



l'âge de faire

N° 220
Sept.
2026
3,20 €

Enquête

**Les pesticides
interdits de BASF**

Action

**Photovoltaïque et
boucles solidaires**

Actu

**Grave danger
sur les éditeurs indé**





Juste ce qu'il faut

J'ai reçu, comme tout le monde, une paire de lunettes de protection dans ma boîte aux lettres. C'était début juillet.

Une éclipse: quel spectacle! Que l'on soit riche ou pauvre, amateur de foot ou pas... tout le monde aime les éclipses. Il y a de la beauté dans la cette luminosité qui diminue, dans ce temps suspendu... Et puis cela va à une vitesse folle! Nous filons à une vitesse folle dans l'univers! Tout bouge, nous sommes sur ce petit caillou, chaud juste ce qu'il faut, une ombre de lune et hop, j'enfile un gilet. Quelle chance inimaginable!

Alors on a cherché les endroits où l'on voit loin. On s'est naturellement retrouvés sur les hauteurs pour partager l'événement. Même sans éclipse, le paysage était beau. Juste l'occasion de sortir. Pas besoin de télé, de connexion, pas besoin de réserver six mois à l'avance, de se rendre à Pétaouchnok, de présenter un QR code à l'entrée, de subir la pub... On a bu l'apéritif avec les voisins et les touristes, partagé le pique-nique, on a parlé de tout et de rien et de la canicule, normal. On a constaté à quel point le soleil peut détruire... à quel point on a, là aussi, de la chance. L'effet de serre, oui, mais juste ce qu'il faut! Certains constats partagés sont restés ouverts, sans conclusion. On sent que l'avenir climatique inquiète.

Le gouvernement n'en a pas fait des caisses, c'est très bien comme ça. Il a distribué gratuitement suffisamment de lunettes pour que la question d'en trouver ne se pose pas. Et il a donné un billet aux clubs d'astronomie qui voulaient payer la tisane. Tout s'est déroulé sans accroc puisque l'événement était prévu de longue date.

Retour à la réalité : le gouvernement avait prévu... de ne pas acheter de lunettes! Il a laissé «le marché» s'en occuper, se contentant des messages de prévention. Dans ces conditions, la pénurie était aussi prévisible que l'éclipse! Ça n'a pas loupé. Beaucoup de Français se sont ainsi retrouvés à fixer l'horizon... à l'est, et d'apprécier l'étirement des ombres – au demeurant très joli.

Mais donner à tout le monde, à commencer par les enfants, la possibilité de regarder pleinement le spectacle et de s'émerveiller, est-ce qu'on n'est pas tous d'accord pour considérer que c'est le boulot de la collectivité? Nous, on avait tous le regard dans la même direction. Il y avait un sentiment de partager quelque chose qui nous dépasse. L'éclipse nous l'a rappelé: pas besoin d'étranger, d'adversaire, pas besoin d'ennemi pour se sentir appartenir à un même groupe, sur ce petit caillou chaud, juste ce qu'il faut.

Fabien Ginisty



Sommaire

- 2 à 4 **OISEAUX SOCIAUX**: ça commence ici
- 5 **LIEUtopies**: Rencontres poétiques et artisanales
- 6 **D'AILLEURS**: Magazine de rue au Québec
- 7-11 **DOSSIER**: La patate!
- 12-13 **GÉOPATATE**
- 14-15 **ACTION**: Du photovoltaïque en boucles d'autoconsommation
- 16 **ACTU**: Danger sur les éditeurs indés
- 17 **REPORTAGE**: Avec les Faucheurs volontaires
- 18 **TROUBADOURS**: Librairie solidaire, championnat de goguette
- 19 **LE COIN DES MINOTS**: *Les Petits explorateurs*, extraits
- 20 **FICHE PRATIQUE**: Rafrâichir son intérieur
- 21 **ATELIER**: Nouvelle rubrique: «Mange ta chimie!»
- 22 **GRRR-ONDES**: L'e-sport enseigné dans les collèges
- 23 **SÉRIEUX!?** *Le procès de Limoges* - extrait
- 24 **SÉRIE**: Littérature marginale, épisode 1/3

Courriers

Thèse malmenée

Je souhaiterais réagir aux deux articles de la rubrique Grrr-ondes n°218-219, concernant la thèse malmenée d'Achille Baucher.

Le cas décrit est consternant. Mais il est à vrai dire peu surprenant et presque banal. C'est hélas selon moi la conséquence d'un des nombreux dommages de la «crise COVID» dont trop peu de gens ont, encore aujourd'hui, réellement pris la mesure. En effet, en quelques années, la plupart des sociétés dites démocratiques ont accepté qu'on puisse faire taire des personnes, et même les persécuter (par des pertes de revenus, d'emploi, ou des blocages de compte de réseaux sociaux ou de banque), alors qu'elles n'ont commis aucun acte illégal. Ceci souvent juste au nom d'un «consensus scientifique» ou d'une forme de morale qui ne sont imposés que par les grand médias aux ordres du pouvoir. De nouveaux concepts ont alors émergé et sont désormais brandis à outrance à chaque fois qu'un débat épineux se profile: la désinformation, le sulfureux, le controversé, le complotiste, l'anti-science, l'ingérence extérieure... Bref, comment espérer revenir en arrière alors que notre société a déjà accepté sans broncher la notion de délit d'opinion dès que quelqu'un, simple citoyen ou expert dans son domaine comme Achille Baucher, ose critiquer la doxa ou la bienpensance, même avec de solides arguments factuels? [...]

Nicolas Laurent

Un des 108 «hot spots»

Bonjour et avant tout merci pour ce super journal! Même si le dernier numéro fout un peu le cafard avec son dossier sur la pollution des eaux, c'est important de ne pas se voiler la face.

J'ai été surpris de voir que vous ne parliez pas de la pollution massive (me semble-t-il) de l'eau, de l'air et des sols aux alentours du site de production de Téfal à Rumilly. Est-ce un oubli ou une mauvaise information de ma part?

Florent

> Bonjour Florent,

Notre dossier mentionne uniquement les quatre sites contaminés qui sont ou ont été producteurs de Pfas en France. Mais la recherche (récente) de Pfas dans l'eau montre que les territoires pollués sont bien plus nombreux. En effet, de nombreuses usines (ou autres) utilisent ou ont utilisé des Pfas. Ce sont autant de sources de pollution qui ont ruisselé en aval: stockage et utilisation de mousses anti-incendie (aéroports, bases militaires...), teinturerie, imperméabilisation textile, traitement de déchets, fabrication de composantes aéronautiques, informatiques, de poêles anti-adhésives... En l'état de la recherche (lacunaire), plus de 900 sites sont recensés contaminés en France. Parmi eux, 108 sont des «hot spots»: les concentrations de Pfas y sont si élevées qu'elles sont jugées dangereuses au vu des normes actuelles. Le territoire de Rumilly (Haute-Savoie), avec Téfal et l'ancienne usine de skis Salomon, fait partie de ces «hot spots». La pollution de la nappe phréatique sous Rumilly est qualifiée d'«importante» par les services de l'État. Et Téfal continue à produire ses poêles: à émettre des Pfas dans l'eau et l'atmosphère.

Cher Journal

Je me réabonne... et j'abonne la toute nouvelle librairie du Cheylard (Ardèche) pleine de gaieté et d'initiatives...

Ulysse

«Réponses flash»

Sur mon moteur de recherche exclusif Lilo, sont apparues de nouvelles réponses en tête de liste intitulées «réponses flash» avec une petite étoile quand je fais une recherche. Petite étoile qui en fait est celle de l'IA spécifiée en haut de la liste réponse (IA*, tous, image, vidéo, carte...).

Je suis très mécontente que ce moteur de recherche via Firefox ne m'ait pas demandé mon autorisation. Mais bonne nouvelle, en regardant dans les paramètres, j'ai découvert le bouton pour la désactiver, idem pour le moteur de recherche Ecosia.

J'avoue une certaine colère, qui est l'émotion du non respect, car cela va accroître considérablement cet automate algorithmique dit IA dans les usages d'une majorité à vouloir avoir des réponses ultra rapides, au détriment des sources fiables et sans intérêts commerciaux.

Sophie

Un peu de ménage

Je ne suis ni scientifique, ni philosophe, ni responsable politique. Je n'ai pas fait de grandes études. Je suis femme de ménage. Je suis aussi dyslexique et dysorthographique. Pendant longtemps, j'ai cru que cela m'empêchait d'avoir quelque chose d'important à dire. Puis j'ai compris qu'il n'existe aucun diplôme pour observer le monde, se poser des questions et chercher à comprendre. Depuis l'enfance, une interrogation ne m'a jamais quittée. Pourquoi avons-nous parfois tant de mal à rester profondément humains ? Lorsque nous étions enfants, beaucoup de choses semblaient plus simples. Puis nous avons grandi. Nous avons appris à entrer dans des cases. À produire. À réussir. À être performants. À aller toujours plus vite. Alors nous avons rempli nos journées. Nos agendas. Nos maisons. Nos têtes. Mais avons-nous rempli nos vies ?

Nous donnons une grande partie de notre existence au travail. Pourtant, ce qui nous permet de vivre est d'une incroyable simplicité. De l'air. De l'eau. Une terre fertile. Une nature capable de se renouveler [...]. Pourtant, la planète nous envoie des messages. Les sécheresses. Les incendies. Les inondations. La disparition progressive du vivant. Et pourtant... À chaque catastrophe, le même scénario semble se répéter. Préparer l'avenir ne devrait jamais être un sujet secondaire. Chaque citoyen possède un pouvoir. Celui de voter. De dialoguer. De remettre en question ce qui semble aller de soi. D'encourager les initiatives qui préparent l'avenir. De transmettre certaines valeurs à ses enfants. De choisir, lorsque c'est possible, une consommation plus responsable. Et surtout de rappeler, encore et encore, que certaines prio-

rités dépassent tous les clivages politiques. Le vivant nous relie tous. Rester humains, ce n'est pas être parfait. C'est refuser que l'habitude nous rende indifférents. C'est continuer à ressentir lorsque tout pousse à s'endurcir. C'est choisir la coopération plutôt que le mépris. La prévention plutôt que la réparation. Nous ne sommes pas propriétaires de cette Terre. Nous en sommes les gardiens de passage. [...] Je n'ai pas toutes les réponses. Ce texte n'est pas une leçon. C'est une invitation. À ralentir. À observer. À dialoguer. À agir, chacun à sa mesure. Parce qu'au fond, il n'y a peut-être pas de « petites » personnes ni de « grands » décideurs lorsqu'il s'agit de préserver ce que nous avons de plus précieux. Il n'y a qu'une seule humanité. Et une seule planète. À nous de décider ce que nous voulons en faire. Promis, je ne vous demanderai pas de sortir l'aspirateur. Mais si chacun prenait quelques minutes pour faire un peu de ménage dans ses certitudes et ouvrir les fenêtres de son esprit... je crois que nous respirerions tous un peu mieux.

Une simple femme de ménage qui croit encore que prendre soin du monde commence parfois par un simple coup de chiffon sur nos certitudes.

> Merci pour ce brin de ménage, dont le texte a été réduit par nos soins. L'original ne rentrait pas en intégralité dans nos pages courrier mais nous tenions à en publier des extraits.

Adishatz

Merci à toustes pour votre engagement dans ce journal qui fait du bien ! Personnellement j'y pioche des tonnes d'idées que je partage, diffuse ou mets en action sur mon territoire. Tout ça est puissant, vivant, joyeux ! Adishatz,

Stéphanie D.

> Adishatz Stéphanie, merci pour ce message qui fait plaisir à lire et pour la découverte de ce mot de salutation gascon !



Dos de la carte envoyée par Stéphanie D. Reproduction d'une peinture acrylique sur papier de 280 x 120 cm. © Lisa Assouline lisassouline.canalblog.com



©EM Bryant

Agenda Mise à jour Esod

---Dans les Vosges, à Bande-Laveline, c'est l'inauguration de **la Ferme des Jours Heureux**, qui vise des futurs désirables et à relier paysannerie et création artistique. RDV le samedi 12 septembre de 16h à 21h. lafermedesjoursheureux @posteo.net•-----
-----•Du 11 au 13 septembre, le Syndicat de la Presse Pas Pareille sera présent à la **fête de l'Humanité**, sur la Base 217 au Plessis-Pâté (91). *L'âge de faire* participera à ce rendez-vous, au cœur du village des médias indépendants! **fete.humanite.fr**•-----
-----•Le même week-end, les samedi et dimanche, une partie de l'équipe sera à la **foire Biozone** (Mûr-de-Bretagne, 22). Nous vous y attendons sur un stand partagé avec la revue *Silence*, et vous pourrez jouer à notre escape

game «*Échappez-vous de l'enquête*»! Ce rendez-vous incontournable de l'écologie fêtera ses 40 ans, avec un super programme: foire-biozone.org•-----



-----•Du 18 au 20 septembre, le **collectif citoyen des Lucioles des Terres Rouges** vous invite au camping des Rouges Gorges à Guillaumes (06)! Stands, discussions, ateliers et soirée festive pour envisager un fu-

tur désirable dans ce très joli coin des Alpes-Maritimes.--



-----•Un **stage de construction** est organisé du 23 au 27 septembre par Jean-Philippe Valla sur la ferme Tournesol à St-Paul-lès-Monestier (38). En 5 jours, construction d'une maison-témoin, au toit nourricier, d'un budget entre 20 000 et 30 000 €, en paille porteuse et matériaux écologiques, dans la continuité du

livre *Autoconstruire pour rester libre*, éd. Terre Vivante. Stage à prix libre. jpvalla2000@yahoo.fr•-----
-----•Le 2 octobre à Troyes, rdv au café associatif Expression libre à 20h30 pour écouter Claire et Pascal Genneret (guitare et chant) dans leur spectacle **Parodies zé Chansons**. Au programme: compos... et goguettes!-----
-----•**Mise à jour** de notre article à propos de la RD1075 en Isère (*L'ad* n°219, p23): les délibérés des deux recours, portant l'un sur la déclaration d'utilité publique et l'autre sur l'autorisation environnementale, sont tombés le 26 juin, à la sortie de presse de notre numéro d'été. Leurs requêtes ayant été rejetées, les opposant-es aux travaux d'aménagement de la RD1075 ont fait appel et ont observé que «sitôt le ju-

gement rendu», des engins de chantier s'activaient sur le tronçon où les travaux avaient été suspendus au printemps.-----
-----•Depuis le 21 août et jusqu'au 30 juin 2029, les renards, fouines, martres, belettes, pies, corneilles noires, corbeaux freux, geais et étourneaux sansonnet sont à nouveau ciblés en tant qu'**espèces susceptibles d'occasionner des dégâts (Esod)** et donc autorisés à être chassés toute l'année dans certains départements. «*Contre ce massacre insensé, que la France est bien seule en Europe à pratiquer, l'Aspas* [Association pour la protection des animaux sauvages] *saisira évidemment une nouvelle fois le Conseil d'État dans l'espoir de faire suspendre un maximum de classements "Esod", partout en France.*» •••

Nos lieux de diffusion

Une heure, un vélo... et un peu de lecture

La petite devanture jaune soleil attire l'œil, au 251 de la longue avenue Jean Jaurès de Brest. En vitrine, quelques vélos aux cadres de bambou, fabriqués par Thomas Mazurié. Entouré d'accessoires pour cyclistes, vous trouverez ce dernier au comptoir ou dans son atelier, au milieu de deux ou trois pieds de montage. Les vélos brestoï, sa boutique de réparation et de vente de vélos, a ouvert ici en janvier 2024.

Ce vendredi matin, le panel des vélos qu'il répare est assez représentatif de ce qu'il reçoit toute l'année : une vieille bicyclette dont il suffira de changer les chambres à air et de régler les freins, un gravel (vélo course robuste) haut de gamme dont le client a abîmé des pièces en essayant de le réparer lui-même et un vélo à assistance électrique (VAE) au moteur cassé, conformément au défaut de fabrication qui a touché toute une série. Exceptionnellement, même, Thomas a accepté un vélo de course de compétition, dont les vitesses se changent avec un système électrique. «Être vélociste aujourd'hui devient de plus en plus compliqué, il faut de nouvelles compétences, autres que mécaniques!», témoigne Thomas, qui s'est mis à réparer quelques batteries.

Le vélo et son monde
Des vélos en bambou, il a arrêté d'en fabriquer. Il vend d'autres vélos et se consacre à son travail de réparateur. Pour celui-ci, Thomas s'adapte aux budgets des clients et a à cœur



Au fond du magasin, la partie atelier de la boutique de Thomas. © L'âdf

de réparer plutôt que de remplacer systématiquement une pièce endommagée par du neuf. Spécialiste de la roue, d'autres professionnels lui confient parfois les leurs. Fonctionnant principalement sur rendez-vous, le vélociste promet environ une heure par vélo pour faire le nécessaire, sans pousser à la consommation.

À ses autres heures, il s'investit dans un jardin collectif et au low-tech lab, fabrique des rocket stoves, fait des conserves, participe aux vélorutions de Brest avec son tall bike en bambou, a suivi l'Alter Tour quelques jours cet été... C'est pourquoi à l'entrée de la boutique, un petit «espace détente» vous attend, où vous pourrez, pendant la réparation, consulter des cartes et guides de cyclo-voyage, noter les dates des prochaines vélorutions brestoïses, faire le «puzzle du moment»... et lire le dernier numéro de L'âge de faire ou les précédents. «Servez-vous, c'est offert. (Et c'est intéressant)», indique une petite pancarte sur le dessus de la pile.



> **LA SALAMANDRE:** Le dossier date de juin, mais le risque de croiser *Ixodes ricinus*, est encore possible jusqu'en novembre. La revue suisse a consacré un dossier à l'espèce de tique la plus commune en Europe. Les pages sont pleines de photos, gros plans, dessins et schémas détaillés de son rostre, de son cycle de vie, de ses comportements... Finalement, on peut la trouver belle.
> **La Salamandre**, n°294 juin-juillet 2026.

> **ALTERNATIVES ÉCONOMIQUES:** La France est-elle en train de «se mexicaniser», comme veulent nous le faire croire la droite et l'extrême-droite? *Alternatives économiques* a étudié les chiffres de la délinquance délivrés par le ministère de l'Intérieur. Si le magazine rappelle qu'il faut les interpréter avec précaution, ces chiffres montrent que la progression des violences physiques est surtout due à «l'effet MeToo» avec une hausse de 150% des violences sexuelles déclarées depuis 2016. Quant aux vols avec armes, aux vols violents sans arme, aux cambriolages, aux vols de véhicules, aux dégradations volontaires... tous en baisse.
> **Alternatives économiques**, numéro d'été.

> **CQFD:** Les amateurs de camping l'ont constaté: leur em-bourgeoisement est en marche! Le numéro d'été de *CQFD* mène l'enquête, précisant qu'un tiers des Français ne part pas en vacances, faute de moyens pour la plupart.
> **CQFD**, numéro d'été.

> **L'ARLESienne & STREETPRESS:** Le 8 juillet dans le Gard, les élus RN Julien Sanchez, Nelson Chaudon et la Mairie de Beaucaire ont été déboutés de leurs demandes de condamnation en diffamation des médias *L'Arlesienne* et *Streetpress*. Ces derniers avaient co-publié une enquête sur la politique d'attribution des commerces de la Mairie (RN) de Beaucaire, qui n'avait pas plu aux édiles. La justice a reconnu la bonne foi de l'enquête et aujourd'hui, l'Arlesienne «a besoin de soutien pour payer ses frais d'avocats et pouvoir continuer le travail d'enquête de ses journalistes».

