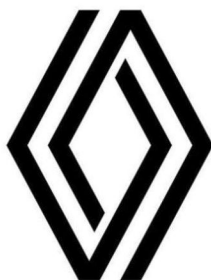


renouveau
renault
portes ouvertes 16-20 sept!



RENAULT ZOE E-TECH

100 % électrique

139€ à partir de
/mois²


LLD sur 37 mois. 1^{er} loyer de 450€
6 000€ de bonus écologique déduits³
2 500€ de prime à la conversion déduits⁴



G. S. BOND

assemblée en France dans notre manufacture de Flins

modèle présenté : Renault zoe e-tech intens r110 avec option peinture métallisée à 191€/mois* sous condition de reprise. 1^{er} loyer de 8950€ ramené à 450€ après déduction du bonus écologique de 6000€ et de 2500€ de prime à la conversion. (1) ouverture exceptionnelle dimanche 19 selon autorisation. (2) exemple pour Renault zoe e-tech life r110 hors options. (2)(5) locations longue durée, hors assurances facultatives, pour 37 mois et 30 000 km maximum. restitution du véhicule chez votre concessionnaire en fin de contrat avec paiement des frais de remise à l'état standard et des kilomètres supplémentaires. sous réserve d'acceptation par diac, sa au capital de 415 100 500€ - siège social : 14 avenue du pavé neuf 93168 noisy-le-grand cedex - siren 702 002 221 ros bobigny. (3) informations sur <https://www.economie.gouv.fr/plan-de-relance/profils/particuliers/bonus-ecologique>. (4) déduction faite de la prime à la conversion de 2500€ sous condition de mise au rebut d'un véhicule particulier ou camionnette diesel mis en circulation avant 2011 ou essence mis en circulation avant 2006 (selon décret n° 2020-1526 du 7 décembre 2020) et d'éligibilité, voir conditions de reprise sur www.primealaconversion.gouv.fr. offres non cumulables réservées aux particuliers et valables dans le réseau Renault participant sur une sélection de véhicules en stock et dans la limite des stocks disponibles, pour toute commande d'une Renault zoe e-tech neuve du 01/08/2021 au 30/09/2021. gamme Renault zoe e-tech : consommations min/max (procédure wltp) (wh/km) : 172/177. émissions co₂ : 0 à l'usage, hors pièces d'usure. jusqu'à 395 kilomètres d'autonomie wltp (worldwide harmonized light vehicles test procedures), selon version et équipements. ce protocole permet de mesurer des consommations et émissions en conditions réelles d'utilisation.



Un conseiller face à vous, c'est toute une banque à vos côtés.

Conseillers, experts patrimoniaux, financiers
ou immobiliers, gestionnaires de portefeuilles :
quels que soient vos projets, nous mobilisons
tous nos experts pour vous aider à les réaliser.

C'est sans doute cet engagement et cette implication
qui nous ont permis d'être récompensés en 2020
pour la qualité de notre accompagnement
dans la réalisation de vos projets*.

Rendez-vous sur hsbc.fr/expert



LES TROPHÉES DE LA BANQUE
2020



SATISFACTION
CONSEILLER PROJET

par meilleurebanque.com

*Les Trophées de la qualité bancaire sont décernés par meilleurebanque.com (société du Groupe meilleurbanque.com). L'édition 2020 de cette étude a été réalisée online en association avec l'Institut Opinion Way, entre le 27 septembre et le 23 octobre 2019, sur un échantillon de 5035 Français bancarisés et représentatifs de la population française âgée de 18 ans et plus. HSBC Continental Europe - Société anonyme au capital de 491 155 980 euros - SIREN 775 670 284 RCS Paris. Siège social : 38 avenue Kléber 75116 Paris. Banque et intermédiaire en assurance immatriculé auprès de l'ORIAS (Organisme pour le Registre des Intermédiaires en Assurance - orias.fr) sous le n°07005894. Crédit photo : Getty Images.

La leçon de Magellan

Le climat ? Plus on en parle, moins on agit. Cette année est encore marquée par ce contraste saisissant. D'un côté, la succession de phénomènes extrêmes (incendies, inondations), accompagnée de l'avalanche de discours sur leur probable cause, le dérèglement climatique. De l'autre, la quantité de gaz à effet de serre dans l'atmosphère, qui devrait, dit l'Agence internationale de l'énergie, atteindre d'ici à 2023 un niveau jamais vu auparavant. Épuisant. L'humanité n'arrive pas à se défaire de son addiction aux énergies fossiles. Les solutions de substitution restent marginales. Le recours au nucléaire est une voie politiquement risquée. Les voix les plus pessimistes (réalistes ?) vont jusqu'à dire que les stocks de pétrole, de gaz et de charbon ayant une fin, la réponse viendra par la contrainte : la privation, la guerre...

C'est donc plus que jamais le moment de croire que l'on peut réussir ce bouleversement que serait l'utilisation massive des énergies renouvelables, surtout dans les pays qui géographiquement sont adaptés à cela. Les investissements, les changements de comportement, les choix fiscaux que cela suppose sont colossaux. Mais à ceux qui pensent que la tâche est insurmontable, je recommanderai ma lecture d'été, *Magellan*, de Stefan Zweig. L'écrivain raconte comment Fernand de Magellan a accompli l'une des plus difficiles odyssées de l'histoire et découvert le détroit qui relie l'océan Atlantique et l'océan Pacifique. On a oublié aujourd'hui combien ce projet fut titanesque. Entre le moment où le prince Henri le Navigateur s'est mis à rêver de faire du Portugal une puissance maritime et celui où Magellan franchit ce qu'il appela à l'époque le canal de la Toussaint, à l'automne 1520, s'écoula plus d'un siècle. Il fallut redessiner des cartes, réapprendre les enseignements des Phéniciens, des Grecs et des Romains en matière de navigation, et que le Moyen Âge obscurantiste avait effacés. S'opposer à un roi (du Portugal), en séduire un autre (d'Espagne), déjouer des intrigues, convaincre des techniciens méfiants, des financiers frileux, des administrations bornées et, comme l'écrit Zweig, affronter «la résistance que la matière oppose à tout dessein qui dépasse les limites ordinaires». Magellan avait contre lui les habitudes, les croyances, les jalousies, les bureaucraties, ces poisons qui s'opposent aux exploits humains. Mais il détenait leurs antidotes : la passion, la détermination, la technique, la science. Sa leçon ne s'applique-t-elle pas, aujourd'hui encore, à nos défis planétaires ? Comme l'écrivait Stefan Zweig, «l'exploit de Magellan a prouvé [...] que toujours un homme, avec sa petite vie périssable, peut faire de ce qui a paru un rêve à des centaines de générations, une réalité et une vérité impérissables».

L'ÉDITO



Thierry Suzani

ÉRIC MEYER Rédacteur en chef

MARTINI

NOUVEAU

L'APERITIVO SANS ALCOOL*

LE PREMIER APÉRITIF À BASE DE VINS, SANS ALCOOL

Notre sélection de vins blancs est désalcoolisée puis assemblée à des plantes aromatiques. Cette méthode unique permet de préserver tous les arômes et le goût de Martini.

VIBRANTE

Notes de Bergamote
de Calabria



FLOREALE

Notes de Camomille
de Pancalieri



**50%
MARTINI
SANS ALCOOL***

**50%
TONIC**

* < 0.5 % ALC./VOL. PROVENANT DES EXTRAITS DE PLANTES AROMATIQUES.

BVW - RCS BOIGNY 414 740 200

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

SOMMAIRE

SEPTEMBRE 2021 - N° 511



Oliver Tournon / Divergence

54



Rijasolo / Riva Press

90

5 ÉDITORIAL

8 RETOUR DE TERRAIN

10 BIEN VU !

Trois photographes racontent les dessous de leurs images fortes.

16 LE CHOIX DE GEO

18 Le grand entretien

Amandine Renaud, primatologue œuvrant à la protection des chimpanzés, livre ses pistes pour garantir la sauvegarde des grands singes.

26 L'esprit d'aventure

Enquête dans l'empire givré du diamant.

Le photojournaliste Carlos Folgoso Sueiro s'est « invité » dans la ville minière de Mirny, l'un des endroits les plus secrets de Sibérie.

44 L'œil du photographe

Hvaldimir, le visiteur qui venait du froid.

En combinaison de plongée, le photographe Aleksander Nordahl est allé à la rencontre d'un mystérieux béluga au large de la Norvège.

54 Envie d'ailleurs

Aux Etats-Unis, le réveil des terres indiennes.

Nos reporters ont passé plusieurs semaines en immersion dans les fiels navajo et apache, où souffle un vent de renouveau.

90 Ce monde qui change

La guerre du zébu agite Madagascar.

Dans l'île, l'animal est au cœur d'un conflit sanglant entre éleveurs et bandits armés.

110 Une planète à protéger

A la recherche du « riz de la mer ».

Faire de la zostère marine la céréale du futur, tel est le rêve du chef andalou Angel León.

122 LA CAVE DU VOYAGEUR

Notre sélection d'idées cadeaux pour explorer des vignes lointaines depuis sa salle à manger.

130 LES RENDEZ-VOUS DE GEO

En kiosque, en librairie, à la télé, sur Internet...

134 USAGES DU MONDE

La passeggiata, promenade à l'italienne.

Couverture : hemis.fr. **En bas et de g. à d. :** Carlos Folgoso Sueiro ; Jose Barea ; Rijasolo/Riva Press ; Aleksander Nordahl.
Encarts marketing : Flyer Prismashop réab 2021 jeté sur sélection d'abonnés ; post-it réab 2021 collé sur sélection d'abonnés ; Welcome adi parcours client 2021 jeté sur sélection d'abonnés ; booklet Welcome adi Prismashop-parcours client jeté sur sélection d'abonnés ; lettre extension HS parcours client 2021 jeté sur sélection d'abonnés ; abo-lettre hausse tarifs adi 2021 jeté sur sélection d'abonnés.

PROLONGEZ VOS RENDEZ-VOUS AVEC GEO

AVANTAGE

En septembre, comme tous les mois, retrouvez GEO Reportage, votre rendez-vous sur Arte. Pour tout savoir sur le programme, les détails sont à lire p. 131. **arte**

SUR LE WEB

Site GEO : www.geo.fr @magazinegeo
 facebook.com/GEOmagazineFrance
 @GEOfr www.youtube.com/geoFrance



Olivier Tournon / Divergence



Etats-Unis

Mort Rosenblum

JOURNALISTE

Au printemps dernier, ce natif de l'Arizona est retourné pour GEO dans l'un de ses lieux favoris : la Nation navajo, plus grande réserve amérindienne des Etats-Unis. Pendant plusieurs semaines, il a exploré ce territoire qu'il connaît bien, et rencontré des Indiens soucieux de préserver leur culture mais aussi de revendiquer une place dans la société d'aujourd'hui. Avec le photographe Olivier Tournon (voir ci-dessous), il a arpenté les coins reculés de la réserve, sur des pistes muées en bourbier par la fonte des neiges. «Mais chaque fois que l'on s'est crus perdus à jamais, tout s'est arrangé... comme si les dieux navajo veillaient sur nous», raconte Mort. **p. 54**

RETOUR DE TERRAIN

NOS AUTEURS ET PHOTOGRAPHES RACONTENT LES COULISSES DE LEUR REPORTAGE.



Etats-Unis



Olivier Tournon

Olivier Tournon

PHOTOGRAPHE

Lors de son reportage en terre navajo, ce photojournaliste français basé à Phoenix, dans l'Arizona, a été bouleversé par la rencontre de Reggie Gardanez, un berger vivant aux portes d'anciennes mines d'uranium abandonnées. Et par le décor lui-même. «Le territoire des Navajo ne se résume pas à Monument Valley et ses terres arides et rouges, dit-il. Les sites les plus éloignés, comme le Canyon de Chelly ou celui de Chaco, permettent de comprendre l'histoire de cette région.» **p. 54**



Sibérie



Carlos Folgoso Sueiro

Carlos Folgoso Sueiro

PHOTOGRAPHE

Pour cet Espagnol de 38 ans, la Russie est une source inépuisable de fascination. Et parfois de surprises dont il se serait bien passé. A Mirny, durant son reportage dans les mystérieuses mines de diamants de Sibérie, il a voulu photographier une patinoire et s'est élancé lui-même sur la glace pour être au plus près de l'action. «Résultat : un poignet cassé inopérable là-bas et un rapatriement immédiat», raconte-t-il. Avant la poursuite, quelque temps plus tard, de son étonnant reportage. **p. 26**



Madagascar



Rijasolo

Rijasolo

PHOTOGRAPHE

Avec le journaliste Emre Sari, il a sillonné à pied le dangereux Ouest malgache où rôdent les *dahalo*, les voleurs de zébus. «Avec l'éleveur Louis Kasay, nous parlions beaucoup en marchant pour oublier la fatigue, raconte-t-il. J'ai évoqué un problème de peau me tracassant depuis dix ans. Dans le massif du Bemaraha, Kasay m'a montré des fleurs endémiques ressemblant à des vulgaires marguerites : "Voilà ce qu'il te faut !" m'a-t-il dit. Après deux semaines de cataplasmes, j'étais guéri !» **p. 90**



Retrouvez les témoignages de nos journalistes dans le podcast «Retour de terrain», disponible sur geo.fr et sur Castbox, Apple Podcast, Spotify et Deezer.

**QUAND VOUS
LE GOÛTEREZ
ATTENTION À NE
PAS CROQUER
LA CUILLÈRE.**

Thibault Noyal - RCS Rennes B 705000307 - CONCEPTION : dilaohq.



**Depuis plus de 30 ans,
Sojasun imagine une alimentation
végétale gourmande pour toute la famille.**

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr



MER MORTE, CISJORDANIE

Un paisible désastre

Cette image empreinte de sérénité cache une catastrophe : celle qui menace la mer Morte, située entre Jordanie, Cisjordanie et Israël. Cette zone désertée, sur la rive nord-ouest autour de colonies israéliennes, est « fermée au public en raison de risques importants d'effondrement du sol », explique le photographe Ido Meirovich. Elle se trouve en effet constellée de gouffres. Coupables : l'assèchement de la mer Morte dû au détournement, à des fins agricoles, du Jourdain qui l'alimente et aussi à l'exploitation de mines de potasse. « C'est triste, on ne peut plus s'y balader à pied, seulement en kayak », se désole Ido qui, pour faire voler son drone, s'est cantonné à la seule plage où il pouvait travailler en toute sécurité.

IDO MEIROVICH

A 49 ans, cet Israélien qui travaille dans l'informatique, également skipper et prof de plongée, est un passionné de prises de vue aériennes.





SHANXI, CHINE

Caverne, amour et raviolis

Une journée d'octobre pas comme les autres dans ce *yaodong*, maison troglodytique du district chinois de Licheng, dans le Shanxi (Chine du nord). Ce couple et sa petite fille s'apprêtent à célébrer l'anniversaire du père, revenu au foyer pour l'occasion alors qu'il passe l'essentiel de l'année en ville, où il travaille. Au menu : des raviolis préparés avec amour ! La lumière passant par les impostes vitrées confère à la scène sa douceur particulière. Ce moment intime et chaleureux a marqué durablement l'auteur de la photo, Huaifeng Li, qui documente cet habitat rural, typique de cette région. « Ils irradiaient tellement de bonheur que j'ai eu l'impression de faire partie de la famille », raconte-t-il.

HUAIFENG LI

Agé de 52 ans, photographe depuis 2011, ce natif du Shandong a déjà été primé au World Press Photo.









AIN, FRANCE

Des nymphéas jurassiens

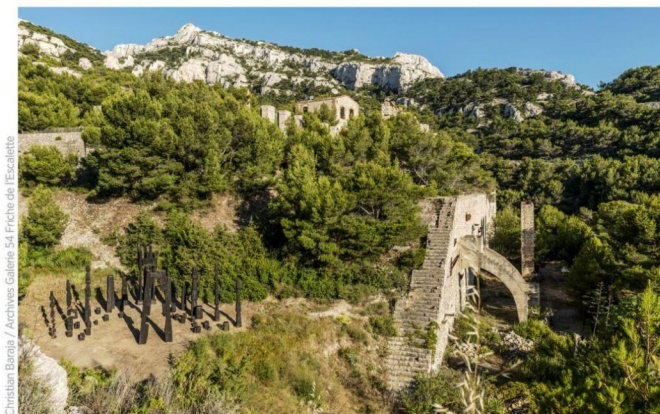
Les reflets turquoise, le sable blanc évoquent des mers lointaines. Il n'en est rien. La photo a été prise en juillet 2020 par Gaël Modrak dans «un lac du Bugey [il préfère tenir ce coin un peu secret], dans le Jura». On y aperçoit des nénuphars miroitant sous la surface d'une eau particulièrement claire. «Au milieu circulent des rotengles, proches parents du gardon», décrit le photographe. La lumière très verticale du soleil a fourni les ombres en prime. Gaël a plongé sans bouteilles, ce que peu de photographes subaquatiques pratiquent. «Pourtant, ce type d'images ne s'obtient que de cette manière : il faut introduire le moins de perturbations possible au sein du milieu dans lequel on évolue», explique-t-il.

GAËL MODRAK

Plongeur de 45 ans, il pratique en amateur la photo subaquatique, en mer et en eau douce, en apnée ou en scaphandre.

MARSEILLE

NOTRE SÉLECTION CULTURELLE SUR UN THÈME, UN PAYS, UNE DESTINATION.



Christian Barala / Archives Galérie 54 Friche de l'Escalette

A gauche, une sculpture de François Stahly, l'une des œuvres exposées à l'Escalette.

DÉCOUVERTE

Beau comme l'antique

Au cœur des Calanques, des colonnes se dressent sur la roche calcaire face à l'anse miroitante d'un petit port. La friche de l'Escalette, aux airs de site romain, a été l'une des grandes usines de plomb de la région. Entre 1851 et 1925, tout un système de wagonnets, puis un téléphérique, charriaient l'or noir transformé en lingots destinés aux canalisations et à l'armement. Aujourd'hui, il reste de cette épopée industrielle une kyrielle de vestiges, fosse de concassage, condensateur, galeries de fours, recolonisés par les pins et les agaves. Depuis 2016, le galeriste parisien Eric Touchaleaume, qui a racheté et réhabilité la friche après des décennies d'abandon, la rouvre au public chaque été, agrémentée, entre autres, de sculptures contemporaines. Lors des visites qui s'étendent désormais à octobre, les habitants du coin aiment évoquer la période de «laisser-faire» des années 1980-1990, avec leurs soirées au restaurant illégal hanté par la panthère du patron. De quoi nourrir la légende de l'Escalette.

Visite de la friche de l'Escalette, à Marseille, les week-ends de septembre et d'octobre. Contact : friche-escalette.com

EXPOSITION

La cité des anges

Ils sont beaux comme des dieux et pourtant invisibles. Loin du centre-ville et du projet de rénovation urbaine Euroméditerranée, les jeunes des quartiers nord règnent sur un domaine oublié, celui des HLM, des terrains vagues et des friches industrielles.

La photographe Yohanne Lamoulère, qui vit et travaille à Marseille, met sous le feu des projecteurs des personnages dignes de contes, comme Kada et Chaïma, en virée sur



Yohanne Lamoulère / Tendances Flore

la plage des Catalans, fumant le narguilé. Ou, sur une colline pelée, Cheyreen, qui prend le thé autour d'une table aussi soignée que celle d'Alice au pays des merveilles. Ou encore Abdou, qui a accepté, pour l'artiste, de passer un tutu sur son jogging et qui rêve sur son scooter, cité Bassens. A découvrir au festival Portrait(s), à Vichy.

Faux Bourgs, de Yohanne Lamoulère, au festival Portrait(s) de Vichy, jusqu'au 19 septembre. Livre, éd. Le Bec en l'air, 35 €. Contact : ville-vichy.fr/portraits

BALADE

La tête et les jambes

Majestueux palais du Pharo édifié par Napoléon III pour l'impératrice Eugénie, cabanons de pêcheurs de Malmousque... C'est ce télescopage urbanistique que retrace le guide-cartographe Olivier Duvallet lors des randonnées *Urban Hike*. Au choix, trois boucles d'une dizaine de kilomètres : le bord de mer, l'hypercentre et les collines. Le dernier est destiné aux bons marcheurs. Un grand bol d'air et de culture.

Urban Hike, trois circuits de trois heures trente. Contact : urbanhike.fr



ROMAN

Port d'attache

Un docker ouest-africain, qui, après avoir embarqué clandestinement sur un transatlantique Marseille-New York et avoir perdu l'usage de ses jambes, a obtenu réparation, revient en héros sur le Vieux-Port, déterminé à profiter de son pactole dans les bars et les bordels. Une plongée dans la Marseille marginale et trépidante de l'entre-deux-guerres, où luttes raciales et sociales vont de pair avec nuits sans interdits.

Romance in Marseille, de Claude McKay, éd. Hélotropismes, 21 €.





**Pour ne rien vous cacher,
c'est votre maman qui nous
a donné sa recette.**



Des sauces oui, mais des Panzani.

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR

[LE GRAND ENTRETIEN]

Amandine *Renaud*

Ils nous ressemblent tant... et nous les traitons si mal. Que faire pour endiguer le déclin des populations de grands singes ? L'évolution du statut juridique de ces primates permettrait-elle de garantir leur sauvegarde ? Les explications de la primatologue Amandine Renaud.

L'Union internationale pour la conservation de la nature alerte : la population mondiale des grands singes a décliné de 70 % depuis les années 1980, et cinq espèces sur sept sont désormais en danger critique d'extinction. Vous avez fondé l'association P-WAC pour œuvrer à la protection des chimpanzés dans le sud-ouest de la République démocratique du Congo. Comment s'organise la préservation de ces animaux *in situ* ?

Dans notre centre situé dans la forêt de Kiobo, nous recueillons des chimpanzés orphelins avec pour objectif, à terme, de les remettre en liberté. C'est le gouvernement congolais qui nous les confie après que des écogardes de l'Etat les ont saisis et leur ont établi des papiers. Tous sont très jeunes et ont été victimes du braconnage. Les chimpanzés adultes, qui ont cinq fois plus de force qu'un homme, sont chassés pour leur viande, tandis que les bébés, eux, sont soit exportés, par exemple vers des laboratoires, soit vendus localement comme animaux de compagnie, voire «de protection» : animal territorial même quand il est ➤➤

**«RAPPEL UTILE :
LES HOMMES
SONT AUSSI DES
PRIMATES, ET LES
GRANDS SINGES,
DES PERSONNES
NON HUMAINES»**



Thomas Entenar

Surnommée Baby Jane en référence à la Britannique Jane Goodall, la Française Amandine Renaud, 39 ans, œuvre à la protection des chimpanzés.

➔ enfermé dans une cage, le chimpanzé vocalise dès qu'un intrus pénètre dans la maison... Aucune mère chimpanzé n'abandonnerait son petit et il est impossible de capturer un bébé sans tuer les autres membres de son groupe. Les orphelins hébergés par P-WAC ont ainsi tous vécu un traumatisme. La première étape est de les placer en quarantaine, car ils peuvent porter des maladies transmissibles aux autres singes et aux membres de notre équipe, comme la tuberculose ou la Covid-19. Et lors de cette phase de quatre-vingts jours, nos pensionnaires restent sous une surveillance constante.

Ils sont alors pris en charge par des mamans de substitution humaines...

A l'état sauvage, ces singes restent quasi en permanence accrochés au ventre de leur mère jusqu'à l'âge de 2 ans et têtent souvent jusque vers 5 ou 6 ans. Dans notre centre, pendant cette période de maternage, les bébés, maintenus dans la forêt pour ne jamais rompre le contact avec la nature, passent tout leur temps avec leur «maman humaine». Mais pas avec les autres singes, pour leur propre sécurité : une femelle peut se montrer trop brutale avec un bébé qu'elle affectionne, et même le tuer sans le vouloir, par exemple en lui sautant dessus... Quand nous présentons enfin nos orphelins au reste du groupe, nous veillons à ce que l'intégration s'effectue en douceur, grâce à des chambres spéciales disposées dans un enclos boisé : dans un premier temps, les contacts ne sont que visuels. Après la phase de quarantaine et la présentation, vient enfin la troisième étape, celle de la réhabilitation, indispensable avant la réintroduction en milieu naturel. C'est ce que j'appelle «l'école de la brousse», car les chimpanzés doivent réapprendre la vie sauvage. Cela peut prendre une dizaine d'années !

Pourquoi ce processus de réhabilitation à la vie sauvage est-il si long ?

Parce qu'un chimpanzé se développe aussi lentement qu'un humain. A 8 ou 10 ans, ce sont encore des enfants, ils ne pourront commencer à se re-

produire que quelques années plus tard. Avant de relâcher nos pensionnaires, on doit s'assurer qu'ils soient suffisamment matures et indépendants pour trouver seuls leur nourriture, mais aussi qu'ils aient confiance en eux et n'aient plus de séquelles psychologiques ou physiques liées à leur capture et à leur détention. De plus, comme nous ne remettons jamais en liberté des individus isolés, nous devons créer une cohésion sociale au sein du groupe.

Et vous pensez jouer un rôle clé dans ce réapprentissage ?

Il y a quelques années, j'aurais répondu «oui», mais je me suis rendu compte que c'est faux : nous, humains, ne sommes qu'une petite passerelle, car les grands singes ont l'instinct de survie et possèdent naturellement des compétences. Ainsi, les plus petits savent déjà repérer les branches et les petites feuilles permettant de se construire un matelas végétal où dormir, même si leur nid ne sera pas aussi élaboré que celui d'un adulte. Est-ce inné ou un lointain souvenir de leurs parents ?

Photos : W.A. Deshayes



«MÊME LES PETITS CHIMPANZÉS SAVENT SE FAIRE UN NID. INNÉ OU ACQUIS ? NOUS NE SAVONS PAS»

Impossible de savoir. Notre rôle, c'est de les rassurer si un bruit les a fait sursauter, de les reconforter quand ils tombent d'un arbre... Comme des enfants humains.

Sur quels critères choisit-on le terrain de réintroduction ?

La première condition, c'est qu'il n'y ait pas, ou peu, d'humains pour minimiser les risques de conflits. Il vaut aussi mieux éviter la présence d'autres chimpanzés : relâcher un groupe réhabilité là où il existe une forte densité d'individus sauvages est voué à l'échec, car les rencontres tournent toujours à l'affrontement, et les combats sont souvent mortels. Surtout entre mâles, les femelles ayant de meilleures chances d'être bien accueillies quand elles sont au stade de la reproduction. La société chimpanzé fonctionne sur la dynamique de fission-fusion : ses membres – en général de l'ordre d'une soixantaine à une centaine – se séparent et se retrouvent régulièrement, mais restent toujours soudés. Un groupe réintroduit, composé d'une dizaine d'individus, ne fera pas le poids face une bande sauvage. Et notre travail de réhabilitation est défaillant sur un point clé : nous ne pouvons apprendre à nos protégés comment se défendre. Ces stratégies auraient dû leur être inculquées par leurs pairs. La cohésion et la solidarité du groupe réintroduit sont donc essentielles pour sa survie en milieu naturel. Enfin, dernier critère : le terrain de réintroduction doit être vaste – les études scientifiques estiment que le «domaine vital» d'un chimpanzé varie de 3 à 60 kilomètres carrés – et disposer de suffisamment de ressources alimentaires, notamment en saison sèche, quand il y a peu de fruits. Pour remettre en liberté avec succès un chimpanzé, il faut aussi préserver ou restaurer son habitat. Notre association achète donc des terres avec l'aval des chefs coutumiers et s'attelle à leur reboisement, car la forêt se réduit comme peau de chagrin dans la région. On possède pour l'instant 140 hectares (bientôt 250) et on a déjà planté quelque 2 000 arbres.

➔

Sortir faire du shopping,
sans sortir ma carte!

T'arrives à suivre?



**Chez Hello bank! on fait tout pour vous suivre
et simplifier vos paiements avec Apple Pay.***



*Sous réserve de conditions d'éligibilité au service Apple Pay.
Hello bank! est l'offre 100% digitale de BNP Paribas SA - 16 bd des Italiens 75009 Paris - 662 042 449 RCS Paris.
Apple, le logo Apple, iPhone et Apple Pay sont des marques déposées aux États-Unis et dans d'autres pays.

➔ La destruction de l'habitat est-elle le plus grand péril pour ces singes ?

Oui, mais c'est en réalité le problème principal pour toutes les espèces animales. Plus l'espace de vie se réduit, plus les primates disparaissent. Dans le cas des grands singes, c'est un cercle vicieux, car ils font partie des « espèces parapluies » : sans la forêt, les grands singes ne peuvent pas survivre ; sans eux, l'équilibre est rompu, et l'écosystème a du mal à se régénérer. On surnomme d'ailleurs le chimpanzé le « jardinier de la forêt ». Il se déplace pour trouver de la nourriture, et chemin faisant il défèque. Via ses selles, il dissémine les graines des fruits qu'il a consommés, qui vont germer d'autant plus facilement. En résumé, il mange, il sème, il mange, il sème... Et joue ainsi un rôle essentiel dans la régénération de la forêt.

Quelles sont les autres menaces ?

Outre le braconnage, les grands singes souffrent d'Ebola et de tout

un lot d'affections humaines. Un rhume anodin pour l'homme peut décimer une population entière de chimpanzés sauvages. Il suffit qu'un primate récupère par terre un trognon de fruit consommé par une personne porteuse d'une pathologie pour qu'il tombe malade à son tour et contamine le groupe. Le primatologue Christophe Boesch a pointé le rôle joué, au-delà des populations locales, par les touristes et même les chercheurs dans la disparition des primates via la dissémination des maladies, mais ses publications ont été mal accueillies par la communauté scientifique, qui s'est sentie attaquée. Il a pourtant raison.

L'écotourisme pour sauvegarder les grands singes, vous n'y croyez pas ?

Peut-être le modèle du Rwanda, qui propose d'observer les gorilles des montagnes, fonctionne-t-il, parce qu'il y a un encadrement et que les règles sanitaires sont, paraît-il,

strictes. Mais je n'en suis pas si sûre : nombre de vidéos et de photos sur Internet montrent des visiteurs sans masque le temps de leur super selfie. C'est un risque que l'on fait courir à toute la colonie ! Et que dire de l'Indonésie, où aucun véritable protocole n'a été mis en place, et où n'importe qui peut se balader en forêt tropicale, approcher et même nourrir les orangs-outans, et ainsi leur transmettre des maladies. Je suis contre le tourisme vert, car je considère, pour avoir travaillé jadis sur des structures scientifiques avec volet touristique chez les bonobos du parc national de la Salonga, en RDC, que la présence de voyageurs est toujours très intrusive, j'avais l'impression de faire de la télé-réalité et de déranger en permanence les animaux.

Qu'est-ce qui distingue les grands singes des autres primates ?

La taille bien sûr, mais aussi la dimension du cerveau, beaucoup ➔

Présentation de nos plus proches cousins

Sur les 504 espèces de primates recensées à travers le monde, les trois quarts au moins sont en déclin. En première ligne : les hominidés, grands singes cousins de l'homme localisés dans vingt-trois pays d'Afrique et d'Asie du Sud-Est.

