Marais-Vernier. Yves y fait le choix d'une vie simple et proche de la nature, avec la décroissance en ligne de mire. Puis Lucile le rejoint, et se lance dans la vannerie sauvage. En 2014, un ami pose sur leur façon de travailler et de vivre le mot de permaculture. C'est le déclic ! Au-delà du jardin, c'est bien la vie à L'Escargotier dans son intégralité qui embrasse l'éthique « permacole ». Au fil des années, des besoins ou opportunités, L'Escargotier évolue et voit apparaître de nombreux projets : écoconstruction, instruction en famille, chantiers participatifs, culture de champignons sur bûche, artisanat, animations pédagogiques, stages et formations… L'Escargotier n'a de cesse de se réinventer ! Il allie aujourd'hui la permaculture – formation et conception –, portée par Yves, et la vannerie de Lucile, et nous prouve qu'un autre monde, désirable, est possible.

L'Escargotier au Marais Vernier (27)

Essayer d'être heureux avec peu

"Quand je suis dans mon atelier, je suis vraiment dans l'essentiel. Tout d'abord, parce que la vannerie sauvage est un artisanat ancestral, que pratiquaient déjà les hommes préhistoriques pour fabriquer leurs contenants : c'est une activité essentielle à la vie, inscrite en nous, sans aucun doute.

Et puis, qu'il s'agisse de récolter les plantes en pleine nature ou de m'isoler dans mon atelier : la vannerie m'offre la possibilité de méditer, me poser, me connecter aux choses réellement importantes pour moi, laisser mon instinct s'exprimer et me guider.

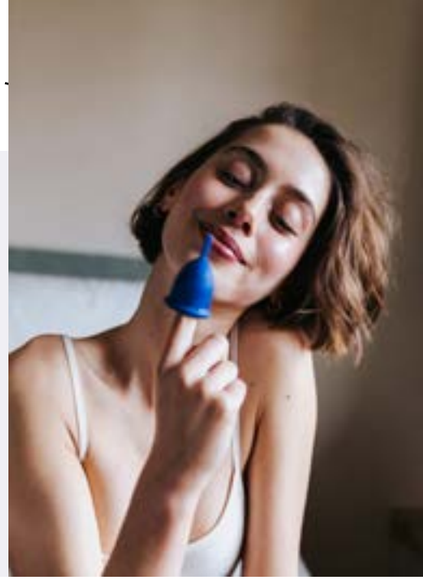
Rechercher l'essentiel, c'est se poser les bonnes questions, essayer d'être heureux avec peu, se sentir bien, tout simplement. C'est exercer une activité qui nous plaît vraiment, qui nous nourrit (et je ne parle pas que d'argent !), et qui ne détruit pas la planète. C'est oser vivre pleinement ce qu'on a au fond de nous, et qui ne demande qu'à s'exprimer."

Lucile, habitante de L'Escargotier et vannière sauvage

23 JUILLET — DANS MA CULOTTE

Dans Ma Culotte est né de la rencontre de ses cofondactrices, Marie et Noëlle. À l'origine ingénieure en informatique et graphiste, elles s'interrogent sur la nocivité des protections menstruelles et veulent proposer aux femmes des produits sains et responsables. Dès 2016, elles vendent sur leur site internet des protections périodiques lavables, auxquelles s'ajoutent aujourd'hui une gamme jetable bio et d'autres produits liés au bien-être menstruel. Mais Dans Ma Culotte n'a rien d'une entreprise comme les autres : engagées, Marie et Noëlle entendent à la fois informer sur le cycle dans son ensemble, libérer la parole, briser les tabous, casser les idées normatives sur le corps, rendre accessibles les protections saines et responsables, et lutter contre la précarité menstruelle. Rien que ça ! Et ces engagements se traduisent en actions concrètes : distribution de protections dans des universités, dons à des associations, discours inclusif ou encore organisation d'événements dans le cadre du Hygiene Menstrual Day, le 28 mai.

Dans Ma Culotte à Caen (14)



Se sentir libre d'être bien dans sa culotte et dans sa tête !

"*Se protéger pendant ses règles est un besoin fondamental. Les personnes qui ne peuvent pas le faire ne pourront pas aller à l'école ou au travail, seront mises de côté, stigmatisées, perdront leur dignité. D'un point de vue collectif, c'est essentiel d'essayer de comprendre. C'est pour cela que nous informons énormément, même sur des sujets tabous comme les pertes blanches ou l'endométriose. Nous voulons transmettre un message, notamment en rappelant qu'il n'y a pas de normalité. Nous souhaitons que tout le monde puisse se sentir libre d'être bien dans sa culotte et dans sa tête, en accepter son corps, ses émotions, lâche prise et prenne soin de soi. Comment peut-on prendre soin des autres sinon ?*
En 2019, nous avons témoigné à l'Assemblée nationale sur la situation menstruelle en France. Il y a des efforts de fait, un budget de 5 millions d'euros alloué à la lutte contre la précarité menstruelle, mais il faut aller plus loin, éduquer davantage, et offrir des protections gratuites dans les collèges et lycées."

Noëlle, cofondactrice de Dans Ma Culotte

22 JUILLET — LE VAL DES POSSIBLES

Blandine et Céline ont toutes deux fait les Beaux-Arts, mais ont suivi des chemins différents, riches en rencontres et découvertes . C'est en pays d'Auge qu'elles se retrouvent et s'ancrent dans un projet commun, Le Val des possibles. De leurs envies, entre autres d'autonomie alimentaire, est né un jardin comestible en permaculture. Il représente pour elles une hygiène de vie, un projet politique et une forme de contestation. Elles souhaitent que Le Val des possibles soit non seulement une structure vivrière mais aussi une structure symbolique. Au bout de huit mois d'existence, elles peuvent mesurer le temps qui passe à l'éclosion des fleurs et à la pousse de leurs légumes. Leurs envies prennent forme, de l'ampleur, et dévoilent tout leur potentiel. Elles découvrent la nécessité de structurer mais aussi de se projeter, et imaginent le développement du projet. Ces deux artistes ont découvert que ce jardin né de leurs envies et de leurs mains va au-delà d'une œuvre commune.