> **Infos sur l'arlesienne.info**



Diffusez l'âge de faire

Particuliers, cafés, épiceries, associations...
Pour vous, l'exemplaire est à 2€ ou 1,60€.
Le prix de vente public est à 3,20€.

> Pour des envois automatiquement reconduits, rendez-vous p.23 pour payer par prélèvement bancaire.

Je règle au fur et à mesure: 2€/ex.

> Je peux modifier la quantité à tout moment, et arrêter sur simple demande.

☐ 5 ex./mois, soit 10€/mois

☐ 10 ex./mois, soit 20€/mois

☐ Plus : ajouter 10€ par tranche de 5 exp.

Soit ex. =€/mois.

Je règle un an d'avance: 1,60€/ex.

☐ 5 ex./mois, soit 88€/an

☐ 10 ex./mois, soit 176€/an

☐ 15 ex./mois, soit 264€/an

> Vous diffusez le journal et vous souhaitez apparaître dans cette rubrique ? écrivez à redac@lagedefaire-lejournal.fr ou envoyez-nous un courrier papier ! Vous avez créé des dépôts dans différents lieux ? Dites-le nous pour les inscrire sur la carte des points de vente !

>>> Grande distrib' >>> Fermes-usines >>> Contrôle ciblé >>>

«Les produits d'appel sont tirés toujours plus bas (pâtes à tartiner, bières, grandes références de marque nationale), et, en contrepartie, les marges sont souvent augmentées sur des produits plus sains (frais, bio ou porteurs d'allégations de durabilité).» Une quinzaine de cadres et dirigeants de l'industrie agro-alimentaire et de la grande distribution ont témoigné auprès de l'ONG Inside Track France pour dénoncer la logique perverse de la grande distribution. Rapport disponible sur insidetrack.org.uk/releases/france-food.

•Les fermes-usines ont le vent dans le dos, poussées par un «ciel Duplomb». Cet été, la préfète de Gironde a donné son autorisation à Pure Salmon. C'est un projet d'élevage ultra-intensif de saumons (dix mille tonnes par an), «hors-sol», de la naissance à l'abattage. Parmi les impacts environnementaux, outre la consommation énergétique, la pollution massive de l'estuaire de la Gironde et d'autres, il y a la consommation d'eau douce, évaluée à 6 500 m³ par jour! L'autorisation préfectorale a été donnée deux jours après la fin du méga-feu en Gironde...

•En Creuse, à Royère-de-Vassivière, c'est une porcherie prévoyant l'élevage de 800 porcs charcutiers et de 400 porcelets qui a été autorisée début juillet. Que vont devenir les 1 380 m³ de lisier produits annuellement? Outre l'industrialisation de l'agriculture, les opposant-es craignent une pollution massive des eaux en général, et du lac de Vassivière en particulier. En Gironde comme en Creuse, des recours ont été déposés et la lutte continue.
•C'est le «ciblage du contrôle dans la recherche d'emploi»: une intelligence artificielle supplémentaire

expérimentée par France Travail pour automatiser la sélection des personnes qui font l'objet d'un contrôle, afin de vérifier qu'elles recherchent «active-ment» un emploi. Sur quels critères? «Toutes nos demandes d'accès au code des IA utilisées par France Travail sont, à ce jour, restées lettres mortes», dénonce l'association La quadrature du net, qui alerte plus globalement sur la «gestion algorithmique des populations» en train d'être mise en place par les administrations françaises (Cnam, Caf, France Travail...). laquadrature.net/francecontrole.

« À La Perle, le feu qui réunit tout le monde, c'est la poésie »

À l'initiative de la poète Anna Serra, l'association La Perle, située dans le Morvan, accueille régulièrement des rencontres artistiques autour de la poésie.

La Perle, ferme de poésie à la lisière du parc naturel du Morvan, est «un espace favorable à l'écoute, à la question d'une éthique artistique, à une interaction créative à partir du mode de vie rural», selon les mots d'Anna Serra, poète et gardienne des lieux. Depuis 2020, différents chantiers participatifs ont permis de réhabiliter les bâtiments abandonnés pour que puisse s'incarner l'essentiel du projet : faire vivre un lieu de résidence pour le texte, la parole poétique, ses expressions orales, musicales et performatives.

Trajectoires artistiques

L'histoire de La Perle naît d'une première rencontre entre Anna Serra et Boris Sirbey, fils de Biserka Gall et Kemal Sirbeygovic, tous deux artistes ayant vécu sur le site. À l'époque, le couple héberge des réfugiés de la guerre qui sévit en ex-Yougoslavie et mène des actions humanitaires tout en exerçant leurs activités artistiques respectives. Après le décès de ses parents, Boris Sirbey, fils unique et héritier du bien, se promet de voir renaître la vie militante et artistique du lieu. Celui-ci étant resté inhabité pendant une décennie, Boris fait don du bien à l'association, en cédant sa place de propriétaire à Anna.

Se faire rencontrer des robustesses

La rencontre du 13 juin aurait été à l'image du souhait des anciens propriétaires, avec une programmation faite de gens d'ici et d'ailleurs, dans l'idée de tisser des liens et permettre des ouvertures d'esprit et de territoires. Ce samedi-là, il y avait au programme un atelier de gravure, une balade botanique, des lectures de poésie contemporaine, la présentation d'une revue de poésie par ses créatrices, un four à pain en activité, une exposition photo et un concert grandement apprécié par la



Le bâtiment et les granges où se sont déroulées les lectures de poésie durant la rencontre. © Marguerite Richard

petite troupe que nous formions. «Ces rencontres sont un rassemblement de pratiques, de savoir-faire qui permettent de se faire rencontrer des robustesses et d'augmenter la persévérance, affirme Anna. C'est aussi un moyen de quitter nos circuits d'initiatives pour rencontrer d'autres univers de partage, d'autres approches du monde déterminées à bouger les lignes et elles se retrouvent réunies autour de la poésie. Le feu qui réunit tout le monde ici,

c'est la poésie.»

Les prochaines rencontres à La Perle auront lieu le 12 septembre 2026

Capucine Barat--Gendrot

> Plus d'infos sur la-perle.org

Que la campagne Ulule est belle !



I fallait que ça marche, que la mayonnaise prenne, que nos abonné·es fidèles participent et fassent tourner l'info, qu'on force notre nature de «journalistes gratte-papier» pour devenir «influenceurs» sur les réseaux sociaux, que des médias amis relaient notre campagne, qu'on ait une chouette vidéo de présentation réalisée par un copain (Benjamin Piat), que Jean-Pierre transmette l'info à Lily...

Et ça a marché! Nous avons d'ores et déjà collecté 49 142 euros! À la fois campagne d'abonnements (584 abonné·es et 24 diffuseurs à 5 expl.) et appel à dons avec contreparties, cette opération a renfloué nos caisses et évité le pire, mais a aussi fait connaître et relancé l'activité du journal. À l'heure où nous bouclons ce numéro de septembre, nous manquons encore de recul pour dire «à quel point» cette campagne nous donne de l'air. Ce qui est sûr, c'est qu'elle nous en donne suffisamment pour attaquer cette rentrée avec la patate!

Allez, on boucle ce numéro, on pourra cet après-midi préparer l'envoi des marque-page, des posters... Nico pourra peaufiner le hors-série mystère et Lisa va sortir la machine à coudre (11 contreparties «tablier»!)

Donc on ne le répétera jamais assez : merci ! Et bienvenue aux nouvelles et nouveaux abonnés ! Bonne lecture à toutes et tous !

La campagne est «en prolongations» jusqu'au 14 septembre, 23h59.
ulule.com/entrons-dans-lagedefaire

L'itinéraire

le magazine de la rue québécoise

Un magazine de rue, trois cafés, une halte-chaleur, des camelots et des serveurs, deux programmes de réinsertion socioprofessionnelle, des journalistes, des graphistes, des intervenants psychosociaux... Voilà un bref aperçu de ce que représente *L'itinéraire*.

Le magazine *L'itinéraire* est le seul magazine de rue du Québec. Depuis 1994, c'est un outil de réinsertion socioprofessionnelle. «*Nous donnons à tout le monde sa chance. Le seul critère pour devenir camelot est d'être majeur*», relate Lucile Thomassin, chargée de projet du programme camelots. Les camelots dont elle parle, ce sont les vendeurs de rue du journal, qui gardent pour eux la moitié de leurs ventes (le numéro coûte 3 dollars canadiens l'unité). Ils et elles bénéficient en plus d'un suivi psychosocial, d'un panier de dépannage alimentaire, de deux titres de transport en commun une fois par semaine, et de cartes repas solidaires à prix réduit (4 \$). «*La plupart des camelots ont connu la rue*», souligne Karine Bénézet, rédactrice en chef du magazine. Au bout de trois mois de vente, ils reçoivent leur dossard. En échange d'une rémunération à la pige, ils peuvent alors écrire dans le magazine: raconter leur vécu, leurs passions, chroniquer ou se faire accompagner pour annoncer l'actualité. Ils sont souvent impliqués dans la création des dossiers du magazine, suivent les journalistes sur le terrain, prennent les photos, interviewent les sources... et gèrent la distribution du magazine.

Nouvelles opportunités

Une fois par an, les camelots sont accompagnés pour un numéro dans lequel ils sont impliqués à 100 %.

«*Écrire à L'itinéraire apporte d'autres projets. J'ai pu participer à la ligue nationale d'improvisation*», raconte l'une d'entre eux, Agathe Melançon. Les meilleurs souvenirs de Karine Bénézet ? «*Yvon a écrit un article sur l'alimentation en 2017, il a dû manger des insectes, c'est une expérience de vie géniale. Diane, il y a deux ans, est allée au festival du western à St-Tite. Elle est fan de chevaux, elle était aux anges.*» Récemment, Agathe Melançon et Gabriel Lavoie se sont rendus en Gaspésie pour assister au Festival international du journalisme de Carleton-sur-mer.

Trois cafés

Au premier étage de *L'itinéraire*, le Café Monsieur Paul accueille camelots et personnes sans domicile fixe. Les petits-déjeuners y sont gratuits, la soupe et la salade aussi. Des repas complets sont disponibles pour 6\$. Deux autres cafés, la Maison ronde et celui du centre Sanaaq, proposent des repas avec des recettes autochtones. Ils sont situés à Atwater, sur le square Cabot, lieu central de l'itinérance autochtone à Montréal. Un programme est dédié aux personnes autochtones en situation d'itinérance. Elles peuvent travailler dans ces cafés, participer à des activités culturelles, des ateliers «d'employabilité»... Au Québec, les autochtones comptaient pour 13 % des sans-abri en 2023, soit cinq fois plus que leur proportion dans l'ensemble de la population.

Texte et photos : Virgile Revelle



Pas de «contrat» au Café Maison ronde, les bénéficiaires du programme peuvent effectuer des quarts de travail de manière ponctuelle et recevoir leur rémunération en espèces à la fin de la journée.



Joseph-Clermont Mathurin est camelot depuis plus de 20 ans. Après avoir tout perdu il y a 30 ans, il a connu la drogue et l'alcool, la prison et les groupes criminels, la vie dehors. Aujourd'hui, il est sobre et se dit mieux mentalement. Il continue à travailler en se déplaçant grâce à son déambulateur et son respirateur.

Météo en folie !

Comment s'habiller? Prendre ou pas un parapluie... Au Québec, la météo est un sujet rassembleur. Et les camelots du comité éditorial de l'édition du *100 % camelots* n'y échappent pas. La première rencontre organisée pour cette édition annuelle entièrement architecturée par les camelots de *L'itinéraire*, a fait émerger plusieurs idées. L'une a retenu l'attention de tous: parler des conséquences de la crise climatique incluant les îlots de chaleur ou encore les besoins accrus de climatisation dans le parc de logements de l'Office municipal d'habitation de Montréal (OMHM). Mais par où commencer? Tout simplement en parlant de météo lors d'une entrevue dans les coulisses scientifiques de MétéoMédia avec Stéphane Lanctôt, camelot et rédacteur de *L'itinéraire*.

La pluie, l'orage, le vent, la canicule, etc. Dans les pages suivantes, les camelots s'expriment sur l'effet des températures sur leurs ventes, à travers la rubrique «*Dans la tête des camelots*» dont la question s'inspire des récits du camelot Yvon Massicotte.

Et la flore dans tout ça? Les plantes en particulier. Peuvent-elles aider le milieu urbain à s'adapter aux conséquences des changements climatiques? Rendez-vous au Jardin botanique et au parc Jean-Drapeau pour en avoir une réponse claire. Et pour changer de direction, Patrick Plamondon vous offre d'arpenter quelques rues avec lui et des interve-

nants de l'équipe de médiation et d'intervention sociale de la Ville. On peut se demander si l'expérience, photographiée par Gabriel Lavoie, aurait été différente sous un orage. L'édition que vous tenez entre vos mains est unique au Québec! Décidée et créée par plus de 30 camelots, mobilisés de l'idéation jusqu'à l'illustration en passant par l'écriture et la photo. Pour autant, il n'est pas facile de réaliser un 100 % camelots; on n'est pas à l'abri de quelques aléas humains et animaliers: la perte d'un téléphone et par là-même de tous moyens de communication ou encore une marlotte qui s'invite en entrevue.

Gabriel Lavoie, notre photographe attitré, Mostapha Lotfi et Agathe Melançon, composent l'équipe coachée par Maureen, Simon et notre incroyable bénévole journaliste de La Presse, Marie-Ève Morasse. Ensemble, nous avons été flexibles, nous nous sommes adaptés, comme se doit de le faire la société face au climat.

L'humain laisse des traces; positives quand il trouve des solutions et négatives quand il impose son empreinte lourde de conséquences dans nos vies de tous les jours. Et au milieu de tout ça plusieurs camelots sont fidèles au poste beau temps, mauvais temps. Dites-leur bonjour!

Agathe Melançon et Gabriel Lavoie, membres du comité éditorial du 100 % camelots

Texte issu de *L'itinéraire*, 15 mai 2026

LA PATATE!



Simple», la patate? C'est «le mot qui vient à la bouche quand il s'agit de la qualifier», convient Jean-Paul Thorez, dans une *Encyclopédie du potager*¹, avant de lui consacrer environ quarante pages. «La pomme de terre est bien plus qu'un légume. Véritable fondatrice de civilisations, elle est à placer au rang des plantes vivrières primordiales».

Les populations qui l'ont domestiquée avaient-elles imaginé que leurs découvertes allaient permettre à tant de générations après elles, et dans le monde entier, de survivre à d'importantes famines ou, en périodes fastes, de la déguster de mille et une manières? Le culte qui lui a été dédié a-t-il aidé? Dans la mythologie inca, Axomama, «mère de la pomme de terre», préside à sa culture et est fille de Pachamama.

Car il a fallu l'appriivoiser, cette «papa» – de son nom andin – poussant à l'état sauvage dans la région du lac Titicaca. Ses premières traces datent d'il y a plus de 10 000 ans. Faisant partie de la grande famille botanique des solanacées, la pomme de terre contient de la solanine, en particulier dans la peau, ce qui la rend amère et peu digeste. Il y a 2 000 ans, les populations de l'Altiplano ont peu à peu sélectionné et cultivé certains spécimens et développé une technique pour les «désamériser» et les conserver plusieurs mois sous la forme de *chuños* en les exposant au gel et en les séchant au

soleil. Mais n' imaginez pas ces patates comme nos variétés européennes actuelles, lisses et blondes. Les *papas* d'Amérique, plutôt petites, étaient parfois pleines d'aspérités, encore assez amères, de couleurs violettes, noires, orangées. Elles mûrissaient en jours courts, contrairement à nos pommes de terre actuelles, issues de *Solanum tuberosum*, variété qui a su s'adapter aux climats européens.

Aliment du diable

Au Pérou, «la papa est un patrimoine propre à notre culture. Des mythes et légendes ont survécu à l'histoire coloniale», témoignait Alejandro Argumedo pour le *Parque de la papa* (Parc de la pomme de terre), en 2013. Celui-ci, géré avec les communautés locales, conserve près de 1 400 variétés autochtones de pommes de terre, contribue au «développement de politiques en faveur des petits agriculteurs» et préserve tout un patrimoine biologique et culturel. Des rituels sont encore associés à la *papa*, que ce soit pour des moments de l'enfance, pour les mariages ou aux enterrements comme symbole de renouvellement de la vie. «Sous la terre, elle est associée au monde d'en bas, au passé mais aussi à l'avenir», explique Alejandro. La pomme de terre fédère la communauté dans une conception holistique de celle-ci, qui englobe les humains, les montagnes, la faune, la flore, les éléments...

Cette grande considération n'a pas suivi les «*morelles tubéreuses*» – comme les botanistes l'appelaient alors – dans leur voyage à bord des navires des colons de retour en Europe. Le tubercule, tige souterraine renflée par des réserves d'amidon, a d'abord débarqué en Espagne, vers 1570. Fin XVI^e, une autre filière l'introduit également en Europe via l'Angleterre. Elle commence par quelques ratés, comme des tentatives de cuisiner ses fanes ou des essais de pain. On l'appelle en France «*truffe*» ou encore «*cartoufle*». Venu de sous la terre, le légume est associé au diable. En Franche-Comté, en 1620, un arrêté en interdit même la culture, accusant la «*truffe*» de donner la lèpre. On la donne en pâture aux animaux... et aux prisonniers, notamment en Allemagne.

Plus de 5000 variétés

L'un d'entre eux, le Français Antoine Auguste Parmentier, une fois libéré et plein de gratitude pour cet aliment, obtient de Louis XVI d'en cultiver une parcelle facticement surveillée. Suscitant ainsi l'intérêt, des plants sont dérobés, la culture de la pomme de terre sort de l'enclos et se développe. Il y aurait des nuances à apporter à l'histoire mais l'homme qui donne son nom au célèbre hachis a contribué à éviter un gâchis : celui de passer à côté d'une denrée ayant par la suite permis la survie de milliers de

personnes. En France lors de la famine de 1789 par exemple, ou en Irlande, face à l'oppression des propriétaires terriens anglais qui pré-emptaient toutes les céréales. En 1846, le mildiou, et le manque de diversité dans les variétés ayant raison des récoltes irlandaises, plus de six cent mille personnes périssent. Nombre d'Irlandais migrent aux États-Unis... et y répandent la culture de la pomme de terre.

Aux XVIII^e et XIX^e, la patate se développe en Europe, malgré les parasites qui l'attaquent (doryphores, mildiou...). Après-guerre, ses rendements explosent, passant «d'une quinzaine de tonnes à l'hectare à trente ou quarante»¹. Avec l'augmentation du niveau de vie, estampillée «*aliment du pauvre*», elle perd de sa popularité (178 kg par personne et par an en 1925 contre 60 en 1997) mais un renouveau l'attend, grâce à un «*ennoblissement*», dû à la mise en valeur de certaines variétés (ratte du Touquet, Charlotte de Noirmoutier...). Aujourd'hui, il existerait environ 5 000 variétés de pommes de terre, dont à peine une dizaine représente l'écrasante majorité de celles qui sont aujourd'hui consommées.

Lucie Aubin

¹- Jean-Paul Thorez, «La pomme de terre», dans *L'Encyclopédie du potager*, éd. Actes Sud, nov. 2003.

²- Interviewé dans «*Patati et patata*» épisode 1, émission *Culture Mondes*, France Culture, janvier 2013.