	 Chimpanzé	 Bonobo	 Gorille	 Orang-outan
Aire géographique	Les quatre sous-espèces de <i>Pan troglodytes</i> se répartissent sur vingt et un pays africains, depuis le Sénégal jusqu'à la Tanzanie.	<i>Pan paniscus</i> est une espèce endémique de la République démocratique du Congo (RDC).	RDC, Rwanda et Ouganda pour le gorille des montagnes de l'Est, et sept autres pays d'Afrique (Angola, Gabon...) pour celui des plaines de l'Ouest.	Les trois espèces, jadis présentes aussi ailleurs en Asie du Sud-Est, sont désormais limitées à deux îles asiatiques, Sumatra et Bornéo (Indonésie et Malaisie).
Population	500 000 individus.	Entre 15 000 et 20 000 individus.	Moins de 5 000 gorilles de l'Est, autour de 316 000 gorilles de l'Ouest.	<i>Pongo pygmaeus</i> : 100 000. <i>Pongo abelii</i> : 13 000. <i>Pongo tapanuliensis</i> : 800.
Classement UICN	En danger.	En danger.	En danger critique d'extinction pour les deux espèces.	En danger critique d'extinction pour les trois espèces.
Spécificités	C'est le grand singe avec la plus vaste aire de répartition, mais il semble déjà éteint au Bénin, au Burkina Faso et au Togo.	La population de bonobos est très difficile à dénombrier, même si leur habitat se restreint à la moitié nord de la RDC.	L'habitat des gorilles, déjà touché de plein fouet par la déforestation, est situé en grande partie dans des zones de conflits humains.	L'orang-outan, « homme de la forêt » en malais, souffre des atteintes à son écosystème (incendies, déboisement...).

Union internationale pour la conservation de la nature (UICN)

INFUSEZ LE CHANGEMENT



Toute la gamme fuzetea
a désormais des bouteilles
fabriquées à partir de
100% de plastique recyclé,
soit une empreinte carbone
réduite de 70%
pour chaque bouteille. **



*Bouillon à l'infusion de thé noir concentrée, saveur pêche, thé et hibiscus, avec sucre et édulcorant.
+Sauf bouchon et étiquette (recyclables mais pas recyclés)
**Source : Ademe 2017



fuzetea

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR - WWW.MANGERBOUGER.FR

➔ plus développée par rapport au reste du corps, ainsi que l'absence de queue, la face aplatie (ils n'ont pas de museau) et la vision stéréoscopique. Et puis il y a bien sûr tout ce qui est de l'ordre de la culture, qui n'est plus mis en doute par aucun éthologue depuis longtemps. Les grands singes sont par exemple capables de fabriquer des outils, d'élaborer des stratégies pour prendre le pouvoir, de se transmettre des savoir-faire de génération en génération... Et, évidemment, de communiquer et de rire. Les chimpanzés ne font pas de phrases, mais ils possèdent les mêmes canaux de communication – faciale, visuelle et gestuelle – que nous, en sus des vocalisations. Néanmoins, ces particularismes ne sont peut-être pas réservés aux grands singes. Les chimpanzés sont l'espèce la plus étudiée au monde, à qui l'on fait subir en laboratoire une multitude d'expériences, pour voir s'ils sont capables de déchiffrer un code ou d'apprendre à écrire. Mais il y a plein d'autres espèces de singes, que l'on ne connaît pas encore vraiment, et qui possèdent peut-être elles aussi certaines de ces aptitudes et certains de ces comportements. Nous manquons de recherches et de données à ce sujet, surtout en milieu naturel, car c'est compliqué de suivre un groupe dans la canopée et de les approcher pour filmer les informations...

Avez-vous déjà observé ces comportements chez de petits singes ?

Effectivement. Dans notre centre, nous recueillons des cercopithèques asagynes, et eux aussi rien ! On a également assisté chez eux à des phases de deuil, qui se caractérisaient par une sorte de dépression chez les proches du défunt (certains arrêtaient même de se nourrir pendant quelques jours), et à des moments de tristesse partagée et de recherche de réconfort bouleversants. Ce n'est vraiment pas le propre de l'homme d'aimer les siens.

Une étude publiée en 2016 dans la revue *Science* a montré que, chez les chimpanzés, les orangs-outans et les



«DES DROITS FONDAMENTAUX POUR LES GRANDS SINGES ? CE N'EST HÉLAS PAS PRÈS D'ARRIVER»

bonobos, la «théorie de l'esprit» était valable. Autrement dit, que ces animaux sont capables d'attribuer des croyances et des espérances à d'autres individus. Ont-ils vraiment cette faculté à se mettre à la place d'autrui, comme nous ?

En effet. Le primatologue Frans de Waal parle d'ailleurs à ce sujet d'«anthropodéni» : c'est une grosse erreur de la part de l'homme de penser que lui seul est capable d'éprouver une émotion ou encore ce que ressent l'autre. Nos émotions sont même sans doute partagées par toutes les espèces animales, mais, comme on ne les a pas étudiées, on ne peut pas l'attester. Je pense que faire de l'anthropomorphisme ou attribuer des émotions aux primates, ce n'est pas forcément un mal. Pourquoi serions-nous les seuls à avoir peur ? Ou à comprendre ce qu'éprouve un ami en détresse ?

L'ADN du chimpanzé est identique à celui d'*Homo sapiens* à plus de 96 %. Ce serait donc lui notre plus proche parent, et non le bonobo ?

Oui. Mais il n'y a pas que la génétique qui l'affirme, l'analyse du com-

portement aussi. Bonobos et chimpanzés sont deux espèces sœurs : la première est une société matriarcale, dominée par les femelles, où le sexe est utilisé pour réduire les conflits. La seconde est une société patriarcale, avec beaucoup de manipulations, de stratégies de pouvoir, de guerres... L'homme ressemble donc davantage au chimpanzé. Nous avons un ancêtre commun avec lui et c'est notre plus proche cousin.

En 1994 a été fondé le Great Ape Project, une organisation d'experts internationaux qui milite pour conférer des droits juridiques aux grands singes, comme la protection de la liberté individuelle ou l'interdiction de la torture. Que pensez-vous de ce genre d'initiatives ?

Leur approche est intéressante, mais manque encore d'écho auprès des décideurs. Je trouve cela décourageant, au bout de bientôt trente ans ! Même si, au coup par coup, il y a eu de petites avancées. Par exemple, l'Argentine a accordé en 2014 à un orang-outan en captivité des droits humains fondamentaux : ce n'est pas rien, mais ça ne touche encore qu'un seul individu... Avec mes collègues, nous rappelons depuis longtemps que les hommes sont eux-mêmes des primates, et que les grands singes sont des «personnes non humaines». Des primatologues, philosophes et juristes cherchent ainsi à étendre le statut juridique de «personne physique» aux grands singes qui, dès lors, ne seraient plus considérés comme des biens [dans le code civil français, depuis 2015, ils sont, comme les autres animaux, considérés comme des «êtres vivants doués de sensibilité», mais restent toujours soumis au régime des «biens meubles»]. Les conséquences concrètes seraient importantes : un chimpanzé ne pourrait par exemple plus faire l'objet d'expérimentations ou être détenu dans un zoo. Hélas, cette évolution du statut légal n'est, à mon avis, pas près d'arriver, car les enjeux financiers sont trop importants. Ou alors ça arrivera, mais peut-être trop tard...

**PROPOS RECUEILLIS
PAR NADÈGE MONSCHAU**

MON ASSURANCE DÉCÈS

ANTICIPER, POUR QUE MÊME SANS VOUS



VOTRE FAMILLE CONTINUE D'AVANCER.

Définissez avec votre conseiller un capital destiné à vos enfants
en cas de décès, qui peut leur être versé en une fois ou mensuellement
pour leurs études par exemple.

**AGIR CHAQUE JOUR DANS VOTRE INTÉRÊT
ET CELUI DE LA SOCIÉTÉ**



Document à caractère publicitaire.

Mon Assurance Décès est un contrat d'assurance temporaire décès de groupe assuré par PREDICA, filiale d'assurance de personnes de Crédit Agricole Assurances. PREDICA S.A. au capital de 1029934935 € entièrement libéré, entreprise régie par le Code des Assurances - 334028123 RCS Paris. Siège social : 16-18 boulevard de Vaugirard - 75015 Paris. Les dispositions complètes du contrat, les limites et les modalités de mise en œuvre des garanties figurent dans la notice d'information.

Ce contrat est distribué par votre Caisse régionale de Crédit Agricole, immatriculée auprès de l'ORIAS en qualité de courtier d'assurance. Les mentions de courtier en assurances de votre Caisse sont disponibles sur [mentionscourtiers.credit-agricole.fr](https://www.mentionscourtiers.credit-agricole.fr) ou dans votre agence Crédit Agricole. Sous réserve de la disponibilité de cette offre dans votre Caisse régionale.

08/2021 - Édité par Crédit Agricole S.A., agréé en tant qu'établissement de crédit - Siège social : 12, place des Etats-Unis, 92127 Montrouge Cedex - Capital social : 9276058473 € - 784608416 RCS Nanterre. Crédit photo : Getty Images. BKC

Carlos
Folgozo Sueiro

Pour son projet
The Shining Land,
ce photographe
espagnol de 39 ans
a passé quatre
mois en Sibérie
entre 2017 et 2021.



Mon enquête dans l'empire givré DU DIAMANT


Comment vit-on dans l'un des endroits les plus isolés, les plus froids et les plus secrets de Sibérie ? Pour répondre à cette question, notre photographe s'est « invité » dans la ville minière de Mirny. Une immersion qu'il imaginait brève et espérait discrète...

Profondeur : 525 m. Diamètre :
1,2 km. Ce puits désaffecté
depuis 2001 semble vouloir
engloutir Mirny et ses 35 000
habitants, dont la moitié vivent
grâce à la mine de diamants.



ARGOplay

Scannez
cette page pour
découvrir plus
de photos
de ce reportage.
Tuto p. 131

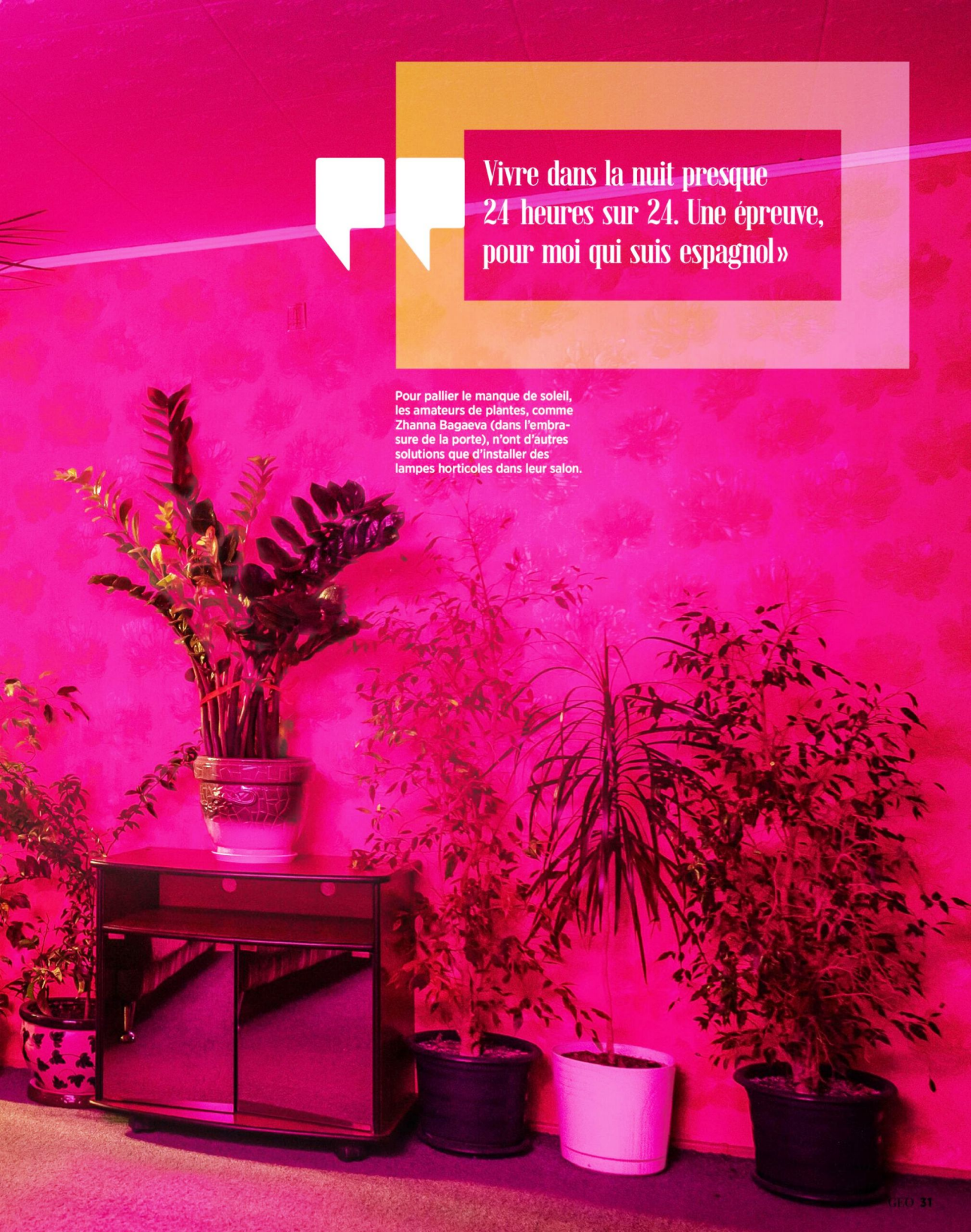


Je n'avais jamais noté autant
de chaleur humaine que
dans ce frigo à ciel ouvert»

Jouer par - 50 °C ? La routine pour cette bande d'enfants sur la place Lénine de Mirny. Sans se l'expliquer, les habitants ont remarqué que la ville connaît un baby-boom depuis dix ans.







Vivre dans la nuit presque
24 heures sur 24. Une épreuve,
pour moi qui suis espagnol»

Pour pallier le manque de soleil, les amateurs de plantes, comme Zhanna Bagaeva (dans l'embrasure de la porte), n'ont d'autres solutions que d'installer des lampes horticoles dans leur salon.

S

ur la place Lénine, l'écran lumineux affiche - 24 °C. Température classique pour un mois de mars en république de Sakha (ex-Iakoutie), vaste région qui s'étend à l'extrême orient de la Sibérie. Il fait nuit noire. Je porte plusieurs couches de sous-vêtements thermiques, un pull en laine, un long manteau sombre, des bottes fourrées et un bonnet noir.

Mes deux appareils photo sont planqués dans un petit sac à dos, noir lui aussi. Ma capuche ajustée, visage couvert, je sors de l'appartement à tâtons. Je ne suis plus qu'une silhouette émitouflée qui se hâte sans lever la tête ni s'arrêter dans les rues désertes de Mirny, la capitale givrée du diamant russe.

Si je prends toutes ces précautions, c'est que je ne veux être reconnu de personne. Je tiens à rester une ombre errante, un habitant anonyme parmi les 35 000 autres peuplant cette improbable agglomération subarctique perdue à quelque 8 000 kilomètres au nord-est de Moscou, dont j'ai le projet de découvrir la vie au quotidien. Je suis arrivé il y a seulement quelques heures, après être entré en Russie muni d'un simple visa de tourisme. La ville n'est plus fermée aux étrangers comme au temps de la guerre froide. Malgré tout, une petite voix intérieure me susurre des conseils de prudence et de discrétion. Sous les couches de vêtements, je sens mon cœur battre. L'air glacé me brûle les poumons. Les fils électriques, les trois énormes antennes paraboliques de la télévision publique, les jeux du jardin d'enfants, les rares réverbères, tout est meringué de givre. J'avance sur une artère blanche entre deux remparts d'immeubles gris dans la plus pure esthétique soviétique. De quelques fenêtres s'échappent des lumières blafardes que le brouillard avale d'une traite comme un bon thé chaud sorti du samovar.

A Geolog, faubourg à la sortie de Mirny, il fait plus sombre encore. Prisonnières des congères, les vieilles maisons en bois ont l'air inhabitées. Elles datent de la première implantation en 1956, un an seulement après la découverte du gisement de diamants. Le «grand trou», comme on l'appelle ici, est juste à côté. Mir, l'immense mine de diamants à ciel ouvert. Aujourd'hui abandonné au profit d'un vaste réseau de galeries souterraines, ce cratère de 1 200 mètres de diamètre sur 525 de profondeur dessine un effrayant siphon bleuté. Son haleine frigorifiée s'élève des abysses, prête à vous aspirer. Je

fais quelques clichés, juste pour préparer les prises de vue des prochains jours, appréhender ce lieu hors norme, trouver le bon angle. Puis je range mon appareil photo dans le sac à dos et retourne en ville. Quand je rentre à l'appartement, je me déshabille, sors mon portable de ma poche, et j'ai la surprise de découvrir un SMS ainsi rédigé : «Pourquoi n'as-tu rien dit de ta promenade nocturne à la carrière ? Ce serait tellement intéressant de savoir pourquoi...»

N

ous sommes le 14 mars. Une goutte de sueur me coule dans le dos. C'est le premier jour de mon séjour à Mirny, ville qui, officiellement, n'a rien à cacher, mais aimerait visiblement savoir ce qui peut bien pousser l'Espagnol que je suis, photographe de profession doté de quelques notions de russe, à débarquer sans prévenir personne, alors même que la météo vient d'annoncer pour les prochaines semaines une méchante dégringolade des températures. Moi aussi je me demande soudain ce que je suis venu faire dans cet enfer réfrigéré. Qui a bien pu m'envoyer ce message ?

LA IAKOUTIE, UNE PLANÈTE À PART

48 heures

C'est le temps nécessaire, l'hiver, pour rejoindre Mirny par voie terrestre depuis Iakoutsk, la capitale régionale. Malgré l'aéroport, beaucoup d'habitants optent pour la formule économique du taxi collectif. En été, le temps de trajet double, car le sol gelé se change en champ de boue et il faut franchir de nombreux cours d'eau.

0,31 hab./km²

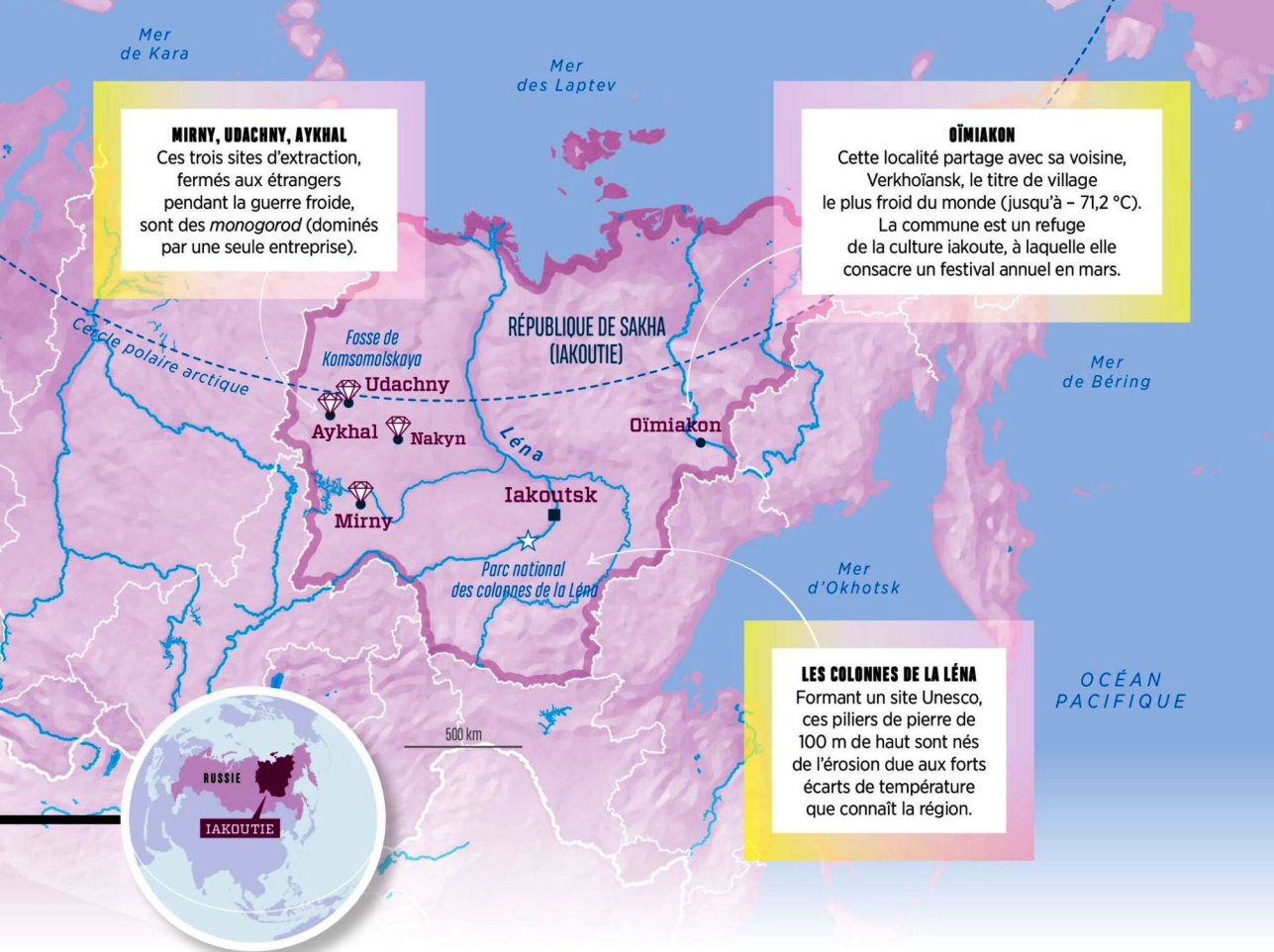
Grande comme cinq fois la France, la république de Sakha (ex-Iakoutie), gigantesque région russe, affiche l'une des plus faibles densités de population de la planète.

28 %

de la production mondiale de diamants proviennent d'ici. Ces terres sibériennes recèlent de nombreuses zones riches en kimberlite, roche volcanique où se niche le précieux minéral.

9 mois d'hiver

De septembre à mai, le thermomètre oscille entre - 25 et - 55 °C. Puis, pas de transition : l'été débarque d'un coup et le mercure monte souvent jusqu'à 35 °C ! C'est l'amplitude thermique la plus forte au monde.



La seule personne avec qui j'aie eu un contact est mon logeur. Rencontré ce matin, le type m'a posé des dizaines de questions mais n'en était pas moins ravi d'empocher un bon paquet de roubles (l'équivalent de 250 euros pour le mois de location) en échange d'une chambre miteuse donnant sur l'avenue Sovetskaya, en plein centre. «Mirny est une ville où tout coûte plus cher», m'a-t-il dit en rangeant le fric dans sa poche. Il ne comprenait pas pourquoi je n'étais pas arrivé par avion, comme tout le monde. Lorsque je lui ai répondu que j'ignorais qu'il existait un aéroport à Mirny, il m'a regardé bizarrement. Puis j'ai ajouté que j'avais affrété un taxi collectif depuis Yakoutsk, la capitale de la région située à 1 000 kilomètres plus à l'est, et là, son visage s'est décomposé. J'entendais presque les rouages de son cerveau se gripper en calculant mon temps de trajet : deux jours et demi à rouler sur la piste verglacée, dont une bonne partie du tracé correspond au cours gelé de la Lena, le plus long fleuve de Russie. Un périple éreintant seulement ponctué de courtes escales dans des hameaux encastrés dans les glaces. Pourquoi se mettre dans une pareille galère sinon pour passer

inaperçu ? C'est ce qu'a dû se dire mon logeur. Et sans doute aussi les hauts responsables d'Alrosa, la compagnie minière qui tient toute la région...

En russe, Mirny signifie «pacifique». Mais on se demande pourquoi. On ne vient pas ici pour trouver la paix, encore moins pour faire du tourisme. Les rares étrangers de passage sont ceux qui s'intéressent au commerce des pierres précieuses. Le plus souvent, ils sont dûment invités par les autorités minières, la localité étant un exemple pour le moins brillant de ce qu'on appelle un *monogorod*, une cité dominée par une seule entreprise. Ici, plus de la moitié de la population active travaille pour Alrosa, le leader mondial de l'extraction de minéral diamantifère (environ un tiers de la production planétaire). Une firme dont l'actionnaire majoritaire est l'Etat russe lui-même, et son patron, un proche du président Vladimir Poutine. Alrosa insiste sur tout ce qu'elle fait pour les territoires dont elle exploite les sous-sols. S'inspirant du modèle soviétique, l'entreprise a ainsi construit au fil des années un colossal palais ➤





Etrange de se dire qu'avant
la mine, il n'y avait ici que
la taïga, la glace et le vide»

Le soleil vient de se coucher
sur Mirny. A gauche, un immense
poster du cosmonaute Youri
Gagarine égale l'hôpital de
la ville. A l'arrière-plan, l'unité n°3
de la compagnie minière Alrosa.

➔ de la culture, des gymnases, une patinoire, des crèches, des écoles, un hôpital. Elle finance aussi quantité de logements. Tous les deux ans, elle offre des vols intérieurs à ses employés, lesquels sont presque deux fois mieux payés que la moyenne et bénéficient de deux mois de vacances au lieu d'un.

Ces avantages, toutefois, vont s'amenuisant. Le marché mondial du diamant (10 milliards de dollars) est en perte de vitesse. En partie à cause du déclin continu du nombre de mariages, en Europe, aux États-Unis et en Chine, les trois plus gros clients de la joaillerie de luxe. La pandémie de Covid-19 n'a pas arrangé les choses. A quoi s'ajoute la menace d'un tarissement de la ressource. Après bientôt soixante-dix ans de forages forcés, Mirny est en train de réaliser que les diamants ne sont pas éternels... Alrosa l'a reconnu officiellement, il n'y en aurait plus que pour vingt-cinq ans d'exploitation à pleine capacité. Et après ? Les autorités évoquent d'autres ressources potentielles (pétrole, gaz, or, métaux rares) qui seraient dissimulées sous le pergélisol, et que le réchauffement climatique rendra peut-être bientôt beaucoup plus facilement accessibles.

L'isolement d'une ville laborieuse construite de toutes pièces à partir de la fin des années 1950, l'avenir de plus en plus incertain, le quotidien des mineurs et de leur famille, l'âpreté sidérante des conditions climatiques... C'est tout cela que je suis venu observer et photographier. Après avoir écouté mon projet, mon logeur a fini par hausser les épaules : «drôle d'idée», a-t-il grommelé en laissant les clés près du poêle.

Alrosa n'a pas répondu à mes multiples demandes de visites de ses mines. Pour l'instant, il n'y a guère que la météo qui soit à la hauteur de mes attentes. Construite sur le 62° parallèle, Mirny est au cœur d'une des régions les plus froides du monde. Même pour les Russes, le climat de ce «Far East» sibérien est extrême. Depuis plusieurs jours, je déambule dans une ville qui a tout du congélateur bloqué à -30 °C. A ma grande surprise, cela n'empêche en rien la vie de poursuivre son cours. Chaque matin, les mineurs continuent de descendre dans les entrailles de la terre, les autobus de transporter leurs usagers, les bennes à ordures de circuler. En Yakoutie, quand le thermomètre descend en dessous de -45 °C, seuls les enfants sont dispensés d'école. Et ils en profitent pour aller jouer dehors... Autre constat : le froid rend visiblement plus chaleureux. Club de gymnastique, groupe de hip-hop ou chorale de l'église orthodoxe aident tous les âges à combattre la monotonie hivernale et les risques de



Ces ballerines de l'école «Les diamants de Yakoutie» fondée par Alrosa s'apprennent à danser sur fond de chants célébrant la mine.

Chasse, pêche, religion...
Par ici, les occasions
de s'évader sont rares»

dépression liée au manque chronique de lumière du jour. Les gens passent beaucoup de temps à l'intérieur, dans des appartements surchauffés. Moins pour fuir les basses températures que pour le plaisir de s'inviter et de papoter des heures durant, en buvant des litres de thé noir et presque autant de vodka. Résultat, à Mirny, je ne reste pas longtemps un anonyme. Mes voisins de palier sont les premiers à m'inviter chez eux, curieux de faire ma connaissance. Puis, à chaque fois ou presque que je pousse la porte d'un bar, d'un gymnase, de la patinoire ou de l'université, l'accueil proverbial des Sibériens se révèle une réalité. Je rencontre tour à tour Ravil Zakiev, le moine bouddhiste venu du Tatarstan, Anastasiya Denishiova, l'étudiante en langues étrangères... Ou encore l'incandescente Gulnara, cliente du Manhattan, l'une des trois discothèques de la ville. Elle n'a jamais voulu me donner son nom de famille. Mais poser pour les photos, pas de problème ! Ce soir-là, alors qu'elle danse sous la boule à facettes, je fais très exactement 291 clichés d'elle.

Aujourd'hui, je pousse la porte du club des parachutistes amateurs grâce à une autre rencontre décisive, celle du camarade Vladimir Lukovtsev, alias Vova.



-50°C

Les astuces de
notre photographe!

COMMENT RÉSISTER AU FROID SIBÉRIEN

Imiter les gens du coin

D'abord oublier les chaussures techniques achetées à prix d'or en Europe. Et les troquer contre de grosses bottes fourrées *made in China* achetées sur place au supermarché pour quelques roubles. Tous les habitants le disent : les choisir au moins une pointure et demi trop grandes. Il ne faut jamais que le pied soit compressé, sous peine de geler. Ajouter un long manteau fourré, une chapka, des moufles sous lesquelles vous portez une paire de gants plus fins.

S'offrir des chaufferettes

Pour prendre une photo, impossible d'avoir les doigts engoncés dans des moufles. Là-bas, on trouve ces bouillottes instantanées en pharmacie. J'en avais toujours plusieurs en poche.

Cover ses batteries d'appareil photo

Le froid réduit leur durée. Durant mon voyage, j'en avais huit sur moi, au plus près de mon corps, sous les couches de vêtements.

Se méfier de l'humidité

Ne jamais sortir avec des cheveux mouillés sauf si l'on aime porter un casque de gel.

De même, il faut se découvrir dès qu'on entre à l'intérieur afin d'éviter de suer. Sinon on grelotte une fois de retour à l'extérieur.

Faire de la luminothérapie tous les jours

Vivre de longs mois sans soleil finit par avoir un impact négatif sur le moral et l'énergie. Passer un peu de temps quotidiennement sous des lampes spéciales permet aux habitants de lakoutie de compenser le manque de lumière naturelle.

Pommettes hautes, cheveux noirs, verbe haut, ce lakoute de 48 ans est marié à une Russe «du continent», comme on dit ici pour désigner ceux qui viennent d'autres régions. Grand amateur de chasse et de pêche, Vova est aussi pilote d'hélicoptère. D'ailleurs, aujourd'hui, il m'emmène. Ciel bleu électrique. Impression de survoler une autre planète. Autour du cratère Mir, le quadrillage quasi militaire de la ville semble soudain inhumain. Et le «grand trou» est plus terrifiant encore vu d'en haut. Au loin, le paysage n'est que steppes blanches et taïga aux arbres couverts de cristaux scintillants comme des diamants... «Le vrai trésor de la lakoutie !»

m'explique Vova, direction bien en main.

