

GEO

À LA RENCONTRE DU MONDE



Europe
LE GRAND
RETOUR DU
LOUP

N° 522. AOÛT 2022

Bretagne LA TENTATION DES ÎLES

OUSSANT, BATZ
SOUS LES EMBRUNS,
LE TERROIR...

BELLE-ÎLE-EN-MER
UN BOUT DE PARADIS
TRÈS CONVOITÉ

SEIN, BRÉHAT, HOUAT...
CAP SUR UN GRAND
BOL D'AIR PUR



CPPAP
PRISMA MEDIA
L 16987 - 522 - F: 6,50 € - RD


Argentine



L'ALTIPLANO,
UNE AFFAIRE DE FEMMES

Océans



«MON
AVENTURE
À 1 000 M
DE FOND»

Inde



PALITANA, LA CITÉ OÙ LES
VÉGÉTARIENS SONT ROIS



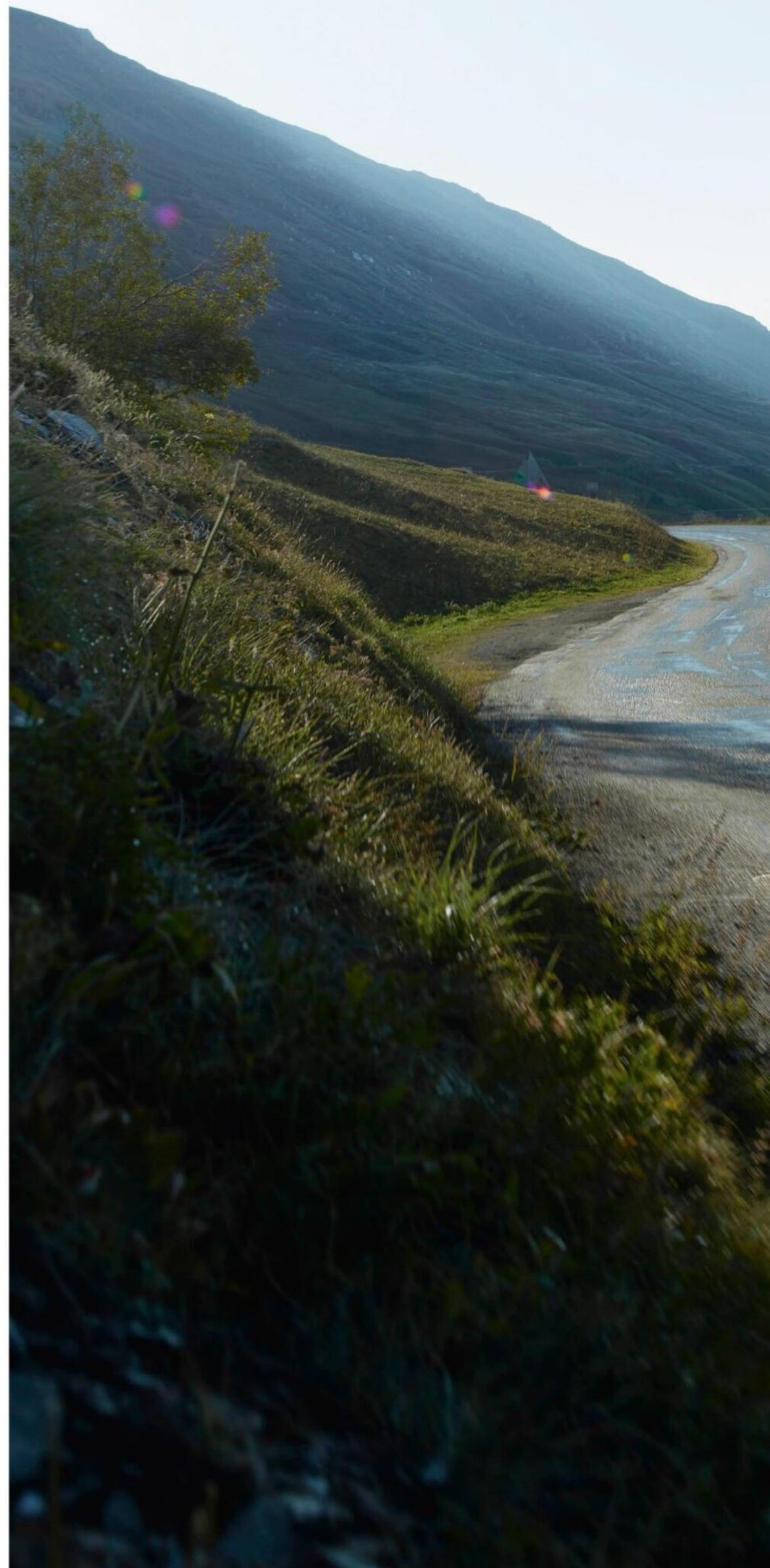
PEUGEOT 5008

7 places
pour voyager plus grand.

3e rang modulable*

PEUGEOT i-Cockpit®
avec système de vision de nuit*

Conduite semi-autonome*



Pour les trajets courts, privilégiiez



PEUGEOT RECOMMANDÉ **TotalEnergies** Consommation mixte WLTP⁽¹⁾ : 5,1 à 5,2 l/100km.

(1) Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions réelles d'utilisation et de différents facteurs. Plus d'informations auprès de votre point de vente ou sur <https://www.peugeot.fr/marque/politique-environnementale/wltp.html>. *De série, en option ou indisponible selon les versions. OPEn – Automobiles PEUGEOT 552 144 503 RCS Versailles.

la marche ou le vélo. #SeDéplacerMoinsPolluer



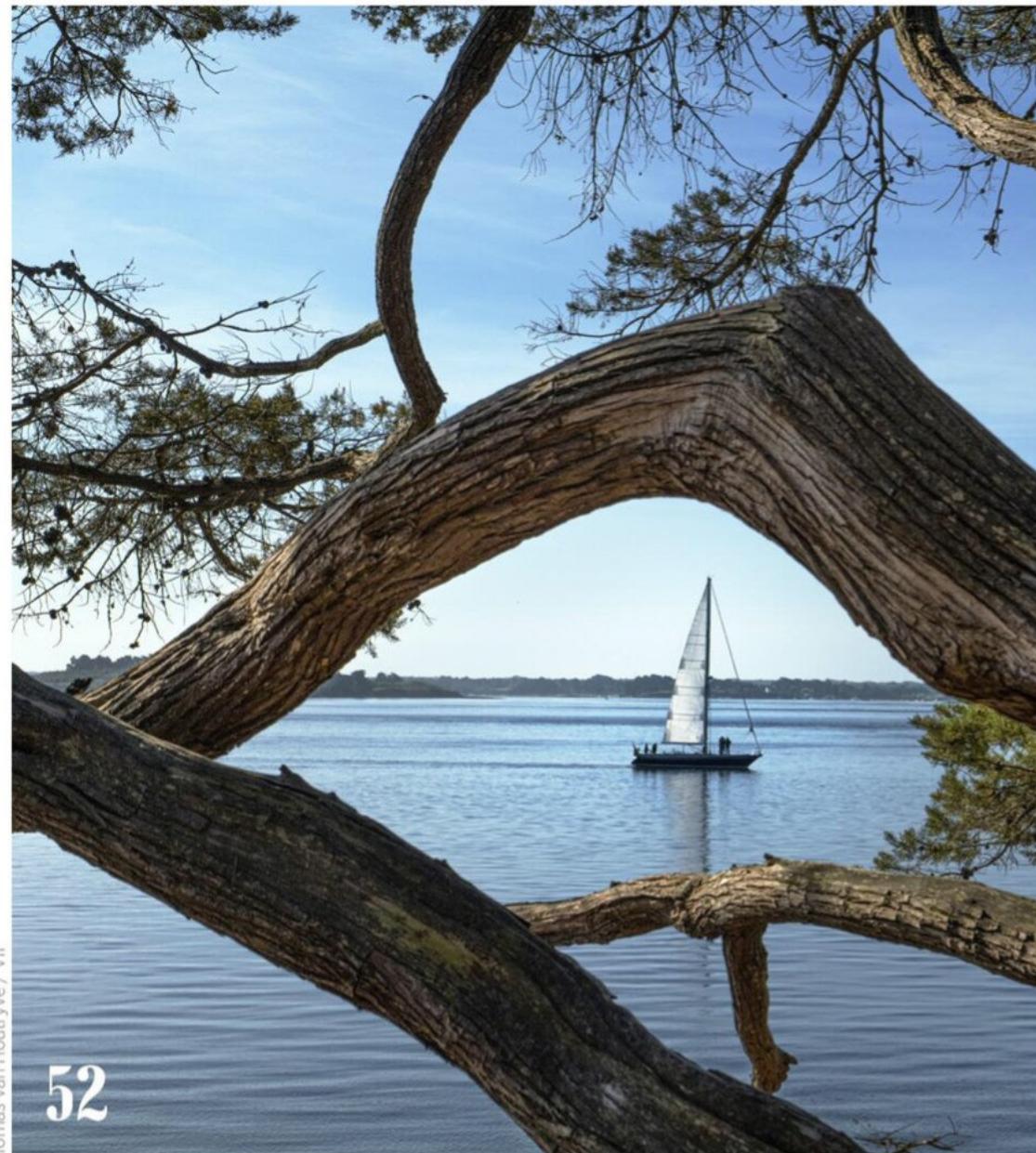
mi chjamu CORSIKA

Je suis mille voyages
à vivre toute l'année

visit.corsica

SOMMAIRE

AOÛT 2022 - N° 522



52



40

Couverture : Yannick Le Gal / Onlyfrance.fr. **En haut :** Marielle Van Uitert. **En bas et de g. à d. :** Marco Vernaschi ; Esther Horvat ; Arko Datto. **Encarts marketing :** Au sein du magazine figurent un encart Post-it 22 collé sur une sélection d'abonnés ; un encart Welcome pcwps122 et un encart Lettre extension hs parcours client 2022 jetés sur une sélection d'abonnés.

PROLONGEZ VOS RENDEZ-VOUS AVEC GEO

À LA TÉLÉ

En août, comme tous les mois, retrouvez *GEO Reportage*, votre rendez-vous sur Arte. Pour tout savoir sur le programme, les détails sont à lire p. 129. **arte**

6 RETOUR DE TERRAIN

10 BIEN VU !

Trois photographes racontent les dessous de leurs images fortes.

16 LE CHOIX DE GEO

18 Le grand entretien

Bénédicte Savoy explique l'importance du retour de 26 œuvres au Bénin, restituées par la France. Pour l'historienne de l'art, ce n'est que le début d'un rééquilibrage nécessaire.

24 L'esprit d'aventure

«J'ai plongé à 1 000 mètres sous les mers». Le journaliste Lars Abromeit a embarqué à bord d'un sous-marin de poche pour découvrir le fond de l'océan au large de l'île de Madère.

40 L'œil du photographe

Des femmes et des dieux. Le photographe Marco Vernaschi l'a constaté : dans l'Altiplano argentin, ce sont elles qui dirigent tout.

52 Envie d'ailleurs

Bretagne, la tentation des îles.

Ces terres semées au large des côtes bretonnes sont un paradis pour les visiteurs, mais aussi pour la conservation de la biodiversité et des traditions locales.

92 Ce monde qui change

Inde, avec les végétariens de l'extrême.

Palitana, dans l'État du Gujarat, est la ville la plus sacrée du jaïnisme. Les adeptes s'emploient à y interdire toute consommation de viande, proscrite dans leur culte.

106 Une planète à protéger

Le grand retour du loup en Europe.

Hier traqué jusqu'à sa quasi-extinction, *Canis lupus* reconquiert aujourd'hui ses anciens territoires de chasse... Et d'un pays à l'autre, éleveurs et habitants sont plus ou moins bien préparés à cette nouvelle donne.

128 LES RENDEZ-VOUS DE GEO

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

134 USAGES DU MONDE

Les Allemands, ce peuple qui bulle à table.

SUR LE WEB

Site GEO : www.geo.fr  [@magazinegeo](https://www.instagram.com/magazinegeo)
 [facebook.com/GEOmagazineFrance](https://www.facebook.com/GEOmagazineFrance)
 [@GEOfr](https://www.twitter.com/GEOfr)  [YouTube](https://www.youtube.com/geofrance) www.youtube.com/geofrance



Javier Zurita

Espagne

Ofelia de Pablo

PHOTOGRAPHE

«La nuit, lorsqu'on entend les hurlements des loups résonner dans la montagne, on ressent de l'effroi... Et de la fascination.» Les photoreporters Ofelia de Pablo et Javier Zurita ont arpente la sierra de la Culebra, dans le nord de l'Espagne, pour l'un de nos reportages consacrés au grand retour du loup en Europe. Là, une jeune génération d'éleveurs œuvre à cohabiter avec le prédateur. «Malgré les attaques contre le bétail, ces bergers ont surmonté leur peur du loup, ils respectent sa place dans la chaîne alimentaire, dit Ofelia. Si l'animal disparaissait, leur travail serait plus facile, mais ils savent que l'environnement serait bouleversé.» **p. 122**

RETOUR DE TERRAIN

NOS AUTEURS ET PHOTOGRAPHES RACONTENT LES COULISSES DE LEUR REPORTAGE.

Inde



Guillaume Delacroix

JOURNALISTE

À l'aube, avant que la chaleur du Gujarat ne se fasse écrasante, notre reporter a gravi les 3 950 marches de la montagne sacrée de Palitana, haut lieu du jaïnisme, une religion indienne prônant le végétarisme. Une nonne tenant un mouchoir devant sa bouche pour ne pas avaler d'insectes et qui époussetait les marches pour éviter d'en écraser, lui a expliqué mener une vie nomade, marchant pieds nus en quête du *moksha*, le nirvana jaïn. «J'ai compris que nous vivions sur deux planètes différentes», raconte Guillaume. **p. 92**

France



Tomas Van Houtryve

PHOTOGRAPHE

Pour GEO, ce Belgo-Américain de 47 ans est allé à Belle-Île, a dormi sur l'île de Batz, a sillonné le golfe du Morbihan, et fait voler son drone au-dessus d'un cromlech du néolithique. «Les îles de Bretagne sont connues en France mais pour moi, c'était une découverte !, dit-il. C'était la première fois que je voyais ces côtes sauvages. Moi qui ai grandi en Californie, au bord du Pacifique, j'ai retrouvé avec bonheur un environnement préservé du béton... Face au vent, j'ai senti que la nature était plus forte que l'homme.» **p. 52**

Argentine



Marco Vernaschi

PHOTOGRAPHE

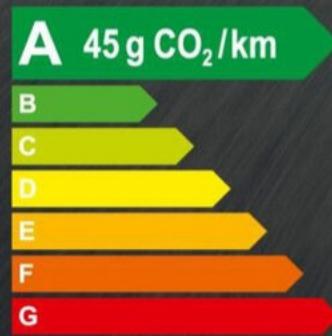
Ahíto, nomás («juste là» en espagnol) disent souvent les habitants de l'Altiplano argentin pour signifier qu'une chose est proche ou facile. Étonnant, quand on songe à l'immensité et à la rudesse de cette région. Facile, l'Italien Marco Vernaschi, 49 ans, avoue que son reportage parmi les femmes de la province de Jujuy ne l'aurait pas été sans Rosita Lamas. «Cette matriarche à la machette m'a ouvert sa porte et m'a guidé avec bienveillance auprès de sa communauté, dit-il. Je ne l'oublierai jamais.» **p. 40**

100% LIBRE, 100% ÉLECTRIFIÉE



Stellantis - FCA France - RCS Versailles 305 493 173 - Le Bouscat

RENEGADE



COMPASS



EXISTE EN -HYBRID ET HYBRIDE RECHARGEABLE

Jeep® prend résolument le virage des nouvelles mobilités pour mieux protéger notre environnement. Dorénavant, tous ses modèles SUV sont uniquement proposés en motorisation hybride ou hybride rechargeable, et demain électrique. Parce que vous voulez toujours être libre par nature, Jeep® devient 100% électrifiée pour vous accompagner dans tous vos déplacements.

À DÉCOUVRIR CHEZ VOTRE DISTRIBUTEUR JEEP® OU COMMANDEZ EN LIGNE SUR JEEP.FR E-SHOP*

Gamme Renegade 4xe MY22 : consommations mixtes combinées de carburant (l/100 km) : 2,1-1,8 ; consommations d'énergie électrique (kWh/100km) : 16,6-15,5 ; émissions de CO₂ valeur combinée pondérée (g/km) : 47-41 ; autonomie en mode électrique en ville (km) : 56-52. Gamme Compass 4xe MY22 : consommations mixtes combinées de carburant (l/100 km) : 2,1-1,8 ; consommations d'énergie électrique (kWh/100 km) : 16,8-16,1 ; émissions de CO₂ valeur combinée pondérée (g/km) : 48-44 ; autonomie en mode électrique en ville (km) : 54-51. *Site e-commerce. There's only one = Seule Jeep® est unique.

Jeep
THERE'S ONLY ONE

Pensez à covoiturer #SeDéplacerMoinsPolluer

POURSUIVEZ
VOTRE
LECTURE
LÀ-BAS.





Au plus près du monde.

Pour vous, voyager c'est sortir des sentiers battus, découvrir d'autres cultures, partager des moments rares et vivre des expériences inoubliables ?

Découvrez des voyages imaginés par le magazine GEO et organisés par VISITEURS, le spécialiste du voyage immersif et responsable. Notre sélection de destinations vous emmène partout dans le monde avec des formules adaptées à vos envies : circuits accompagnés en petits groupes, croisières, séjours et voyages sur-mesure.

PROCHAINS DÉPARTS

Découvrez votre prochain voyage

**SÉJOUR
COMBINÉ À BALI**
Ubud et Seminyak
en villa privée
avec piscine

9 jours · 7 nuits
A PARTIR DE
1 409 € / pers.



**AUTOTOUR
DANS L'OUEST US
" PAYS WESTERN
EN LIBERTÉ "**

15 jours · 14 nuits
A PARTIR DE
1 990 € / pers.



Vous désirez en savoir plus :
lesvoyagesgeo.visiteurs.fr • geo@visiteurs.fr
ouappelez un de nos conseillers voyages :
01 73 54 39 00 (du lundi au vendredi)
pour tout savoir sur votre future destination.

découvrez nos
voyages avec
ce QR code



BIEN VU





DÉSERT DE SARFARANGA, PAKISTAN

Sur la piste du serpent des sables

On le surnomme le «désert froid»... Lors des hivers les plus rigoureux, le mercure peut ici dévisser jusqu'à -25 °C et cette mer de sable blond, qui ondule à 2 226 mètres d'altitude dans les montagnes du Gilgit-Baltistan, se couvrir d'une fine pellicule de neige. Partout autour, les reliefs vertigineux du Karakorum barrent l'horizon. Yawar Talib a attendu le moment idéal, le surgissement d'un clair-obscur entre deux averses. Une ombre serpentine a semblé alors sinuer parmi les dunes. «À ce moment précis, une étrange idée m'est venue à l'esprit, se souvient le photographe. Et si ce reptile ténébreux faisait partie de la faune qui, fuyant le changement climatique, la déforestation et l'urbanisation, migre vers des confins inconnus ?»

YAWAR TALIB

Photographe et graphiste, ce jeune Pakistanais veut faire découvrir les beautés du Gilgit-Baltistan, sa région.

[BIEN VU]





BORNÉO, INDONÉSIE

Un singe qui sait «allumer le feu»

Àvec son pelage flamboyant et sa pose désinvolte au milieu d'une rivière de Bornéo, ce grand mâle orang-outan a l'air d'une rock star immortelle en veste à franges. Son panache n'a pas échappé à l'œil du photographe. Les circonstances n'avaient pourtant rien d'un tranquille *shooting* de mode : «J'étais très inquiet car cette rivière est infestée de crocodiles», raconte-t-il. Mais il fallait que je m'enfonce dans l'eau pour le saisir, de face, dans cette posture.» À Bornéo, la population d'orangs-outans («hommes de la forêt» en malais) a diminué de moitié depuis 1999 : «Si la déforestation continue, au profit des cultures de palmiers à huile, nos enfants ne pourront peut-être plus jamais admirer ces créatures majestueuses.»

THOMAS VIJAYAN

Architecte et passionné par la faune sauvage, ce photographe originaire du Kerala, en Inde, vit au Canada.





AKUNNAAQ, GROENLAND

Un paisible dimanche boréal

Dans un filet de pêche faisant office de hamac, une jeune Inuite se balance au-dessus de la neige printanière d'Akunnaaq, un village d'une cinquantaine d'habitants dans la baie de Disko (ouest du Groenland). L'hiver s'en est allé, emportant avec lui les nuits interminables. En avril 2020, la photographe française Lorraine Turci se trouvait là lorsque la crise sanitaire a éclaté. «Les avions avaient tous été annulés, raconte-t-elle. Alors des amis m'ont invitée à passer le dimanche avec eux dans leur maison d'été. À la fin du repas de burgers à la viande de renne, les adultes ont bu du café en écoutant la radio, tandis que les jeunes étaient sur TikTok. La journée s'est écoulée entre jeux de cartes à la chaleur du poêle et parties de foot sur le lac gelé...»

LORRAINE TURCI

Cette jeune photographe de l'agence Hans Lucas s'intéresse surtout aux thèmes liant l'homme à son territoire.





LE JAPON

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



image RMN-GP / RMN-GP

Les portraits de samouraïs sont rares. Celui-ci est signé de l'Italo-Britannique Felice Beato.

EXPOSITION

La voie du samouraï

De lui, on ne sait souvent rien, sauf qu'il se suicide par éventration pour sauver son honneur. À travers l'exposition *L'Arc et le Sabre*, le musée Guimet brosse un portrait minutieux du samouraï, ce guerrier apparu au IX^e siècle pour protéger les notables de Kyoto. Le parcours met en lumière le costume et l'équipement du combattant, qui est le seul autorisé à porter deux lames, souvent très ouvragées. Il analyse surtout l'importance du samouraï dans la culture classique nippone, notamment les scènes d'affrontement du théâtre nô et du kabuki, reprises dans les estampes de maîtres comme Hiroshige, qui consacra 19 gravures à ses soldats loyaux à leur seigneur, même après sa mort. Devenu légendaire, le samouraï s'est fait une place dans la culture mondiale, via le manga et le cinéma. Son casque à la bouche grimaçante a inspiré le heaume noir de Dark Vador, dans la saga *Star Wars*. Et c'est avec un *katana* (sabre long) que l'héroïne de *Kill Bill* se venge de la perte de son enfant.

L'Arc et le Sabre, imaginaire guerrier du Japon, au musée Guimet, à Paris, jusqu'au 29 août. guimet.fr

ROMAN

À retardement

Il était censé «pacifier le Pacifique». Le 6 août 1945, le pilote américain Claude Eatherly fait partie de l'escadrille qui lance la bombe atomique sur Hiroshima. L'écrivain français Sébastien Spitzer met en scène ce moment fatidique et l'impossible retour dans son foyer du soldat hanté par la voix de l'une de ses victimes, une jeune fille mutilée qui ne cesse d'interpeller ce «héros sans majuscule juché sur son tas de cendres».

La Revanche des orages, de Sébastien Spitzer, éd. Albin Michel, 21,90 €.

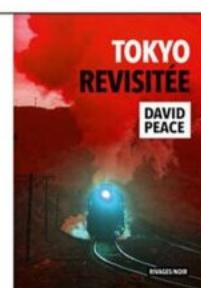


POLAR

Tokyo dans la guerre froide

En 1949, dans le Tokyo sous occupation américaine, Sadanori Shimoyama, le président du rail japonais, est retrouvé mort. L'affaire fait perdre pied à l'inspecteur Sweeney, puis à tous ceux qui prendront sa suite. Suicide ? Assassinat orchestré par la CIA pour faire craindre une révolution communiste ? Manipulation soviétique ? Un polar ultradocumenté sur un mystère qui a suscité des milliers d'articles au Japon.

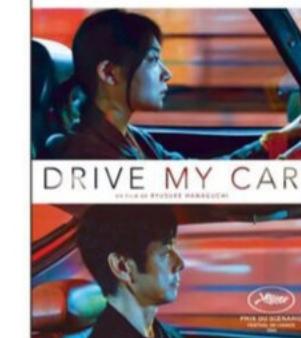
Tokyo revisitée, de David Peace, éd. Rivages, 22 €.



DVD

Introspection au volant

Un metteur en scène monte une pièce de Tchekhov à Hiroshima. Il choisit des comédiens japonais, mais aussi une Chinoise et une Coréenne s'exprimant en langue des signes. Chaque jour, l'artiste est véhiculé par une chauffeuse entre le théâtre et sa résidence, et profite du trajet pour écouter les dialogues enregistrés par sa femme, décédée deux ans auparavant. Au fil des répétitions



et des kilomètres, les protagonistes vont aller les uns vers les autres et, finalement, se retrouver face à leur vérité intime. Avec le film *Drive my car*, prix du scénario au festival de Cannes en 2021, le cinéaste Ryusuke Hamaguchi signe un chef-d'œuvre sur la complexité de l'amour, l'angoisse de ne rien valoir et la nécessité de vivre, malgré tout.

Drive my car, de Ryusuke Hamaguchi, éd. Diaphana Distribution, 19,99 €.

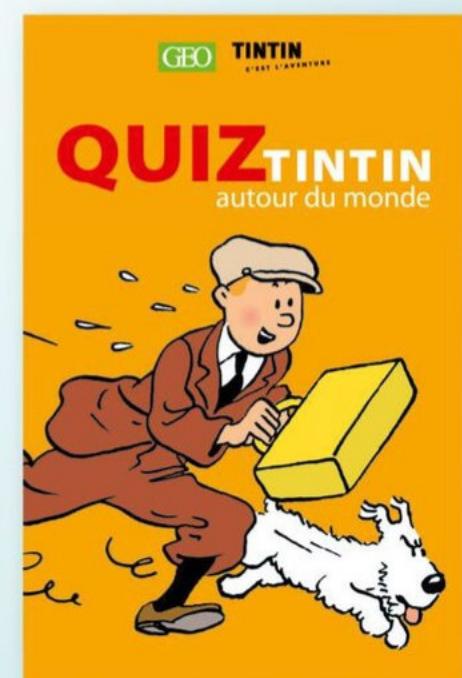
Que reste-t-il aujourd'hui du PATRIMOINE MONDIAL exploré par Tintin ?



POUR
3,99 €
DE PLUS

★ INÉDIT LIVRE COLLECTOR

100 questions pour découvrir
comment Hergé a puisé dans
l'histoire et la géographie
mondiales afin de décrire
les pays que Tintin traverse
au fil des albums.



Exclusivement
chez les marchands de presse.

LA REVUE TRIMESTRIELLE DISPONIBLE EN LIBRAIRIES ET CHEZ LES MARCHANDS DE PRESSE

ABONNEZ-VOUS ! Profitez de **-10%** sur prismashop.fr avec le code "**ABOTIN22**" à saisir dans **Clé Prismashop**

★
ET BIEN
D'AUTRES ARTICLES
ET TRÉSORS
ISSUS DES
ARCHIVES D'HERGÉ
★

[LE GRAND ENTRETIEN]

“Les restitutions seront l'un des grands enjeux du XXI^e siècle entre l'Europe et l'Afrique”

BÉNÉDICTE SAVOY

LE BÉNIN A OBTENU, EN 2021, LA RESTITUTION DE 26 ŒUVRES D'ART PILLÉES DURANT LA COLONISATION FRANÇAISE ET QU'IL RÉCLAMAIT DEPUIS LONGTEMPS. UN RÉÉQUILIBRAGE NÉCESSAIRE, SELON L'HISTORIENNE DE L'ART, COAUTRICE, AVEC LE SÉNÉGALAIS FELWINE SARR, D'UN RAPPORT COMMANDÉ PAR LA FRANCE SUR CE SUJET.

La France est le premier pays occidental à avoir engagé un processus de restitution d'objets d'art africains à leurs pays d'origine. S'agit-il de réparer les pillages perpétrés durant la colonisation ?

Les démarches de restitution ne s'inscrivent plus dans le contexte de la décolonisation, mais dans une logique globale de justice sociale et patrimoniale, d'égalité et de lutte contre le racisme. Il s'agit de réajuster un déséquilibre criant : la quasi-totalité du patrimoine matériel africain ancien se trouve en Europe, dans des musées. En Afrique, les deux plus grands musées sont à Kinshasa [République démocratique du Congo] et à Lagos [Nigeria] : ils possèdent 40000 pièces chacun. Mais si vous additionnez les inventaires des grandes collections publiques en Europe, vous arrivez à un total de 500 000 pièces : 69 000 à Paris, au musée du Quai Branly, 75 000 à Berlin, 69 000 à Londres, 140 000 à Bruxelles... Sans compter les collections du Vatican, dont on ignore l'étendue. Presque tous les objets d'art africains sont conservés en Europe, et seule une infime partie est montrée. Mais il ne faut pas se placer uniquement dans une logique de réparation comptable : la restitution implique de regarder l'histoire, de soupeser le passé, et d'affirmer que ce qui est arrivé aux XIX^e et XX^e siècles n'est plus supportable aujourd'hui. La violence coloniale a débouché sur une «extraction culturelle» massive de pièces de natures très différentes. Des objets de pouvoirs – trônes, couronnes, armes d'apparat –, autant de butins de guerre constitués lors de la conquête coloniale. Il y a aussi les pièces rapportées par des expéditions scientifiques. La mission Dakar-Djibouti (1931-1933), par exemple, qui se déplaçait avec des camions et rafait le maximum d'objets, souvent de manière brutale, ou par la menace. L'objectif était de mieux connaître le mode de vie des populations, ➤



Bénédicte Savoy, 50 ans, œuvre à la restitution du patrimoine spolié. Elle enseigne l'histoire de l'art à l'université technique de Berlin.

► mais cela dans le but de les maîtriser et de leur faire payer l'impôt. Enfin, les missionnaires se faisaient remettre les objets rituels pour prouver leur réussite dans la conversion des populations au christianisme. Ils en faisaient d'ailleurs un commerce.

Pourquoi ces demandes ont-elles mis aussi longtemps à aboutir ?

En fait, ce débat a déjà eu lieu dans les années 1970-1980, à la demande des pays africains. Dès les indépendances, des intellectuels, poètes, cinéastes, journalistes, ont réclamé le retour de ces œuvres. En 1965, *Bingo*, un magazine édité à Dakar, a publié un texte intitulé : *Rendez-nous l'art nègre !*. Ce texte affirmait en substance : nous sommes des pays autonomes. Pour construire notre avenir, nous devons nous reconnecter à notre patrimoine matériel et immatériel, à nos langues, nos religions... Ce débat a été porté au Conseil international des musées [une ONG créée en 1946 et qui siège à Paris], à l'Unesco, dans les médias... Mais les grands musées européens ont élaboré des stratégies de défense avec, en outre, un sentiment de supériorité non formulé : ces collections ne pouvaient être bien conservées qu'en Occident... En France, le terme «inaliénabilité» – l'impossibilité de céder des œuvres appartenant au patrimoine public – a longtemps servi de formule magique pour bloquer tout débat. Pourtant, en décembre 2020, quand il a été décidé d'adopter une loi d'exception pour autoriser les premières restitutions au Bénin et au Sénégal, l'Assemblée l'a adoptée à l'unanimité. Les mentalités ont évolué et nous assistons à un retour de boomerang : le débat étouffé il y a quarante ans revient avec d'autant plus de force...

L'objectif n'est pas de vider les musées européens de l'ensemble de leurs collections africaines...

Absolument pas. Dans le rapport remis au Président Macron, nous avons préconisé de répondre favorablement aux demandes. Il faut donc qu'il existe une démarche préalable. Il n'est pas question de rapporter dans

les ports de Cotonou, de Douala ou d'Abidjan des objets que personne n'aurait réclamés... Il faut noter que les premières demandes portent sur les objets de pouvoir, pris lors de razziyas militaires restées dans la mémoire collective comme des épisodes de grande violence et de perte de souveraineté. Le Bénin, «petit» pays d'Afrique, a ainsi été le premier à obtenir, en novembre dernier, une restitution majeure : 26 objets, statues, trônes, portes monumentales sculptées, pesant au total 2,5 tonnes. Ces pièces proviennent du pillage du palais royal d'Abomey, en 1892. De plus, les musées ne se vident jamais. En 1815, la France a dû rendre tout ce que la Révolution française et Napoléon avaient raflé lors de leurs campagnes européennes, cela n'a pas ruiné le Louvre... Les musées disposeront de réserves, ils font de nouvelles acquisitions, montrent d'autres objets. Certaines collections africaines en Europe seront peut-être très réduites dans cent cinquante ans, mais ceci ne doit pas entraver le processus. Quand, dans un musée, vous



«DANS LES MUSÉES EUROPÉENS, CES PIÈCES ONT ÉTÉ PRIVÉES DE LEURS FONCTIONS RITUELLES»

découvrez un objet précieux, unique, qui vous procure un plaisir esthétique, vous apporte de la connaissance, il faut toujours avoir à l'esprit que cette pièce n'est pas visible ailleurs. Personne ne peut l'admirer dans son pays d'origine, parce qu'elle y a été confisquée il y a cent trente ans.

À qui faut-il rendre ces objets d'art ? Aux États, à des communautés ?

Cette question doit être résolue par les pays qui demandent le retour. Le patrimoine n'est pas une chose figée, que l'on déplace d'un point à un autre. Au Bénin comme au Nigeria, c'est seulement à partir du moment où l'on a su que les objets allaient revenir que des débats se sont enclenchés : est-ce que telle pièce prise à un roi au XIX^e siècle appartient à ses descendants, à la ville où il régnait, ou à la nation ? Un objet religieux volé à une communauté particulière doit-il forcément lui être rendu ? À Cotonou [Bénin], en février dernier, dans son discours d'inauguration de l'exposition des 26 pièces restituées, le Président Patrice Talon a expliqué que les objets avaient bien été pris dans le palais du roi Behanzin, à Abomey, mais que tout ceci appartenait aujourd'hui à la république du Bénin. On «républicanise» un patrimoine précolonial : cela semble compliqué, mais les gens le comprennent très bien. Chaque pays va trouver sa voie. Au Cameroun, où il existe de nombreux royaumes, il faudra probablement restituer des pièces à des chefferies traditionnelles.

Les restitutions ne se limitent pas au retour physique des œuvres. Elles comportent aussi des enjeux culturels et sociaux...