LA PATATE pas chère a UN PRIX

Le technicien m'a conseillé d'arrêter la production pour consacrer les surfaces à des légumes qui ont plus de valeur ajoutée.» Arnaud Vigoureux est maraîcher diversifié et bio à Sévérac en Loire-Atlantique, sur un peu plus d'un demi-hectare. Parmi ses nombreuses cultures, il produit des pommes de terre nouvelles (dont la peau n'est pas encore formée) pour le printemps, car il peut en tirer un prix rémunérateur, mais va sûrement arrêter les pommes de terre de conservation (douze rangées de trente-cinq mètres). Il n'a pas suffisamment de surface pour en proposer à ses clients tout l'hiver, et surtout pour se mécaniser, condition *sine qua non* pour que la culture de patates procure aujourd'hui un revenu à celles et ceux qui la produisent. C'est le cas d'Antoine Gruson à Gavrelle, près d'Arras (Pas-de-Calais). Sur 35 hectares, il cultive aussi carottes, haricots verts, betteraves et céréales, le tout en bio, en rotation longue (alternance des cultures sur les parcelles, patates tous les 7 ans). Il fait de la pomme de terre sur environ 3 hectares, et vend ses quelque

soixante tonnes annuelles principalement en vente directe. Le reste est acheté par la coop légumière qui fournira les magasins bio. «On prépare le sol au sortir de l'hiver. On plante fin avril, et mi-août on défane pour que la pomme de terre fasse sa peau. Ça prend environ 3 semaines.» La récolte se fait enfin, elle aussi, à l'aide d'engins agricoles.

16 traitements fongiques par an

Antoine est donc dépendant du pétrole, mais ce n'est rien par rapport à ses collègues non bio. Lui se contente d'amender avec de l'azote «organique» (fumier, etc.), de lutter contre le mildiou avec de la bouillie bordelaise et de limiter la pullulation des doryphores avec un traitement chimique – autorisé en bio – qu'il utilise, selon les besoins, «la mort dans l'âme». On est loin des pratiques «conventionnelles» qui saturent le sol d'azote, provoquant la poussée des patates mais aussi des autres végétaux, qu'il faut donc éradiquer avec des herbicides... En plus, «en conventionnel, les variétés sont très peu résistantes»... Bref,

pour obtenir des rendements fous (environ 50 t./ha.), les cultivateurs pulvérisent de la chimie en veux-tu en voilà : la pomme de terre conventionnelle fait partie des cultures les plus traitées avec environ 23 traitements par saison*. Insecticides, herbicides et surtout fongicides (16 traitements). Résultat : «une terre morte sur 20 cm de profondeur», déplore Antoine Gruson. L'absence de «microbes» dans cette terre travaillée très finement est telle, qu'elle perd sa faculté de se ré-agglomérer : à la moindre pluie forte, elle s'en va, causant une érosion des sols, jusqu'à provoquer des coulées de boues. «Il y en a de plus en plus», constate Antoine.

FG

* Pour avoir un ordre d'idée, on est à 32 traitements pour la pomme et à 6 traitements pour le blé, d'après des moyennes calculées par l'administration.

Accusée **FRITE**, levez-vous !

La frite est parfois le symbole de la malbouffe, responsable de l'augmentation de l'obésité. Pourquoi les classes populaires en consomment-elles plus ? Loin des clichés, un article de sociologie nous éclaire, et donne de l'épaisseur aux actions d'« éducation à l'alimentation ».



Quand j'étais enfant, tous les samedis midi, on allait chercher les frites à la baraque.» Antoine Demailly, la quarantaine, est originaire de l'Avesnois, dans le Nord. Ici règnent le maroilles et la frite. «Aller à la baraque» relève de la pratique instituée, qu'Antoine a toujours connue et qu'il perpétue. Au Quesnoy, commune de 5 000 habitants, il décompte aujourd'hui quatre friteries «en plus des kebabs et du McDo. Et tous les restos servent des frites.»

Cette «frite instituée» est intimement liée à l'histoire ouvrière (et agricole) de la région. Dans le Bassin minier du Nord-Pas-de-Calais, la patate, aliment populaire par excellence, prend un goût terriblement convivial une fois frite. La frite reste pas chère («avec une grande frite à 4 euros, vous en avez pour deux»), permet de «faire une sortie», rassasie, et fait plaisir aux enfants.

Moralisation du goût

Les classes aisées et moyennes (dont je fais partie) ne mesurent peut-être pas assez la «différence de goût» qui les sépare des catégories populaires. «En milieu aisé, les normes du goût correspondent désormais aux normes de santé publique en matière d'alimentation et de corpulence», écrivent les sociologues Faustine Régnier et Ana Masullo. Les classes aisées et moyennes ont fixé la norme des «5 fruits et légumes» par jour et ont appris à l'aimer. Les classes populaires, elles, ont d'autres priorités que la prévention sanitaire. Elles aiment tout simplement «ce qui est bon au goût»: «Ni santé ni minceur, la priorité en matière d'alimentation en milieu

modeste est celle de l'abondance.» Pourquoi? Parce que, poursuivent les chercheuses, «l'alimentation, premier luxe accessible, victoire sur le manque et sur des frustrations antérieures, est le domaine où l'on prouve que l'on n'est certes pas riche, mais que l'on peut s'offrir ce que propose la société de consommation: les goûts alimentaires sont orientés par un souci d'intégration sociale», rappellent-elles dans un article de 2009 qui reste l'un des plus cités à ce sujet¹: d'où le «goût» pour la friterie... et le McDo.

Le rond, c'est beau

Ce rapport à la quantité, lié à la «peur fondamentale de manquer», influence la façon dont les enfants sont nourris: là où les parents des catégories aisées se font une fierté que leur enfant mange «de tout», à l'opposé, dans les catégories modestes, «la priorité est qu'ils mangent, et qu'ils mangent ce qui leur plaît [...]». Le goût des aliments à prétention diététique comme les légumes, perçus comme austères par les mères, leur viendra peut-être plus tard, avec le temps, mais ne constitue pas un enjeu.» Et «cette abondance relève également de l'importance, chez les femmes sans emploi, de la fonction nourricière de la mère, centrale dans leur identité de femme au foyer, ainsi valorisée, comme sont également valorisées les rondeurs, marques de la maternité.»

Prendre soin de soi? Tout à fait: «En milieu modeste, perdre du poids, c'est fragiliser le corps, tandis qu'en prendre soin, c'est le protéger des agressions. Soigner le corps, outil de travail, ce n'est pas rechercher la dépense physique, c'est au contraire le

renforcer et le fortifier par la chaleur, l'abondance alimentaire – qui vient reconstituer la force de travail – et l'embonpoint.» Ainsi, les mères ont bien plus peur que leur enfant soit maigre plutôt qu'il ait quelques rondeurs, signe de bonne santé. La question du surpoids se pose beaucoup plus tard (16 ans) que dans les milieux aisés (6 ans).

«Comment éduquer les pauvres à bien manger?» Si c'est l'obsession des cadres supérieurs de santé qui ont intégré la norme ascétique de la classe dominante, ce n'est pas du tout l'objet de l'étude des deux sociologues. Entre les lignes, les autrices se révèlent même critiques vis-à-vis des prescriptions nutritionnelles et moralisatrices type «5 fruits et légumes par jour»: «Les pratiques alimentaires en milieu modeste sont

issues d'une forme de "liberté" du point de vue de la contrainte morale. En effet, face au cumul de contraintes économiques et sociales – contraintes d'argent et de temps disponible, sentiment de précarité, absence de reconnaissance sociale – l'alimentation en est venue à constituer, pour les membres de ces classes, un domaine de liberté (dans un espace peut-être résiduel), où ils ont la possibilité d'exprimer leur refus à l'égard d'un surcroît de contraintes, par exemple celles imposées par les impératifs diététiques.»

Plaisir du moment

Ainsi, l'obésité est liée à des causes complexes qui expliquent pourquoi les catégories populaires sont plus touchées (20 % des ouvriers et employés) que les catégories aisées (13 % des cadres sup.). Dans les Hauts-de-France, territoire ouvrier désindustrialisé, on dépasse logiquement la moyenne nationale.

Revenons à Antoine Demailly, le local de l'article. Il est coordinateur de l'association Les sens du goût, d'«éducation à l'alimentation», pour prévenir l'obésité... Ou comment faire intégrer les règles des catégories aisées aux catégories populaires? «On est parfaitement conscients de ça et c'est très compliqué, on a 10 000 biais», reconnaît-il. La «porte d'entrée» de l'association, «c'est le plaisir». Plaisir de la diversité des saveurs, des matières, plaisir de cuisiner, plaisir de partager un moment convivial... L'association organise notamment des ateliers cuisine pour adultes. «Pour que les personnes s'approprient les recettes, il faut qu'elles ne soient pas chères et ne demandent pas de technicité particulière, mais surtout, il faut qu'elles gardent un bon souvenir du moment partagé où elles ont appris la recette.»

Fabien Ginisty

¹ Obésité, goûts et consommation, dans la Revue française de sociologie, 2009, vol. 50.

Dans tous les cas, on se **RÉGALE**

D'un point de vue nutritionnel, la pomme de terre cuite est excellente. On sait qu'elle est riche, comme les autres féculents, en «bons» glucides, ces sucres lents qui sont le carburant de l'organisme. Pour autant, elle possède un apport calorique modéré en comparaison du riz et des pâtes, ce qui en ferait un «atout minceur». Par ailleurs, la patate contient des composés phénoliques, des flavonoïdes et de la vitamine C: de puissants antioxydants qui préviennent des maladies liées au vieillissement et participent au maintien d'un bon taux de cholestérol. C'est à la vapeur, et avec la peau, qu'on profitera le plus de ces bienfaits. Quant à la cuisson frite, elle n'est pas recommandée par les nutritionnistes... mais que c'est bon!



Le soutien par la CHIPS

Militer en mangeant des chips ? Dix ans après les Faucheurs volontaires, la Confédération paysanne de l'Isère a lancé ses paquets de chips, suivie par d'autres sections départementales.

À l'heure de l'apéro, débattre du prix des pommes de terre ou du cours de la chips, grâce au paquet de ces pétales dorés que vous aurez posé sur la table ? Et pourquoi pas... Si la conversation ne prend pas, au moins, lors de votre achat, aurez-vous soutenu financièrement la Confédération paysanne du département de l'Isère... ou de la Savoie, de l'Ain, de la Loire, du Rhône, selon l'endroit où vous vous le serez procuré. Voilà environ cinq ans que la section iséroise a lancé la vente de paquets de chips pour contribuer à l'auto-financement du syndicat. « Cela faisait 2-3 ans qu'on vendait les pommes de terre de la Conf, mais la plupart d'entre nous étant maraîchers, ça ne nous arrangeait pas », relate Cédric Menoni, lui-même maraîcher dans le nord Isère et coordinateur de la filière chips. C'est l'un des adhérents, Jean-Noël Plauchu, qui a soufflé l'idée : pour stocker facilement sa propre production de pommes de terre, il les transformait en chips. Les paquets peuvent être conservés pendant six mois, sans trop d'autres contraintes qu'un abri préservé de la chaleur et de l'humidité. Pourquoi pas faire de même avec les pommes de terre des adhérent-es ? Aujourd'hui, la Confédération paysanne de l'Isère en envoie 6 tonnes par an – pour une tonne de pommes de terre, comptez environ 300 kg de chips, la pomme de terre contenant environ 80 % d'eau –, dans une usine située aux Pennes-Mirabeau, dans les Bouches-du-Rhône. Il n'y avait pas de fabrique plus proche et acceptant de transformer « à façon », c'est-à-dire garantissant que ce sont bien les pommes de terre envoyées qui reviennent sous forme de paquets de chips. Pour l'usine, qui a d'autres production par



ailleurs, l'opération constitue un soutien aux agriculteurs à défaut d'être une filière rentable. « Les volumes ne sont pas assez gros et c'est très technique à faire, explique son directeur Éric Pagnon, mais j'en ai marre de voir les paysans disparaître ». L'opération permet au syndicat de récupérer les chips dans des cartons sur palettes, déposées dans quatre lieux. Les chips sont ensuite distribuées selon divers canaux. Avec une vente à 3€ l'unité, le gain global est d'environ 6 000 € par an. « La chips, c'est un produit pour lequel les gens ne regardent pas le prix, estime Cédric Ménoni, un produit plaisir, souvent présent dans les sèche-larmes* des supermarchés ». Ce qui explique aussi que de nombreux producteurs se tournent, avec plus ou moins de succès, vers le « produit chips », car comme le rappelle Éric Pagnon, un paquet de chips, « c'est une valorisation des pommes de terre

qui permet aussi au producteur d'être vu et reconnaissable, contrairement à 1 kg de patates vendues en magasin ». « Je craque pour l'agriculture paysanne », est-il par exemple écrit sur les paquets du syndicat.

La saison des chips

Pour pouvoir vendre des chips toute l'année, le syndicat a dû s'adapter. Les tubercules « chipsables », à chair tendre et au calibre de plus de 40 mm, sont des variétés spécifiques comme les Désirée, Sirtema ou encore Bernadette. Une fois récoltée, généralement en été, la pomme de terre commence un travail de dégradation de ses réserves d'amidon en sucres. Une teneur en glucides trop élevée donne à la cuisson une chips brunie, signe qu'elle contient de l'acrylamide, substance reconnue comme cancérigène. Ainsi, il faut transformer les pommes de terre dans les six mois, ce qui donne des chips en hiver. La chips a donc une saison, « mais qui ne correspond pas au moment où l'on souhaiterait les manger », explique Cédric. Pour répondre à cela, les pommes de terre viennent aujourd'hui de producteurs adhérents, mais aussi d'une coopérative de production de gros, adhérente aussi et apte à stocker les pommes de terre de manière à ce qu'elles ne s'altèrent pas trop dans le temps et que la Confédération puisse vendre des chips toute l'année. Aujourd'hui, l'expérience de l'Isère a essaimé dans les sections départementales voisines, qui font transformer leurs patates dans la même fabrique. Cédric partage volontiers ses conseils aux adhérents bénévoles. « Les chips, ça permet aux maraîchers d'apporter autre chose qu'une tarte à la courgette pour les réunions ! », sourit-il.

**Texte : Lucie Aubin
Dessins : Slevenn et Nawal Carayol**

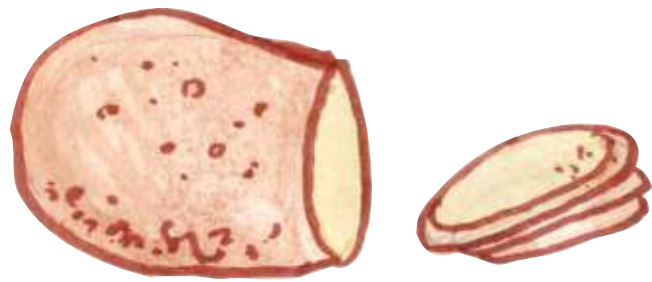
* Petits rayons installés juste devant les caisses.

Pour leurs 10 ans, LES CHIPS des Faucheurs

De 2013 à 2014 environ, les Faucheurs volontaires ont aussi vendu des chips, lancées à l'occasion des dix ans du collectif, dans le cadre d'un partenariat avec Biocoop. Auparavant, les magasins commercialisaient le vin des Faucheurs, mais les changements dans la réglementation des publicités liées à l'alcool ont poussé Biocoop à leur proposer de le remplacer par des chips. « Il a fallu monter toute une filière de pommes de terre, d'huile de tournesol, de sel... », se souvient Jacques Dandelot,

Fauteur volontaire, qui a suivi le projet et participé au design du paquet. Néanmoins, l'expérience a été de courte durée. Certains détracteurs ont souligné le paradoxe, pour les militant-es anti-OGM, de vendre des produits utilisant probablement des OGM. L'argument tient au fait que les graines de tournesol produisant l'huile de friture et dont la traçabilité est très complexe à suivre, peuvent, pour la majorité des cultures y compris en bio, être de variétés obtenues par mutagenèse. Cette technique introduit volontairement une mutation dans un gène, permettant par exemple une résistance de la plante à certains herbicides. Les produits alimentaires en découlant font partie des produits alimentaires non considérés comme OGM, car mis sur le marché avant les réglementations. C'est pourquoi les militant-es les nomment « OGM cachés ». « Surfant sur ce doute », il n'a pas fallu plus d'enquête de la part de leurs « meilleurs ennemis », comme les appelle Jacques, pour railler les militant-es « qui se goinfraient de chips OGM achetées dans les magasins Biocoop ». Les chips ont fini par laisser la place à « la bière des Faucheurs », toujours vendue en Biocoop mais portée par une brasserie indépendante, La Choulette. Elle connaît son succès même si « tout le monde ne boit pas de bière, mais presque tout le monde croque des chips », regrette un peu Jacques.

LA



Le CHAUDRON et l'industrie

Sur les paquets de chips « artisanales », on lit souvent « cuites au chaudron ». Plutôt qu'une marmite comme celle de Panoramix, il faut imaginer une grande cuve en inox où l'on met à frire les pétales de pomme de terre dans un bain d'huile de tournesol constamment renouvelé, pour compenser l'huile que les chips « boivent ». « Cela ne crée pas de déchet d'huile », explique Éric Pagnon, directeur de l'usine Family chips aux Pennes-Mirabeau. En fabrication industrielle de grande échelle, on parle de « lignes », où les patates entrent entières et ressortent en chips, à un rythme qui peut aller jusqu'à 3 tonnes de chips et environ 400 kg d'huile... par heure.



Le retour des CHAMPS SOLIDAIRES

Nos militants défendent le droit à l'alimentation au niveau international. Mais aujourd'hui, ils sont majoritairement urbains. Alors, avant de parler des paysans de l'autre bout du monde, c'est mieux s'ils connaissent un peu l'agriculture française! Membre du CCFD-Terre solidaire¹ depuis plus de trente ans, Alice Monier est, quant à elle, bien ancrée dans la terre: elle a été éleveuse de brebis laitières et animatrice dans un Civam². «Passionnée de végétal», elle cultive son potager bio. Alors, quand cette retraitée très engagée a proposé aux militants de Gironde de cultiver un champ de patates, «j'ai su que si elle en parlait, c'est qu'elle avait déjà tout ficelé», sourit Jean-Christophe Asquier, salarié du CCFD, chargé du développement des ressources financières dans le sud-ouest. Alice précise qu'elle n'a «rien inventé. Ça se faisait beaucoup, il y a 30-40 ans. Il y avait alors une proximité entre une partie du monde agricole et le CCFD. Et puis c'est tombé en désuétude, notamment du fait de la réduction du nombre d'agriculteurs». Pour mon-

ter son opération, elle s'est appuyée sur le centre de formation agricole Beauséjour, qui a mis la parcelle à disposition et en a fait un support pédagogique pour sa classe de stagiaires en formation professionnelle. «Ce sont plutôt des gens de 35 ans, en reconversion, qui viennent valider leur projet d'installation, précise Alice. Ils ont fait tout un travail sur la pomme de terre et ont cherché la variété la plus adaptée. Il fallait qu'elle soit résistante au mildiou, précoce et hâtive, pour que la culture coïncide avec leur cycle de formation et avec les vacances des bénévoles.»