Le Val des possibles à Valorbiquet (14)

Découvrir ce qui est essentiel est un apprentissage constant

"La recherche de l'essentiel, c'est ce qui m'a menée sur la route. Entre 2015 et 2020, j'ai parcouru le monde en pédicycle, une trottinette sportive. Ce furent 60 000 kilomètres d'itinérance solitaire qui m'ont menée de la France à l'Australie. Comme je portais tout, il était indispensable de savoir ce dont j'avais réellement besoin. Découvrir ce qui est essentiel est un apprentissage constant et une pratique du terrain. Cela dépend de sa personnalité mais aussi du contexte. Certaines choses se sont avérées nécessaires à certains moments puis inutiles. Chaque objet mérite d'être observé, interrogé, tout comme les raisons qui nous poussent à le penser utile. L'essentiel est un rapport aux autres et une connaissance de soi-même, pour atteindre une harmonie. Afin d'arriver à l'essentiel, il faut déconstruire la peur. Celle-ci est instrumentalisée par le système dans lequel nous évoluons. Elle est importante, mais il faut la comprendre et la dépasser pour accéder à l'essentiel(le), une vie bonne."

Blandine, globe-trottineuse

25 JUILLET — TIERS-LIEU L'ARBRE

Tout commence par une crise. En 2018, Guillaume, maraîcher au Jardin de deux'main, se blesse. Professionnel engagé – maraîchage sur sol vivant, vente dans les 20 kilomètres, démarche zéro déchet, mécanisation et pétrole au minimum – il peut compter sur le soutien d'une centaine de personnes pour lui prêter main forte en pleine saison. Afin de les remercier, il organise une grande soirée conviviale avec repas et musique. Naît alors l'envie avec Aurélien, ami d'enfance, de créer plus de moments de partage comme celui-ci.
Nouvelle crise, sanitaire cette fois, en 2020. Loin de les décourager, cela les motive à organiser des évènements tout l'été, notamment un festival écocitoyen, "Soyons demain", accueillant plus de 1 000 personnes. L'équipe s'étoffe (70 personnes) avec l'envie de s'ouvrir à tous les talents et de créer un tiers-lieu agriculturel. Gîte d'étape-coliving, café associatif, coworking, salle de spectacle… Ils imaginent un endroit où il fera bon y être bénévole, et qui les fera voyager.

Tiers-Lieu l'Arbre à Commes (14)

La culture sous toutes ses formes est essentielle

"J'étais convaincu de la nécessité d'une transition écologique. Mais c'est en renouant avec Guillaume et son activité de maraîchage que j'ai vraiment compris les enjeux. En prenant le temps de regarder les plantes pousser, on se rend compte qu'on ne peut pas se passer des pollinisateurs. On comprend qu'il y a des périodes creuses et que c'est pour cela qu'avant on faisait des conserves. Les trente glorieuses ont brouillé nos repères : exit la saisonnalité, la consigne, les commerces de proximité. La part de l'alimentation dans les budgets a chuté, au prix du respect de la terre et de notre santé. Nous avons une rééducation totale à faire pour revenir à l'essentiel ! À L'Arbre, tout est prétexte à amener ces questionnements. Une cueillette de fraises sera l'occasion d'expliquer la culture sur butte. Parler de Préhistoire, interroger les idées reçues sur les métiers ou écouter un récit d'explorateur, ces sujets ouvrent nos perspectives. La culture sous toutes ses formes est essentielle."

Aurélien, cofondateur de l'association

SUR LEURS CHEMINS DE TRANSITION...

Robin

J'ai remis en question les schémas du sexisme ordinaire

"Mon passage par l'AlterTour n'a pas provoqué un changement de vie radical, mais cela m'a permis d'avancer dans des prises de conscience déjà entamées. La qualité de ce que l'on mange sur le tour m'a fait réaliser qu'on peut éviter de faire ses courses au supermarché. En m'organisant différemment, je fais attention à ce que j'achète pour mieux manger, et en local. J'ai aussi changé ma philosophie du déplacement après avoir éprouvé à la force de mes mollets qu'on peut en parcourir des kilomètres à vélo ! Ayant pris en compte les déplacements dans le choix de mon nouveau lieu de logement, je fais maintenant plus de trajets à vélo au quotidien. Comme quoi, même dans le monde rural, la bagnole n'est pas indispensable ! Et puis évoluer dans un groupe en majorité féminin, très bienveillant et ouvert à la discussion, m'a mis une grosse baffe sur mon rapport au féminisme. J'ai remis en question les schémas du sexisme ordinaire, les stéréotypes et mes privilèges pour essayer dorénavant d'être un allié."

L'autogestion et la prise de décision par consensus

"Malgré mon âge et mes forces limitées, l'AlterTour m'a permis de voir que j'étais encore capable de vivre en groupe et de réaliser de grandes distances à vélo, tout en faisant du camping. Originaire d'Allemagne, j'ai même pu lier l'utile à l'agréable en organisant une Échappée belle du côté de Fribourg, haut lieu d'alternatives écologiques ! Quand on arrive, on est accueilli, écouté et accepté comme on est, même si on doit se soumettre à un rythme très soutenu et à des règles de vie commune parfois contraignantes. Je m'y sens comme dans une grande famille intergénérationnelle. Je peux apporter mes compétences mais aussi être aidée dans ce qui m'est difficile. Ce qui m'a beaucoup enrichi c'est le mode de communication basé sur la non-violence, l'autogestion et la prise de décision par consensus. Durant le séjour, et dans les réunions de préparation, j'ai pu apprécier l'écoute et la prise en compte de chacun·e, dans le respect mutuel. C'est une expérience exceptionnelle de vie commune qui me ressource pour l'année."