Avec le retour des objets, on restitue le savoir qu'ils renferment. On rend aussi des inventaires, des photos, mais on réveille surtout des potentiels. Dans les musées européens, ces pièces, qui sont les témoins matériels de cultures spécifiques, ont été privées de leur pouvoir agissant, de leur fonction esthétique, pratique ou rituelle, de leur capacité à faire germer des idées. Certains de ces potentiels peuvent à nouveau se libérer, sans



Hughes Dubois / RMN-GP

Remous autour d'un dieu vaudou

Le dieu Gou rentrera-t-il un jour au Bénin ? Cette statue de fer martelé, datant de 1858 et représentant, à taille humaine, le dieu vaudou de la guerre, n'a pas été rendue par la France en novembre dernier. Motif invoqué ? Elle n'appartient pas au corpus des 26 œuvres provenant du pillage du palais royal d'Abomey en 1892, qui furent offertes au musée du Trocadéro par le général Alfred Dodds, commandant de l'expédition militaire française. La sculpture, abandonnée par les guerriers aboméens vaincus, aurait été retrouvée sur une plage, puis remise à la France par un autre militaire, le colonel Eugène Fonssagrives, en 1894. Aujourd'hui exposée au Louvre, cette statue exceptionnelle, qui fut dessinée et admirée par Picasso et Apollinaire, est devenue une icône. Les autorités béninoises la réclament depuis 2016.

que l'on puisse prévoir sous quelle forme : c'est stimulant ! Les pièces restituées ont un tel pouvoir d'évocation que ce sont elles qui vont désormais susciter des créations. L'exemple récent de Cotonou en apporte une preuve extraordinaire. Les 26 pièces rendues ont été exposées cette année [entre février et mai] en combinaison avec 130 œuvres d'art contemporain, et cela a donné un résultat incroyable. Dans la partie «historique», on a vu de jeunes enfants, accompagnés de leurs parents et grands-parents, découvrir des statues anciennes et poser des questions sur leur origine, leur signification. Dans la partie contemporaine, des chefs traditionnels, en tenue d'apparat, se sont confrontés à des œuvres afro-futuristes. Cela a créé des rencontres, des chocs de temporalité très riches. En trois mois d'exposition gratuite,

175 000 visiteurs ont afflué. À l'échelle du pays [13 millions d'habitants], c'est énorme ! Et tout ceci a engendré de nouveaux projets, des dynamiques inattendues : le Bénin souhaite désormais avoir un pavillon à la prochaine biennale de Venise [2024] et l'État a créé une collection publique d'art contemporain.

Les habitants redécouvrent avant tout leur culture, leur passé...

Oui, bien sûr. Les gens se réapproprient l'histoire de leur pays et sa chronologie. Les objets restitués datent majoritairement de la période précoloniale, qui est aujourd'hui souvent mal connue sur place. Des régions entières ont été coupées de leurs racines. Dans l'exposition de Cotonou, des cartes d'anciens royaumes oubliés étaient affichées. Ainsi, les visiteurs peuvent-ils se

reconnecter avec cette période de leur histoire. Ils renouent aussi avec la fonction originelle des objets. En novembre 2021, alors que les pièces restituées étaient encore entreposées dans des caisses, des collègues béninois nous ont dit : «Nous ignorons dans quelle langue nous devons parler à ces statues.» Là, il ne s'agissait pas d'une question abstraite. Quelles langues étaient utilisées autrefois pour s'adresser à ces objets ? Est-ce qu'elles existent encore ? Du coup, des universitaires béninois, autour de Didier Houénoudé, veulent lancer un travail de recherche pour recenser les langues parlées dans tel ou tel royaume à l'époque.

Quel rôle joue ce patrimoine dans des sociétés où domine la culture orale ?

Ces pièces raniment des savoirs et agissent aussi sur le plan émotionnel. Lors d'une récente exposition au musée de Cologne, la conservatrice Nanette Snoep a permis à des artistes et des intellectuels nigérians de toucher des œuvres provenant du pillage de Benin City, au Nigeria, en 1897. La professeure d'histoire de l'art Peju Layiwola, de l'université de Lagos, raconte qu'elle a fondu en larmes au contact d'une des pièces, et que cette sensation lui a aussitôt inspiré un poème. Dans les sociétés de tradition orale, certaines œuvres sont des supports destinés à enseigner l'histoire, comme des bandes dessinées. Les bronzes de Benin City, dont des centaines d'éléments se trouvent au British Museum, à Londres, racontent l'épopée de l'ancien royaume d'Edo. Ailleurs, des défenses sculptées d'éléphant retracent des victoires militaires, à la façon de notre colonne Vendôme. Quand un support iconographique n'est plus disponible, son récit n'est plus transmis, et peut être oublié. Au Cameroun, la chercheuse Yrène Matchinda se rend avec d'anciennes photos dans des villages reculés pour recueillir la mémoire liée à des objets «disparus». Elle n'obtient parfois que d'infimes détails mais, à partir de cela, elle parvient à reconstituer leur histoire et leur usage. Et ce sont bien les objets qui réveillent la mémoire. ➤

» Ces restitutions concernent aussi la jeunesse franco-africaine, et les diasporas installées en Europe...

C'est un point primordial. Les jeunes générations de binationaux ou originaires d'Afrique voient un changement majeur s'opérer ici et peuvent en mesurer les effets là-bas. L'exposition de Cotonou a été rouverte jusqu'à la fin août pour permettre à la diaspora qui vient en vacances de découvrir ces œuvres sur place. Cela donne au visiteur une conscience de soi, une valeur à sa culture d'origine. C'est une source de fierté. À la dernière biennale de Dakar, en mai et juin derniers, la question des restitutions était sur toutes les lèvres. Les artistes contemporains, chorégraphes, cinéastes, designers, montrent une réceptivité et un attachement évident à ce patrimoine ancien. Or, faute de visas et de moyens économiques, ces générations n'ont quasiment pas accès aux collections montrées en Europe. Il est d'autant plus important que ces œuvres puissent assurer un lien entre les deux continents.

La conception de l'art est très différente en Europe et en Afrique. Certains objets pourraient-ils revenir à leur emplacement initial, ou retrouver leur ancienne fonction ?

C'est aux pays concernés d'en décider souverainement. Si on considère que telle œuvre doit retrouver son village d'origine, c'est très bien ainsi. Des objets peuvent aussi circuler en procession, dans le cadre d'une fête, d'une cérémonie... Un exemple : le musée national du Mali, à Bamako, prête certaines pièces à des communautés villageoises, le temps d'un rituel. Elles retrouvent ensuite leur place dans les collections. Les communautés savent qu'elles y sont bien conservées, en sécurité.

L'opération réalisée au Bénin sera-t-elle reproduite ailleurs ?

Chaque pays représente un cas particulier. Mais, ce qui s'est passé à Cotonou est, du point de vue des relations culturelles Nord-Sud, l'équivalent de la chute du mur de Berlin au niveau géopolitique. Fin 2018, au



«LE GESTE DE LA FRANCE A CHANGÉ LA DONNE. LE MOUVEMENT S'ÉTEND À D'AUTRES PAYS»

moment de la remise de notre rapport, le ministre béninois de la Culture ne croyait toujours pas au retour des pièces demandées. Tout en reconnaissant que, si cela se concrétisait, la donne serait définitivement changée. Le geste de la France, la restitution d'objets qui étaient exposés en permanence dans un grand musée, a fait irrémédiablement bouger les lignes. L'Allemagne s'apprête à rendre au Nigeria des objets résultant du pillage de Benin City. Le mouvement s'étend à la Belgique, aux Pays-Bas, à la Suisse et au Royaume-Uni, avec les collections universitaires de Cambridge et d'Aberdeen. Les restitutions vont représenter l'un des grands enjeux du XXI^e siècle entre l'Europe et l'Afrique. Cela va devenir une question globale avec l'entrée dans le processus des États-Unis, qui n'ont pas de passé colonial : la Smithsonian Institution [une fédération de 19 musées et neuf centres de recherches] a récemment annoncé qu'elle allait rendre certains «bronzes du Bénin» à l'État nigérian.

Cela peut-il engendrer un nouveau type de relations entre l'Afrique et l'Europe, en particulier la France ?

Ce processus montre que la période de défiance et de déni est terminée. Cela suffira-t-il à restaurer l'image de la France en Afrique de l'Ouest ? Difficile à dire. Mais il faut reconnaître que, cette fois, la promesse a été tenue. Ces restitutions doivent fonder une nouvelle éthique relationnelle entre l'Afrique et l'Occident. D'ici quelques années, nous verrons le Bénin, le Nigeria, l'Égypte, et d'autres pays, proposer des prêts d'œuvres africaines en échange de telle création européenne majeure, ou d'une contribution financière. Déjà, les pays qui ont obtenu les premières restitutions sont disposés à faire circuler ces objets. Il faut d'abord leur laisser le temps de se les réapproprier et comprendre qu'ils les prêteront en fonction de leurs propres priorités. Au Bénin, terre d'origine du vaudou, des conservateurs envisagent de montrer certaines collections aux Caraïbes, où ce culte est pratiqué. L'universalisme prôné par l'Occident peut être impulsé depuis d'autres régions de la planète.

Le mouvement peut-il s'étendre à d'autres continents, ou concernez des périodes plus anciennes ?

Oui, il faut souhaiter que des pays et des régions qui ont été coupés de leur histoire et de leur patrimoine dans un contexte de violence et de domination coloniale puissent, s'ils le souhaitent, récupérer des pièces importantes. Dans les années 1970, le Sri Lanka a fait des démarches auprès de musées britanniques et allemands. L'Inde réclame de nombreux objets au Royaume-Uni, l'Indonésie a obtenu des restitutions de la part des Pays-Bas. L'Irak réclame, par exemple, le code de Hammurabi [XVIII^e siècle avant J.-C.], qui se trouve au Louvre. En ce qui concerne l'Antiquité, les pillages d'objets remontent souvent à la période coloniale. Les œuvres réclamées pourraient donc être restituées de la même façon. ■

PROPOS RECUEILLIS PAR
BORIS THIOLAY

Abri préhistorique, cité romaine, village médiéval...
Retracez l'Histoire de la Corse à travers les époques



Toute la presse est sur
prismaSHOP.fr

GEO, À LA RENCONTRE DU MONDE

L'ESPRIT D'AVVENTURE

TEXTE : LARS ABROMEIT - PHOTOS : ESTHER HORVATH ET FONDATION REBIKOFF-NIGGELER



Il mesure à peine 7,5 m de long pour 1,5 de large. Pourtant, le *Lula 1000* est un phénomène : en une décennie, il a effectué quelque 240 missions dans les abîmes de l'Atlantique.



Lars Abromeit

De l'Antarctique à l'Himalaya, de la jungle au désert, ce reporter allemand est habitué des expéditions de l'extrême. Et depuis des années, il rêvait de profondeurs marines.

J'ai plongé à 1000 mètres sous les mers»

L'OBSCURITÉ TOTALE, LA PRESSION ÉNORME... RARES SONT LES SUBMERSIBLES DE RECHERCHE CAPABLES D'EMMENER DES PASSAGERS EXPLORER LA PLUS VASTE *TERRA INCOGITA* DU GLOBE : LES GRANDS FONDS DE L'OcéAN. NOTRE REPORTER A EMBARQUÉ SUR L'UN D'EUX, AU LARGE DE MADÈRE.

[L'ESPRIT D'AVENTURE]



**« Nous nous enfonçons dans le bleu couleur d'encre.
Le silence est total. Les rayons du soleil s'effacent »**

La descente commence,
au rythme de 80 m par
minute. La vitre du cock-
pit, en forme de dôme,
offre aux deux pilotes,
ainsi qu'à leur invité
(à g.), une vue parfaite sur
le cosmos sous-marin.





Les phares de notre sous-marin de poche éclairent la pénombre, qui grouille de créatures étranges»

Des calmars aux yeux proéminents (1), d'imposantes formations de corail noir colonisées par des crabes et des araignées de mer (2), des prédateurs minuscules et translucides de la famille des cténophores (3)... Grâce à ses caméras, le *Lula 1000* immortalise la succession d'êtres énigmatiques qui croisent sa route dans ces ténèbres éternelles. Jusqu'au milieu du XIX^e siècle, les scientifiques considéraient la vie impossible au-delà de 550 m. On sait désormais qu'elle foisonne partout dans l'océan, de la surface au plancher. Et qu'au maximum 10 % des espèces animales qui peuplent les eaux profondes ont été identifiées.

1





2



Photos: Rebikoff-Niggeler Foundation



3

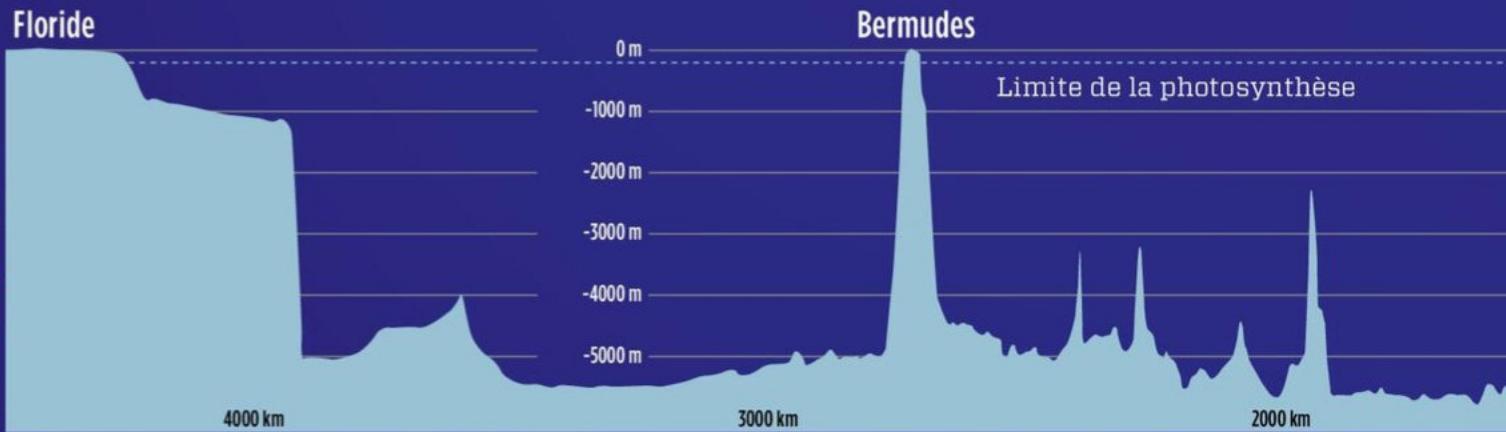
En apercevant pour la première fois le *Lula 1 000* qui flotte dans le bleu de l'Atlantique devant l'île de Madère, à 500 kilomètres des côtes du Portugal, on peut être pris d'un doute. Avec sa proue en forme de nez retroussé, son cockpit aux vitres généreuses et son antenne rouge, la capsule jaune de 7,5 mètres de long pour 1,5 de large ressemble davantage à un jouet pour enfant qu'à un sous-marin de pointe.

C'est pourtant cet engin qui est censé nous conduire, moi et mes deux compagnons de voyage, dans le fond de l'océan, à 1 000 mètres sous la surface, là où la pression de l'eau est si forte qu'un être humain sans protection n'y survivrait même pas quelques secondes. Sous ses airs de caisse à savon, il cache une sophistication très poussée. Seuls une douzaine d'appareils de recherche dans le monde sont capables de s'enfoncer, comme lui, si loin dans l'océan avec des passagers à bord...

Sur le minuscule pont du *Lula 1 000*, un homme déborde d'activité. Il a de grandes mains de bricoleur, des yeux vifs et un visage qui trahit des décennies de soleil et d'eau salée. Joachim Jakobsen, 65 ans, est Allemand et c'est le concepteur du submersible, qu'il a presque entièrement construit lui-même. Il vérifie une dernière fois les courants, puis nous donne par radio le signal du départ. Peu de nuages, peu de vent, peu de vagues : des conditions optimales. Je quitte le catama-

ran accompagnateur, le *Ada Rebikoff*, en compagnie de Kirsten, 52 ans, épouse de Joachim et copilote du *Lula*. Cet couple d'explorateurs expérimentés, qui m'a accepté comme invité pour la journée, a déjà réalisé des centaines de plongées ensemble. Pour chaque opération à effectuer, ils se comprennent quasi sans mot dire. Alors que moi, je tremble de nervosité. En me glissant dans le submersible, je me concentre pour ne surtout rien heurter. Il ne faudrait pas qu'au dernier moment un interrupteur se casse ou une alarme se déclenche, ruinant tous nos préparatifs. Ma hantise : que nous rations notre fenêtre de plongée. Cela fait des années que j'espère pouvoir accompagner une telle expédition. Mais en un rien de temps, le vent pourrait se lever, la mer s'agiter, rendant la descente impossible et ruinant cette rare opportunité. Joachim et Kirsten verrouillent la trappe du cockpit, puis se livrent aux dernières vérifications. Est-ce que les ordinateurs fonctionnent ? Les filtres à

À LA DÉCOUVERTE DES PAYSAGES ENGLOUTIS DE L'ATLANTIQUE



Cette coupe transversale entre la Floride et le Portugal révèle un relief très accidenté, Madère ne représentant que la pointe émergée d'une chaîne de

air ? L'alimentation électrique ? Les caméras, le compas, le sonar ? L'oxygène est-il correctement régulé ? Le système de remontée d'urgence bien enclenché ? Et surtout : «On a les sandwiches ?», s'inquiète Joachim. Kirsten acquiesce. Son époux remplit d'eau les ballasts pour faire descendre l'appareil. Il est 10 heures, 49 minutes et 3 secondes en ce matin d'août, et le *Lula* entame sa plongée numéro 224. Le sous-marin s'incline vers l'avant. Un poisson venu examiner le cockpit s'éloigne précipitamment. La surface de l'eau se referme au-dessus de nos têtes. Le ciel disparaît. Nous coulons.

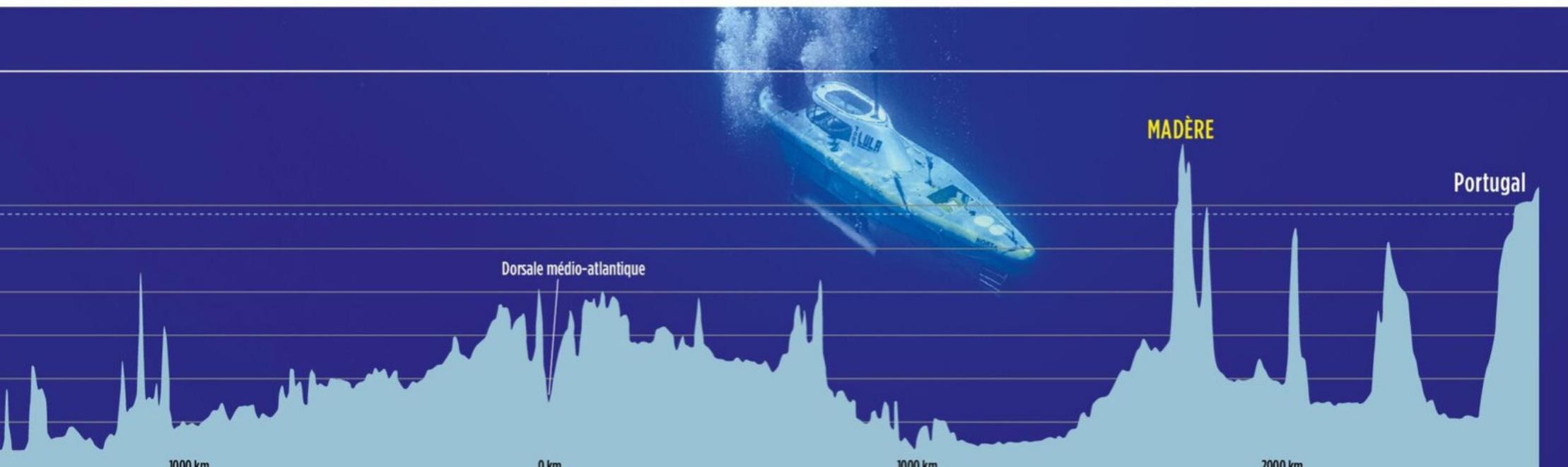
-2 mètres ATTIRÉS PAR LE FOND

Objetif de notre mission : atteindre une étendue vaseuse située sur un promontoire, que les Jakobsen ont exploré récemment et ont baptisé Monte Cologne, en référence à la ville natale de Joachim. Son point culminant s'élève à... 1 000 mètres sous la surface, au milieu d'un univers sombre et gigantesque, plus étranger à l'homme que n'importe quel autre point du globe. Les océans couvrent plus des deux tiers de la planète. Et 90 % de cette masse d'eau est plongée dans l'obscurité. Dès 200 mètres de fond, les plantes ne trouvent plus assez de lumière pour la photosynthèse. Ici commence la «mer profonde», immense cosmos sous-marin qui semble vide et hostile, mais abrite en réalité 80 % de la biodiversité de la planète. On y trouve d'imposantes chaînes de montagnes, des abîmes

de onze kilomètres, des plaines de sable infinies qui pourraient recouvrir à elles seules tous les continents. L'archipel de Madère, lui, est la pointe émergée d'une chaîne de volcans sous-marins, dont certains flancs plongent 4 000 mètres sous l'eau...

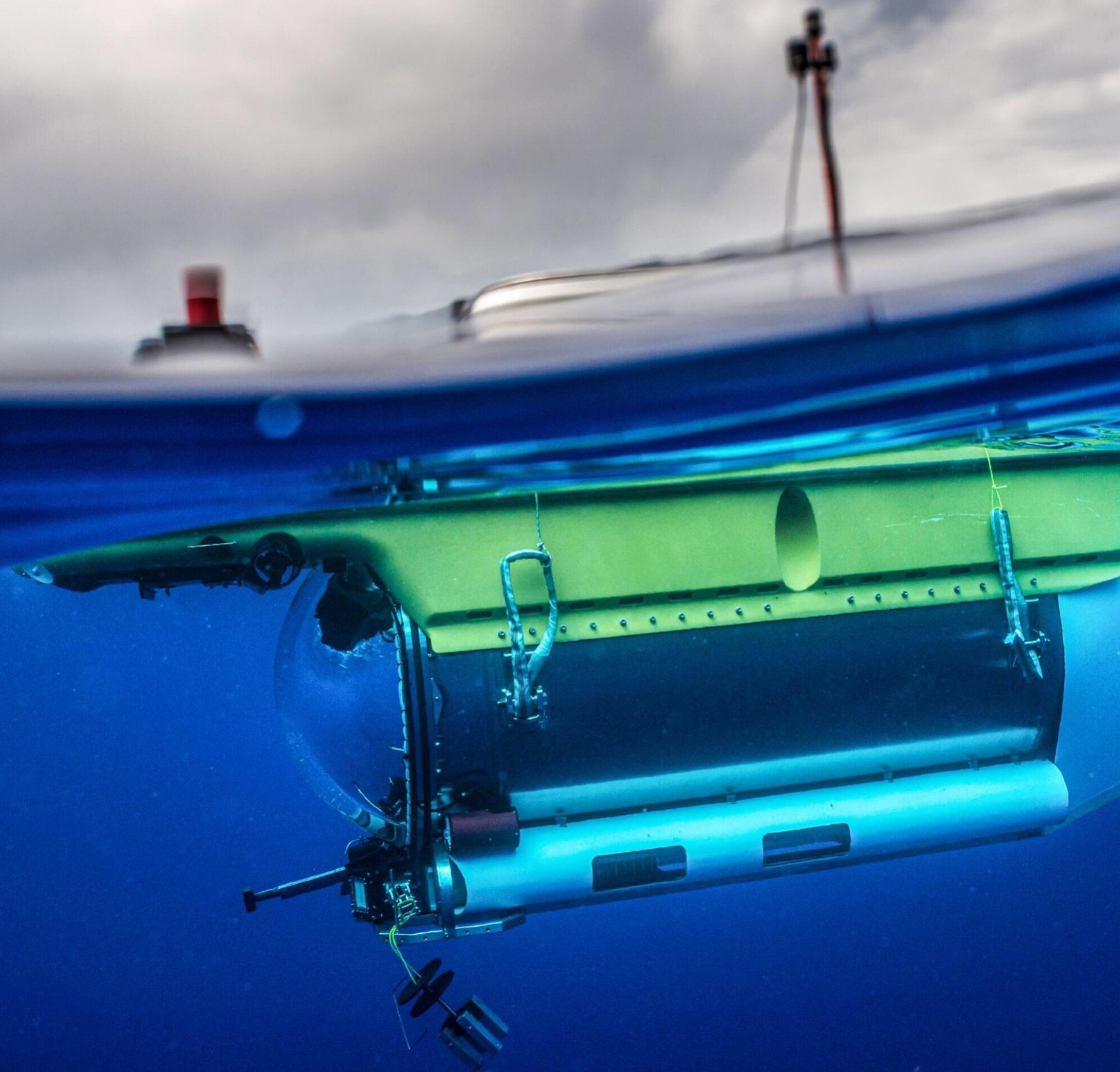
À partir de 1 000 mètres, les tout derniers vestiges de la lumière de surface disparaissent : la faune y évolue dans l'obscurité totale, des températures glaciales et une pression de l'eau terrible. Longtemps, les scientifiques ont supposé que seules quelques bestioles fantomatiques pouvaient s'accommoder de conditions aussi extrêmes. Jusqu'au milieu du XIX^e siècle, certains considéraient même les profondeurs au-delà de 550 mètres comme une zone «azoïque», dépourvue de toute vie. Aujourd'hui, on sait qu'il n'en est rien. La profusion de vie y est même étonnante. Lors de leurs virées sous-marines, les Jakobsen croisent sans cesse de nouvelles créatures : des pieuvres ailées, des chimeres mi-raie mi-requin, des huîtres vieilles de plusieurs siècles... Et l'exploration des abysses n'en est qu'à ses débuts. L'humain n'a étudié, au mieux, que 0,00001 % du monde aquatique. Des millions d'espèces animales, et sans doute des milliards de microbes, y restent encore à découvrir – un savoir fondamental pour mieux comprendre ces profondeurs et leur importance pour le fonctionnement de la planète.

Grâce au *Lula 1 000*, les Jakobsen tentent d'élucider certains des mystères de l'Atlantique, en collaboration avec des scientifiques de Madère, de Cologne et des Açores. Au Monte Cologne, ils ont ainsi immergé des pièges – des tubes de 20 centimètres de long, contenant des morceaux de poisson ou d'algue en guise d'appât –, afin d'évaluer le nombre et la diversité des micro-organismes présents au fond de l'océan. Notre mission du jour est de contrôler l'état de ces pièges, et de mettre en place un nouveau prototype. Quelles créatures ➤

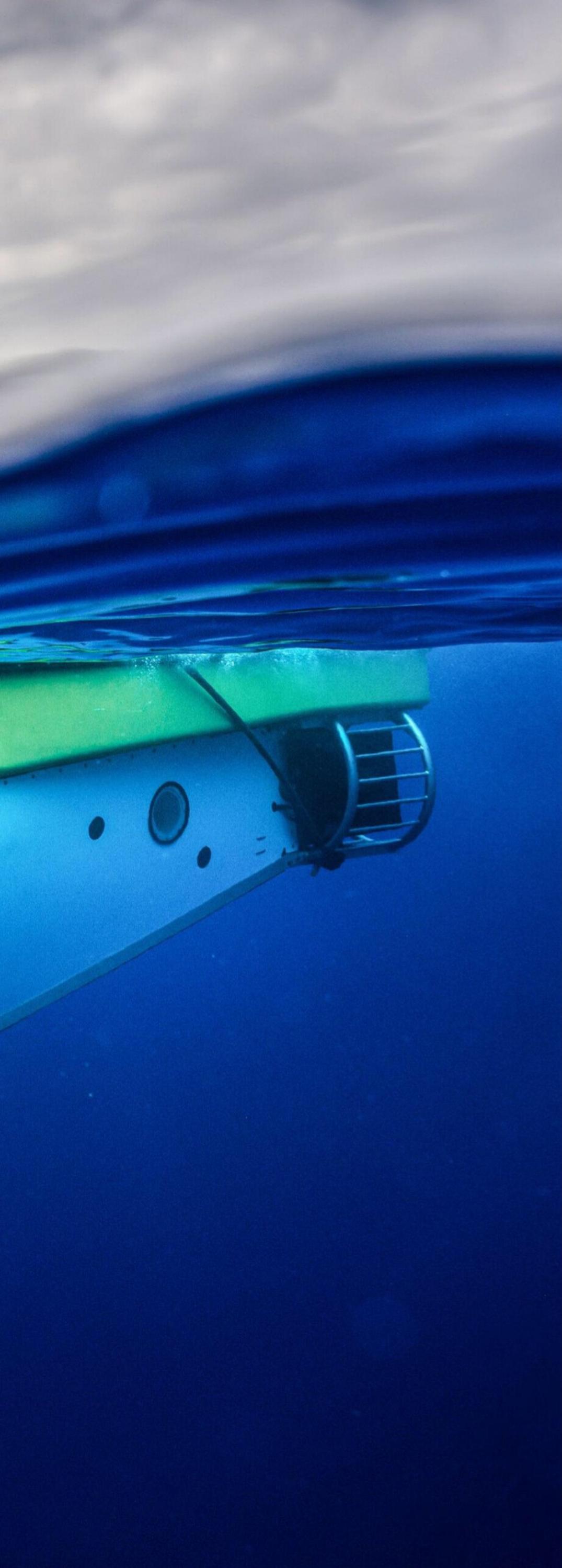


volcans. Autre constat : 90 % de l'énorme masse d'eau océanique se situe sous le seuil de 200 m, au-delà duquel la photosynthèse n'est plus possible.

[L'ESPRIT D'AVVENTURE]



Grâce à son mât antenne,
le sous-marin peut
rester en contact radio
avec le bateau-mère.
Il dispose aussi d'une
autonomie suffisante
pour tenir sept jours en
immersion si besoin.



► allons-nous rencontrer en chemin ? «Tout est possible», estime Kirsten. Peut-être un requin-lézard, ce mystérieux prédateur dont les fentes branchiales créent une sorte de collier autour de son corps serpentiforme. Ou bien une colonie de siphonophores, des êtres gélatineux parcourant les flots en formant une chaîne, comme un grand filet de pêche vivant. Ou encore le légendaire calmar géant *Architeuthis dux*, que les Jakobsen tentent de photographier depuis des années, en vain. Ce bestiaire fantastique enflamme depuis longtemps l'imaginaire humain. Dans *L'Odyssée* d'Homère, le monstre marin Scylla, semblable à une pieuvre, guettait les navigateurs imprudents. Au XVI^e siècle, l'érudit Sebastian Münster mentionnait dans sa *Cosmographia Universalis* – la plus ancienne description du monde en langue allemande – des homards mangeurs d'hommes et des rhinocéros marins. Aujourd'hui encore, des films jouent sur le fantasme de grands fonds peuplés de monstres extraordinaires. Des mythes qui se vérifient parfois dans les faits. Des trouvailles fortuites dans des chaluts ou sur des plages ont prouvé par exemple que le calmar géant peut être aussi long qu'une baleine à bosse, avec des yeux de la taille d'une assiette !

-300 mètres LA LUMIÈRE S'ESTOMPE

Nous nous enfonçons dans le bleu couleur d'encre de l'eau, au rythme tranquille de 80 mètres par minute, à peu près la vitesse d'un piéton. Le silence est total. Les rayons du soleil s'effacent peu à peu. De la «neige» tombe autour de nous : cette pluie de particules, formée notamment de tissus de plantes et d'animaux morts, provient des couches supérieures de l'océan et constitue la principale nourriture des êtres des grands fonds. Nous traversons la «zone crépusculaire», le royaume aux milliers d'yeux : pour survivre dans cette pénombre, il faut savoir voir sans être vu, chasser tout en restant camouflé. De cette double nécessité sont nées des créatures bizarres, équipées de projecteurs à lumière rouge, de lunettes de vision nocturne... Nous en apercevons un petit échantillon. Un calmar fraise, avec ses yeux dépareillés, un petit orienté vers le bas, un gros vers le haut. Puis un sternoptychidé, ou hache d'argent, un poisson argenté très rusé : grâce à des cellules spéciales, il adapte la luminosité de sa face inférieure au bleu qui l'entoure, échappant ainsi aux prédateurs. Mais pas aux phares de notre sous-marin. L'espace d'un instant, nous le voyons s'approcher à quelques centimètres du cockpit. Le plus surprenant est le petit gabarit de ►

► ces animaux. La hache d'argent est à peine plus longue que mon pouce. Quant au poisson-vipère, qui exhibe des crocs surdimensionnés devant ses ennemis, il est d'autant moins intimidant qu'il ne mesure qu'une dizaine de centimètres.

À vrai dire, à ce moment-là, un autre danger m'inquiète beaucoup plus. De l'eau perle du plafond du submersible. D'un coup, je repense au briefing de sécurité que les Jakobsen m'ont dispensé la veille. Nous avons évoqué en détail le risque d'incendie à bord, parlé des extincteurs et des appareils respiratoires, au cas où de la fumée envahirait la capsule ou que les filtres à air n'absorberaient plus assez de CO₂... Le *Lula* est conçu de façon à pouvoir toujours remonter à la surface. Même si le système électrique tombait en panne, nous pourrions lâcher du lest : une plaque en acier inoxydable, qui se détache par un mécanisme hydraulique, est fixée à cet effet sous la capsule. Et si nous perdions tous les trois connaissances, le sous-marin pourrait même nous sauver tout seul. Toutes les seize minutes, une alarme spéciale retentit, que nous devons désactiver. Dans le cas contraire, les ballasts se remplissent d'air comprimé et ramènent l'engin vers la lumière. Reste le risque d'une fuite. La carapace d'acier du *Lula* est traversée par environ 230 câbles et soixante valves. À la profondeur de plongée maximale, soit 1 000 mètres, l'eau y exerce une pression équivalente à deux avions de type A380, passagers et carburant compris, qui stationneraient sur la capsule. Angoisse en sentant des gouttes tomber sur mon visage... «C'est juste de la condensation», me rassure Joachim avec espièglerie. Je ne suis pas le premier invité à montrer des signes de nervosité. Malgré tout, mon cerveau ne peut s'empêcher de turbiner : quelles seraient nos chances de survie si la

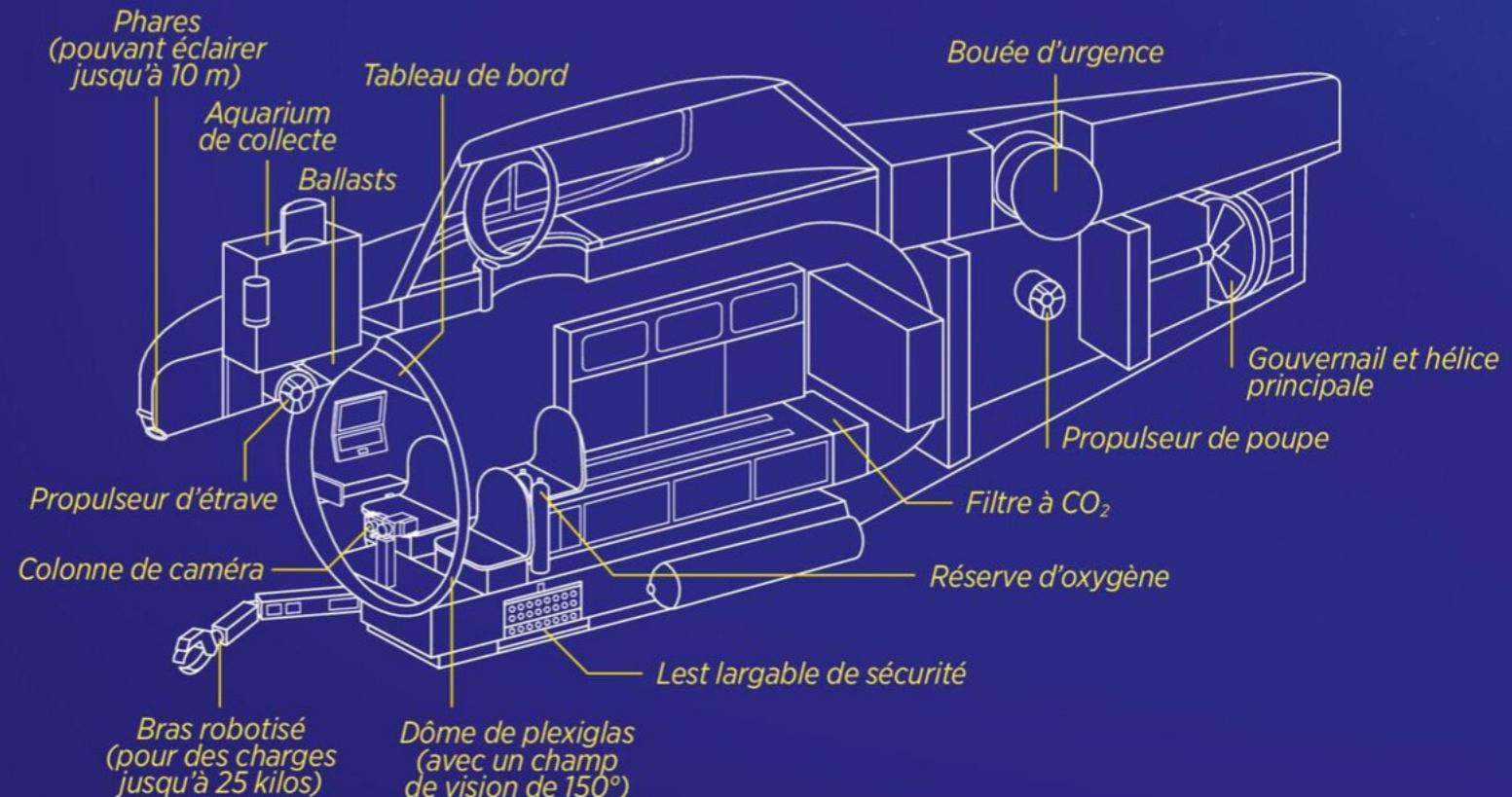
vitre se fissurait et si de l'eau s'infiltrait dans la capsule ? «Alors, nous serions perdus, confirme Joachim. Ce cas de figure ne doit pas se produire.» Les Jakobsen, en tout cas, ne semblent pas inquiets. Alors que nous plongeons dans le néant depuis maintenant une bonne heure, ils grignotent leurs barres chocolatées et leurs sandwichs au fromage. Le *Lula* 1 000 est l'œuvre de leur vie, et ils lui font pleinement confiance.