«Beaucoup ne connaissent pas les outils»

Quarante à cinquante personnes sont venues planter, puis récolter, tandis que les stagiaires du centre ont assuré l'entretien régulier du champ cultivé en bio. La production, embarquée par les militants dans leurs coffres de voitures, a été vendue auprès de leurs connaissances ou sur les marchés, 10 euros les 2,5 kg. La demi-tonne récoltée a généré 1 500 euros

En Gironde, le champ de patates planté par des bénévoles du CCFD-Terre solidaire est support d'apprentissage et de réflexion sur la souveraineté alimentaire, pour les militant-es comme pour les stagiaires d'un centre de formation agricole.

de bénéfice, tous frais payés. «Je tiens à ce qu'on paie le travail agricole (passage du tracteur notamment), et à ce qu'on ne vende pas moins cher que les paysans», souligne Alice. Cette recette, dont l'utilisation est décidée par les militants locaux, est bienvenue: «Dépendants à 80 % de nos donateurs, nous essayons de diversifier les revenus de l'association», explique Jean-Christophe. Mais l'objectif n'est pas seulement financier. Ce champ est l'aboutissement d'une collaboration entre le CCFD et le centre Beauséjour, qui organisent depuis cinq ans une journée de formation pour les militants de l'association. Les patates y font office de travaux pratiques. «Maintenant, le matin, on plante! Et c'est intéressant car, quand on dit aux gens d'apporter tel ou tel outil, beaucoup ne les connaissent pas, ils n'ont jamais eu

l'occasion d'en utiliser», remarque Alice. Bénévoles et stagiaires partagent ensuite une après-midi studieuse. «Ça nous permet de faire passer nos messages sur la souveraineté alimentaire» auprès de ces futurs agriculteurs, observe Jean-Christophe. Encore une récolte l'année prochaine, puis l'équipe décidera si elle veut poursuivre l'expérience. Ou, pourquoi pas, planter des oignons? «On y réfléchit, mais c'est un peu plus risqué car les oignons s'abîment plus facilement», confie Alice. Inexorablement, on retombe toujours sur la pomme de terre!

Lisa Giachino

1- Comité catholique contre la faim et pour le développement. **2-** Centre d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural.

La «MAGIE» de la pomme de terre

En Touraine, cela fait quarante ans que l'association Peuples solidaires cultive un champ aux vocations multiples, dont celle de participer au mouvement de la Sécurité sociale de l'alimentation.

Les aliments, c'est comme les gens: ça vient de partout! Pour Patricia Charcosset, la pomme de terre en est l'exemple type. Cela fait quarante ans que son groupe de l'association Peuples solidaires, à Tours, cultive un champ de patates. «On se débrouille pour avoir un partenariat avec un agriculteur, souvent un copain de la Confédération paysanne ou du groupe d'agriculture bio de Touraine. Ils nous mettent à disposition 1 500 à 3 000 m², jamais au même endroit, et ils nous conseillent. On essaie d'embringer les gens à toutes les étapes: la préparation, la plantation, le désherbage, le traitement (bio!) et la récolte, avec souvent des frites et de la musique!» Les plus grosses fêtes de récolte réunissent 300 personnes. Puis les pommes de terre sont stockées chez des bénévoles, «des têtes de réseau, dans les villages», avant distribution. Les finalités du champ évoluent avec les préoccupations des militant-es, et les actions auxquelles ils veulent participer. Une partie des patates est vendue pour alimenter les caisses de Peuples solidaires – parfois en testant le prix libre sur les marchés. Une autre est distribuée «à des gens qui ont besoin de manger, qui donnent un coup de main et repartent avec des sacs». Une autre encore alimente «des jeunes épi-



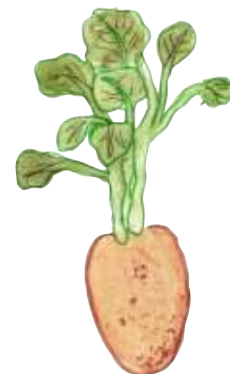
Le jour de la récolte est un moment attendu par les familles qui participent à l'opération en Touraine © Peuples solidaires

eries autogérées, des marchés à prix différenciés», et d'autres expérimentations liées à la Sécurité sociale de l'alimentation. «On a toujours travaillé sur le droit des peuples à se nourrir eux-mêmes, pour tout le monde, pas juste pour un contingent un peu friqué», précise Patricia. Et pour ce travail d'éducation populaire, «la magie de la pomme de terre» opère: «On a des personnes qui viennent d'un peu partout, plein de gens ont dû quitter la terre. Des familles, des enfants qui demandent: "Quand est-ce qu'on va faire le champ?" Les regards quand passe le tracteur, c'est très beau...»

Rituel en famille

Les enfants de Cédric, aujourd'hui âgés de 13, 16 et 19 ans, ont grandi avec le champ de patates. La récolte est toujours un rendez-vous attendu par

toute la famille, qui repart avec ses sacs. «Ça permet de croiser des militants, d'échanger, de mélanger les générations... Les enfants courent derrière le tracteur et s'émerveillent en découvrant ce trésor caché sous la terre: les pommes de terre, avec toutes leurs formes bizarres, de cœurs, de girafes... Il y en a auxquelles on s'attache et que l'on mange en dernier.» Cédric, qui n'est pas du tout du milieu agricole, apprécie de rencontrer les différents paysans qui accompagnent le collectif. Et en grandissant, ses enfants ont compris que ramasser et trier, «c'est physique, c'est du boulot, c'est pour ça que ça a un certain prix. C'est notre rituel, notre piqure de rappel, pour toute la famille.»



ENVIE de vous lancer ?

«Il faut très peu de surface, 500 m² sont faciles à trouver même en zone périurbaine», lance Alice Monier, en Gironde. Attention cependant à vous appuyer sur une personne ressource ayant les compétences techniques pour vous conseiller sur la variété et les gestes de culture. «Ça paraît simple comme ça, mais il faut choisir la pomme de terre en fonction du terrain, et tenir compte par exemple de la taille du tracteur: est-ce qu'il pourra passer?», observe Patricia Charcosset, en Touraine. Autre enjeu: la commercialisation. «On essaie d'avoir un maximum de préventes pour ne pas stocker les pommes de terre», souligne Jean-Christophe, salarié du CCFD. Alice est partante pour tuyauter des groupes qui voudraient tenter l'expérience. Vous pouvez lui écrire: monier.alice@bbox.fr Quant à l'équipe de Peuples solidaires, à Tours, elle se réunit une fois par mois. Les personnes intéressées peuvent venir à 19 heures au 33, rue Losserand.

LG



En Inde, des paysans ont tenu tête à LAY'S

En 2019, PepsiCo, qui produit les célèbres chips, poursuivait en justice des paysans qui cultivaient moins d'un hectare de « sa » variété de pommes de terre. Mauvaise idée : elle a subi un boycott et perdu ses droits sur la variété.

FL-2027 : tel est le doux nom de la pomme de terre, au taux d'humidité inférieur à la moyenne, avec laquelle sont fabriquées les célèbres chips de la marque Lay's, produit de la multinationale états-unienne PepsiCo. Or, neuf paysans de l'État du Gujarat, sur la côte occidentale de l'Inde, ont eu l'outrecuidance de cultiver cette variété sans autorisation de la filiale indienne de PepsiCo, sur un demi-hectare en moyenne, et dans un but vivrier. La FL-2027 a été développée par un certain Robert W. Hoopes, scientifique et obtenteur de variétés végétales dans une entreprise des États-Unis. Leader des chips en Inde, PepsiCo détenait un certificat d'obtention végétale sur la variété, obtenu auprès de l'administration du pays. Seuls certains paysans étaient autorisés à cultiver cette pomme de terre, dans le cadre d'un contrat de vente exclusif avec la société. En 2018 et 2019, celle-ci a attaqué en justice les neuf paysans

« hors contrat », leur réclamant à chacun 10 millions de roupies, soit environ 128 000 euros. Suite à l'appel au boycott lancé par le syndicat des agriculteurs, la société civile s'est mobilisée et PepsiCo, accusée d'attenter à la sécurité alimentaire d'une région pauvre, a fini par retirer sa plainte. L'affaire ne s'est cependant pas arrêtée là. Kavitha Kuruganti, représentante de l'Alliance pour une agriculture soutenable et holistique, a contesté le certificat de PepsiCo auprès de l'Autorité indienne de protection des variétés végétales et des droits des agriculteurs. En 2021, l'Autorité a retiré à l'entreprise ses droits sur FL-2027 – une décision confirmée en 2023 par la Haute cour de Delhi.

Intérêt général

Les verdicts sont motivés par les négligences de la multinationale, qui n'avait pas demandé son certificat dans les règles, mais également par la législation indienne, particulièrement

Photo : Depuis 2001, l'Inde protège le droit des paysans à cultiver toutes les variétés, mêmes détenues par une entreprise.
©BY-NC-ND Bioversity International



protectrice envers les droits des agriculteurs. Même si une variété est détenue par une entreprise, les paysans ont le droit de la cultiver, de la reproduire et de vendre ses semences, à condition de ne pas faire valoir le nom de la variété. Par ailleurs, la loi permet la révocation d'un certificat d'obtention végétale sur une variété, s'il est jugé contraire à l'intérêt général. L'Autorité indienne a estimé que le harcèlement et l'intimidation des paysans était un problème public et que le certificat,

sur lequel PepsiCo s'appuyait pour justifier ses agissements, était donc contraire à l'intérêt général.

LG,
à partir des articles de
Z. Jacquinet, C. Krinke et D.
Meshaka, publiés en 2019, 2021
et 2023 par Inf'OGM

> Inf'OGM est un média associatif spécialisé dans les biotechnologies, OGM, droits privés sur le vivant.
www.infogm.org

« Plus aucune EXCUSE »

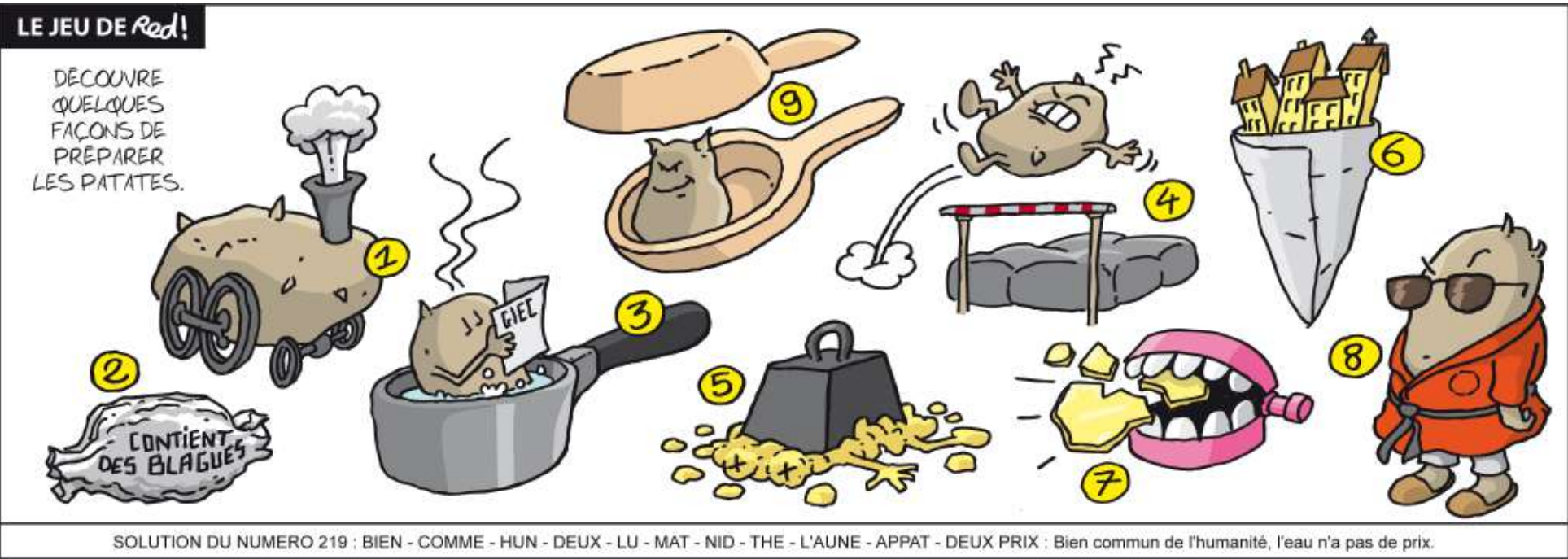
« Parce qu'une patate plongée dans l'huile n'est pas forcément une frite... La lutte continue. » Dans le livre (collectif) *Cantines, Précis d'organisation collective**, quelques pages tapées à la machine, difficilement lisibles mais d'autant plus savoureuses, promettent de révéler « tous les secrets des frites, dans leurs moindres détails ». Car « bien des fois, une personne pleine de bonne volonté se lance dans la confection des frites, pour la plus grande joie de l'ensemble de ses camarades ». Or, le résultat est rarement à la hauteur des espérances... De la variété à la coupe et au trempage des patates, des ustensiles à la double cuisson : « Après lecture, considérez-vous prévenu, vous n'aurez plus aucune excuse. » On doit ces pages à l'Agraf'prod, « label branquignole de proximité ». On peut les trouver sur internet, et leur réédition papier est annoncée.

> agrafprod.noblogs.org

*Dans la version (l'avant-dernière à notre connaissance) dont on dispose.

« ZAPATATISTES »

On l'appelait la Zone à patates, et ses occupants les « zapatatistes ». À Pertuis, dans le Vaucluse, des habitant·es réunis au sein de l'association Terres vives et des militant·es des Soulèvements de la terre ont défendu pendant cinq ans 86 hectares fertiles, où étaient cultivées principalement des asperges et des pommes de terre, contre l'extension d'une zone d'activités. Lutte juridique, manifestations festives, occupation de terres et bâtiments expropriés... et plantation de patates et d'arbres fruitiers ont été au cœur des mobilisations. En 2025, après avoir perdu en première instance, les opposants ont obtenu gain de cause devant la cour d'appel de Toulouse, qui a annulé l'arrêté du préfet autorisant une réserve foncière d'utilité publique de 86 hectares. L'occupation a cependant pris fin, et il n'est pas dit que la métropole d'Aix-Marseille, dont fait partie Pertuis, ne relance pas de nouveaux projets d'urbanisation sur la zone, de taille plus réduite.



GÉOPATATE

Troisième culture alimentaire au monde après le riz et le blé, la pomme de terre contribue à nourrir des milliards de personnes. Sa consommation fraîche est cependant en recul au profit des chips, frites surgelées et farines intégrées aux produits industriels. Toutes les surfaces de patates ne sont pas non plus dédiées à l'alimentation : des champs entiers sont destinés à produire de l'amidon pour la pâte à papier et à carton, le textile, des colles, peintures et adhésifs...

L'entreprise Simplot a commercialisé deux variétés OGM, modifiées pour retarder le brunissement et limiter la production d'acrylamide (substance cancérigène) à la friture.

Belgique Le pays de la frite ne fait pas qu'en manger : il en exporte des surgelées, transformant ses patates et des importations, françaises notamment. Pour nourrir cette industrie, il fait venir des semences des Pays Bas et d'Allemagne... et en exporte vers la Méditerranée et le Moyen Orient !

Bélarus

166 kg
3 Mt

Pologne

92 kg
5 Mt

Canada

80 kg
6 Mt

États-Unis

19 Mt
55 kg

Mexique
2 Mt

Royaume Uni

92 kg
5 Mt

Estonie 68 kg

Irlande 85 kg

Bosnie Herzégovine 102 kg

Macédoine du Nord 77 kg

Espagne 2 Mt

Maroc 2 Mt

Algérie
4 Mt
59 kg

Égypte
8 Mt
34 kg

Iran 3 Mt

Pérou

90 kg

6 Mt

Au cœur des Andes, berceau de la pomme de terre, cinq communautés de langue quecha, qui réunissent plus de 6000 personnes, ont créé le *Parque de la papa* sur 9280 hectares de terres forestières et cultivées. 1367 variétés indigènes de patates y sont protégées et cultivées.

Bolivie
72 kg

Brésil
4 millions

Argentine
2 millions

Tunisie

29 kg

À Ghar El Melh, des pommes de terre sont cultivées dans du sable selon la technique du ramli. Les substrats sablonneux sont irrigués d'eau douce grâce au va-et-vient des marées, évitant que les cultures ne soient submergées par l'eau salée.

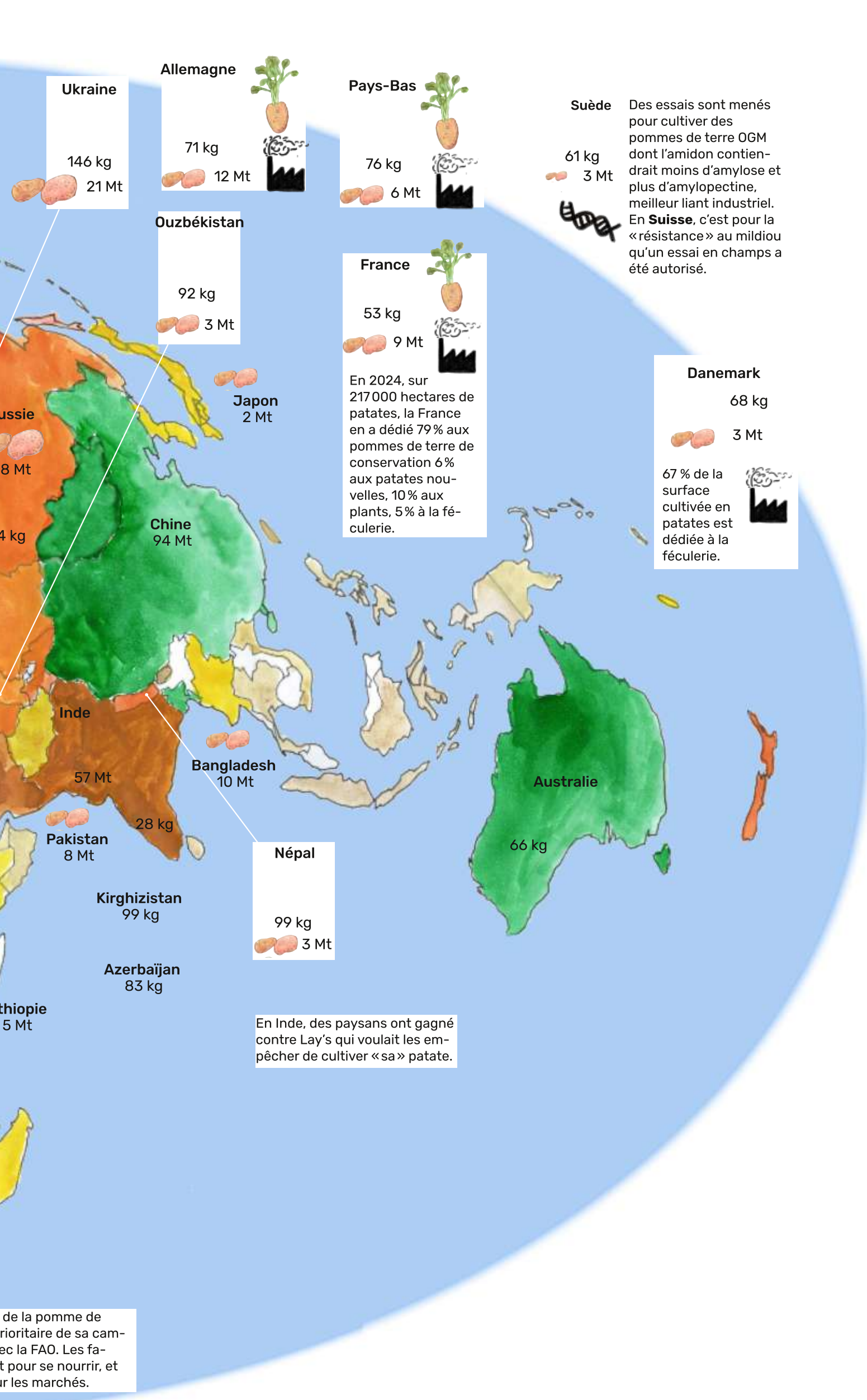
Afrique du Sud

31 kg
2 Mt

Lesotho

52 kg

Le Lesotho a fait de la pomme de terre le produit principal de son agriculture. La culture est menée avec des techniques traditionnelles pour la vendre sur le marché local.