«Le seul problème, c'est que l'été tout cela devient un méchant marécage, infesté de moustiques», ajoute-t-il. L'homme connaît cette campagne comme sa poche pour y posséder une *zimovie*, traditionnelle cabane de bois perdue en pleine nature, sans électricité ni confort, où les hommes adorent se retrouver entre eux, avec leurs fusils, du mauvais saucisson et une bonne cargaison d'alcool fort. De quoi ne pas mourir de froid mais repartir avec un mal de tête carabiné. «Il faudra revenir pour que tu vives cela», insiste mon ami pilote.

Car, hélas, je repars demain. Mon visa de trente jours non renouvelable expire. ➤➤

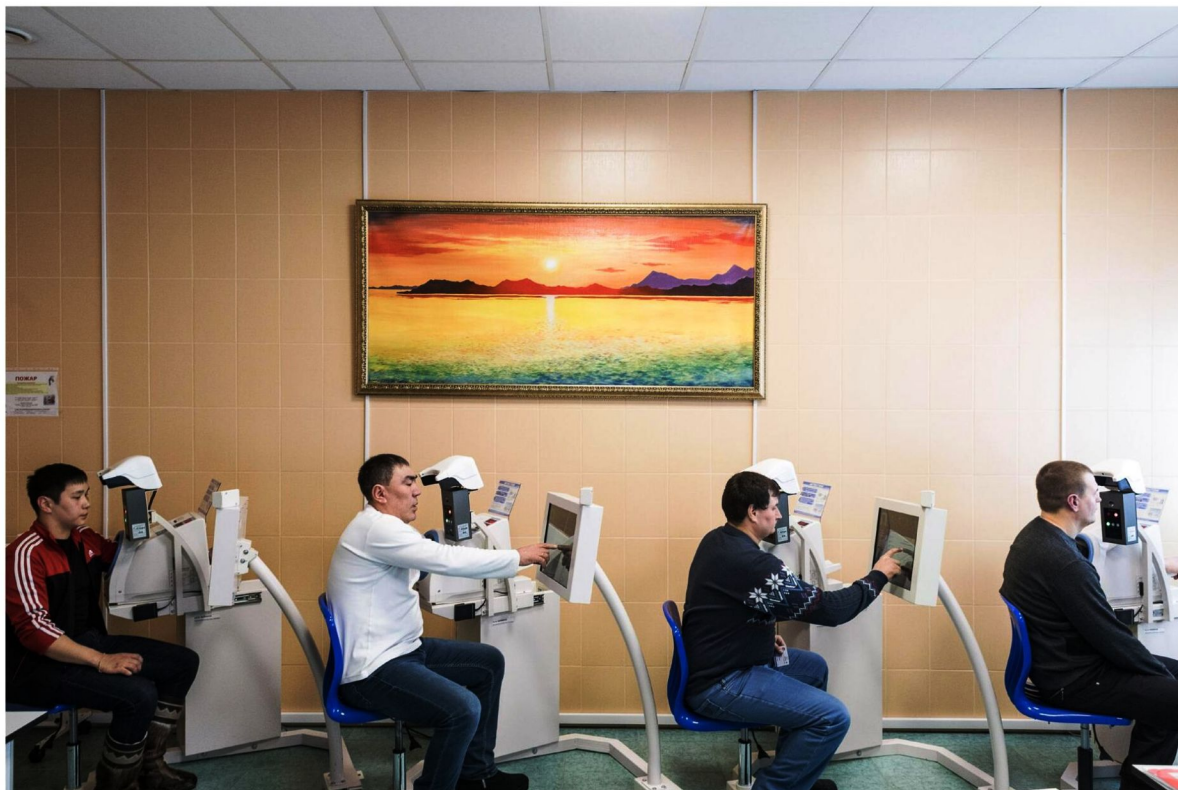
Notre photographe l'a vite compris : dans les rues vides de Mirny, tout étranger est repéré illico.





Plonger dans le
labyrinthe humide de la
mine m'a exténué»

Tension artérielle,
alcoolémie... avant
chaque descente dans
la mine, les ouvriers
du site d'Udachny
doivent subir deux
à trois minutes
de tests médicaux.





Ces ouvriers de la mine de Mirny attendent la cage qui les ramènera à la surface. Le tiers des salariés d'Alrosa sont des femmes, un des plus forts taux du secteur.

Alrosa finance 500 structures dans la région : crèches, clubs sportifs, associations caritatives ou écoles, comme celle-ci, à Mirny, réservée aux enfants des salariés.





Ces deux kilos (10 000 carats) de diamants bruts proviennent des trois usines iakoutes d'Alrosa. Une grande partie de la production est vendue à Anvers.

➔ Alrosa n'a toujours pas répondu à mes demandes d'accréditation. La police, en revanche, vient de se réveiller. On veut me poser des questions, m'indique mon logeur alors que je prépare mon bagage du retour. J'ai juste le temps de faire une sauvegarde de mes images sur un disque dur et de dissimuler ce dernier. Quatre heures d'interrogatoire au total. Chaque détail de mes déplacements durant le mois écoulé donne lieu à une demande d'éclaircissement. Les autorités sont surtout furieuses de constater que je suis venu faire un reportage avec un simple visa de tourisme... La sanction est immédiate : une amende à régler en liquide, l'équivalent de 300 euros. Je cours aussi le risque d'être interdit de séjour en Russie, au moins trois ans. Une catastrophe. Mon reportage, qui est loin d'être terminé, doit s'arrêter là. Mon logeur, dont je ne saurai jamais exactement le rôle dans cette histoire, me sert des adieux mielleux : « Quel dommage, tu ne pourras sans doute jamais revenir chez moi ! »

Mais en Russie, il ne faut jamais dire jamais. C'est le mois de février, un an plus tard : un message fait vibrer mon téléphone. Il est signé du service de communication d'Alrosa, auquel j'ai écrit quasiment toutes les semaines depuis mon retour en Europe.

Je n'en crois pas mes yeux : je suis cordialement invité à revenir dès que possible en Iakoutie « pour une tournée complète des installations minières de la région ». Mon harcèlement a fonctionné, même si je n'ignore pas qu'on me montrera ce qu'on veut bien me montrer...

Quelques jours plus tard, me voilà donc à Udachny, un bourg de 20 000 habitants. Des bars d'immeubles

1955

LA RUÉE VERS L'EST

« Nous avons allumé le calumet de la paix. Le tabac est excellent... » C'est par cet étrange message codé que les trois géologues soviétiques de l'expédition Amakinsky annoncent, le 13 juin 1955, la découverte d'un gisement de diamant au beau milieu de la Sibérie extrême-orientale. Un soulagement. Cela faisait déjà quinze ans que Staline avait initié des prospections tous azimuts parce qu'il s'inquiétait de la pauvreté des réserves en diamant du pays, notamment pour des usages dans l'industrie militaire. L'URSS déclara la zone stratégique et lança les forages. Deux ans plus tard, le cratère Mir (« paix ») se creusait. Et la ville de Mirny se construisait pour accueillir ses premiers mineurs.

bien symétriques, de la neige, un froid comme jamais je n'en ai rencontré. La localité se situe bien plus au nord que Mirny, à 16 kilomètres seulement du cercle polaire arctique. « Ici, l'hiver dure douze mois, et après, c'est l'été », plaisante mon comité d'accueil, transi sous des chapkas. Sur le tarmac, le mercure affiche - 39 °C. Avec le vent, le ressenti dépasse les - 50 °C. Comme un jeté de lames de rasoirs en pleine figure. Découvert en 1955, le gisement de diamant a ici aussi donné lieu au creusement d'un colossal cratère. Escalade ensuite à Aykhal, 13 000 habitants rassemblés autour de la fosse à ciel ouvert de Komsomolskaya. Découvert en 1974, le gisement n'est exploité que depuis 2001. Le site est aujourd'hui l'un des plus prometteurs, avec une proportion élevée de diamants très purs. De là, un hélicoptère m'emmène vers la « colonie industrielle » de Nakyn, au nord de Mirny. C'est l'un des gisements à ciel ouvert les plus importants au monde. Un lieu ultra-protégé. Impossible de s'y rendre sans une autorisation spéciale d'Alrosa. Il y règne quelque chose qui rappelle l'ambiance du goulag. Un gros millier d'hommes ➔



Ushuaïa TV

Explorer. S'émerveiller. Protéger.

DES TRAINS PAS COMME LES AUTRES

La série documentaire emblématique
présentée par Philippe Gougler arrive sur Ushuaïa TV !

TOUS LES JEUDIS 20.45
ET DU LUNDI AU VENDREDI 18.00



canal 32



canal 120



canal 117



canal 204



canal 123



canal 173



canal 117

REPLAY
DISPONIBLE
30 JOURS

Suivez-nous sur ushuaiatv.fr © Crédit photos : Nicolas Boero / William Japhet



Ayaal Egorov, ingénieur chez Alrosa, se repose dans sa *zimovie* (cabane de chasseur), où il passe quelques jours avec des amis... et de la vodka.

➤ occupent ici des casernements isolés de tout. Chacun enchaîne des tours de huit à douze heures de travail puis retourne se coucher. Aucune distraction autorisée. Alcool prohibé. Pas de supermarché non plus, mais une cantine. Un centre médical et une chapelle complètent ce décor où l'on ne reste jamais plus d'un mois. Ma tournée s'achève par Mirny. J'y retrouve les amis laissés un an plus tôt. Mais je n'ai pas beaucoup de temps pour eux. Alrosa m'a concocté un programme de ministre : visite de classes, de crèche, ballet des «diamants de Yakoutie»... On me fait aussi descendre dans les souterrains. Casque sur la tête, lampe frontale, assis au milieu des mineurs, dans l'ascenseur puis dans le wagonnet, et enfin à 1 000 mètres sous la croûte terrestre dans un boyau d'extraction. Claustrophobes s'abstenir. En ressortant, je suis sur les rotules. Quelqu'un me tend une bouteille d'eau et je bois un litre d'une seule traite. Le manque d'air dans les souterrains esquinthe l'organisme. Espérance de vie du mineur ici : la soixantaine.

Deux autres voyages vers cette Russie du bout du monde suivront... Notamment pour tenir ma promesse de participer à une partie de chasse avec Vladimir, le pilote d'hélicoptère, et quelques-uns de ses robustes copains... Quarante-huit heures de planque en pleine taïga, à poser des pièges à loup, à tirer sur des oiseaux farouches, à parler des vicissitudes de la vie et des femmes, et à picoler de la vodka, par petites gorgées continues, pour garder la forme... Mon foie s'en souvient encore. Puis je reviens de nouveau à Mirny pour la Pâque orthodoxe, en avril, moment de ferveur où l'on s'arrange pour chanter plus fort que le blizzard. La compagnie Alrosa en a profité pour me faire une dernière faveur : la visite de son centre de tri des pierres

D'abord l'ascenseur, puis le wagonnet. Me voici 1 000 mètres sous terre»

précieuses. Le bout de la chaîne, en somme. Des mois que je les supplie de me laisser y accéder. Après une enfilade de sas et de portes blindées, me voici dans une salle presque vide. Dans un silence de cathédrale, des gemmes sont étalées sur une table tapissée d'un tissu de velours vert. Interdiction de toucher. J'ai devant moi une fortune. Le poids total du magot s'élève peu ou prou à 10 000 carats (2 kilos), l'équivalent d'au moins 1,2 million d'euros. A peine un septième de la récolte quotidienne d'Alrosa dans la région. Les pierres sont brutes, non encore taillées, ni polies. Leur valeur sera bien plus grande après ces opérations. Les plus beaux cailloux atterriront à Anvers, en Belgique, l'autre capitale du diamant, où tout se négocie. Un monde policé, loin, très loin des entrailles frigorifiées de Mirny. ■

CARLOS FOLGOSO SUEIRO (AVEC SÉBASTIEN DESURMONT)

Pour aller plus loin (photos, vidéos...), rendez-vous sur GEO.fr section GEO •

**Vous lisez,
vous écoutez,
vous regardez,
vous vivez les médias...
Et si vous les réinventiez ?**

MEDIAS de DEMAIN

LA CONSULTATION

**MAKE.
ORG**

**PARTICIPEZ SUR
MEDIASDEMAIN.MAKE.ORG**

PM
PRISMA MEDIA



ARGOplay

Scannez
cette page pour
découvrir plus
de photos
de ce reportage.
Tuto p. 131



LE VISITEUR QUI VENAIT DU FROID

Quand il fut secouru en 2019 par un pêcheur au large de la Norvège, ce béluga était équipé d'un harnais de fabrication russe... Il n'en fallut pas plus pour faire marcher les imaginations : Hvaldimir – nom qui a été donné à l'intrigant cétacé – était-il envoyé par Moscou ? Le photographe Aleksander Nordahl a revêtu sa combinaison de plongée pour aller à la rencontre du mystérieux et sympathique «espion», qui ne quitte plus la région de son sauveteur.

Aleksander Nordahl a photographié Hvaldimir au large de Bodø, dans le nord de la Norvège. «Un lieu dangereux pour lui, car il y a beaucoup de bateaux», dit-il. L'animal a déjà été blessé deux fois par des hélices.




**«JOAR HESTEN, QUI A SAUVÉ LE BÉLUGA, EST UN
HOMME SIMPLE, UN ANCIEN CHASSEUR
À LA BALEINE DEvenu PÊCHEUR DE MORUE»**

Joar Hesten (à g.), 40 ans, pêchait avec ses deux frères au large de l'île de Rolvsøy, dans l'extrême nord de la Norvège, lorsqu'un béluga solitaire (à d.) s'est approché à plusieurs reprises de leur bateau, semblant chercher de l'aide pour se débarrasser d'un harnais qui l'enserrait. À peine libéré, l'animal, mammifère proche du dauphin, a disparu dans les profondeurs.



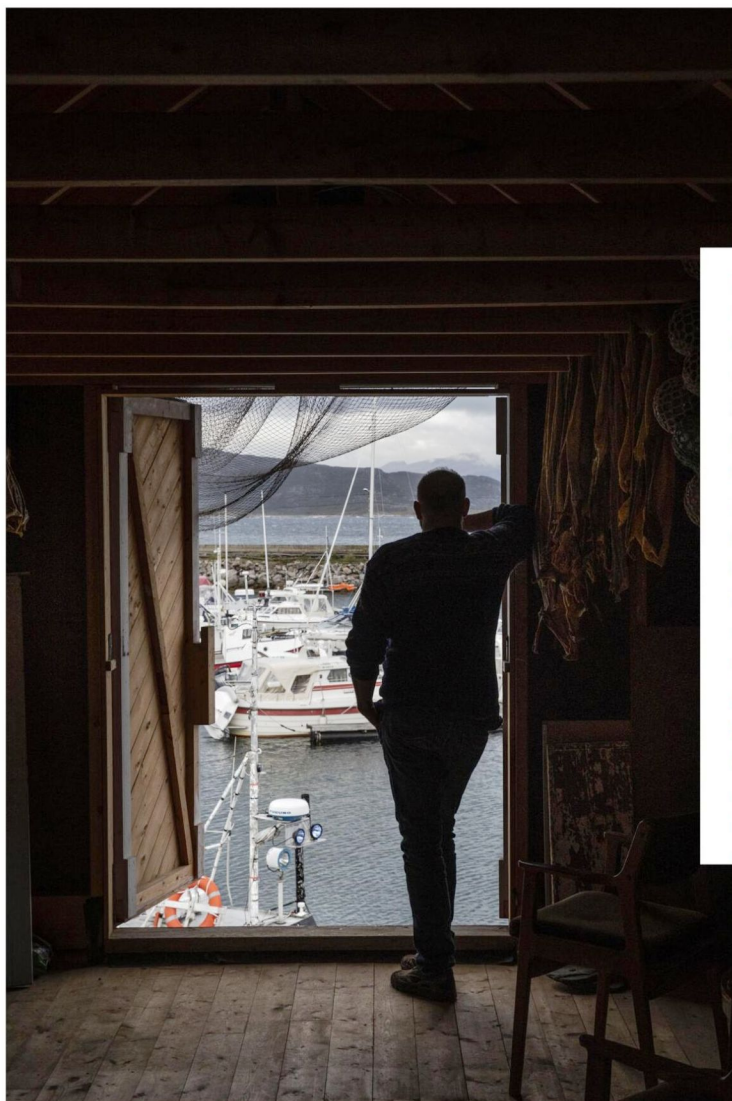




«JE N'OUBLIERAI JAMAIS LE MOMENT OÙ CET ANIMAL
MAGNIFIQUE A NAGÉ VERS MOI, S'EST
ARRÊTÉ ET A REGARDÉ DROIT DANS MON OBJECTIF»

Ceil malicieux, sourire énigmatique digne de la Joconde et robe couleur de neige qu'il ne revêt qu'à l'âge adulte, vers 4 ou 5 ans : le béluga, aussi appelé baleine blanche, est sociable et intelligent. Il communique grâce à une gamme d'une cinquantaine de vocalisations, grognements rauques, claquements ou encore sifflements aigus qui lui valent le surnom de canari des mers.





«Pour attirer le béluga, Joar Hesten l'appelait en agitant les doigts dans l'eau, se souvient Aleksander. Soudain, Hvaldimir a crevé la surface pour venir doucement appuyer son rostre contre le front du pêcheur [à g.]. J'ai déclenché mon appareil encore et encore, en me répétant : "Pourvu que j'aie cette photo !"» Dans son village de Lødingen (à d.), Joar déplore aujourd'hui le tapage entretenu autour du cétacé, que ce soit par des admirateurs ou par des militants qui exigent que les autorités sanctuarisent un fjord où il pourrait vivre en sécurité.

ÉVADÉ D'UN DELPHINARIUM ? INSTRUMENT DE SURVEILLANCE ? LE PASSÉ DU CÉTACÉ ALIMENTE LES FANTASMES

La première fois qu'Aleksander Nordahl a vu Hvaldimir, en 2020, le béluga était turbulent. «Excité d'avoir de la visite, explique le photographe. Et comme je stressais à l'idée de le voir s'amuser avec mon appareil à 15 000 euros, je suis sorti de l'eau attendre qu'il se calme.» Fin avril 2019, cet animal, également appelé baleine blanche, avait été sauvé au large de l'île de Rolvsøy, dans l'extrême nord de la Norvège, par un pêcheur, Joar Hesten. Affamée, affaiblie et égarée – on en voit rarement dans les parages d'habitude (son domaine de prédilection est l'océan Arctique) –, la bête portait un curieux harnais, conçu pour supporter une caméra et estampillé «équipement de Saint-Petersbourg». Un cétacé espion ? Possible : ce béluga ne savait pas se nourrir seul, indice

d'une vie en captivité, on sait que les Russes ont déjà dressé des dauphins à des fins militaires et un mystérieux enclos pour cétacés se trouve près de Mourmansk. Une semaine après son sauvetage, le transfuge, baptisé Hvaldimir, amalgame du mot *hval* («baleine» en norvégien) et du prénom du président russe, suivit un voilier jusqu'à Hammerfest, plus au sud. Dans ce port de 11 000 habitants, ses facéties firent la joie des touristes. Sur les réseaux sociaux fleurirent des vidéos où on le voit se laisser cajoler. Puis, en juillet, Hvaldimir poursuivit sa route vers le sud, au risque de croiser des épaulards, un de ses rares prédateurs... «A l'été 2020, j'ai appris qu'il avait parcouru 1 000 kilomètres pour rejoindre

son sauveur, Joar Hesten, rentré dans son village de Lødingen, raconte Aleksander. J'ai décidé d'aller voir.» Trois jours durant, dans une eau à 12 °C, le photographe a effectué une série de clichés, dont celui, parmi les plus émouvants, qui montre Hvaldimir appuyant son rostre contre le front du pêcheur [voir pages précédentes]. «L'un des moments magiques de ma carrière», raconte-t-il. Malgré l'enquête des services norvégiens, le passé de Hvaldimir reste mystérieux. Certains voudraient qu'un fjord soit sanctuarisé pour qu'il puisse y évoluer en sécurité. Qu'en pense Joar Hesten ? «Il tente juste de le tenir éloigné des fermes piscicoles où un cétacé vorace n'est jamais bienvenu, explique Aleksander. Et suggère qu'on le laisse vivre sa vie.» Après tout, jusque-là, le visiteur qui venait du froid ne s'est pas si mal débrouillé. ■

CYRIL GUINET



ATTENTION, ZONE SENSIBLE

La mer de Barents, où errait l'animal, baigne les côtes nord de la Norvège et celles de l'oblast de Mourmansk (Russie). C'est la route des sous-marins russes qui partent en mission... sous l'œil de la marine norvégienne qui patrouille dans la zone afin de surveiller leurs déplacements.

Pour aller plus loin (photos, vidéos...), rendez-vous sur GEO.fr section GEO •



ALEKSANDER NORDAHL |
PHOTOGRAPHE

Ses reportages sur la guerre en Syrie ont valu à ce Norvégien de 50 ans de nombreux prix avant qu'il ne se consacre à sa passion : la mer. «Il y a tellement de journalistes au-dessus de la surface que j'ai décidé d'aller travailler en dessous», s'amuse-t-il. Pollution, plastique, pétrole offshore, il a consacré de nombreux reportages aux maux de l'océan. «Avec Hvaldimir, c'était sympa de couvrir pour une fois une histoire positive», dit-il.

ARIZONA, NOUVEAU-MEXIQUE...

LE RÉVEIL DES TERRES

UN VENT NOUVEAU SOUFFLE SUR LES FIEFS NAVAJO ET APACHE, OÙ NOS REPORTERS ONT PASSÉ PLUSIEURS SEMAINES. ILS Y ONT RENCONTRÉ DES COMMUNAUTÉS ATTACHÉES À LEUR CULTURE, MAIS AUSSI À LEUR RÉUSSITE DANS L'AMÉRIQUE D'AUJOURD'HUI.



ARGOplay

Scannez
cette page pour
découvrir une vidéo
tournée par
notre photographe.
Tuto p. 131

A cheval sur l'Arizona et l'Utah, Monument Valley, dont on voit ici les Mittens, formations rocheuses de 1900 m de haut, a servi de décor à des films mythiques. C'est aussi un site sacré pour les Navajo.

INDIENNES

P. 58

LA QUÊTE DU «HOZHO»,
L'HARMONIE SELON LES NAVAJO

P. 80

LA RENAISSANCE
DE L'ÉPI SACRÉ

P. 82

UNE DERNIÈRE
DANSE À OAK FLAT

P. 86

LES COUPS DE CŒUR
DE NOTRE REPORTER

Comme un mirage au milieu de nulle part surgit Ship Rock, le «rocher ailé» des Navajo

Dans le nord-est de la Nation navajo, côté Nouveau-Mexique, cette montagne de 518 m est vénérée par la tribu. Elle est l'oiseau qui, jadis, la conduisit jusqu'ici, affirme la légende.





La quête du «hozho», l'harmonie selon les Navajo

LONGTEMPS MÉPRISÉS AUX ÉTATS-UNIS, LES AMÉRINDIENS RELÈVENT ENFIN LA TÊTE. LEUR FUTUR SE CONSTRUIT DANS UN DÉCOR DE ROCHES ROUGES, AU SEIN DE LA PRINCIPALE TRIBU DU PAYS. LEUR FORCE : LA RECHERCHE CONSTANTE DE L'ÉQUILIBRE ET DE LA BEAUTÉ.



Notre reporter, Mort Rosenblum (ici au Nouveau-Mexique), a grandi aux portes de la Nation navajo.

P

ar une froide journée d'avril 2021, Jill Biden, l'épouse du président américain, débarque à Window Rock, la capitale de la Nation navajo, pour y rendre notamment visite aux femmes clés de cette tribu à la longue tradition matriarcale. Vêtue d'une robe griffée et d'escarpins de designer, elle est accueillie par des Amérindiennes portant des bottes en peau de cerf sous des jupes en velours frappé coloré. Après avoir échangé quelques plaisanteries sur ce petit décalage vestimentaire, la Première dame se

drape dans une couverture de laine tissée aux motifs élaborés. Avant de prononcer des mots qui font mouche : «C'est à nous tous, ensemble, de trouver le chemin du retour vers le hozho», dit-elle. Un concept fondamental de la culture navajo, alliant ceux de «beauté» et d'«harmonie». Dans la petite capitale, au pied de l'arche rocheuse en grès sculptée par le vent et le sable qui a donné son nom à la ville, l'excitation est palpable. Par le passé, l'administration américaine a fait de nombreuses pro-

messes aux Navajo, dont la plupart n'ont pas été tenues. Mais cette fois les choses semblent différentes.


Un vent nouveau souffle en effet sur la Nation navajo, la plus grande tribu indienne du pays, qui occupe un territoire semi-autonome de 71 000 km², s'étirant sur le nord-est de l'Arizona, le sud de l'Utah et le nord-ouest du Nouveau-Mexique. L'année dernière, les votes navajo ont fait basculer l'Arizona – un Etat décisif dans le système électoral américain – du rouge républicain au bleu ➤



Rueben Richards |

ALTRUISTE-PEINTRE DANS LE DÉSERT

Peintre à succès dans sa communauté, il dévoile l'une de ses œuvres au Canyon de Chelly, dans le nord de l'Arizona. La pandémie a laissé beaucoup de temps à Rueben Richards, 55 ans, pour travailler... Au début, il continuait à fréquenter son entourage. La piste qui mène chez lui – deux petites caravanes sur un terrain près de Monument Valley – traverse des hameaux où vivent certains de ses proches. Puis la Covid-19 s'est propagée, et il a pris une décision radicale. Pour le bien des siens, il s'est exilé plusieurs mois dans le désert, s'isolant jusqu'à des centaines de kilomètres de chez lui et dormant dans son pick-up malgré le froid parfois mordant. «Je ne pouvais faire que de petites réserves d'eau, raconte-t-il. La batterie du véhicule était ma seule source d'électricité. Et je me suis nourri de conserves.» Une expérience qui, pense-t-il, a renforcé chez lui les valeurs navajo que sont l'esprit de famille et le sacrifice pour la collectivité.



C'est un royaume aux couleurs martiennes, sculpté de pitons et de falaises abruptes

Au nord du bourg de Chinle, le site de Round Rock se dresse telle une forteresse. Jadis, il servit de refuge aux Navajo contre les Espagnols puis contre les autorités fédérales.



Sur la route, soudain, une cavalcade : des destriers sans maître, crinière au vent

Hier indispensable, leur présence est désormais un problème : l'eau devenue rare, les 50 000 chevaux sauvages de la réserve la disputent au bétail et aux cultures.







En dehors des principales villes de la réserve (Tuba City en Arizona ou Shiprock au Nouveau-Mexique) vivent des familles navajo, dans des hameaux isolés.

► démocrate. Ce qui a contribué à faire élire Joe Biden. Ce dernier a ensuite choisi Deb Haaland, une Indienne appartenant à la tribu Laguna Pueblo du Nouveau-Mexique, comme ministre de l'Intérieur, poste occupé sous Donald Trump par un lobbyiste déterminé à laisser les compagnies minières et pétrolières piller les terres indiennes. Et le Congrès a approuvé une enveloppe de 31 milliards de dollars pour améliorer les infrastructures et les services publics accessibles aux Amérindiens, après une aide substantielle déjà accordée durant la crise sanitaire. Depuis, des projets sont en cours concernant par exemple le système éducatif, qui insistent sur l'importance des langues tribales, ou pour le développement des énergies alternatives, afin de remplacer la production de charbon et de pétrole qui pollue l'air et ravage les terres autochtones. Une façon, peut-être, de poursuivre la quête du fameux *hozho* menée par les Navajo

«Ensemble, nous avons communiqué avec l'esprit des anciens»

tout au long de leur histoire – y compris durant les cinq derniers siècles qui ont laissé de profondes cicatrices [voir notre chronologie p. 66].

Les anciens ont transmis aux nouvelles générations leur récit originel, subtil assemblage de figures héroïques, guerriers et matriarches mystiques, d'esprits émergeant des montagnes, des forêts et cours d'eau. Sans oublier les ours, cerfs, coyotes, serpents... et tous les êtres vivants de la création. Ayant moi-même grandi dans l'Arizona, j'ai eu la chance pendant ma jeunesse de chevaucher à travers les plateaux les plus reculés

en compagnie d'amis navajo, de passer du temps dans leurs huttes rituelles à sudation pour communier avec les esprits des anciens, et aussi de partager avec eux du ragoût de mouton agrémenté d'une variété de piment qui incendie la bouche. Un jour, des guérisseurs m'ont dit que la turquoise portait chance et j'en ai toujours sur moi depuis, sertie dans des bracelets en argent (et de fait, jusqu'ici, tout se passe bien).

Puis mon expérience intime du monde navajo s'est prolongée dans le cadre professionnel. En 1988, je me suis rendu à Window Rock pour l'agence de presse américaine AP. A l'époque, la petite capitale aux carrefours endormis ressemblait furieu-

sement à un coin perdu du tiers-monde au bord du coup d'Etat. Et un an plus tard, c'est exactement ce qui lui est arrivé. Dans le cadre d'une enquête pour corruption, le Conseil tribal – la branche législative du gouvernement navajo – avait suspendu celui qui portait alors le titre de *chairman* (directeur) de la Nation navajo, Peter MacDonald, avant la fin de son quatrième mandat. Celui-ci refusa alors de quitter ses fonctions, fit fermer le journal de la tribu et licencier les fonctionnaires réticents à lui obéir. Ses partisans prirent même d'assaut le siège du gouvernement navajo pour tenter, en vain, de le réins-

taller au pouvoir. Bilan : un assaillant tué et des policiers blessés. Un juge fédéral envoya Peter MacDonald en prison, cette émeute s'ajoutant à un chapelet d'autres charges.

Trente-deux ans ont passé. Window Rock, 2 500 habitants, est désormais une capitale paisible, décontractée... et qui fait tout pour jouer dans la cour des grands. Depuis 1991, la Nation navajo n'a plus un directeur mais un président. Elu en 2018, le dénommé Jonathan Nez a réaffirmé la souveraineté de son territoire avec l'achat, début 2021, d'une propriété à Washington, près du Capitole, siège



Famille Day I LE NOUVEAU VISAGE DE L'AMÉRIQUE

Rob Day et son épouse Patty Dimitriou, tous deux travailleurs acharnés, posent avec leurs enfants dans leur vaste propriété de Window Rock, la capitale de la Nation navajo. Patty est aussi à l'aise en tenue de ville pour son travail dans l'immobilier qu'en cuir pour faire de la moto. Leur fille aînée, Robbie, 18 ans, qui va rentrer à la fac, tient dans ses bras son turbulent petit frère au teint cuivré, Wynter, 4 ans. La dernière-née, Rebel Rain, a 3 ans et la peau très blanche. «Mes enfants représentent le visage de l'Amérique d'aujourd'hui», explique Patty. Rappelant que son propre père était canado-macédonien, et sa mère, navajo. Les racines de Rob, elles, remontent à Sam Day, un Irlandais de l'Ohio qui fit souche en terre navajo au XIX^e siècle. Longtemps, déplore-t-il, la pèpasse et la corruption ont découragé les entrepreneurs de la tribu. Mais les choses changent et sa propre affaire de construction et de réparation est florissante.

du Congrès américain, pour y établir l'ambassade de son peuple, à la place des bureaux que le gouvernement tribal louait depuis 1984. La plus grande tribu des Etats-Unis veut avoir désormais voix au chapitre.