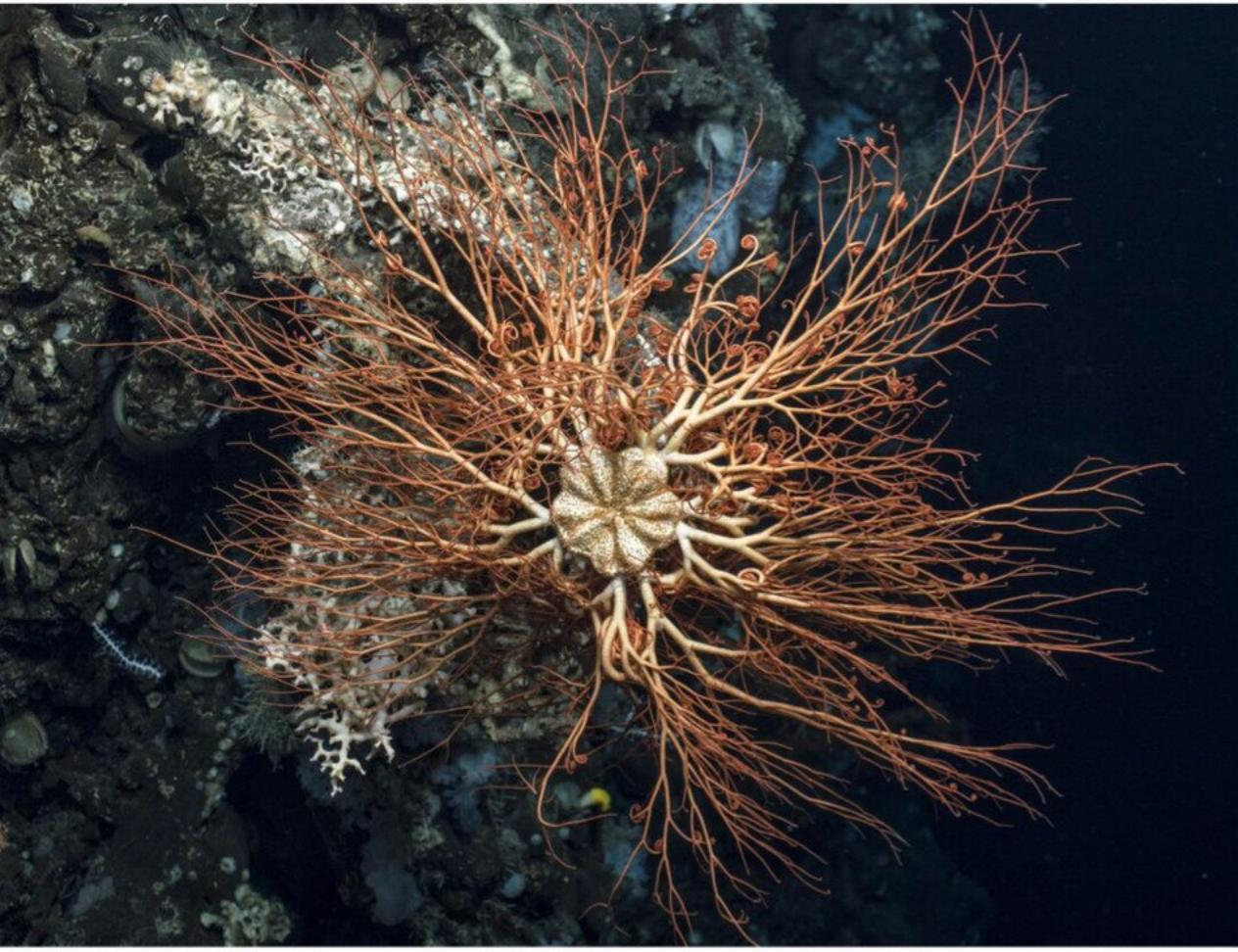
-950 mètres LA PLANÈTE INCONNUE

Joachim a toujours rêvé de descendre sous l'eau. Enfant, il baignait dans le monde de l'exploration sous-marine. Dans les années 1950-1960, son père était membre de l'équipe de Dimitri Rebikoff, un ingénieur français pionnier des techniques de prise de vue subaquatique. Joachim a appris à plonger à 5 ans. Un an plus tard, il recevait en cadeau son premier appareil photo sous-marin. Et l'année suivante, il essayait de construire un submersible à partir d'une cuve à lisier : «Bien nettoyer, percer un trou à l'avant, installer une fenêtre, rien de plus facile !», raconte-t-il. Plus tard, Joachim a lui aussi travaillé pour Dimitri Rebikoff et sa femme Ada Niggeler. Avec Kirsten, il gère désormais l'héritage du couple Rebikoff-Niggeler au sein d'une fondation de recherche océanique créée en 1998. Le *Lula* 1 000 est leur deuxième appareil. Le premier plongeait à «seu-

Un bijou de technologie digne d'un roman de Jules Verne

Le *Lula* 1 000 n'a rien à envier au mythique *Nautilus* de *Vingt mille lieues sous les mers*. Construit en 2011, il a été conçu pour effectuer des prélèvements d'échantillons et optimiser les prises de vue sous-marines en eaux profondes. Il peut se déplacer à une vitesse de 3,7 km/h et descendre jusqu'à 1 000 m. Incendie, panne électrique, défaut de renouvellement de l'oxygène... Ce formidable engin sait parer à presque tous les types d'incidents. Il est même capable de remonter à la surface seul !





À l'instar des submersibles de recherche qui l'ont précédé dans l'histoire, le *Lula* a pour mission de recenser la biodiversité des grands fonds. Ici, un magnifique spécimen de *Gorgonocephalus*.

lement» 500 mètres de profondeur. Aujourd'hui installés à Madère, Joachim et Kirsten passent leurs journées à s'occuper de leur «bébé», à le réparer, l'améliorer, traiter les images et les données récoltées, avec l'aide de leurs vrais enfants, Joel et Ana, 16 et 21 ans. «Notre vie tourne autour du *Lula*», avoue Kirsten.

En tout, les Jakobsen ont déjà passé un millier d'heures sous l'eau. Ils sont parfois restés si longtemps dans leur capsule qu'il leur a fallu se relayer pour dormir, portés par l'espoir de pouvoir enfin filmer le calmar géant (*lula* en portugais). À ce jour, ils ont seulement eu l'occasion de plonger au milieu d'un énorme nuage d'encre, lâché, jurent-ils, par le fameux animal. En revanche, ils ont découvert des récifs coralliens, des forêts sous-marines et, au large des Açores, un submersible de la Seconde Guerre mondiale... Le couple connaît les profondeurs de l'Atlantique comme personne. Mais là, tout de suite, à 950 mètres sous la surface, Joachim et Kirsten ont un doute : ils ne retrouvent plus leurs pièges. Le courant nous aurait-il fait dériver ? «Nous devons continuer vers l'ouest», indique Kirsten après avoir vérifié les données de navigation. Elle dit vrai : devant nous, dans la lumière des phares, un fragment de fond marin se détache bientôt de l'obscurité. J'ai la sensation de débarquer sur une planète inconnue. Joachim freine notre descente. Notre submersible soulève des nuages de sable. Une fois les sédiments dissipés, nous voyons apparaître quelques déchets marins – une vieille ancre incrustée de coraux, des anneaux métalliques – et, un peu plus loin, les fameux pièges marqués par des bouées. À l'aide du bras robotisé du sous-marin, Joachim met en place le prototype qu'il a embarqué, puis, avec un second bras équipé d'une masse, il tente de l'enfoncer dans la vase. Mais le moteur tourne à vide, et le ➤

LA COURSE AUX ABYSSES

1934

Grâce à la bathysphère, habitacle relié à la surface via un câble que l'Américain Otis Barton a mis au point pour repousser les limites des scaphandres, le naturaliste new-yorkais William Beebe est le premier à atteindre des grands fonds marins, à **923 mètres**, au large des Bermudes.

1948

Le Suisse Auguste Piccard améliore la bathysphère en la rendant plus autonome. Au cours des années suivantes, à bord de son bathyscaphe, il franchira ainsi le seuil symbolique des 1 000 mètres, puis ne cessera de descendre toujours plus bas, au delà de **3 000 mètres**.

1960

En tandem avec un lieutenant de l'US Navy, Jacques Piccard, le fils d'Auguste, plonge, toujours en bathyscaphe (le *Trieste*), au point le plus profond des océans : Challenger Deep, dans la fosse des Mariannes (nord-ouest du Pacifique). Il témoigne alors que la vie existe même par **10 916 mètres** de fond.

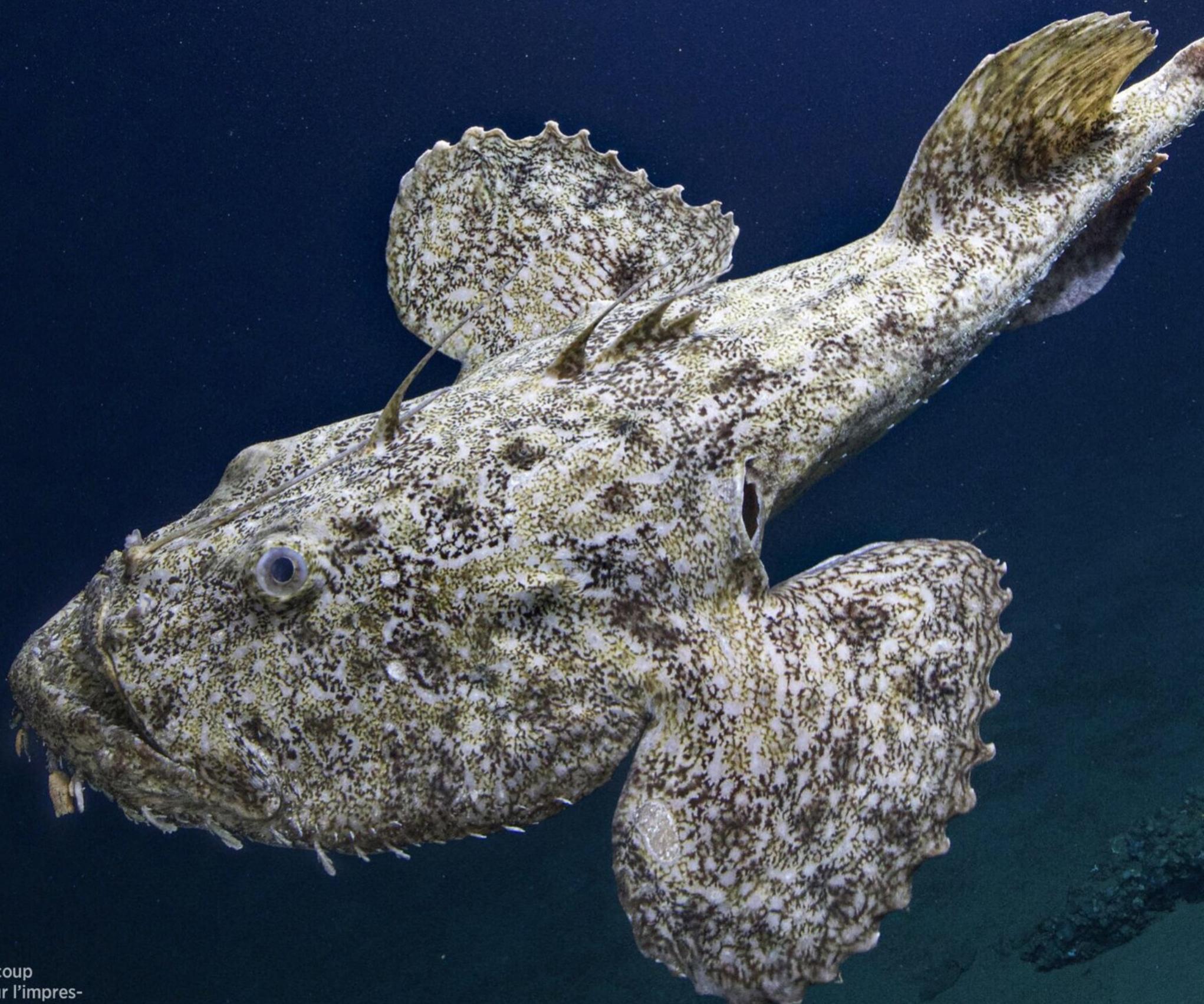
2012

Le cinéaste canadien James Cameron réalise le deuxième voyage habité jusqu'au Challenger Deep, cette fois-ci en solitaire ! Embarqué dans un minisubmersible aux allures de torpille, le *Deepsea Challenger*, il passe trois heures au fond (jusqu'à **10 908 mètres**) préleve des échantillons et rapporte des images. À la clé de cette odyssée : 68 nouvelles espèces identifiées.

2019

Toujours dans la fosse des Mariannes, le sous-marin *Limiting Factor*, piloté par Victor Vescovo, établit un nouveau record : **10 927 mètres**. Le richissime aventurier texan constate alors la présence de déchets plastique dans une zone jamais explorée jusque là...

[L'ESPRIT D'AVVENTURE]



Le *Lula* met un coup de projecteur sur l'impressionnante gueule d'une baudroie. Souvent capturée par les chalutiers de fond, cette espèce est commercialisée sans sa tête, sous le nom de lotte.



Rebikoff-Niggeler Foundation

► marteau ne décolle pas. «Un connecteur de câble a dû se détacher», peste Joachim. Un problème mineur mais qui, ici, s'avère insoluble. Impossible de sortir vérifier les branchements ! Tout à coup, je réalise à quel point nous nous sommes éloignés de tout lieu propice à la vie humaine. Certes, dans notre capsule, nous sommes presque aussi bien installés que dans une voiture. Mais en réalité, nous sommes encore plus prisonniers du *Lula* que des astronautes de leur station spatiale. Eux, au moins, ont des combinaisons pour sortir dans le cosmos ! Résultat : notre mission est un échec.

-1 000 mètres IVRESSE DES PROFONDEURS

Silence pesant dans le cockpit. Puis Joachim s'énerve : «Pourtant, au dernier test, tout fonctionnait !» «Ça arrive, tempère Kirsten. C'est juste un prototype...» Les époux Jakobsen testent en permanence de nouveaux équipements pour leur sous-marin, et les ratés font partie de leur processus de travail. Nous flottons encore un moment autour du Monte Cologne, pour vérifier les ancrages des autres pièges à sédiments. Cela fait maintenant près de six mois qu'ils reposent dans la vase. La semaine prochaine, les Jakobsen prévoient d'en récupérer quelques-uns avec l'équipe de Hartmut Arndt, de l'université de Cologne. Grâce à ses analyses de biologie moléculaire, ce zoologiste a déjà pu démontrer l'existence, dans ces plaines sous-marines à l'aspect désolé, de chaînes alimentaires complexes formées par des organismes unicellulaires, base dont se nourrissent ensuite des animaux plus imposants. Un foisonnement de vie peu visible à l'œil nu – un peu comme celui de la forêt amazonienne, impossible à deviner en survolant la canopée en avion. Les études de Hartmut Arndt ont aussi établi que les animaux et bactéries des fonds marins sont très différents d'une zone maritime à l'autre. Ceux de l'Atlantique ne ressemblent pas à ceux du Pacifique : même reliés par l'eau, les océans restent des univers parallèles, qui ont évolué séparément.

Peu à peu, la science met en lumière la diversité des paysages et des communautés d'espèces qui se cachent dans leurs profondeurs. Des récifs coralliens jouxtent des jardins d'éponges, des sources hydrothermales côtoient des déserts de sable ou des champs de nodules... Par endroits, un flux continu d'eau froide, riche en nutriments et en oxygène, remonte des abysses. Ailleurs, l'oxygène est au contraire insuffisant. Il existe aussi des lacs salés, des rivières sous- ►

► marines et environ 100 000 «sommets» dressés au fond de la mer... Les experts estiment ainsi que tous les 50 à 200 kilomètres carrés, les animaux et les microbes trouvent sous l'eau un environnement totalement différent, avec, à chaque fois, la possibilité d'y tenir de nouveaux rôles, d'y donner naissance à de nouvelles espèces. Mais ces milieux disparates ont une contrainte commune : ils doivent se contenter de quantités infinitésimales d'énergie. En beaucoup d'endroits, seul 1 % de la biomasse issue des algues des eaux de surface finit par atteindre le fond de la mer. Les espèces qui vivent là ont appris à faire avec. Beaucoup se sont alliées à des microbes, afin d'utiliser des sources d'énergie alternatives, comme le sulfure d'hydrogène. D'autres peuvent jeûner pendant des mois, voire des années. Surtout, la plupart ont une croissance très lente. Il existe une espèce de pieuvre, par exemple, qui couve ses œufs pendant quatre ans et demi ! Et certaines bactéries ne se divisent qu'une fois par siècle... Mais aussi étrange que cela puisse paraître, le monde des profondeurs et le nôtre sont liés. Lorsque nous autres, humains, perturbons l'équilibre des espèces dans la partie supérieure de l'océan, par la surpêche ou les émissions de gaz à effet de serre, cela se répercute sur la vie des grands fonds.

JE RÉALISE Soudain que nous sommes les premiers êtres humains à contempler ce récif corallien

À l'inverse, c'est cette dernière qui a rendu possible la vie terrestre. Et la maintient, encore aujourd'hui. Les «tapis microbiens» des fonds marins absorbent d'énormes quantités de composés toxiques de soufre et d'azote, de pesticides et de minéraux, mais aussi de gaz à effet de serre. Comme le méthane, qui, sinon, finirait par s'accumuler dans l'atmosphère. Mais surtout comme le CO₂, dont ces écosystèmes engloutis constituent le principal réservoir. Avec leur biomasse gigantesque, les êtres vivants des océans captent chaque année quelque 50 milliards de tonnes de carbone (dont à peu près un quart des émissions de CO₂ d'origine humaine). Environ un cinquième du total reste stocké dans les sédiments sous-marins pendant des milliers, voire des millions d'années. Sans cette «pompe biologique» océanique, dont l'efficacité semble d'ores et déjà diminuer, l'avenir de l'humanité serait bien sombre.

Pendant que Kirsten filme, Joachim dirige le sous-marin. Le couple voulait me montrer une zone rocheuse luxuriante du Monte Cologne, mais à force de divaguer à 1 000 mètres de profondeur, de corail en corail – tous plus beaux les uns que les autres – nous nous sommes un peu égarés. Soudain, alors que se dessine devant nous un récif densément peuplé de coraux, d'éponges et d'ascidies, Joachim s'exclame : «Nous ne sommes encore jamais venus ici !» Il me faut quelques secondes pour comprendre : nous sommes les premiers humains à contem-

pler ce récif. Nous avons découvert un territoire inconnu, que la lumière de notre sous-marin éclaire pour la toute première fois. Des crabes qui n'ont jamais vu le soleil se faufilent dans des recoins, des poissons aux yeux globuleux passent nonchalamment... Mais il nous reste peu de temps pour savourer. Cela fait maintenant plus de trois heures que nous sommes en plongée. Pendant que Kirsten change la bouteille d'oxygène qui nous permet de respirer, et que Joachim envoie de l'air comprimé dans les ballasts pour entamer notre remontée, je me délecte encore un peu de l'ivresse du moment.

J'ai lu beaucoup de choses sur les fonds marins. Mais ce n'est que maintenant, à bord de ce submersible, que j'ai le sentiment de comprendre à quel point l'univers obscur de l'océan est immense, essentiel. Et inconnu. Même des scientifiques rodés ont connu une révélation similaire lors de leur premier voyage à bord du *Lula*, me raconte Kirsten. Beaucoup sont revenus à la surface avec l'impression de voir d'un œil neuf la vie sous-marine, et même celle des humains. Peut-être pourrions-nous tous mieux apprécier l'importance des profondeurs si les chercheurs s'y aventuraient plus souvent, et partageaient davantage leurs expériences ? Pourtant, en Europe, la quasi-totalité des submersibles scientifiques pour l'exploration profonde finiront par être abandonnés, jugés trop coûteux et trop exigeants en entretien. Le *Jago* de l'institut Geomar de Kiel, le dernier sous-marin des centres de recherche allemands, est déjà au sec. Le *Nautilus* de l'Ifremer français cessera prochainement de fonctionner. Le *Lula 1000*, lui aussi, rejoindra bientôt la terre ferme. À partir de 2023, les Jakobsen l'exposeront dans le petit musée qu'ils veulent créer à Funchal, la capitale de Madère. «Il est temps de raccrocher», souffle Kirsten.

-500 mètres RETOUR À LA CLARTÉ

Lors de la remontée, nous avons coupé les projecteurs et l'éclairage du cockpit. Nous voulons voir l'univers aquatique dans sa lumière naturelle. Saisissant spectacle. Des dizaines d'éclairs bleus et verts de toutes formes éclairent l'obscurité, dans toutes les directions. Impossible de les interpréter : nous pouvons seulement les admirer, et imaginer tout ce que nous pourrions apprendre si nous savions les déchiffrer. Environ 90 % des êtres qui peuplent les profondeurs utilisent pour communiquer de tels signaux bioluminescents, générés par leur organisme. Ils s'en servent pour attirer des proies ou des partenaires, pour tromper ou semer

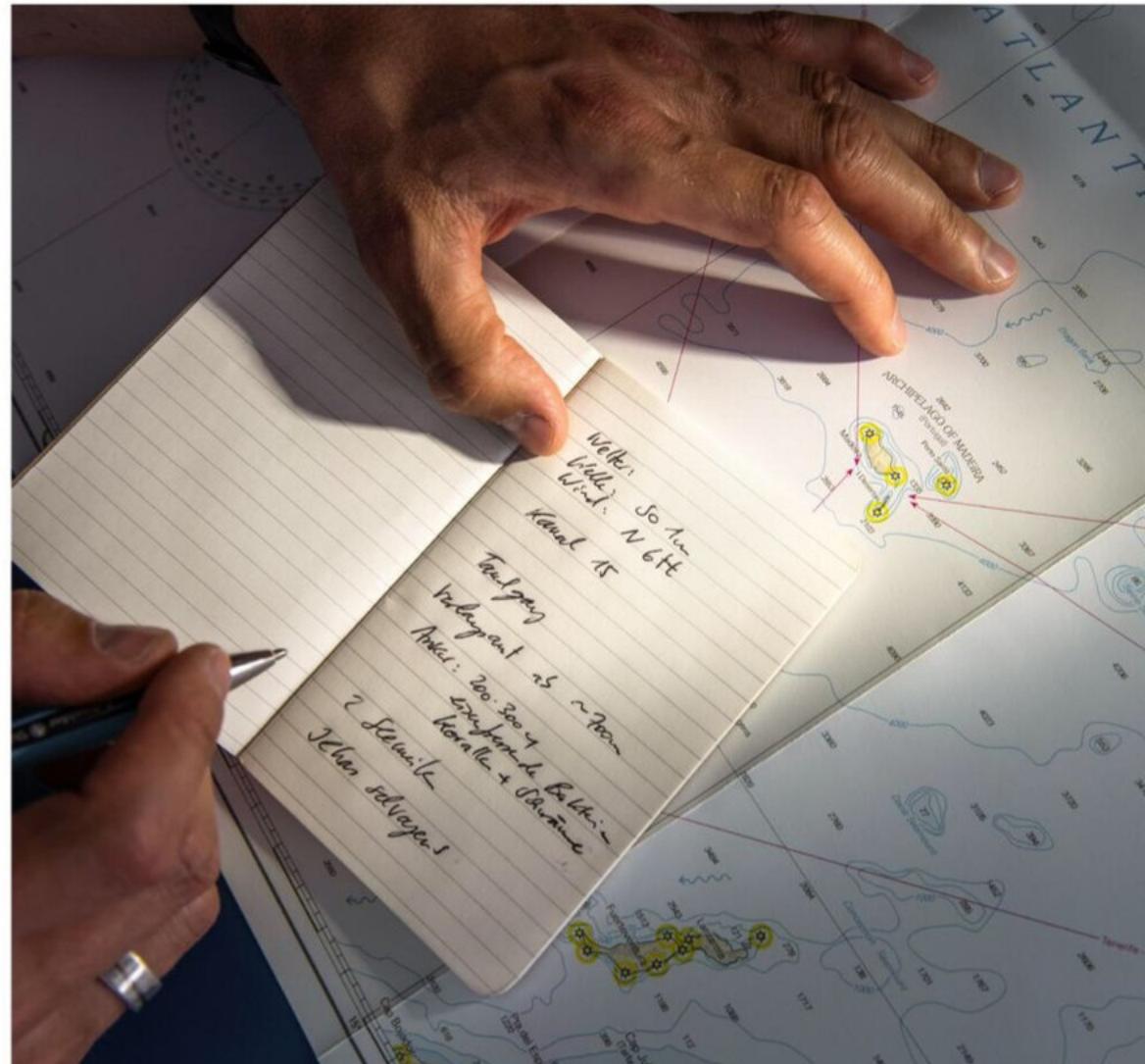
leurs ennemis, pour alerter leurs semblables... C'est un langage fondamental sur notre planète. Et nous ne le comprenons pas. Peu à peu, à mesure que nous remontons, les signaux s'atténuent. L'eau devient plus bleue. Un rideau de bulles d'air passe devant la vitre du cockpit, annonçant la dernière étape du voyage.

-30 mètres TERRE EN VUE !

Par radio, Kirsten prévient l'équipe de surface de notre arrivée imminente. La réponse nous parvient dans un son distordu, comme émis depuis l'espace. Ana, la fille du couple Jakobsen, viendra nous accueillir avec l'annexe du catamaran. Plus que quelques mètres... Autour de nous, nous voyons les rayons du soleil se frayer un chemin vers les profondeurs. La lumière est éblouissante. Après quatre heures et trente-sept minutes à bord du *Lula*, nous fendons enfin la surface de l'océan. Joachim ouvre l'écouille. J'inspire profondément, puis j'aperçois la côte de Madère. La terre ferme. Quel trésor précieux ! La seule petite partie du globe sur laquelle nous sommes capables de survivre, nous les humains, êtres marginaux sur une planète d'eau. ■

LARS ABROMEIT (TRADUCTION : VOLKER SAUX)

Avec ses à-pics volcaniques émergés de l'Atlantique (en bas), l'archipel de Madère est le port d'attache idéal pour les engins d'exploration du monde sous-marin. Très attentif lors du briefing de sécurité (ci-dessous), notre reporter est revenu sain et sauf – et émerveillé – de ses 4h 37 de plongée à bord du *Lula 1000*.





À Quebraleña, Natividad Valdivieso, 39 ans, élève seule – comme beaucoup ici – trois enfants de pères différents, dont Nahir, son fils de 3 mois.



DES FEMMES et DES DIEUX

Sur les hauts plateaux andins, à 3 000 mètres d'altitude, les récoltes de la province de Jujuy sont réputées dépendre du bon vouloir de la Vierge Marie ou de la Pachamama, la déesse-Terre. Une affaire de femmes, donc. Le photographe italien Marco Vernaschi a passé quatre mois dans ces contrées enclavées du nord-ouest de l'Argentine, où, pas de doute, ce sont bien elles qui dirigent tout.







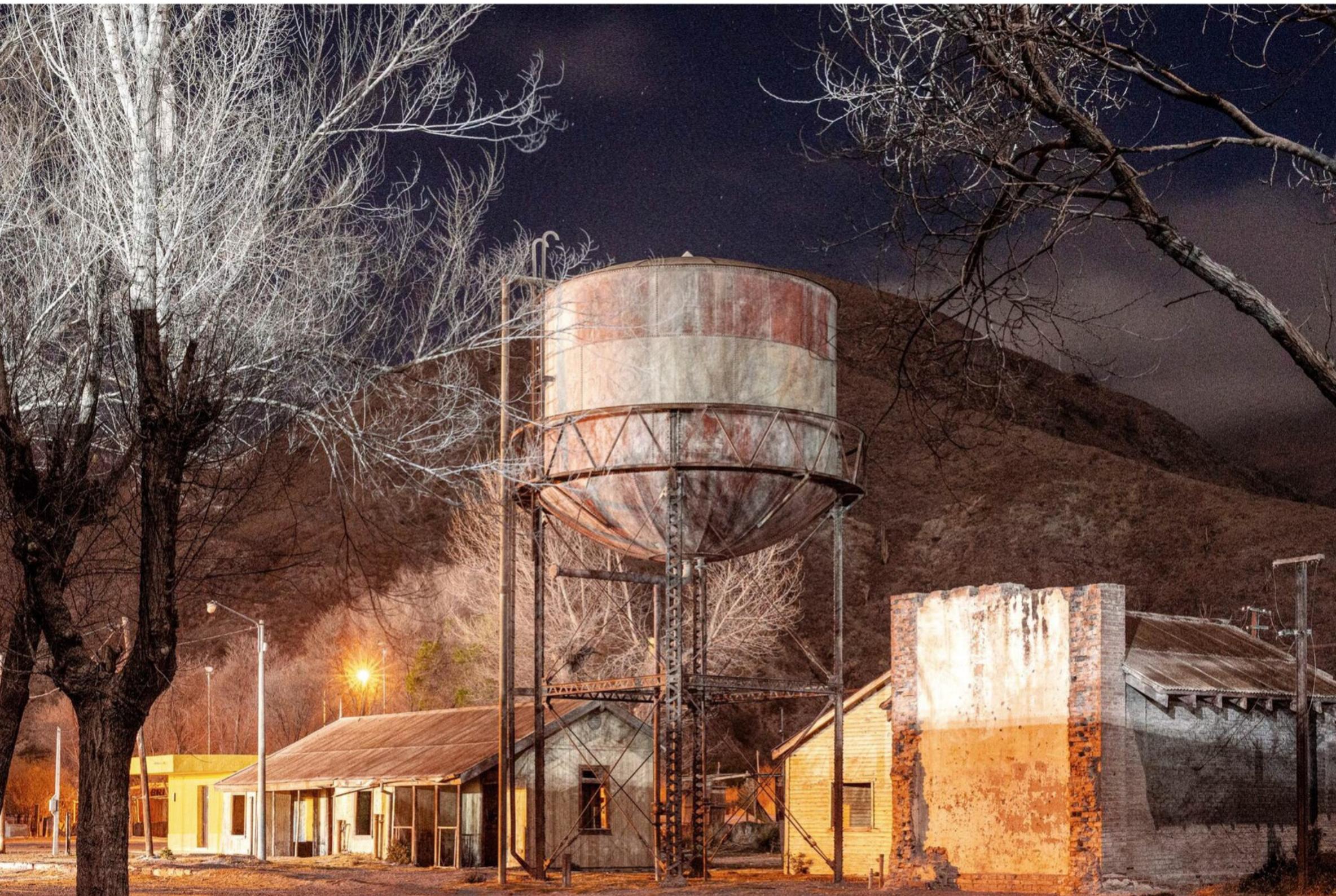
L'Altiplano argentin, au creux de la cordillère des Andes, ne se dévoile qu'en traversant la vallée des Flèches, dans la province voisine de Salta. Les reliefs acérés de cette muraille naturelle, née il y a environ quinze millions d'années, ont été aiguisés à la force du vent. «Les jeux de lumière modifient l'apparence du lieu au fil de la journée, donnant l'impression de pénétrer dans un territoire magique», raconte le photographe Marco Vernaschi.