Ingeborg

01 août — Q

C'est un trou de verdure où chante une rivière...
Ancienne colonie de vacances puis une usine de quincaillerie, entouré de 4 hectares de terrain, ce petit paradis naissant aura tout pour permettre à ses occupants de vivre en autonomie. Ici, on essaie de mener une vie frugale et on cherche à se débrouiller par soi-même pour se préparer à des temps plus difficiles. Comme aime à le dire Carolanne : « Il faut trouver des solutions, la coopération c'est notre puissance. » Les meubles, les outils et même les abris sont construits à partir de matériaux trouvés sur place dont l'ancienne usine regorge. Carolanne, l'hôtesse des lieux, invite les occupants à utiliser « des choses dont nous comprenons le fonctionnement pour pouvoir les réparer ». La cueillette, réalisée dans le jardin et les bois alentours, enrichit les plats végétaliens servis au sein du collectif et sert également à confectionner des fromages vegan ou des pestos. Ces produits serront ensuite vendus sur le marché qui est un moment incontournable pour se connecter aux habitants du coin, sans connexion internet... L'utopie est en marche !

Q à Vire Normandie (14)

On fait moins avec moins

"La crise sanitaire est une opportunité. C'est la première de beaucoup de crises sanitaires, car les humains sont le cancer de la Terre. Il est donc urgent d'adopter le concept de low impact : on fait moins avec moins. On recherche comment faire les choses de façon moins destructrice, en trouvant des matériaux dans la nature ou de seconde main. Cela s'applique notamment à deux domaines essentiels : la nourriture et l'énergie. Pour répondre à notre besoin d'alimentation, nous avons planté des vergers et nous ramassons des noix, des glands, des plantes sauvages, ou des fruits chez des voisins qui n'en ont pas besoin. Nous troquons, nous aidons les autres à récolter ; l'échange d'argent est limité au strict minimum. Pour se chauffer au bois sans trop consommer, nous passons l'hiver dans l'espace réduit notre habitat léger. Il s'agit de prendre ses responsabilités, de penser ce qu'on utilise, de réaliser soi-même, tout en admirant la beauté de l'instrument qu'on tient dans la main."

Carolanne, fondatrice du lieu

31 Juillet — CLUB DINETTE

Au Club Dinette, nous ne faisons pas que de la pédagogie par l'assiette. Mais aussi du contenu du verre à la gestion des déchets, en passant par le petit coin (vous ne connaissez pas les « friperies-toilettes » ?), tout est pensé pour mieux consommer. Les Sushi-Party, les Blablapéros et tout plein d'autres soirées festives sont des excuses de plus pour le faire en se marrant et donner l'envie à d'autres. À l'origine de ce lieu pluriel, c'est Marie. Ses convictions écologiques prennent de plus en plus de place dans sa tête et une envie de faire tous les jours ce qu'elle aime dans la vie : accueillir, servir des bonnes choses à manger et à boire sur fond musical. En 2017, elle se lance, vite rejointe par Estelle aux fourneaux et François-Xavier qui cogère avec elle ce « resto-bar-et-pas-que ». Si le Club Dinette, fiché « non-essentiel », est fermé en ce moment, l'équipe en profite pour se former (au vin, au management, à la cuisine...) et être plus solide ensemble, à sa réouverture !

Club Dinette à Cherbourg (50)

Mieux consommer et mieux se marrer

"De nos convictions nous en faisons quelque chose d'excitant, ça nourrit notre créativité et c'est essentiel pour garder du jus tous les jours. Cette crise sanitaire a relégué les problématiques écologiques au second plan, parce que nous avons une urgence encore plus urgente. Notre message de pédagogie quotidien n'a aujourd'hui pas de résonnance. Les bars et restos, tout comme les discothèques, ont été très vite catégorisés "non-essentiels". Ce sont des endroits où des gens peuvent se retrouver, tomber amoureux·euses, rencontrer des ami·e·s pour la vie. Nous ne sommes pas des lieux de contamination : nous sommes surtout des espaces où les gens créent du lien. Sans lien, nous ne sommes pas grand-chose ! Un retour à l'essentiel en cette période particulière : plusieurs soirs par semaine, nous nous coupons des écrans. Le vestiaire à smartphones est prêt pour la réouverture, pour celles et ceux qui le veulent. Cela fait partie de l'écologie de se sortir la tête de tout ça. Et nous l'appliquons au resto et chez nous."

Marie et François-Xavier, cogérant·e·s du Club Dinette

3 août — RESTAURANT LE MASCARET

Philippe et Nadia ont ouvert il y a 25 ans Le Mascaret, à la fois restaurant, hôtel et spa, à Blainville-sur-Mer, à 800 mètres de la côte du Cotentin. Côté restaurant, le chef étoilé dirige une équipe de 5 personnes en cuisine et 4 en salle, et travaille avec des producteurs et pêcheurs locaux, sur les côtes est et ouest, selon les marées et les saisons. Ce rapport privilégié avec fournisseurs et producteurs, au cœur de leur travail, était tout à fait hors norme à leurs débuts. Leur engagement va plus loin : aucun gaspillage en cuisine grâce au système de commandes, à l'utilisation totale des produits et au compost. Engagé, Philippe a aussi collaboré avec l'association Bloom contre la pêche électrique. Quant à Nadia, elle propose sur son site et dans ses ateliers pour adultes et enfants une autre approche de l'alimentation et promet une meilleure santé, sans pour autant oublier le palais. Tous deux voient dans la crise sanitaire une mise en garde contre nos modes d'agriculture et d'alimentation.

Restaurant Le Mascaret à Blainville-Sur-Mer (50)

Arrêter de piller les fonds africains !