Légende

Production de pommes de terre, en kg, par an et par habitant, en 2024



Principaux producteurs de pommes de terre, tous usages confondus (alimentation, industrie, semences), en millions de tonnes et par an, en 2024.

Les 20 pays où la consommation de pommes de terre par personne est la plus importante (et quelques autres) (kg/hab./an), en 2023.

Pays gros producteurs et exportateurs de semences de pommes de terre.

Industrie de la féculerie (agroalimentaire, carton, papier, colles, peinture et solvants, chimie, pharmacie...).

Autorisation de variétés de patates modifiées selon les nouvelles techniques de manipulation génétique (nouveaux OGM).

Sources : Statistiques de l'Organisation des Nations unies pour l'agriculture et l'alimentation (FAOStat), Inf'OGM, *Le betteravier français*, France Agrimer

Réalisation **Lisa Giachino** avec **Fabien Plastre** et **Abygaëlle Bersezio Mazières** (traitement des données FAO et de l'image), **Christophe Noisette** et **Inf'OGM** (infos sur les manipulations génétiques et l'industrie), **Nawal Carayol** et **Lucie Aubin** (dessins).
Contours de la carte : **Philippe Rivière-Visions Carto (2018)**, d'après la projection de **Jacques Bertin (1953)** et **Natural Earth**

de la pomme de prioritaire de sa cam-ec la FAO. Les fa-t pour se nourrir, et r les marchés.

L'autoconsommation collective, avenir de la décentralisation de l'énergie ?

En matière d'énergie renouvelable, plutôt que de vastes parcs photovoltaïques ou d'éoliennes géantes, l'autoconsommation collective pourrait être une alternative à la tradition centralisée de la France.

Haut-Buëch, sud des Hautes-Alpes, pays venteux, ensoleillé, peu peuplé (2 000 âmes sur 8 communes). À la fin de l'été 2025, l'association Haut-Buëch-Nature a fêté sa victoire sur un projet EnR «industriel» - l'implantation de neuf éoliennes -, emblématique de la dizaine d'autres initiés ces dix dernières années dans le secteur (photovoltaïque et éolien) par des développeurs sillonnant le pays. Quand une mairie était sollicitée, l'intérêt financier n'échappait à personne. Location foncière oblige, de nombreux élus étaient favorables, certains avec une foi militante en faveur de la transition. De l'autre côté, des «antis», des réunions houleuses, des actions juridiques... Tous les projets avortèrent. Entre 2020 et 2026, trois mairies du territoire sont passées sous l'autorité d'anciens membres de Haut-Buëch-Nature et les élus les plus favorables aux EnR ne sont plus en poste. Aujourd'hui, tous les maires de la vallée contactés (Aspres-sur-Buëch n'a pas répondu) rendent le même son de cloche : très réservés, ou opposés aux nouveaux projets «industriels» sur l'espace public.

Localement: produire et partager

Entre-temps, l'électricité en France est passée d'un monopole à une situation où tout un chacun peut produire et vendre. 2006: tarif d'achat incitatif de l'électricité solaire. 2016: entrée de l'auto-consommation collective (ACC), dans le code de l'énergie. L'ACC acte la possibilité de répartir entre ses participants l'électricité produite sur place. Elle est donc très différente de la vente totale par laquelle un producteur revend à un gros fournisseur, mais aussi des autoconsommations patrimoniales ou individuelles, qui consomment leur production, revendant le surplus au gros fournisseur. L'ACC permet une maîtrise locale et collégiale de l'électricité. Des territoires comme le Haut-Buëch s'y intéressent depuis un principe dérogatoire qui, en 2020, élargit son périmètre possible de 2 à 20 km en zone rurale. Certains maires les plus engagés dans la transition, dont Jean-Pierre Briouille à Saint-Pierre-d'Argençon, proposent alors l'opération à la communauté de communes Buëch-Dévoluy, qui englobe le Haut-Buëch. L'instance préfère la vente totale. Qu'importe, le territoire se lance seul. L'aspect gradué, proportionné, fait consensus, avec d'abord l'équipement de deux toitures solaires sur des hangars publics. La suite programmée serait l'implantation de photovoltaïque au sol sur des surfaces anthropisées et «délaiées», l'intégration d'entreprises, puis des habitants, avec pour objectif 1 MWc¹, de quoi rendre la vallée presque autonome.

Des ACC rôdées

De l'autre côté des cols, le département de la Drôme a vu naître la première ACC rurale en France, autour de la société Acoprev, dès 2020². Cette ACC concerne tout le val de Quint au pied du Vercors, avec ombrière, producteurs qui vendent leur surplus, et batteries qui stockent le jour pour recracher la nuit. De quoi tordre le coup à l'idée d'une énergie «intermittente». Plus bas dans le Diois (vallée de la rivière Drôme), des individus ont passé la vitesse supérieure avec la Scic (société coopérative d'intérêt collectif) Dwatts, autour d'un projet de transition énergétique sur l'ensemble de la vallée de la Drôme. La première



Hangar de séchage de noix, Luc-en-Diois, qui autoconsomme et vend le surplus à la coopérative locale Dwatts. ©Dwatts

boucle d'ACC date de 2023, il y en a maintenant sept. Entre les communes, intercommunalités, entreprises et particuliers sociétaires de Dwatts, l'intérêt est la répartition des ressources en fonction des besoins: semaine pour les premiers, week-ends pour les particuliers, par exemple. Le mode de fonctionnement privilégié est celui de la location de toitures par

Dwatts, qui y installe son matériel. Le PDG Jean-Baptiste Boyer compare avec l'alimentaire: Dwatts est comme un magasin de producteurs qui vend sa production avec celle des autres. Certains sociétaires sont seulement consommateurs, comme Véronica Etasse-Galmiche, à Boulc, qui trouve

son compte dans un prix égal au tarif ordinaire (19,39 c€/le kWh) mais dont elle sait «qu'il sera toujours le même dans vingt ans, [car] Dwatts maîtrise la production, l'amortissement, l'entretien, donc ne dépend pas d'une conjoncture géopolitique ou du prix du gaz» explique celle qui est également «contre le nucléaire». D'autres, comme Nicolas Bessac, à Eurre, produisent. Il a fait poser 16 panneaux sur son toit, en passant par des professionnels locaux sociétaires de Dwatts. Il auto-consomme, Dwatts rachète le surplus selon les besoins, à 8c€/le kWh. Le reste repart à EDF. De ce côté, le tarif d'achat «incitatif» est un souvenir, étant établi aujourd'hui à 1,1c€/kWh. Paradoxe pour les EnR en général, c'est plutôt une chance pour les ACC qui parviennent à bonifier cette offre en circuit court.

Tentation de «l'export»

Revenons dans les Hautes-Alpes: la Comcom Buëch-Dévoluy envisage finalement une opération d'autoconsommation patrimoniale, la vente totale n'offrant plus de perspectives depuis que le tarif d'achat de l'électricité solaire s'effondre. Par ailleurs, dans le Haut-Buëch l'opération a du

plomb dans l'aile, en raison de demandes d'études environnementales de l'État, pour des projets au sol, à des prix exorbitants. «Quand il s'agit de petites surfaces anthropisées, c'est rageant» note Hubert Remillieux, dont le bureau d'étude ÉnOTéA a participé à l'aventure.

D'autres écueils menacent l'avenir des ACC, comme un récent décret (lire brève page suivante). En règle générale «le soutien de l'État est orienté vers les gros projets et délaisse les petits projets de territoire» juge Jean-Baptiste Boyer. Mais le point le plus sensible sera peut-être d'ordre local. Dans les territoires peu peuplés en effet, une fois l'autonomie acquise, pointe l'ambition de «solidarité nationale» envers les zones plus denses. Cela peut se traduire simplement par un appui financier et technique sur la sobriété, comme le fait Dwatts, mais également par l'installation d'équipements plus importants, éolien ou photovoltaïque au sol, pour de l'export vers ces dernières zones. Le PDG de Dwatts se veut rassurant: «raser des forêts [pour installer du photovoltaïque] c'est pas du tout une bonne adaptation au changement climatique. On est très vigilants sur la typologie des projets.» En France, les opérations d'ACC doublent chaque année. De quelques dizaines en 2020, on a aujourd'hui passé les 2 000.

Antoine Barles

1- Le Watt crête (Wc) indique la puissance maximale d'un panneau photovoltaïque. Le Watt heure (Wh) indique son volume de production.

2- C'est à cette expérience qu'on doit la dérogation des 20 km qui fait jurisprudence.

Des boucles solidaires

Les Centrales villageoises du Trièves (CVT) ont créé l'association TOURnESOL. Celle-ci porte des « boucles d'autoconsommation solidaires », destinées notamment à des personnes en situation de précarité énergétique.

Partons d'une installation de panneaux photovoltaïques en « autoconsommation individuelle » (ACI), qui produit de l'électricité pour un logement. Même en adaptant sa consommation aux pics de production, il arrive d'avoir un surplus d'électricité. Il est possible de le stocker avec des batteries, mais aussi de le réinjecter dans le réseau, soit gratuitement, soit en le revendant à EDF (au tarif de 1,1 centime d'euro le kWh aujourd'hui). Il est aussi possible de revendre ce surplus à des foyers alentours. C'est l'autoconsommation collective (ACC, lire l'article ci-contre). « Cela permet de regrouper simplement des producteurs et des consommateurs volontaires, avec une gestion et une redistribution locale et directe d'électricité, à des prix inférieurs au marché », résumant les Centrales villageoises du Trièves (CVT, lire ci-dessous), qui œuvrent sur ce territoire isérois. Ces boucles peuvent intéresser des personnes n'ayant pas la possibilité de s'équiper en panneaux solaires et/ou qui ont des difficultés à payer leurs factures d'électricité, alors que ces dernières « ont augmenté de 55% en 13 ans », rappellent les CVT.

En tant que producteur, vous pouvez aussi proposer votre surproduction gratuitement autour de vous. C'est l'autoconsommation solidaire (ACS). « C'est en quelque sorte une valorisation du surplus

de production en local et en solidarité... pour des installations un peu « négligeables » pour les gros opérateurs », résume Daniel Bret, membre des CVT.

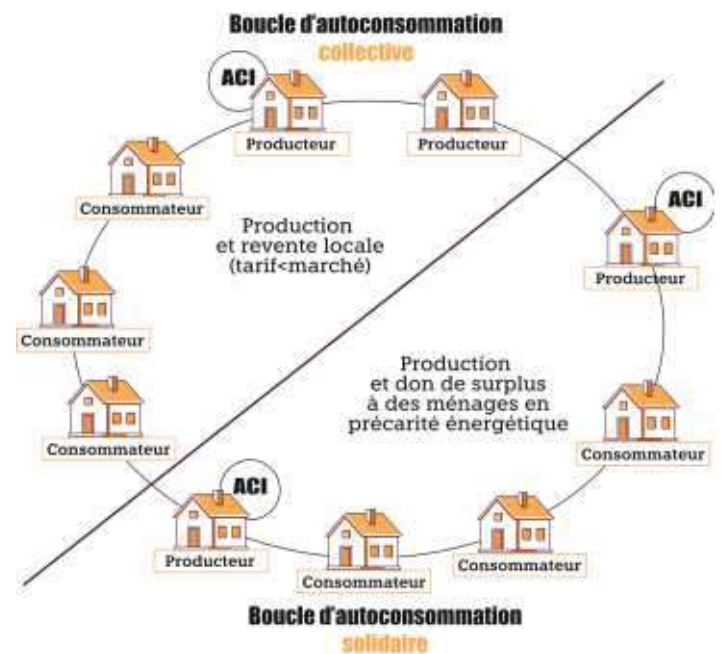
Dans un rayon de 2 km par défaut, pouvant aller jusqu'à 20 km en milieu rural, plusieurs personnes peuvent donc se regrouper pour former une boucle. Il faut préalablement créer une personne morale organisatrice entre parties prenantes, au sein de laquelle devront être définis certains critères et fonctionnements (lire ci-dessous). Par tranches de temps de quinze minutes, le total produit est compté puis déduit des consommations relevées, selon les clés de répartition préalablement définies.

« Juste aider »

Pour encourager les autoconsommations collectives solidaires, les CVT ont créé en octobre 2025 l'association TOURnESOL: Triévois-es pOur Un Réseau d'Énergies SOLidaires. « Pour moi, c'est une envie de contribuer à l'environnement, dans une perspective sociale », partage Christophe Quiquempoix, son président. L'association porte aujourd'hui une boucle active autour de Monestier-de-Clermont (38), dans un rayon de 20 km. Elle compte un peu plus de dix producteurs

Couvrir jusqu'à 60% de la consommation des ménages bénéficiaires

et plus de 20 points de livraison bénéficiaires: des personnes en précarité énergétique ainsi que des entreprises de l'économie sociale et solidaire. Le « surplus du surplus revient aux producteurs s'il reste du courant, explique l'association. L'idée est de couvrir une partie de leur consommation et d'économiser en moyenne 250 euros par an sur les factures », estime-t-elle. En juin, sur les 6 MWh de surplus comptés, 56 % ont été redistribués. C'est toujours mieux que de tout perdre, mais l'association cherche de nouveaux foyers pour en bénéficier. S'il n'y a pas eu vraiment besoin de démarcher les producteurs-ices, les bénéficiaires particuliers se montrent plus timides: « On croyait que par le bouche-à-oreille, ça allait se répandre comme une traînée de poudre, mais en situation de précarité, les gens se dévoilent peu », ont constaté les bénévoles. Pour identifier de nouvelles personnes qui auraient besoin d'un coup de



Boucle d'autoconsommation collective et solidaire. Schéma repris d'une illustration des Centrales villageoises du Trièves.

pouce, l'association participe à événements locaux, fait du porte-à-porte, travaille avec les maires, les services sociaux, des associations et des bailleurs sociaux. Elle ne demande pas de justificatifs, juste une attestation sur l'honneur, estimant que la confiance est de mise plutôt que de risquer d'être « intrusif ». « Il faut juste aider, ne pas mettre de barrières, estime Christophe, on veut surtout maximiser la redistribution pour des personnes et des entreprises de l'ESS qui en ont besoin ».

La boucle a été montée avec les producteurs, puis les clés de répartition vont définir les proportions reversées aux particuliers, aux entreprises et éventuellement aux producteurs. Elles pourraient être respectivement de 65 %, 25 % et 10 %.

Reste aussi à adapter les usages. « Pour une consommation vertueuse, il faut par exemple programmer ses appareils électriques de façon à ce qu'ils consomment quand il fait soleil et que les panneaux produisent », explique Benoît Gonsolin, président des CVT. Un accompagnement pour « une consommation en adéquation avec le montage des ACS », sera proposé au sein de la boucle.

Lucie Aubin

En pratique

Centrales villageoises du Trièves... et d'ailleurs

La SAS Centrales villageoises du Trièves (CVT), développe l'énergie solaire dans la région du Trièves, en Isère, où le photovoltaïque « représente un potentiel important, avec une grande surface de toits solarisables ». L'entreprise accompagne, forme, conseille les particuliers et collectivités. « CVT n'est pas un installateur de panneaux, rappellent ses membres. Son rôle d'accompagnateur permet de constituer une "communauté locale d'énergie", plus indépendante du marché et intégrant la solidarité contre la précarité énergétique. »

Au niveau national, le réseau associatif des Centrales villageoises regroupe des projets locaux « en faveur de la transition énergétique » et associant citoyen·nes, collectivités et entreprises locales.

Par où commencer ?

Pour fonder une boucle d'autoconsommation collective ou solidaire, il faut créer une personne morale. Se-

lon l'expérience de l'association TOURnESOL, ce n'est qu'un pas. « Il faut premièrement identifier le potentiel de production, explique son président. Et monter une équipe pluridisciplinaire, avec des gens du terrain, d'autres sur la technique... ». Cette équipe devra statuer avec les membres de la boucle, sur les clés de répartition, le prix de revente, les éventuels foyers prioritaires, un fournisseur de facturation qui organisera la répartition des consommations sur les factures, etc. Préparez-vous à « beaucoup de paperasse ».

Le réseau des Amep

Une boucle d'autoconsommation solidaire peut se faire sous forme d'Amep, association pour la mutualisation d'une énergie de proximité, qui met en lien producteurs et consommateurs. Les Amep sont constituées en réseau, qui peuvent apporter conseils et soutiens, aux projets.

Les « patrimoniales »

Certaines communes ont mis en place des autoconsommations collectives dites « patrimoniales »: un fonctionnement interne pour alimenter plusieurs de leurs bâtiments (bibliothèques, écoles, garages...) via une installation photovoltaïque.

Le décret de l'été

Un récent décret - dont la mise en application a subitement été avancée d'un an pour démarrer au 5 juillet 2026 - fait de l'ombre à la souplesse de répartition qui existait jusque-là. Avant lui, il était possible d'ajuster, a posteriori, la répartition des consommations en fonction du réel de la consommation et de la production d'électricité. Avec lui, il faut répartir à l'avance, et avant fixation des prix du marché, la répartition des consommations. Il entend pénaliser des tentatives d'optimisation en fonction du prix de l'énergie, mais risque surtout de décourager des collectifs intéressés.

Vous avez dit batteries ?

À propos des batteries, certaines sont dites « virtuelles »: elles permettent de comptabiliser l'électricité produite mais non utilisée, afin de la soustraire à la facture globale. D'autres batteries bien concrètes, au lithium la plupart du temps, permettent de stocker l'énergie pour s'en servir en fonction des besoins. Les boucles d'autoconsommation collective peuvent être un moyen de s'en passer, sans « perdre » l'énergie.

Se passer de Linky ?

Pour ce type d'installation, Enedis ne veut voir que des Linky. Le compteur communicant comptabilise par petites tranches de temps (15 min) la production et la consommation de chaque membre de la boucle. Tout cela est stocké sur internet, sur un « nuage » où l'on peut récupérer les infos des participant·es. « Il n'est techniquement pas possible de fonctionner sans », selon les CVT. Si vous avez des idées néanmoins, n'hésitez pas à nous les partager.

Grave danger sur éditeurs indés

La faillite quasi certaine d'une entreprise de distribution, Makassar, place de nombreuses maisons d'édition indépendantes dans de graves difficultés financières. Dans un secteur hyperconcentré, la diversité apportée par ces maisons est pourtant essentielle.

Nous sommes des dizaines de maisons d'édition à mener chaque jour la bataille culturelle et sociale sur le front éditorial. Par nos essais, nos romans, nos BD, nos revues, nos albums jeunesse, nous cherchons à bousculer les réflexes de pensée dominants et à maintenir ouverts des horizons libérés de l'emprise des forces réactionnaires. C'est un appel à l'aide lancé par une cinquantaine d'éditeurs menacés de mettre la clé sous la porte dans les semaines ou les mois à venir : *Sauvons les indés!*. En cause : la disparition très probable de leur distributeur Makassar, en situation de faillite, qui pourrait entraîner dans sa chute plusieurs de ses clients.

Pour comprendre la gravité de la situation, il faut se plonger dans la tambouille de l'industrie du livre, dont l'économie répond à certaines règles qui lui sont propres, avec des acteurs dont on ne soupçonne pas forcément l'existence et qui se révèlent pourtant indispensables. Pour en faire le tour, nous pouvons découper la répartition du prix d'un bouquin. Tout est approximatif et dépend des contrats de chacun, mais, selon des chiffres publiés par le magazine *Alternatives économiques*, c'est à peu près ça : 5,5% vont dans les poches de l'État sous forme de TVA ; 11% sont reversés à l'auteur-ice ; 14% reviennent à l'éditeur ; 16% partent dans les frais d'impression ; 17,5% rémunèrent les diffuseurs-distributeurs ; 36% reviennent aux points de vente, notamment les librairies.