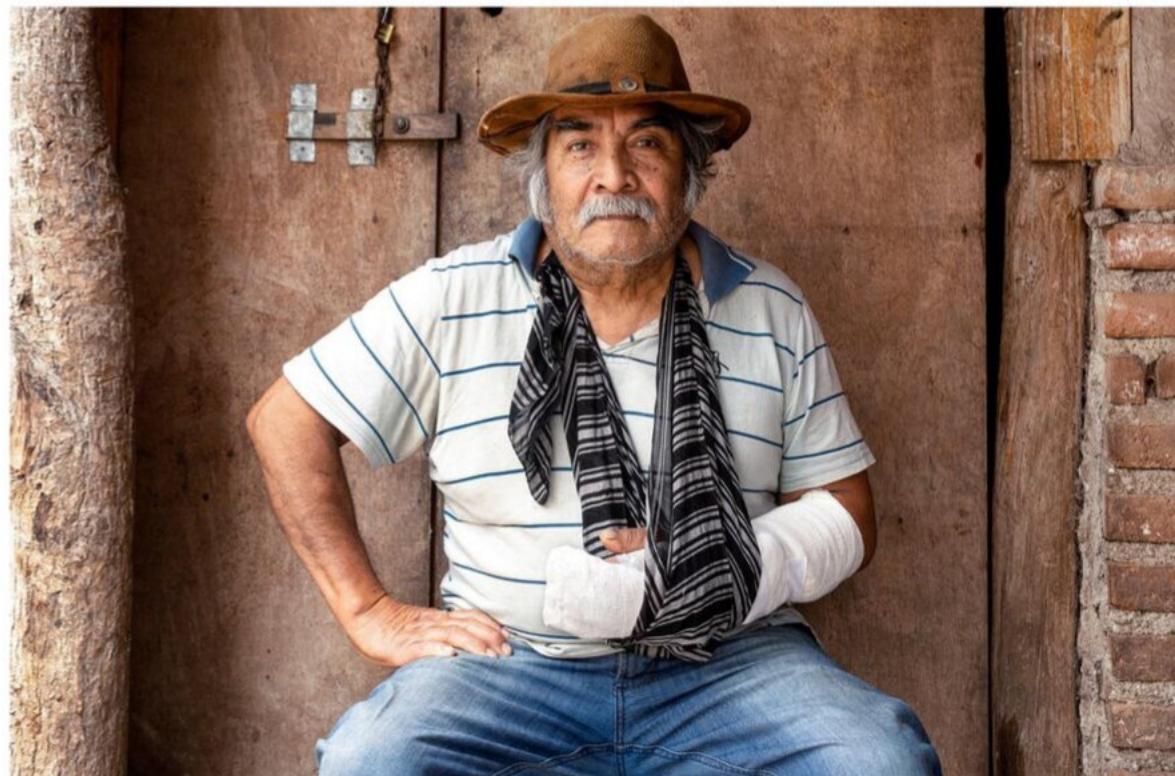
À Huacalera, Rosita Lamas est une matriarche fière et respectée. Cette fermière de 48 ans, qui vient d'aller couper du bois, veille sur ses six filles et ses deux neveux, ainsi que sur une centaine de lamas, son bien le plus précieux. «C'est une femme douce, qui n'élève jamais la voix», décrit le photographe. Le mari de Rosita travaille dans une mine d'argent en Patagonie, à quelque 3 000 kilomètres au sud. Il ne rentre chez lui qu'une semaine par mois.



À Quebraleña, la guérisseuse Dominga Lamas (en h.), 52 ans, est aussi une productrice de laine accomplie. Elle serre contre elle un fœtus de lama, future offrande à la Pachamama, la principale déesse de la cosmogonie andine. Hier victime de violences conjugales, Patricia Lamas (en b.), 42 ans, accueille des touristes à La Huerta. La réussite des femmes inspire les plus jeunes. À 4 ans, Nayeli Lamas (au centre) rêve de posséder plus tard un élevage de chiens.



L'eau se fait de plus en plus rare pour les cultivateurs de quinoa ou de pommes de terre (ici, un château d'eau dans le village de Volcán). Dans les Andes, l'or bleu est accaparé par l'exploitation du lithium, ce métal alcalin utilisé dans les batteries de nos appareils électroniques. Et par le tourisme, en plein essor à Jujuy depuis que la spectaculaire vallée de Humahuaca a été inscrite par l'Unesco sur la liste du patrimoine mondial en 2003. Parfois privés d'accès à l'eau, des agriculteurs vendent leurs parcelles pour travailler dans les mines ou les hôtels.



Dans cet Altiplano argentin, berceau de la culture *gaucha*, du nom des cavaliers hors pair indissociables du folklore sud-américain, les femmes ont leur propre festival rural. Patronne d'une société immobilière, Sara Canchi (en h.), 59 ans, fait partie des organisatrices. Elle-même monte depuis qu'elle est toute petite. Carlos Rojas (en b.), 61 ans, lui, n'est ni gaucho ni macho. Il s'est cassé le bras en aidant son épouse, Genara, à attraper un veau récalcitrant. Sa femme dit qu'il est «meilleur avec les chiffres qu'avec le bétail».





Les rituels sont menés par les femmes. La *señalada*, par exemple. Sous le regard de sa fille (à g.), Mariel Velázquez, à genoux, glisse des feuilles de coca dans la bouche d'un taureau, puis asperge l'animal de gouttes d'alcool. Elle demande à la Pachamama de protéger le troupeau. D'autres rituels convoquent la Vierge Marie. Le christianisme, diffusé au XVI^e siècle par les missionnaires jésuites, a fusionné avec les croyances incas.



Parade nuptiale éclatante entre un condor (à g.) et un puma (à d.), deux animaux emblématiques des Andes, incarnant respectivement le monde spirituel et le monde terrestre, lors d'une répétition du carnaval local. Noemí Girón (à g.), 50 ans, a patiemment fabriqué ces deux déguisements pendant une année. Comme son mari, Luis Martínez (à d.), 43 ans, elle fait partie de la troupe Los Alegres, dans le village d'Uquia. La tradition exige que le costume soit ensuite détruit, brûlé ou enterré dans les montagnes par son propriétaire.



Les éleveurs traitent leurs lamas avec dévotion. Fidèles aux croyances incas, ils estiment que ces camélidés restent la propriété des dieux et sont simplement prêtés aux humains, afin de satisfaire leurs besoins en laine et en viande. Les animaux, choyés, sont mis à l'honneur durant la fameuse *señalada*, une fête rituelle qui se déroule en mars et en août. Pour l'occasion, les lamas sont sur leur trente-et-un. Affublés de pompons colorés attachés au cou et aux oreilles, ils sont nourris de feuilles de coca avant de recevoir la protection de la Pachamama.

BRETAGNE

LA TENTATION DES ÎLES

PROCHES OU LOINTAINES, FRAGILES REFUGES D'ESPÈCES RARES, TEINTÉES D'EXOTISME OU SOLIDEMENT ATTACHÉES À LEUR TERROIR, LES TERRES ÉMERGÉES AUTOUR DE LA PÉNINSULE, CARESSÉES PAR LES EMBRUNS, SONT UNE IRRÉSISTIBLE INVITATION À PRENDRE LE LARGE. NOS REPORTAGES.

P. 68

BELLE-ÎLE-EN-MER
APPELEZ-LA
REBELLE-ÎLE-EN-MER

P. 76

OUÉSSANT
LE BOUT DU MONDE,
ENTRE MIEL ET TERRE

P. 82

BATZ
C'EST UN JARDIN EXTRAORDINAIRE...
POSÉ SUR LES FLOTS



Sous la futaie des pins maritimes, une voile glisse sur une mer d'huile. C'est grâce aux plantations effectuées entre 1879 et 1920, à la demande du propriétaire de l'époque, le comte Arthur Dillon, que l'île Berder offre cet étonnant visage méditerranéen.



Jérôme Houivet / Onlyfrance.fr



LES GLÉNAN



Un archipel de rêve face à la marée humaine

Des eaux bleu lagon, des plages de sable blanc... Avec leurs airs de Seychelles, ces neuf îles, éparpillées à 18 kilomètres des côtes du Finistère, attirent un monde fou, alors que personne ne vit sur l'archipel en hiver. En pleine saison, Saint-Nicolas (au premier plan) accueille par jour, en moyenne, 3 000 baigneurs, plongeurs ou simples visiteurs, sur 14 hectares. Sa voisine, Bananec, reliée à elle par un cordon de sable, abrite la plus grande école de voile d'Europe (quelque 15 000 stagiaires chaque année)... Pour faire face aux menaces qu'entraîne ce succès XXL, des aménagements ont été mis en place, comme le sentier en planches installé sur Saint-Nicolas pour protéger les dunes, la flore, et le superbe narcisse des Glénan qui s'épanouit sur l'île et nulle part ailleurs.



Thomas van Houtryve / VII



BERDER



Au bout du chemin, le parfum du sud...

La meilleure façon de gagner ce joyau du golfe du Morbihan, c'est... de mettre un pied devant l'autre ! À marée basse, Berder est en effet reliée à la commune de Larmor-Baden, sur le continent, par un chemin de 80 mètres qui se révèle à marée basse. L'île est une propriété privée, néanmoins une servitude de passage permet d'en faire le tour (compter une heure de balade pour 3 km à parcourir) et de jouir de l'exubérance de sa végétation méditerranéenne : palmiers, mimosas, oliviers, figuiers, grenadiers, pins parasols... Ce petit paradis, récemment menacé par un projet d'hôtel de luxe, a gagné quelques mois de sursis, la justice ayant suspendu le permis de construire du palace, en avril 2022, suite à la requête d'associations de défense de l'environnement. Jusqu'à quand ? Réponse courant 2023.



Jean-marie Liot / hemis.fr



SEIN



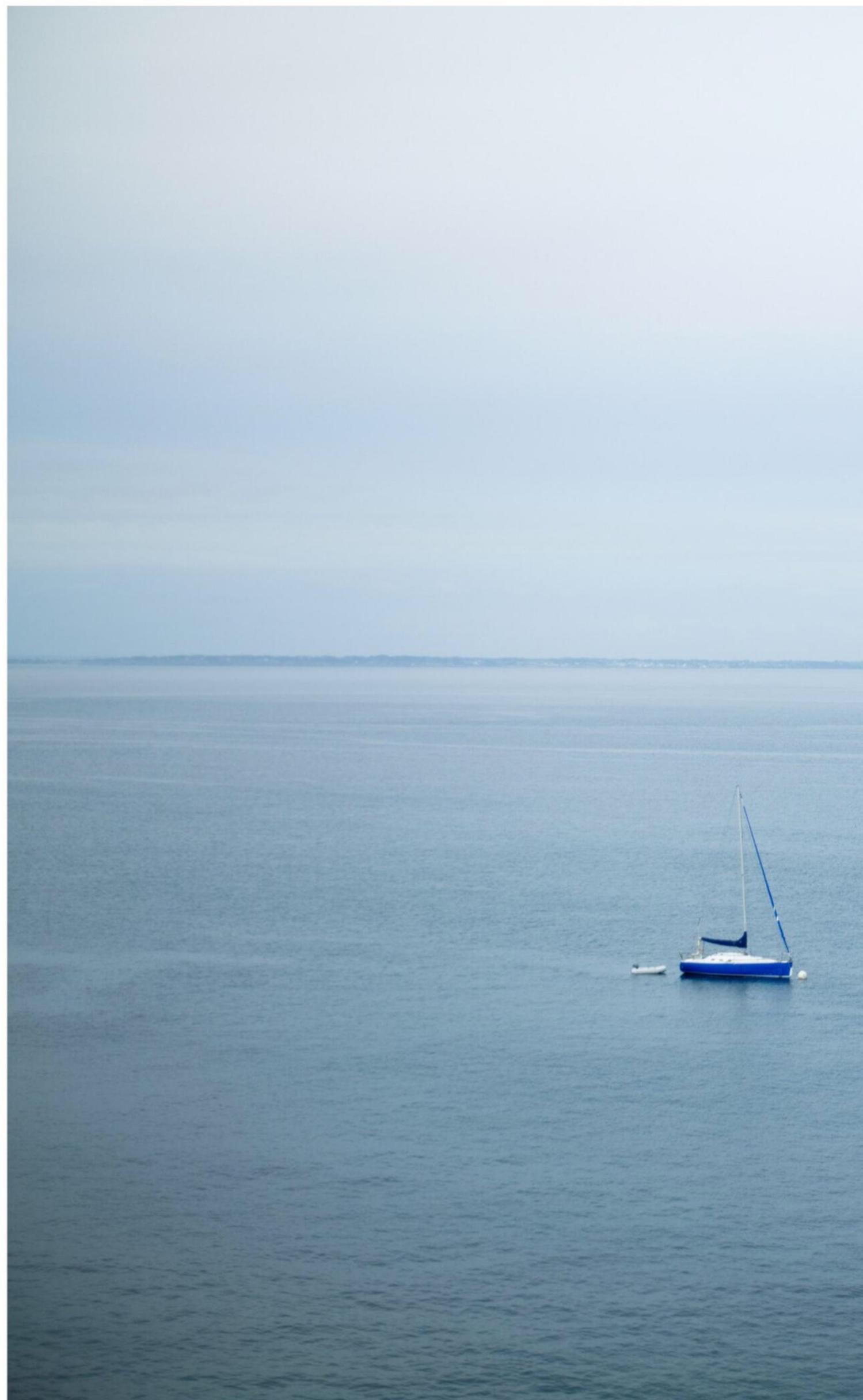
Une forteresse face aux assauts de la mer d'Iroise

De sinistres histoires circulent à propos de la maison-phare de Tévennec, posée sur un rocher au large de l'île de Sein (Finistère). Le lieu serait, dit-on, hanté par les fantômes de gardiens défunt. On y entendrait aussi parfois les lamentations de naufragés ayant perdu la vie dans cette passe du sud de la mer d'Iroise. Difficile d'accès lorsque la houle se soulève — et totalement impossible pour l'accostage, par gros temps — l'îlot qui culmine à 14 mètres, illustre parfaitement la difficulté à vivre au ras de l'eau. L'île de Sein, quant à elle, longtemps surnommée «l'île de la malédiction», affleure à peine au-dessus des vagues (le point naturel le plus haut est à 1,5 mètre). Pour la centaine d'insulaires qui y vivent toute l'année (la population est multipliée par quinze l'été), le quotidien est un défi permanent.



Un canard sur la grande mer... et sous le vent

Il faut naviguer 14 kilomètres depuis Quiberon pour aborder Houat (en breton, le «canard») et le port de Saint-Gildas, au cœur de Mor braz («grande mer»), baie du Morbihan, où voguent voiliers et barques de pêcheurs aux couleurs éclatantes. En janvier 2022, on a recensé 216 habitants sur cette île de moins de trois kilomètres carrés. Les arbres, eux, n'ont pas été comptés, mais on les sait encore moins nombreux. Et les voitures, inexistantes : les véhicules à moteur sont interdits et l'île, superbe, se découvre à vélo ou à pied et sans bâtons de marche à bout métallique, prohibés sur les sentiers. Les toits d'ardoise des maisons blanches aux volets bleus sont cimentés pour résister au vent. Celui-ci souffle en permanence, ce qui présente un avantage : ici, les nuages ne font que passer.





Thomas van Houtryve / VII

BRÉHAT



Le rendez-vous des fleurs du monde entier

Comme toutes les îles de Bretagne que caresse le Gulf Stream, l'archipel de Bréhat, constitué d'une île principale (qui porte le même nom) et de quelque 80 îlots et récifs, jouit d'un microclimat clément en hiver. Une douceur qui lui a permis d'acclimater une spectaculaire variété de plantes venues d'horizons lointains. Ici, agave du Mexique, lilas de Californie, *Metrosideros* de Nouvelle-Zélande, *Echium* endémique des Canaries, côtoient hortensias et jacinthe des bois... Sans oublier la fleur qui symbolise le plus Bréhat : l'agapanthe, originaire d'Afrique du Sud. On la rencontre partout sur l'île d'avril à septembre, penchant ses ombelles bleu mauve sur le passage des promeneurs. Cette richesse végétale a valu à Bréhat de devenir, il y a plus d'un siècle (1907), le premier site naturel classé en France.





Frédéric Chareil / hemis.fr



Bertrand Rieger / hemis.fr



ROUZIC



Un asile pour les fous... de Bassan

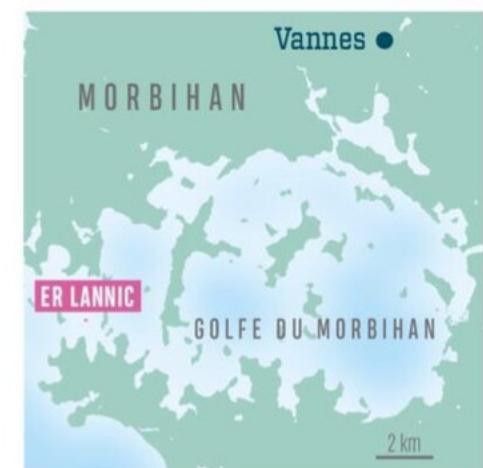
Du bateau, on ne distingue qu'un étrange rocher blanc posé sur l'horizon au large de Perros-Guirec (Côtes-d'Armor). En s'approchant, on se rend compte que le rocher est vivant : il est couvert de fous de Bassan. Ces grands oiseaux de mer au plumage immaculé sont 20 000 chaque année, d'avril à septembre, à envahir le nord de l'île, à l'opposé du continent et de l'activité humaine, pour se reproduire, abandonnant le sud aux pingouins torda, aux cormorans huppés ou aux macareux moine. Les fous ne voient jamais les hommes – aucun débarquement n'est autorisé sur l'île – mais les hommes, eux, les surveillent : des caméras pointées sur eux permettent à la station de la Ligue pour la protection des oiseaux de l'Île-Grande, à une quinzaine de kilomètres de là, de suivre leur activité.



Thomas van Houtryve / VII



ER LANNIC



Quelques pierres surgies de la nuit des temps...

Grand ciel bleu et météo estivale : les membres de Bretagne Vivante ont eu de la chance, fin mars 2022, pour leur grand retour sur la «petite lande» (son nom en français), bout de terre de la taille d'un terrain de foot et demi. Chargée de l'entretien de l'îlot, l'association est venue débroussailler. La végétation, profitant de deux ans d'absence en raison notamment de la pandémie, avait pris ses aises. L'occasion de nettoyer un cromlech datant de quelque cinq mille sept cents ans, quand le golfe du Morbihan n'était pas envahi par la mer : des dizaines de pierres levées formant deux hémicycles, l'un immergé, le second partiellement émergé. Des vestiges néolithiques visibles uniquement depuis Gavrinis, l'île voisine, ou depuis la mer, l'accès à l'intrigante Er Lannic étant interdit au public.



Photos : Tomas van Houtryve / VII

BELLE-ÎLE-EN-MER

Appelez-la Rebelle-Île-en-Mer

LA PLUS GRANDE ET SANS DOUTE L'UNE DES PLUS BELLES
TERRES DES ÎLES DU PONANT EST VICTIME DE SON SUCCÈS : POPULATION
MULTIPLIÉE PAR NEUF L'ÉTÉ, LOGEMENTS HORS DE PRIX... MAIS LES
BELLIOIS SONT DÉCIDÉS À PRÉSERVER LA «PERLE DE L'ATLANTIQUE».



Impressionnantes, les aiguilles de Port-Coton, sur la côte Sauvage à l'ouest de Belle-Île-en-Mer, enflammat l'imagination des visiteurs, qui y voient parfois les figures fantasmagoriques d'un chien, d'un loup hurlant à la lune, ou encore d'un sphinx.



Balcon sur l'océan, la pointe des Poulains, avec sa maison-phare, dans le nord de l'île, offre une multitude de points de vue. À trois kilomètres de là, protégé des vents dominants, Sauzon (en bas) abrite l'un des plus beaux ports de Bretagne sud.

Ici, on a banni les feux de circulation et les panneaux publicitaires

La corne de brume du *Vindilis* retentit tandis que le ferry s'engouffre entre les deux feux qui marquent l'entrée du port de Palais. Porté par le vent, l'écho du signal résonne sur les quais et les rues de la «capitale» de Belle-Île-en-Mer. Cinq fois par jour, le navire de la Compagnie Océane relie Quiberon, sur le continent, à la plus grande des îles du Ponant en quarante-cinq minutes de navigation. «Une mission de service public, dit le commandant Christophe Richet qui dirige la manœuvre dans le port à l'issue de la traversée. Nous assurons les liaisons pour les habitants. Nous acheminons les marchandises de première nécessité – nourriture, médicaments... Et bien sûr, à la belle saison, les touristes.»

En ce début de mois de mai, ils sont déjà nombreux à avoir débarqué sur le quai de l'Acadie, au pied des murailles de grès de la grandiose citadelle construite par Vauban du temps de Louis XIV. Une petite déferlante humaine s'abat sur les terrasses des

crêperies et des bistrots, pour un premier apéro. On sirote la Morgat, une bière artisanale brassée localement, et on déguste des pouces-pieds, étonnantes crustacés en forme de tuyau noir surmonté d'un bec blanchâtre et au puissant goût iodé. Ici «commence un autre monde sauvage et doux», selon les mots de la tragédienne Sarah Bernhardt, qui, envoûtée par les lieux, trouva refuge à partir de 1894 dans un ancien fortin de la pointe des Poulains, à l'extrémité nord-ouest de l'île.

LES CROCS DE PORT-COTON, DRESSÉS VERS LE CIEL, SUBJUGUÈRENT MONET

Il faut quatre jours aux plus sportifs pour effectuer à pied les quelque 80 kilomètres du tour de la «perle de l'Atlantique», à l'ensoleillement recherché, au climat plus doux que sur la terre ferme. Regardant vers le continent, à l'abri des vents d'ouest, la «côte douce» déroule ses étendues de lande, de bruyères et de genêts, ses plages de sable clair prisées des familles, comme les Grands Sables, et dissimule des dizaines de criques secrètes. Alors qu'à l'opposé, les falaises et rochers de la côte Sauvage défient les houles du grand large. Sur 20 kilomètres de long sur neuf de large, l'île offre une impressionnante variété de panoramas. Et attire du monde : 400 000 visiteurs chaque année, touristes et propriétaires de villas. La population – 5 500 Bellilois vivant là à l'année, sur quatre communes – grimpe à 40 000 habitants en été. Pourtant, en bonne bretonne tête

– mais loin de tout folklore –, Belle-Île entend répondre à l'embourgeoisement et aux menaces que sa popularité fait peser sur son environnement. Et peut s'appuyer pour cela sur une nouvelle génération déterminée.

En arpentant le GR 340 qui épouse les contours de l'île, le randonneur est saisi par une impression de beauté brute. Celle d'un paysage où l'homme n'aurait, au fil de son occupation, que cherché à satisfaire un désir de contemplation. Tel Claude Monet qui découvrit sur la côte Sauvage, en 1886, un site «sinistre, diabolique» : les fantasmagoriques aiguilles de Port-Coton, nommées ainsi pour la blancheur de l'écume qui fouette les rochers. Le maître comptait séjourner deux semaines à Belle-Île. Subjugué par cet «amoncellement de rochers terribles», il y resta deux mois et demi, jetant sur la toile 39 chefs-d'œuvre. Aujourd'hui encore, rien ne dénature la magie des éléments. «L'insularité a tenu à distance les ravages de l'urbanisme balnéaire des années 1970, confirme Pierre-Paul Aubertin, président de l'office du tourisme et élu municipal de Palais. Sur toute l'île, pas une construction, ou presque, ne vient choquer l'œil. Les maisons, les clôtures doivent respecter un strict cahier des charges. Il n'y a pas un seul feu de circulation, ni aucun panneau publicitaire, ni de grandes pistes cyclables ultra-fréquentées comme sur l'île de Ré. Et vu l'éloignement [la côte est à quinze kilomètres], aucun risque d'être relié un jour au continent par un pont !» En 1976, une ➤

► grande partie des côtes furent classées dans le cadre de la loi Littoral. Aujourd'hui, l'espace protégé couvre quelque 6 000 hectares, ce qui en fait l'un des plus vastes de Bretagne.

Gardiens des beautés naturelles de leur île, les Bellilois veillent aussi sur la préservation du patrimoine bâti, témoin d'une riche histoire. Grâce à la vigilance de la Société historique de Belle-Île, l'église romane Notre-Dame de Locmaria, consacrée en 1070, dresse toujours sa façade blanche à la pointe sud-est de l'île. À Palais, un très chic hôtel-musée en cours d'aménagement dans la citadelle est tenu de respecter l'authenticité du fort Vauban dont les origines remontent au XVI^e siècle. Et, construits sur le glacis de la citadelle, les bâtiments délabrés de l'ancienne colonie pénitentiaire pour mineurs doivent faire prochainement l'objet d'une ambitieuse mise en valeur, avec le soutien du loto du patrimoine. Murs lépreux, toits ajourés, charpente menaçant ruine, le lieu, en activité entre 1880 et 1977, était sinistre. Le projet prévoit d'en faire un espace culturel, revenant sur l'histoire de ce «bagné pour enfants» fermé il y a quarante-cinq ans. L'établissement fut le théâtre d'un terrible fait divers : une révolte, un soir d'août 1934, suivie de l'évasion de 55 jeunes forçats. Une battue fut organisée sur l'île par les habitants, avec à la clé 20 francs par fugitif capturé. Jacques Prévert s'émut de cette mutinerie dans son poème *La Chasse à l'enfant* : «Pour chasser l'enfant, pas besoin de permis / Tous les braves gens s'y sont mis.»

À quelques encablures de la citadelle, sur un mur du vieux quartier de Palais, un graffiti détonne : «Le tourisme de masse nous chasse.» Longtemps, Belle-Île resta loin des regards du continent, vivant de l'agriculture et de l'élevage, avant de s'ouvrir à l'extérieur à partir du XVIII^e siècle avec la grande épopée de la pêche à la sar-

La moindre maison de Palais s'arrache à des tarifs prohibitifs



Au dernier recensement de 2019, Le Palais, la «capitale» de l'île, comptait 2 544 habitants qui vivent là à l'année. Mais l'hiver, une habitation palatine sur deux garde ses volets clos.

dine. Avec l'arrivée du chemin de fer à Quiberon en 1882, l'île attira des aristocrates, mondains et artistes, qui gagnaient l'île en vapeur. Il fallut attendre un siècle de plus pour qu'elle invite les visiteurs en nombre. Dans les années 1960, Paul Meunier, un investisseur parisien, pionnier d'un tourisme plus populaire sur l'île, finança des travaux routiers et entreprit la construction du Castel Clara, le palace local. Aujourd'hui, plus d'une maison

sur deux est une résidence secondaire, comme en témoignent les volets clos une grande partie de l'année. Mais pas question de céder à la fatalité de la surfréquentation estivale : sur place, élus et acteurs du tourisme proposent un nouveau concept, le «tourisme des quatre saisons». «Ici, chaque époque est magique et différente selon la période de l'année», insiste Karine Piquet, directrice de l'office de tourisme, qui s'efforce, grâce un calen-



Illuminée par l'or des ajoncs, la crique de Port Maria abrite une plage de sable fin orientée au sud-est. Ici, à 300 mètres de Locmaria, les familles goûtent un moment de détente en pente douce.

drier mis à jour sur Internet, de dissuader les visiteurs de mettre le cap sur Belle-Île pendant les périodes classées rouges. Rançon du succès : la hausse du prix de l'immobilier. En achetant la moindre demeure à des prix prohibitifs pour en faire une villégiature, les vacanciers privent de logement les Bellilois aux revenus modestes. Le prix médian du mètre carré d'une maison à vendre approche les 5 000 euros. Pour un petit 20 mètres carrés au der-

nier étage d'un immeuble à réhabiliter de Palais, une agence immobilière annonce 106 000 euros. Il faut en compter 600 000, au bas mot, pour une «petite vue sur mer». Et les loyers sont à l'avenant.

Théo Roulet, 26 ans, qui a grandi à Belle-Île, est devenu marin-pêcheur pour pouvoir y vivre «à l'année». À l'aurore, ce grand gaillard à barbe blonde, regard bleu océan, part à bord du *P'tit Guy*, un des derniers chalau-

tiers en bois bellilois, en quête de pétoncles, palourdes ou bulots à destination des restaurateurs ou des chalands des quais de Palais. «Impossible d'acheter un logement, c'est trop cher, regrette le jeune homme, locataire à l'intérieur des terres. Dire que je vois des hameaux entiers désertés, aux volets fermés la plupart de l'année...» En 2021, la mairie a mis en vente 24 terrains à bâtir, viabilisés, à 140 euros le mètre carré, soit deux à ➤



Vue du ciel, la citadelle Vauban, avec ses bastions, a l'allure d'une gigantesque étoile de mer. Surplombant le port et la ville de Palais, la forteresse a défendu l'île contre les pirates, ainsi que contre les flottes espagnoles et anglaises, des siècles durant.

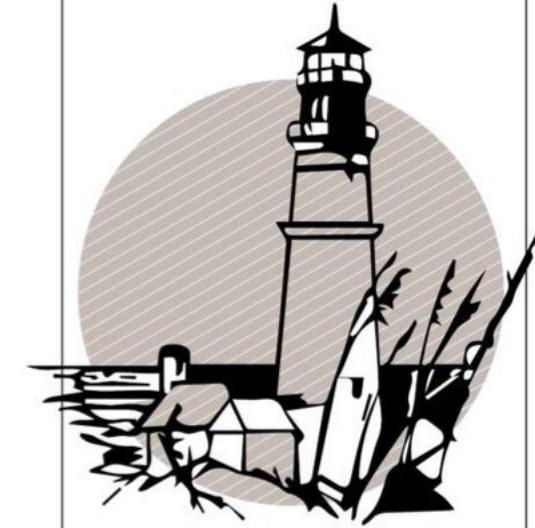


► trois fois moins cher que le prix du marché. Résultat : 90 familles travaillant sur place se sont manifestées. Il a fallu procéder à un tirage au sort avec des boules de loto, sous contrôle d'huissier, pour désigner les bénéficiaires. Faute de moyens suffisants, bien des insulaires sont partis vivre et travailler sur le continent. Si bien que l'hôpital, premier employeur de l'île, peine à recruter et qu'en ce mois de mai, alors que la saison va s'ouvrir, les affichettes «recherche cuisinier et serveur» pullulent. Le phénomène, connu sur le continent depuis la pandémie, prend ici des proportions inquiétantes. Car les clients, eux, sont au rendez-vous. À Palais, sur le quai Gambetta, dont les bars organisent des concerts, se masse une foule joyeuse jusque tard dans la soirée. Isaure Broflovski, 30 ans, y est serveuse au Café des Matelots. Originaire du Mans, elle fait la saison depuis six ans, et constate la pénurie de saisonniers. «Et ceux qui sont là doivent parfois dormir dans des mobil-homes, sous la tente au camping, voire sur des bateaux», précise-t-elle.

LES PREMIÈRES VENDANGES DE KERDONIS SONT PRÉVUES EN 2025

Et bientôt, des saisonniers, il en faudra aussi durant la saison des vendanges ! Sur les hauteurs de la sauvage pointe de Kerdonis, à l'extrême est de l'île, dominée par un phare, une dizaine d'hectares de vignes bio ont été plantés en 2021 sur un terrain en partie classé Natura 2000. Le projet, validé par la préfecture du Morbihan, prévoit de produire ici un «grand vin rouge», grâce à un effet du réchauffement climatique. Une aubaine pour certains. Un scandale pour les riverains et les associations écologistes qui ont recueilli plus de 40 000 signatures d'habitants et de résidents estivaux contre ce qu'ils estiment être une «privatisation» de la côte. Les vignes de Kerdonis produiront-elles le grand vin promis ? La première récolte est espérée pour 2025. En attendant, Belle-Île, que le peintre Henri Matisse décrivait comme «le plus beau coin de France», peut, quant à elle, se goûter sans modération. ■

HUGUES DEROUARD



LES CONSEILS DE NOTRE REPORTER

► SE RESTAURER

Douceurs littéraires

Ouvert en 2021 à Bangor, le pimpant café-restaurant-librairie La Veilleuse, qui fait la part belle aux ouvrages pour la jeunesse et à la littérature bretonne, propose à prix doux des tartes et de succulents desserts. Vaste choix de bières morbihanaises, dont la Morgat, brassée sur l'île. Sa terrasse est encore plus animée le dimanche matin, jour du très attractif marché local.

La Veilleuse, 27, rue Claude-Monet, Bangor, 0297313111.

► SE LOGER

Dépaysement garanti

Sur les hauteurs de Palais, les artisans propriétaires du Rucher de l'Abeille noire louent une yourte traditionnelle, importée de Mongolie, accueillant jusqu'à cinq personnes. Dans ce cadre hors du temps, les hôtes peuvent participer à la fabrication du miel et déguster les produits maison (tisanes, etc.). À partir de 75 € la nuit (pour 2 pers.).

lerucherdelabeillenoire.com



Pierrick Jégou

OUESSANT

Le bout du monde, entre miel et terre

DANS UN DÉCOR BALAYÉ PAR LE VENT ET LES EMBRUNS,
S'ÉPANOUILT UNE VÉGÉTATION RUSTIQUE DE BRUYÈRES, DE RONCES
ET DE PLANTES MARINES. REPORTAGE SUR UNE ÎLE
SAUVAGE ET MYSTÉRIEUSE, DEVENUE LE REFUGE DE L'ABEILLE NOIRE.



Petite mais costaude : un abdomen large, des ailes et muscles puissants pour faire face au vent, des poils nombreux pour transporter le pollen dans les intempéries, l'abeille noire est taillée pour Ouessant.

Du butinage des genêts et de la callune naît un délice au goût puissant

Enez Eusa («l'île haute») a plus d'un atout dans son sac : ses phares et ses falaises, où l'on peut croiser la chèvre d'Ouessant (ci-contre). Et le charme des maisons au toit d'ardoise et huisseries bleues, autour desquelles serpentent des murets de pierre sèche...

Doucement, à la pointe de Kadoran, le sentier côtier s'écarte du tapis de lande en fleurs pour mener le promeneur jusqu'au bord du monde occidental. À cette extrémité de l'île d'Ouessant, les falaises surplombent la houle d'une soixantaine de mètres de haut. D'ici, le regard s'échappe vers l'horizon, là où le ciel et la mer d'Iroise finissent par se confondre. Seules les silhouettes voisines du phare du Stiff et du séma-phore de la Marine nationale rappellent que les parages comptent parmi les zones maritimes les plus redou-tables au monde.

Difficile d'imaginer que ce décor saisissant puisse constituer un abri pour des colonies de petites ouvrières à l'activité inlassable. C'est pourtant bien au cœur d'un épais maquis de bruyères et de ronciers, derrière une petite barrière de bois peint, que se niche le rucher de Kadoran. Posées sur des moellons, une quinzaine de ruches sont protégées du vent et des embruns par des murets de pierre

sèche. Des abeilles à l'abdomen sombre et aux pattes chargées de pollen vont et viennent. Ces butineuses sont des abeilles noires de Bretagne, une variante locale d'*Apis mellifera mellifera*, l'espèce endémique euro-péenne, dont l'existence est menacée par les ravages d'un acarien parasite : *Varroa destructor*. «En 1978, un Ouessantin a rapporté les premiers essaims pour faire du miel, à titre amateur, raconte Jo Héré, 71 ans, le président de l'Association conservatoire de l'abeille noire bretonne (ACANB), qui veille sur une quarantaine de colonies locales. C'était une première : traditionnellement, il n'y avait pas de ruches sur l'île.» Depuis, l'abeille noire s'y est parfaitement acclimatée, mais elle y a aussi trouvé un refuge inattendu quand, au début des années 1980, le varroa, arrivé d'Asie, a décimé les ruchers sur le continent européen.

LA VENTE DU MIEL EST RÉGLEMENTÉE : DEUX POTS MAXIMUM PAR FAMILLE !