Il faut dire que les 400 000 Navajo d'aujourd'hui ne correspondent plus guère aux clichés d'antan. Bonne chance, par exemple, à qui voudrait faire entrer Patty Dimitriou et son mari Rob Day, la quarantaine tous les deux, dans la case des «Indiens à plumes» ! La mère de Patty, Flora, née en 1951, a elle-même grandi dans un hogan – une maison traditionnelle

circulaire en bois recouverte de terre et au sol en terre battue –, sans électricité ni eau courante. La première fois qu'elle a dormi dans un lit, c'était à l'âge de 11 ans, dans un pensionnat où les cours étaient dispensés uniquement en anglais. Plus tard, étudiante à San Francisco pour devenir secrétaire, Flora a ravi le cœur d'un certain Nick Dimitriou, un jeune Canado-Macédonien doté d'un bon sens des affaires. Celui-ci l'a suivie jusqu'à la réserve, où il s'est lancé dans le commerce du bois. Son entreprise s'est développée et à ce jour, ses bureaux sont les seuls de tout

Window Rock. Leur fille Patty, elle, a obtenu une bourse pour aller à la fac, puis a monté une florissante entreprise de relations publiques à Phoenix, la capitale de l'Arizona, avec des clients jusqu'en Europe. En 2014, elle a fini par revenir s'installer à Window Rock pour gérer les biens de ses parents. Elle porte talons et robes chics, conduit un SUV de marque Cadillac avec une plaque minéralogique «Rez-Diva» («diva de la réserve»). Il lui arrive aussi de s'habiller en cuir pour sillonner sur son énorme moto les routes de l'Ouest américain. Une vraie chef de tribu du XXI^e siècle.



➔ Rob Day, son mari, fait quant à lui partie de la cinquième génération des descendants d'un dénommé Sam Day, un Irlandais de l'Ohio arrivé en terre navajo en 1883 en tant que géomètre. Il était chargé alors par les autorités fédérales de faire des relevés des nouvelles frontières de la réserve – celle-ci ayant connu plusieurs phases d'extension depuis sa création en 1868. Il finit par y faire souche, et ses trois enfants grandirent là, nouant des liens étroits avec les membres de la tribu et parlant leur langue. Au fil des années, la famille Day mit sur pied des comptoirs de commerce et découvrit d'anciennes ruines navajo. Parmi ses trésors, une vieille photographie signée «A mon ami, Sam Day, Theodore Roosevelt.» Ce Sam Day-là, troisième du nom, avait éveillé l'intérêt du président pour la culture indienne. Aujourd'hui, l'entreprise montée par Rob Day se fait fort de réparer ou de construire à peu près n'importe quoi. Débordant de projets régulièrement freinés par la paperasse et la réglementation, il se voit confronté aux mêmes maux qui poussèrent en son temps son grand-père, le fameux Sam III, à démissionner du Conseil tribal et à quitter la réserve : rivalités politiques, fonctionnaires incompetents, népotisme et corruption.

Les Day ont fait de la grande propriété où ils vivent aujourd'hui un paradis parfait pour des bourgeois de travail comme eux, qui sont également avides d'échappées belles. Dans leur spacieuse maison, la cuisine, qui semble prévue pour un chef étoilé, s'ouvre sur une salle de jeux et un salon où trône un énorme téléviseur que seuls les enfants ont le temps de regarder. A côté sont garés la camionnette XXL surpuissante de Rob, la Cadillac de



Le Grand Sceau de la Nation navajo, adopté en 1952 par le Conseil tribal, est entouré de cinquante pointes de flèches, marquant la protection de la tribu au sein des Etats américains. Le soleil domine les quatre montagnes sacrées navajo, ainsi que trois têtes de bétail (cheval, vache et mouton) et deux épis de maïs, sacrés eux aussi.

LA LONGUE ROUTE VERS L'AUTONOMIE

1100-1500 La culture navajo émerge autour du Canyon de Chelly (Arizona), et dans le Chaco Canyon (Nouveau-Mexique).

1581-1583 Des premiers contacts pacifiques sont établis avec les colons espagnols. Mais les décennies suivantes verront éclater les conflits.

1864 Le gouvernement américain déplace les Navajo du Canyon de Chelly, au Nouveau-Mexique, à 550 kilomètres de là. Cette traversée du désert, appelée la «longue marche», fait de nombreuses victimes.

1868 Après des siècles de guerre, le traité de Bosque Redondo marque la naissance d'une réserve navajo.

1923 Pressé par les autorités, le Conseil tribal navajo, tout juste créé, accorde des droits d'exploitation aux compagnies pétrolières américaines.

1942-1945 Grâce aux *code talkers* navajo (recrutés lors de la Seconde Guerre mondiale pour transmettre des messages radio dans leur langue, indéchiffrable), les Etats-Unis lancent des attaques surprises dans le Pacifique.

1968 La réserve devient la «Nation navajo», territoire semi-autonome soumis au gouvernement fédéral.

1990-1991 Le pouvoir tribal se structure en trois branches – exécutive, législative et judiciaire – et se dote d'un président.

2021 Deb Haaland, de la tribu Laguna Pueblo, devient ministre de l'Intérieur. De leur côté, les Navajo revendiquent 400 000 membres. Leur tribu serait ainsi la plus grande du pays, devant les Cherokee.

Patty, une Jeep Cherokee, une sorte de quad tout-terrain à trois roues escorté du même engin en version pour enfants, une motoneige, une caravane plutôt petite et une autre, énorme, mastodonte high-tech assez grand pour accueillir trois motos, un lit double et plusieurs lits superposés. La grange attenante, elle, regorge de motos customisées par Rob. En ce soir d'avril, le fils de Patty et

Rob, Wynter («hiver»), 4 ans, sourire béat, savoure un moment passé sur les genoux de sa mère. Cette dernière replace derrière l'oreille de l'enfant quelques mèches de cheveux noirs qui ont glissé sur son visage cuivré. Sa petite sœur, Rebel Rain («pluie rebelle»), 3 ans, elle, est aussi blanche qu'un cachet d'aspirine. «Ils représentent le visage de l'Amérique aujourd'hui», dit Patty. Pour reconnaître ➔



C'est cette arche rocheuse qui a donné son nom à la ville de Window Rock, que l'on aperçoit au fond.



A Shiprock (Nouveau-Mexique), cette fresque évoque les *code talkers*, des Navajo recrutés lors de la Seconde Guerre mondiale pour faire passer des messages secrets codés dans leur langue.

Creusé par les flots puissants du Colorado, le Marble Canyon raconte un passé mystérieux

Dans ce site situé aux portes du Grand Canyon, à la frontière ouest de la Nation navajo, on a découvert des figurines vieilles de 4 000 ans, faites de brindilles et représentant des animaux.



➔ l'appartenance de quelqu'un à leur communauté, les Navajo exigent qu'il ait un quart de sang indien provenant de l'un des 130 clans de la tribu. Au fil du temps et des mélanges, le bon vieux melting-pot a fait son office et produit une exquise fusion de saveurs, locales et exotiques. Ce qui permet de lier le tout, c'est la quête perpétuelle du fameux *hozho*, cet équilibre fait de beauté et d'harmonie qui, pensent les Navajo, rend la vie en société possible.

Mais à quoi ressemblera l'Amérique de demain pour les Navajo et les autres tribus ? Patty et Rob Day sont pleins d'espoir, mais restent prudents. « Avec la grosse enveloppe que le Congrès a allouée aux Amérindiens et l'arrivée au pouvoir de Joe Biden, la période promet d'être intéressante, estime Patty. Nous verrons bien. »

RUEBEN A DEMANDÉ AUX ESPRITS DE VEILLER SUR SON NEVEU ADOLESCENT

Rueben Richards, 55 ans, s'est quant à lui construit un mode de vie bien différent. Ce peintre talentueux vit dans l'Arizona. Ses deux petites caravanes sont stationnées à une vingtaine de kilomètres à vol d'oiseau de Monument Valley et de ses majestueuses formations rocheuses, à la frontière de l'Utah, près de l'endroit où il a grandi en gardant des moutons. Il a beau être solitaire, la famille représente tout pour lui, comme toujours chez les Navajo. Dans ses tableaux, il représente les traditions intemporelles de sa communauté, tout en y ajoutant des touches de modernité, ce qui explique le succès qu'il rencontre auprès de la jeune génération. J'ai rendez-vous à 8h30 du matin chez lui, dans le hameau de Dennehotso. Il est à l'heure. Pourtant, la veille, il a passé une longue soirée avec des proches, à des heures de route d'ici, au Nouveau-Mexique. Puis il est repassé un moment par sa caravane avant de reprendre le volant des heures durant dans une autre direction, afin d'aller retrouver d'autres gens, de jouer du tambour et de chanter jusqu'à 4 heures du matin, demandant aux esprits de veiller sur son neveu adolescent. Enfin, de retour chez lui, il a dormi une petite heure avant de m'accueillir.



Peter MacDonald | Un politicien sulfureux

Chemise en soie pourpre, Squash Blossom (« fleurs de courge »), le collier traditionnel en turquoise, autour du cou... Cet ancien dirigeant de la Nation navajo, 94 ans (ici aux côtés de sa fille), soigne son apparence. A la tête de la réserve entre 1970 et 1982, puis à partir de 1986, Peter MacDonald ne put terminer son quatrième mandat, suspendu en 1989 dans le cadre d'une enquête pour corruption. Refusant de quitter ses fonctions, il écopa d'une peine de prison pour fraude, extorsion et provocation directe à la rébellion. Quelque peu assagi depuis, il voudrait que les jeunes Navajo renouent avec leurs coutumes. Et que certaines choses changent. La tribu n'a que l'usufruit de ses terres, qui restent la propriété des autorités fédérales, souligne-t-il. Ce qui explique selon lui en partie les conditions de vie miséreuses que l'on observe à travers la réserve, où beaucoup continuent à vivre dans des huttes ou des caravanes, rechant à investir dans une maison en l'absence de titre de propriété.

Avant d'acheter un pick-up, Rueben devait faire du stop – et les voitures étaient rares... Des amis devaient lui apporter de l'eau. Aujourd'hui, ses revenus sont durement grevés par les traites de son véhicule, l'essence et le carburant nécessaire pour faire tourner son petit générateur. «C'est dur d'être navajo», lance-t-il en riant alors que nous roulons depuis des kilomètres sur une piste plus adaptée aux chèvres de montagne qu'aux voitures. L'hiver, lorsque la neige recouvre les dangereuses crevasses qui émaillent les sentiers, il se fie à son instinct... et aux esprits. Son grand-père, un guérisseur, lui a enseigné le mythe de la création des Diné («le peuple») comme se nomment les Navajo. Mais le pensionnat lui a appris la théorie de l'évolution. Rueben coupe soudain le moteur au bord de la piste. «Vous voulez voir des traces de dinosaures ?» demande-t-il. Des empreintes dans la roche indiquent le passage de créatures géantes. Elles ont été authentifiées par des paléontologues, mais aucun panneau ne les signale. «C'est un peu comme si nous les gardions pour nous», explique Rueben.

L'homme se rend souvent en ville, en dehors de la réserve, pour exposer ses œuvres, mais n'y reste jamais très longtemps. «Je suis bien là où je suis, insiste-t-il. J'aime cet endroit, et cet endroit m'aime. Je crois que je lui manque quand je n'y suis pas.» Il prend les revers de la vie comme ils viennent. «C'est notre destin, dit-il. Tôt ou tard, vous faites inévitablement une mauvaise expérience. Il faut surmonter ce qui est négatif.» Rueben n'attend pas grand-chose de Window Rock... cela tombe bien, c'est exactement ce qu'il en reçoit. Mais dans sa famille, éparpillée à travers la Nation navajo, on est au contraire soucieux les uns des autres. Lorsque la pandémie de Covid-19 a frappé, il a perdu huit parents proches et passé près d'un an sans contact avec les siens. C'est comme cela, en



Les pow-wow (fêtes sacrées) permettent de célébrer les traditions mais aussi de lever des fonds, comme ici, à Flagstaff (Arizona), contre les violences faites aux femmes.

Durant la pandémie, les gens d'ici ont pris soin les uns des autres

gardant leurs distances et en portant des masques, que les Navajo ont plutôt bien traversé la crise sanitaire. Au début, au printemps 2020, ils avaient eu à déplorer le taux d'infection le plus élevé du pays (2 304 cas pour 100 000 habitants). Mais, très vite, ils ont réussi à l'abaisser pour atteindre la moitié du nombre de cas par habitant du reste de l'Arizona.

Les dirigeants tribaux promettent de faire en sorte qu'à l'avenir il soit moins difficile d'être navajo. Ils prévoient de fermer les mines de charbon exploitées depuis un demi-siècle et les centrales électriques polluantes

du nord de l'Arizona, près de la frontière avec l'Utah, de fournir des énergies alternatives, de l'eau potable et un accès aux soins dans les zones reculées de la réserve. À partir de cette année, les écoles sont tenues d'enseigner le diné, la langue navajo, en plus de l'anglais.

Beaucoup a été fait mais les défis restent énormes. À l'exception de certains

d'entre eux, devenus citoyens dans les villes de la réserve, comme Tuba City côté Arizona ou Shiprock au Nouveau-Mexique, les Navajo vivent en groupes isolés. Une étude récente de l'université de l'Utah a révélé qu'ils ont soixante-sept fois moins de chances d'avoir l'eau courante que le reste des Américains. Tandis que les touristes font du bateau sur le vaste réservoir du lac Powell, derrière le barrage de Glen Canyon, sur le fleuve Colorado, les Navajo de la région doivent transporter des citernes d'eau dans des camionnettes. Même chose pour l'électricité. Des lignes à haute

La tribu l'ignorait : l'uranium de la réserve était destiné aux bombes d'Hiroshima et Nagasaki

Dans la région, on peut voir de nombreuses mines d'uranium abandonnées. Ici près de Crownpoint, au Nouveau-Mexique, on stocke des déchets liés à l'extraction du minéral.







A Monument Valley, le long de la Route 163, ces artisans navajo vendent des bijoux en argent et turquoise. Une source de revenus utile dans le coin, car l'emploi est rare.

➔ tension acheminent le courant vers les villes situées plus loin, au sud de la réserve. Alors que les Navajo, eux, doivent encore s'éclairer à la lampe à kérosène et cuisiner au charbon de bois.

Mais ils sont quelques-uns à s'en être plutôt bien sortis. C'est le cas du fameux Peter MacDonald, l'ancien chef de la réserve, aujourd'hui âgé de 94 ans et quelque peu assagi après son passage par la case prison (sa peine a été écourtée par la grâce présidentielle de Bill Clinton). Dans la communauté, certains ne lui ont pas pardonné son règne autoritaire. D'autres disent au contraire qu'il a fait entrer la tribu dans l'ère moderne, en exigeant des redevances plus élevées de la part des compagnies pétrolières installées en terre navajo et en incitant des membres de la communauté à créer leurs propres entreprises – construction, centres commerciaux... –, dans des secteurs jusqu'à dominés par d'autres.

L'électricité, c'est pour la ville. Ici, on s'éclaire au kérosène

Je vais le voir chez lui, dans sa grande propriété de Tuba City, à 250 kilomètres à l'ouest de Window Rock. A l'abri sous un auvent, une Cadillac et un pick-up de luxe. Ce qui l'inquiète aujourd'hui, c'est que, pendant son mandat, moins de 5 % des Navajo maîtrisaient plus de quelques mots d'anglais, m'explique-t-il. Aujourd'hui, c'est l'inverse. Il est grand temps que les enfants apprennent leur propre langue, afin de transmettre aux générations suivantes le mythe de la création de la tribu et ses croyances spirituelles, insiste-t-il, sans quoi le fameux *hozho* risque

d'être perdu. Peter MacDonald arbore encore fièrement des médailles datant de ses jours de gloire chez les marines américains dans les années 1940. Il faisait alors partie des *code talkers*, ces Navajo enrôlés en tant qu'opérateurs radio durant la Seconde Guerre mondiale. Les messages échangés dans leur langue confondaient en effet les soldats japonais, ce qui permit aux troupes américaines de lancer des attaques surprises dans le Pacifique. Peter MacDonald est aujourd'hui l'un des quatre derniers *code talkers* encore en vie. Il milite pour que leur histoire reste vivante. Que l'on se rappelle que des Navajo ont combattu pendant la guerre. L'un d'entre eux

figure d'ailleurs sur une célèbre photo prise sur l'île japonaise d'Iwo Jima, parmi les soldats levant le drapeau américain.

Or, les bombes atomiques lâchées sur Hiroshima et Nagasaki, qui mirent un terme au conflit, furent justement fabriquées avec de l'uranium extrait dans la réserve par des Navajo, qui ne savaient pas à quoi le minerai allait servir. Puis, à la fin des années 1940, lorsque les Etats-Unis et l'Union soviétique se lancèrent dans la guerre froide, les mines d'uranium de Monument Valley ne suffirent plus à répondre à la demande. La découverte de nouveaux gisements en territoire na-

vajo, près de Grants, au Nouveau-Mexique, ainsi qu'à la frontière nord de l'Arizona, donna un élan à l'activité minière. Les autres emplois étant rares, les ouvriers affluèrent sur place. Ils creusaient de profondes galeries, en hissaient le minerai qu'ils transportaient jusqu'aux usines. La poussière jaune, appelée *leetso* («terre jaune») en navajo, recouvrait leurs vêtements, s'infiltrait dans leurs maisons. Les enfants jouaient dans ces volutes ocre. Des déversements radioactifs contaminèrent les sources d'eau et les nappes phréatiques. Au total, quatre millions de tonnes



Jonathan Nez | Un jeune président pour les Navajo

Il n'avait que 43 ans lorsqu'il a pris ses fonctions en 2019. Très actif sur les réseaux sociaux (@NNPrezNez sur Twitter), diplômé en sciences politiques, Jonathan Nez incarne une nouvelle génération de dirigeants tribaux. Son but : intégrer les Navajo dans la société américaine tout en enseignant aux jeunes la culture de la tribu. Il dénonce aussi l'impact durable des pensionnats gérés par le gouvernement fédéral, dans lesquels, autrefois, les enfants amérindiens étaient scolarisés de force pour être « détribalisés ». Il veut pourtant croire en des jours meilleurs, accroché à la promesse de l'administration Biden de réparer les erreurs d'hier. Les infrastructures constituent son chantier prioritaire : dans la réserve, 40 % des Navajo n'ont pas d'eau courante, et 80 % des routes sont des pistes de terre – un enfer de poussière l'été, de boue impraticable l'hiver. Quant à l'accès aux soins, il est plus qu'insuffisant. « Désormais, le pays le plus puissant au monde doit se montrer à la hauteur », insiste le président Nez.

d'uranium furent extraites dans la réserve. Aujourd'hui, après la fermeture des anciennes mines et l'interdiction en 2005 d'en ouvrir de nouvelles, personne ne sait quelle quantité de radioactivité empoisonne encore la Nation navajo.

Voulant constater les dégâts causés par le millier de mines laissées à l'abandon, le photographe Olivier Tournon et moi-même nous sommes rendus à Cove, près de la frontière avec le Nouveau-Mexique, dans l'un des anciens épicentres de l'exploitation d'uranium. En ce début de printemps, la fonte des neiges hivernales a transformé les pistes argileuses en une boue si épaisse qu'on dirait un mélange de graisse pour essieux et de glu. Quelques centaines de mètres à peine sur une route déserte et voilà notre SUV embourbé. La boîte de transmission automatique a lâché. Je reste au volant, immobile, me demandant si quelqu'un, un jour, découvrira nos dépouilles dans ce coin perdu.

DES TRACES DANS LA NEIGE ? C'EST LE «BIGFOOT», LE YÉTI LOCAL !

Soudain, une voix retentit en provenance des arbres alentour. « Il y a un peu d'herbe juste ici... » Casquette froissée, Reggie Gardanez s'approche d'un pas nonchalant dans des bottes usées. Il nous aide à déplacer le véhicule jusqu'à une parcelle de terre plus ferme, puis nous grimpons à bord de son vieux camion. Pour le démarquer, pas de clé, il manipule quelques fils et nous conduit chez lui, dans une maison délabrée au bord d'une falaise. Le panorama est spectaculaire, avec vue imprenable sur les collines avoisinantes trouées de mines d'uranium abandonnées. Reggie a grandi ici. « Un endroit magique », dit-il. Il y a quelque temps, il a repéré de mystérieuses traces dans la neige. Le *bigfoot* (une créature légendaire, sorte de yéti), il en est sûr. « Pas d'affolement, tempère-t-il devant nos mines circonspectes. Il nous protège. »

Reggie Gardanez possède un troupeau de moutons et quelques chèvres. Il gagne un peu d'argent en faisant des petits boulots. Il ne lui reste pas grand-chose des indemnités qu'une compagnie minière a versées à sa mère après la disparition de son père, ➤

D'autres peuples ont précédé les Navajo, laissant derrière eux des vestiges monumentaux

Chaco Canyon, dans l'est de la réserve, côté Nouveau-Mexique, abrite des vestiges anasazi, énigmatique civilisation amérindienne disparue avant l'arrivée des colons européens.







Dans la région de Cove (Arizona), on a exploité l'uranium jusque dans les années 1960. Les collines alentour sont parsemées de mines abandonnées.

➔ mort en 1983, à l'âge de 53 ans, d'une silicose, maladie pulmonaire qui affecte les mineurs. Dans le coin, on estime que sa famille a eu beaucoup de chance : elle a touché au total 150 000 dollars d'indemnités, alors que d'autres ont réclamé trop tard. Mais Reggie, lui, ne voit pas les choses ainsi. «J'avais 14 ans, expliquait-il. Qui peut croire que l'argent remplace l'amour d'un père ?»

La parcelle où vit sa famille se trouve à Oak Springs, un des sites les plus pollués de la réserve. Son père, James, travaillait dans la mine, où il creusait les filons au marteau-piqueur à vapeur. Il est mort en laissant derrière lui sa femme Daisy, aujourd'hui âgée de 89 ans, cinq fils et deux filles. «Ces hommes étaient des rats de laboratoire, dit Reggie, son sourire s'estompant à mesure que des larmes se forment dans ses yeux. Les entreprises n'ont expliqué à personne, pas même aux contremaîtres, ce qu'était l'uranium, ni à quoi il servait. Si les

Tourisme, casinos... Mais où sont passés l'harmonie et la beauté ?

Navajo avaient su que ce minerai allait servir à faire des bombes pour tuer tant de gens, aucun n'aurait accepté de l'extraire.»

A Monument Valley aussi, près de chez le peintre Rueben Richards, les mines d'uranium sont un fléau. Malgré le danger, les familles sont restées, certaines dans des maisons construites récemment par les autorités pour remplacer les habitations contaminées par la radioactivité. Rueben me guide vers d'anciens puits. Une clôture basse délimite une parcelle particulièrement toxique. Mais le danger semble loin d'être circons-

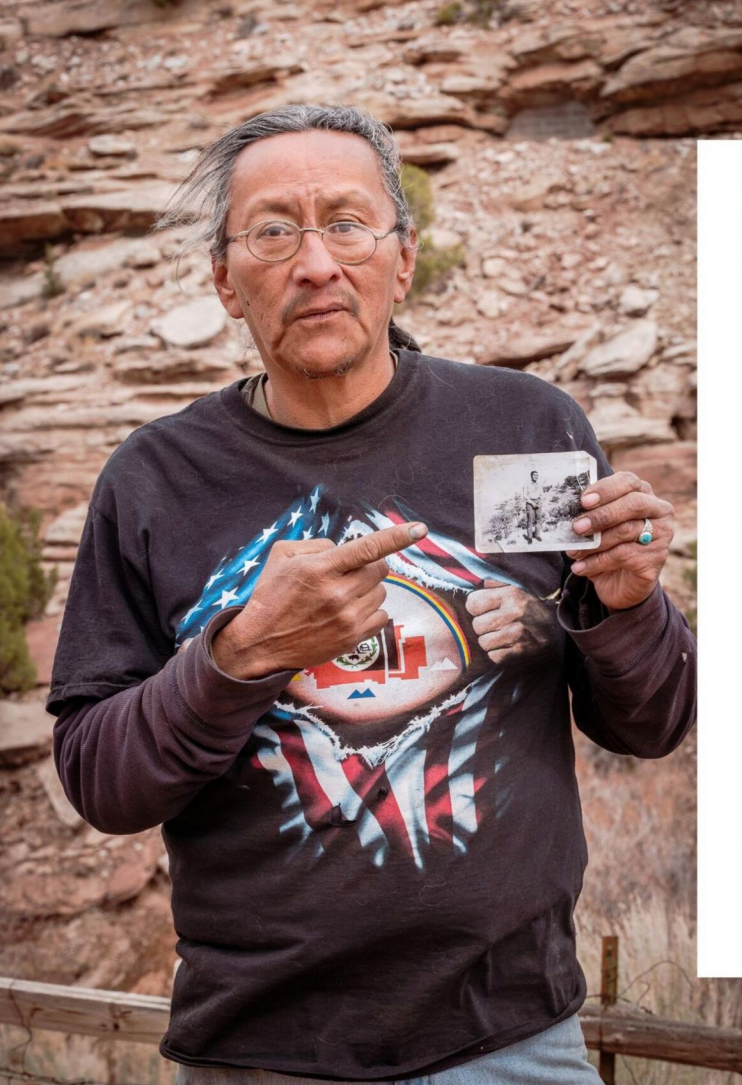
crit : tout autour, sur une vaste étendue, des centaines de compteurs Geiger ont été disséminés pour mesurer les traces de radioactivité. «C'est déshonorant, lâche Rueben. Personne n'a jamais expliqué les risques aux gens.» Parmi les victimes, son propre père, dit-il, opérateur d'équipement lourd mort d'un cancer des poumons en 1986, laissant derrière lui une veuve avec neuf enfants. La mine a contesté la demande d'indemnité. «Maman n'a jamais reçu un centime, explique-t-il. Elle a fini par renoncer.»

Depuis une cinquantaine d'années, les Navajo bénéficient d'une autre manne : le charbon. Une aubaine qui est aussi une malédiction pour la planète. Mais les choses sont en train de

changer. Fin 2019, la centrale Navajo Generating Station, près du lac Powell, a fermé. Un an plus tard, ses trois immenses cheminées ont été détruites. Pour beaucoup ici, c'est un bienfait relatif. Une grande partie des 500 employés gagnaient plus de 100 000 dollars par an. Cinq fois le revenu médian de la réserve. La tribu exploite encore quelques centrales et vend du charbon, mais elle a conscience que l'avenir est aux énergies alternatives. Pour l'environnement et aussi pour fournir des emplois. La sécheresse qui frappe l'Ouest américain depuis une quinzaine d'années limite l'élevage traditionnel de moutons.

Le tissage de tapis et la fabrication de bijoux en argent ne font travailler qu'un petit nombre d'artisans. Le tourisme et les casinos génèrent certes des revenus, mais ces activités ne vont pas dans le sens du *hozho* !

Avant de repartir, je fais un crochet par Rough Rock, à 140 kilomètres au nord-ouest de Window Rock. Là, en 1966, des Navajo visionnaires fondèrent un établissement scolaire d'un nouveau genre. A l'époque, les écoles publiques poursuivaient une politique de détribalisation commencée au XIX^e siècle. A l'origine, elle était considérée comme humanitaire, certains



Reggie Gardanez | LES CICATRICES LAISSÉES PAR LES MINES D'URANIUM

Il tient dans ses mains son bien le plus précieux : une photo jaunie de son père, James, ouvrier des mines décédé en 1983. Reggie Gardanez a aujourd'hui 53 ans... L'âge de James lorsqu'il est mort de silicose, une maladie pulmonaire affectant les mineurs. L'homme travaillait à l'extraction d'uranium dans les montagnes autour de Cove (nord de l'Arizona). Reggie vit toujours là, à Oak Springs, dans la maison miteuse où il a grandi, au bord d'une falaise abrupte qui domine les mines, désormais abandonnées, qui ont tué son père. Il possède quelques moutons qui paissent dans les collines et communique avec les esprits des animaux, des rochers et des arbres. Reggie explique se sentir ici chez lui : sa famille occupe cette parcelle depuis des générations. Alors, à l'instar de nombreux Navajo, malgré des sols et des nappes phréatiques exposés à la radioactivité, Reggie a choisi de rester. Vivre en ville ou quitter la réserve ? Hors de question !

généraux préconisant l'extermination pure et simple des Amérindiens («Un bon Indien est un Indien mort», avait clamé l'un d'eux). Les pensionnats, eux, cherchaient à tuer l'identité indienne des enfants, afin faire de ces derniers de jeunes anglophones, souvent christianisés et coupés de leur culture ancestrale. Cette façon de faire a changé dans les années 1970, mais elle a laissé des traces. L'un des premiers chantiers auxquels s'est attaquée Deb Haaland, la nouvelle ministre de l'Intérieur, est d'aider à évaluer le traumatisme infligé à des générations d'Amérindiens.

Timothy Benally, le nouveau directeur de l'école de Rough Rock, a été chargé par la tribu de trouver un nouveau modèle éducatif pour la réserve. L'une de ses premières décisions a été de commander des tableaux à Rueben Richards, afin de les exposer. Son espoir : aider les élèves à prendre conscience des liens qui existent entre les traditions tribales et le monde d'aujourd'hui. En ce printemps 2021, l'épidémie de Covid-19 est en recul, et l'école de Rough Rock se prépare à rouvrir ses portes à 440 élèves, de la maternelle à la terminale. J'ai débarké à l'improviste, mais Timothy

Benally me fait visiter les lieux. Au bout d'un moment, avec un malin sourire, il ouvre une porte et me laisse jeter un bref coup d'œil à son grand projet : un diorama déployé du sol au plafond, plein de couleurs, composé de pictogrammes et de bulles de texte, pour aider les enfants à voir comment présent et avenir sont liés au passé. Une façon de célébrer le *hozho*. Je lui souhaite bonne chance, puis je me souviens de ce que Patty Dimitriou m'a dit à Window Rock. Oui, la période promet d'être intéressante. Nous verrons bien. ■

MORT ROSENBLUM



La renaissance de l'épi sacré

SELON LA CROYANCE NAVAJO, LE MAÏS EST
APPARU AVEC LES PREMIERS HUMAINS.
SA CULTURE ÉTAIT DÉLAISSÉE DANS LA RÉSERVE,
PUIS UNE FAMILLE A CHOISI DE LA RELANCER.



A

genouillé au pied d'un brasero creusé dans la terre, Bruce Lane, 41 ans, s'affaire à retourner les braises. Puis il remplit la fosse d'épis de maïs, qu'il recouvre de feuilles de maïs humidifiées. Avant de sceller le trou avec des pierres et de la terre. Les grains cuiront à l'étouffée, toute la nuit, puis seront moulus, selon la méthode traditionnelle navajo.

Dans le mythe originel de la tribu, le premier homme et la première femme sont apparus tenant dans leurs mains des épis à la forme parfaite. Encore aujourd'hui, on utilise

du pollen de maïs (*tádídíín* en diné) en offrande lors du Blessingway, cérémonie où l'on demande aux esprits de protéger les siens, sa maison, ou encore de veiller sur une femme enceinte. Mais depuis quelques décennies, le précieux maïs et surtout ses traditions sombraient peu à peu dans l'oubli. Alors la famille Lane a décidé qu'il était temps de faire quelque chose pour remettre cette plante nourricière et sacrée au goût du jour.