"Philippe : En restauration, l'essentiel est de mettre l'accent sur les saisons, les circuits courts, les emballages. Cela implique de réfléchir à ses achats, et de ne pas écouter les clients qui veulent des fraises en hiver. Pour les produits de la mer, il faut respecter les pêcheurs, regarder d'où vient la pêche : être attentif aux saisons du poisson, sa reproduction, son environnement, sa taille. Et arrêter de piller les fonds africains ! Nous avons su préserver nos côtes grâce à des règles et à une diminution de la flotte. Nous devons moins consommer, et moins produire. Et faire pousser les aliments comme le faisaient nos ancêtres, nous n'avons pas besoin de pesticides ici. Faire la cuisine, ce n'est pas un loisir, c'est essentiel ! Se nourrir, c'est aussi se soigner, éviter les maladies.
Nadia : La plupart des problèmes écologiques et des troubles de notre société disparaîtront si nous recommençons à cuisiner avec du bon sens. En changeant notre rapport à l'alimentation et à la nature, nous pouvons faire beaucoup."

Philippe et Nadia du restaurant le Mascaret

7 aout

DES IDÉES PLEIN LA TERRE

Au tout début, il y a un jardin pédagogique, puis une recyclerie voit le jour et, enfin, un drôle de machin sort de terre : la ZUUT. Cette « zone d'utopies utiles à la transition » abrite un espace de gratuité (tout à zéro euro), un atelier bricol' pour réparer les vélos, une guinguette pour la fête, une scène pour la musique et des bureaux partagés... parce qu'il faut bien travailler (dans la bonne humeur !). Au-delà du tiers-lieu, Des idées plein la terre (DIPLT) fait germer de nombreux projets sur le territoire, comme la création d'une recyclerie ou des aires de compostage collectif dans la ville. Du jardin au tiers-lieu, les huit associations tissent des liens entre le monde rural et urbain. La ZUUT se veut un espace de ressources accueillant pour que chacun·e puisse entreprendre les projets de son choix pour un mode de vie durable, dans une optique de mieux vivre ensemble. À travers l'éducation populaire et les médias culturels, DIPLT favorise la liberté d'expression et développe l'écocitoyenneté. Ou comment retrouver de la convivialité dans un monde aseptisé...

Des Idées plein la Terre à Dol-de-Bretagne (35)

Partager ses connaissances et son savoir-faire

"Dans nos activités, nous travaillons au retour à l'essentiel : jardinage, réparation de vélo, écoconstruction, repair café, échanges entre personnes. L'objectif est que l'asso soit reconnue comme un lieu ressource pour que n'importe qui puisse venir frapper à la porte de la ZUUT, afin d'amorcer le changement et donner de la force aux citoyen·ne·s et aux entrepreneur·euse·s. Pour ce faire, il existe une bibliothèque de la transition, mais chaque membre est également une ressource humaine prête à partager ses connaissances et son savoir-faire.

La dynamique avait déjà été lancée, depuis quinze ans, par des maraîcher·ère·s qui organisaient un marché bio. Nous avons su nous mettre en réseau, c'est ce qui fait notre force.

Les adhérent·e·s de DIPLT ont pu retrouver le pouvoir d'agir collectivement en développant une nouvelle portée d'action à l'échelle du territoire. Ce sont elles·eux qui organisent le festival de la transition écologique qui réunit toutes les associations."

Charlène, coordinatrice

8 aout

L'AMANTE VERTE

Prenez votre temps, vous voici à l'Amante Verte chez des artisans du monde d'après : Claire et Adrien. C'est à Sixt-sur-Aff, au sud de l'Ille et Vilaine, que ces néoruraux sont installés depuis une dizaine d'années. Leur défi : quitter la ville pour une ruralité positive en faisant le choix de la décroissance volontaire. A partir d'un "carnet de rêves", ils imaginent ensemble un nouveau projet de vie. Une ferme bio dédiée aux plantes aromatiques et médicinales. Et un espace d'accueil comprenant un café-librairie et un jardin ouvert à tous. Vingt-sept associés soutiennent cette Société Civile Immobilière. Dans ce fonctionnement coopératif, la construction collective est de mise ! Le lieu propose des animations autour de l'activité agricole avec des balades, des formations, des conférences... mais aussi diverses rencontres, événements artistiques, culturels, politiques et gastronomiques.

L'Amante Verte à Sixt sur Aff (35)

Etre en phase avec le cycle des saisons

"Vivre en contact avec la nature, en cohérence avec ses valeurs en ayant un impact positif sur son territoire. La campagne apparaît alors moderne, dynamique, positive, pleine d'espoir. Elle nous permet d'envisager un futur désirable. Il s'agissait en priorité de faire coïncider mon quotidien avec des principes essentiels : respecter l'environnement, refuser la consommation de masse, améliorer mon alimentation et assurer une part de mon autonomie alimentaire. Je ne voulais plus gaspiller, mais plutôt recycler, réutiliser, réparer. Plus que tout, je voulais avoir du temps à consacrer à celles et ceux que j'aime. Du temps pour écouter à nouveau mon corps, ses besoins, et être en phase avec le cycle des saisons. Enfin, je souhaitais faire de mon travail un levier du changement sur le long terme. J'ai trouvé un mode de plus en accord avec mes convictions."

Claire, membre fondateur de l'Amante Verte

SUR LEURS CHEMINS DE TRANSITION...

Jérome

Sortir de sa zone de confort

"L'AlterTour m'a permis d'accélérer ma reconversion. Cela me trottait déjà dans la tête depuis quelques années. Mon métier ne me satisfaisait plus vraiment. Je ne trouvais plus beaucoup de sens mais bon il y avait les vacances ! Mon expérience à l'AlterTour m'a permis de sauter le pas. Sortir de sa zone de confort c'est pas simple, mais aller à la rencontre d'alternatives ça donne de l'élan ! On rencontre de belles personnes qui ont changé radicalement de vie, qui ont l'air bien dans leurs basques, qui font quelques choses qui a du sens. Je me suis dis pourquoi pas moi ? Je voulais faire un métier lié à l'alimentaire. J'ai fait quelques stages en boulangeries et puis, pendant le 1er confinement, l'opportunité de créer un fournil s'est présentée. C'est allé très très vite. De citadin je suis devenu rural. De prof je suis devenu boulanger. Je ne sais pas encore pour combien de temps mais maintenant je sais que se reconvertir c'est possible. Quand tu l'as fait une fois ça donne confiance. En tout cas je peux dire merci à l'AlterTour."