À 20 kilomètres au large de la pointe finistérienne, hors de portée de vol pour une abeille infestée par le parasite mortel, Ouessant, la terre la plus occidentale de France métropolitaine, est ainsi devenue un sanctuaire. Et même, depuis 1989, un conservatoire à ciel ouvert pour l'abeille noire de Bretagne. «Ici, à l'abri des hybridations, l'espèce est pure à 99 %, poursuit Jo Héré. C'est essentiel pour sa préservation. Cela nous permet également d'élever des reines noires et de les

réintroduire progressivement sur le continent.» À l'inverse, deux arrêtés, l'un municipal, l'autre préfectoral, interdisent d'importer à Ouessant toute nouvelle colonie et tout matériel apicole usagé (ruches, cadres, extracteurs de miel...) En outre, l'île, longue de huit kilomètres pour quatre kilomètres de largeur, intégrée à la fois au parc naturel régional d'Armo-rique et au parc naturel marin d'Iroise, est un écosystème extraordinaire-ment préservé. En l'absence d'agri-culture intensive, l'usage de pesticides y est quasi nul. Quelque 650 hectares de frange littorale, notamment les pointes somptueuses de Pern, de Porz Doun ou de Penn Arlan, sont des sites classés et protégés.

En butinant ces étendues de landes sauvages, mêlant ronciers, genêts, ajoncs, et des bruyères maritimes, l'abeille noire fabrique un trésor : un miel à la robe sombre, très aroma-tique, au goût puissant, d'une pureté exceptionnelle. Ses multiples vertus, gustatives, mais aussi antioxydantes et anti-inflammatoires – ainsi que sa rareté –, en font un nectar recherché. À tel point que le parfumeur Guerlain a établi depuis 2009 un partenariat avec l'ACANB : en plus d'un soutien juridique et financier, la marque de cosmétiques achète près de la moitié de sa récolte de miel pour l'incorpo-rer à une crème antirides. Le reste de la production, qui peut varier de 600 kilos à trois tonnes d'une année à l'autre, est mis en pot dans les locaux de l'association, au pied du phare du Stiff. L'été, les touristes qui viennent ➤



Photos : Ronan Follic

► s'y promener et découvrir la vue exceptionnelle sur l'archipel voisin de Molène et la côte nord du Finistère, au loin, peuvent en profiter pour acheter un peu de cet élixir insulaire. Deux pots maximum par famille, au tarif de huit euros les 250 grammes.

Cette richesse naturelle a suscité des vocations. Près de Lampaul, le bourg de l'île, au hameau de Kerc'hére, Romain Morin et Christophe Orlach, la quarantaine, commercialisent leur propre récolte, issue d'une quarantaine d'essaims établis essentiellement dans la moitié ouest de l'île. Les prix avoisinent les 56 euros le kilo, selon la taille des pots. «Œuvrer à la protection de l'abeille noire, et produire du miel nous permet de travailler sur l'île toute l'année», explique Romain Morin, qui préside depuis 2019 une autre association : le Conservatoire de l'abeille noire – apiculteurs de l'archipel de Molène et de l'île d'Ouessant (Canaamo).

LES VACHES, DISPARUES IL Y A QUARANTE ANS, SONT DE RETOUR

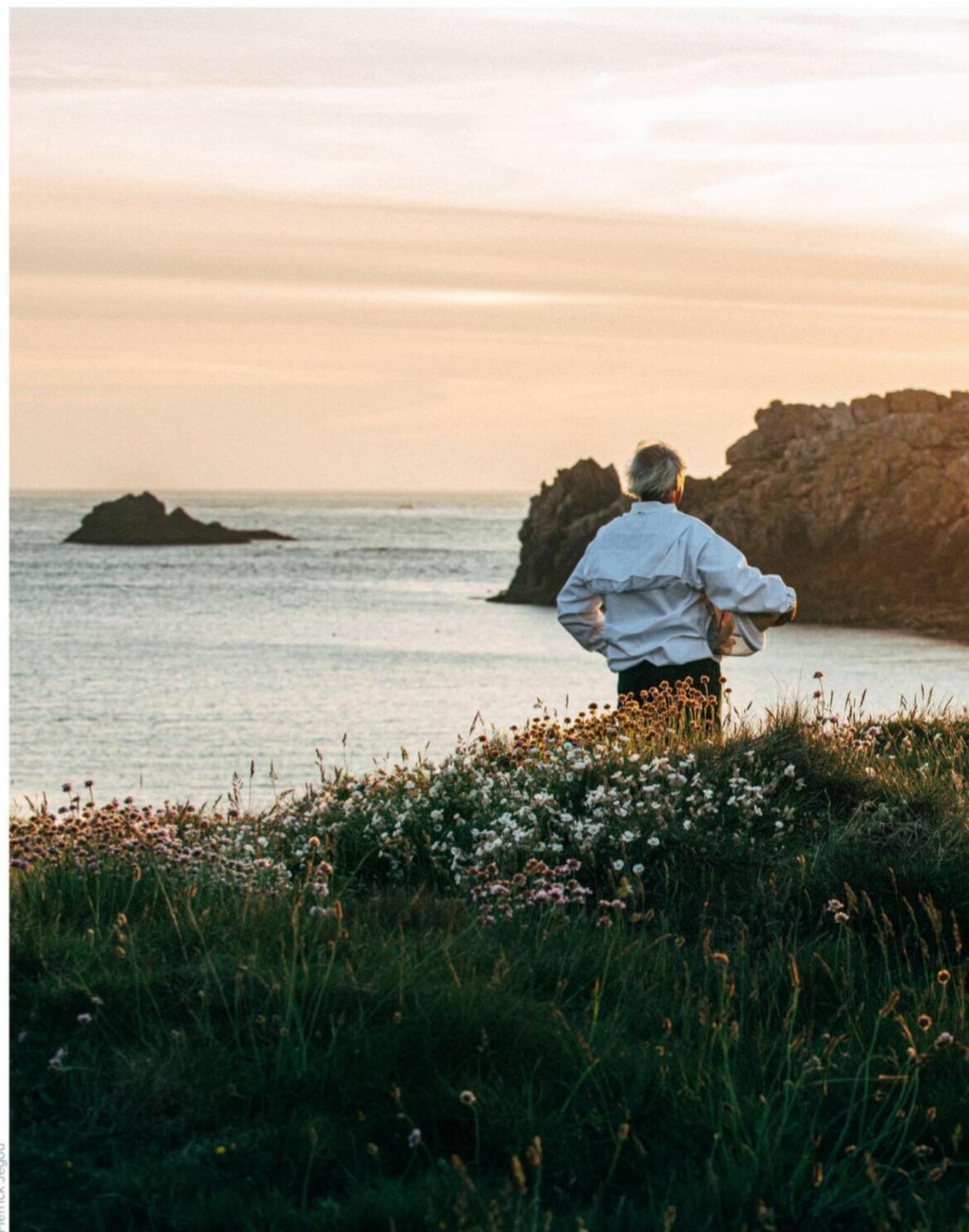
Les deux collectifs, un temps en bisbille, finiront peut-être par unir leurs forces. Car, l'année dernière, pour la première fois, le varroa a été détecté sur l'île. Comment est-il arrivé ? Mystère. Mais, depuis, les colonies ont enregistré, en fonction de leur localisation, des taux de mortalité entre 25 % et 80 %. Conséquence : il n'y aura hélas pas de miel cette année... La maigre production servira de réserve vitale pour les nouvelles petites colonies, saines, que les apiculteurs vont devoir sélectionner, puis essaimer, afin de sauver leur cheptel.

Outre le nectar ambré et sucré de ses abeilles noires, Ouessant dispose, évidemment, d'autres attractions. À commencer par son splendide isolement. Enez Eusa – «l'île haute», en breton – est à deux heures trente de traversée depuis Brest. Au XIX^e siècle, elle était surnommée «l'île des naufrages», ou «l'île des veuves», quand tous les hommes embarquaient sur des navires pour des mois, parfois des années. Elle est aujourd'hui encadrée par cinq grands phares, dont trois «enfers», comme les gardiens appelaient jadis les phares isolés en mer. Dès la

nuit tombante, ils entament un envoûtant ballet lumineux. À la pointe de Pern, comme à celle du Créac'h, d'invraisemblables chaos granitiques, martelés par la houle d'ouest, donnent physiquement la sensation d'être au bout du monde. Au-delà de l'océan Atlantique, tout droit, c'est Saint-Pierre-et-Miquelon, et l'Amérique...

Chaque chemin, chaque sentier, dévoile un nouveau décor : une crique déserte, un bouquet de maisons aux volets bleus, bordées d'un ancien parc à moutons, un lavoir abandonné.

«Nous ne sommes pas une station balnéaire, souligne Denis Palluel, 62 ans, maire depuis 1995. Ouessant doit rester un lieu sauvage, mystérieux, où l'on peut s'égarer, se laisser surprendre.» Ici, les rues ne portent pas de nom et les maisons n'ont pas de numéro. Et le visiteur, à pied ou à vélo, doit souvent demander son chemin pour s'y retrouver parmi la centaine de toponymes bretons qui jalonnent le «caillou». Ses 835 habitants à l'année – ils étaient plus du double il y a cinquante ans –, préservent jalousement un



Pierrick Jégou



Le soleil se couche au bord du monde. Ouessant ne compte que 835 habitants – deux fois moins qu'il y a cinquante ans –, déterminés à préserver leur mode de vie et réduire leur dépendance au continent.

mode de vie impliquant entraide et débrouillardise. Pour réduire la dépendance alimentaire au continent, la municipalité a impulsé la renaissance d'une agriculture locale, en bio.

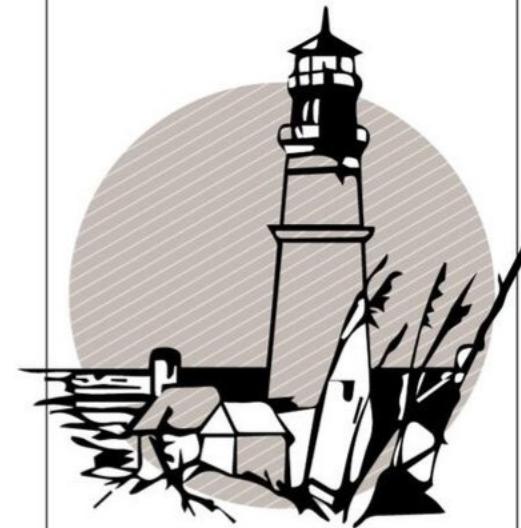
Ces quatre dernières années, un maraîcher et deux éleveurs laitiers ont répondu à l'appel à candidature. Marie et Thomas Richaud ont débarqué de la Drôme, fin 2020, avec une vingtaine de vaches laitières. Un événement : on n'avait plus aperçu un bovin à Ouessant depuis les années 1980. En dehors du lait frais,

que des habitants viennent acheter en fin de journée à l'unité de traite mobile, le couple produit du beurre salé, de la crème, de la tomme et des yaourts. L'ensemble est écoulé auprès des particuliers, des restaurants et des trois hôtels locaux. Charlène Crêac'h, elle, est revenue vivre sur son île natale en 2015. Elle mène depuis l'année dernière un troupeau de 80 moutons. Au hameau de Locqueltas, près du grand phare noir et blanc qui porte le même nom qu'elle, Charlène fabrique du fromage de brebis, des yaourts et du fromage

blanc. « Chaque jour, je m'émerveille du paysage, de la lumière toujours changeante, explique la bergère nouvelle génération, arborant tenue sportswear colorée et tatouage bouddhiste sur le bras. J'ai un lien mystique avec ce bout de terre. »

À l'heure de regagner le continent, sur le pont du dernier bateau, à mesure que s'éloignent les hautes falaises du Stiff, Ouessant révèle ce qu'elle est vraiment : un refuge grandiose, en fragile équilibre sur les flots. ■

BORIS THIOLAY



LES CONSEILS DE NOTRE REPORTER

» CULTURE

Ondine, la conteuse

Quand elle n'est pas en mer avec son mari à bord du *Finis Terrae*, un caseyeur-ligneur de 8,20 m, ni affairée à vendre leur pêche en face de l'église, Ondine Morin organise des balades à la découverte du patrimoine naturel et culturel insulaire : contes et légendes locales, histoires de naufrages et de sauvetages... Une façon poétique de saisir un peu de l'âme ouessantine.

kalon-eusa.com

» PATRIMOINE

Pleins phares

Au pied du phare du Crêac'h (1863), le plus puissant d'Europe, un musée retrace l'histoire de la signalisation maritime depuis l'Antiquité. Une collection de 800 objets – maquettes, optiques complexes, décors reconstitués – illustre l'épopée des tours à feu en pleine mer et les rudes conditions de vie de leurs gardiens. En face, les vestiges d'une cloche sous-marine (1909-1919) servant à alerter les navires par ondes sonores, semblent sortir d'un roman de Jules Verne.

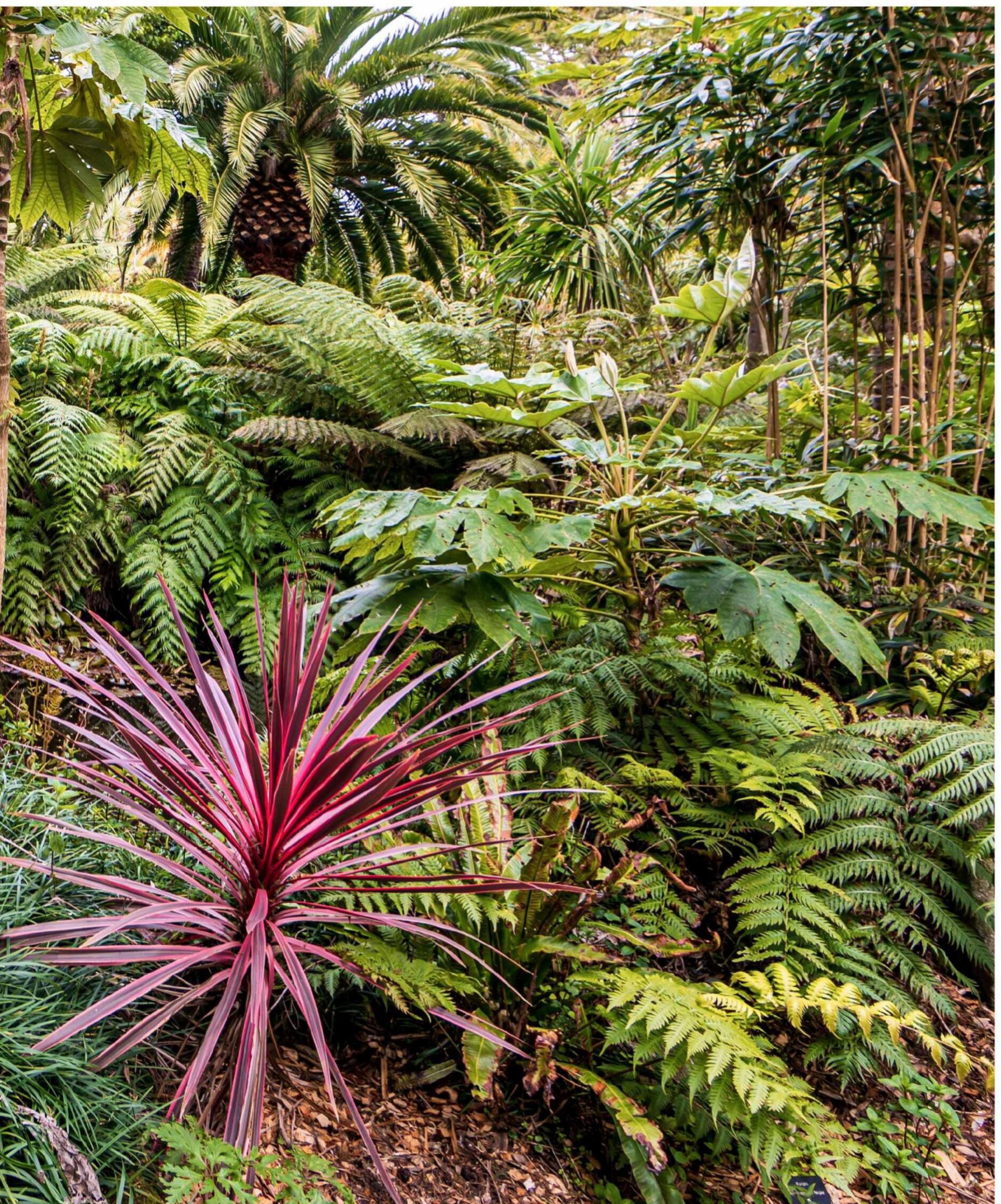
Musée des Phares et Balises, 11h30-17h (fermé vendredi).

ÎLE DE BATZ

C'est un jardin extraordinaire... posé sur les flots

GRÂCE À SON MICROCLIMAT, CETTE TERRE AU LARGE DE ROSCOFF EST UN POTAGER, OÙ L'ON CULTIVE, ENTRE AUTRES, UNE PETITE POMME DE TERRE AU SUBTIL GOÛT IODÉ. ET OÙ S'ÉPANOUILT UNE VÉGÉTATION D'UNE ÉTONNANTE VARIÉTÉ, AVEC 1700 ESPÈCES DES CINQ CONTINENTS.





Longtemps, Batz a mérité son surnom d'île sans arbres, jusqu'à ce qu'en 1897, sur une dune de sable et d'ajoncs, un riche Parisien installe des palmiers, des fougères arborescentes et des centaines d'espèces végétales, pour créer une oasis exotique et luxuriante.

Sur cet «atoll agricole», on circule à pied, à vélo, ou... en tracteur !

A

quelques enjambées du Roc'h, un promontoire de granite dominant la mer d'une quinzaine de mètres de hauteur, Alain Glidic, 62 ans, sa fille Nolwenn, 41 ans, et son fils Alan, 36 ans, s'activent dans un champ abrité du vent par un bosquet d'arbustes. En bottes, jeans, pull-over et gilet sans manches, ils désherbent d'impeccables rangées de fenouil. La parcelle se trouve à moins de 30 mètres d'un large cordon de galets accumulés sur le rivage nord-ouest de l'île de Batz (Finistère). «L'hiver, après une tempête, il arrive que l'on retrouve des galets dans le champ, raconte Alain. Heureusement, ici, la terre, noire et sablonneuse, est très riche. Et nous l'engraissions chaque année en épandant du goémon ramassé sur la grève.» En se décomposant, les algues fournissent un excellent apport naturel. Chez les Glidic, on cultive ainsi tout au long de l'année des légumes bio : fenouil, échalote, carotte, chou-fleur, betterave... Mais le produit phare de

l'île est une petite pomme de terre primeur à la saveur unique, à la fois iodée et discrètement sucrée. Une dizaine de fermes familiales produisent, en bio ou en agriculture raisonnée, ce tubercule si délicat qu'il doit être récolté à la main. Une tradition qui plonge ses racines dans l'histoire et la géographie si particulières de l'île.

Ancrée juste en face du port de Roscoff, à quinze minutes de traversée en vedette, Batz est un monde à part. Léchée par le Gulf Stream, l'île, 3,5 kilomètres de long sur 1,5 de large, bénéficie d'un microclimat extrêmement favorable. Le gel y est quasi inconnu et, l'hiver, la température est supérieure de trois degrés à celle du continent. Cette douceur permet aux insulaires de planter des pommes de terre courant janvier et de sortir de terre des primeurs dès la mi-avril – avec trois semaines d'avance sur les agriculteurs «d'en face», sur la terre ferme. Voire de réaliser deux récoltes par an. Batz est un potager posé sur les flots. Elle est d'ailleurs surnommée «l'île aux tracteurs», le véhicule que l'on croise le plus souvent, en dehors des bicyclettes louées par les visiteurs d'un jour ou les estivants. Batz est même la seule île de Bretagne à avoir conservé sans interruption une agriculture de subsistance, et à «exporter» des légumes, et cela jusqu'à Rungis. «Plus de la moitié des 305 hectares de l'île est cultivée, glisse, avec une pointe de fierté, Éric Grall, élu maire l'année dernière et résident depuis 2005. L'activité agricole représente une part importante de notre vie économique, ➤



Tomas van Houtryve / VII



Automatisé en 1995, le grand phare a perdu son dernier gardien et plus personne ne gravissait alors les 210 marches qui mènent à la lanterne. Ce n'est que deux ans plus tard que le public put refaire l'ascension et profiter à nouveau du panorama.



Tomas van Houtryve / VII

Semées dans un sol sablonneux et léger, dorlotées par un climat bienveillant, les pommes de terre sont maniées avec douceur car récoltées avant d'avoir complètement formé leur peau.

» et elle contribue aussi à façonner et à entretenir nos paysages.» De fait, Batz, ses 470 habitants – la population est multipliée par quatre l'été –, ses cinq commerces ouverts à l'année, ses trois bateaux de pêche et ses quatre vaches broutant en liberté, ne dépendent pas uniquement du tourisme. Du moins, pas encore. Car ce petit paradis verdoyant, entouré de quatorze plages et criques abritées, est aussi un lieu de villégiature très convoité.

Depuis le sommet du phare de granite, planté au milieu des champs depuis 1836, dans l'ouest de Batz, un panorama époustouflant se dévoile à 360 degrés. Par temps clair, la vue porte jusqu'à 40 kilomètres à la ronde sur le littoral de la Manche dite «armoricaine». Perché à 42 mètres du sol, on découvre la totalité de l'île : un invraisemblable puzzle de champs de légumes, reliés au bourg principal et à une vingtaine de hameaux par des rubans de goudron et des chemins creux. Un monde miniature, à portée de main, dont l'histoire est retracée dans un musée modeste, abrité au premier étage du grand phare.

Jusqu'au XIX^e siècle, Batz était réputée pour la valeur de ses marins. En particulier pour ses pilotes – capables de guider les voiliers dans le dédale de rochers affleurant près des côtes finistériennes –, et pour ses capitaines au long cours, embarquant pour des mois sur toutes les mers du monde. Enrichies, ces dynasties de capitaines, possédant l'essentiel des terres, firent construire de belles maisons à étage – aujourd'hui visibles dans le bourg et sur la côte sud – avec un jardin agrémenté d'espèces exotiques rapportées de leurs expéditions.

DES PLANTES EXOTIQUES RAPPORTÉES PAR DES CAPITAINES AU LONG COURS

Vers 1850, le déclin de la marine à voile a poussé ces capitaines à quitter l'île pour s'installer dans des grands ports. «À la même époque, des paysans pauvres du Finistère nord, attirés par le privilège insulaire de récolter librement le goémon, sont venus s'établir à Batz, explique Christine Nougaret, présidente de l'association Gladenez («patrimoine de

l'île», en breton). De nouveaux venus ont épousé des îliennes, certains ont pu acheter, ou louer, un lopin de terre. Progressivement, le groupe social des capitaines s'est effacé du paysage au profit de celui des paysans.» Avec, à la clé, une répartition inextricable des surfaces cultivables. Certains agriculteurs louent encore aujourd'hui aux descendants de capitaines des terres morcelées, au fil d'héritages en indivision et de successions tombées dans l'oubli. La famille Glidic cultive par exemple sept hectares éparpillés entre une vingtaine de parcelles, d'un bout à l'autre de l'île. «C'est très compliqué, alors on échange parfois entre exploitants le droit de cultiver tel champ contre tel autre, pour regrouper les terres et faciliter le travail», indique Nolwenn Glidic qui a repris récemment les rênes de l'exploitation avec son frère Alan.

La douceur exceptionnelle du climat insulaire a aussi permis l'élosion d'une folie végétale, un jardin extraordinaire, qui mérite à lui seul une visite. Séjournant à Batz en 1897, Georges Delaselle, un assureur ➤



Moins de sucres Toujours plus de plaisir!

Biscuits, desserts ou chocolat ? De nombreux produits existent pour se faire plaisir tout en consommant moins de sucres. Savoir les repérer permet de bien choisir nos pauses gourmandes !

Une envie irrésistible de grignoter sucré ? Avoir besoin de saveurs réconfortantes, ça nous arrive à tous ! Pourtant, on le sait, il faut contrôler les apports en sucres dans notre alimentation. Pas de panique, il existe plein d'astuces et d'alternatives pour se faire plaisir !

Manger et grignoter malin

Cela passe d'abord par de bonnes habitudes : des repas structurés contenant des fibres, des protéines, et des céréales de préférence complètes ou semi-complètes, beaucoup d'eau tout au long de la journée, et, quand l'envie est là, savoir grignoter malin ! Au rayon diététique, Karéléa propose des pâtes à tartiner, tablettes de chocolat et biscuits sans sucres, sans sucres ajoutés ou bio réduits en sucres, majoritairement fabriqués en France et sans huile de palme.

Repérer les bons produits

C'est simple, il faut se fier aux mentions « sans sucres », « sans sucres ajoutés » ou « réduit en sucres ». Elles

indiquent respectivement un taux de sucres inférieur à 0,5 %, l'absence d'ajout de sucres (même si le produit peut en contenir naturellement) ou encore un taux de sucres réduit d'au moins 30 % par rapport à un produit équivalent. Le Nutri-Score, qui informe sur les qualités nutritionnelles, aide aussi à faire les bons choix. Justement, les Lunettes Fraise et les Sablés bio Épeautre-Noisette Karéléa portent respectivement de jolis Nutri-Score B et A. De quoi craquer sans culpabiliser !

*Moins de sucres,
plus de fibres :
la combinaison
gagnante !*

Karéléa optimise ses recettes en diminuant les sucres et en augmentant les fibres, car cette association contribue à faire baisser l'index glycémique, c'est-à-dire la manière dont les glucides contenus dans un aliment sont libérés dans le sang.



*Moins de sucres,
c'est plus
de liberté et un
meilleur équilibre
nutritionnel !*



Produits disponibles au rayon diététique des grandes surfaces et sur leanatureboutique.com

Plus d'informations sur karelea.fr



Tomas van Houtryve / VII

Sans filtre, ni effets spéciaux : le coucher du soleil embrase le ciel de nuances de rose et de mauve au-dessus de l'île-jardin au large de Roscoff.

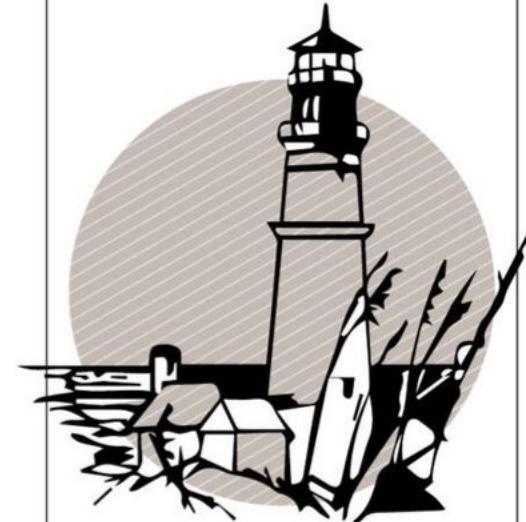
► parisien fortuné et passionné de botanique, avait remarqué la présence d'espèces exotiques ramenées par les fameux capitaines au long cours. Il avait rapidement acquis des terrains à Penn-Baz (la «tête de Batz»), la pointe sud-est de l'île. Sur cette portion de côte inhabitée, Delaselle a entrepris pendant une vingtaine d'années des travaux titaniques – modification du tracé de la dune, creusement d'une vaste cuvette de cinq mètres de profondeur, plantation de grands cyprès venus de Californie afin de couper le vent – pour y implanter un jardin d'essai colonial.

ENTRE LES PLANTES GRASSES, UN DOLMEN : ON EST BIEN EN BRETAGNE !

Aujourd'hui propriété du Conservatoire du littoral, le jardin Georges-Delaselle rassemble, sur 2,5 hectares, 1700 espèces végétales provenant des cinq continents. Un lacis de sentiers sablonneux mène le visiteur à la découverte de la palmeraie, du jardin océanien, de parterres de cactus et de plantes grasses, de la terrasse ouest plantée d'essences méditerranéennes... Au milieu de cette végétation exubérante, un dolmen surmonté d'un calvaire du XVII^e siècle et quelques perspectives ouvrant sur la mer rappellent que Batz se trouve

bien en Bretagne. Tous les jours, depuis le débarcadère, des grappes de touristes rallient en moins de quarante minutes de marche cette étonnante oasis insulaire. À côté, près des ruines de l'ancienne chapelle Saint-Anne, des familles déballent leur pique-nique sur la lande moussue, ou sur les trois petites plages nichées en contrebas. Sac au dos ou à vélo, les plus motivés s'élancent pour un tour de l'île. Au fil du sentier côtier, ou des petites routes, impossible de s'égarter. La colonne du phare et la tourelle du sémaphore de la Marine nationale, surmontant le bourg, constituent des repères visuels permanents. À sa pointe occidentale, une fois dépassées les dernières parcelles cultivées, l'île révèle encore un autre visage, aux antipodes du jardin exotique. Le «trou du serpent», un spectaculaire chaos de granite taraudé par les vagues, rappelle l'œuvre évangélisatrice de Saint-Paul Aurélien qui, au VI^e siècle, y aurait vaincu un dragon, allégorie du paganisme celtique. Les incrédules pourront toujours tenter de dénicher, non loin de là, le «banc des amoureux». Là, assis sur ce curieux siège de béton adossé à des rochers, face au soleil rougeoyant sur la mer, ils goûteront toute la beauté singulière de Batz, l'île-jardin. ■

BORIS THIOLAY



LES CONSEILS DE NOTRE REPORTER

► CURIOSITÉ

Menhir avec vue

Le promontoire du Keb, surmonté de son «menhir» – en fait, un bloc de granite naturellement dressé –, vaut le détour pour son superbe panorama : le bourg, le port, l'abri du canot des sauveteurs en mer, le rivage sud de l'île et le littoral de Roscoff. Trois plaques explicatives y recensent le patrimoine de Batz, son histoire, ses traditions, à partir d'éléments visibles depuis cette colline entourée d'ajoncs.

► DÉGUSTATION

Bières insulaires

La microbrasserie Penn-ar-Batz (PAB) fabrique depuis l'année dernière trois bières artisanales : la Gwir Zikour («Bon secours», le nom de l'église voisine), une blonde ambrée, la Malvoc'h, du nom de la balise à l'entrée du chenal de l'île (une IPA, pour les amateurs d'amer-tume), et la Balidar, rappelant un corsaire qui faisait escale à Batz au XVIII^e siècle, une bière à... 9,6 %. À déguster avec modération, sur place, dans certains bars de l'île et aussi à Roscoff. lefab.iledebatz@gmail.com

Citadelles, colombages, gastronomie...
Découvrez les merveilles des villages de France

GEO HORS-SÉRIE Ces villages où il fait bon vivre

Juillet-août 2022 GEO HORS-SÉRIE

GEO HORS-SÉRIE

CES VILLAGES OÙ IL FAIT BON VIVRE



Nature respectée, créativité sans pareille, patrimoine restauré...
La France des campagnes est plus séduisante que jamais !

GRAND RETOUR ■ CHOC CULTUREL ■ GASTRONOMIE ■ ALSACE, ALPES...
LES CAFÉS TROUVENT ■ VILLAGEOIS ET ■ L'EMPIRE RURAL DE ■ ON Y RÉINVENTE TOUT!
UN SECOND SOUFFLE ■ NOUVEAUX VENUS ■ LA FAMILLE MARCON ■ NOS REPORTAGES

ET AUSSI... L'AFGHANISTAN DE VÉRONIQUE DE VIGUERIE - L'ACTU DE LA PHOTO

Actuellement en vente chez votre marchand de journaux

Toute la presse est sur
prismashop.fr

GEO, À LA RENCONTRE DU MONDE

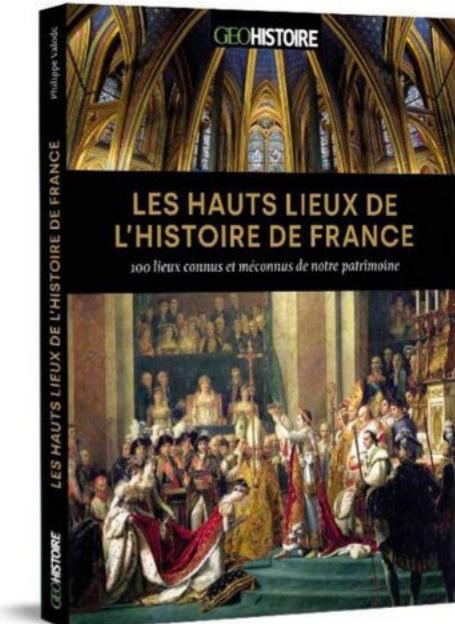
LES HAUTS LIEUX DE L'HISTOIRE DE FRANCE

100 lieux connus et méconnus de notre patrimoine

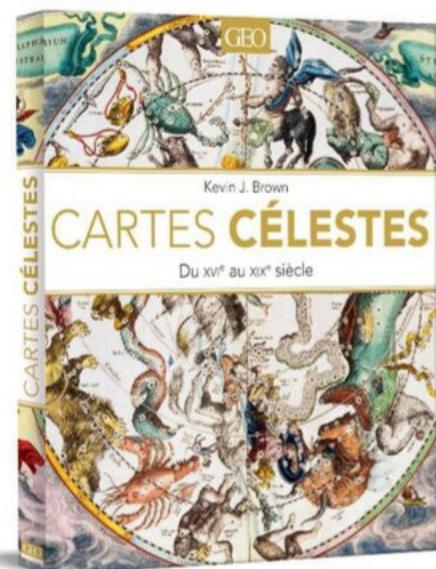
Du château de Blois à la cathédrale de Reims pour assister au baptême de Clovis... un périple foisonnant où l'on croise au détour de ces chemins la route des grands héros de notre histoire.

Éditions GEO - Format : 23,3 x 30 cm - 192 pages

Prix
19,99€



Prix
35€



CARTES CÉLESTES

Du XVI^e siècle au XIX^e siècle

Depuis l'époque des Égyptiens et des Babyloniens, l'observation, l'étude et la représentation du ciel nocturne ont constitué un défi pour les hommes. Ce livre de référence, magnifiquement illustré, présente une sélection de cartes rares du ciel, des plus belles et plus significatives.