Gloria Lane et son mari, Harry, tous deux septuagénaires et respectivement infirmière et enseignant à la retraite, ont lancé en 2018, avec leurs enfants Nonabah et Bruce, une ONG d'éducation à la nourriture traditionnelle à destination des jeunes Navajo de la réserve. Leur centre, Navajo Ethno-Agriculture, occupe une partie de la ferme qu'ils exploitent, entre Farmington et Shiprock, au Nouveau-Mexique. C'est Gloria qui a eu le déclic il y a quelques années. Elle accompagnait une sortie scolaire, et un adolescent, qui s'étonnait de voir du maïs bleu, lui demanda si la couleur était naturelle. Gloria, sidérée car cette variété est courante dans le nord

du Nouveau-Mexique, prit alors la décision d'aider les jeunes à renouer avec leurs racines, à commencer par les traditions liées au maïs.

L'exploitation des Lane se trouve sur la rive nord de la rivière San Juan, important affluent du fleuve Colorado, près du bourg de Fruitland («le pays des fruits»). Un nom qui paraît curieux sous les neiges hivernales, mais qui prend tout son sens l'été. Le domaine cultive melons et arbres fruitiers, ainsi que dix hectares de maïs aux épis charnus bleus, blancs ou jaunes. Il y a aussi un *hogan* (construction traditionnelle ronde en bois et en terre), à la fois serre et sanctuaire. Et un chef cuisinier local, Justin Pioche (prononcer «pa-yo-chi»), qui invente des recettes à partir des produits de la ferme – dont un fameux *stuffing* (farce pour la dinde de Thanksgiving) à base de maïs bleu.

Toute la famille est mise à contribution : Gloria, bijoutée d'argent et de turquoise, patauge allègrement dans les champs boueux en bottes de travail. Harry enseigne aux stagiaires l'agriculture traditionnelle, en anglais et en langue navajo. Bruce, fin



Bleu, jaune ou blanc... Dans leur ferme près de la rivière San Juan, les Lane plantent des variétés anciennes de maïs, cultivées depuis des siècles par les Navajo mais peu à peu négligées. Pour éduquer les jeunes aux produits traditionnels, l'entrepreneuse famille ouvre ses champs aux stagiaires.

région. Un politicien navajo local, Dineh Benally, financé par des investisseurs basés en Californie, se lança alors dans la culture, toujours interdite dans la réserve, du cannabis, une variété de chanvre à plus haute teneur en substance psychoactive. Un business estimé à un milliard de dollars, avec 160 hectares de plants et jusqu'à 1 000 travailleurs agricoles – souvent des immigrants chinois venus de Los Angeles. Benally n'hésita pas à faire pression sur les fermiers du coin pour qu'ils cèdent leurs champs ou les convertissent à la culture du cannabis. Un récalcitrant fut même tué à l'arme blanche. Révoltés, de jeunes Navajo se mobilisèrent alors, organisant des manifestations parfois violentes. Jusqu'à ce qu'un violent assaut mené par les autorités mette un terme à la petite entreprise de Dineh Benally en 2020.

L'«ALKAAN», UN GÂTEAU RITUEL, EST PRÉPARÉ PAR LE VILLAGE ENTIER

bricoleur, s'emploie à prolonger à l'infini la vie de vieux tracteurs cahotants. Fin pêcheur à la mouche, il connaît la rivière San Juan comme le fond de sa baignoire et a conçu un système de canaux assurant aux cultures une irrigation constante. Enfin, Nonabah, 44 ans, consultante dans le secteur de l'énergie et de l'environnement, a convaincu il y a deux ans le prestigieux Massachusetts Institute of Technology d'aider la ferme à s'assurer un approvisionnement en énergie durable, avec l'idée de décliner le modèle ailleurs en territoire tribal.

La famille Lane a un autre objectif : encourager les Navajo des zones reculées à cultiver eux-mêmes des produits frais pour se nourrir. Il existe assez peu de supermarchés à travers les 71 000 km² de la Nation navajo. Ici et là, de petits magasins vendent boîtes de conserve et sodas. Peu de jeunes veulent travailler la terre et beaucoup d'agriculteurs se tournent vers des cultures commerciales plutôt que vivrières. Celle du chanvre médicinal par exemple, autorisée en 2018 par le gouvernement tribal, mais qui déclencha une guerre dans la

En ce printemps 2021, Kyle et Bree Lameman, frère et sœur d'une vingtaine d'années, sont de passage au centre Navajo Ethno-Agriculture. A Shiprock, à une trentaine de kilomètres à l'ouest, leur ferme est dédiée, elle aussi, à la préservation des cultures ancestrales, dont celle du maïs. Ils ont apporté de l'*alkaan*, une pâtisserie traditionnelle réservée à la célébration des premières menstruations d'une jeune fille. Ils veulent le faire goûter à un groupe d'élèves visitant la ferme. Il faut généralement tout un village – et deux jours – pour préparer ce gâteau. Les femmes pilent du maïs blanc jusqu'à obtenir vingt kilos de farine, qu'elles versent dans de l'eau bouillante, y ajoutant ensuite



du blé germé et des raisins secs macérés dans du sucre brun. Elles mélangent le tout dans une grande marmite avec des rameaux de créosotier (*Larrea tridentata*), un arbuste odorant qui parfume l'air après la pluie. La tradition navajo veut que la mixture soit remuée dans le sens des aiguilles d'une montre. Pendant ce temps, les hommes retirent les braises ardentes d'un trou dans la terre dont ils tapissent le fond de feuilles de maïs. La pâte est alors versée dans la fosse, puis recouverte de papier cuisson humidifié. Le trou est ensuite refermé et deux plaques de tôle ondulée sont posées par-dessus, puis recouvertes de braises. Après avoir cuit ainsi toute la nuit, le gâteau navajo est prêt au petit matin. Tout cela demande évidemment un peu de temps. Mais il existe aujourd'hui une autre façon bien plus rapide de préparer l'*alkaan* : une poudre instantanée vendue en supermarché. Un peu d'eau, et au four ! De quoi donner à Gloria et Harry Lane de sérieux cauchemars. Mais aussi l'envie de continuer à maintenir les traditions en vie, envers et contre tout.

M.R. ■



A Oak Flat, l'activité minière pourrait sonner le glas des coutumes traditionnelles (ici, le passage à «l'âge adulte» de Taylor Breesay Etsie, 10 ans).



Une dernière danse à Oak Flat

CETTE FORÊT DE L'ARIZONA EST SACRÉE POUR LES APACHES.

PROBLÈME : ELLE EST ASSISE SUR UN FABULEUX GISEMENT DE CUIVRE.

UNE MINE ICI ? PAS QUESTION, PROTESTE LA TRIBU.

ALORS LA HACHE DE GUERRE EST DÉTERRÉE. REPORTAGE.

Comme d'habitude, j'ai entendu, bien avant mon arrivée à Oak Flat, des roulements de tambour et des psalmodies entêtantes résonnant sur les rochers alentour. Depuis des millénaires, les tribus se réunissent ici, au cœur de la forêt nationale de Tonto, à une centaine de kilomètres à l'est de Phoenix. L'Arizona, Etat de l'Ouest américain en grande partie désertique, possède aussi des massifs montagneux dont certains s'élèvent à plus de 3 800 mètres, entourés de forêts sempervirentes. Oak Flat se trouve ainsi au pied d'un promontoire de

1 400 mètres de haut connu sous le nom d'Apache Leap, littéralement, «le saut des Apaches» – dans les années 1800, des familles acculées ici par la cavalerie américaine auraient sauté dans le vide pour éviter d'être capturées. Pour ces cousins éloignés des Navajo, divisés en une douzaine de groupes habitant le sud-ouest des Etats-Unis et le nord du Mexique, Oak Flat est un lieu sacré. Ils se rendent dans cette forêt pour des célébrations ou pour conjurer un malheur imminent.

LES DIVINITÉS HABITENT LES ARBRES, LES ANIMAUX, LES COURS D'EAU...

En ce dimanche d'avril 2021, ils sont là pour les deux raisons. Des centaines de personnes – des parents, des groupes d'amis, des sympathisants, se sont réunis à l'ombre des vénérables chênes, se balançant au rythme des percussions, pour assister à la cérémonie du passage à l'âge adulte d'un groupe de jeunes filles. Mais des dignitaires navajo ainsi que d'autres tribus sont présents aussi, venus exprimer leur soutien aux Apaches de la réserve de San Carlos

dans leur combat contre un ennemi commun. Oak Flat repose en effet sur l'une des plus grandes réserves de cuivre inexploitées d'Amérique du Nord, désormais convoitée par une société minière. Alors la cérémonie est marquée par quelques instants de gaieté – quand les enfants se précipitent pour s'emparer des bonbons et des bouteilles de Coca-Cola offerts en cadeau –, mais l'incertitude submerge les cœurs. «Ce sera peut-être notre dernière danse, déplore Sheryllyn Joyce Victor Honda, tandis que sa petite-fille de 10 ans, Taylor, oscille au rythme des tambours. Je ne sais pas ce que nous allons faire, où nous pourrions nous retrouver à l'avenir.»

A l'instar de nombreuses autres tribus amérindiennes, les Apaches choisissent comme lieux sacrés des sites naturels, plutôt que des monuments. D'imposantes formations rocheuses, notamment, théâtre des mythes de la création de leurs ancêtres. Les divinités qu'ils y vénèrent, esprits invisibles, habitent les arbres, les plantes, les animaux et les cours d'eau... Mais aux Etats-Unis, où l'argent règne en maître, les splendeurs naturelles ➤

Pour les juges, ce site peut être exploité, sacré ou pas



► deviennent un obstacle dès lors qu'il y a des ressources à exploiter. Et les terres de la forêt de Tonto n'appartiennent pas formellement aux Apaches : Oak Flat et ses alentours furent un temps la propriété du Mexique, avant d'être cédés à l'Etat fédéral américain en 1848. Le site était protégé depuis 1955, mais en octobre 2020, à la fin du mandat de Donald Trump, l'administration sortante a accéléré un processus entamé en 2014 sous la pression du Parti républicain pour céder ces terres à une société minière, Resolution Copper, propriété d'un consortium anglo-australien. En 2021, cette dernière n'attend donc plus que l'approbation finale du service des forêts pour commencer à pelleter. Et transformer Oak Flat en un cratère géant aux flancs façonnés en gradins... Le nouveau ministre de l'Agriculture nommé par Joe Biden a beau avoir suspendu *sine die* le processus, sursis bienvenu pour le site sacré, le bras de fer continue : l'inquiétude des Amérindiens est trop grande.

Wendsler Nosie, ancien chef apache de la réserve de San Carlos, à une soixantaine de kilomètres à l'est, mène en justice une résistance farouche contre ce projet minier via l'ONG qu'il a fondée, Apache Stronghold. L'hiver dernier, il résumait ainsi la situation : «Imaginez que le mont Sinaï devienne un lieu d'exploitation minière, qu'il s'effondre et qu'il disparaisse. Vous ne resteriez pas là les bras croisés!» Car Oak Flat occupe une place centrale dans les croyances et l'histoire des Apaches. Usen, le Créateur, aurait fait du site un lieu

sacré pour les *ga'an*, les esprits de la montagne qui veillent sur les différentes tribus apaches. Notamment la plus connue d'entre elles, celle des Chiricahua, un peuple nomade qui chevaucha aux côtés de Geronimo (lui-même un Apache Bedonkohe), et tint tête à l'armée américaine avant d'être vaincu à la fin du XIX^e siècle. Les Chiricahua furent alors relégués dans la réserve de San Carlos, un terrain vague que les soldats américains surnommaient *Hell's Forty Acres* («le lopin de l'enfer»). Et pendant des générations, Oak Flat, tout près de là,

resta un refuge et un centre spirituel pour les membres de la tribu. Les Apaches de San Carlos venaient y prier et procéder à des cérémonies, regroupés entre quatre poteaux ornés de plumes d'aigle plantés dans le sol. La forêt, avec ses chênes, fournissait aussi un intéressant garde-manger. Les femmes et leurs filles venaient y ramasser des glands, qu'elles broyaient pour en faire de la farine. Les hommes, eux, chassaient le gibier dans les montagnes alentour.



«Sauvez Oak Flat», imploraient les participants lors d'une veillée de prières à Phoenix en février dernier.



Ces terres sont le théâtre
du mythe apache de la création,
un sanctuaire pour les *ga'an*,
les esprits de la montagne.
Mais si le projet minier aboutit,
le site deviendra un cratère géant,
aux flancs découpés en gradins.

Mais devant un tribunal, le lien sacré qui unit les Apaches à Oak Flat n'est pas forcément un argument suffisant. Début 2021, un juge fédéral s'est prononcé contre la demande d'Apache Stronghold, l'ONG de Wendler Nosie, qui espérait bloquer l'opération de cession d'Oak Flat à l'industrie minière prévue en mars 2021. Lors de l'audience, Naelyn Pike, la petite-fille de Wendler Nosie, a eu des mots forts, expliquant que si un jour l'exploitation du cuivre d'Oak Flat est autorisée, «alors, nous serons morts intérieurement. Nous ne pourrions plus nous appeler Apaches». Tout en reconnaissant l'impact dévastateur de l'activité minière sur la pratique religieuse des Amérindiens, le juge, pour permettre le transfert des terres, a cité une jurisprudence de la Cour suprême en 1823, encore appliquée aujourd'hui : «Le droit exclusif des États-Unis d'abolir l'occupation d'une terre par des Indiens n'a jamais fait aucun doute, et qu'il soit exercé par la voie d'un traité, par l'épée, par un achat [...] l'opportunité de son exercice ne saurait être remise en question devant les tribunaux.» Seule l'intervention de l'administration Biden, quelques jours avant la date fatidique, a interrompu pour l'heure les opérations...

Nizhoni Pike, 20 ans, étudiante chiricahua dans la réserve de San Carlos, est venue à Oak Flat assister à la fameuse cérémonie de passage à l'âge adulte et montrer son soutien à la cause. Elle me fait part de son inquiétude. L'invasion des terres tribales par l'industrie risque de sonner le glas d'un mode de vie ancestral. Ce serait la fin annoncée de coutumes et croyances amérindiennes qui ont jusqu'ici survécu aux massacres, aux déplacements forcés de populations et aux promesses non tenues, lot des tribus depuis que les colons mirent le cap sur l'Ouest américain dans les années 1800. «Nous allons perdre une partie irremplaçable de nous-mêmes», redoute Nizhoni.

En discutant avec son petit ami, Curtis Pemberton, lui aussi chiricahua, je constate des similarités entre les jeunes comme lui et la nouvelle génération qui vit dans la réserve navajo, à 450 kilomètres au nord. Avec son sweat à capuche et sa peau à peine hâlée par le soleil hivernal de

l'Arizona, Curtis pourrait venir de n'importe où. Comme les deux tiers des Amérindiens du pays, il a grandi hors de la réserve et passe sans problème d'un monde à l'autre. Il a décidé de s'installer à San Carlos pour être auprès de Nizhoni et, à 22 ans, il fait des études dans un centre de formation de la réserve pour devenir mécanicien de moteurs Diesel.

Les emplois sont rares dans la réserve, alors le couple devra peut-être se mettre à chercher du travail ailleurs. Et, comme le veut la tradition, il leur faudra aider leurs familles élargies à traverser les périodes difficiles. Mais tous deux sont profondément enracinés dans leur terre tribale. «Quoi qu'il arrive, quand je serai une vieille dame, je veux emmener mes petits-enfants à Oak Flat pour ramasser des glands et adresser des prières au Créateur comme ma grand-mère le faisait avec moi», affirme Nizhoni. Elle jette un coup d'œil nostalgique aux tentes et aux feux de camp qui crépitent sous les chênes. Tout cela pourrait bientôt être interdit. Soudain, les tambours recommencent à battre. Et d'un pas assuré le couple s'élance bras dessus, bras dessous pour ce qui sera, peut-être, sa dernière danse à Oak Flat.

M. R. ■

Les coups de cœur de notre reporter

ORIGINAIRE DE L'ARIZONA, NOTRE JOURNALISTE
A CHOISI ONZE SITES INOUBLIABLES, À DÉCOUVRIR POUR
S'IMPRÉGNER DE L'ESPRIT DE LA RÉGION.

PAR MORT ROSENBLUM (TEXTE) ET OLIVIER TOURON (PHOTOS)



Photos : Olivier Touron / Divergence

1

LE CANYON DE CHELLY, BERCEAU DES NAVAJO

C'est autour de ces falaises de grès de l'Arizona qu'est née la culture navajo entre le XII^e et le XVI^e siècle. Ci-dessus, une vue imprenable sur Spider Rock, un monolithe haut de 229 mètres. Selon la légende, c'est là que vivait la femme-araignée, qui dévorait les enfants désobéissants. La présence de pétroglyphes et d'habitations troglodytiques témoigne des civilisations qui se sont succédé ici depuis 5 000 ans. Près d'un ancien comptoir commercial converti en Holiday Inn, une piste mène jusqu'à la rivière, longeant des cabanes où vivent des agriculteurs navajo. Randonnée uniquement en compagnie d'un guide accrédité par le Centre d'accueil des visiteurs. A partir de quarante dollars par personne et par heure (trois heures minimum).

2 MONUMENT VALLEY, À LA HAUTEUR DU MYTHE

Les mots peinent à rendre justice à ce panorama majestueux de formations rocheuses semblables à des cathédrales ou à des cuirassés. Pour une vue d'ensemble, prendre la Route 163 à partir de Kayenta (Arizona), une bourgade navajo animée avec ses hôtels et ses restaurants, et explorer les routes secondaires. Le Goulding's Lodge and Trading Post, construit en 1928 côté Utah, constitue un excellent point de chute, avec son restaurant qui sert une cuisine typique du sud-ouest des États-Unis et des spécialités du cru, comme le *taco navajo*, à base de pain frit traditionnel.

3 GALLUP, ENTRE ARTISANAT ET CASINO

Bien que située hors de la réserve, à trente minutes de route de Window Rock et une heure trente de Shiprock, cette ville du Nouveau-Mexique est l'épicentre de l'artisanat navajo, notamment les tapis. Le long de l'ancienne Route 66, l'hôtel El Rancho, bâti en 1937 pour héberger les équipes de tournage hollywoodiennes, est un concentré de la grandeur passée du Far West, avec sa cheminée à foyer ouvert, ses escaliers décorés menant aux chambres à l'étage, ses salles à manger et son saloon. Gallup offre des hôtels et restaurants pour tous les budgets. Et un casino géré par les Navajo.

5

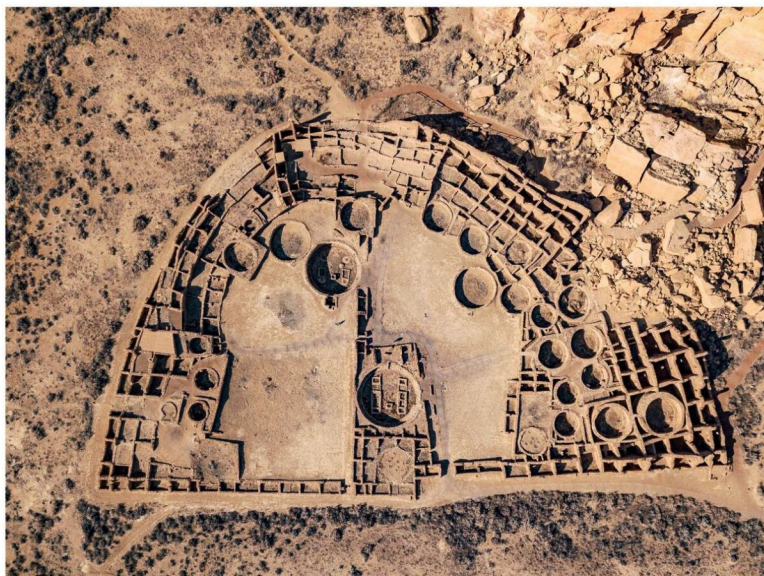
HUBBELL TRADING POST, UN VOYAGE DANS LE TEMPS

C'est un marchand américain, John Lorenzo Hubbell, qui fit construire ce comptoir de commerce en Arizona en 1878, dix ans après le retour des Navajo de leur exil forcé. Ce *trading post* devint rapidement incontournable pour les familles du coin, qui venaient y troquer laine, moutons, tapis, bijoux et poteries contre des denrées alimentaires. Un site très bien conservé, au milieu d'arbres centenaires et bordant une rivière paisible.

6

SUR LES TRACES DES HÉROS DE TONY HILLERMAN

Il n'y a pas d'itinéraire officiel pour suivre les pas de Joe Leaphorn et Jim Chee, les détectives imaginés par le romancier Tony Hillerman. Mais on peut débiter dans les monts Lukachukai (Arizona), décor du début du premier roman, (*La Voie de l'ennemi*, Payot & Rivages, 1990). Pour les fans, l'ouvrage (en anglais) de Laurance Linford, *Tony Hillerman's Navajoland*, détaille les coins préférés de l'auteur à travers la réserve.



4 LES CONSTRUCTIONS MONUMENTALES DE CHACO CANYON

C'est un site du Nouveau-Mexique méconnu, mais ses vestiges valent le détour. Pour s'y rendre, il faut emprunter une piste de graviers qui bifurque depuis la Route 550 reliant Farmington à Albuquerque. Sur place, une boucle carrossable de 14 kilomètres permet de découvrir des traces de peuplement qui remontent à 7 000 ans avant notre ère. De 850 à 1250, Chaco Canyon fut le foyer de la culture pueblo, son cœur spirituel, commerçant et politique. Ces anciens peuples érigèrent ici des habitations en grès de cinq étages – les édifices les plus élevés d'Amérique du Nord jusqu'aux années 1800. Arriver tôt, avec de la nourriture et de l'eau, pour randonner quelques heures. Camping possible.

7

WINDOW ROCK, UNE PAISIBLE PETITE CAPITALE

Cette ville de l'Arizona, épicentre des institutions de la Nation navajo, est souvent moquée, considérée comme le royaume des bureaucraties. Mais son Navajo Nation Museum, à la fois musée et bibliothèque, offre une plongée bien documentée dans l'histoire de la tribu. On y trouve bien deux motels et quelques restaurants, mais la plupart des visiteurs préfèrent rester à Gallup, à 45 kilomètres à l'est, côté Nouveau-Mexique.

8

DÉTOUR OBLIGÉ PAR LE GRAND CANYON

Ce site illustre est situé dans l'Arizona, à moins de 20 kilomètres de la frontière ouest de la réserve. Le plus beau point de vue se découvre à l'aube, depuis Mather Point, près de l'entrée principale. Au coucher du soleil, se diriger plutôt vers Hopi Point, pour une vue à couper le souffle sur le fleuve Colorado serpentant au fond du canyon. Pour s'y rendre, choisir le train datant de 1901 qui part de Williams. Durée : deux heures.



Chuck Place / Alamy / hemisfr

9

UNE VISITE FASCINANTE CHEZ LES ARTISANS HOPI

Dans l'ouest de la réserve navajo qui les encercle se trouvent trois *mesas* (buttes à sommet plat), territoire d'un autre peuple amérindien, les Hopi. Les galeries et les boutiques locales font la part belle à l'artisanat de la tribu, orfèvrerie sertie de pierres et figurines traditionnelles, les poupées *kachina* (photo). Sculptées dans du bois, peintes de couleurs vives et ornées de plumes, elles représentent les esprits qui veillent sur les Hopi. Monstres effrayants censés éloigner les mauvaises âmes, figures clownesques pour apporter de l'insouciance... Il existe près un millier de personnages différents. Le village d'Old Oraibi, fondé en 1150, affirme être la plus ancienne ville des États-Unis peuplée sans interruption, mais ses résidents se méfient des visiteurs. Le hameau de Walpi, lui, se visite facilement avec un guide local.

10

SHIPROCK, «PETIT VILLAGE GAULOIS» À LA MODE NAVAJO

Au nord de Gallup, la route file, droite comme un «i», sur 130 kilomètres jusqu'à cette ville navajo du Nouveau-Mexique un peu rebelle, où agriculteurs et artisans sont souvent en désaccord avec les décideurs de la tribu. Ne pas manquer le site naturel qui a donné son nom à la ville : une imposante formation rocheuse, surnommée le «rocher ailé» par les Amérindiens, mais qui ressemble furieusement à un bateau pirate échoué en plein désert.

11

CROWNPOINT, CAPITALE «BIS» EN PLEINE NATURE

Avant d'arriver à Chaco Canyon, la Route 371 passe par Crownpoint, sorte de seconde capitale, décontractée et conviviale, de la Nation navajo, côté Nouveau-Mexique. Sentiers et pistes équestres sillonnent le Red Rock Park, entouré de spectaculaires falaises rouges. En ville, le Grandma's Restaurant sert des côtes de mouton et de la cuisine mexicano-américaine. Rien de fabuleux, mais c'est le seul restaurant du coin !

CE MONDE QUI CHANGE

TEXTE : EMRE SARI - PHOTOS : RIJASOLO

MADAGASCAR LA GUERRE



ARGOplay

Scannez cette page
pour écouter
notre journaliste
parler de ce reportage.
Tuto p. 131

Jean-Maximis Nonon (au centre),
alias Nono, a la réputation
d'être l'un des plus dangereux
chefs de bande de l'ouest de l'île.

DU ZÉBU



C'EST UNE TRADITION QUI A DÉGÉNÉRÉ : LE VOL DE ZÉBUS, RITUEL À VALEUR SACRÉE CHEZ CERTAINS MALGACHES, EST DÉSORMAIS AU CŒUR D'UN CONFLIT SANGLANTE ENTRE ÉLEVEURS ET BANDITS ARMÉS. NOS JOURNALISTES ONT ACCOMPAGNÉ UN TROUPEAU SUR LA PISTE DE TOUS LES DANGERS.

**SUR CETTE PISTE, EN 2017, 700 BOVINS
ONT ÉTÉ VOLÉS D'UN SEUL COUP**

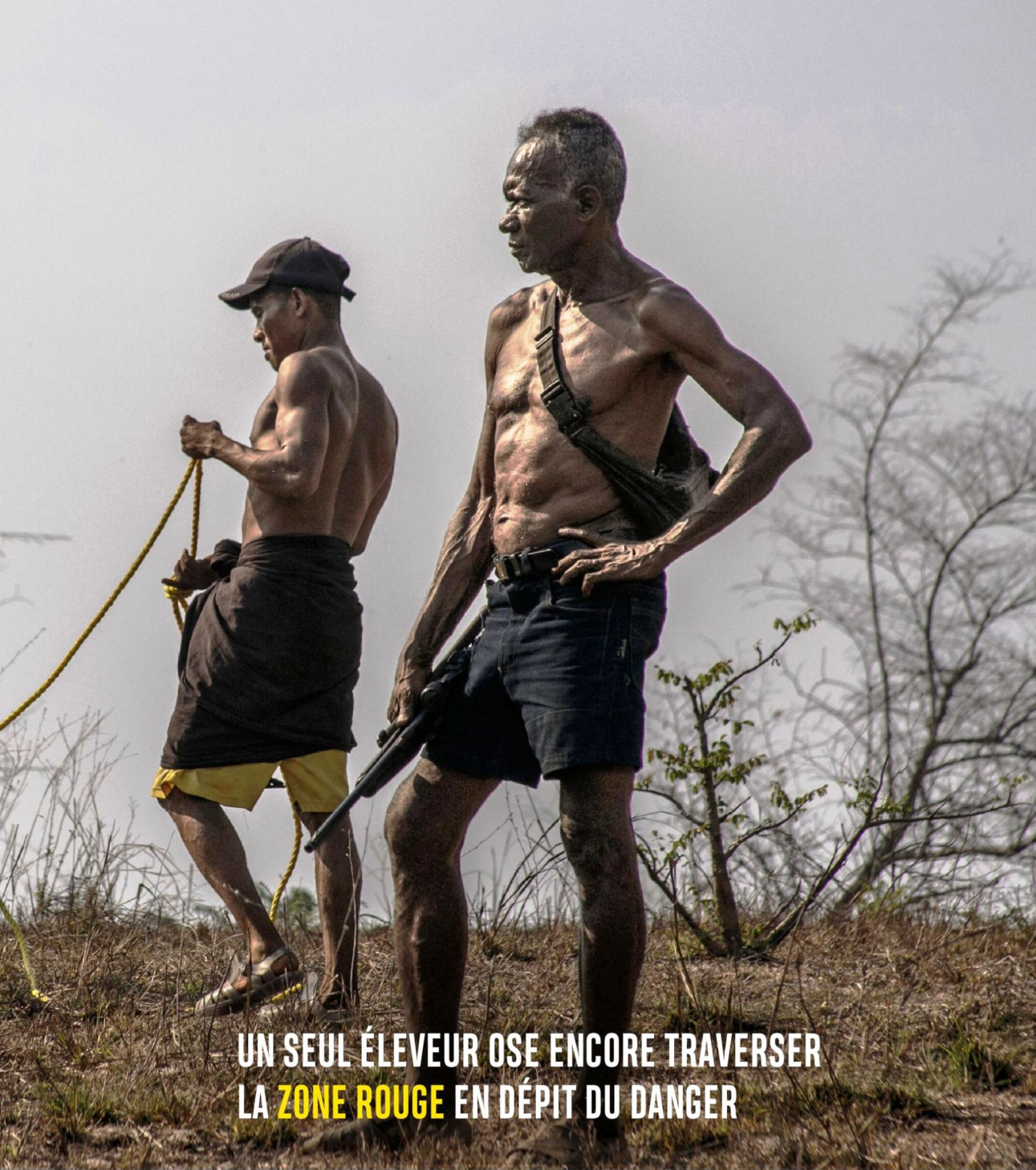




Désormais, les éleveurs ne se risquent plus dans cette zone du massif du Bongolava. Ils passent plus au nord, ce qui leur prend trois fois plus de temps. Désertée par les convois, la région s'enfonce dans la pauvreté.

Louis Kasay (à dr.) a décidé de tenir tête aux bandits : armé et accompagné de bouviers téméraires, parfois anciens voleurs eux-mêmes, l'éleveur espère relancer l'économie de la région en incitant d'autres caravanes à revenir.





L'ŒIL AUX AGUETS, L'ÉLEVEUR GARDE UNE MAIN FERME SUR SON REMINGTON À GROS CALIBRE

Nous avons presque vaincu la pente, et la dizaine de zébus guidés par huit bouviers en nage avance lentement entre les touffes d'herbe éparées sur la terre rouge, dans les rayons du couchant. Encore quelques centaines de mètres avant l'étrange rocher en forme de main tendue vers le ciel, qui marque l'entrée dans la région de Bongolava, dans l'ouest de Madagascar. C'est le dernier tron-

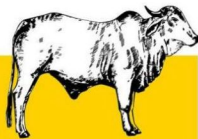
çon du convoi que le photographe Rijasolo et moi-même accompagnons à pied dans la brousse, et qui est parti dix jours plus tôt de la petite ville d'Antsalova, direction le grand marché de Tsiroanomandidy, à 150 kilomètres à l'est. Un convoi au cœur du pays des *dahalo*. L'œil aux aguets, Louis Kasay, 71 ans, le propriétaire des bovins, conserve une main ferme sur son Remington à gros calibre. Les *dahalo*... A Madagascar, le mot fait peur. Il désigne des bandits de grand chemin, des desperados regroupés sous la férule de «seigneurs» locaux, qui volent les zébus ou pillent les habitations quand il n'y a plus de bétail. Et qui n'hésitent pas à tuer. Encore quelques centaines de mètres... Mais une bête se retourne. Elle dévale la pente en sens inverse. Au risque de prendre un coup de corne fatal, les bouviers se jettent sur elle et l'attachent à une corde. Le zébu est exténué. Il se couche et refuse d'avancer. Les heures passent. A la nuit tombée, l'orage nous force à quitter la crête par sécurité. Nous dormons dans la pente, lovés dans un creux du sol, en contrebas de la piste.