Une nouvelle façon de faire collectif

"C'était en mars 2019 et, comme d'habitude au printemps, la nature renaît. J'étais dans une dynamique très solitaire, je regardais les gens qui font du commun et je n'y croyais pas trop. Mon idée était de faire un voyage à vélo seule, en itinérance, pour glaner des échanges constructifs chez l'habitant. À une manif, j'ai rencontré Kalune qui m'a parlé de l'AlterTour : des gens en chemins, de la super bouffe, des lieux géniaux. Une évidence ! J'ai changé la forme de mon voyage, pas le fond : tendre vers quelque chose de simple, moins consumériste, proche de moi et de la terre. Le tour m'a permis de découvrir une nouvelle façon de faire collectif, plus humaine, sensée et cadrée. C'est une des étapes sur mon chemin. Le collectif n'est pas la solution miracle, c'est une façon de vivre, un choix parmi d'autres. Sortir de ma roue de hamster est un risque qui me met en mouvement. Apprendre à vivre ensemble ça me botte : on peut se répartir les tâches, les responsabilités, les joies…"

Coline

10 aout

HAMEAUX LÉGER

Réduire son empreinte écologique en habitant un éco-hameau réversible, très accessible financièrement, au cœur d'un petit village Breton, ça fait rêver ? C'est le projet sur lequel planche l'association Hameaux Légers à Saint-André-des-Eaux (22). Huit petites maisons terre/paille sans fondation béton devraient bientôt s'implanter sur un terrain arboré de 5000m² en plein centre-bourg. Les habitants seront propriétaires des maisons mais pas du terrain. L'idée est de signer un bail emphytéotique (80 ans) avec la commune pour la location des terres. La réversibilité du projet est fondamentale. Si le collectif quitte les lieux, les maisons seront démontées et la municipalité récupérera un terrain intact. En plus du projet d'habitat, le collectif prévoit de racheter le fonds de commerce du café-concert l'Eprouvette à proximité des habitations. Ici, la mairie est propriétaire des murs. Les Saint-Andréens et la mairie pourraient participer à la vie du lieu et aux prises de décisions en devenant sociétaire de la SCIC (société coopérative d'intérêt collectif).

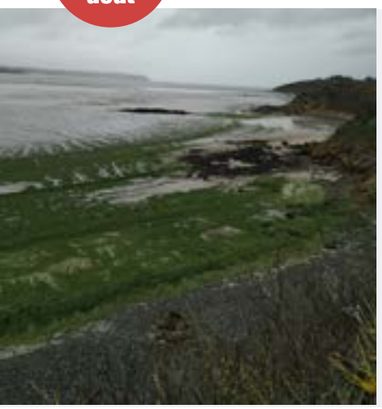
Hameaux Léger à Saint André des Eaux (22)

Un Eco-hameau accessible à tous

"En habitat léger, on se sépare du superflu, ça nous rapproche de l'essentiel. C'est une forme d'habitat minimaliste, on se concentre sur ce que la nature nous donne : les matériaux de construction sont naturels (terre, paille et bois), les maisons sont autonomes pour l'eau et la production d'énergie. On mutualise les espaces dont on n'a pas besoin au quotidien : buanderie, chambre d'amis, salle de jeux, four à pain… ça nous permet de nous recentrer : de quoi j'ai besoin à l'échelle individuelle et collective. Nous avons la volonté de rendre notre mode de vie accessible à tous. Pour nous, un éco-hameau ne doit pas être un ghetto de riches. La location du terrain représente une mensualité de 50€ par foyer et le coût des travaux est estimé à 20 000€ par maison. Grâce à ce mode de vie, nous pouvons choisir des métiers moins rémunérateurs mais porteurs de plus de sens comme l'animation du café-concert. Ce sera pour nous un espace socio-culturel en lien avec l'histoire du lieu et les besoins des habitants."

Xavier, cofondateur de l'association d'habitants qui va gérer l'éco-hameau

12 aout — HALTE AUX MARÉES VERTES



Au départ, il y a un comité de riverains inquiets devant les échouages d'algues vertes qui empuantissent la plage d'Hillion. Ils veulent comprendre, agir, et, en 2000, le comité devient une association, Halte aux marées vertes . Les algues puent et tuent : hommes, animaux… Les autorités lancent le Plan algues vertes – nettoyer les plages – pour sauver le tourisme. Des millions d'euros sont engloutis, sans viser la cause pourtant connue : l'agriculture intensive qui couvre la Bretagne de porcheries gigantesques, qui épandent du lisier, polluent l'eau – qui pollue la mer –, et donnent matière à se développer aux algues vert fluo. La solution ? Connue aussi : changer d'agriculture, mettre (au moins) tous les bassins versants en bio, avec des exploitations à taille humaine. Halte aux marées vertes mène pied à pied la bataille juridique, fait condamner l'État comme « responsable », réunit des centaines de personnes pour des actions festives, lance des pétitions, des manifestations, des conférences. Le combat continue !

Halte aux marées vertes à Saint Brieuc (22)

Un combat pour le bio, contre l'élevage hors-sol !