Éditions GEO - 23,1 x 30 cm - 208 pages

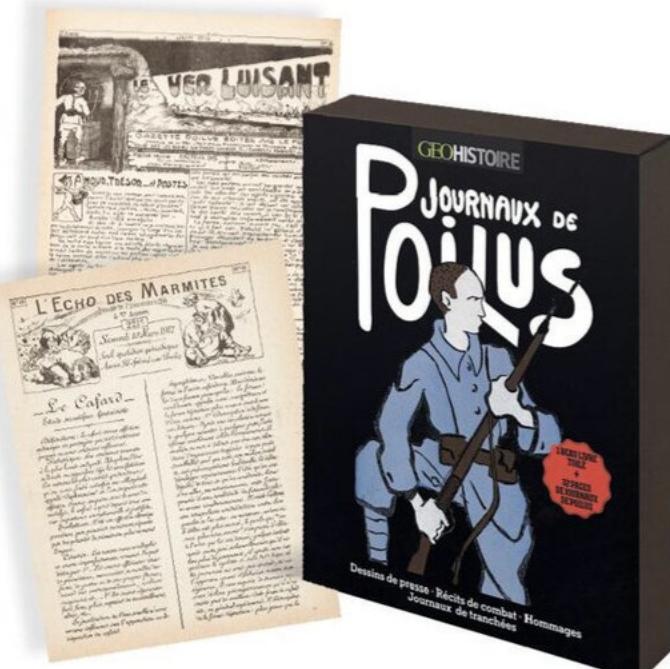
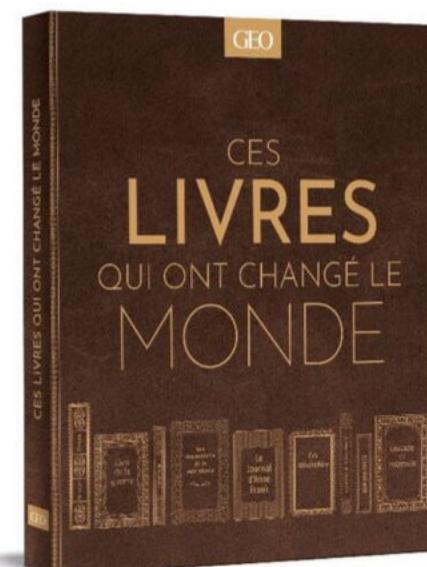
CES LIVRES QUI ONT CHANGÉ LE MONDE

Quand les écrits influencent l'humanité

Du Livre des morts de l'Egypte ancienne à Harry Potter, de la Bible de Gutenberg au Journal d'Anne Franck, des Très Riches Heures du Duc de Berry au Deuxième sexe... Partez à la découverte des livres qui ont marqué l'histoire !

Éditions GEO - Format : 26 x 31 cm - 256 pages

Prix
27,30€
au lieu de 39€



Prix
19,98€
au lieu de 49,95€

COFFRET JOURNAUX DES POILUS

La guerre de 1914-1918 vue par les poilus

Pour lutter contre l'ennui, le bourrage de crâne, les poilus créent, avec les moyens du bord, leurs propres journaux. Découvrez d'incroyables documents, forts, créatifs, politiques, véritables documents historiques et témoignages d'une époque.

GEO Histoire - Format du coffret : 23,6 x 26,5 x 3,5 cm - 224 pages

Documents inédits

1 coffret collector contenant 1 très beau livre dos toile, richement illustré et 2 fac-similés de Journaux de poilus inédits **soit 32 pages reproduites !**

NE PASSEZ PAS À CÔTÉ DE NOS DERNIÈRES SORTIES DU MOIS !

TARIFS PRIVILÉGIÉS POUR NOS ABONNÉS !

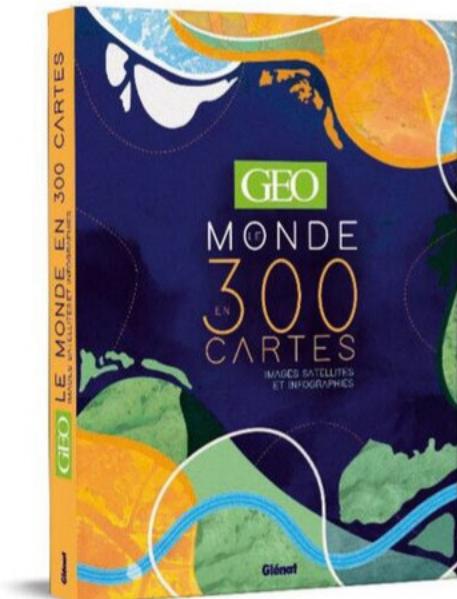
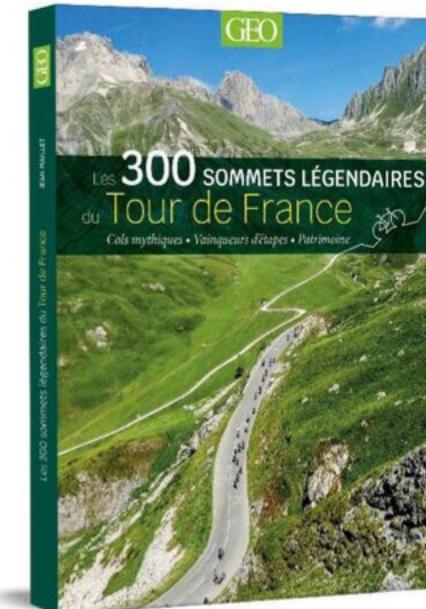
LES 300 SOMMETS LÉGENDAIRES DU TOUR DE FRANCE

Découvrez les plus beaux paysages de notre pays

Des Vosges à la Corse, en passant par le Massif central, cet ouvrage propose une balade inédite qui permet au lecteur de s'attarder sur les quelque 300 sommets franchis depuis 1903 par les nombreux coureurs.

Éditions GEO - 21 x 27 cm - 176 pages

Prix
17,99€



Prix
39,95€

LE MONDE EN 300 CARTES

Images satellites et infographies

Conçu par les plus grands spécialistes internationaux de cartographie, l'Institut géographique De Agostini et Libreria Geografica en collaboration avec GEO, ce livre est un outil de référence indispensable pour comprendre la géographie du Monde.

Éditions GEO - 23 x 31,8 cm - 352 pages

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.

GEO522V

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



Situé en haut à droite de la page sur ordinateur



Situé en bas du menu sur mobile

2 Je clique sur Clé Prismashop

Clé Prismashop

3 Je saisis la clé Prismashop

GEO522

Voir l'offre

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 Hauts lieux de l'histoire de France	14040
Cartes Célestes	13660
Ces livres qui ont changé le monde	13704
Coffret Journaux de poilus	13714
Les 300 sommets légendaires du Tour de France	14073
Le monde en 300 cartes	13852
Participation aux frais d'envoi			+ 5,50 €	
<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 31/12/2022. 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 remplacer ou à vous le rembourser - pour en savoir plus voir les Conditions Générales de Ventes 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 Média 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 Média, 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 € :





Riz, craies, fruits... Les offrandes qui accompagnent les prières des fidèles jaïns dans un temple de la ville sont essentielles sur le chemin les menant à l'illumination finale, le *moksha*.

Connue pour sa montagne aux 863 temples, Palitana, dans l'État du Gujarat, est un haut lieu du jaïnisme, culte prônant la non-violence et l'interdiction de consommer de la viande. Des moines ont réussi à y faire largement interdire le commerce de chair animale et la ville s'est fièrement autoproclamée, il y a huit ans, première cité végétarienne du monde. Réalité ou simple tactique de marketing ? Notre reportage sur le terrain.



INDE
AVEC LES
VÉGÉTARIENS
DE L'EXTRÊME

PALITANA EST AUX JAÏNS CE QUE LA MECQUE EST AUX MUSULMANS : UN PASSAGE OBLIGÉ POUR LES CROYANTS

Les pèlerins viennent de tout le pays pour gravir la montagne sacrée. Une ascension qui doit se faire pieds nus... sauf pour les plus âgés, qui peuvent bénéficier de chaises à porteurs.









SUR LA MONTAGNE SACRÉE, LE SOL EST JONCHÉ DE ROSES ET L'AIR CHARGÉ D'EFFLUVES DE BOIS DE SANTAL

Le sommet du mont Shatrunjaya semble avoir été arasé par les dieux pour faire place à des centaines de temples collés les uns aux autres, à l'intérieur orné de marqueteries de marbre.

E

lle redescend l'immense escalier avec la lenteur d'une tortue. Toute de blanc vêtue, couleur de la pureté, la nonne, âgée d'une cinquantaine d'années, tient un mouchoir sur sa bouche pour éviter d'avaler le moindre moucheron qui volerait dans les parages. Munie d'un petit balai en fibres de bambou, elle nettoie chaque marche consciencieusement, dans le but d'évacuer tout insecte égaré là. Car dans sa religion, le jaïnisme, l'ensemble du règne animal est considéré comme pourvu d'une âme, mammifères, oiseaux, poissons ou insectes. Alors pas question de risquer d'écraser ne serait-ce qu'une fourmi sous ses pas. La religieuse époussette le sol, s'agenouille, se prosterne, se relève, et passe à la marche suivante. Elle répétera l'opération 3 950 fois. Plus de deux fois le nombre de marches à descendre depuis le dernier étage de la tour Eiffel.

C'est le prix à payer pour les pèlerins comme elle qui se rendent sur le mont Shatrunjaya, dans la localité de Palitana. Un lieu saint comme surgi de nulle part, incongru, massif, au milieu du paysage plat et désertique de l'État du Gujarat, dans le nord-ouest de l'Inde, et dont le sommet semble avoir été sciemment arasé par les dieux. Dans la brume de chaleur, il dessine un plateau de huit hectares, à environ 600 mètres d'altitude, laissant entrevoir les silhouettes pointues de centaines de temples minuscules. Le sol est jonché de roses fraîches, l'air chargé des effluves du bois de santal et des bâtonnets d'encens. Le soleil est déjà haut dans le ciel et des pèlerins exténués cherchent l'ombre. Avec sa montagne sacrée, Palitana est aux jaïns ce que La Mecque est aux musulmans : un passage obligé dans toute vie de pratiquant. La douleur en plus. Les 3 950 marches de la montagne doivent en effet impérativement être gravies – et redescendues – pieds nus. Au plus fort de l'été, en mai, la température frôle parfois les 50 °C. La pierre des marches brûle la plante des pieds. Les plus précautionneux sont munis de genouillères, de ceintures lombaires, ou de pommade antalgique. Certains montent et descendent deux, voire trois fois par jour, dans l'espérance de gagner des vies supplémentaires et de progresser ainsi plus rapidement vers le *moksha*, l'illumination, le bonheur absolu.

Ce que les bouddhistes appellent le nirvana. Apparu au X^e siècle avant J.-C., en même temps que le bouddhisme, le jaïnisme s'est développé presque exclu-

sivement dans le sous-continent indien, à l'instar de l'hindouisme et du sikhisme. «Il s'apparente à une forme d'ascétisme, qui ne laisse aucune place à la notion de plaisir», explique Anand Bordia, un jaïn octogénaire de New Delhi. Particularité : ses adeptes, 6 millions en Inde, s'astreignent à un régime alimentaire quasi végétalien, composé exclusivement de légumineuses, de céréales et, pour les moins rigoristes, fruits et légumes poussant à l'air libre et cuits (lire notre encadré). Toute protéine animale est proscrite, mis à part le lait et ses dérivés, le *ghee* (beurre clarifié), le *curd* (yaourt) et le *paneer* (fromage obtenu par caillage). Et à Palitana, berceau historique de cette religion mais où ses adeptes sont pourtant minoritaires dans la population (à peine 2 000 sur 75 000 habitants), cette règle de vie a pris une tournure extrême. Suite à une grève de la faim entreprise en 2014 par 200 moines jaïns soucieux de préserver les abords de leurs lieux saints, la municipalité a éliminé certains commerces du périmètre sacré, faisant passer la cité dans la presse internationale pour la «première ville végétarienne de la planète». Une fierté pour le Gujarat, l'un des États du sous-continent où l'on mange le moins de viande et où a grandi l'actuel Premier ministre, Narendra Modi, qui se revendique végétarien et qui venait à l'époque d'arriver au pouvoir. Pourtant, comme souvent, on constate sur place que le marketing... est assez éloigné de la vie réelle.



LES INTERDITS DU JAÏNISME

PAR RESPECT ABSOLU POUR LA VIE ET LA NON-VIOLENCE, LES PLUS PIEUX RENONCENT...

À LA VIANDE, AU POISSON ET AUX ŒUFS. Pas question de causer du tort intentionnellement à un être vivant. Il est aussi conseillé de filtrer l'eau avant de la boire pour en retirer les éventuelles formes de vie.

À LA POMME DE TERRE, LA CAROTTE, LA BETTERAVE, L'AIL, L'OIGNON, AU RADIS, AU GINGEMBRE... car les racines et les bulbes cachés sous terre abritent de minuscules insectes et sont par ailleurs la promesse d'une future plante.

AU MIEL, dont la récolte peut endommager les ruches.

AUX FRUITS ET LÉGUMES CRUS, déconseillés en raison de la souffrance que ce mode de consommation infligerait à la plante. En revanche, il est possible de consommer les graines tombées d'une plante en fin de vie, comme les céréales et les légumineuses.

À L'ALCOOL, à cause du processus de fermentation, qui suppose de sacrifier des levures, organismes vivants.

AUX REPAS la nuit tombée, pour ne pas risquer d'avaler d'insectes par inadvertance.



Les pèlerins jaïns se restaurent dans les *dharmashalas* (auberges) de la ville. Comme le veut leur tradition, le menu est strict : légumineuses, céréales et certains légumes cuits.

En ce jour de mars, l'idée même d'un repas est totalement bannie par ce couple de pèlerins septuagénaires rencontré sur l'interminable escalier du mont Shatrunjaya. «Quand on vient ici, on ne mange rien, racontent-ils [ils refusent d'indiquer leur nom]. C'est le jeûne absolu. On boit juste de l'eau quand on est en bas, avant d'attaquer la montée.» Arrêtés au premier palier, passé quatre ou cinq volées de marches, ils expliquent être originaires d'Ahmedabad, à quelque 200 kilomètres de là. Ils resteront à Palitana deux jours. «On a prévu de faire sept montées et sept descentes entre aujourd'hui et demain, précisent-ils. Ainsi, on va gagner trois vies supplémentaires et progresser plus rapidement vers le *moksha*.» Les époux s'arrêtent devant un rocher marqué du chiffre 1, le premier d'une longue série qui les mènera jusqu'au sommet, telles les stations d'un chemin de croix. Madame, les cheveux grisonnants tirés en arrière, d'épaisses lunettes sur le nez, est enroulée dans un sari grenat. Elle étale de la main une poignée de riz au pied du rocher, en psalmodiant un mantra en gujarati, la langue vernaculaire locale. De l'index, elle trace entre les grains un svastika, croix gammée pointant vers la droite, symbole sacré du jaïnisme. Monsieur, le corps enveloppé dans une longue étoffe mordorée, allume un

bâton d'encens. Il complète la puja – la prière accompagnée d'offrandes –, de son épouse en déposant sur le riz une petite pâtisserie de pâte d'amandes et un billet de 100 roupies (1,20 euro). Puis, ils remballent leur attirail et reprennent leur ascension, le ventre vide.

L'abstinence est une pratique courante chez les jaïns. Elle conduit parfois jusqu'au *santhara*, le suicide par le jeûne, une pratique controversée reposant sur l'idée qu'en privant le corps de nourriture, le mental s'apaise et conduit alors à une meilleure réincarnation. D'après le Lalbhai Dalpatbhai Institute of Indology, basé à Ahmedabad, quelque 200 personnes choisiraient chaque année cette méthode pour quitter leur enveloppe charnelle. En 2015, l'État du Rajasthan a voulu l'interdire mais la Cour suprême de l'Inde a mis son veto. Le couple marquera 108 arrêts au long de sa laborieuse ascension d'environ trois heures. Pour les jaïns, ce nombre est porteur des meilleurs présages.

TROUVER UNE CUISSÉE DE CHÈVRE DANS LA PREMIÈRE CITÉ VÉGÉTARIENNE AU MONDE ? RIEN DE PLUS FACILE

«Le 108 est extrêmement important parce qu'en ajoutant 1, 0 et 8, on obtient 9, le dernier chiffre avant 10, explique Anand Bordia, le vieux jaïn de New Delhi. C'est la dernière étape avant le *moksha*.» Le 1 représente la conscience supérieure, «la plus haute interprétation que l'esprit humain puisse donner de l'Absolu», affirmait Swami Vivekananda, maître spirituel qui fit connaître les religions de l'Inde au monde occidental à la fin du XIX^e siècle. Le 0, lui, symbolise l'arrêt total de la pensée, cet état recherché dans la méditation. Quant au 8, il incarne l'infini. Au pied des escaliers de Palitana, ➤

Choux, épinards, tomates, aubergines... Les clients de ce marché végétarien de Palitana font ici leurs courses à la nuit tombée, une fois la température extérieure redevenue supportable.



Le régime alimentaire jaïn interdit toute protéine animale, mis à part le lait et ses dérivés, le *ghee* (beurre clarifié), le *curd* (yaourt) et le *paneer* (fromage obtenu par caillage).



Pour trouver des carpes, des œufs ou du poulet, il suffit de s'écartier un peu de Taleti Road, l'artère principale. Apparaissent aussitôt des échoppes de bouchers et poissonniers.



ICI, LES JAÏNS SONT UNE MINORITÉ. MAIS LA PRESSION EST TELLE QUE SEULE UNE PERSONNE SUR QUATRE AVOUE MANGER DE LA VIANDE

► une statue dorée géante de 108 pieds de haut (32,90 mètres) a d'ailleurs été dressée à l'effigie de Rishabhanatha, le «divin taureau», surnommé Adinath, l'un des 24 prédicateurs qui, selon la tradition jaïne, accompagnent les âmes vers la délivrance.

Pendant que les pèlerins gravissent les marches du mont Shatrunjaya, dans les rues poussiéreuses de Palitana, étirées en labyrinthe du côté nord de la montagne sacrée, le quotidien ressemble à celui de n'importe quelle ville indienne. Les trottoirs sont encombrés par les charrettes à bras de commerçants en tous genres, vendeurs de pastèques, ananas, papayes, bananes, beignets et *chai*, le thé aux épices infusé dans du lait en ébullition... En journée, la circulation est dense, les klaxons incessants, le bruit assourdissant. L'agglomération est traversée par la rivière Kharo, un cloaque où s'accumulent les immondices. On ne l'aperçoit qu'en empruntant l'unique pont qui la traverse lorsque l'on arrive de Bhavnagar, le chef-lieu du district, célèbre pour ses marais salants, où nichent des centaines de milliers de flamants roses. Au sortir du pont se trouve l'un des plus grands marchés aux légumes, où s'empilent choux, épinards, tomates, aubergines, pommes

de terre, ail, oignons. Rien ne laisse imaginer l'ostracisme qui frappe rhizomes et autres tubéreuses dans l'étroit périmètre sacré jaïn, de l'autre côté de la ville. De larges assiettes métalliques présentent au passant des racines de gingembre et de curcuma, des feuilles de coriandre et des petits citrons sphériques typiques d'Asie du Sud. Les gens font leurs courses après 17 heures, une fois le mercure du thermomètre revenu à un niveau supportable. Et font leurs emplettes à la lumière d'ampoules blafardes raccordées dangereusement au pylône électrique le plus proche. Les vaches errent en liberté, les chiens sauvages se battent quand ils ne dorment pas, écrasés par la chaleur. Ici, l'agriculture est le premier secteur pourvoyeur d'emplois, talonnée par l'industrie du polissage du diamant.

La première ville végétarienne du monde ? En tout cas, y trouver une douzaine d'œufs, une cuisse de chèvre ou une belle *catla*, une carpe pêchée dans le lac voisin de Shetrungi, ne s'avère pas très compliqué. Il suffit de s'écartier de Taleti Road, l'artère principale bordée de magasins de vêtements traditionnels, de boutiques de souvenirs et de fleuristes, pour qu'aussitôt apparaissent les échoppes des bouchers et des poissonniers.





BANNIES, LES ÉCHOPPES À OMELETTES OU ŒUFS DURS. MAIS DÉGUSTER KEBAB OU POULET *TIKKA MASALA* CHEZ SOI, PAS DE PROBLÈME !

3 950 marches sont à gravir pour atteindre le sommet de la montagne sacrée. Et espérer gagner des vies supplémentaires avant d'atteindre le *moksha*, le nirvana des jaïns.

Dhairyachandra Maharaj a fait la grève de la faim en 2014 pour demander l'interdiction du commerce de la viande. Il se verrait bien traquer désormais les carnivores jusque chez eux...

Leur marchandise est étalée peu avant le coucher du soleil, sur du papier journal à même le sol, sur un banc en bois ou dans des carrioles vitrées aux couleurs pastel. «Les moines ont fait beaucoup de bruit sur les réseaux sociaux pour revendiquer leur végétarisme, mais leur priorité c'était de faire déguerpir les vendeurs de viande et d'œufs installés près des lieux de pèlerinage, comme c'est le cas dans les cités hindoues des bords du Gange, Rishikesh, Haridwar et Varanasi [Bénarès]», analyse le journaliste Vasant Soni, 65 ans, assis dans son bureau donnant sur Taleti Road, devant un thé brûlant assaisonné d'épices.

L'idée de déclarer Palitana végétarienne remonte en fait à 1999. Cette année-là, la justice avait déjà publié un décret proscrivant le commerce de viande, de poisson et d'œufs sur le mont Shatrunjaya, ainsi que dans une bande de 250 mètres de large de part et d'autre de la route y donnant accès, sur quatre kilomètres de long. Un petit corridor comparé à l'étendue de la ville. C'est à cause des contrevenants que les jaïns, quinze ans plus tard, ont fait pression sur la mairie pour que la règle soit enfin respectée. Ceux qui faisaient encore commerce de protéines animales ont dû soit opter pour une autre activité, soit s'installer hors du périmètre sacré, ce que la très grande majorité des intéressés ont fait. Sans escarmouches, bien qu'il s'agît de satisfaire la revendication d'une toute petite minorité.

«CHACUN VAQUE À SES OCCUPATIONS ET SE FICHE BIEN DE CE QUE FONT LES JAÏNS DANS LA MONTAGNE»

En février 2021, une maire jaïne a été élue à Palitana, une première dans l'histoire de la ville. Mais soucieuse de ne pas représenter que sa minorité religieuse, celle-ci assure aujourd'hui se moquer de «ces histoires» d'alimentation. «Elles ne font pas partie de mes priorités, assure-t-elle. D'autant que le centre-ville a été débarrassé des 150 échoppes qui le souillaient, essentiellement des stands où les gens venaient en fait manger des omelettes et des œufs durs cuisinés sur place.» Et d'expliquer : «La restriction porte sur les commerces non végétariens, pas sur la consommation.» Autrement dit, même à proximité des célèbres escaliers menant aux temples jaïns, pas de problème pour déguster un kebab ou un poulet *tikka masala* chez soi, du moment que c'est à l'abri des regards.

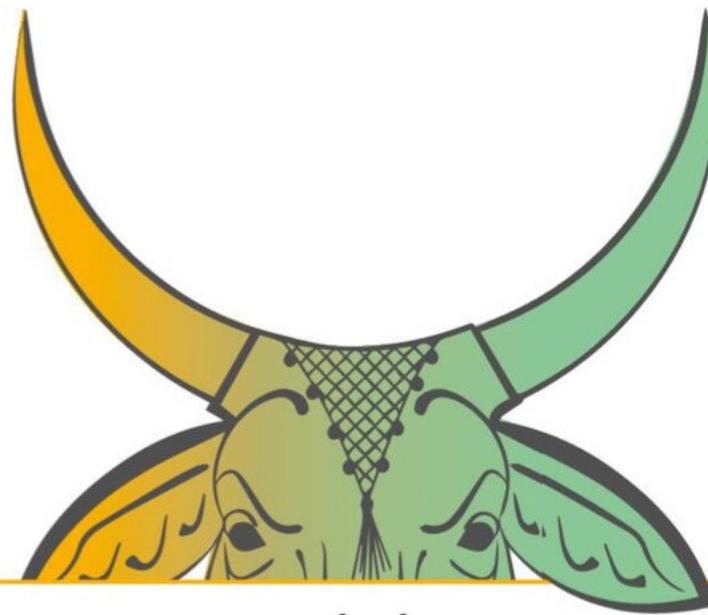
Dhairyachandra Maharaj fait partie des moines jaïns ayant participé à la fameuse grève de la faim de 2014. Vêtu d'une longue toge immaculée, le crâne rasé, le religieux, 48 ans, juge «inadmissibles» les agapes non végétariennes à proximité des temples jaïns, même à l'intérieur des maisons, dans la sphère strictement privée. Sa congrégation, le Jambudweep, a donné de l'argent aux bouchers, aux poissonniers et aux marchands d'œufs pour qu'ils se convertissent au commerce végétarien ou aillent s'installer ailleurs, en périphérie ➤

► de la ville. En plus de l'accueil des pèlerins dans ses *dharmashalas* (auberges), la communauté religieuse se verrait bien traquer maintenant les effrontés carnivores jusque chez eux. «La mairie ne fait rien de concret pour les faire partir», s'agace le moine, feignant d'ignorer qu'il n'a jamais été question que de bannir les vendeurs de viande dans le petit périmètre sacré. «Au fond, rien n'a vraiment changé depuis 2014, observe Rumi Shekh, un avocat porte-parole de la communauté musulmane locale. Chacun vaque à ses occupations et se fiche bien de ce que font les jaïns sur leur montagne.»

Parmi les végétariens d'ici, certains sont musulmans, à l'instar de Mahebub Kureshi, journaliste à Bhavnagar, chef-lieu du district dont dépend Palitana. Sa famille a cessé de manger de la viande depuis quatre ou cinq générations, parce qu'elle devenait trop chère, explique-t-il. «Au lieu des biryanis de mouton ou de poulet, plats à base de riz d'origine arabe, on prépare une version végétarienne avec des petits pois et des haricots verts plats.» Mais dans les faits, ses amis *non veg* de Palitana n'ont «aucune difficulté à trouver les ingrédients nécessaires à la préparation des biryanis à la viande», assure-t-il. Les bouchers ont simplement changé d'adresse depuis que les moines jaïns les pourchassent. Contrairement à ce que s'imaginent certains, l'Inde dans son ensemble n'est pas une nation végétarienne (lire notre encadré). En revanche, de plus en plus de gens se déclarent *veg* alors qu'ils ne le sont pas, en raison de la multiplication des attaques contre toute personne soupçonnée de manger du bœuf.

SE PRIVER DE PROTÉINES ANIMALES SANS RISQUER DE CARENCES, UN PRIVILÉGE DE RICHE ?

Lynchages et assassinats sont devenus monnaie courante. Cela vaut notamment dans le Gujarat, terre natale du Mahatma Gandhi, qui avait adopté en son temps un mode de vie similaire à celui des jaïns. À Palitana, alors que, d'après les autorités locales, les deux tiers de la population sont *non veg*, la pression politique et sociale est telle que seule une personne sur quatre le reconnaît ouvertement. Une situation que l'on observe aussi dans le reste du pays, surtout depuis l'arrivée au pouvoir du nationaliste hindou Narendra Modi. Sa formation, le parti du peuple indien (Bharatiya Janata Party), promeut l'idéologie de l'*hindutva*, «l'hindouïté», en



LE MYTHE D'UNE NATION VÉGÉTARIENNE

EN INDE, COHABITENT DES HABITUDES ALIMENTAIRES TRÈS DIFFÉRENTES, Y COMPRIS CHEZ LES HINDOUS.

Toutes confessions confondues, moins d'un Indien sur quatre est végétarien. Les trois quarts des habitants du pays mangent œufs, viande ou poisson. Y compris les hindous, 80 % de la population, dont la majorité consomme poulet, poisson et chèvre... mais rarement du bœuf, la vache étant considérée comme sacrée. Le régime sans protéines animales est en fait un marqueur de pureté religieuse et un symbole d'appartenance à la caste la plus élevée, celle des brahmanes, qui

contrôlent la politique et l'économie. Ainsi, les nationalistes hindous au pouvoir ont-ils prohibé l'abattage des vaches dans une grande partie du pays. Mais l'interdit a ses limites : les peaux des bovins morts de leur belle mort sont utilisées en tannerie, faisant du pays un des plus grands producteurs de cuir au monde. Et grâce aux régions où l'abattage des vaches reste permis, l'Inde est sur le podium des exportateurs de viande bovine derrière le Brésil, à égalité avec les États-Unis et l'Australie.

magnifiant le mythe de la vache sacrée et en fustigeant les pratiques alimentaires *non veg* de la majorité des musulmans (14 % de la population).

Mais à Palitana, pour se conformer au régime jaïn, encore faut-il avoir les moyens de choisir ce que l'on met dans son assiette. Les légumineuses permettant de pallier les carences en protéines animales, comme les lentilles, les haricots et les pois, restent hors de portée du budget des familles modestes, plus chères encore que la viande. Décider librement de se priver de protéines animales sans risquer de carences, un privilège de riche ? «Bien sûr !, confirme Kiritbhai Sagathiya, 35 ans, éducateur issu de la communauté des dalits (les «opprimés» ou «intouchables») de Palitana, dont beaucoup sont employés comme hommes ou femmes de ménage dans les temples jaïns. Quand les pauvres ne mangent que des légumes bouillis, c'est juste qu'ils n'ont même pas les moyens de se procurer un œuf !» Lorsque les vagues de Covid-19 ont submergé l'Inde, l'ascétisme alimentaire des jaïns a néanmoins fait florès en ville et dans le reste du sous-continent. «Le régime végétarien est excellent pour l'immunité», assure Bharat Rathod. Militant de la cause animale et membre de la caste des trayeurs de vaches, cet hindou de 41 ans, qui a monté un service d'ambulances vétérinaires, bataille



AU SOMMET DU MONT SHATRUNJAYA, RÈGNE CETTE LÉGÈRE EUPHORIE QUE PROVOQUE UN INTENSE EFFORT PHYSIQUE

pour déloger du centre de Palitana, même au-delà du périmètre sacré, les bouchers, volaillers et poissonniers. Sa méthode : débusquer ceux qui n'ont pas d'autorisation administrative pour exercer leur activité. Et au plus fort de la propagation du coronavirus, à la fin de l'été 2020 et au printemps 2021, il distribuait à ses voisins des gobelets de *kawa*, «une boisson à base de 25 herbes médicinales connues pour renforcer l'immunité, dont le *tulsi* [une variété locale de basilic, considérée comme sacrée par les hindous et les jaïns], le fruit du *neem* [ou margousier], le poivre noir, la menthe, le gingembre...» Le breuvage, noir et très fort, ressemble au café – d'où son nom –, et brûle l'œsophage.

Retour sur le mont Shatrunjaya, loin du tumulte de la ville. Au fur et à mesure que les pèlerins gravissent les marches, la végétation s'éclaircit. Banians, catalpas et margousiers verdoyants cèdent peu à peu la place aux cactus et aux gommiers rouges, signe de la grande aridité du sol. Des écureuils zébrés traversent le che-

Certains jaïns se couvrent le nez et la bouche afin de ne pas avaler d'insectes par inadvertance. Car selon leurs croyances, tous les êtres vivants sont pourvus d'une âme.

min à la vitesse de l'éclair, des centaines de bulbul à ventre rouge, passereaux à tête noire qui laissent apparaître en s'envolant le dessous vermillon de leurs queues, piaillent dans les frondaisons. À l'approche du sommet, les silhouettes des temples se précisent. La plupart ont été bâtis entre les XI^e et XIII^e siècles, puis restaurés au XV^e. Il y en a 863, collés les uns aux autres dans le plus pur style architectural de l'Inde occidentale, l'intérieur rutilant de marbre marqueté. Il règne là-haut cette légère euphorie provoquée par l'accomplissement de l'effort physique. Les jaïns âgés sont arrivés en *palki*, une chaise à porteurs en bambou ou en fer. Deep Gada, agent immobilier à Mumbai, lui, a l'endurance de ses 26 ans. «Aujourd'hui, je fête mon anniversaire en venant à la rencontre d'Adinath», murmure-t-il, à peine essoufflé. Le jeune homme s'autorise un ramequin de yaourt. Ce soir, une fois redescendu à Palitana, il dégustera le fameux *thali* du Gujarat : dans un grand plateau circulaire en cuivre, des aubergines au sésame, un *dhall* orangé, potage de lentilles doucereux agrémenté de citrouille, une poignée de riz blanc, et un peu de *buttermilk*, du lait de bufflonne épicé aux graines de cumin. De quoi parvenir à une certaine forme de nirvana, sans attendre celui, si exigeant, de ses frères jaïns. ■

GUILLAUME DELACROIX

[UNE PLANÈTE À PROTÉGER]

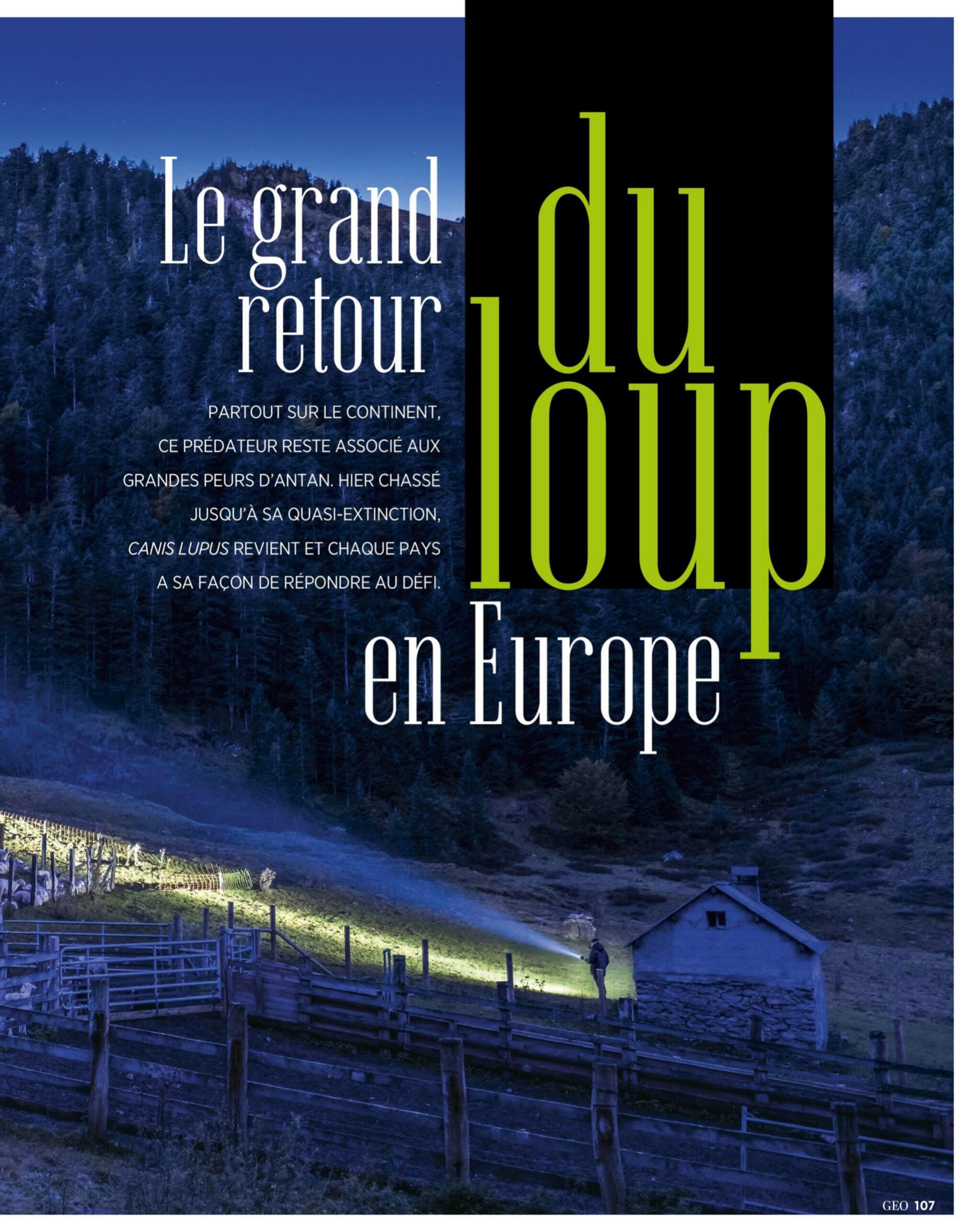


Face aux attaques de gros carnivores (loups, ours...), les agents de l'Office français de la biodiversité sont appelés en renfort, comme ici, à Castillon-en-Couserans, en Ariège.