A Madagascar, le vol de zébus s'ancre dans une vieille tradition du sud de l'île, où un garçon se doit d'accomplir cet acte de bravoure pour être considéré comme un homme et prétendre à une épouse. Mais ces dernières décennies, sur fond de crise économique, d'instabilité politique et de prolifération des armes à feu, le folklore s'est mué en un fléau d'ampleur

nationale. Autrefois, quelque 10 000 zébus empruntaient chaque année cet itinéraire entre Antsalova et Tsiroanomandidy. Mais, un jour de 2017, des *dahalo* ont dérobé une caravane entière d'un seul coup, 700 têtes, pour une valeur d'environ 150 000 euros. Depuis, les éleveurs terrifiés préfèrent emprunter une autre voie, plus au nord, qui rallonge le trajet de deux semaines et s'effectue sous escorte militaire.

Le long de l'ancienne route, quatre années sans caravane ont sapé l'économie locale. Jusque-là, les villageois tiraient des revenus du passage des éleveurs et de leurs bouviers, tenant de petites gargotes et leur vendant une partie de leur production de riz, de légumes, de mangues, quelques poulets à l'occasion. Un commerce qui permettait d'améliorer l'ordinaire. Conséquence : la criminalité n'a pas faibli, la misère poussant certains à devenir *dahalo*, tandis que ceux-ci s'en prennent désormais aux derniers troupeaux des éleveurs implantés dans la zone, à défaut de convois à braver. Louis Kasay, un notable de la région propriétaire d'environ 500 têtes de bétail, a donc formé un projet audacieux : rouvrir l'ancienne route coûte que coûte, parlementer avec les *dahalo* et les convaincre qu'ils ont plus à gagner à laisser passer les caravanes sans encombre qu'à les attaquer. «Je veux ramener tout le monde à la raison», explique-t-il. C'est la deuxième année consécutive qu'il s'aventure dans cette «zone rouge» [voir encadré p. 104], à travers le plateau rocheux du Bemaraha, la plaine accidentée du Menabe et les collines enchevêtrées du Bongolava. En ce mois de novembre 2020, il part avec un petit troupeau, convaincu que, bientôt, des cheptels de centaines de têtes suivront ses traces pour redonner vie à la région. Mais pour le moment, c'est le petit matin et notre zébu refuse toujours de bouger. Les provisions s'épuisent, l'eau manque. Il reste 100 kilomètres de marche et nous voilà coincés.

Retour en arrière dix jours plus tôt, au point de départ de notre long périple. Antsalova, la commune de



Trésor sur pattes

Un zébu vaut entre 1 et 2 millions d'ariarys (env. 450 €) pour les plus beaux, l'équivalent d'une année de salaire moyen pour un paysan malgache.



16 000 habitants où vit Louis Kasay, se situe à vol d'oiseau à 300 kilomètres à l'ouest de la capitale, Antananarivo, soit quatre jours en 4x4 au minimum vu l'état des routes. Sur sa colline entourée de bosquets de jujubiers et de plaines herbeuses où paissent des troupeaux, c'est une ville de brousse comme il y en a tant. Hommes, femmes et enfants partent aux champs le matin, pendant que les vendeurs dressent le marché sous les halles. Les bouchers font la sieste sur leur billot quand l'activité se calme... En fin de journée, des gamins rentrent leurs charrettes à zébus dans les rues sablonneuses où passent de rares tout-terrain. C'est l'heure où le paysage se pare des couleurs du drapeau de la Grande Île, rouge ocre et vert profond. Le soir, gargotes et stands de brochettes de viande de bœuf sont éclairés par des chandelles. «Le zébu, c'est notre banque», disent les

L'orage menace tandis que les zébus de Louis Kasay progressent sur une crête rocheuse dans le nord du Menabe, une zone enclavée qu'aucune route ne dessert.

Malgaches. Les plus grosses bêtes peuvent valoir jusqu'à deux millions d'ariarys (environ 450 euros), soit l'équivalent d'un an de salaire pour un paysan local... C'est aussi un emblème national [voir encadré] et l'animal sacrificiel par excellence. Comme le résume Louis Kasay : «Lorsque l'on exécute les rites, il faut un zébu. Tu veux avoir un enfant ? On sacrifie un zébu. On veut se réconcilier ? On tue un zébu. Nous sommes la civilisation du zébu.» Le nom des Kasay est connu à des centaines de kilomètres à la ronde. Descendant des rois de l'ethnie Sakalava, grande dynastie de l'Ouest malgache, l'éleveur jouit à ce titre – aujourd'hui symbolique – d'une grande influence dans la région. Parmi ses treize frères et sœurs, il est le seul à avoir fait des études, quitte à 26 ans Madagascar pour la France, où il a décroché un doctorat de physique en thermodynamique, ➤➤

LES JEUNES DISENT QU'ILS N'ONT QUE DEUX OPTIONS : **DEVENIR «DAHALO»** OU CULTIVER LE RIZ





Ces hommes, qui se disent gardiens de zébus, sont-ils aussi des *dahalo* ? Difficile à dire. Ce mot malgache désigne des bandits de grand chemin, armés de fusils de chasse et parfois de kalachnikovs, et imposant aux villageois une forme d'allégeance.



Jusque sur son lit à baldaquin aux couleurs pimpantes, Jean-Maximis Nonon, dit Nono, garde son arme à portée de main. Il dit en posséder six. Les autorités le désignent comme un puissant chef de gang. Lui affirme garantir la sécurité de la zone autour de Mataviokoho.

LES VOLEURS SE PRÉTENDENT INVULNÉRABLES, PROTÉGÉS DES BALLES GRÂCE À LEURS AMULETTES

► travaillé pour le CNRS et rencontré sa femme. Leurs fils, Yann et Lauric, fabriquent aujourd'hui des kits d'énergie solaire avec leur entreprise Jirogasy («la lumière malgache»). En 1991, Louis est revenu à Antsalova et a repris l'élevage familial. «J'ai alors fait le choix de me battre contre les *dahalo*», raconte-t-il. Un combat interminable... De nombreux propriétaires liquident leur troupeau, fatigués de risquer leur vie. Ces dix dernières années, à Antsalova, le nombre de têtes de bétail aurait diminué d'un tiers, passant de 75 000 à 50 000, selon le docteur Vonjy, le vétérinaire local. Partout dans le pays, le cheptel diminue. «En 1995, il y avait sur l'île autant de zébus que d'êtres humains : quinze millions, chiffre le vétérinaire. On ne compte plus que sept ou huit millions de têtes pour vingt-six millions d'habitants.» Dans la région, seuls quelques grands propriétaires capables de s'offrir un service de sécurité privé possèdent encore des troupeaux.

«Toutes les zones d'élevage de Madagascar rencontrent ces problèmes, souligne Juvence Ramasy, chercheur en sciences politiques à l'université de Toamasina. Le vol traditionnel s'est transformé en crime organisé. Les bandits sont de mieux en mieux armés et structurés.» Le président malgache, Andry Rajoelina, a déclaré la guerre aux bandits, lançant des opérations militaires au bilan mitigé : villages incendiés, beaucoup de morts et, en contrepartie, peu d'amélioration de la situation. En mai dernier, selon les autorités, 150 *dahalo* auraient ainsi tué dix-neuf villageois, brûlé 300 cases et volé 500 zébus dans le sud-ouest du pays. Un cauchemar pour les habitants, qui se sentent impuissants et peu protégés par les autorités œuvrant parfois main dans la main avec les agresseurs. «Il existe des collusions entre les voleurs, les forces de sécurité et certains politiciens», confirme Juvence Ramasy. La violence ne semble plus avoir de limites : en 2012, un chef *dahalo* nommé Remenabila était devenu l'ennemi public numéro un après plusieurs attaques contre les forces

de l'ordre. Il n'a jamais été capturé. En 2018, trois neveux de Louis Kasay, âgés de 16 à 18 ans, ont été sommairement exécutés alors qu'ils revenaient de la pêche par des militaires les accusant à tort d'avoir volé des boeufs.

Dans la gendarmerie d'Antsalova, la carte de la région est tracée à la main, au crayon et au feutre. Et les agents financent eux-mêmes le carburant de leurs motos personnelles. L'Etat paye les salaires et fournit les armes, mais rien de plus : effectifs, moyens, tout manque. Les militaires qui accompagnent les caravanes passant par la route du Nord ont pour tout équipement un short, un tee-shirt, une paire de claquettes et un fusil d'assaut, sans autre ravitaillement que leurs chargeurs de kalach-

niknov. De leur côté, les *dahalo* sont réputés invulnérables. Ils se vantent d'être protégés par des amulettes qui dévieraient les balles. Certains, au sein des forces de sécurité, en sont convaincus : «Les *dahalo*, c'est comme Terminator : tu leur tires dessus et ça ne leur fait rien», assure un gendarme en mimant Arnold Schwarzenegger. A des fins de dissuasion, Louis Kasay lui-même s'est muni d'une hachette de guerre «magique». «Les *dahalo* pensent que ça annule leurs amulettes, alors ils ont peur de mon fusil», dit-il. «Que peuvent les forces de l'ordre locales, qui ne comptent que quarante-cinq hommes, contre 200 *dahalo* armés ? demande Fran-

cis Madina, le chef du district d'Antsalova. On ne peut rien faire, ce serait du suicide !» Impuissant face à la force de frappe des gangs armés, redoutant les représailles en cas d'intervention, Francis Madina se dit en faveur de la réconciliation avec les chefs *dahalo*. Dont le dénommé «Nono», résident d'une circonscription plus à l'ouest. Dans les rues d'Antsalova, ce nom revient souvent : Nono serait un des parrains du vol de zébus de la région. Et notre route passe par son territoire...

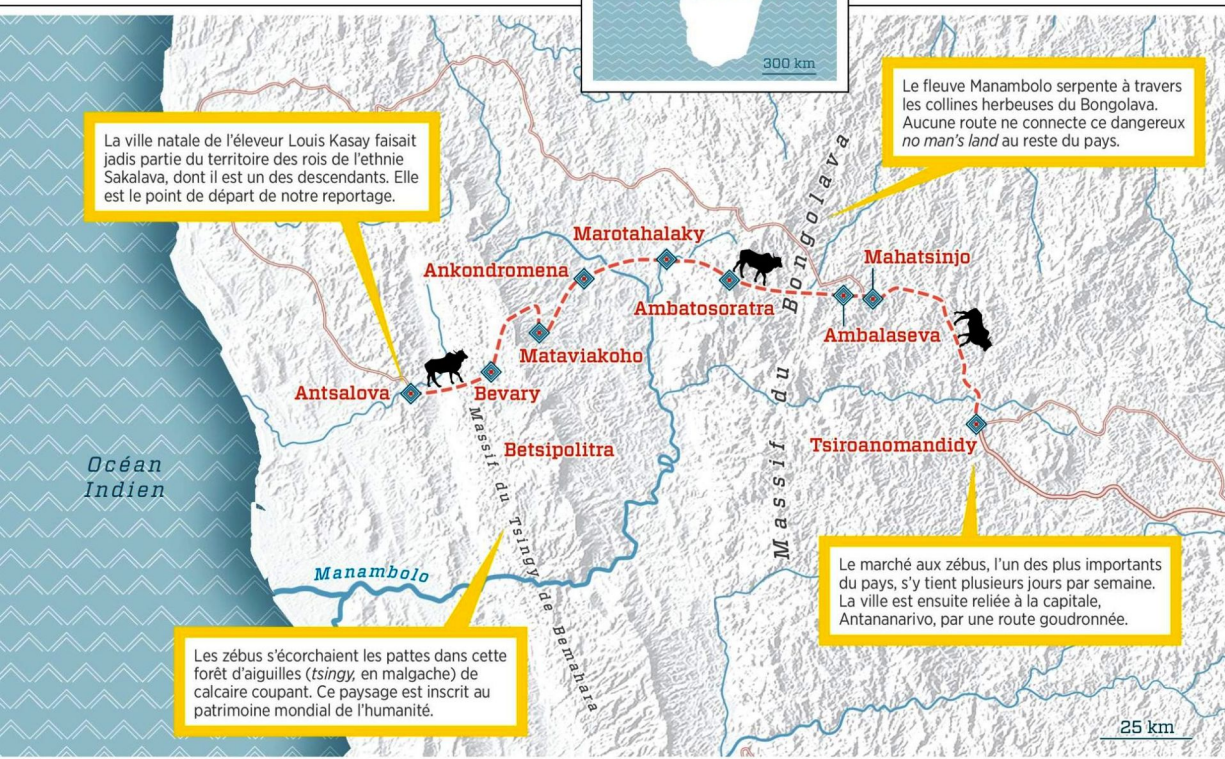
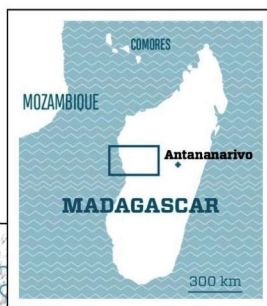
Nous quittons Antsalova au matin et pénétrons dans le massif du Tsingy de Bemaraha. Il est couvert d'une forêt dense, peuplée de lémuriers, de caméléons et d'oiseaux rares. Mais la voie est close, bloquée par les gen-



Au cœur des rituels

Naissance, circoncision, noces, funérailles : pour chacune de ces occasions, un zébu est sacrifié. Et les têtes de ces animaux ornent aussi les tombes.

10 ZÉBUS, 20 JOURS DE MARCHÉ, 150 KM DE PISTE...



darmes avec des barres d'acier pour gêner les *dahalo* qui fuiraient vers l'est avec des zébus volés. Pour contourner le barrage, notre troupeau devra escalader des rochers et une étroite corniche. Un jeu d'enfant pour un chamois, un défi pour un taureau de 600 kilos. Les bouviers tirent les bêtes avec une corde attachée à leurs cornes, tapent sur les croupes. Les animaux rechignent, s'écorchent les pattes sur les arêtes des *tsingy*, ces formations de calcaire gris creusées d'alvéoles. L'un des hommes évite de peu un coup de corne. Des nuées d'abeilles minuscules nous volent autour du nez, des yeux, des oreilles. La soif monte... Ces quelques mètres nous retiendront quatre heures. Le soir, nous campons dans une clairière. Les bouviers portent des marmites légères en aluminium, du riz, de la viande séchée, et des haches pour le bois et le feu. Nous dormons tous enroulés dans une couverture, couverts d'une bâche au

cas où il pleuve. Mais ce soir, la Voie lactée laisse admirer sa trace vaporeuse d'un bout à l'autre du ciel.

A l'aube, nous quittons la forêt. La piste serpente entre des buttes d'où jaillissent des rochers en blocs réguliers, alignés comme les vestiges d'une civilisation perdue. Louis Kasay raconte qu'il s'est battu sur ce territoire, n'économisant pas ses coups de feu. Nous croisons plusieurs cairns, érigés là où des *dahalo* sont morts... et bivouaquons sous la garde de deux bouviers, comme chaque nuit. Le lendemain, nous faisons halte dans le hameau de Bevary : une dizaine de cases en bois, pas d'école pour la vingtaine d'enfants qui jouent dehors. A l'ombre du manguier, nous écoutons Tsifarita, le chef du village, tempêter : «A cause de la fermeture de la route, nos charrettes ne passent pas et on ne peut pas emporter nos légumes à Antsalova ! Alors qu'ici, il n'y a rien à faire à part agriculteur et *dahalo*.» Une ➡➡

**AUTREFOIS, VOLER UN ZÉBU SIGNIFIAIT DEVENIR
UN HOMME, ÊTRE PRÊT À SE MARIER**





Encorder un zébu n'est pas facile : ces bouviers du ranch de Louis Kasay, à Antsalova, sont aux prises avec un *barea*, race autochtone difficile à dompter. Lors des grandes cérémonies, ce sont ces animaux que l'on sacrifie.

➔ fatalité qu'invoquent deux bandits rencontrés après Bevary. «Il n'y a rien d'autre à faire», affirment-ils. Fusil en bandoulière, l'air fatigué, ils refusent évidemment que l'on écrive leurs noms. Mais ils veulent bien raconter leur mode opératoire : «Un type nous dit qu'il y a des zébus à tel endroit. Souvent par vengeance. Il nous montre le chemin... On attaque et on s'enfuit. On se paye avec les bêtes volées.» Ils les revendent aussitôt pour ne pas se les faire dérober à leur tour. Des receleurs achètent les zébus à moitié prix et les blanchissent avec de faux papiers fournis par des fonctionnaires véreux. La viande finit la plupart du temps dans les assiettes des Antananariviens. «Les gens deviennent *dahalo* par manque de débouchés économiques», confirme le chercheur Juvence Ramasy. Parmi nos bouviers, deux au moins avouent l'avoir été à un moment de leur vie...

La dernière étape dans le Bemaraha dévoile des plaines infinies d'herbe grasse. «Des dizaines de milliers de têtes broutaient là avant que les *dahalo* n'anéantissent tout», raconte Kasay. Nous campons près d'un lac à l'eau boueuse et, à l'aube, parcourons les derniers kilomètres du plateau. Le Bemaraha s'arrête net. Le bord de la falaise offre une vue à 180° sur la plaine accidentée du Menabe, où se dévoilent quelques fumées de brûlis, le fleuve Manambolo qui enserré la région dans son grand coude et, au loin, les contreforts bleutés du Bongolava, le dernier tronçon. L'un des bouviers attrape la corde de l'animal de tête pour une descente périlleuse : les zébus risquent leurs sabots sur des corniches de 30 centimètres de large. Nous pénétrons dans le territoire du fameux Nono. Aucun autre éleveur que Louis Kasay ne s'aventure là. «Moi, je passe, car j'ai de bonnes relations avec les habitants du coin et que l'on respecte mon autorité morale, explique-t-il. Les gens comme Nono ont besoin de moi comme intermédiaire pour calmer le jeu avec les autorités.»

Cette diplomatie va-t-elle fonctionner aujourd'hui ? Le terrain est de plus en plus accidenté. Les zébus s'engagent dans une succession de rivières à sec et de reliefs abrupts. Nous croisons une jeune femme sur le bord du chemin : «Nono prévoit une attaque», affirme-t-elle. Kasay s'inquiète. Plus loin, nous apercevons trois maisons au sommet d'une butte. Les habitants s'enfuient dès qu'ils nous voient. Des rapaces tournoient dans les courants d'air chaud ascendants. Pause. Personne n'est sûr de la route. Louis parvient enfin à joindre Nono sur son téléphone portable. «Vous n'avez rien à craindre, le rassure l'homme. Vous êtes chez moi maintenant.» Il nous envoie son fils Milia, 16 ans, l'un de ses sept enfants, flanqué de trois hommes, fusil à l'épaule ➔

UN ÉTAT AU BORD DE LA FAILLITE

Une économie qui s'effondre

Cas unique au monde, Madagascar, qui n'a pas connu de guerre depuis son indépendance en 1960, n'a cessé depuis de s'appauvrir. En 1970, le pays avait un niveau de développement comparable à celui de la Corée du Sud. Depuis, l'écart s'est creusé : en 2020, 77,4 % de la population vivait sous le seuil de pauvreté (1,90 \$/jour), selon la Banque mondiale. En juin 2021, l'ONU a alerté sur la famine qui frappe le sud de l'île.

«Le cimetière des projets»

C'est un surnom souvent attribué au pays, tant les initiatives de développement, locales ou étrangères, ont tendance à échouer. L'île, habituée des changements de pouvoir non démocratiques, souffre aussi de la corruption qui

gangrène tous les niveaux de l'administration. Le secteur informel représente quant à lui 93 % des emplois (dans l'agriculture, les mines, l'artisanat...) et 24 % du PIB (chiffres officiels).

Un patchwork de «zones rouges»

A Madagascar, on désigne ainsi les territoires où le crime a carte blanche, car l'Etat n'y exerce pas ou peu de contrôle, faute de moyens ou de volonté politique. Elles représenteraient 200 000 km², soit un tiers de la superficie de l'île. En mai dernier, le président Andry Rajoelina a annoncé vouloir déployer plus de militaires dans ces zones de non-droit.

Des trafics en tout genre

Les zébus, mais aussi le bois de rose, l'or, les pierres précieuses, le corail noir, sont autant de ressources qui font l'objet de pillages et de détournements. La Grande Île regorge de richesses minières, dispose de vastes terres arables et d'un climat propice à des cultures précieuses, comme la vanille, le girofle, le cacao... Mais ces atouts ne profitent qu'à une oligarchie mafieuse.



Symbole national

Le zébu figure, avec le riz, sur l'emblème officiel de la république malgache. Les *barea*, les plus prisés, ont donné leur nom à l'équipe de foot nationale.



Des femmes pilent le riz à Mataviokoho (en h.), QG du présumé chef de bande Nono. L'insécurité a ruiné l'économie locale, les habitants ne profitant plus du passage des éleveurs pour vendre leur petite production. La jeunesse, à l'instar de ces écolières d'Antsalova (en b.), manque de perspectives.



«JE GARANTIS QUE VOTRE ROUTE EST SÉCURISÉE JUSQU'À LA RÉGION DU BONGOLAVA»



➤ et couteau à la ceinture. Ils portent l'uniforme de tous les jeunes gens de la région : short et tee-shirt de sport de contrefaçon. Nous les suivons pour quatre heures de marche, sans eau, dans la terrible chaleur de la mi-journée qui brûle les narines et alourdit les sacs.

Nous allons passer deux jours à Mataviokoho, le village de Nono, dans le nord du Menabe. Louis Kasay, lui, préfère ne pas s'attarder et continue vers l'est avec ses bêtes et ses bouviers. Nous le rejoindrons plus tard. Le soleil couchant baigne d'une lumière dorée les champs et les rizières qui enlacent une trentaine de cases perchées sur une butte. C'est donc là le repaire du « plus grand dahalo de la région » ? Des enfants passent, les mains chargées de mangues ; des femmes trient le riz ; les hommes se baladent avec fusil et cartoucière garnie. Nous ne rencontrons Nono que le lendemain. Pour ce soir, il s'est assuré que nous soyons reçus comme des invités de marque, nous offrant sa case et son lit, sans doute le meilleur du village : un épais matelas en mousse surmonté d'un baldaquin habillé de tissu rose et de dentelles. Au matin, nous rencontrons enfin Jean-Maximis Nonon, 46 ans. Dit « Nono ». Il nous reçoit assis par terre, dos appuyé au mur. Lui, dahalo ? « Je n'ai

Tout est bon dans le zébu, dont le cuir sert aussi à confectionner des sandales ou des tongs comme celles que porte ce bouvier.

jamais volé de ma vie, jure-t-il. Je peux le dire devant cette terre sacrée, je lève ma main droite. » Il clame qu'il n'y a aucun dahalo dans le village. Il dit avoir arrêté l'école en CP pour devenir éleveur et agriculteur, comme tout le

monde ici. Il ne posséderait que 300 têtes de bétail. Mais l'homme se présente tel un seigneur : « D'ici à Ankondromena, une trentaine de kilomètres au nord, le territoire est sous ma protection. Il n'y a pas d'endroit plus calme dans la région. Les femmes peuvent circuler en sécurité. » Nono revendique vingt-six campements ou hameaux sous son autorité. Son influence s'étendrait, à le croire, dans toute la région... « Je garantis que votre route est sécurisée jusqu'à la région du Bongolava. » La dernière avant Tsiroanomandidy. Il aimerait lui aussi, dit-il, que l'économie reparte grâce au projet de Louis Kasay. Il se vante de pouvoir lever 200 hommes pour répondre à d'éventuels attaquants et détiendrait six armes pour son propre usage. Nono se lance ensuite dans une charge contre son ennemi mortel, Miandriahy Sadahay, maire de Betsipolotsy, la commune quienser son territoire. « Si nous nous rencontrons un jour, nous nous entretuerons, assène-t-il. Chacun sait que les zébus volés dans la région finissent chez lui. » Nono affirme qu'en 2018 le maire a engagé des dizaines de dahalo pour l'attaquer : « On s'est battus et il y a eu des morts. » En 2020, c'est avec l'armée que l'édile est revenu. Des obus de mortier ont détruit deux cases à Mataviokoho. Ce jour-là, il n'y eut pas de morts mais Nono aurait perdu 250 têtes de bétail. « Ce qu'ont fait les autorités, c'est un

vrai acte de dahalo, s'emporte-t-il. Il n'y a eu aucune sommation. » Miandriahy Sadahay, joint par téléphone, confirme l'affrontement avec l'armée, envoyée suite à ses doléances en haut lieu. « Chacun sait que Nono est un chef dahalo, affirme le maire. Il n'est jamais pris parce qu'il dirige les opérations à distance et envoie ses hommes commettre les exactions. Comme tout le monde se connaît dans les campagnes, on identifie facilement les participants. Ils attaquent à visage découvert et parfois en plein jour. Mais personne n'ose témoigner



Un mets de choix

Réputé tendre, le zébu se déguste en brochettes (masakiky) ou en lanières séchées (kitaza). C'est la viande la plus consommée par les Malgaches.



Après la traversée éprouvante du Tsingy de Bemaraha, les bouviers font une halte face à la plaine du Menabe, leur prochaine étape.

par peur des représailles.» A Mataviokoho, personne ne veut parler du phénomène *dahalo* avec nous. On nous répond par monosyllabes, le regard dans le vague... Un des lieutenants de Nono lâche quand même qu'ici «les jeunes portent une arme à partir de 18 ou 19 ans»...

Nous repartons à pied à la première heure. Après une courte étape à Ankondromena, nous rejoignons le convoi de Louis Kasay, qui nous a attendus, et progressons avec lui vers le massif du Bongolava, couronné par des nuages noirs et des éclairs. Cela fait déjà huit jours que nous marchons... Nous traversons une forêt de manguiers et des crêtes aux roches dentelées. Un arc-en-ciel se dessine peu avant le crépuscule. A la nuit tombée, nous arrivons aux abords du hameau de Marotahalaky, composé d'une vingtaine de cases. Halte. Les coups de fusils partent vite à cette heure-là. Louis Kasay parvient à joindre au téléphone Mena Maso («yeux rouges»), la petite trentaine, chef du village et d'une bande de quelques dizaines d'hommes. Il serre doucement la main car la sienne souffre d'une blessure par balle. Nono lui a demandé de nous réserver un bon accueil. «Des gendarmes viennent parfois ici... avec des *dahalo*, affirme-t-il. Et ils ramassent nos bovins.»

Le lendemain, nous attaquons la fameuse pente sur laquelle le zébu entêté refusait d'avancer... Louis Kasay

atteindra Tsiroanomandidy une dizaine de jours plus tard. Là, il chargera ses bêtes, épuisées, dans un camion pour les vendre à l'abattoir de Tana une dizaine de millions d'ariarys, environ 2 500 euros. Deux zébus sont morts en route. Mais l'essentiel est sauf : notre homme a pu pratiquer son art de la diplomatie. Dans chaque village, il a fait œuvre de pédagogie, expliquant aux habitants les avantages économiques qu'ils pourraient tirer du retour des caravanes. Le 13 août 2020, il a aussi accompli l'exploit de réconcilier Nono et Mahasoaky, un chef rival. Dans une déclaration écrite et signée, les deux hommes ont promis de faire régner la paix dans cette région meurtrie. Une victoire ? «Non, admet-il. Mais pas un échec non plus. On est loin de l'impasse. Autrefois, je ne pouvais même pas pénétrer dans leurs territoires.» Nous apprendrons cependant, une dizaine de jours après notre passage à Ankondromena, que l'un des éleveurs que nous avions rencontrés, qui se disait inquiet des incursions de bandits venus du Sud, a été tué à coups de fusil et de hache dans sa rizière... La route promet d'être encore longue avant que la dure loi du Far West malgache cesse d'être celle du plus fort. ■

EMRE SARI

Pour aller plus loin (photos, vidéos...), rendez-vous sur GEO.fr section GEO +

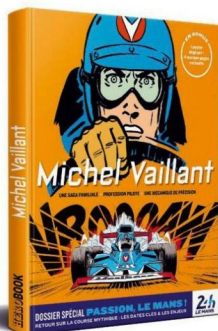
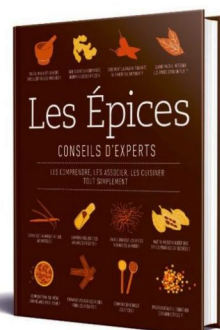
LES ÉPICES, CONSEILS D'EXPERTS

Les comprendre, les associer, les cuisiner tout simplement

Apprenez à maîtriser la science des épices, à les associer entre elles et à créer vos propres mélanges pour sublimer vos plats. Distinguez les arômes de plus de 60 épices différentes grâce à une approche scientifique et visuelle.

Éditions DK - Format : 20 x 24 cm - 224 pages

Prix
24,95€



HEROBOOK - Michel Vaillant

Une saga familiale - Profession pilote

HeroBook, vos héros comme vous ne les avez jamais lu ! Plongez-vous dans l'univers passionnant de Michel Vaillant, ce chevalier des temps modernes ! Un ouvrage idéal pour tous les passionnés de ce pilote de génie.

Éditions GEO - Format : 21 x 26 cm - 120 pages

Prix
12,99€

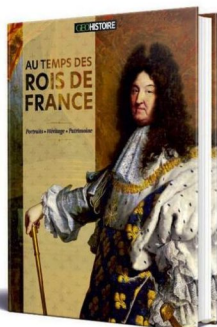
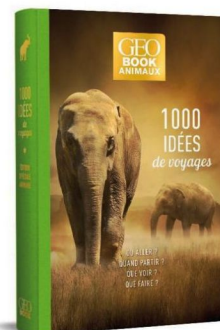
GEOBOOK - 1000 idées de voyages à la rencontre des animaux

Édition Collector

Lions, oiseaux, dauphins, éléphants,... partez à la rencontre des animaux du monde entier et trouvez le séjour qui vous ressemble parmi une multitude d'idées. À la fois beau livre collector et guide pratique détaillé, cet ouvrage cartonné et illustré de superbes photographies est l'outil indispensable pour choisir et préparer son voyage.

Éditions GEO - Format : 16,2 x 21,6 cm - 192 pages

Prix	
abonnés	non-abonnés
18,95€	19,95€



AU TEMPS DES ROIS DE FRANCE

Portraits - Héritage - Patrimoine

Cet ouvrage, richement illustré de gravures, de peintures, de cartes et de documents historiques, vous emmène au fil des pages à la rencontre de la France au temps de ses monarques..

GEO Histoire - Format : 22,5 x 28,5 cm - 192 pages

Prix
19,99€

NE PASSEZ PAS À CÔTÉ DE NOTRE SÉLECTION DU MOIS !

TARIFS PRIVILÉGIÉS POUR NOS ABONNÉS !

