



N° 546. Août 2024

QUÉBEC ■ Antarctique ■ Guyane ■ Haute-Saône ■ Corne de l'Afrique

HOMARD, CABANES À SUCRE ET ÉCOLE DU RIRE

LE QUÉBEC

PREND LA VIE DU BON CÔTÉ



GUYANE

MILITAIRES,
BIOLOGISTES...
ILS PRÉSERVENT
L'AMAZONIE
FRANÇAISE

HAUTE-SAÔNE

UN GRAND
BOL D'AIR
DANS LA PETITE
FINLANDE

ENQUÊTE

DE L'ÉTHIOPIE À
DJIBOUTI, CHEZ
LES BARONNES
DU KHAT

CPPAP

PRISMA MEDIA

L 16987 - 546 - F. 6.50 € - RD



BE : 6,9 € - CH : 11 CHF - CA : 11,95 CAD - DE : 8 € - ES : 6,9 € - GR : 6,9 € - IT : 6,9 € - LU : 6,9 € - PT : 6,9 € - NL : 7,2 € - DOM Bateau : 6,9 € - DOM Avion : 6,9 € - MA : 75 MAD - TN : 14 TND - ZONE CFA Bateau : 5 500 XAF - ZONE CFA Avion : 7 800 XAF - ZONE CFP Bateau : 1 000 XPF - ZONE CFP Avion : 2 000 XPF

**LE TEMPS
APPARTIENT
À TOUS.
MAIS SEULS
CERTAINS
SAVENT EN
PROFITER.**



Une bouffée de chaleur humaine

Au Québec, on ne plaisante pas avec la bonne humeur, cultivée comme un précieux art de vivre. Des splendides côtes de la Gaspésie aux érablières ancestrales où le sirop d'érable naquit d'un savoir-faire autochtone (n'en déplaise aux nostalgiques de l'esprit pionnier), Sébastien Desurmont a traîné ses chaussures de rando – où se mêle la terre de tous les continents explorés pour GEO –, de parties de pêche en émerveillements paysagers. Il a goûté pour vous les oreilles de crisse et les sandwiches au homard, nouvelle manne chérie des pêcheurs du Saint-Laurent. Il a (peut-être) enfilé des souliers plus citadins pour se glisser dans les coulisses des théâtres de stand-up de Montréal, une ville hétéroclite, américanisée et foutraque, où le rire a son école, sous l'égide du ministère de l'Éducation. Il a écouté Thom, Younes, Louise, Paul, Kenzo et Shana raconter à leur manière l'esprit des lieux, le champ des possibles, toutes origines mêlées dans cette ville-monde. Ce qui les rassemble : un respect mutuel et une convivialité que les Français envient depuis longtemps à leurs lointains cousins. Ces récits, ces images, ces expressions fleuries me touchent au cœur, moi qui depuis petite écoute rouler l'accent des copines québécoises de ma mère, et qui, il y a bien longtemps, ai chanté du Lynda Lemay sur la longue route d'un chalet au lac Saint-Jean, comme on la chante désormais dans les cabanes à sucre autour d'un festin. Alors que se profile l'incomparable été indien, je retrouve dans cette invitation au voyage, comme tout invité récent ou ancien de la Belle Province, un peu de cette chaleur humaine et de cette confiance en l'avenir qui nous font tant défaut. ■



Stéphane Lavoué

l'édito

Myrtille Delamarche Rédactrice en chef



redaction@geo.fr



@MyrtiDelamarche

En exclusivité sur www.bookys-ebooks.com

GEO

août

2024

P. 3
ÉDITORIAL

P. 6
BIEN VU

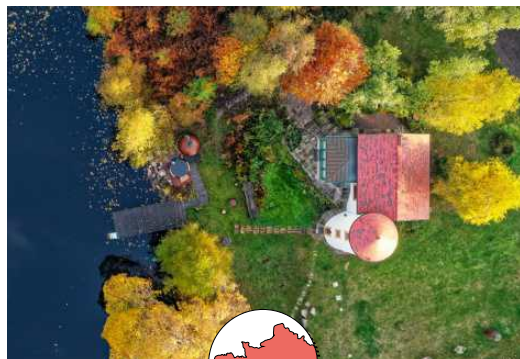
Trois photographes nous racontent les coulisses de la prise de vue de leurs incroyables images.



P. 14

L'ODYSSÉE DE... l'ylang-ylang

L'huile essentielle de cette plante originaire d'Asie, mais surtout cultivée aujourd'hui dans l'océan Indien, se retrouve dans nombre de parfums et de cosmétiques.