Le grand retour

PARTOUT SUR LE CONTINENT,
CE PRÉDATEUR RESTE ASSOCIÉ AUX
GRANDES PEURS D'ANTAN. HIER CHASSÉ
JUSQU'À SA QUASI-EXTINCTION,
CANIS LUPUS REVIENT ET CHAQUE PAYS
A SA FAÇON DE RÉPONDRE AU DÉFI.

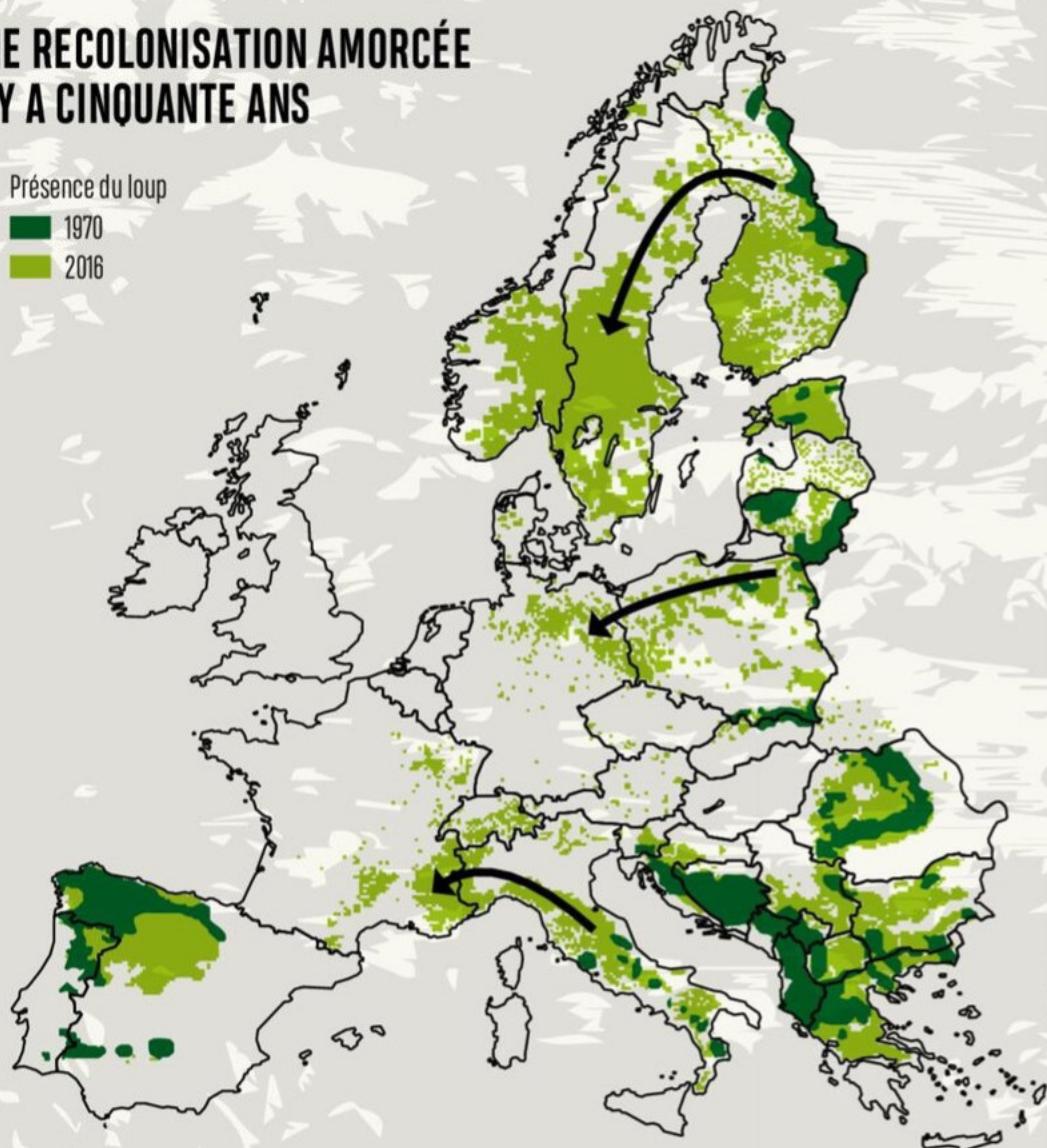
du loup en Europe



LOUP YES-TU ? MAINTENANT, OUI !

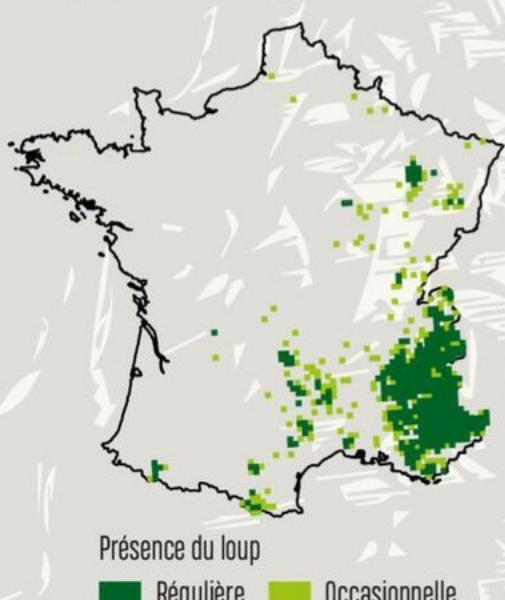
Quasi exterminé en Europe occidentale, le loup s'est longtemps réfugié à l'Est, dans les forêts de Roumanie, Russie et Pologne. Avant de reprendre la route de l'Ouest.

UNE RECOLONISATION AMORCÉE IL Y A CINQUANTE ANS



Hormis en Espagne et en Italie, ils avaient disparu de l'ouest de l'Europe. On estime désormais leur nombre entre 13 000 et 14 000 à travers l'UE. Une renaissance qui a débuté dans les années 1970, alors que de nombreux pays s'efforçaient de faire croître leurs populations d'ongulés sauvages (cerfs, chamois, bouquetins...) notamment grâce à des réintroductions. Des proies irrésistibles pour le loup, d'autant que ce prédateur peut vivre dans des zones densément peuplées... et coloniser des territoires très éloignés de son lieu de naissance. Ainsi, les loups vivant en Pologne se sont-ils propagés en Europe centrale, ceux de Finlande ont gagné le reste de la Scandinavie, et des spécimens italiens, traversé les Alpes pour s'implanter en France.

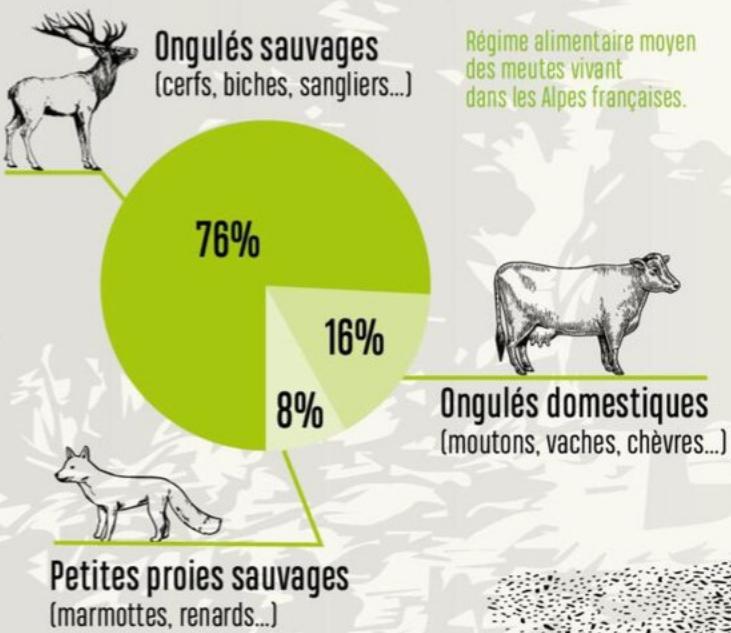
FRANCE : L'ORIGINE DES LOUPS SE DIVERSIFIE



Le loup est de retour en France depuis 1992. Venu d'Italie, il avance désormais vers le nord et l'ouest. Les spécimens présents sur le territoire (921 à la sortie de l'hiver 2022) sont donc de souche italienne (*Canis lupus italicus*). Mais un loup abattu dans les Vosges en septembre 2020 s'est révélé être originaire d'Europe centrale (*Canis lupus lupus*). Une première en France.

UN PRÉDATEUR OPPORTUNISTE

Contrairement aux idées reçues, le prédateur s'attaque de préférence aux ongulés sauvages, plutôt qu'aux animaux d'élevage.





NOM *CANIS LUPUS*

LONGÉVITÉ Jusqu'à 14 ans

REPRODUCTION

ACCOUPLEMENT Février - mars

NAISSANCE Avril - mai

TAILLE DE LA PORTÉE 3 à 5 louveteaux

ALIMENTATION 2 à 5 kilos de viande en moyenne par jour.
Un régime alimentaire varié selon les régions, dominé par des...

- élans (en Scandinavie)
- chamois (dans les Alpes)
- sangliers et chevreuils (en Italie)
- sangliers, chevreuils, cerfs et élans (en Europe centrale)
- bovins, chevaux, poneys, chèvres et moutons (en Espagne)



**Un superprédateur
capable de...**

...parcourir

60 km

en une seule nuit
au trot

...entendre un congénère
hurler jusqu'à

10 km
de distance

...voir à

250°
(contre 180°
pour l'homme)

...suivre une proie à

1,5 km
de distance

...tracter un animal
pesant de

2 à 3 fois
son poids

Matt Grove / Getty Images

A large, light-colored wolf stands in a dense forest, its head held high and mouth open as if howling. The forest floor is covered in green ferns and fallen leaves. The background is filled with the dark trunks of trees.

ALLEMAGNE

La science au service de la cohabitation

Ici aussi, le loup, de retour depuis vingt-deux ans, enflamme les esprits. Ceux qui l'étudient pensent que l'homme peut cohabiter avec lui, à condition de comprendre son comportement. Et, pourquoi pas, d'apprendre à le déstabiliser, plutôt que de l'éliminer.



Au fil des années, la comportementaliste Tatjana Schneider a développé une étonnante proximité avec les loups du parc Werner Freund, à Merzig, près de la frontière française.

Examen des crocs, scanner, nécropsie... À l'institut Leibniz, on cherche les causes de mortalité du prédateur



Zoltan Mezö, assistant technique à l'Institut Leibniz pour la recherche en zoologie et sur la faune sauvage, à Berlin, mesure les crocs et les griffes d'un spécimen trouvé mort près d'une route de Basse-Saxe, dans le nord-ouest du pays. Les examens menés sur l'animal révéleront qu'il est mort d'un hémothorax (accumulation de sang entre les poumons et la cavité thoracique), sans doute des suites d'une collision avec une voiture.



Le parc Werner Freund est l'un des rares lieux au monde où l'on étudie le loup d'aussi près. Seuls deux de ses membres, dont Tatjana Schneider, sont autorisés à côtoyer la vingtaine de spécimens du centre. Venus du monde entier, ces derniers sont tous arrivés ici encore louveteaux.



Les hurlements, plus ou moins graves selon la place de l'animal dans la meute, Tatjana Schneider les entend depuis sa maison. Car cette soigneuse et comportementaliste animalière de 54 ans habite aux portes du parc des loups Werner Freund, à Merzig, dans la Sarre, à proximité de la frontière française. Cela fait onze ans qu'elle y dirige les recherches, et côtoie actuellement une vingtaine de spécimens du monde entier : loups gris communs, que l'on rencontre en Europe, loups de la toundra d'Alaska, à l'épaisse robe blanche, loups des Indes, de Sibérie... Ce centre, fondé en 1977 par un chercheur et noyé dans treize hectares de forêt, est l'un des rares lieux au monde où l'on étudie le comportement de *Canis lupus* d'aussi près. Objectif : mieux comprendre le prédateur pour faciliter sa cohabitation avec un autre grand prédateur, mais qui est aussi éleveur, *Homo sapiens*.

En Allemagne, l'animal, chassé jusqu'à son extermination au milieu du XIX^e siècle, a fait son retour en 2000, depuis la Pologne, après cent cinquante ans d'absence. On en recense aujourd'hui plus d'un millier de spécimens, essentiellement à l'autre bout du pays, dans le bassin de l'Elbe, dans le Nord et l'Est. D'une quarantaine en 2006, les attaques contre le bétail sont passées à 4 000 en 2020. Et nombreux ici réclament l'élimination des loups, une espèce protégée.

Dans la forêt de Merzig, chaque jour sans exception, Tatjana Schneider et son collègue Michael Schönberg, 42 ans, pénètrent dans les sept enclos où vivent les meutes. Et là, ils se prêtent à un rituel immuable et impressionnant pour le visiteur : agenouillés face aux prédateurs, ils laissent les loups venir à eux pour leur lécher le visage. Ces spécimens, donnés par des zoos d'Allemagne et d'autres pays d'Europe, sont tous arrivés ici alors qu'ils étaient encore louveteaux. Et au fil des années, ils sont devenus familiers de Tatjana et Michael, seuls membres de l'équipe du parc autorisés

à les côtoyer au quotidien. Les deux chercheurs ont en quelque sorte intégré les meutes... Ce qui leur permet d'étudier leurs comportements au plus près. «Comme les humains, chaque loup a sa propre personnalité, explique Tatjana. Certains sont intelligents, d'autres moins. Il y en a des timides, d'autres plus téméraires...» La louve Huka, elle, fait partie des spécimens particulièrement rusés, explique avec enthousiasme la comportementaliste : elle a en effet appris à leurrer son frère pour l'attirer loin de sa part de viande. «Mais à cause de cela, certains éleveurs du coin pensent qu'il

faudrait l'abattre, regrette Tatjana. Ils craignent qu'elle ne s'échappe.» Car ici, personne n'a oublié la tempête Xynthia, qui, en 2010, a endommagé les clôtures du parc. Plusieurs meutes de loups en ont profité pour prendre le large, avant d'être rapatriées dans l'enceinte. Aucun dégât à déplorer, mais l'incident a crispé les plus rétifs. «Et il est vrai que face à des loups aussi futés que Huka, aucune mesure de protection des troupeaux ne peut être fiable à 100 %», reconnaît Tatjana. Mais avec l'équipe du parc, elle continue à affiner les parades. «J'essaie de montrer aux éleveurs que le loup n'est pas ce tueur sanguinaire qui hante les contes de fées», explique la spécialiste. Outre les clôtures électrifiées et les chiens, elle leur enseigne une botte secrète : la déstabilisation. Avec un exemple qu'elle aime bien leur donner. Celui d'un éleveur de moutons des montagnes du Kirghizstan, en Asie centrale – une histoire vraie relatée lors d'une conférence internationale sur le loup.

LES SCIENTIFIQUES DOIVENT APPRENDRE À TRAVAILLER AVEC LES CHASSEURS ET LES ÉLEVEURS

«Chaque année, ses bêtes étaient victimes d'attaques, raconte-t-elle. Pourtant, elles étaient protégées par un chien, un berger du Caucase, une race rustique, un molosse pesant 60 à 70 kilos et aux forts instincts protecteurs. Mais les loups, qui avaient appris à s'organiser pour l'attirer loin du troupeau, ont fini par le tuer. Désespéré, l'éleveur a décidé de remplacer son gros chien par une dizaine de chihuahuas. Les plus petits chiens du monde, qui ne font évidemment pas le poids face au loup, mais dont les aboiements incessants provoquent une cacophonie d'enfer. Résultat, les loups étaient complètement découragés ! Cinq ans plus tard, l'éleveur a repris un chien des montagnes. Et la nouvelle génération de loups n'avait plus le savoir-faire pour le combattre.»

À 800 kilomètres de là, à Berlin, Guido Fritsch, vétérinaire spécialisé en imagerie médicale et radiologie à l'Institut Leibniz pour la recherche en zoologie et sur la faune sauvage, vient de réceptionner une carcasse de loup. L'animal a été retrouvé mort près d'une route de Basse-Saxe, dans le nord-ouest du pays. Le scientifique place la dépouille dans un scanner dernier cri, «digne de ceux qu'on utilise pour les êtres humains», précise-t-il avec fierté. Puis le cadavre est emmené dans la salle de nécropsie (terme désignant l'autopsie d'un animal), où Claudia A. Szentiks, vétérinaire spécialiste des pathologies animales, prélève et analyse des tissus. Cause de la mort : hémothorax (accumulation de sang entre les poumons et la cavité thoracique), sans doute des suites d'un choc avec une voi-

«J'essaie de montrer aux éleveurs qu'il n'est pas ce tueur sanguinaire qui hante les contes de fées»



ture. Une situation fréquente l'hiver, lorsque de jeunes loups, en quête de nouveaux territoires, traversent des axes fréquentés.

Depuis le retour du prédateur sur le sol allemand, il y a vingt-deux ans, l'Institut Leibniz mène un suivi détaillé des loups locaux, se spécialisant notamment dans la recherche des causes de leur mortalité. L'année dernière, les chercheurs ont reçu dans leur laboratoire 142 cadavres acheminés des quatre coins du pays. Scanner, nécropsie, analyse virologique, examen des crocs, étude des contenus de l'estomac... Ils sont scrutés sous toutes leurs coutures. Conclusion : en 2021, 70 % des décès impliquaient des véhicules, 11 % étaient dus à des abattages illégaux. «Mais ce dernier chiffre n'est que la partie émergée de l'iceberg», prévient Heribert Hofer, directeur de l'institut, qui alerte sur la difficulté à connaître l'ampleur du braconnage. «Un loup mort des suites d'un accident de voiture peut, par exemple, présenter des traces anciennes de blessures par balles», explique le scientifique.

Mort accidentelle, braconnage... À l'Institut Leibniz, les examens ont révélé que certains loups tués sur la route portaient des traces d'anciennes blessures par balles.

Pour le patron de l'Institut Leibniz, les scientifiques doivent travailler avec les chasseurs et les éleveurs. «Ils ont acquis une expérience empirique précieuse et sont des experts en leur domaine», estime le chercheur. Herbert Hofer a un exemple précis en tête : «En 2016, une association de chasseurs de la Saxe, dans l'est du pays, se réjouissait d'avoir eu une saison exceptionnelle, avec bien plus de cerfs et de sangliers que les années précédentes. Or d'autres chasseurs, eux, se plaignaient de résultats catastrophiques dans cette même région. La faune sauvage était en train de disparaître à cause du prédateur, assuraient-ils. Les défenseurs du loup se sont empressés de décrédibiliser leur parole, les accusant de mentir. Alors qu'en effet, il est tout à fait possible que la parcelle où chassaient ces individus ait été un point de passage pour le loup, avec un risque accru pour les animaux du coin.» Pour désamorcer les tensions, il faut donc commencer par accorder du crédit aux gens qui vivent sur le terrain, conclut-il. Aux chercheurs ensuite de faire leur travail, basé sur des faits, pour rassurer... ou inviter à la plus grande prudence. ■

PAULINE FRICOT



FRANCE

Mission : rétablir la paix

Les membres de la brigade loup sillonnent les montagnes et forêts de l'Hexagone. Ils sont chargés du suivi de l'espèce, mais aussi de rassurer les éleveurs : non, ils ne sont pas laissés tout seuls face à l'animal.

Des brigadiers de l'Office français de la biodiversité sont venus surveiller les moutons de cet éleveur isérois, qui a perdu plusieurs dizaines de bêtes ces dernières années.



Pantalons anthracite, chaussures de trekking, sacs à dos... On pourrait les prendre pour des randonneurs. Seuls leurs tee-shirts bleu pâle, floqués d'un logo tricolore «police de l'environnement», trahissaient leur fonction officielle. Fin avril dernier, dix membres d'une brigade spéciale se sont rendus en Corrèze pour une mission de deux semaines. Ils avaient été dépêchés là après la multiplication des attaques de loups dans le département en décembre 2021. Dans le paquetage de chacun, de l'eau, des vêtements chauds, des jumelles, des caméras à vision thermique et une arme de gros calibre à lunette. Leur objectif : calmer les esprits, mais aussi, si nécessaire, abattre des animaux problématiques – ceux qui ont tendance à s'en prendre aux troupeaux plutôt que de chasser des proies sauvages.

Les membres de la brigade loup sont en effet parmi les seuls en France à être habilités à «prélever» cet animal. Crée en 2015 et placée sous l'égide de l'Office français de la biodiversité (OFB), leur unité s'est vue confier deux missions : le suivi de l'espèce et le soutien aux agriculteurs qui peinent à faire face aux attaques du prédateur. Car depuis que deux spécimens venus d'Italie sont arrivés dans le parc national du Mercantour en 1992, présence révélée officiellement en 1993, le loup ne cesse de gagner du terrain en France. Son territoire s'étend (voir notre carte), avec des traces de présence régulière détectées dans un tiers du pays, du Mercantour aux Vosges et à la Meuse, mais aussi plus sporadiquement autour de l'arc méditerranéen, dans le sud du Massif central et dans les Pyrénées. Sa population, en augmentation, était de 921 individus à la sortie de l'hiver 2022, selon l'OFB. Et en 2021, les éleveurs ont déploré des attaques fatales sur 12 000 têtes de bétail – moutons, vaches, chevaux – soit quatre fois plus qu'en 2008.

Clôtures électrifiées, présence de chiens ou de bergers, tirs d'effarouchement avec des balles en caoutchouc, l'arsenal de mesures de protection non létales ne suffit pas toujours à protéger les troupeaux. Dans ces cas-là, la brigade loup peut être appelée en renfort. «Nous ne sommes pas des exterminateurs, mais une solution de dernier recours», explique Jean Nicolas, le coordinateur de la brigade. La question étant particu-



lièrement sensible, l'identité des membres de son équipe est protégée. Et lui-même, le seul à s'exprimer publiquement en son nom pour évoquer la brigade, reconnaît recevoir de temps à autre des menaces de mort de la part d'activistes pro-loups.

À la tombée du jour, les brigadiers se postent autour du troupeau de moutons corrézien, à des endroits stratégiques. Ils veilleront jusque dans la nuit. Ils travaillent toujours en binôme : pendant que l'un surveille les alentours, l'autre, armé, se tient prêt à tirer... mais uniquement en cas d'attaque. Cette fois-ci, durant leurs quinze jours de mission en Corrèze, ils n'ont pas eu à faire usage de leurs fusils. L'espèce étant protégée, l'abattage des loups est strictement encadré par un système de quotas fixés chaque année : l'an dernier, 19 % de la population recensée, soit 118 spécimens. De quoi, selon les autorités, conserver une population de loups viable sur le territoire tout en apaisant les conflits avec les

éleveurs. Un système pourtant loin de faire l'unanimité... Les quotas sont trop élevés pour l'Aspas, l'Association pour la protection des animaux sauvages, qui a saisi la justice en 2021. Et insuffisants pour les fédérations de chasse et les syndicats agricoles, qui arguent que le nombre de loups présents sur le territoire français est largement sous-estimé. Enfin, l'efficacité des tirs est aussi controversée. Selon la chercheuse en écologie et biodiversité Oksana Grente, rattachée au Centre d'écoologie fonctionnelle et évolutive de l'OFB, l'abattage de



Près du village de montagne de Nantes-en-Ratier, dans l'Isère, deux agents de l'Office français de la biodiversité entament la surveillance d'un troupeau attaqué à plusieurs reprises les semaines précédentes. En 2021, sept loups ont été abattus dans ce département par les brigadiers de cette unité.



Sophie Rodriguez / Divergence

loups a permis de réduire la prédateur dans seulement un tiers des massifs qu'elle a étudiés. Dans la majorité des cas, le nombre d'attaques stagne. Et parfois même, il continue d'augmenter, en raison du comportement même des loups : lorsqu'un chef de meute est tué, les plus jeunes, livrés à eux-mêmes, ont tendance à s'attaquer à des proies plus faciles que la faune sauvage. Des brebis par exemple.

«AU MOINS, QUAND NOUS SOMMES LÀ, LES ÉLEVEURS PEUVENT DORMIR SUR LEURS DEUX OREILLES»

Pour les éleveurs touchés, ces attaques sont souvent traumatisantes. «C'est un choc», commente Thibault Renaud, 27 ans, éleveur d'ovins et bovins en Saône-et-Loire et responsable du dossier «prédateur» pour le syndicat des Jeunes Agriculteurs de son département. Lui-même n'a jamais eu à en déplorer sur son exploitation, mais il a constaté à plusieurs reprises la détresse de voisins qui en ont été victimes. «Certains n'en dorment plus et passent leurs nuits à veiller sur leurs bêtes, dit-il. Ou alors se réveillent au moindre bruit, terrorisés à l'idée d'une nouvelle attaque...» Alors la peur se propage, crispant d'autres éleveurs du coin. Ainsi, quand des incidents éclatent à côté de chez eux, Thibault et son père s'évertuent désormais à rentrer tous les soirs leurs 700 brebis dans un endroit clos, plutôt que de les laisser en plein air, comme c'était le cas jusque-là. Une tâche qui représente cinq heures de travail supplémentaire par jour. Ces situations pesantes, les brigadiers de l'OFB en sont témoins au quotidien. «Il y a des éleveurs en grande détresse, confirme leur coordinateur, Jean Nicolas. Au moins, quand nous sommes là, ils peuvent

dormir sur leurs deux oreilles pendant quelque temps. Et notre présence leur montre qu'ils ne sont pas oubliés.»

La population de loups continue d'augmenter et de s'étendre sur le territoire français. Un spécimen a ainsi été filmé en mai 2022 dans la commune de Berrien, dans les monts d'Arrée, dans le Finistère ! Une première en Bretagne depuis plus d'un siècle. Résultat, la brigade est toujours plus sollicitée, et son périmètre d'action s'élargit à de nouveaux départements. Elle forme depuis 2017 des lieutenants de louveterie sur tout le territoire. Bénévoles recrutés pour leur qualité de chasseur, ils sont eux aussi habilités à «prélever» les loups. Pour l'heure, Thibault, le jeune éleveur de Saône-et-Loire, salue «le travail et l'expertise» de la brigade loup mais regrette son manque de disponibilité. L'équipe, composée de quatorze à seize personnes, travaille pourtant toute l'année sans interruption, à l'exception des fêtes de Noël.

Jean Nicolas estime quant à lui que la priorité est ailleurs. «Il faut avant tout financer des mesures de protection pour les troupeaux, comme des clôtures électriques ou le recours à des chiens adaptés, insiste le brigadier. Cela fonctionne bien dans 80 % des cas. Et nous, nous ne devrions intervenir que dans les 20 % de cas restants. Pour que l'abattage des loups soit une solution de dernier recours.» Pour l'heure, les subventions de l'État et de l'Union européenne, qui prennent en charge 80 % du coût des dispositifs anti-attaque, ne suffisent pas, estime la Fédération nationale ovine. Surtout pour les jeunes éleveurs, qui, faute de revenus suffisants, ont souvent du mal à investir. Et l'impression encore d'être eux-mêmes... des agneaux face au loup. ■

PAULINE FRICOT

PAYS-BAS

Un encombrant voisin à gérer

Après cent quarante ans, le loup a fait son grand retour en 2019, dans la forêt de la Veluwe, où une femelle a donné naissance à une portée de louveteaux. Problème : personne ici n'était prêt. Et dans ce pays densément peuplé, la nouvelle donne bouscule fortement les habitudes.



Il renifle le terrier d'un renard, y enfonce son museau avant de s'ébrouer et de disparaître dans la nuit. Cette apparition furtive a été capturée en mars 2019 par un piège photographique près de la ville d'Appeldoorn, dans le centre du pays. La louve, prosaïquement nommée par les chercheurs GW998f (*Grey Wolf 998 female*), arpenteait les dunes de sable et collines boisées de

la Veluwe, notamment le parc national De Hoge Veluwe, regorgeant de sangliers et cerfs élaphes, depuis six mois. Ce qui, pour les scientifiques, faisait d'elle une résidente permanente. Et donc le premier spécimen de *Canis lupus* à revenir aux Pays-Bas depuis... cent quarante ans.

La nouvelle a fait l'effet d'une bombe. Car, comme dans une grande partie de l'Europe occidentale, le loup a été exterminé dans le pays au cours du XIX^e siècle. «La question n'était pas de savoir si le prédateur allait revenir, mais plutôt quand», explique Hugh Jansman, écologue rattaché à l'université de Wageningue, dans la Veluwe. Avec l'augmentation du nombre de loups dans les pays voisins, Allemagne et Belgique, cela n'était qu'une question de temps. En 2010, déjà, des individus solitaires venus d'Allemagne en quête de partenaires avaient ainsi été observés aux Pays-Bas. GW998f, elle aussi, est originaire de là-bas : l'analyse ADN de ses

excréments, entre autres, a révélé qu'elle est issue d'une meute du Brandebourg, à 600 kilomètres à l'est de la frontière néerlandaise. Elle fait partie des centaines de loups qui, chaque année, avancent vers l'ouest depuis la Biélorussie, la Pologne ou l'Allemagne... Et ce retour sur les terres d'où leurs ancêtres furent éradiqués déclenche à la fois l'enthousiasme des défenseurs de la nature et l'inquiétude des éleveurs néerlandais.

DE NOUVEAUX COUPLES SE SONT FORMÉS,
CE QUI LAISSE PRÉSAGER LA NAISSANCE DE PETITS...

À l'ombre des hêtres, dans la forêt de la Veluwe, Hugh Jansman inspecte une carcasse de cerf élaphé. L'animal porte des marques de morsure près de la carotide. Le chercheur préleve des échantillons de tissus dans la plaie : ils pourraient contenir des traces de salive du prédateur... Et donc son ADN, ce qui pourrait permettre de l'identifier. Le verdict tombe quelques jours plus tard : GW960f. Une deuxième femelle, repérée elle aussi en 2019, dans le parc national. Celui-ci abrite aujourd'hui cinq loups résidents venus de l'est, sans compter les petits de GW998f, nés en 2019, formant la première meute du pays. Et d'autres loups, une trentaine au moins entre 2015 et 2021, vont et viennent dans le pays notamment près des frontières allemandes et belges, dans les provinces de la Drenthe (nord-est), de l'Overijssel (est) et dans le Brabant-du-Nord (sud).



Début 2022, deux ou trois nouveaux couples se sont formés, rapporte Hugh Jansman. Ce qui laisse présager la naissance de louveteaux... et donc de nouvelles meutes dès cette année.

Dans le parc national De Hoge Veluwe, l'heure est à l'inquiétude. Les 5 400 hectares de forêts, champs de bruyères et dunes, hier sanctuaire pour sangliers, cerfs et mouflons, fournissent désormais un superbe terrain de chasse à plusieurs loups résidents. Pour le directeur du parc, Seger Emmanuel baron Van Voorst tot Voorst, le constat est sans appel : «Ce prédateur n'a pas sa place aux Pays-Bas.» Selon lui, le pays est trop petit pour accueillir des meutes, et il manque d'expérience dans la gestion du carnivore. Car le retour de *Canis lupus* s'accompagne d'attaques contre le bétail : 25 en 2019, 66 en 2020. «Jamais les loups ne se sont établis dans un pays aussi densément peuplé en humains et troupeaux», explique l'écologue Hugh Jansman. La promiscuité du prédateur avec les humains s'y annonce bien plus forte qu'ailleurs en Europe. Le plan loup néerlandais mise donc sur la prévention des incidents, avec des subventions aux installations de protection, et des compensations en cas d'attaque, à la charge des provinces.

Près de l'agréable village d'Elspeet, à une quarantaine de kilomètres au nord du parc national, des bénévoles

Cet éleveur de la province du Brabant-du-Nord a perdu plusieurs moutons. En cause, un mâle - nom de code GW1554m - depuis abattu dans les Vosges.

de l'association Wolf-Fencing Nederland s'apprêtent à installer une clôture électrifiée autour d'une petite parcelle qui servira d'enclos sécurisé à un troupeau de moutons. Un système qui a fait ses preuves en Suède et en Allemagne... à condition de veiller à ce que la clôture fasse au minimum 1,20 mètre de hauteur, sinon les loups sautent par-dessus. Et qu'il y ait des fils électrifiés tout près du sol, sinon ils creusent la terre et passent en dessous.

La stratégie préventive néerlandaise pourrait s'avérer payante... Sauf que seule la moitié des agriculteurs concernés ont réclamé les subventions qui leur permettraient de faire les travaux. «Sans doute parce que les problèmes sont encore peu fréquents, remarque l'écologue Hugh Jansman. Et s'équiper réclame du travail et un investissement, malgré les subventions.» Pas de doute, agriculteurs et bergers néerlandais n'ont pas été assez sensibilisés ni pré-

parés, d'après Max Rossberg, directeur de la European Wilderness Society, qui, basée en Autriche, anime des formations auprès d'éleveurs de son pays, mais aussi en Italie et en Allemagne. Il en est convaincu. «En un siècle et demi, ils ont oublié comment on vit avec ce prédateur, dit-il. Il leur faut travailler autrement et réapprendre à cohabiter avec lui.»

Aux Pays-Bas, comme ailleurs, «l'avenir du loup dépendra de l'opinion publique», estime Hugh Jansman. Lors d'un sondage conduit en 2021 par le ministère de l'Agriculture néerlandais, 54 % des personnes interrogées se sont dites favorables au retour de *Canis lupus* sur le territoire national. Trois points de moins que l'année précédente, peut-être parce que l'enquête s'est déroulée juste après une attaque très médiatisée dans le sud du pays. «Il n'y a aucun doute que le loup peut s'adapter, mais l'être humain saura-t-il le faire aussi?», interroge Hugh Jansman. Aux yeux du scientifique, l'enjeu est surtout sociologique et psychologique. «Tout est une question de perception, conclut-il. Certains ne veulent pas du loup chez eux mais, en vacances dans les Alpes, ils ne se soucient pas du tout de sa présence!» Aux Pays-Bas, à ce jour, l'animal cause infiniment moins de dégâts que les chiens ou les renards (4 000 à 13 000 moutons attaqués selon les années). Mais l'imagination reste plus forte que tout. Et c'est lui qui continue de faire les gros titres des journaux. ■

PAULINE FRICOT

ESPAGNE

Un équilibre entre chiens et loups

Dans la péninsule ibérique, le prédateur doit son salut à une directive européenne et à une nouvelle génération de bergers qui, en déposant les armes, prouvent que cohabiter sereinement avec *Canis lupus* n'est pas une utopie.