Une économie à crédit

Parmi tout ce petit monde, les diffuseurs sont chargés de présenter aux points de vente les livres des maisons d'édition qu'ils représentent. Il s'agit donc de faire le tour des popotes, d'expliquer en quoi l'ouvrage est intéressant, d'encourager sa mise en rayon avec l'espoir que le ou la libraire l'apprécie et le recommande par la suite à ses clients. C'est ainsi que de petites librairies indépendantes peuvent jouer un rôle fondamental dans la diffusion d'ouvrages publiés par de petits éditeurs indépendants (pour les gros, c'est plus simple : les enseignes Relay de Bolloré mettent en tête de gondole les publications correspondant aux «idées» de Bolloré qui se trouvent être éditées par des maisons appartenant à Bolloré et dont la publicité est assurée par les médias du groupe Bolloré. Oui, c'est nettement plus simple).

Le distributeur, pour sa part, est chargé de l'approvisionnement des points de vente, en fonction de leurs commandes, ainsi que du stockage des livres en attente et de la récupération des invendus. C'est aussi lui qui facture aux libraires les livres mis en rayon, encaisse l'argent et reverse leur part aux maisons d'édition. Tout cela prend du temps, et une bonne partie de l'économie du livre se déroule à crédit. Grosso modo, si un éditeur publie un livre, le distributeur lui envoie un

relevé des ventes à la fin du mois, puis lui règle ce qu'il lui doit à 90 jours après l'envoi du relevé. Dans le meilleur des cas, un éditeur touche donc les premiers euros d'un livre 4 mois après sa parution. Mais si le distributeur est en difficulté, comme Makassar, des retards de paiement peuvent apparaître, et s'allonger. Les éditions Lundi Matin, par exemple, pensent que l'intégralité des recettes générées par les ventes de leurs livres au cours des deux dernières années pourrait s'envoler.

«Des actions de solidarité pour survivre»

Sans doute placée tout prochainement en liquidation, Makassar va être gérée jusqu'à sa clôture par un liquidateur judiciaire. Ce dernier va récupérer l'argent versé par les libraires, puis le répartir selon des priorités fixées par la loi. Le Fisc sera par exemple le premier à être payé, alors que les éditeurs risquent de constituer la dernière roue du carrosse. Sachant que Makassar serait endetté à hauteur de 2 millions d'euros, ils ne se font guère d'illusions sur l'argent qu'ils récupéreront. C'est donc un réel coup dur pour le monde de l'édition et du livre en général, alors même que toutes ces petites maisons avaient plutôt tendance à bien résister à l'érosion générale des ventes. « *Malgré un marché du livre en recul, l'édition critique, engagée et indépendante résiste et progresse ces dernières années. Des lecteurs et des lectrices de plus en plus nombreux et nombreuses pensent, lisent, se mobilisent et rêvent d'autres futurs* », indique ainsi un texte de Sauvons les indés !.

Combien ne finiront pas l'année, combien se remettront de ce faux pas ? Il y a à peu près autant de situations différentes que de maisons d'édition, chacune avec ses forces et ses faiblesses. Les éditions Goater, par exemple, prévoient de perdre la moitié de leur chiffre d'affaire en 2026, qui passerait ainsi de 120 000 à 60 000 euros. « *Cette situation nous met clairement en danger et il va falloir qu'on développe des actions de solidarité pour survivre*, observe Jean-Marie Goater, fondateur et unique salarié, à temps partiel, de la structure. *On a la chance d'être très ancrés sur notre territoire, la Bretagne.* » Goater a par exemple publié un Petit dictionnaire du breton de Groix. « *On n'en vendra pas 50 000 exemplaires, mais c'est important que ça existe.* »

Texte : Nicolas Bérard

Illustration : Marion Pradier



Comment aider

Les signataires de l'appel indiquent que pour les aider, vous pouvez :

- Donner sur les cagnottes des éditeurs qui en ont mis en place.
- À court terme, acheter nos livres directement sur nos boutiques en ligne.
- Acheter nos livres en librairies.
- Si vous êtes libraire, faire des tables avec les livres des maisons d'édition concernées. Éviter de retourner nos livres (puisque nous devons rembourser les retours, sans avoir touché un centime sur les ventes).
- En parler autour de vous.

La Lenteur, bis repetita

La maison d'édition La Lenteur, avec laquelle *L'âge de faire* vient de publier la brochure *Le procès de Limoges* - sur le sabotage d'antennes relais de téléphonie et de voitures Enedis - est directement impactée par la disparition du distributeur Makassar. « *On en revient à la situation d'avant notre appel à dons* », regrette Nicolas Eyguesier, chargé d'édition. Appel à dons que nous relayons à nouveau et que vous ne trouverez sur aucun réseau social du grand internet mondial, et pour cause : La Lenteur n'a pas de site internet et encore moins de compte sur un quelconque réseau social. Créé en 2006 par « *un petit groupe d'amis acquis à une critique radicale de la société industrielle. [...]* », cette maison constate que « *la nécessité de porter un discours technocritique paraît plus nécessaire que jamais. L'objectif de cet appel [...] est de se donner les moyens de sortir du bénévolat intégral et de diffuser plus largement les idées portées par la maison.* » Pour participer, passez par La Poste pour acheminer vos dons jusqu'à l'adresse suivante : **Les Amis de La Lenteur, chez Fanny Monsonis, Le Bourg, 43300 Pébrac.**

1- sauvonslesindés.fr

L'État français complice de BASF

Les Faucheurs et Faucheuses volontaires d'OGM ont découvert en juin dernier deux pesticides interdits sur le site de la multinationale BASF à Genay, dans le Rhône. Alors qu'ils lancent l'alerte depuis 2022 sur ces activités illégales, l'État français continue de se montrer complice de ce « colonialisme chimique ».

Le lundi 29 juin, une trentaine de Faucheurs et Faucheuses volontaires d'OGM se sont introduits dans l'usine de BASF, à Genay, au nord de Lyon. Objectif : voir si le géant de l'agrochimie continue de produire des pesticides illégalement. Depuis quatre ans, les militant·es dénoncent le fait que la multinationale produit, stocke et exporte des pesticides non autorisés en Europe, donc interdits en France. Depuis 2022, la loi Égalim interdit « la production, le stockage et la circulation de produits phytopharmaceutiques contenant des substances actives non approuvées » au niveau européen. Pourtant, cette loi ne semble pas s'appliquer chez BASF. Lors de leur première « inspection citoyenne », en 2022, les Faucheurs et Faucheuses volontaires avaient découvert la présence de Régent, un pesticide interdit en France. Trois ans plus tard, en juin 2025, ils avaient dévoilé lors d'une nouvelle visite, la présence de Fastac, un autre pesticide interdit.

La Dreal confirme

Suite à cette action, la Direction régionale de l'environnement, de l'aménagement et du logement (Dreal) est venue mener une inspection sur ce site en juillet 2025. Malgré les mensonges de BASF¹, elle ne s'est pas laissée tromper. Elle a non seulement confirmé le constat des militant·es en indiquant dans son rapport un stock de dix tonnes de Fastac, mais elle a aussi découvert deux autres pesticides interdits : l'Alert 10SC et le Rampage 10SC². Les services de l'État ont alerté la « brigade nationale d'enquête vétérinaires et phytosanitaires » (BNEVP), qui est venue à son tour sur l'usine en août 2025. Celle-ci a ordonné à BASF de détruire son stock de pesticides et d'arrêter de produire des pesticides interdits. Mais, fin octobre, la BNEVP a fait marche arrière et a retiré ses injonctions. Depuis, tout semble bloqué. Refusant le *statu quo*, les Faucheurs et Faucheuses ont décidé de retourner sur le site pour aller constater par elleux-mêmes, si la réglementation est enfin respectée. Verdict ? Lors de cette nouvelle visite, deux nouveaux produits interdits ont été découverts !

Ces pesticides contiennent respectivement de l'afidopyropen et du dimpropyridaz, deux substances non

approuvées en Europe, et donc interdites en France. Le premier est le Versys, un pesticide destiné à l'exportation vers le Brésil. Le deuxième est l'Efficon, un pesticide destiné à l'exportation vers le Canada. Comme les militant·es le craignaient, BASF continue d'empoisonner les paysan·nes, leurs terres et leurs productions à l'autre bout du monde, en toute illégalité. « C'est du colonialisme chimique, dénonce Fanny Métrat, élue et porte-parole de la Confédération paysanne. D'un côté, on fabrique et exporte des pesticides, interdits ici, à l'autre bout du monde, et de l'autre, on signe des accords de libre échange pour importer la nourriture produite avec et les manger ici ! »

Alors que l'État a clairement connaissance des activités illégales de BASF, rien ne bouge. Cette situation, documentée depuis plus de quatre ans, n'a à ce jour entraîné aucune sanction pénale. Deux poids, deux mesures, quand on voit la répression que subissent les militant·es de leur côté. Une dizaine de minutes après être sorties de l'usine de Genay, une quinzaine de personnes ont été arrêtées par la police. Les voitures ont été immédiatement perquisitionnées, les identités contrôlées et tout le monde a été embarqué au poste pour être auditionné. Certaines personnes ont été placées en garde à vue. Sans parler des nombreux procès qu'ont subi les Faucheurs par le passé.

L'État pas simplement inactif

« Arrêtons de penser que l'État est là pour nous protéger, s'exclame Edith Oresta, membre du Réseau Environnement Santé, écoeuvée après des décennies de combat. L'État est criminel. Il y a des millions de malades, et pas que de cancers. Rien de tout ça n'est naturel ni normal ! On est dans l'indécence la plus totale. À part une révolution dans la rue, je ne sais pas ce qui peut les empêcher de continuer. »

Car l'État n'est pas simplement inactif, il protège activement la multinationale. L'été dernier, la Dreal a fait dispa-

BASF continue d'empoisonner les paysans à l'autre bout du monde

raître de son rapport public l'état des stocks de pesticides, à la demande de la multinationale. Même opacité pour le procès verbal de la BNEVP : le ministère de l'Agriculture refuse de le transmettre depuis des mois³. Le 26 mai dernier, lors d'un congrès de céréa-

liers, la ministre de l'Agriculture, Annie Genevard, a même recommandé à BASF une stratégie pour qu'un pesticide à l'effet perturbateur endocrinien reconnu, la cinméthylène, puisse être autorisé⁴ ! Pourtant, BASF sait déjà très bien jouer

avec la loi. La réglementation sur les pesticides est assez absurde : ce sont les producteurs de pesticides qui doivent fournir les études sur la dangerosité de leurs propres produits. Mais ici, l'absurdité va encore plus loin. Il y a quelques années, l'Europe a demandé à la multinationale des données complémentaires sur la toxicité et les effets perturbateurs endocriniens de l'alpha-cyperméthrine. Et BASF n'a tout simplement... jamais envoyé les données en question ! Face à ce refus, l'Europe a retiré l'approbation sur cette molécule. Et aujourd'hui, la multinationale ose dire que ce retrait n'a rien à voir avec des raisons sanitaires, et donc que la loi égalim ne pourrait pas s'appliquer ! Pas d'études, pas de danger, pas de danger, pas d'interdiction. Il fallait juste y penser !

Les dégâts de l'agrochimie

Mais derrière ces noms imprononçables et ces réglementations si complexes, il y a des corps et des vies humaines qui sont broyées. Début décembre 2024, du Fastac, une formulation à base d'alpha-cyperméthrine, a fuité alors qu'un sous-traitant était en train d'intervenir⁵. Il est aujourd'hui gravement malade. Et malheureuse-

ment, ce n'est qu'un exemple parmi tant d'autres des dégâts de l'agrochimie et de l'agro-industrie.

« On est les premières victimes des pesticides, souligne Fanny Métrat. Ils nous font croire qu'on a besoin de pesticides, ce n'est pas vrai. L'agriculture paysanne produit 75 % de l'agriculture mondiale. On peut sortir des pesticides et pour ça, il faut garantir un revenu digne aux paysans et en finir avec cet ordre bourgeois. »

Lola Keraron



Les Faucheurs volontaires d'OGM dans l'espace de stockage des pesticides destinés à l'exportation, en train d'inspecter et de photographier les bidons le 29 juin. ©DR

¹- Lire le « Rapport d'inspection des installations classées » de la DREAL, publié le 5 août 2025. Alors que BASF a indiqué que le mélange Alert 10SC était à des fins « biocides », et donc non concerné par l'interdiction, la DREAL a reçu les étiquettes le lendemain sur lesquelles il était écrit usage « phytosanitaire ».

²- La DREAL a noté la présence de 10 tonnes de Fastac et de plusieurs dizaines de tonnes de produits finis contenant l'alpha-cyperméthrine, destinés à l'exportation hors UE. Elle a aussi noté la présence de l'Alert 10 SC et du Rampage 10 SC, deux pesticides interdits à base de chlorfénapyr, une substance également non approuvée en Europe.

³- Contacté par *L'âge de faire*, le ministère de l'Agriculture nous a répondu que « le rapport n'est pas communicable » sous prétexte qu'« un contentieux administratif est en cours ». Cet argument est réfuté par la Commission d'accès aux documents administratifs, saisie sur le dossier.

⁴- La ministre a recommandé à BASF de transmettre à l'Europe les « méthodes d'évaluation alternatives et les données complémentaires qui permettraient de lever le caractère de perturbateur endocrinien » de la cinméthylène, lors du congrès de l'association générale des producteurs de blé (AGPB) qui s'est tenu à Nancy.

⁵- Voir le compte rendu de la Commission de Suivi de Site (CSS) exceptionnelle de la Société BASF Agri Production, du 23 octobre 2025, sur le site de la préfecture du Rhône.

« On aime les gens, la culture et la solidarité »

De la culture à prix solidaire en plein centre-ville», c'est ce que propose Sapristi, librairie associative qui a ouvert son deuxième magasin à Brest en 2024, au sein de la Pam (lire encadré). Le premier est en centre-ville aussi, quoique éloigné mais qui se gentrifie aujourd'hui: celui de Recouvrance, emblématique de la ville de Brest. C'était juste après le Covid. Baptiste, venu de Normandie, s'est installé avec, dans la tête, le projet de mêler culture et inclusion, raconte Maël, actuel «homme à tout faire» salarié de Sapristi. Avec ses deux librairies, l'association poursuit un but écologique, culturel et inclusif.

Mixité normale

Les livres proviennent uniquement de dons, qui témoignent de la prolifération de la production actuelle: «On peut en recevoir 1000 en une seule journée, témoigne Maël. Depuis le début de cette année, on en a déjà reçu 40 000. C'était 70 000 l'an passé.» Évidemment, il faut trier, classer... dans l'entrepôt où ils arrivent, avant de les proposer dans les boutiques. Déjà une cinquantaine de catégories ont été créées et d'autres se font pressantes, comme l'érotisme ou les romances. Les livres trop désuets ou en trop mauvais état sont recyclés autant que possible, parfois lors d'ateliers proposés par les bénévoles: caviardage, origamis, clubs de lecture, d'écriture... Certains partent aussi en boîtes

À Brest, l'association Sapristi a ouvert deux librairies solidaires, gérées aujourd'hui par 200 bénévoles de tous horizons.

à livres. Tous ces bouquins sont revendus à des prix solidaires ne dépassant pas les 5,50 € l'exemplaire. Certains dons sont des livres rares: «mais on ne spéculé pas, on les propose à la moitié du prix du marché de l'occasion», souligne Maël.

Pour gérer tout cela, environ 200 bénévoles se répartissent, tout au long de l'année, la tenue de la caisse – les boutiques sont ouvertes non-stop de 11h à 20h, pour favoriser le passage de toutes catégories sociales – le tri des dons, les ateliers... «On met un point d'honneur à la liberté d'engagement. Les bénévoles viennent quand ils peuvent et quand ils veulent.» Initialement, le projet a tenu à favoriser l'implication de personnes en situation de handicap, ou isolées, pour qui le bénévolat permettait de «renouer avec un environnement sain. On a des parcours de bénévoles qui avaient peur de parler et qui maintenant montent des projets d'ateliers», témoigne Maël. Sa collègue Agathe par exemple, a commencé en tant que bénévole et partage maintenant son temps salarié entre Sapristi et un Esat. Aujourd'hui, la mixité sociale des bénévoles se déploie aussi en dehors de l'association, avec des sorties, des rencontres... «Au bout d'un moment, le mélange des milieux sociaux, ce n'est plus un sujet. On aime les gens, la culture et la solidarité.» Notez que Baptiste, le fondateur, est retourné à Caen et a créé



Dans la librairie Sapristi située dans la Pam, à Brest, on peut s'arrêter bouquiner sur place. © L'Adf

les librairies solidaires Saperlotte. «De plus en plus de gens n'ont pas accès aux livres. L'année dernière on a eu beaucoup de vente d'occasion pour Noël. Pour autant, je n'ai pas l'impression que les gens lisent moins. Nous sommes auto-financés à 100%. On voit des jeunes venir dans nos librairies et je suis plutôt rassuré par certains comportements. Mais il faut soutenir le secteur associatif. Les budgets se resserrent.»

LA

Et Pam ! Un tiers-lieu

La Pam, ce sont les anciennes Presses armoricaines de Brest. Cette imprimerie a fermé en 2008, mais le petit-fils du fondateur n'a pas souhaité que l'aventure s'arrête là. Aujourd'hui, une société en gère les locations d'espaces pour de la restauration, un fournil, un bar, la librairie solidaire Sapristi, un magasin d'objets «éco-responsables», un espace de télétravail... Et un musée où l'on peut encore admirer les anciennes presses, les pierres lithographiques et les casses de plomb de l'imprimerie. L'association Pim Pam Poum coordonne l'animation de ce tiers-lieu.

Grand Championnat du Monde de goguette

4^e journée

Qui a tué la Planète ?

sur l'air de *Qui a tué Davy Moore ?* Paroles : Catherine Bessouiket

1- C'est pas nous disent les politiques
On a été élu d'une façon démocratique
Le peuple réclame du pain et des jeux
Et c'est normal, il veut être heureux
Nous on a fait tout pour lui plaire
C'est pas facile de l'satisfaire
C'est pas nous qui l'avons tuée
Vous n'pouvez pas nous accuser!

Refrain: Qui a tué la planète?
Qui est responsable et pourquoi est-elle morte?

2- C'est pas nous disent les financiers
Faire fructifier le capital c'est not' métier
Sans nous le monde ne peut pas avancer
On a besoin d'sous pour consommer
Après d'où vient l'argent et où il va
Cela ne nous regarde pas
C'est pas nous qui l'avons tuée
Vous n'pouvez pas nous accuser!

3- C'est pas nous disent les géants du numérique
Car l'avenir sera technologique
Il faut passer à la 5G
Sinon on va tous régresser
Il faut encore plus consommer
C'est la seule solution sensée
C'est pas nous qui l'avons tuée
Vous n'pouvez pas nous accuser!

4- C'est pas nous disent les paysans
On n'peut plus vivre comme avant
Et faut bien nourrir tous ces gens
On doit augmenter les rendements
On nous a dit il faut traiter
Maint'nant les sols, les rivières sont pollués
C'est pas nous qui l'avons tuée
Vous n'pouvez pas nous accuser!

5- C'est pas moi dit l'homme de la rue
Moi à vrai dire je n'ai rien vu
Le matin j'me lève pour aller bosser
Et l' soir je suis bien trop crevé
Alors on ne peut plus vraiment penser
Et je m'endors d'avant la télé
C'est pas moi qui l'ai tuée
Vous n'pouvez pas m'accuser!