"Au fil du temps, j'ai eu beaucoup d'expériences de lutte, de montage de projets, avant de devenir « monsieur algues vertes » et de présider Halte aux marées vertes – même si mon rêve est que des jeunes prennent le relais ! Je sais qu'il faut un but précis sur le papier, comme le joueur de golf dont l'objectif est de mettre la balle dans le trou. Mais il est aussi nécessaire de créer une dynamique avec des événements collectifs, festifs, pour donner et maintenir la motivation. Une méthode, oui, mais dans quel but ? Nous avons fait évoluer nos statuts après vingt ans : partis du constat de la pollution par les algues vertes et d'actions citoyennes de défense du patrimoine maritime, nous voulons maintenant redonner à la terre son pouvoir d'être nourricière, d'où notre combat pour le bio, contre l'élevage hors-sol. Nous souhaitons que tous les êtres vivants puissent s'épanouir de manière équilibrée pour préserver l'avenir de la planète, agir pour que toute la vallée du Gouessant soit considérée comme un être vivant."

André, coprésident de l'association

15 aout — L'ECO-DOMAINE LE BOIS DU BARDE

Transmission et transition, c'est la raison d'être de l'Eco-domaine le Bois du Barde à Mellionnec (22). Ici, les activités foisonnent, entre la ferme bio, l'éco camping, la ferme pédagogique, les spectacles, les formations/stages/ateliers… il y a de quoi s'occuper. Anne-Laure et Gilles mènent la culture des cinq hectares de pommiers à cidre, récoltent la sève de bouleaux et prennent soin des poneys et des ânes. Nicolas accueille les groupes et coordonne les animations sur le site et Théo bricole tout ce qui a besoin d'être bricolé. Dans ce collectif on vit, on travaille et on décide ensemble. Avec le temps, le mode de gouvernance sociocratique s'est imposé, il permet de s'auto-organiser, de co-construire des propositions et de prendre des décisions au consensus. Aujourd'hui, le foncier appartient à Anne-Laure. En 2022, les terres seront mutualisées dans une Société Civile Immobilière Citoyenne. Ainsi l'équipe, les habitants, la commune pourront prendre des parts dans l'aventure, garantir la pérennité de l'activité et sauvegarder les terres agricoles.

L'Eco-domaine le Bois à Mellionnec (22)

T'as ton permis brouette ? Bienvenue dans le collectif !

"Je suis arrivé en Bretagne suite à un appel à projet. Je voulais créer un tiers-lieu proposant des stages de permaculture pour des personnes en situation de handicap. Malheureusement, cette idée n'a pas vu le jour.

Déçu, j'étais sur le point de repartir avec mon gros sac à dos. C'est alors que j'ai appris l'existence de l'Eco-domaine le Bois du Barde. Les deux projets avaient une philosophie très proche. J'ai rejoint Mellinnec en stop.

On m'a dit : t'as ton permis brouette ? Bienvenue dans le collectif ! Je suis resté un mois en woofing et j'ai très rapidement été intégré dans l'équipe. Nous allons installer de nouveaux habitats légers pour accueillir de nouvelles personnes dans le collectif.

Pour moi, l'essentiel n'est pas dans ce qu'on achète ou ce que l'on consomme. Ce qui ne se partage pas n'a pas de valeur à mes yeux. Les Alternatives mettent au cœur de leur réflexion l'humain et la vie. Le reste peut s'effondrer, tant qu'on peut coopérer avec le vivant tout est possible."

Nicolas, Co-coordinateur de l'éco-domaine Le Bois du Barde

19 aout — AUTOUR DU FEU

Envie de faire l'école forestière ? Plongé au milieu de centaines d'arbres, Autour du feu est un lieu du Réseau de la pédagogie par la nature (RPPN). Ici, on apprend à « faire, être et devenir... en nature ». On nous enseigne à redevenir cet être humain au sein d'un écosystème vivant au gré des saisons, tranchant avec ce « besoin de résultat que nous impose la société. Quand tu plantes un pommier, tu ne sais pas si et quand tu vas manger ces pommes ! », précise Julie, cofondatrice avec son compagnon Brendan du lieu et du RPPN. Inspirée des Forest School anglaises, elle a créé cette forêt nourricière en la teintant fortement de ses aventures passées et de ses aspirations. L'enfant découvre, s'approprie et prend soin de la nature, quand l'adulte coopère horizontalement et est garant du cadre. On apprend donc, dès le plus jeune âge, à faire soi-même à plusieurs. Ça ne donnerait pas envie de retourner à l'école ?

Autour du Feu à Plonéis (29)

Notre projet est naturel et politique

"Nous avons vendu notre maison, acheté une caravane et voyagé pour, enfin, trouver le terrain où nous sommes. Nous sommes sortis de notre vie rangée pour partager une vie familiale aventureuse. J'étais une élève brillante promise à une grande carrière, je faisais plaisir à tout le monde et je me suis oubliée. Avec Brendan, quand nous étions jeunes, nous flippions de rentrer dans le système. Nous avons donc équipé un camion et nous sommes partis pour voyager pendant sept ans. Ce que j'aime dans notre projet, c'est le sentiment de mouvement par les personnes qui font le lieu, même si la majorité de notre temps nous restons ici, à Autour du feu. Notre retour à l'essentiel ? Il est vers la nature : un humain dans l'écosystème visant l'autonomie alimentaire, et par biomimétisme devant adapter son rythme. J'ai appris à lâcher prise. Ainsi, nous fermons le lieu et hibernons trois semaines en hiver. En enseignant différemment aux futurs adultes, nous participons à la transition citoyenne, notre projet est naturel et politique."