P. 16

LA FRANCE BUISSONNIÈRE La Petite Finlande, une féerie scandinave au pied des Vosges

Cette contrée sauvage de la Haute-Saône, faite de forêts et d'étangs, est un paradis pour les randonneurs.



P. 22

L'ŒIL DU PHOTOGRAPHE Un jour à Macondo

L'Italien Marco Vernaschi a rencontré les habitants d'une région marécageuse, dans le nord de la Colombie, qui a inspiré Gabriel García Márquez pour son *Cent ans de solitude*.

P. 32
L'INVITATION AU VOYAGE

QUÉBEC LA VIE DU BON CÔTÉ

Road trip en Gaspésie, aux sources du Canada

Jacques Cartier, «l'inventeur» de la patrie, débarqua ici, à l'embouchure du Saint-Laurent. Et la péninsule n'a rien perdu de sa sauvagerie !

Le sirop d'érable, un héritage des Premières Nations

Les Québécois redécouvrent l'histoire de leur or brun, qui était récolté et consommé bien avant l'arrivée des premiers colons.

À Montréal, ils prennent le rire au sérieux

Il souffle un vent de bonne humeur sur les scènes, mais aussi dans les rues, de la plus grande ville francophone d'Amérique du Nord.

Guide : les coups de cœur de notre reporter à Montréal





DE LA PLANÈTE

À L'ÉCOUTE

P. 72

À LA RENCONTRE DU MONDE **Les baronnes du khat**

Dans la Corne de l'Afrique, les hommes mâchonnent souvent à longueur de journée cette plante euphorisante... Mais ce sont les femmes qui tiennent les rênes de son commerce.



Marian Pehée

P. 84

L'ESPRIT D'AVENTURE **Avec les familles de l'Antarctique**

Chaque année, la base-village argentine d'Esperanza accueille de nouveaux volontaires pour un séjour de dix mois en autarcie totale. Notre reporter a suivi leur installation.

P. 125

LES RENDEZ-VOUS DE GEO À visiter, en kiosque, en librairie, à la télévision.

P. 130

DERRIÈRE L'IMAGE Mais qu'est-ce que ce bébé kangourou fait dans ce sac ?

P. 12

LA NATURE NOUS SURPREND L'Œil de l'Afrique, ou l'énigme du Sahara.

P. 64

TERRE DE POSSIBLES **Dans les Cévennes, un hôpital pour la faune sauvage**

Des milliers d'animaux sauvages, blessés ou orphelins, sont soignés chaque année dans le refuge de Ganges.

P. 96

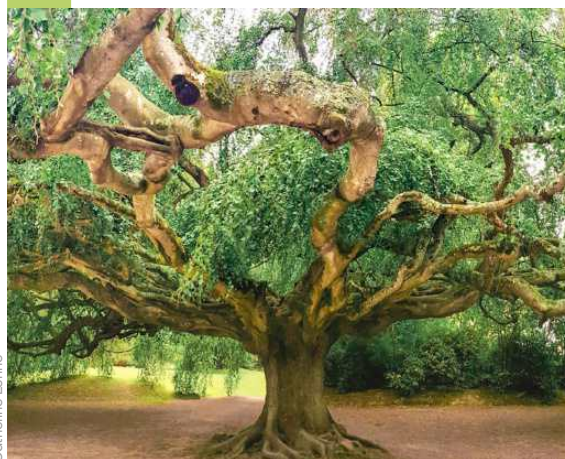
GRANDEUR NATURE **Opération Harpie : la traque sans fin de l'or illégal**

L'armée française tente de stopper les orpailleurs clandestins qui ravagent la forêt guyanaise, tandis que des biologistes préservent la faune et la flore.

P. 114

EN TÊTE À TÊTE **«Le monde des arbres est plus fort que celui des animaux»**

Pour la botaniste Catherine Lenne, les arbres les plus bicornus sont le symbole de leur incroyable capacité d'adaptation.



Catherine Lenne

PROLONGEZ VOS RENDEZ-VOUS AVEC GEO

Couverture : au bord d'un lac au Québec.
Crédit : Getty Images.

En haut : Cédric Gras.

En bas : Jérémie Lusseau.

Encarts marketing : au sein du magazine figure un encart First voyages jeté pour tous les abonnés.