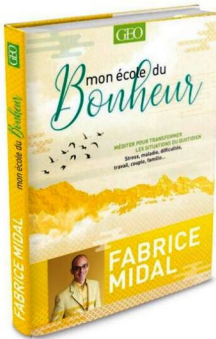


Fabrice Midal

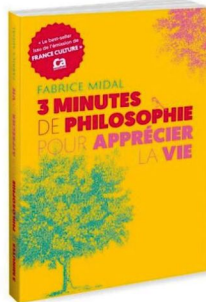
DÉCOUVREZ MÉDITATION ET BIEN-ÊTRE

Faites de la méditation votre meilleure alliée et apprenez à faire face aux soucis du quotidien. Au fil des pages, imprégnez-vous des photographies de GEO et Ça m'intéresse pour puiser votre inspiration et trouver vos ressources intérieures. Laissez-vous guider par ces ouvrages pratiques et enchanteurs pour vous initier aux bienfaits de la méditation

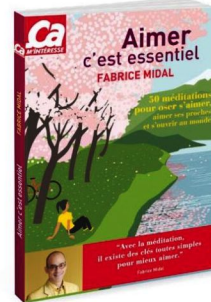
Prix	abonnés	non-abonnés
	28,45€	29,95€



Prix
13,99€



Prix
13,99€



POUR COMMANDER, C'EST FACILE !

À découper et à retourner dans une enveloppe à affranchir à :
Les Éditions GEO - 62066 Arras Cedex 9

Mes coordonnées : ☐ Mme ☐ M.

Nom* _____

Prénom* _____

Adresse* _____

Code postal* _____ Ville* _____

E-mail* _____

☐ Par chèque à l'ordre de GEO.

Ou directement en ligne si vous souhaitez régler par carte bancaire ou Paypal.

1 Je me rends sur le site boutique.prismashop.fr

2 Je clique sur Situé en haut à droite de la page sur ordinateur
 Situé en bas du menu sur mobile

3 Je saisis la clé Prismashop

GEO511V

COMMENT PROFITER DES TARIFS PRIVILÉGIÉS ?

- ☐ Je suis déjà abonné(e) au magazine GEO et je profite automatiquement des tarifs privilégiés.
- ☐ Je m'abonne et je profite immédiatement des réductions réservées aux abonnés.
J'ajoute au montant de ma commande 69€ au lieu de 78€ (1 an - 12 numéros version papier + numérique + accès aux archives numériques).
- ☐ Je ne suis pas abonné(e) et je règle donc mes achats au prix non abonnés.

Nom de l'ouvrage	Réf.	Qté.	Prix unitaire en €	Total en €
Les épicés, conseils d'experts	13982			
Herobook - Michel Vaillant	13990			
GEOBOOK Animaux	13998			
Au temps des rois de France	13992			
Mon école du bonheur	13867			
3 minutes de philosophie	13993			
Aimer c'est essentiel	13965			

Participation aux frais d'envoi	+ 4,50 €
<input type="checkbox"/> Je m'abonne à GEO aujourd'hui (1 an - 12 numéros)	+ 69 €

*Obligatoire, à défaut, votre commande ne pourra être traitée. Offre valable dans la limite des stocks disponibles en France Métropolitaine jusqu'au 30/06/2022. Photos non contractuelles. Nous nous engageons à vous livrer dans un délai de 3 semaines. Vous disposez d'un droit de rétractation dans un délai de 14 jours à compter de sa réception pour nous le retourner à vos frais, dans son emballage d'origine, et selon votre souhait, nous nous engageons à vous le rembourser ou à vous le rembourser - pour en savoir plus voir les Conditions Générales de Vente sur www.prismashop.fr. Conformément à la loi informatique et libertés du 6 janvier 1978 modifiée, vous disposez à tout moment d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement, de limitation du traitement, de portabilité des données qui vous concernent, et d'opposition au traitement pour des motifs légitimes, en écrivant au DPO de Prisma Media au 13, rue Henri Barbusse 92230 Gennevilliers Ou dpo@prismamedia.com. Dans le cadre de votre abonnement ou si vous avez accepté la transmission de vos données à des partenaires du Groupe Prisma Media, vos données sont susceptibles d'être transférées hors UE. Ces transferts sont encadrés conformément à la réglementation, par le mécanisme de certification Privacy Shield ou par les Clauses Contractuelles types.



Total général
en € :

* La loi ne nous autorise pas à accorder une remise supérieure à 5% sur ces produits.

À LA RECHERCHE du «riz de la mer»


Pourquoi ne pas cultiver les fonds marins ? C'est le rêve du chef étoilé espagnol Angel León. Sa dernière obsession : la zostère marine. Une plante ultranutritive et économique que l'on sait désormais planter et faire pousser. Peut-être la céréale du futur.



Les herbiers de *Zostera marina* ont mille vertus, dont celles de générer de l'oxygène et de réguler le cycle du carbone.



A l'abri dans leur épi, les fruits de la zostère, plus petits que ceux du riz, peuvent être prélevés sans détériorer la plante. Celle-ci n'a donc pas besoin d'être ressemée et continue à prospérer d'une récolte à l'autre.

A close-up photograph of several plant stems, likely from a grass or reed, showing a yellowish-green color and a textured surface. The stems are arranged diagonally across the frame. A semi-transparent white rectangular box is centered over the stems, containing French text.

«Coup de chance, nous
l'avons trouvée chargée
de grains : le reste du
temps, elle ressemble à
n'importe quel arbuste.»

T

out en parlant, Angel León mime de ses bras les mouvements gracieux d'une danseuse orientale : «Voilà ce qu'aime faire cette plante : danser.» Le végétal dont parle le grand cuisinier andalou est la zostère, aussi appelée herbe à anguille. «Nous sommes tombés sur elle à un moment où elle était chargée de graines, raconte-t-il. Coup de chance : le reste du temps, elle res-

semble à n'importe quel arbuste.» C'était en 2017, au cours de l'une de ces expéditions sous-marines dans la baie de Cadix qui, souvent, lui permettent de remonter des trésors se retrouvant ensuite au menu. Le génie du chef a fait le reste : il a lancé le concept de «céréale de la mer».

L'homme de 44 ans, que le magazine *Time* a décrit comme un personnage à mi-chemin entre le capitaine Nemo et Willy Wonka de *Charlie et la chocolaterie*, s'est fait depuis une dizaine d'années une spécialité de dénicher de nouvelles pépites gastronomiques dans les profondeurs des océans. Les clients de son restaurant triplement étoilé au Michelin, Aponiente, à El Puerto de Santa María, peuvent ainsi goûter d'intrigants plats d'oursins au miel de mer et plancton, d'anémones de mer au bacon, de murex grillés et plantes halophiles... Au début de l'année, après trois ans de travail, l'équipe de recherche et développement (R&D) gastronomique

qu'Angel León a mise sur pied, aidée par des scientifiques de l'université de Cadix, a annoncé être parvenue à mener à bien le cycle biologique complet de la fameuse zostère en dehors de son milieu naturel, sur quelque 2 500 mètres carrés de cultures dans l'estuaire de San Jaime. Ouvrant ainsi la porte à un rêve : celui de cultiver un jour des champs aquatiques. Un concept révolutionnaire quoique encore expérimental qui, affirment ses initiateurs, pourrait transformer à jamais les liens que l'humanité entretient avec la mer.

En 2009, le chef avait déjà fait sensation avec son *Algae mare*, un curieux condiment fabriqué à partir du phytoplancton de la baie de Cadix. Pour parvenir à ses fins, il a d'abord cherché à filtrer l'eau de mer. Problème : il en fallait 10 000 litres pour obtenir un gramme de produit. Une pure folie. Mais il ne s'est pas découragé et a fini par trouver une technique plus efficace. Résultat : un aliment quasi parfait et jusqu'alors inconnu, riche de 50 % de protéines supplémentaires et 100 fois plus d'oméga-3 que l'huile d'olive. Cinq ans plus tard, consécration, l'Union européenne a reconnu le phytoplancton marin comme «nouvel aliment» et a autorisé sa consommation. «Ce jour-là, j'ai compris qu'il fallait établir des comparaisons avec des aliments "terrestres" pour convaincre», raconte le chef. Fort de cette révéla-

tion quasi mystique, et une inspiration culinaire en entraînant une autre, en 2011, le cuisinier espagnol s'est lancé dans la «charcuterie de la mer» : soubressade de chinchard, mortadelle de la mer... Le tout composé de 25 % de poissons de l'estuaire et le reste de parures – tête, arêtes... – moins nobles. Puis ce fut, en 2016, la folie de la bioluminescence. Parti pêcher des calamars pour les utiliser comme appâts à poissons-citrons, de petites sérioles qu'il utilise beaucoup en cuisine,

Angel León a été fasciné par ce curieux phénomène observé au petit matin face à la plage de Bolonia, l'une des plus sauvages d'Espagne, à Tarifa. Le spectacle des flots illuminés devant la proue du bateau l'a laissé bouche bée. Convaincu qu'il lui fallait apporter ce phénomène – une réaction chimique propre à certaines bactéries, microalgues et variétés de poissons – sur la table de ses convives, il a fait des tests avec son cher phytoplancton, avant de passer au zooplancton (d'origine animale),

Parmi les écosystèmes qui font la richesse de la baie de Cadix, les marais et des salines aujourd'hui abandonnées. La culture de l'herbe à anguille pourrait aider à vivifier ce fascinant milieu.





Jose Barea / photobarea.com

**«Je ne prétends pas
que cette céréale soit
la solution à tout.
Ouvrons les esprits et
laissons faire la science»**

Le chef a reçu les encouragements de la FAO, instance onusienne spécialisée dans l'alimentation et l'agriculture.

puis à un petit crustacé, *Vargula hilgendorffii*, qui alimenté avec du plancton bioluminescent et maintenu à l'état larvaire brille dans l'obscurité. Puis, en 2020, l'intrépide cuisinier a montré que la mer pouvait aussi fournir le dessert, avec la rupelle maritime, plante poussant dans les estuaires de Trebujena, à Cadix. Après deux semaines de séchage et un processus d'atomisation, de dissolution des sucres et de coagulation, son équipe a obtenu un délicieux «miel de mer», aussi nutritif que celui des abeilles et à la saveur légèrement salée.

Enfin est venu le tour de la fameuse herbe à anguille. Dans les années 1930, cette plante – qui n'est pas une algue – manque de disparaître des océans de la planète, décimée par une épidémie en Amérique du Nord et en Europe. Les dommages côtiers furent considérables. On ignore toujours les causes exactes de cette tragédie, micro-organismes pathogènes, variations de la température et de la salinité de l'eau, peut-être pollution... Quoiqu'il en soit, la zostère n'abonde plus en Espagne. A peine en trouve-t-on quelques herbiers dans les estuaires, les marais et les fonds marins de la côte Cantabrique, là où Angel León l'a repérée la première fois, ainsi qu'en faible quantité çà et là sur la côte méditerranéenne. Elle était même en voie de dis-

parition dans la baie de Cadix... jusqu'à ce que le chef ait l'idée folle de la cultiver à des fins alimentaires.

De multiples questions se sont alors posées. L'herbe à anguille est-elle comestible ? A-t-elle du goût ? Sur-tout : est-ce que c'est bon ? La réponse à la première question était connue depuis longtemps : en 1973, la revue *Science* avait publié un article où étaient évoquées la zostère et sa consommation au Mexique, dans le golfe de Californie par les Amérindiens seri (ou comcaac), qui la surnomment blé de la mer (*xnoois*, dans leur langue). Après l'avoir séchée et grillée, ils utilisent la zostère comme farine. Même chose pour les autochtones de Colombie-Britannique, au Canada, et sur l'île de Texel, aux Pays-Bas. Vérification faite, les propriétés nutritionnelles des grains de zostère sont similaires, voire supérieures, à celles des autres céréales terrestres comme l'orge, le blé, l'avoine, le maïs ou le riz : 10 % de protéides, à peine 2 % de lipides. Du glucose. Des fibres, des minéraux. De fortes concentrations en vitamines B (B1, B2 et B3) et acides gras essentiels comme les oméga-3 et 6, du jamais-vu. Le tout sans gluten. «Une composition nutritionnelle insensée pour une graine ➤»

[UNE PLANÈTE À PROTÉGER]



Cet amoureux de la baie
de Cadix le sait : des
pépites gastronomiques
se cachent dans les
profondeurs des océans



De gauche à droite et de haut en bas : Aponiente ; Alvaro Fernández Prieto / Aponiente ; Aponiente

Sucré... et un peu salé ! Ce « miel de la mer » a été mis au point à partir de rupelle maritime par Angel León et des biologistes de Cadix (en h. à g.).

Eblouissement à table garanti : le chef a joué à reproduire, dans une sorte de soupe, la bioluminescence de certains organismes marins (en b. à g.).

Curieux condiment à base de phytoplancton, l'*Algae mare* est le fruit de mois d'efforts. A la clé, un aliment très riche en oméga-3 (ci-dessus).

➡ du XXI^e siècle», remarque Angel León. Concernant la texture – dense et ferme, *al dente* – et le goût – aromatique, végétal et iodé – des grains, le «chef de la mer», comme on l'appelle ici, raconte avoir été surpris. «La chose rappelle un peu le quinoa mais avec plus de corps, au point qu'on croit déguster plusieurs produits différents, explique-t-il. Et l'on perçoit aussi la mer, quoique d'une façon mille fois plus subtile qu'avec le poisson ou les crustacés. Plus petits que des grains de riz, ceux de la zostère doivent juste cuire deux minutes de plus.» A ses yeux, pas de doute, l'intérêt de cette céréale marine pour l'alimentation humaine est indiscutable.

L'objectif de Fernando G. Brun et José Lucas Pérez Llorens, deux chercheurs de la faculté des Sciences de la mer de l'université de Cadix associés à l'équipe de R&D d'Aponiente jusqu'au début de cette année, était tout autre. Il s'agissait de créer des pépinières afin de disposer d'un stock de semences, plantules et plantes pour aider à revitaliser des zones dégradées, une partie seulement des semences étant réservée à l'innovation gastronomique. Ils ont étudié à cette fin le rendement de la zostère dans la baie de Santander et leurs conclusions sont pleines d'espoir : la plante est capable de produire cinq à sept tonnes de graines à l'hectare. Un rendement comparable à celui des céréales terrestres. Mais le principal avantage comparatif de l'herbe à anguille est son faible coût de production. Pérenne sous un climat méditerranéen, saisonnière

Connus depuis longtemps par certains Amérindiens, les grains de zostère cuits affichent une texture *al dente*, un goût puissant et subtil, végétal et iodé.

«Protéines, vitamines, acides gras, pas de gluten, peu de lipides... que d'atouts pour un aliment du XXI^e siècle !»

UN VÉGÉTAL MARIN

1

Superaliment

La zostère est un concentré de bienfaits

Le chef Angel León hésite à employer ce terme, et pourtant : les grains de cette plante présentent bien un intérêt nutritionnel similaire, voire supérieur à celui des céréales terrestres, orge, blé, avoine, maïs ou riz. Fibres. Vitamines du groupe B. Acides gras et minéraux. Pas de gluten. 10 % de protéides. 1,3 % de lipides à peine. Et au goût... c'est particulièrement subtil !



AUX QUALITÉS IRRÉSISTIBLES

2

Puits de carbone

Elle est bonne aussi...
pour la planète

Les herbiers de phanérogames, la famille de plantes marines qui poussent près des côtes dans la plupart des mers et à laquelle appartiennent la zostère et la posidonie, sont des pièges à carbone très efficaces. Ils fixent le «carbone bleu», le CO₂ de l'atmosphère absorbé par l'océan, et génèrent de l'oxygène. Leur présence limite aussi l'effet érosif des marées et la montée des eaux salées. Ils favorisent enfin l'apparition ou le maintien de la faune (hippocampes, poissons, oursins...).

3

Madame propre

Pour pousser, elle
ne demande presque rien

Les études démontrent que la zostère présente un excellent rendement (5 à 7 tonnes) à l'hectare. Et pour la cultiver, ni engrais, ni pesticides, ni arrosage : le ressac suffit. Seul «hic» : les chercheurs n'ont pas encore pu obtenir de graines matures que l'on puisse planter, essentielles pour changer d'échelle et passer de l'expérimentation à la culture de champs entiers.

sous des latitudes plus septentrionales, elle n'a pas besoin d'être semée chaque année. Les épis apparaissent puis fanent. La récolte n'affecte pas la plante, qui continue à prospérer et peut produire une nouvelle récolte la saison suivante. «Le rhizome et la tige restent intacts», précise le chercheur Juan Martín, qui dirige le laboratoire gastronomique d'Angel León. Et pas besoin de pesticides : dans son milieu marin, la zostère ne connaît ni parasites ni maladies. Elle n'a pas non plus besoin d'engrais, ni évidemment d'arrosage. Son substrat naturel, les fonds sablonneux balayés par l'onde, suffit à sa croissance. Mais parvenir à la culture est une autre histoire.

Une faible distance sépare le restaurant Aponiente des installations de l'institut andalou El Toruño, un centre de recherche et de formation en agriculture et pêche dépendant de la région, où les fameuses cultures de zostère ont été transférées fin 2020. Passé le portail, un chemin mène à quatre petits bassins de béton quasi vides. Profondeur : 40 centimètres à peine. Le lieu n'invite pas au rêve, au contraire. L'espace est parsemé de bouts de ferraille et de paille. Seule une muraille verte d'énormes pins parasols évoque la zone naturelle protégée où l'on se trouve. Ricardo Ariza Jurado est pêcheur et saunier, comme l'étaient hier son père et son grand-père, et comme le sera sans doute demain

sa fille. Malgré la pandémie de Covid-19 et les difficultés financières rencontrées par le patron d'Aponiente, son poste a été conservé : son savoir-faire est essentiel dans le dispositif. Les premières zostères ont été introduites dans l'estuaire de San Jaime plant à plant, suivant en cela le modèle des rizières des marais du Guadalquivir, dans l'actuel parc naturel de Doñana, il y a quatre-vingts ans. Les graines ont été réparties à sec sur des résilles conçues spécialement puis recouvertes d'eau, le va-et-vient des marées étant recréé grâce à des pompes activées par l'énergie solaire. Les chercheurs de Cadix savaient que, grâce au mouvement des marées dans la région, l'approvisionnement en eau de mer serait garanti. Mais l'équipe n'avait aucune idée de l'issue de l'expérience. «On allait vérifier tous les trois jours, se souvient Angel León avec émotion. Mais rien ne poussait.» Le cœur gros, l'équipe finit par espacer ses visites de neuf jours. Jusqu'à ce que, au printemps, le miracle se produise : des plantes pointaient enfin le bout de leurs feuilles au-dessus de l'eau. Non seulement elles avaient survécu, mais elles avaient poussé en suivant leur cycle naturel, avec l'apparition des premières fleurs en mars, puis des graines entre juin et juillet. La suite n'a pas toujours été facile. «Nous avons connu des tragédies, raconte Angel. Comme la fois où une forte houle a tout submergé, entraînant la perte de nos cultures. Il nous a fallu repartir de zéro, mais nous avons appris de nos erreurs.» Les courants différaient selon les bassins, résultat, l'herbe à anguille poussait sans difficulté dans certains, alors qu'elle mourait attaquée par les insectes dans d'autres. «Nous avons fini par construire des infrastructures où le courant était le même partout, dit le chef. C'est seulement alors que le spectacle a vraiment commencé.»

Les défis restent toutefois immenses. L'équipe d'Angel León se consacre désormais à générer un stock de zostère génétiquement de bonne qualité et compte s'attaquer à la reforestation de la baie de Cadix. Les herbiers de zostère doivent permettre de fixer le carbone bleu, de générer de l'oxygène et de réguler le cycle du carbone. Tout en atténuant les effets des marées et l'élévation du niveau de la mer, limitant l'érosion et assurant le retour de la faune. L'exemple de Cadix pourrait servir à la planète dans sa lutte contre les effets du changement climatique. Le chef étoilé voudrait aussi à terme proposer la culture de la zostère à certains pays d'Afrique, comme le Mali, la Mauritanie ou la Guinée, où les puits d'eau douce ont été contaminés par de l'eau salée, empêchant de faire pousser quoique ce soit. Avant cela, un projet plus proche lui tient à cœur : revitaliser les salines de Cadix, sa terre natale. Jusqu'à la fin des années 1970, on en comptait quelque 160. Il n'en reste que quatre. Plus de 5 000 hectares sont désormais déserts, privés de toute vie car, une fois la saline abandonnée, les ➤➤

➡ sédiments s'accumulent dans les canaux, lesquels se bouchent, l'eau de mer n'arrive plus et le marais se meurt. Tout se couvre bientôt d'une poussière de sel formant un désert blanc, sans intérêt pour les plantes et les oiseaux. «La zostère pourrait servir à sauver ces salines et à y élever macroalgues, mollusques et poissons, souligne Juan Martín. Ces lieux reprendraient leur rôle de stations-service pour oiseaux migrateurs et des emplois seraient créés.» Une manne dans cette région comptant 25 % de chômeurs – un taux record en Espagne. Angel León et Juan Martín ont en tête l'exemple de la baie d'Arcachon, en France. Là, sur quelque 700 hectares de marais, on récolte chaque année entre 8 000 et 10 000 tonnes de huîtres. «Du même genre que nous avons à Cadix, *Crassostrea gigas*, remarque Juan Martín. Mais nous ne l'avons jamais mise en valeur.» Les populations de crevettes, langoustines et anguilles en bénéficieraient aussi. «Nous savons que même les *Syngnathidae*, une famille de poissons osseux dont font partie les hippocampes, très menacés, trouvent dans les herbiers de zostère un écosystème idéal», souligne Juan Martín.

Stress oblige, en deux ans, Angel León a pris vingt kilos. A l'étage de son restaurant, dans l'atelier où ses lubies deviennent réalité, sont accrochés au mur toutes sortes de souvenirs, dont vingt espèces locales de poissons reproduites sur papier verni par un artiste du coin. «Je ne suis pas le super-héros de Cadix qui vient sauver le monde», insiste le chef, qui ne cède pas non plus

à la tentation de qualifier la zostère de superaliment. «Je ne prétends pas que cette graine soit la solution aux problèmes de la planète, dit-il. Il s'agit surtout d'ouvrir les esprits à autre chose et de laisser faire la science. Et moi, il faut vraiment que je me remette aux fourneaux parce que, ces derniers temps, j'ai cru devenir fou.» L'heure est venue pour lui de passer la main à d'autres, biologistes, ingénieurs maritimes, qui feront avancer l'idée. Déjà, en janvier 2019, le chef s'était rendu à Rome pour présenter son projet à un groupe d'experts de la FAO (l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture). Il était hanté non par l'appât du gain mais par ses 250 000 euros d'investissement sur fonds propres. «Je ne pouvais pas continuer indéfiniment à dépenser un argent fou, payer six personnes à plein temps et mettre ma boîte en danger pour un simple rêve», dit-il. L'accueil enthousiaste des experts, «extrêmement impressionnés», ont-ils écrit à l'époque, l'a conforté dans son projet de

Triplement étoilé au Michelin depuis 2017, le restaurant Aponiente (à dr.) est installé à une demi-heure de Xérès, dans un moulin à marée en grès du XIX^e siècle.

Fernando G. Brun et José Lucas Pérez Llorens (en b.) sont les chercheurs de l'université de Cadix qui ont permis cette première : la culture de zostères.



Alvaro Fernández Prieto / Aponiente



L'humanité a mis
du temps à choisir le riz
terrestre le plus adapté.
Pour le riz de la
mer, un peu de patience !



Jose Barea / photobarea.com

créer un centre de recherche et développement spécialisé en cultures végétales marines. Et c'est désormais chose faite avec le centre Aponiente-Santander, soutenu par la banque du même nom, et doté des moyens nécessaires pour recruter des scientifiques. Quelque peu déstabilisés par l'emballement médiatique, les deux chercheurs de la faculté des Sciences de la mer qui travaillaient avec Angel León ont pris leurs distances et poursuivent leurs investigations loin des caméras. «Le principal obstacle pour parvenir à changer d'échelle et à planter de vraies cultures reste la germination des graines, qui n'est pas encore au point, explique posément Fernando G. Brun. Et le tempo de la science n'est pas celui de la gastronomie.»

«C'est un projet de longue haleine, nous nous fixons des objectifs quinquennaux», reconnaît Juan Martín.

Le responsable R&D d'Aponiente remet les choses en perspective : l'humain cultive le riz depuis 2 500 ans. Il existe dans la nature plus de 5 000 variétés différentes de cette céréale, mais on a choisi de se concentrer sur l'espèce *Oryza sativa*. «Il en a fallu du temps pour en arriver là, insiste-t-il. Or, pour la zostère, nous venons à peine de commencer ! Le restaurant Aponiente a rouvert en mars à la faveur du déconfinement en Espagne, mais les céréales de mer ne figureront pas encore parmi ses plats cette saison... Angel León attend, patiemment. Un jour, peut-être, le chef andalou pourra-t-il enfin passer du temps avec son «riz de la mer» comme il en rêve depuis le début : dans sa cuisine. ■

JULIÁN DUEÑAS

Pour aller plus loin (photos, vidéos...), rendez-vous sur GEO.fr section GEO +

LA CAVE du Voyageur

La France n'est pas le seul pays du vin ! Notre sélection d'idées cadeaux pour voyager depuis sa salle à manger, explorer des vignes lointaines ou partager un verre aux quatre coins du monde. Avec modération et curiosité*.

PAR MARIE CONDÉ (TEXTE)



Grâce à lui, le vin semble avoir passé une heure en carafe. Se fixe sur les systèmes Coravin. *Aérateur Timeless Coravin, 69,99 €.*



Si la bouteille n'est pas terminée, ce bouchon «universel» lui permettra de patienter jusqu'au prochain repas. *L'Atelier du Vin, 6 €.*

Quand le design allemand se pique de bulles, il donne naissance à cette jolie vasque à champagne en Inox (pour trois bouteilles). *Saint-Tropez, Philippi, 199 €.*



Un coffret qui permet de transporter le vin puis devient un seau à glace. Gravure personnalisée sur demande. *Amikado, 27,90 €.*





Un riesling allemand citronné et minéral. Karthäuser, Maison Tesch, 19,50 €.



La Croatie à portée de bouche. Krauthaker Graševina Podgorje, 19,50 €.



Ribera del Duero espagnole, gourmande et tannique. Pepe-Yllera, 11,90 €.



Vin rouge corsé du Péloponnèse (Grèce). Lion Agiorgitiko, Giannikos Winery, 18,90 €.



A base de furmint, grand cépage blanc de Hongrie. Furmint sec T, Pajzos, 11,50 €.



En Italie, la Vénétie s'exprime sans retenue! Valpolicella Ripasso, Speri, 19,90 €.

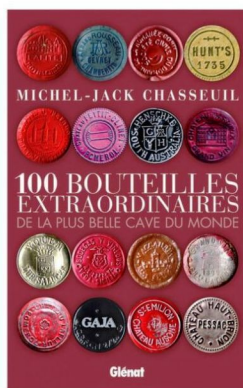


Un blanc solaire du Douro (Portugal). Dadas Quintas, Ramos Pinto, 14,90 €.



Raisin noir des rives du Danube, en Roumanie. Tribun, Domaine Alira, 12,90 €.

Un bagage à roulettes pour le transport de vin en avion. Moins de 23 kg avec 12 bouteilles. Lazenne, 129,90 €.



Goûtez au récit de 100 bouteilles extraordinaires de la plus belle cave du monde. Glénat, 23 €.

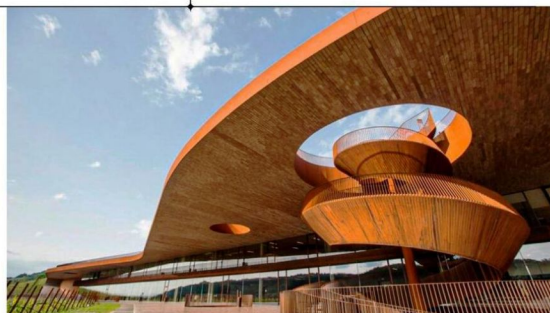


Les arômes du vin déclinés en 40 fioles à sentir, avec des fiches explicatives. Pour exercer son nez et sa mémoire. Pultex, 178 €.



Avec son long col, cette carafe permet d'aérer les vins blancs sans les heurter et de décanter les vins matures. Ibis, Peugeot, 69,90 €.

Le chianti se goûte aussi avec les yeux. Au milieu des vignes de sangiovese, découvrez le chai extravagant de ce grand domaine toscan, fruit de sept ans de travaux (réserver). Cantina Antinori nel Chianti Classico, antinori.it



Photos : LR

LA CAVE du Voyageur



La fontaine à vin gagne en style. Le nectar reste au frais grâce à la double paroi et à une poche réfrigérée. *WinyBar* 3 litres, 54,90 €.



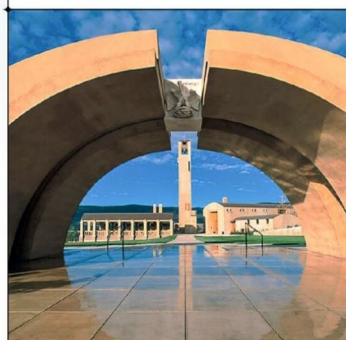
Au frais à la cave ou déco chaleureuse dans la cuisine, un meuble en sapin pour 36 flacons. *Décoration d'autrefois*, 332,90 €.



Bouchon sophistiqué, cette pompe à vide préserve les arômes du vin une fois la bouteille entamée. Son signal de couleur permet de s'assurer que l'air ne peut pas entrer. *Gard'Vin*, *L'Atelier du Vin*, 56 €.



En avance sur le marché de Noël, cette bougie parfumée au vin chaud. Cire de soja et parfums de Grasse. *Saugette*, 19,90 €.



La Mission Hill Winery, vallée d'Okanagan, au Canada, réussite architecturale à visiter un verre à la main. missionhillwinery.com



Pinotage et assemblage sud-africain. *Kadette Cape Blend*, *Kanonkop*, 15,90 €.



Un grand liquoreux et vin mythique du Sud. *Klein Constantia*, 66 €.



Le riesling s'épanouit aussi dans l'Eden Valley, en Australie. *Pewsey Vale*, 22,90 €.



Vin rouge d'Israël, né sur le Golan. *Hermon*, *Golan Heights Winery*, 11,90 €.



Grand classique du Liban, épicé et boisé. *Ksara*, *Réserve du Couvent*, 14 €.



De la Loire à la Nouvelle-Zélande ! *Petit Clos Sauvignon*, *H. Bourgeois*, 12 €.



Vignes de la Valle del Maule, au Chili. *Pais Salvaje*, *by Bouchon*, 16,90 €.



Un pur malbec argentin, aux arômes fruités de cassis. *Tussock Jumper*, 6,99 €.

À PARTIR DU
28 SEPTEMBRE 2021

LA FOIRE AUX VINS

**ARRIVE LE 28 SEPTEMBRE
DANS VOTRE MAGASIN**

Pour ce nouveau cru, nos experts accompagnés d'Andreas Larsson, Meilleur Sommelier du Monde en 2007, ont sélectionné des centaines de vins issus du savoir-faire français et déniché 52 vins « Incroyables ».

Des vins avec un rapport qualité-prix exceptionnel, dont des vins bio et originaux qui raviront les amateurs comme les novices.



**7€
,60**

**AOP⁽¹⁾ CAIRANNE BIO⁽²⁾
VIGNOBLES ANDRÉ FARJON 2019**

75cl
Le L : 10,13€

PRÉCOMMANDEZ DÈS LE
15 SEPTEMBRE SUR WWW.E.LECLERC
ET RETIREZ GRATUITEMENT
VOTRE COMMANDE EN MAGASIN.