Qui a tué la planète?
Qui est responsable et pourquoi est-elle morte?

* En 1966, Graeme Allwright traduit et chante *Qui a tué Davy Moore?*, composé et chanté initialement par Bob Dylan en 1963 (*Who killed Davey Moore?*), s'inspirant lui-même d'une chanson populaire anglaise (*Who Killed Cock Robin?*).

« ON A VENDU NOTRE PROPRE JOURNAL ! »

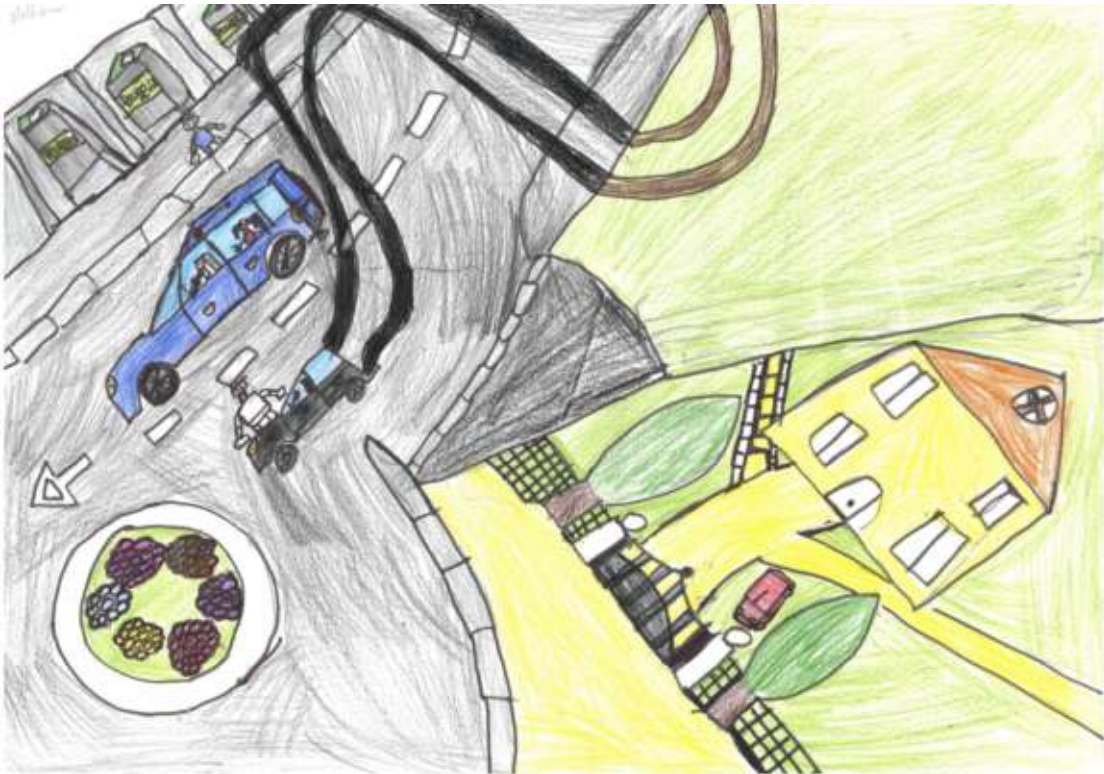
À Reillanne (04), les CM1-CM2 ont créé, imprimé et diffusé leur journal, *Les petits explorateurs*. Ils ont utilisé l'argent des ventes pour nous rendre visite au mois de juin (lire notre numéro d'été). Dans cette pages, tu peux lire des articles de leur journal. Ça t'inspire ?

On est allé dans les commerces de Reillanne: le tabac, la boulangerie de Messilia, le Proxi, le Multi-verres, le Café du cours, la boulangerie de Marius, le Cafoutch, la boucherie et la librairie. On entrainait par équipe de trois pour proposer de déposer nos journaux. C'était gênant surtout quand on ressortait et que toute la classe applaudissait. Mais

c'était amusant parce que c'est original de rentrer dans les commerces avec ses amis. C'était bien aussi quand, le jeudi suivant, on est retournés dans les magasins pour récupérer les sous et leur proposer des journaux. On mettait 5 journaux dans chaque commerce, puis à nouveau 5. On récupérait l'argent dans des petites boîtes. On a eu plus de 100 euros !



Voiture, dérapage et lunettes de travers



Un mercredi, je devais aller à mon entraînement de VTT et vu qu'on était pressé, ma mère s'est posé la question : est-ce qu'on va jeter les poubelles ou pas ? On les a quand même prises et heureusement qu'on les a prises parce que si on ne s'était pas arrêté pour les jeter, on aurait eu un accident. On s'est donc arrêté devant les containers, on a jeté les poubelles et juste quand on est remontés dans notre voiture, une voiture est arrivée, à fond, dans un virage. Le conducteur a freiné très fort, dans les cailloux. Les deux roues arrière se sont levées. Il a glissé dans un champ, il a roulé sur deux roues, il a sauté de nouveau sur la route, il a fait des dérapages dans l'herbe, il est retourné dans le champ, puis de nouveau sur la route. Et il s'est arrêté. Et quand il est sorti de sa voiture, il avait les lunettes de travers.

Nolhan

LETTRES D'ASIE

Shun est notre ami. En 2025-2026, il est parti en Chine, le pays natal de sa maman, à Taiwan et au Tibet. Dans sa lettre, il répondait à nos questions. As-tu fêté Halloween ? Est-ce que les Tibétains qui vivent en altitude toute l'année prennent le liquide amer dont tu nous a parlé, pour faire passer les vertiges ? On a entendu des choses au journal télévisé qui nous ont effrayés, à propos de la Chine. Il paraît que les Chinois veulent dominer le monde... Tu ressens ça quand tu rencontres des gens là-bas ?...

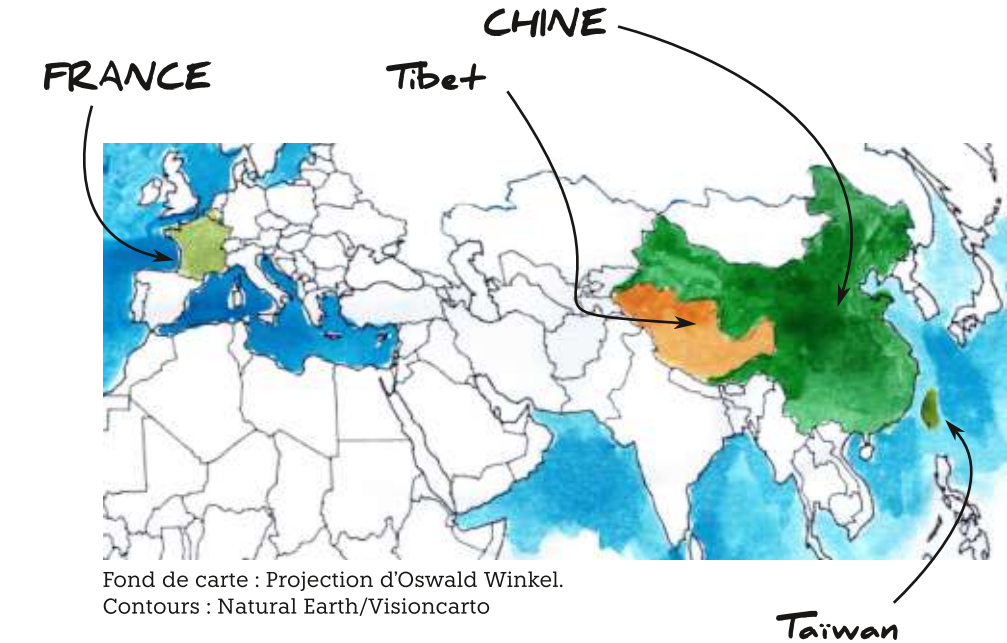
À Taiwan, on allait souvent à 7/11. C'est comme un Proxi, ouvert de 7h à 23h. On prenait des sortes de grands sushis triangulaires, de grands triangles de riz enrobés d'algues, fourrés au poulet, thon, porc... À l'intérieur tu peux t'asseoir, prendre des boissons chaudes, manger, retirer de l'argent, il y a une imprimante, un micro-ondes, des toilettes. C'était notre refuge quand le typhon passait sur Taiwan. Dans le métro, c'est interdit de manger et d'avoir du durian (le fruit qui pue).

Je n'ai pas fêté Halloween et oui, la fête où on met des lampions dans les rivières, c'est une

fête chinoise. Moi, j'ai fêté la fête de mi-automne avec ma famille à Lanzhou, où l'on mange des moon-cakes et où on contemple la pleine lune.

Tous les Tibétains et Tibétaines que j'ai rencontrés ne prennent pas de fiole pour l'altitude. Je pense car ils et elles sont habitués. La dernière fois qu'on a été en Chine (il y a 2 ans), on prenait la plante directement en infusion. Maintenant la plante est protégée, du coup on prend la plante en fiole.

Le taux de change entre l'euro et le yuan c'est 8,2. C'est-à-dire que 1€ = 8,20 yuans environ.



Fond de carte : Projection d'Oswald Winkel.
Contours : Natural Earth/Visioncarto

Donc 7€ = 57,4 yuans environ. Le pain chinois, un pain rond de 13 cm de diamètre, coûte 1 yuan. Le bol de nouilles au bœuf, la spécialité de Lanzhou, c'est 9 yuans le gros bol. Les vêtements peuvent être vraiment bon marché mais aussi très chers.

Les Chinois que j'ai rencontrés n'ont pas l'air de vouloir dominer le monde.

Shun

Les animaux au Tibet

Dans sa lettre précédente, Shun parlait des animaux croisés dans les montagnes du Tibet: « Pendant le voyage, on a vu beaucoup de yaks. En car, on a vu des sortes d'antilopes tibétaines. Aussi des marmottes. Une biche ou un chevreuil. À Suchu, il y a des loups et des ours. Et beaucoup de vautours. Et des perdrix. »

Pour se protéger de la chaleur sans recourir à la climatisation, il existe des systèmes D, utilisés depuis bien longtemps, et d'autant plus utiles quand les logements ne sont pas adaptés aux températures extrêmes. Leur logique est simple : bloquer la chaleur avant qu'elle n'entre et faire circuler l'air ou l'eau pour rafraîchir sans dépenser d'énergie. On a listé ces trucs et astuces en se disant qu'on en aurait peut-être encore besoin en septembre, sinon l'an prochain, c'est sûr. S'il en manque, faites-nous signe !

Illustrations : Red ! Textes : Lydia Robin

La base, on la connaît ?

FERMEZ VOILETS ET RIDEAUX dès que les premiers rayons du soleil atteignent les fenêtres. Ouvertes ou même entrebâillées, elles sont responsables jusqu'à 30% de la chaleur intérieure, en particulier lorsqu'elles sont orientées au sud ou à l'ouest.

LA NUIT, OUVREZ GRAND afin d'évacuer la chaleur au profit de la fraîcheur nocturne. Si votre maison est pourvue de plusieurs étages, créez un « effet cheminée » en ouvrant les fenêtres du haut et du bas. C'est le principe des *badgirs* (tours à vent). En Iran, elles captent le vent frais en hauteur et le redirigent dans les maisons. Se coordonner entre voisins d'immeuble pour ouvrir portes et fenêtres de haut en bas ?

On peut aussi reproduire l'effet en inversant le flux d'air, avec un ventilateur au sol, dans une zone naturellement fraîche : une cave, un garage, une cour intérieure à l'ombre, ou même une pièce orientée au nord.

Si vous n'avez pas de volets : les couvertures de survie sont inflammables. Mieux vaut obscurcir les vitres avec du blanc de Meudon, qui s'enlève très facilement.

Rafrâichir son corps et changer ses habitudes

- LE VAPORISATEUR ET L'ÉVENTAIL

deviennent des objets du quotidien ! Ajoutez quelques tranches de concombre ou de l'aloë vera dans votre vaporisateur.

- BOUILLOTTE INVERSÉE

servez-vous de votre bonne vieille bouillotte, laissez-la quelques heures au congélateur et déposez-la dans votre lit peu avant le coucher.

- BUVEZ BEAUCOUP D'EAU,

de préférence à température ambiante. Pour rafraîchir votre corps, vous pouvez faire couler de l'eau froide sur vos poignets et prendre des bains de pieds glacés, sans vous sécher.

- **MANGEZ FRAIS**, consommez des fruits et légumes, riches en eau. Mangez normalement, même si vous n'avez pas faim, éventuellement en fractionnant vos repas.

- **JOURNÉES DE TRAVAIL** : à l'espagnole : on s'arrête de travailler entre 13h et 18h, ou alors on fait des journées de 7h à 15h.



Rafrâichir son intérieur



Ménage et aménagements

- RIDEAUX « RAFRAÎCHISSANTS »

Prenez un drap, vaporisez de l'eau dessus et accrochez-le à votre fenêtre. En passant à travers ce tissu humide et frais, l'air va évaporer l'eau qui créera du froid.

- **JARRES EN TERRE POREUSE, LINGES HUMIDES** ou galeries d'eau souterraines (les qanats persans) : même principe : l'évaporation de l'eau sert à rafraîchir l'air ambiant.

- PASSEZ LA SERPILLIÈRE

Passez la serpillière à l'eau froide, en laissant un peu plus d'eau que d'habitude à la surface de votre sol. Cette technique augmente l'humidité de l'air et par évaporation, absorbe la chaleur. En cas de moquette ou de parquet, disposez des petits bacs d'eau dans vos pièces. Et quand vous le lavez, étendez votre linge à l'intérieur !

- RETIREZ VOS TAPIS

L'été, retirez vos tapis pour faciliter le refroidissement thermique du sol. Évitez toute source de chaleur interne : **DÉBRANCHEZ** les appareils électriques dont vous ne vous servez pas, éteignez les lumières, évitez d'utiliser le four ou le fer à repasser ! Avant l'été, dégivrez votre frigo et débarrassez votre congélateur des couches de glace accumulées, cela leur évitera de tourner à plein régime

- DES PLANTES, DES PLANTES, DES PLANTES

Les plantes absorbent la chaleur et dégagent de l'humidité. Disposez des pots (de plantes adaptées !) devant les façades les plus exposées. En intérieur, des plantes vertes à larges feuilles rafraîchiront l'air.

Les ventilateurs plafonniers « brasseurs d'air » créent une sensation de brise légère et facilitent l'évaporation de l'humidité. Ils permettent aussi de mieux évacuer l'air chaud la nuit.

- GLACE ET VENTILATEURS

Une bouteille en plastique d'eau congelée (ou un tissu humide) devant votre ventilateur aura un effet rafraîchissant immédiat. Certains ventilateurs ont un réservoir d'eau pour un effet brumisateur.



Des habitats adaptés dans le monde

- **MURS ÉPAIS**, villages aux bâtiments serrés pour éviter le rayonnement solaire ... il y a des aménagements qu'il est difficile de modifier seul. Mais certains peuvent donner des idées :

- Dans les villages méditerranéens, il est d'usage que les façades soient blanchies : cela réfléchirait jusqu'à 80% du rayonnement solaire. Une couche de **PEINTURE BLANCHE** (ou même un drap clair tendu sur le toit d'un van ou d'un abri) peut réduire la température de 5 à 10 °C. Sur un balcon, à défaut d'ombrière, un tapis blanc réduit l'accumulation de chaleur.

- La **VÉGÉTATION À FEUILLAGE CADUC** est utilisée partout dans le monde pour réguler l'effet du rayonnement solaire. En été, le feuillage crée une ombre naturelle sur les murs et les fenêtres. En hiver, une fois les feuilles tombées, la lumière du soleil entre à nouveau et réchauffe l'intérieur.

- Depuis des siècles, du moins en Provence, on utilise le principe du « **PUITS** » D'AIR pour rafraîchir (quand le puits canadien, sur le même principe, cherche à réchauffer) : on fait passer l'air extérieur dans un long tuyau enterré à 2 mètres sous terre, où la température reste généralement stable, aux alentours de 13°C, avant qu'il entre à l'intérieur. (Puits provençal ou canadien : si vous voulez témoigner de votre installation, merci de nous contacter : redac@lagedefaire-lejournal.fr)

Plutôt que de jeter vos épluchures de patates bio... Lavez soigneusement vos pommes de terre avant de les éplucher. Récupérez les pelures, séchez-les bien. Dans un saladier, mélangez-les avec de l'huile d'olive et les épices ou herbes de votre choix. Étalez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson et faites cuire au four préchauffé à 200°C, jusqu'à ce qu'elles soient dorées (environ 15 min). Salez à la sortie du four. Fonctionne avec d'autres légumes (carottes, patates douces, panais...).



Préchauffer le four à 180 °C.
Râper les légumes, les presser au-dessus d'une passoire pour éliminer un maximum de jus (que vous pourrez consommer par ailleurs). Casser dans les légumes 4 œufs moyens, ou 3 s'ils sont gros. Mélanger, ajouter la farine et environ 60 g de pecorino. Saler et poivrer selon son goût.
Graisser légèrement une plaque, coller une feuille de cuisson par dessus et étaler de façon homogène la pâte. Saupoudrer sur la pâte le reste de pecorino.
Enfourner une demi-heure.
Après avoir vérifié la cuisson, sortir le plat du four pour garnir votre wrap : les possibilités sont infinies !
Exemple : étaler du fromage frais, déposer des lamelles de tofu (ou de saumon) fumé, ajouter des morceaux d'avocat. Puis rouler délicatement et couper en tranches.

Un homme est riche en proportion du nombre de choses dont il peut se passer.» Cette citation d'Henry David Thoreau est l'une de celles qui concluent le livre de Yvan Saint-Jours Corrè : *La Miny, une éco-maison autonome pour 15 000 €*. Un livre précis, pratique, composé de pas à pas, de conseils et partages d'expériences, accompagnés d'un grand plan détaillé pour auto-construire sa propre «miny». Une sorte de *tiny house* à ossature bois et éco-conçue, en à peine plus petit et économique. L'auteur détaille un budget qui tient en 10 036 € de matériaux et 4 975 € «d'équipement autonome». L'idée de la *miny* n'est pas seulement d'habiter dans plus petit, autrement dit, de «miniaturiser» une maison confortable, mais surtout de vivre le minimalisme dans toutes ses composantes, au sein d'un habitat autonome en énergie, qui permet de répondre aux besoins élémentaires des humains. On y respire, on y boit (l'eau de pluie filtrée), on mange, on élimine... On y est protégé en toute intimité et l'on peut s'y ressourcer de la manière qui convient à chacun.

guide précis et donne beaucoup de conseils issus de l'expérience de l'auteur, qui précise qu'il a vécu dans cet habitat, en couple avec un enfant en bas âge, et qu'il est toujours possible de prévoir des extensions. On suit donc le parcours d'une miny en auto-construction, depuis les fondations en pneus et cailloux jusqu'au toit végétalisé équipé de panneaux solaires, en passant par l'aménagement du poêle, de la cloison technique abritant plomberie et câbles électriques ou encore aux diverses manières de traverser les canicules, d'abriter oiseaux, hérissons, insectes... ainsi que de «*taquiner la législation*» pour s'intégrer dans la «*réalité juridique*» d'un lieu où poser sa miny.

LA MINY
Une éco-maison autonome
pour 15 000 €

**GUIDE
D'AUTO-CONSTRUCTION**



Yvan Saint-Jours Corré
Illustrations : Tatouine Wolf

 EDITIONS
LES ÉDITIONS ALTERNATIVES



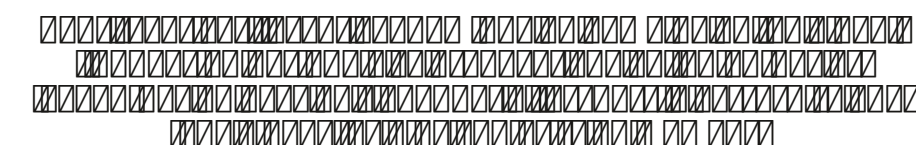


B-GNET.