Julie, cofondatrice

22 aout — ECOLE ALTERNATIVE DES MONTS D'ARRÉE

Au Cloître-Saint-Trégonnec, une école solidaire accueille des jeunes hommes réfugiés depuis mars 2018. Au moment de la jungle de Calais, une bande de potes s'est impliquée en lien avec les associations locales. Quand un centre d'accueil s'est ouvert pas loin de chez eux, ils sont allés à la rencontre des jeunes. Les voyant en état de détresse, coincés dans ces centres, ils ont retroussé leurs manches. La mairie a prêté une salle, des professeurs bénévoles assurent les cours – français, mathématiques, anglais, informatique. L'après-midi, c'est menuiserie et couture. Ils accompagnent aussi les jeunes sur le plan sanitaire et psychologique et dans leurs démarches administratives. Pour les loger, cela a d'abord été chez eux, puis ils ont trouvé des familles d'accueil. En 2019, ils ont pu louer une maison de vie financée par la communauté de communes. Reconnue d'intérêt général, l'association est soutenue par des dons. Tout le monde est bénévole. Plus de 80 jeunes ont été accueillis en trois ans ! Certains poursuivent même dans les lycées pro de la région.

L'Ecole Alternative des Monts d'Arrée au Cloître-Saint-Thégonnec (29)

C'est cette intensité qui fait une vie bien remplie

"Pour moi, l'essentiel c'est eux, leur volonté, leur courage. Ce sont des héros. Ils ont besoin d'un toit, de la nourriture, de l'affection. Nous leur proposons un lieu pour se poser, comprendre ce qui leur arrive, réaliser une première intégration. Ils sont très seuls. Nous pouvons leur offrir de se sentir écoutés, de pouvoir de nouveau faire confiance à quelqu'un, après l'expérience très dure de la route. Si je ne viens pas, ils me réclament, je suis leur "tata". Cela me demande beaucoup d'énergie. J'ai eu un début de vie heurté et la chance de rencontrer des gens qui m'ont aidée, accueillie ; c'est aujourd'hui à mon tour de donner. L'essentiel, c'est l'affection, la sécurité, avoir des gens qui s'occupent d'eux, le rapport humain. L'échange est hyper riche. Nous vivons des émotions très fortes : de la joie quand ils ont leurs papiers, de la tristesse quand ils se font jeter… Nous nous engueulons aussi. C'est cette intensité qui fait une vie bien remplie. Les anciens reviennent. C'est vraiment comme une famille."

Sandrine Corre, présidente de l'association

24 aout — LA MAISON DE LA SEMENCE PAYSANNE DE KAOL KOZH

Savez-vous planter des choux de Douarnenez et de Lorient ? Savez-vous planter des choux et des cocos de Paimpol ? La maison de la semence paysanne vous propose de découvrir ces légumes nouveaux, anciens, et parfois menacés de disparition. À l'origine, une législation qui interdit aux producteur·rice·s de vendre des variétés de graines non inscrites au catalogue officiel. Pour défendre la libre circulation et l'échange des semences, un groupe de producteur·rice·s et de maraîcher·ère·s biologiques breton·ne·s s'est constitué en 2007 sous le nom de Kaol Kozh ("vieux chou" en breton ou "bien commun" en russe). Depuis 2019, l'association s'est installée dans le parc d'un château et dispose d'un jardin de démonstration de 2 000 m². On y découvre les savoir-faire ancestraux des paysan·ne·s quant à la conservation ou la création de nouvelles variétés, comme le haricot vert ZAD. Kaol Kozh gère aussi un identifiant qui permet aux consommateur·rice·s de distinguer les légumes issus de semences paysannes.

La maison de la semence paysanne de Kaol Kozh à Roscoff (29)

Si je n'ai plus de graine, je n'ai plus de légume

"La graine est une arme alimentaire au niveau mondial. Pour assouvir un peuple, on l'affame, on le prive de ses graines, comme en Inde ou en Afrique. Les États-Unis, en quittant l'Irak, ont fait voter une loi pour que les agriculteur·rice·s ne puissent pas reproduire leurs semences. Via la semence, on part de la dimension géopolitique jusqu'à son jardin. Avec la crise sanitaire, les personnes se sont mises au jardinage et nous ont beaucoup sollicité. Elles se sont rendu compte qu'avant un légume, il y avait une graine. Les gens ont pu prendre le temps, malgré eux, de réfléchir à ce qu'il y a dans leur assiette : « Si je n'ai plus de graine, je n'ai plus de légume. » Ils ont pris conscience qu'ils pouvaient récolter leurs graines ou les acheter à un agriculteur. C'est le côté social de la graine, empathique, humain. Elle permet d'aborder les problèmes de société, d'alimentation, mais elle rend aussi possible la recherche d'autonomie et la quête de soi par le jardinage."

Marc, coordinateur

25 aout — LA BRASSERIE D'ISTRIBILH

Viticulteur-œnologue de formation, Gwenolé a travaillé pour des domaines viticoles bio dans le Bordolet, en Nouvelle Zélande et au Portugal. Rapidement, il a ressenti le besoin de revenir dans son village natal à Plouider dans le Finistère. Malgré le réchauffement climatique, la production de vin n'est pas possible dans cette partie de l'hexagone. Après une expérience professionnelle à la Brasserie Lancelot, Gwenolé lance sa brasserie dans la ferme familiale. Suivant la même logique que ses confrères vignerons, il veut une matière première locale et bio. Il motive alors Benoît, son ami d'enfance, à se lancer dans la culture de céréales (orge, seigle, avoine, blé) et de houblon. Chaque année, une cinquantaine de copains viennent les aider aux moissons et à la récolte des précieux cônes de houblon. Même s'ils aiment cette ambiance vendanges, les deux amis prévoient de concevoir une récolteuse de houblon en licence libre.

Brasserie D'istribilh à Plouider (29)

L'indépendance au cœur de la démarche

"Je n'ai pas besoin d'aller à l'autre bout du monde pour trouver ce qui m'intéresse. Je travaille pour me loger, me nourrir, me vêtir et c'est l'essentiel ! Dans un rayon de dix kilomètre, j'ai accès à de très bons légumes bio et des plages magnifiques, c'est parfait !

Je distribue mes bières dans un rayon de quarante kilomètres autour de la brasserie. On s'arrange pour partager les circuits de distribution avec les clients (cavistes, épicerie, restaurants). Quand ils viennent sur place, ils me voient travailler et découvrent l'univers du brassage.