ANDRÉ FARJON

**DÉCOUVREZ L'HISTOIRE
DE CE VIN**



La cuvée Vignobles André Farjon bio 2019 Cairanne a été créée pour répondre au mieux aux attentes des consommateurs d'aujourd'hui. C'est un vin riche et puissant dans lequel on retrouve des arômes fruités et un côté gourmand avec des tannins mûrs, élégants et soyeux.



REJOIGNEZ DÈS MAINTENANT
LA COMMUNAUTÉ WINEADVISOR
ET VENEZ DONNER VOTRE AVIS
SUR LES BOUTEILLES.

(1) AOP : Appellation d'Origine Protégée. (2) Vin issu de raisins de l'Agriculture Biologique.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS. DES CONTRÔLES SERONT RÉALISÉS EN CAISSE.

LA CAVE du Voyageur



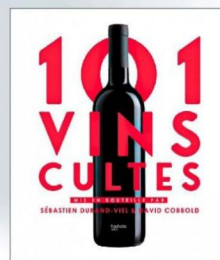
Pour finir toute la barrique sans s'enivrer.
Casse-tête en bois «Les vins français».
Riviera Games, 18,99 €.



Pour bien faire vieillir ses vins, il faut surveiller
la température et l'humidité de sa cave.
Thermomètre-hygromètre Optimal, Naudet, 99 €.



Réglé en deux temps, deux mouvements :
baissez le levier, relevez, c'est fait.
Tire-bouchon Ceno Motion, L'Atelier du Vin, 155 €.



Les classiques, les mythiques, les pépites,
les pionniers : 101 vins cultes, organisés en
quatre chapitres. Hachette, 14,95 €.



D'Alsace,
mais comme
en Géorgie.
Gewurztraminer
Qvevri,
Domaine
Bannwarth, 32 €.



Beau et bio.
Château
Fontbaude
cuvée Tradition,
Castillon
Côtes de
Bordeaux, 8,90 €.



Vive le maire,
vive le curé,
vive Mercurey !
Château
de Chameirey,
Mercurey, 28 €.



Reffet de son
terroir et de
son millésime
(2015).
Champagne
Jacqueson
743, 54 €.



L'arbois
en rouge, à
connaître
absolument.
Trousseau,
Domaine de la
Pinte, 25 €.



A laisser
évoluer.
Le Conte
des Floris,
Languedoc-
Pénas, Homo
Habilis, 25 €.



La pureté
de Sancerre.
Domaine
Pascal Cotat,
Sancerre,
Les Monts
Darnés, 40 €.



La syrah
sur le granite,
duo gagnant.
Domaine
Courbis, Cornas,
Champelrose,
28 €.



&



présentent

GRAND CONCOURS PHOTO



l'œil du climat

LE CHANGEMENT CLIMATIQUE EN FRANCE

#oeilduclimat

Président d'honneur du jury : Yann Arthus-Bertrand

GEO et MÉTÉO FRANCE s'engagent et sensibilisent les Français au changement climatique dans leur pays.

Photographe amateur ou professionnel, rendez-vous sur GEO.fr du 14 juillet au 15 septembre pour participer au concours photographique.

À la clé, une parution dans le magazine GEO et une exposition exceptionnelle des photos gagnantes à la

FONDATION
GoodPlanet

Pour plus d'infos : www.geo.fr/page/concours-photo-climat

GEO

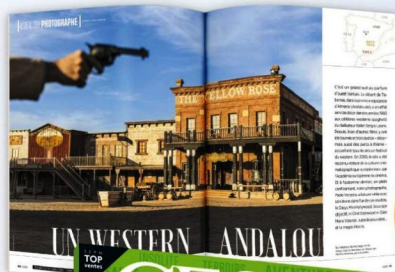
À la rencontre du monde

Découvrez sans plus attendre de nouvelles rubriques

[ENVIE D'AILLEURS]



[L'ŒIL DU PHOTOGRAPHE]



24%
de
réduction
en vous
abonnant
en ligne

[CE MONDE QUI CHANGE]



12 NUMÉROS/AN



AVANTAGES

QUELS SONT LES AVANTAGES DE L'ABONNEMENT EN LIGNE ?

En vous abonnant sur Prismashop.fr, vous bénéficiez de :



5%
de réduction
supplémentaire



Version numérique
+
Archives numériques
offertes



Paiement
immédiat et
sécurisé



Votre magazine
plus rapidement
chez vous

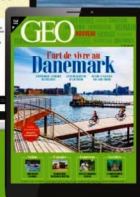


Arrêt à tout
moment avec l'offre
sans engagement !

Chaque mois, **GEO** vous invite à vous évader à la découverte de lieux inattendus, inédits, originaux ; à partir à la rencontre de celles et ceux qui façonnent ces lieux et notre monde. Une découverte à travers des reportages de terrain et **des photographies exceptionnelles, riches en émotions.**

GEO EN RÉALITÉ AUGMENTÉE

Découvrez une nouvelle expérience de lecture et encore plus de photos dans GEO grâce à la réalité augmentée.



Emportez votre magazine **partout !**

La version numérique est **offerte** en vous abonnant en ligne.

BON D'ABONNEMENT RÉSERVÉ AUX LECTEURS DE GEO

1 Je choisis mon offre :

☐ OFFRE SANS ENGAGEMENT
12 numéros par an
5,20€ par mois⁽¹⁾
au lieu de 6,50€/mois *

20%
de réduction

☐ OFFRE ANNUELLE
1 an - 12 numéros
69€⁽²⁾
au lieu de 78€*

11%
de réduction

2 Je choisis mon mode de souscription :

► @ EN LIGNE SUR PRISMASHOP

-5% supplémentaires !

1 Je me rends sur **www.prismashop.fr**

2 Je clique sur **Clé Prismashop**

* en haut à droite de la page sur ordinateur

* en bas du menu sur mobile

3 Je saisis ma clé Prismashop ci-dessous :

GEODN511

Voir l'offre

► ✉ PAR COURRIER

1 Je coche l'offre choisie

2 Je renseigne mes coordonnées** ☐ M^{me} ☐ M.

Nom** :

Prénom** :

Adresse** :

CP** :

Ville** :

3 À renvoyer sous enveloppe affranchie à :

GEO - Service Abonnement - 62066 ARRAS CEDEX 9

Pour l'offre sans engagement : une facture vous sera envoyée pour payer votre abonnement.

Pour l'offre annuelle : je joins mon chèque à l'ordre de GEO

► ☎ PAR TÉLÉPHONE

0 826 963 964

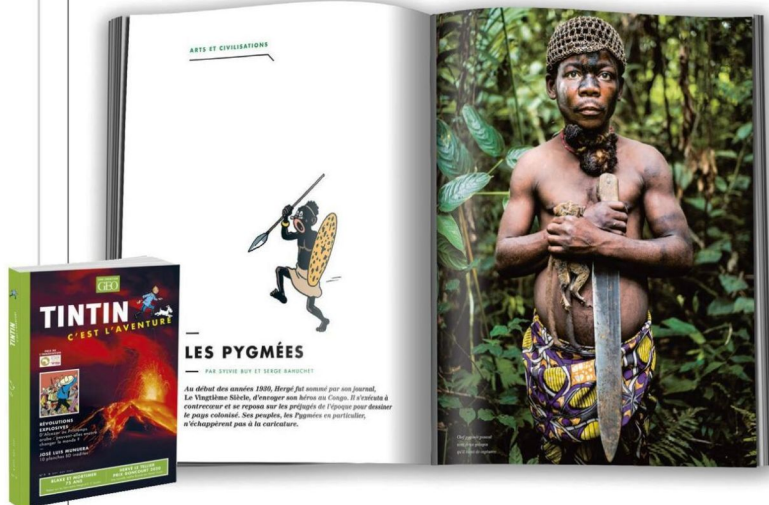
Service 0,20 € / min
+ prix appel

*Par rapport au prix de vente au numéro. **Informations obligatoires, à défaut votre abonnement ne pourra être mis en place. (1) Offre sans engagement : Je peux résilier cet abonnement à durée indéterminée à tout moment par appel ou par courrier au service clients (voir CDV du site prismashop.fr), les prélèvements seront aussitôt arrêtés. (2) Offre à Durée Déterminée : engagement pour une durée ferme après l'enregistrement de mon règlement. Offre réservée aux nouveaux abonnés de France métropolitaine. Photos non contractuelles. Le prix de l'abonnement est susceptible d'augmenter à date anniversaire. Vous en serez bien sûr informé préalablement par écrit et aurez la possibilité de résilier cet abonnement à tout moment. Délai de livraison du 1er numéro, 8 semaines environ après enregistrement du règlement dans la limite des stocks disponibles. Les informations recueillies font l'objet d'un traitement informatique par le Groupe Prisma Media à des fins d'abonnement à vos services de presse, de fidélisation et de prospection commerciale. Conformément à la loi informatique et libertés du 6 janvier 1978 modifiée, vous disposez à tout moment d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement, de limitation du traitement de portabilité des données qui vous concernent, sans qu'un droit d'opposition au traitement pour des motifs légitimes, en devrant au Data Protection Officer du Groupe Prisma Media au 13 rue Henri Barbusse 92330 Gennevilliers ou par email à dp@prismamedia.com. Dans le cadre de la gestion de votre abonnement ou si vous avez accepté la transmission de vos données à des partenaires du Groupe Prisma Media, vos données sont susceptibles d'être transférées hors de l'Union Européenne. Ces transferts sont encadrés conformément à la réglementation en vigueur, par le mécanisme de certification Privacy Shield ou par la signature de Clauses Contractuelles types de la Commission Européenne.

GEODN511



En librairie et en kiosque



PLACE À DES RÉVOLUTIONS EXPLOSIVES !

Le nouveau numéro de *Tintin, c'est l'aventure* se penche sur l'idée de «révolution». Visionnaire et chroniqueur de son époque, Hergé croqua avec malice les putschistes d'opérette et les tyrans en habits de libérateurs du XX^e siècle. De la Russie stalinienne à l'Amérique du Sud des Picaros, Tintin a ainsi traversé plusieurs révolutions. Mais aujourd'hui que reste-t-il de l'idéal révolutionnaire ? Avec, dans ce numéro, une interview exclusive passionnante d'Hubert Védrine, ancien ministre des Affaires étrangères, mais aussi la conquête himalayenne du K2, deuxième sommet du monde, une BD dystopique de José Luis Munuera et le carnet de voyage de l'illustrateur Nicolas de Crécy. Sans oublier, comme toujours, des extraits des albums et des archives Hergé.

Tintin c'est l'aventure, n° 9, éd. GEO, en librairie et chez le marchand de journaux, 15,99 €.



GEO Histoire
Les Gaulois,
en kiosque,
7,50 €.

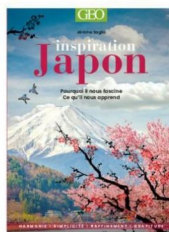
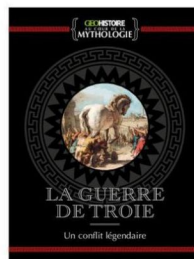
LES GAULOIS AU-DELÀ DES CLICHÉS

On les imagine moustachus, bagarreurs et amateurs de sangliers... En s'appuyant sur les récentes découvertes archéologiques, GEO Histoire retrace la formidable épopée de «nos ancêtres les Gaulois». Le site d'Alésia se trouve-t-il vraiment en Bourgogne ? Quelle était la stratégie de César ? Où sont situés les vestiges qui subsistent sur le territoire français ? Réponses dans un numéro exceptionnel, loin des idées reçues.

LE DESTIN DE TROIE

Ce onzième numéro de la collection «Au cœur de la mythologie», conçue par GEO Histoire et *le Monde*, transporte les lecteurs au beau milieu de la guerre de Troie, notamment pendant son épisode le plus connu : celui du gigantesque cheval de bois rempli de chefs achéens (c'est-à-dire grecs), introduit à l'intérieur de la ville par les Troyens eux-mêmes, persuadés qu'il s'agissait là d'une offrande à Athéna. Réalité ou légende ? L'ouvrage retrace les origines et le dénouement de ce terrible affrontement conté par Homère comme par Virgile, ainsi que les différentes étapes qui menèrent à la fin tragique de l'orgueilleuse cité troyenne.

La Guerre de Troie, coll. «Au cœur de la mythologie», éd. GEO Histoire, 12,99 €. En kiosque et sur mythologiegeohistoire.fr



Inspiration Japon,
éd. GEO, chez le marchand
de journaux, 15,99 €.

INSPIRATION JAPON

Se plonger dans l'esthétique japonaise, minimalisme du jardin zen, épuré du *haïku*, en apprécier le raffinement et en découvrir les bienfaits, c'est ce que propose ce très beau livre. Il permet à la fois de s'immerger dans la culture de l'archipel et d'en tirer des astuces et des conseils utiles au quotidien : prendre soin de son corps grâce à la maîtrise du *ki* ainsi que par le biais de différentes techniques de réflexologie, se connecter à la nature pour parvenir au bien-être ou encore découvrir sa raison d'être grâce à la méthode de l'*ikigai*. Un ouvrage complet qui aide à se trouver ou se retrouver.

A la télé

GEO Reportage, votre rendez-vous sur Arte

Le dimanche à 18 heures

4 septembre, Les hippopotames de Pablo Escobar (32'). *Inédit.* Lorsque Pablo Escobar acheta quatre hippopotames africains pour son zoo privé, dans les années 1980, personne n'imaginait qu'ils ravageraient l'écosystème colombien quarante ans plus tard. Des biologistes mènent aujourd'hui une campagne acharnée contre ces mastodontes qui n'ont aucun prédateur en Amérique du Sud.

11 septembre, Curaçao, des dauphins thérapeutes (32'). *Inédit.* Depuis 2004, sur l'île de Curaçao, cinq dauphins aident des patients en situation de handicap physique ou mental à retrouver goût à la vie et reprendre espoir. Très actifs, souvent bruyants, ces mammifères thérapeutes se montrent pourtant très doux et les progrès obtenus ont un impact considérable sur le quotidien des familles.

Nazan Sahar / Medienkontor



18 septembre, Le saut à ski prend son envol (32'). *Inédit.* Le saut à ski féminin n'a fait son entrée aux Jeux olympiques qu'en 2004. Désormais, les compétitions accueillent des sportives aux nerfs d'acier, qui n'ont rien à envier à leurs homologues masculins. Au Tyrol, le lycée de Stams, spécialisé dans les sports d'hiver, forme des athlètes de haut niveau.

25 septembre, Suisse, en vol avec des pilotes des glaciers (32'). *Inédit.* Chaque jour, dans les vallées et les montagnes suisses, les pilotes «des glaciers», les médecins et les secouristes de la Garde aérienne suisse de sauvetage (REGA) interviennent pour sauver des vies. Des métiers risqués et difficiles, qui requièrent un haut niveau de compétence.

Sur Internet

NOUVEAU

GEO EN RÉALITÉ AUGMENTÉE

- 1 Téléchargez l'application ArgoPlay disponible gratuitement sur App Store & Google Play.
- 2 Scannez les pages contenant le logo ArgoPlay en positionnant votre téléphone au-dessus de la page puis appuyez sur le bouton rouge.
- 3 Découvrez du contenu exclusif pour prolonger votre lecture.

Ce mois-ci : la couverture, les mines de diamants russes (p. 26), le béluga (p. 44), les Etats-Unis (p. 54), la guerre du zébu (p. 90).



GEO EST SUR YOUTUBE

Pour retrouver l'univers et les actualités de GEO uniquement en vidéo, rendez-vous sur notre chaîne Youtube. Couillises des reportages du magazine, interviews d'experts, actualités de l'environnement, découverte du patrimoine... Ce sont toutes les thématiques abordées sur le site GEO.fr qui sont mises en valeur grâce à des vidéos courtes et dynamiques.

Abonnez-vous sur youtube.com/c/geofrance

UN GRAND CONCOURS PHOTO SUR LE CHANGEMENT CLIMATIQUE EN FRANCE

En partenariat avec Météo-France, GEO organise un concours photo ouvert à tous, amateurs et professionnels, sur le thème du changement climatique en France. Vous observez des modifications dans votre environnement, sur la faune et la flore ? Des initiatives visant à limiter les effets du changement climatique ? Envoyez vos meilleurs clichés. Un jury composé de membres de la rédaction et de climatologues, présidé par le photographe Yann Arthus-Bertrand, élira l'image gagnante qui sera publiée dans le magazine GEO ainsi que sur GEO.fr et ses réseaux sociaux. Un Prix du public sera

remis à la rentrée grâce aux votes des Internauts sur GEO.fr et une exposition événement sera organisée à la Fondation GoodPlanet avec les photos des finalistes. Pour participer, allez sur geo.fr/page/concours-photo-climat jusqu'au 15 septembre 2021.



Dans le numéro d'octobre

EN VENTE LE 29 SEPTEMBRE 2021

Des fabuleux lacs de la vallée du Rift aux sanctuaires de rhinocéros, nos reporters ont enquêté sur une terre sauvage comme au premier matin du monde. Mais entre Covid-19 et changement climatique, les parcs kényans doivent surtout préparer l'avenir.

Kenya Un rêve de nature



Manoj Shah / Getty Images

GEO

L'ABONNEMENT À GEO

Pour vous abonner ou pour tout renseignement sur votre abonnement

Service abonnement GEO,
62 066 Arras Cedex 9,
Par téléphone depuis la France

0 808 809 063 Service gratuit
+ prix appel

Depuis l'étranger et DOM-TOM :
0033 1 70 99 29 52 (coût selon opérateur).
L'abonnement à GEO, c'est facile et rapide
sur geomag.club
Anciens numéros : prismashop.fr/franciens-
numeros-geo

Abonnement pour un an / 12 numéros : 70,80 €

Editions étrangères :
Allemagne : Tél. 00 49 40 5555 7809 -
e-mail : abo-service@guj.de

ARPP

Notre publication adhère à la loi sur l'accès à l'information et s'engage à suivre ses recommandations en faveur d'une publicité loyale et respectueuse du public. Contact : contact@bvp.org.arpp, 11, rue Saint-Florentin - 75008 Paris



RÉDACTION GEO

13, rue Henri-Barbusse, 92624 Gennevilliers Cedex
Standard : 01 73 05 45 45
(Pour joindre directement votre correspondant,
composez le 01 73 05 + les 4 chiffres suivant son nom)

Rédacteur en chef : Eric Meyer

Secrétariat : Dounia Hadri (6061)

Rédactrice en chef adjointe : Catherine Segal

Directrice artistique : Delphine Denis (4873)

Directrice photo : Magdalena Herrera (6108)

Chefs de service : Anne Cantin (4617),

Cyril Guinet (6055), Aline Maume-Petrovici (6070),

Nadège Monschau (4713), Mathilde Saljougui (6089)

géo.fr et réseaux sociaux : Claire Frayssinet,
responsable éditoriale (5365); Thibault Cealac (5027),
responsable vidéo; Emeline Féraud (5306), Chloé Gurdjian
(4930) et Léa Santacrose (4738), rédactrices;

Elodie Monié, cadreuse-monteuse (6536);

Marianne Cousseran, social media manager (4594);

Claire Brossillon, community manager (6079)

Service photo : Nataly Bideau, chef de rubrique (6062),

Fay Torres-Yap / Bludot (E-U)

Maquette : Thibaut Deschamps (4795), Béatrice Gaulier

(6059), Christelle Martin (6059), chefs de studio;

Patricia Lavaquerie, première maquettiste (4740)

Premier secrétaire de rédaction : Vincent de Lapomardé

Cartographe-géographe : Emmanuel Vire (6110)

Comptabilité : Carole Clément (4531)

Fabrication : Stéphane Roussies, chef de groupe (6340),

Mélanie Motié, chef de fabrication (4759),

Jeanne Mercandante, photogravure (4962)

Ont collaboré à ce numéro : Sandrine Lucas, Hugues Piolet,

Anne Virgnaud.

Magazine mensuel édité par **PM** PRISMA MEDIA

13 rue Henri-Barbusse, 92624 Gennevilliers Cedex
Société par actions simplifiée au capital de 3 000 000 euros d'une durée
de 99 ans ayant pour président monsieur Rolf Heinz. Son associé unique
est : la société d'investissements et de gestion 123 - SIG 123 SAS.

Directeur de la publication : Rolf Heinz

Directrice exécutive Pôle Premium : Gwendoline Michaelis

Directrice Marketing et Business Développement : Dorothee Fluckiger

Global marketing manager : Hélène Coin Brand manager : Noémie Robyns

Directrice des Événements et Licences : Julie Le Floch-Dordain

PUBLICITÉ

Directeur exécutif PMS : Philipp Schmidt (5188)

Directrice exécutive adjointe PMS : Virginie Lubot (6448)

Directeur délégué PMS Premium : Thierry Dauré (6449)

Brand solutions director : Amaud Maillard (4981)

Automobile & Luxe brand solutions director : Dominique Bellanger (4528)

Equipe commerciale : Florence Pirault (6463); Evelyne Allain Tholy

(6424); Sylvie Culierrier Breton (6422); Pauline Garrigues (4944);

Charles Rateau (4551)

Trading managers : Gwenola Le Creff (4890), Virginie Viot (4529)

Planning managers : Laurence Biez (6492), Sandra Missue (6479)

Assistante commerciale : Catherine Pintus (6461)

Directrice déléguée creative room : Viviane Rouvier (5110)

Directeur délégué Data room : Jérôme de Lempdes (4679)

Directeur délégué Insight room : Charles Jouvin (5328)

MARKETING DIFFUSION

Directrice des études éditoriales : Isabelle Demaillay Engelsen (5338)

Directeur marketing client : Laurent Groleé (6025)

Directrice de la fabrication et de la vente au numéro : Sylvaine Cortada

Direction des ventes : Bruno Recurt (5676), Secrétaire : (5674)

PHOTOGRAVURE ET IMPRESSION

MOHN Media Moindruck GmbH, Carl-Bertelsmann-Strasse 161 M,

33311 Gütersloh, Allemagne.

Provenance du papier : Finlande, Taux de fibres recyclées : 0%,

Eutrophication : Ptot 0,004 Kg/To de papier.

© Prisma Média 2021. Dépôt légal août 2021, ISSN 0220-8245

Création : mars 1979. Commission paritaire : n° 0923 K 83550

ACTUALITÉS COMMERCIALES

CRÉMEUX SOJASUN

Les produits Sojasun permettent de diversifier l'alimentation : plus de végétal et des protéines végétales de bonne qualité pour une alimentation équilibrée et gourmande. L'entreprise familiale propose deux recettes ultra gourmandes : l'alliance du chocolat issu du commerce équitable et de la noisette et le caramel réhaussé d'une pointe de sel de Guérande. Une texture onctueuse pour un plaisir à chaque cuillère.

Les Crèmeux Sojasun sont disponibles en GMS au prix indicatif de 1,65 €.
www.sojasun.com

**LA LIQUEUR ST-GERMAIN***

Liqueur élaborée en France à partir de fleurs de sureau fraîches, St-Germain s'est imposée comme la liqueur nec plus ultra du bartending. Dans sa sublime bouteille, ses doux parfums de fruits exotiques, de pamplemousse et de poire avec une touche d'agrumes font d'elle un subtil exhausteur de goût et un élément clé pour d'innombrables cocktails, comme le St-Germain Spritz, son cocktail signature.

Disponible chez Monoprix et cavistes au prix indicatif de 40 € la bouteille de 70 cl (20°).

**CAP AU NORD À LA GACILLY**

« Plein Nord », la 18^{ème} édition du Festival Photo La Gacilly, nous invite sur les terres scandinaves et met à l'honneur photographes et paysages du Grand Nord. Une programmation présentant le meilleur de la création contemporaine qui interroge notre rapport au monde et à l'environnement. Une expérience immersive au cœur des galeries à ciel ouvert, en plein air, du 1^{er} juillet au 31 octobre 2021.

Infos sur festivalphoto-lagacilly.com

« LA RÉCIPROQUE » TRILOBE

Pour honorer le projet ambitieux de la vente Only Watch 2021, la maison horlogère Trilobe a collaboré avec l'artiste de renommée internationale Daniel Buren. Ils s'amuse en opposant couleurs et formes, afin de bousculer les perceptions et troubler les regards. Conçue autour d'un cœur battant écarlate, cette horloge est aussi belle entre l'art et l'horlogerie qu'entre l'audace et la générosité.



Rendez-vous le 6 novembre 2021 pour les enchères à Genève avec Christie's.
www.trilobe.com

LE PHILTRE, LA VODKA FRANÇAISE BIO ET SANS SUCRE AJOUTÉ*

Le Philtre est une vodka de blé biologique dans une bouteille 100 % recyclée à partir de déchets de verre. Idéale pour vos apéros estivaux, à déguster pure, avec des glaçons ou en cocktails. Découvrez tous nos points de vente sur lephiltre.com ou faites-vous livrer partout en France cet été avec la livraison offerte sur le site.

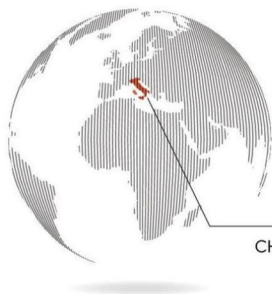
49 € la bouteille de 70 cl (40°).

**LISTEL, L'ART DE VIVRE CAMARGUAIS***

La Camargue est la plus ancienne et l'une des réserves naturelles les plus étendues de France. Elle a été façonnée pendant des siècles par la nature et les hommes, développant ainsi une forte identité culturelle et un patrimoine unique. Un pique-nique en Camargue, agrémenté d'une dégustation de l'incontournable Listel, le vin gris Indication Géographique Protégée de Sable de Camargue et de quelques amuse-bouches. Vous profiterez ainsi de ce que cette région offre de meilleur : sa nature et sa culture.

www.listel.fr





Usages du monde

CHAQUE MOIS, UNE PLONGÉE DANS CES PETITS RIENS
QUI RENDENT L'AILLEURS SI FASCINANT.

LA «PASSEGGIATA», ART ANCIEN DE LA PROMENADE À L'ITALIENNE

Il est 18 heures dans la petite île de Burano, au large de Venise. L'instant délicieux où la touffeur estivale retombe enfin. Les façades colorées prennent leurs teintes les plus douces et un peu d'air frais glisse sur la lagune... Comme partout en Italie, le passant averti sait d'instinct que les conditions sont soudain réunies pour accomplir la *passeggiata*, cette immuable promenade de fin de journée qui est au monde méditerranéen ce que le *five o'clock tea* est aux *British*. Sur la Via Baldassare Galuppi, large artère piétonne, les Buranelli vont, viennent et reviennent, en couple, en famille, entre amis, par grappes de jeunes filles apprêtées, par clans de garçons rigolards, bras dessus, bras dessous. Ici, un groupe d'anciens, bien habillés, parfumés, sourires en bandoulière et cannes à la main, s'arrêtent pour bavarder. Là, des *mamme* («mamans») poussant des landaus se racontent leur vie. Chaque jour, de la Vénétie à la Sicile, du Latium aux Pouilles, c'est le même spectacle au même moment.

Et cela dure depuis des siècles. Goethe ou Stendhal décrivaient déjà les charmes de cette balade qu'on aime faire en Italie avant la *cena* («le dîner»). Bien plus qu'une

simple sortie pour se dégourdir les gambettes à la fraîche, ce moment entre chien et loup où la Botte se met en marche résume à lui seul les fondamentaux de la *dolce vita*. La promenade sert à relier chaque habitant au reste de son petit monde. «Une façon d'entrer en contact avec le collectif et de redire à quel point on en fait partie», observe Giovanna Del Negro. Pour cette ethnologue sicilienne émigrée aux Etats-Unis, la sortie du soir a aussi pour fonction de réguler les tensions sociales. Car la marche met tout le monde sur, si l'on peut dire, un pied d'égalité. Chacun se connaît et se reconnaît sur un parcours immuable depuis des lustres, indolente circonvolution autour d'une place ou lent aller-retour sur l'artère principale. Comme dans la *com-media dell'arte*, toutes générations et catégories sociales confondues sont là, ensemble, avec cette gaieté prime-sautière qui fit dire un jour à Cocteau que «les Italiens sont des Français de bonne humeur».

Et malheur à qui en profite pour régler ses comptes avec un voisin ! Cette performance quasi théâtrale implique de se présenter sous son meilleur jour. La fameuse *sprezzatura* italienne – terme intraduisible désignant un mélange de nonchalance et d'élégance – serait d'ailleurs un pur avatar de la *passeggiata*, laquelle servit longtemps de marché aux célibataires. *Vedere et farsi vedere* («voir et être vu») dit-on aussi de ce côté des Alpes. Pour les sociologues Véronique et Bernard Cova, auteurs d'une étude sur ce rite déambulatoire, la permanence de la flânerie méridionale est l'expression d'un refus : celui d'une planète où tout va trop vite. Un pied de nez très sudiste, une locomotion *piano piano* ressemblant à une ronde sans but. Un éloge de la lenteur, en somme. ■

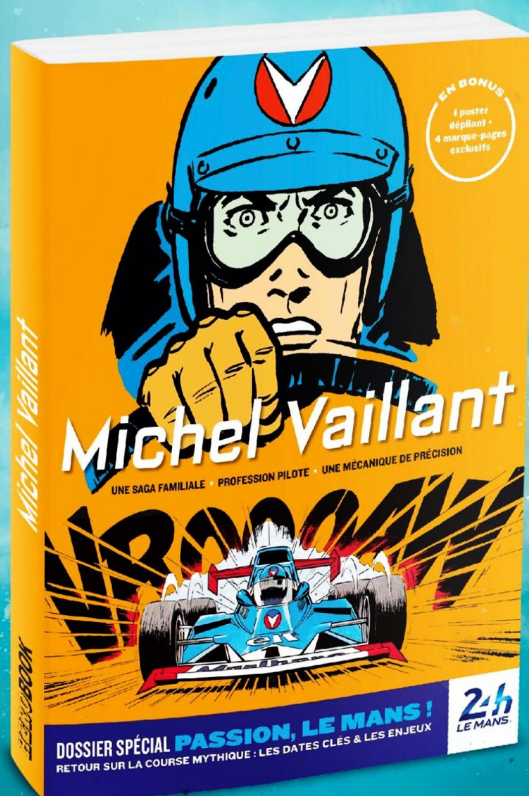
SÉBASTIEN DESURMONT



Stefano Veneri / Alamy / hémis.fr

A Taormine, en Sicile, les rues sont le théâtre d'un délicieux rituel italien : la balade du soir.

REVIVEZ LES EXPLOITS DE MICHEL VAILLANT ET DES 24 HEURES DU MANS !



Les débuts du pilote et son histoire familiale

Les illustrations de Jean Graton

Un dossier spécial sur les
24 Heures du Mans

Les nouveaux défis et enjeux de la saison 2



En partenariat avec
les 24 heures du Mans

24h
LE MANS

**DISPONIBLE CHEZ VOTRE MARCHAND DE PRESSE
ET SUR PRISMASHOP.FR**

Cliquez sur Clé Prismashop et saisissez le code **VAILLANT**

“Réaliser de nouvelles choses,
c’est l’aventure.”

— Aventurier, Naomi Uemura

Keep Going Forward

 **PROSPEX**

40th
Anniversary
SEIKO



SEIKO

DEPUIS 1881

SPB143J1 - Réinterprétation moderne du modèle Diver's de 1965 - Mouvement automatique 6R - 70 heures de réserve de marche