Fernando Rodríguez Tábara peut compter sur la fidélité et l'efficacité de son «armée» d'une vingtaine de mastiffs, chiens qui veillent sur ses troupeaux dans la province de Zamora, où les loups abondent.



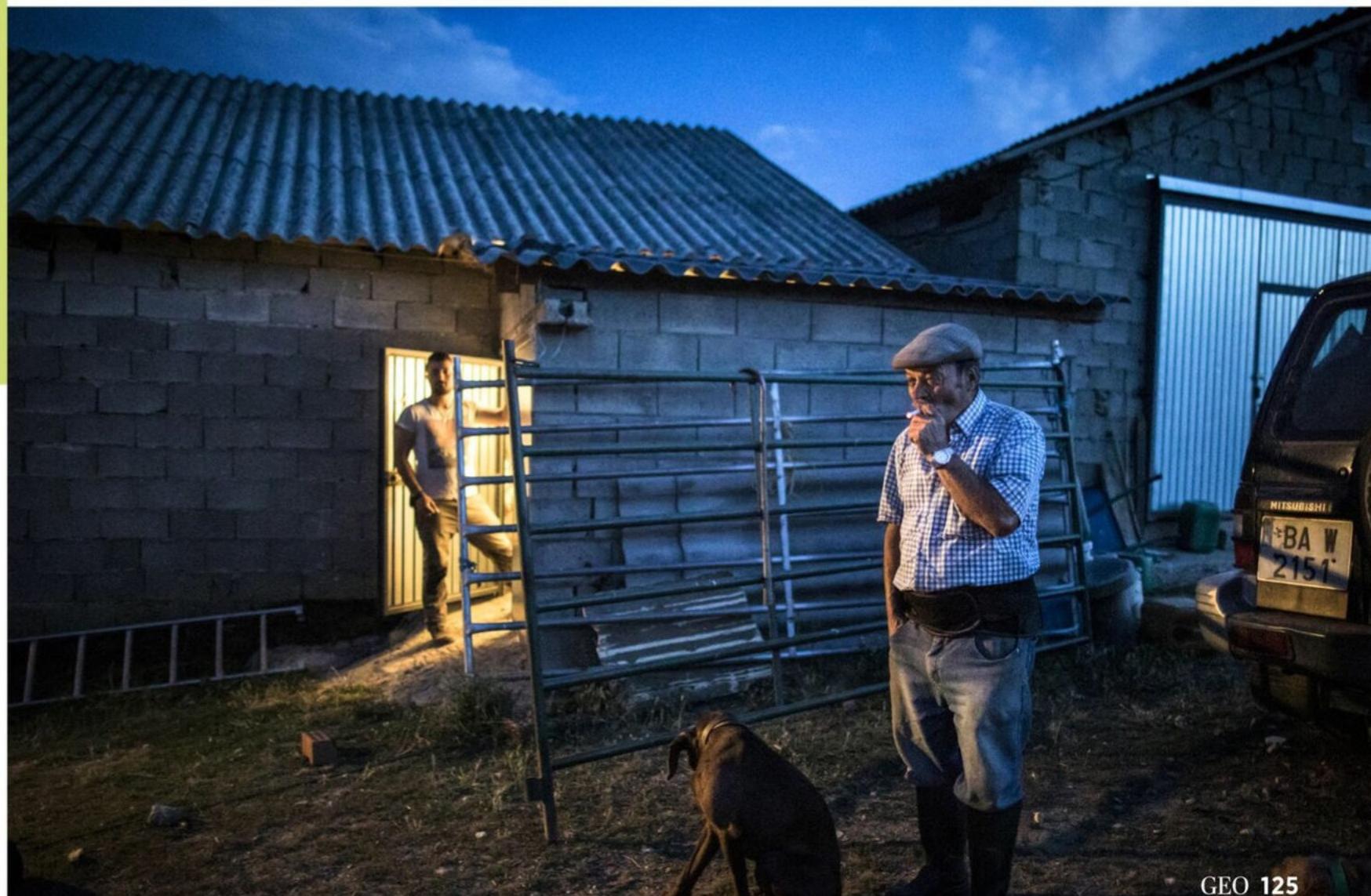
Une tasse de café lui réchauffant les doigts, Sofia Gonzalez Berdasco (à gauche) s'apprête à passer une nuit à la belle étoile, dans le parc naturel de Somiedo (Asturies). Cette vaquera n'a plus peur des meutes de *Canis lupus signatus* (ci-dessous) qui rôdent dans les montagnes du nord de l'Espagne.



Dans la zone la plus peuplée de loups d'Europe, vaqueros et bergers mènent leurs troupeaux en confiance...



Pendant la transhumance, les moutons de Juan Diez (en haut à droite) se désaltèrent en sécurité, grâce à l'installation d'une clôture électrique amovible et à la vigilance de ses chiens. Outre leurs mastiffs, Fernando Rodríguez Tábara et son père Pepe (ci-dessous dans leur écurie de Cerdillo de Sanabria) emploient des dogues. Élevés avec les veaux, ils ont l'impression d'appartenir au troupeau.



La première fois que Sofia Berdasco s'est retrouvée nez à nez avec un loup, elle avait 5 ans. Une rencontre glaçante. Ce jour-là, elle surveillait le troupeau de ses parents avec ses deux sœurs, près de Llamardal, un hameau dans les montagnes du parc naturel de Somiedo (Asturies). Sous ses yeux, le prédateur s'est jeté sur un chevreau pour l'emporter dans la forêt. Il a fallu des années à Sofia, 36 ans aujourd'hui, pour surmonter sa terreur entretenue par les récits des *vaqueros* qui mènent leur bétail des pâturages d'altitude, en été, aux étables des villages côtiers, en hiver. Aujourd'hui, Sofia a repris l'exploitation familiale et développé une activité de guide pour les touristes. Pendant vingt ans, cette *cow-girl* asturienne a fait la transhumance avec son troupeau, cuisant son pain, ramassant du bois pour cuisiner et se chauffer. «Un rude apprentissage mais que je ne regretterai jamais», dit-elle, assise sous le porche de sa ferme à Llamardal. Le loup ? Elle a fini par l'apprivoiser grâce à une expérience qui a eu sur elle l'effet d'un électrochoc. Un jour, elle s'est aventurée seule dans la montagne où elle savait que la bête rôdait. Là, elle s'est installée pour la nuit dans son sac de couchage. «Je voulais entendre hurler les loups, pour vaincre ma peur, raconte-t-elle. Le lendemain, je suis rentrée transformée. J'avais compris qu'il était nécessaire à l'équilibre de la nature», dit-elle.

En Espagne, le prédateur n'a pas meilleure presse qu'ailleurs. Ici aussi, dans les contes, il dévore les fillettes à capuchon rouge et les petits cochons dodus. Dans la nature, il attaque les troupeaux provoquant l'ire des éleveurs. Dans les années 1950, l'*alimañero*, «l'exterminateur de vermine», avait carte blanche pour l'éradiquer par tous les moyens : collet, piège, poison fourni par le ministère de l'Agriculture. Ce lugubre personnage passait dans les villages en exhibant les peaux de ses victimes. Menacées d'extinction, les quelques dizaines de meutes survivant dans des zones inaccessibles furent sauvées, en 1992, par l'Europe qui imposa à Madrid une régulation de la chasse selon un découpage géographique : les loups furent strictement protégés au sud du Duero, pendant qu'un certain quota pouvait être abattu au nord du fleuve, dans les régions concentrant la majorité des meutes : Cantabrie, Asturies, Galice et Castille-et-León. Jusqu'à ce qu'en septembre 2021, l'Espagne uniformise sa législation, interdisant de chasser l'animal dans tout le pays. Dans les monts Cantabriques, le loup ibérique (*Canis lupus signatus*), une sous-espèce du loup gris endémique de la péninsule, a

fait alors un timide retour... à pas de loup, qui s'est accompagné de nouvelles attaques sur les troupeaux. Pourtant, plutôt que de raviver la guerre, une nouvelle génération de berger fait aujourd'hui le pari de la cohabitation.

Chapeau à larges bords vissé sur le crâne, Fernando Rodríguez Tábara, 24 ans, est l'un d'eux. Il se rend dans la sierra sur le dos de sa jument Canela. Son exploitation est située à Cerdillo de Sanabria, un hameau dans la province de Zamora, l'une des zones les plus densément peuplées de loups. «En 2012, ils m'ont tué douze veaux», explique-t-il. Aujourd'hui pourtant, il laisse son troupeau seul à l'herbage pendant la nuit. Son «armée», comme il l'appelle, veille sur une centaine de vaches. Lorsque Fernando arrive, elles paissent tranquillement dans la prairie qui s'étend jusqu'aux montagnes au loin. «Garduña ! Tizón ! Puigdemont !», appelle le *vaquero*. Trois molosses accourent. «Des voisins m'ont donné des chiots de race mastiff, explique-t-il. Dès leur plus jeune âge, nous les mettons à l'étable avec les vaches et, au final, ils ont l'impression de faire partie du troupeau et le protègent.» Et de désigner des veaux que les mâtins suivent comme leur ombre.

LA PÉNINSULE POURRAIT RÉUSSIR À RÉCONCILIER L'HOMME ET LE CARNIVORE À LA FÉROCITÉ LÉGENDAIRE

Aujourd'hui, Fernando admet que le loup, qu'il n'associait jadis qu'à des attaques sanglantes, n'est plus son ennemi. «Lorsqu'on l'empêche de s'attaquer aux animaux domestiques, il se rabat sur les cerfs, les sangliers, les chevreuils, des bêtes qui peuvent propager des maladies et causer des dommages lorsqu'ils sont en surnombre, dit-il. Il joue le rôle de régulateur. L'État devrait subventionner les méthodes de prévention.»

Avec la nuit qui tombe, la température baisse sur la cordillère Cantabrique. La silhouette du mont Espigüete (2 450 mètres) se découpe sur un ciel assombri par les nuages tandis que des milliers de moutons regagnent l'abri de la bergerie. Juan Diez, 41 ans, a appris le métier de berger avec son grand-père, en Estrémadure, dans le sud-ouest du pays. Il est venu s'installer en Asturies en 2005. Quand les gens lui parlaient du loup, il riait. «Je n'en avais aucune expérience, dit-il. Je venais d'une région où il avait disparu depuis longtemps. Cet été-là, j'ai perdu 121 bêtes.» Têtu, Juan est revenu quelque temps plus tard avec un demi-millier de chèvres, mais aussi une clôture électrifiée et des chiens. Cette fois, il a gardé son troupeau intact. «Si le loup attaque vos bêtes, c'est à cause de votre négligence, poursuit-il. Il est passé un jour et il ne vous a pas vu. Il est repassé le lendemain, il ne vous a pas

**Affiches, tee-shirts...
Ici, les oreilles
pointues et les museaux
gris sont en
vedette partout**

vu. Alors, il s'est dit : ce troupeau n'est à personne, donc il est à moi.» Juan croit la cohabitation possible. Des attaques ont encore lieu, et des chiens sont même parfois tués. Mais selon le Life Coex (pour «coexistence») un projet européen de prévention des conflits entre les éleveurs et les grands carnivores (ours et loups) dans les pays du sud de l'Union européenne, le nombre de bêtes égorgées ou blessées diminue en moyenne de 61 % en présence de chiens de garde et de 99,9 % avec l'installation d'enclos électriques amovibles.

Les nuages à présent masquent la Lune et les étoiles au-dessus de l'Espigüete. L'imposante montagne se fond dans la nuit noire. Les chiens de Juan montent la garde autour de la bergerie, où se blottissent les moutons. Seul le bêlement d'un agneau rompt parfois le silence. «Je sais que le loup est là, mais lui aussi, il sait que je suis là !», dit le jeune

Après avoir vu douze de ses veaux se faire tuer, Fernando Rodríguez Tábara a adopté des mastiffs. Depuis, il ne craint plus de laisser son troupeau seul la nuit.

berger. Il espère convaincre, par son exemple, les éleveurs qui montrent les dents face au loup, voire se livrent au braconnage, de l'imiter.

La péninsule ibérique parviendra-t-elle à réconcilier l'homme et le carnivore à la férocité légendaire ? Avec quelque 2 500 individus recensés, dont 300 au Portugal, elle est la zone de l'Union européenne qui compte le plus de loups. Dans la sierra de la Culebra, une zone de 70 000 hectares située en Castille-et-León qui abrite la plus grande densité de ces prédateurs, oreilles pointues et museaux gris sont partout, sur les affiches ou les tee-shirts vendus dans les magasins de souvenirs. Rosi González et son mari Alberto, éleveurs à Sanabria, en ont même fait un argument commercial. Ils vendent de la viande de mouton estampillée *Pastando con lobos* («En pâturage avec les loups»). Leur logo mêle les profils de l'ovin et du prédateur. Dans ces montagnes aussi rudes qu'enchanteresses, l'homme s'apprête, enfin, à ne plus être un loup pour le loup. ■

OFELIA DE PABLO ET JAVIER ZURITA



En librairie et en kiosque



UN MUSÉE IDÉAL ENTRE JAPON ET PROVENCE...

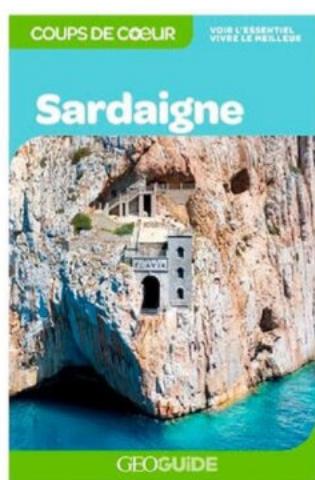
Réalisée en partenariat avec GEO et *Le Monde*, la revue *Le Musée idéal* invite, chaque trimestre, à une visite imaginaire. Toutes les rubriques font écho à la pièce d'un musée : on y trouve des salles d'expositions, un coin enfant, un auditorium, une librairie et même un restaurant. La déambulation, dans ce deuxième numéro, débute par un accrochage consacré à Hokusai : 35 chefs-d'œuvre du célèbre peintre japonais, normalement dispersés à travers le monde, mais réunis, ici, pour vous. Parmi eux, *La Grande Vague de Kanagawa*, une déferlante bleue, sombre, puissante, qui submerge celui qui la regarde... Puis, on poursuit avec une exposition collective intitulée *Peindre la Provence*, dans laquelle quatre maîtres, Van Gogh, Cézanne, Signac et Bonnard, livrent chacun leur version de cette région chère à leur cœur. Enfin, avant de refermer la porte, prenez le temps d'écouter l'une des grandes voix de la culture, Laure Adler, raconter son propre musée idéal...

Le Musée idéal, n° 2, 14,99 €, en kiosque et librairie. À l'abonnement sur prismashop.fr

LA LONGUE HISTOIRE DE L'ÎLE DE BEAUTÉ

Elle fut grecque, romaine, pisane, génoise et enfin française en 1768. Au cœur des luttes de pouvoir en Méditerranée, la Corse a subi durant deux millénaires une succession de conquêtes... sans jamais perdre son idéal de liberté. GEO Histoire déroule le destin d'une île partagée entre ouverture sur le monde et repli sur soi, et retrace la vie de ses personnages les plus illustres à travers des documents rares et des témoignages des meilleurs spécialistes.

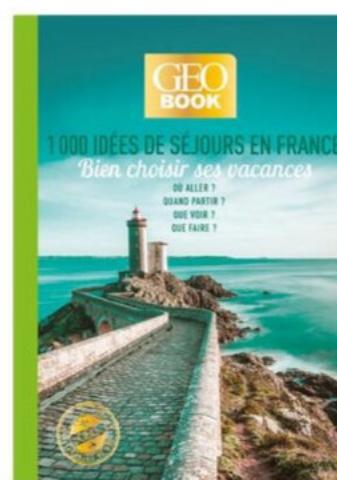
GEO Histoire, *La Corse*, 7,50 €, chez le marchand de journaux.



GEOGuide, Coups de cœur Sardaigne, éd. GEO, 14,90 €, disponible en librairie.

LA DOLCE VITA À LA MODE SARDE

Voici le guide idéal à emporter avec soi pour être certain de voir le meilleur de la Sardaigne. Partez à la découverte de Cagliari, la capitale de l'île, flânez dans les ruelles du centre médiéval de Sassari, dans le Nord-Ouest, profitez des plages paradisiaques de la Costa Smeralda (Nord-Est) et imprégnez-vous de la culture sarde dans la petite ville de Nuoro, dans une région qui compte de nombreux centenaires... Nos auteurs voyageurs ont sillonné le territoire de ce petit éden méditerranéen pour dénicher adresses secrètes, bons plans, conseils et anecdotes. À la clé, une immersion garantie !



GEOBOOK, 1000 idées de séjours en France, 29,95 €, disponible en librairie.

FRANCE : 1000 IDÉES POUR S'ÉVADER !

Séjours écoresponsables, GR mythiques, hôtels de légende, escapades méditation et déconnexion... Pour bien préparer ses vacances, GEO-Book est l'outil indispensable. Où et quand partir ? Que faire ? Que voir ? Aucune question n'a été oubliée, pour vous permettre de passer un séjour en France à la hauteur de vos attentes. Voyage proche ou dans une région lointaine, pour un week-end ou plusieurs semaines, détente ou sportif, entre amis ou en famille... Vous ne serez pas en manque d'inspiration pour combler vos journées. Un guide de 400 pages complet et pratique à emporter avec soi.

À la télé

GEO Reportage, votre rendez-vous sur Arte

Le lundi à 9h25

1^{er} août **Le trésor du jardinier (52')**. *Rediffusion.* Le jardinier Serge Denoix redonne vie aux vieux outils horticoles. Sa collection fait désormais le bonheur d'un public curieux de découvrir ces ustensiles insolites.

8 août **La fenaison en montagne, une tradition suisse (52')**. *Rediffusion.* En Suisse, dans le canton d'Uri, les agriculteurs perpétuent une tradition acrobatique : la fenaison du foin sauvage sur des versants escarpés des Alpes. Une entreprise périlleuse qui demande condition physique, assurance et équilibre.



15 août **Les câpres de Sicile, la saveur de la Méditerranée (52')**. *Rediffusion.* Le câprier est l'une des plus anciennes plantes cultivées du bassin méditerranéen. On en consomme non seulement le fruit, le câpron, mais surtout les bourgeons : les câpres, conservées dans du sel ou de l'huile. Les meilleures proviennent de l'île volcanique de Pantelleria, au sud de la Sicile.

22 août **Inde, la lutte à mains nues (52')**. *Rediffusion.* Le *kushti*, une lutte indienne traditionnelle, connaît un renouveau. Les lutteurs mènent une vie d'ascète : ils s'entraînent plusieurs heures par jour sur un sol de sable, ne consomment ni alcool ni drogue, n'ont pas de relations sexuelles et suivent un régime alimentaire très sain.

29 août **Pérou, une laine qui vaut de l'or (52')**. *Rediffusion.* Comme l'alpaga, dont elle est l'ancêtre, la vigogne vit sur les hauts plateaux de la cordillère des Andes. Chassée pour sa viande pendant des siècles, elle est aujourd'hui protégée et capturée uniquement pour la tonte de son précieux pelage. Sa laine, fine, chaude et légère, est un produit de luxe.

Sur Internet

TESTEZ VOTRE CULTURE GÉNÉRALE

La rédaction de GEO vous propose de tester et d'approfondir votre culture générale grâce à des quiz sur des thèmes aussi variés que la mythologie égyptienne, la reine Élisabeth II, le patrimoine antique français ou encore les techniques de séduction des animaux. L'idéal pour une pause à la fois détente et intelligente !

Retrouvez nos quiz sur geo.fr/tag/quiz-culture-generale

GEONIMAUX, LE PROGRAMME VIDÉO DE GEO QUI FAIT DU BIEN !

Un chien qui communique avec son maître en se servant de buzzers. Un chat sourd qui adore partir en balade à vélo ou encore une amitié improbable entre une oie et un bull-terrier... Le nouveau programme vidéo GEOnimaux, sur GEO.fr, Facebook et Snapchat, vous fait passer gaiement du coq à l'âne tout en découvrant des histoires étonnantes ! Pour prendre une dose de bonne humeur en vidéo, rendez-vous sur geo.fr/tag/geonimaux



DÉCOUVRIR LE MONDE AVEC LES VOYAGES GEO BY VISITEURS



GEO s'associe à l'agence VISITEURS pour proposer une collection de voyages inspirés par notre magazine. Des incontournables dans des conditions exceptionnelles, aux pépites et rencontres loin des sentiers battus, chaque voyage est conçu par nos experts pour vous faire vivre des moments rares, au plus près du monde. Circuits accompagnés en groupes restreints, voire privatisés, croisières en petits équipages ou séjours sur mesure, les voyages GEO by VISITEURS s'adaptent à toutes les envies et offrent toutes les garanties d'un voyagiste professionnel présent depuis trente-cinq ans.

Flashez le QR code pour découvrir notre sélection de voyages



Dans le numéro de septembre

EN VENTE LE 31 AOÛT 2022



Shutterstock / Sean Pavone

Italie

Les trésors de la côte ligure

Entre Méditerranée et montagnes, nos reporters vous emmènent dans les Cinque Terre, explorent l'arrière-pays et les villages médiévaux – dont une principauté d'opérette – parmi les plus beaux d'Italie, et se faufilent dans l'intimité des palais baroques de Gênes.

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 prismashop.fr/geo

Anciens numéros : prismashop.fr/anciens-numeros-geo

Abonnement pour un an / 12 numéros : 78 €

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

Notre publication adhère à l'autorité de régulation professionnelle de la publicité et s'engage à suivre ses recommandations en faveur d'une publicité loyale et respectueuse du public. Contact : contact@byp.org ou 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 : Éric Meyer
Secrétariat : Dounia Hadri (6061)
Rédactrice en chef adjointe : Catherine Segal
Directrice artistique : Delphine Denis (4873)
Chef de service photo : Valerio Vincenzo
Chefs de service : Anne Cantin (4617), Cyril Guinet (6055), Aline Maume-Petrović (6070), Nadège Monschau (4713), Mathilde Saljougui (6089)
Directeur éditorial numérique Prisma Premium : Gilles Tanguy geo.fr et réseaux sociaux : Claire Frayssinet, responsable éditoriale (5365) ; Thibault Cealic (5027), responsable vidéo ; Camille Moreau, chef de rubrique ; Émeline Férand (5306), Chloé Gurdjian (4930), rédactrice. Élodie Montréer, cadreuse-monteur (6536) ; Marianne Cousseran, social media manager (4594) ; Claire Brossillon, community manager (6079)
Service photo : Nataly Bideau, chef de rubrique (6062), Fay Torres-Yap / Bluedot (É-U)
Maquette : Thibaut Deschamps (4795), Béatrice Gaulier (6059), Christelle Martin (6059), chefs de studio : Patricia Lavaquerie, première maquettiste (4740)
Premier secrétaire de rédaction : Nicolas Bizien (5844)
Cartographe-géographe : Emmanuel Vire (6110)
Comptabilité : Carole Clément (4531)
Fabrication : Stéphane Roussies, chef de groupe (6340), Mélanie Moitié, chef de fabrication (4759), Jeanne Mercadante, photogravure (4962)
Ont collaboré à ce numéro : Athénaïs Cornette de Saint Cyr, Marion Fontaine, Delphine Le Feuvre, Hugues Piolet, Lola Talik, Boris Thiolay.

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 présidente Claire Léost. Son associé unique est : la société d'investissements et de gestion 123 - SIG 123 SAS.

Directrice de la publication : Claire Léost
Directrice exécutive : Pascale Socquet
Directrice Marketing et Business Développement : Dorothée 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)
Directeurs exécutifs adjoints PMS : David Folgueira (5055), Virginie Lubot (6448)
Directrice Déleguée : Maria Isabelle de Saint Bauzel (4676)
Lead marque : Diane Mazau
Industry director Automobile : Dominique Bellanger (4528)
Directrice déléguée Creative room : Viviane Rouvier (5110)
Directeur délégué Data room : Jérôme de Lempdes (4679)
Directeur délégué Insight room : Charles Jouvin (5328)
Directrice des études éditoriales : Isabelle Demaily Engelsen (5338)
Directeur marketing client : Laurent Grolée (6025)
Directrice de la fabrication et de la vente au numéro : Sylvaine Cortada

MARKETING DIFFUSION
Direction des ventes : Bruno Recurt (5676). Secrétariat : (5674)
IMPRESSION
MOHN Media Mohndruck GmbH, Carl-Bertelsmann-Straße 161 M, 33311 Gütersloh, Allemagne.
Provenance du papier : Finlande. Taux de fibres recyclées : 0 %.
Eutrophisation : Ptot 0,003 kg/t de papier.
© Prisma Media 2022. Dépôt légal : juillet 2022. ISSN 0220-8245
Création : mars 1979. Commission paritaire : n° 0923 K 83550

ACTUALITÉS COMMERCIALES

SOJASUN

Pour plaire à tous les palais, Sojasun développe deux nouvelles gammes de produits : des desserts ultra-frais au lait d'amande et au lait de coco ; des boissons «Réveil» onctueuses mariant amande, avoine, maïs, noisette. Des recettes de qualité avec des aliments nobles : amandes d'Italie et d'Espagne, citrons de Sicile, noix de coco équitables et chocolat durable.

Disponible en grandes et moyennes surfaces
PMC : entre 1,69 € et 2,79 € www.sojasun.com



DIDRIKSONS

La marque préférée des Scandinaves s'ouvre au marché français. L'entreprise familiale suédoise, développée pour protéger les pêcheurs de la mer du Nord, se réinvente avec des vêtements urbains et outdoor ; une création de produits durables, un design intemporel et un choix judicieux de couleurs. Toutes les collections hommes, femmes, enfants sont à retrouver sur la version française du site internet : www.didriksons.com

MAYTEA

Retrouvez la fraîcheur d'un véritable thé glacé fait maison alliant goût authentique, bien-être et légèreté. L'accord parfait entre de véritables feuilles de thé infusées et le plaisir gourmand des notes de fruits (citron, framboise, menthe, mûre, myrtille ou pêche). Maintenant dans un nouveau format encore plus généreux d'1,2L, toujours dans des bouteilles en plastique 100% recyclé et recyclable.

Disponible en grandes et moyennes surfaces - PMC : 1,79 €
www.suntorybeverageandfood-europe.com/fr-FR/france/marques/maytea/



LES TANIÈRES DE THOIRY

Le Zoo Safari de Thoiry propose des expériences plaçant le respect de la faune au centre de ses préoccupations. Passer une nuit dans une Tanière de Thoiry, c'est avant tout vivre une expérience immersive, observer le plus discrètement possible les animaux évoluant en semi-liberté sur leur territoire. C'est aussi l'occasion d'en apprendre plus sur eux grâce à une visite privatisée en camion brousse, avec ranger dédié, avant l'ouverture officielle du zoo.

A partir de 150 € par personne sur la base de deux personnes sur une période de basse saison.
www.thoiry.net

SOS MÉDITERRANÉE

Chaque année des milliers d'hommes, de femmes et d'enfants meurent noyés aux portes de l'Europe en tentant de traverser la Méditerranée. Face à cette situation inacceptable, des citoyens européens ont décidé d'agir en créant SOS Méditerranée. Avec l'Aquarius et l'Océan Viking, ses bateaux, l'association a déjà sauvé plus de 36 000 personnes. Chaque jour en mer coûte 14 000 €. Pour continuer, ils ont besoin de vous. Faites un don !



Toutes les informations utiles sont sur le site internet : www.sosmediterranee.fr



BRIGITTE BARDOT X SUPPLÉMENT D'AM

Brigitte Bardot Lingerie et Supplément d.A.M. se sont unies pour créer une collection capsule d'étoiles et de paréos élégants. Inspirés de la nature, mais aussi des toiles de Jouy, des bayadères, ils sont en teintes chaudes ou subtiles, en 100% coton, douces et faites main par une équipe dédiée très attentive à chaque détail.

Modèle présenté : paréo Estérel bleu. PMC : 59 €. Pour plus d'idées shopping : www.supplementdam.fr



[ENVIE D'AILLEURS]



[L'ŒIL DU PHOTOGRAPHE]



[CE MONDE QUI CHANGE]



Plus de
25%
de réduction
en vous
abonnant
en ligne

12 NUMÉROS/AN

QUELS SONT LES AVANTAGES DE L'ABONNEMENT EN LIGNE ?

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



AVANTAGES



15%
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.**



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 ANNUELLE

12 numéros par an

69€⁽²⁾ au lieu de 88,40€* €*

Mon abonnement annuel sera renouvelé à date anniversaire sauf résiliation de votre part.

21%

de réduction

OFFRE SANS ENGAGEMENT

12 numéros par an

6,20€ par mois⁽¹⁾

au lieu de 7,37€/mois *

15%

de réduction

② Je choisis mon mode de souscription :

► @ EN LIGNE SUR PRISMASHOP

-15% 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 :

GEODN522

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 kiosque + frais de livraison. **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 CGV du site prismashop.fr), les prélèvements seront aussitôt arrêtés. (2) Abonnement annuel automatiquement reconduit à date anniversaire. Le Client peut ne pas reconduire l'abonnement à chaque anniversaire. PRISMA MEDIA informera le Client par écrit dans un délai de 3 à 1 mois avant chaque échéance de la faculté de résilier son abonnement à date indiquée, avec un préavis avant la date de renouvellement. A défaut, l'abonnement à durée déterminée sera renouvelé pour une durée identique. Le prix des abonnements 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. Début de livraison du 1er numéro, 8 semaines environ après enregistrement du règlement dans la limite des stocks disponibles. Vos informations sont collectées par PRISMA MEDIA et traitées, en tant que responsable de traitement, aux fins de : gestion de la relation client ; gestion des impayés, précontentieux et contentieux ; communication marketing par email pour des produits et services similaires à ceux déjà souscrits ; communication marketing par voie postale par Prisma Media et ses partenaires ; amélioration des services et de l'expérience utilisateur. Sous réserve de votre consentement, vos données pourront être traitées à des fins de prospection commerciale et de publicité ciblée. Vous pouvez exercer vos droits d'accès, de rectification, d'opposition, de suppression, de limitation du traitement et à la portabilité de vos données en nous adressant à dpo@prismamedia.com. Nous vous invitons à consulter la Charte pour la protection des données sur <https://www.prismashop.fr>. Photos non contractuelles. Les archives numériques sont accessibles durant la totalité de votre abonnement.

GEODN522





Usages du monde

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

LES ALLEMANDS, CE PEUPLE QUI BULLE À TABLE

Qu'est-ce qui, en dépit de la solide amitié franco-allemande, nous éloignera toujours de nos voisins d'outre-Rhin ? Leur invention des culottes de peau ? Leur passion pour la *Tétralogie* de Wagner – qui dure tout de même quatorze heures ? Leur goût immodéré et déraisonnable pour la *wurst* (saucisse) saupoudrée de curry ? Non ! Le fossé qui nous sépare tient à leur manière de prendre les eaux. De Düsseldorf à Leipzig, on étanche sa soif avec des petites bulles. Obligatoirement. Quand la patrie de la bière passe à l'eau claire, elle considère en effet que la moins bonne des pratiques consiste à s'y prendre comme ces Français, qui trouvent tout naturel de boire leur H₂O sortie d'un robinet.

Depuis 2019, une directive européenne encourage pourtant le service gratuit de la *leitungswasser* (eau courante) au restaurant. Mais, en Allemagne, réclamer une simple carafe de Château La Pompe reste le meilleur moyen de se noyer dans une mare de honte. «Au mieux, le serveur vous prendra pour un touriste, au pire pour un rustre !», témoigne le photographe Martin Pietz, natif de Berlin. Pour lui, il est normal de facturer une bou-

teille d'eau. «Chez nous, persiste depuis une époque très lointaine une forme de défiance envers l'eau municipale, alors que celle-ci est aujourd'hui parfaitement contrôlée et bonne à boire.» D'où cette inclination généralisée pour l'effervescence, qui demeure dans l'inconscient collectif comme un sceau de confiance : le *pschitt* à l'ouverture de la bouteille, puis les chatouillis délicats sur les papilles à la première gorgée, sont comme des preuves irréfutables que la boisson a bien été traitée avant d'atterrir dans le verre. Résultat, dans les rayons des supermarchés, le choix des eaux gazeuses en bouteille est pléthorique, alors que chez les jeunes générations, plus soucieuses d'écologie, il est de bon ton désormais de fabriquer son breuvage pétillant soi-même, en investissant dans la machine idoine.

Plus qu'une simple maniaquerie hygiéniste, ce penchant coule de source tant il remonte à loin. Entre Cologne et Francfort, s'étend l'Eifel volcanique, région des profondeurs de laquelle sourdent d'innombrables eaux naturellement pétillantes, dont la fameuse eau de Seltz, embouteillée depuis le XVI^e siècle. Et puis, c'est à un Allemand du Land de Hesse qu'on doit la

mise au point définitive du procédé de gazéification de l'eau plate : le dénommé Johann Jakob Schweppe, qui déposa son brevet en 1783 et fonda la célèbre marque portant son nom. Dès lors, l'habitude fut prise de coincer la bulle dans n'importe quelle boisson. Encore de nos jours, quand il fait soif, nos voisins ont ce genre de lubie qui consiste à ajouter quelques rasades d'eau pétillante dans du jus de pomme, ce qui donne l'*apfelschorle*, ou même dans leur verre de vin pour obtenir un *weinschorle*. En Allemagne, qu'importe le flacon, pourvu qu'on ait les bulles. ■

SÉBASTIEN DESURMONT

Bernd Wüstneck / DPA / Photodonstop



En Allemagne, l'eau du robinet, c'est pour la gamelle du chien. À table, il faut que ça pétille !

SEPM
TOP ventes

Dr. Michel Cymes Good!

NOUVELLE
FORMULE

CIRCULATION
SANGUINE

CE QU'IL FAUT
SAVOIR

TEST : AVEZ-VOUS
DE BONNES VEINES ?

7 GESTES
pour éloigner
le mal de dos

TÉMOIGNAGE
Acouphènes,
on peut
s'en sortir

OSTÉOPOROSE
L'éviter, c'est
possible

MICROBIOTE
CUTANÉ
Mes conseils pour
en prendre soin

ON RESPIRE À PLEINS POUMONS !

- AUGMENTER VOS CAPACITÉS RESPIRATOIRES
- PRÉSERVER BRONCHES ET POUMONS
- SE PROTÉGER DES POLLUANTS

CYCLOTOURISME
Nos circuits pour
tous les niveaux

LE MAGAZINE POUR PRENDRE
SOIN DE VOUS

EN VENTE CHEZ VOTRE MARCHAND DE JOURNAUX

Toute la presse est sur
prismaSHOP.fr



Jusqu'où peut-on aller

lorsque l'on est
bien accompagné ?

Organiser votre patrimoine,
préparer une transmission,
investir sur les marchés.
Vos aspirations n'appartiennent
qu'à vous. Nos conseillers
et nos experts vous accompagnent
pour définir une stratégie financière
qui corresponde à vos objectifs
et surtout, qui vous corresponde.

**Prenez rendez-vous avec
un conseiller sur hsbc.fr**