Avec Benoît, on voulait être indépendant. En plus de la culture du houblon et de l'orge, on s'est associé pour créer notre malterie. On maîtrise l'ensemble du procédé de fabrication de la bière. Avant, on faisait malter nos céréales par Emmanuel à Malt Fabrique dans les Côtes d'Armor. Emmanuel ne pouvait pas répondre à toute la demande Bretonne. Il nous a formés et accompagnés pour notre projet. A notre tour, nous maltons les petites productions céréalières des paysans-brasseurs du Finistère."

Gwenolé, malteur-brasseur

26 aout — LE MAQUIS

Le Maquis est un lieu de création qui accueille toute personne souhaitant s'exprimer et contribuer à ses propres expériences de pensée, d'opinion et d'écriture collective, en les finalisant par des gestes artistiques ou des événements culturels et festifs. L'objectif militant consiste à inventer des outils de partage artistique, au service d'adhérent·e·s ayant pour désir de porter une parole politique et sociale. Plusieurs compagnies, professionnelles ou non, s'associent dans cet esprit depuis la création du lieu. Le collectif a fait le choix de s'implanter à Saint-Pierre, quartier populaire de Brest, qui ne dispose pas des mêmes équipements que le centre-ville. Une zone de scène libre, ouverte à tout le monde, habitant·e·s du quartier stigmatisé·e·s, salarié·e·s, ouvriers, chômeur·se·s et autres Maquisard·e·s qui cherchent à se faire entendre, dans un système qui produit des inégalités et rend invisible ou criminalise les plus dominé·e·s. Alors, Donemat deoc'h ! Vous êtes bienvenu·e·s !

Le Maquis à Brest (29)

S'exprimer personnellement et intimement dans un collectif

"Selon moi, le Maquis fait acte de militantisme en maintenant le lien social et la culture par la création artistique ; et ça, c'est essentiel. C'est aussi pour cela que nous avons décidé de rester ouvert durant cette période de confinement, contrairement à d'autres structures artistiques sur Brest. Elles ont fait le choix de ne pas défendre ce que, nous, nous considérons de plus essentiel, surtout en ce moment, c'est-à-dire le maintien d'un espace libre et ouvert à chacun·e désirant rencontrer d'autres personnes pour partager le besoin de s'exprimer personnellement et intimement dans un collectif. Le lien social, qu'il soit soumis à la création artistique ou autre, est sans cesse soumis à l'épreuve dans le modèle économique actuel, les politiques sociales, environnementales… Ainsi, des lieux comme les nôtres, un peu à la frontière de tout ça, par l'objet artistique, par sa démarche sociale, font que le lien réussit à être maintenu. Donc, pour nous, c'est essentiel !"

Marine, coordinatrice du Maquis

SUR LEURS CHEMINS DE TRANSITION...

Caroline

La confiance du groupe

"Faire l'AlterTour et aider à son organisation furent un tremplin. Cela m'a délesté de ce qui m'aliénait. J'ai rencontré des alternatives et des personnes qui m'ont bouleversée. Un tour et s'enclenche le grand chambardement. À l'époque, je fais un bilan de compétences, et ma première action est de m'inscrire dans l'orga. Je découvre un fonctionnement horizontal, des outils pour faire émerger l'intelligence collective. Tout cela fonctionne extraordinairement ! Ce qui me saute aux yeux : la confiance du groupe en chacun·e, expert·e ou non. On apprend en faisant, au contact de tou·te·s. Je ne savais pas que cela existait mais c'est ce dont j'avais toujours rêvé. C'est sûr, je déclinerai cela là où j'irai. Début 2020, je deviens préparatrice des étapes qui sillonneront la Puisaye. Je découvre un territoire et des acteurs passionnants. Un an plus tard, je quitte Paris et mon emploi dans la culture pour m'y installer. Mon projet : aider les paysan·ne·s en bio à pérenniser leur activité et accompagner la transition écologique via le développement d'un projet alimentaire territorial. Ici, ma vie est en cohérence avec mes valeurs."

J'ai concrétiser mon envie de vie en communauté

"Un ami m'a parlé de l'AlterTour dès 2016, mais je n'ai trouvé le temps d'y participer qu'à l'été 2020. A l'AlterTour, j'ai découvert l'autogestion dans un groupe itinérant en constante évolution. J'ai aussi appris à ralentir, car on ne fait pas forcément beaucoup de kilomètres par jour. J'y ai noué des relations d'amitié incroyables en peu de temps, où la confiance était presque immédiate. J'y ai rencontré les bonnes personnes pour acheter un lieu et concrétiser mon envie de vie en communauté : nous nous sommes installés en janvier aux Quatre Vents, dans les collines du Perche. Pour moi, l'avenir passera par plus de collectif et de vivre ensemble. Avec les confinements à répétition, habiter à plusieurs me semble la solution idéale pour faire l'expérience de l'entraide au quotidien et non de la solitude. J'aimerais transmettre l'autogestion, faire que chacun·e se responsabilise pour réaliser des petites tâches en conscience et avec bon sens, et pour que la société avance vers un quotidien plus durable et plus chouette !"

Guillaume

AlterTour

REJOINS L'ALTERTOUR !
JUILLET ET AOÛT

3 À 4 H DE VÉLO PAR JOUR

Ponctuées par des actions militantes
et visites des alternatives.

VIVRE UNE AVENTURE COLLECTIVE ET METTRE LA MAIN À LA PÂTE

Apprendre à construire un mur en terre-paille, récolter des légumes,
participer à la traite des vaches, faire du pain...

RENCONTRER LES ACTEURS DE LA TRANSITION

Permaculture, monnaies locales, éco-lieux,
habitat partagé, énergie renouvelable, collectifs anti-pub, zéro déchet...

Infos et inscriptions sur : www.altertour.net