Ce sera la dernière rentrée des classes sous l'ère Macron. On tient le bon bout ! Mais avant de faire ses cartons, le président distribue ses derniers cadeaux aux lobbistes, notamment à ceux qui travaillent dans son domaine de prédilection : les nouvelles technologies. L'Éducation nationale représentant un formidable gâteau pour le secteur privé, il a décidé de lui en filer une bonne tranche pour cette rentrée 2026, en faisant entrer l'e-sport dans les collèges et les lycées ! Précisons que l'e-sport désigne le fait de jouer aux jeux vidéo en mode compétition, soit en ligne, soit en salles, lors de tournois organisés par des boîtes du secteur.

C'est la cellule investigation de Radio France qui a révélé l'existence d'un document de « stratégie 2026-2030 » relatif à l'e-sport, avec pour objectif d'œuvrer au développement économique du secteur¹. Quoi de mieux, dans cette optique, que d'offrir en



pâturer les millions de collégien-nes et lycéen-nes du pays ? Le document, validé par Matignon, prévoit notamment d'« intégrer l'e-sport dans les parcours éducatifs et scolaires » et de « lancer un programme national intitulé "E-sport et Éducation" ». Se voir proposer de jouer à *Fortnite*, *League of legends* ou *Minecraft* lors de son entrée au collège, voilà la riche idée du bonhomme qui habite l'Élysée.



« Nous avons cru, effarés, à un canular »², s'indignent les deux coprésidents de la commission Enfants et écrans, Amine Benyamina, psychiatre et addictologue, et Servane Mouton, neurologue. Cette commission, qui avait rendu au président de

la République, en avril 2024, un rapport affligeant sur l'impact des écrans sur les jeunes, exprimait alors avoir été « bousculée par les constats qu'elle a eu à faire sur les stratégies de captation de l'attention des enfants, où tous les biais cognitifs sont utilisés pour enfermer les enfants sur leurs écrans, les contrôler, les réengager, les monétiser ». Comme les réseaux sociaux, les jeux vidéos ont une responsabilité majeure dans ce constat, étant spécialement conçus pour rendre les joueurs captifs et, in fine, leur soutirer un maximum d'argent. Les stratégies employées, faisant appel aux neurosciences, constituent un tel succès que l'Organisation mondiale de la santé (OMS) doit désormais reconnaître le « trouble du

jeu vidéo » comme maladie comportementale, avec divers problèmes physiques liés (sédentarité, addiction, myopie...). « Est-il raisonnable d'organiser l'exposition de nos enfants au sein des établissements scolaires à des produits au minimum accrocheurs, voire addictogènes ? », font mine de s'interroger Amine Benyamina et Servane Mouton.

Exactement comme si, en d'autres temps, Macron avait proposé des ateliers « cigarettes » dans les établissements scolaires pour favoriser le développement de la Société d'exploitation industrielle des tabacs et des allumettes (Seita).

Nicolas Bérard

¹ Les jeux vidéo intégrés aux parcours éducatifs, les dessous d'un arbitrage de Matignon qui pose question, Marie Dupin, Radio France.

² La promotion de l'e-sport en milieu scolaire voulue par le premier ministre est une aberration, tribune publiée dans *Le Monde*.



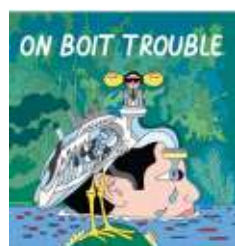
Ce qui est bien avec les journaux en papier, c'est qu'on peut les conserver, les laisser dans un métro, chez le médecin...

Si vous souhaitez commander des anciens numéros, envoyez-nous votre demande sur papier libre à l'adresse indiquée ci-contre, accompagné d'un chèque à l'ordre de L'Âge de faire-le journal. C'est 3,50 € l'exemplaire. À partir de 10 exemplaires, contactez-nous !

Vous pouvez aussi les commander en ligne sur :



Nos trois dernières parutions :



- n°219 / été 26



- n°218 / juin 26



- n°217 / mai 26



Y a-t-il une différence entre potence et guidon ? Comment régler mes vitesses ? Ce livret répond aux questions qu'on n'ose pas poser quand on débute en mécanique cycle.

4 € l'exemplaire /
20 € les 10



Édité par la **Scop L'Âge de faire**
17 av. Balard, 04600 Château-Arnoux-St-Auban

Mensuel n° 220 - septembre 2026

Dépôt légal : à parution

Commission paritaire : 0231 D 87672 **ISSN** : 1777-1323

Imprimeur : Société marseillaise de presse,
13127 Vitrolles / **À la Une** : Slevenn

À l'écriture : Nicolas Bérard, Lisa Giachino, Fabien Ginisty,
Lucie Aubin

> 04 92 61 61 09 redac@lagedefaire-lejournal.fr

Lumières et mise en scène : Lydia Robin

Billetterie : Véronique Geiger > 04 92 61 24 97

compta@lagedefaire-lejournal.fr

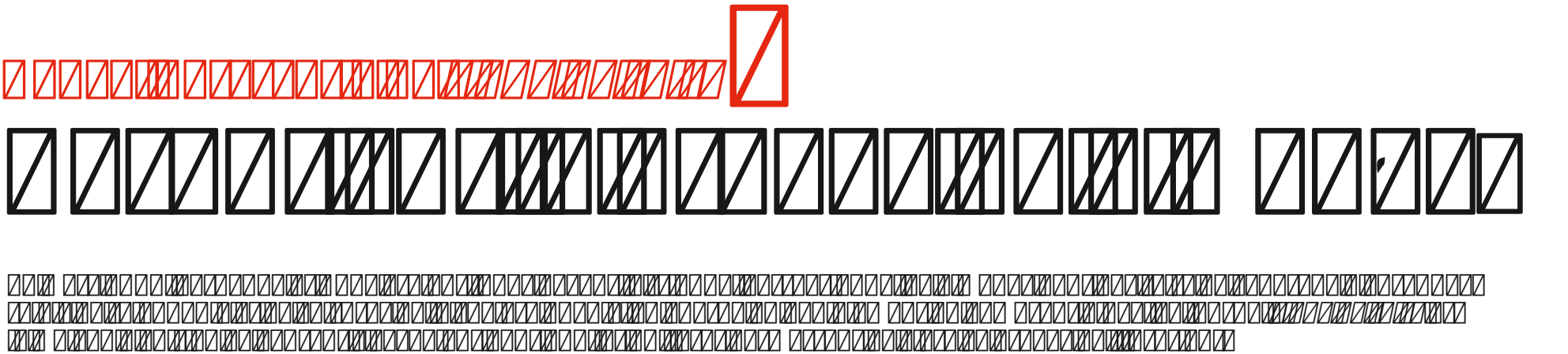
Aux relations publiques : Fabien Plastre > 04 92 61 61 08
diffusion@lagedefaire-lejournal.fr

Acteurs et actrices ayant participé au numéro :

Abygaëlle Bersezio Mazières, Red!, Marion Pradier, B-Gnet, Virginie Giscloux, Jeanne Macaigne, Antoine Barles, Nawal Carayol, Christophe Noisette, Capucine Barat-Gendrot, Khalif Traoré, Vincent Aguetaz, la classe de CM1-CM2 et Reillanne.

À la direction (de publication) : Fabien Ginisty

Sur une idée originale de : Alain Duez



Et si, finalement, ces sabotages étaient légitimes, voire absolument nécessaires ? Les 19 et 20 mars 2026, Anne et Fernando étaient jugés devant le tribunal correctionnel de Limoges pour avoir incendié des voitures Enedis (en plein déploiement du compteur communicant Linky), des antennes relais de téléphonie mobile ainsi qu'une antenne TDF et une antenne à usage militaire (L'adrf n° 210, 216 et 217). Mais au fil des deux jours de procès a été exposée la réalité de l'industrie numérique : extractivisme forcené, crimes humains, gabegie énergétique, impacts sanitaires, recul des libertés... Les questions finalement posées étaient les suivantes : qui sont les vrais délinquants dans cette affaire ? De quel côté se trouvent les véritables criminels ? Ces destructions sont-elles vraiment condamnables ?

L'âge de faire co-édite avec la maison d'édition La Lenteur un livret réunissant les témoignages des accusés, ceux de huit « experts » appelés à la barre par leurs avocats, ainsi qu'une analyse du Comité de soutien des inculpés du 15 juin et des textes de revendications du Comité pour l'abolition de la 5G et de son monde (CLA5GSM). Cette brochure est disponible dès maintenant, à prix libre.

Nous vous proposons ici un extrait du témoignage de l'un des huit experts, en l'occurrence celui de Victor Cachard, qui, après avoir étudié la philosophie, a écrit une *Histoire du sabotage*, en deux volumes, aux éditions Libre. Il est intervenu afin d'expliquer l'histoire et la notion même du sabotage.

« [...] Le sabotage apparaît dans un contexte de forte conflictualité sociale et politique à la fin de XIX^e siècle. Son irruption sur la scène militante est liée à l'idée de trouver une tactique intermédiaire entre violence et non-violence, usages des armes et pacifisme dogmatique. Dans le cadre des luttes contre

l'industrialisation, le sabotage vient répondre à la nécessité de surmonter les deux écueils que représentent à la Belle Époque, la violence faite aux personnes revendiquées par l'anarchisme individualiste et l'inefficacité des grèves dites des bras croisés. Dans les deux cas, la répression confine l'action à l'impuissance. Les lois scélérates de 1893 et 1894 jettent dans la clandestinité les anarchistes poussés à l'exil et les grèves et manifestations sont brisées et matées dans le sang. Le sabotage se présente donc comme une critique de la violence individualiste des anarchistes. Il est pensé comme une manière de déplacer la conflictualité des personnes aux biens dans le but d'interroger la légitimité de la propriété industrielle. Plus précisément, il vient in-

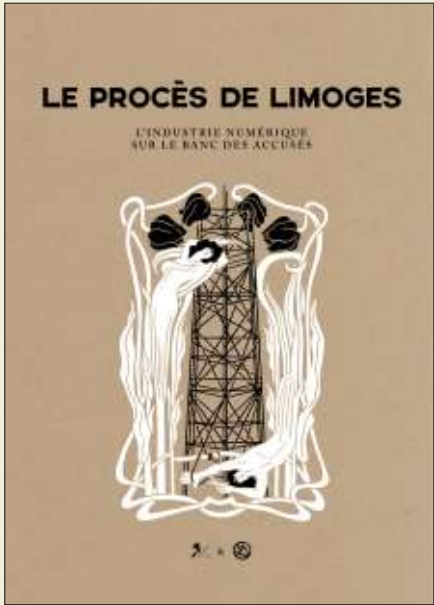
terroger le processus de production de la valeur marchande. Il n'est donc pas limité à une action contre les biens (j'y reviendrai), mais relève d'une attitude de dévalorisation, de contre-production et prend donc la forme de freinage des cadences, ralentissement et paresse au travail. Je veux donc souligner pour ce premier point, qu'historiquement, le sabotage est avant tout une manière de désamorcer la violence sans rien sacrifier au souci de l'efficacité des actions. [...] ».

>>> **Le Procès de Limoges. L'industrie numérique sur le banc des accusés, co-édité par L'âge de faire et La Lenteur, 88 pages, format A5, à prix libre.**

Bulletin de commande

- > Je commande exemplaires du livret *Le Procès de Limoges*.
- > Je décide de donner euros par livret, soit une commande d'un montant total de euros.
- > J'envoie mon chèque libellé à l'ordre de "Scop L'âge de faire", à L'âge de faire, 17 avenue Balard, 04600 Château-Arnoux-Saint-Auban.

Nom :
Prénom :
Adresse :
.....
Code postal : Ville :



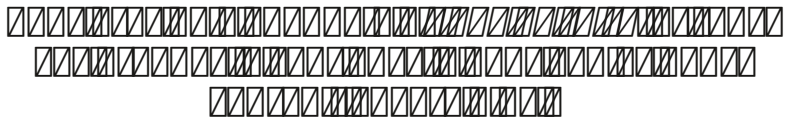
Avec le mandat de prélèvement, votre abonnement sera tacitement renouvelé chaque année, sauf opposition de votre part. Nous n'acceptons pas le prélèvement pour les abos petit budget.

MANDAT DE PRÉLÈVEMENT SEPA (autorisation de prélèvement) Joindre un RIB obligatoirement

Débiteur Nom et prénom :
Adresse :
Code Postal : Ville : Pays :
Coordonnées du compte bancaire ou postal
IBAN :
BIC :

Créancier :
Scop L'âge de faire-le journal
17, Avenue Balard
04600 Château-Arnoux-St Auban

Fait à : Le :
Signature :



Nous encaisserons les chèques avec plaisir, et reconnaissance.

(66 % du montant de votre don).

Il vous faut alors passer par l'association J'aime l'info, agréée pour vous fournir un reçu fiscal.



Une fenêtre pour les dons est à retrouver sur



Littérature marginale

Tout juste majeurs, ou mineurs non accompagnés dont l'âge est contesté par les institutions, de nombreux jeunes évoluent en marge de la protection sociale de l'enfance. À Marseille, au sein du collectif Écrivivre, certains se sont construit un espace où ils peuvent se raconter, hors des contraintes liées à la prise en charge sociale. Leurs écrits sont édités en septembre par BR Marginalia, maison dédiée à la littérature marginale - un courant populaire dans les favelas du Brésil. Cet entretien avec sa fondatrice, Nichelle Teles, est réalisé par Khalif Traoré, sociologue, membre d'Écrivivre et du Collectif 113 à Marseille.

Khalif Traoré: Pouvez-vous vous présenter ?

Nichelle Teles: Je suis afro-brésilienne, née à Salvador de Bahia, dans le Nordeste du Brésil. Je vis en France depuis 8 ans. Je suis éditrice, et je travaille comme serveuse pour faire exister mes projets indépendants. Je m'exprime aussi à travers la peinture, la broderie, le collage et la reliure. J'ai fondé en 2024 BR Marginalia, une maison d'édition indépendante dédiée aux littératures marginales afro-brésiliennes et afrodescendantes issues des classes populaires. Je cherche à faire circuler des voix venues des marges: des favelas, des périphéries, des quilombos et des territoires autochtones, souvent invisibilisés par le marché éditorial dominant. Pour moi, publier ces textes, c'est aussi créer des ponts entre le Brésil, la France, l'Afrique et les diasporas, et permettre à des jeunes des quartiers populaires de se reconnaître dans des récits puissants.

Quand on évoque le Brésil, on a souvent en tête l'équipe nationale de football, les plages, des films comme la Cité de Dieu... Mais rarement la littérature marginale. En quoi consiste-t-elle, et qui en sont les figures pionnières ?

À l'école, on lisait surtout de la littérature écrite par des hommes blancs reconnus dans les canons littéraires. C'est grâce aux réseaux sociaux que j'ai entendu parler de Carolina Maria de Jesus, préceuse de



Nichelle Teles au Festival du livre africain, en 2026.
© Mikaël Monjour

la littérature marginale issue d'une favela. J'ai commencé à m'intéresser à ce genre qui parlait d'un Brésil plus proche de celui que je connaissais, fait par des personnes noires marginalisées. La « littérature marginale » ne désigne pas la même chose selon les époques. Dans les années 1970, elle fait référence à des écrivains et à des poètes en rupture avec les circuits traditionnels, les normes littéraires et académiques. Mais avant cela, dans les années 1960, il y avait déjà Carolina Maria de Jesus (1914-1977). Pour moi, elle est une figure fondamentale. Femme noire, mère solo de trois enfants, elle vivait dans la favela de Canindé, à São Paulo, et travaillait dans la rue comme ramasseuse de papier. Dans ses cahiers, elle écrivait un quotidien marqué par la faim, la misère, la maternité, mais aussi par la vie de son quartier et l'espoir. Son journal, *Le Dépotoir*, publié au Brésil en 1960 puis en France en 1962, a connu un succès international. Elle a inspiré Françoise Ega (1920-1976), écrivaine et militante martiniquaise arrivée à Marseille au milieu des années 1950. Dans *Lettres à une Noire*, Ega écrit à Carolina Maria de Jesus en racontant, elle aussi, son quotidien de femme noire, immigrée et domestique. Sa force, c'est d'écrire depuis un endroit que la

culture dominante refusait de regarder comme un lieu de pensée et de création. Dans la littérature marginale qui m'intéresse aujourd'hui, il ne s'agit pas seulement d'une position choisie en marge des normes dominantes, mais d'une réalité imposée à celles et ceux que l'État et la société déshumanisent et invisibilisent. Ce qui me touche, c'est qu'elle part de l'intérieur des réalités vécues. Elle parle de violence sociale, de racisme, de survie, mais aussi d'amour, de mémoire et de rêves. Elle affirme que nous ne sommes pas des personnages secondaires dans des récits écrits par d'autres. Nous sommes les protagonistes de nos propres histoires. On peut penser aussi à Paulo Lins, avec *La Cité de Dieu*, qui a fait connaître les favelas au-delà du Brésil. Mais cette littérature ne se limite pas à ce succès ni à quelques noms. Elle continue avec Ferréz, Preta Ferreira, Helena Silvestre, Geovani Martins et tant d'autres voix. Et surtout, il ne faut pas réduire la favela à un décor. C'est un territoire qui produit de la pensée, de la connaissance et de la création.

Propos recueillis par Khalif Traoré

> À suivre dans notre prochain numéro.

La mer

La mer Méditerranée. Quand je l'ai vue pour la première fois, j'ai cru qu'elle était belle. Immense, bleue, brillante sous le soleil. Mais très vite, j'ai compris qu'elle était aussi dangereuse qu'un désert, peut-être même plus. La mer te parle, mais pas avec des mots. Elle te parle avec ses vagues, son silence profond, ses odeurs de sel et de peur. On est montés dans une embarcation qui tremblait déjà avant de quitter le rivage. On était nombreux. Trop nombreux. On se regardait sans parler, car on connaissait la vérité: tout pouvait s'arrêter là. Le premier jour, la mer était calme. J'ai pensé: peut-être que Dieu nous protège. Mais la nuit était terrible. Le vent soufflait fort. Les vagues tapaient contre le bateau comme si elles voulaient nous avaler. Je n'oublierai jamais une vague immense, plus haute que tout ce que j'avais vu dans ma vie. Pendant quelques secondes, j'ai cru que c'était la fin. Je la voyais comme une montagne d'eau prête à nous renverser. Mon cœur s'est arrêté. Mes mains tremblaient. Personne ne criait: la peur nous avait tous volé les mots.

Abdoul H. Diaby

> Extrait de *La réalité est là*, pièce théâtrale inspirée des textes des ateliers d'écriture. À retrouver dans *Je ne suis pas leur récit*, collectif Écrire pour vivre, BR Marginalia, 2026.



ABONNEMENT pour 1 an (11 numéros)

Petit budget : 27€ • Basique : 35€ • Soutien : 52€

Hors Hexagone / Collectivités / Associations : 48€

Merci d'entourer votre choix.

Notez vos coordonnées (ou laissez libre pour offrir un abonnement suspendu) :
Chèque à l'ordre de L'âge de faire. Prélèvement : voir au dos.

Nom : _____

Prénom : _____

Adresse : _____

Téléphone* : _____

Courriel* : _____

*Ça reste entre nous, c'est optionnel et en cochant ici ☐ vous recevrez nos superbes infolettres !