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. 125. **arte**

SUR LE WEB

Site GEO : www.geo.fr  [@geo_france](https://www.instagram.com/geo_france)

 facebook.com/GEOMagFrance

 [@GEOfr](https://twitter.com/GEOfr)  www.youtube.com/geoFrance

 www.linkedin.com/company/geo-france





Altitude maternelle

Ces deux femelles géladas, dont l'une allaite son petit, affichent une forme de sérénité, tranchant avec la tempête qui menace dans leur dos. «C'était à 3 300 mètres d'altitude, dans le parc national du Simien, dans le nord de l'Éthiopie, raconte Marco Gaiotti. Quand je m'y suis rendu, en 2022, j'étais l'un des seuls visiteurs, car l'accès aux montagnes était interdit depuis deux ans en raison de la guerre entre le pouvoir éthiopien et la province du Tigré.» Le directeur du parc lui ayant ouvert les portes, Marco a pu travailler librement. «J'ai obtenu cette image en utilisant une large focale, afin d'intégrer dans le cadre le paysage en arrière-plan, poursuit-il. Sur le moment, je n'étais pas sûr d'avoir une bonne photo. J'ai découvert le résultat plus tard, une fois rentré chez moi !»



En exclusivité sur
www.bookys-ebooks.com

L'échappée du désert

Hegra, site archéologique dans le nord-ouest de l'Arabie saoudite, près de la ville d'Al-Ula, est le premier de ce pays à avoir été inscrit par l'Unesco, en 2008, sur la liste du patrimoine mondial. Vestige de la civilisation nabatéenne, il abrite des dizaines de tombes monumentales comme celles-ci, taillées dans la roche entre le I^{er} siècle av. J.-C. et le I^{er} siècle ap. J.-C. Les Saoudiens multiplient les rendez-vous culturels et sportifs dans la zone, ouverte au tourisme depuis 2019. «J'avais repéré ce roc car il est proche de la route des coureurs du Al-Ula Tour 2024», raconte le photographe Charly López. J'ai eu peur de ne pas le retrouver. Quel soulagement quand je l'ai aperçu depuis la voiture !» Habitué des grands tours cyclistes, Charly a vibré en voyant passer «ce peloton coloré, défilant devant un monument antique, sous le ciel immense du désert».



CHARLY LÓPEZ

Ce photographe espagnol âgé de 30 ans couvre les grandes épreuves cyclistes internationales, des rallyes et des Grands Prix de F1.







Haut les mains !

La mante fleur à bandes (*Theopropus elegans*), une espèce endémique du Sud-Est asiatique, est connue pour sa robe verte et blanche et ses ailes postérieures orangées qui lui servent de camouflage dans un décor floral. L'espèce, très vorace, est réputée pour sa capacité à rester immobile durant de longues périodes afin de surprendre ses proies, des insectes volants ou rampants, et de les saisir grâce à ses pattes avant, dites « ravisseuses ». « Dans les montagnes verdoyantes du nord de la Malaisie, j'ai dû faire preuve de patience pour photographier ces deux femelles d'environ cinq centimètres [les mâles n'en font que trois], parfaitement figées dans cette position spectaculaire, raconte Kelvin Lee. Comme ces petits animaux fascinants, j'ai dû rester immobile afin de trouver le meilleur moment pour déclencher. »



la nature **nous surprend**

CHAQUE MOIS, GEO VOUS EXPLIQUE UN PHÉNOMÈNE NATUREL

L'Œil de l'Afrique, ou l'énigme du Sahara

Longtemps, les chercheurs ont cru que cette formation géologique de 40 km de diamètre, située dans le désert mauritanien, était due à un impact de météorite. Mais elle est l'œuvre du magma et de l'érosion.

À 30 kilomètres au nord-est de l'ancienne cité caravanière de Ouadane, dans le désert de l'Adrar, en Mauritanie, se trouve un site mystérieux. Une sorte de cratère de 40 kilomètres de diamètre dans lequel s'emboîtent des anneaux de 20 à 30 mètres de haut. En la regardant, on pense à une ammonite géante échouée dans une mer de sable. Cette formation, nommée Guelber Richat («structure de Richat»), fut décrite en premier par des soldats français en 1916. Mais ce

n'est qu'en 1965 qu'elle a été révélée dans toute sa splendeur, après avoir été survolée par des astronautes américains : vue du ciel, elle ressemble à un œil gigantesque, d'où son surnom d'Œil de l'Afrique.

Certains veulent y voir les vestiges de l'île mythique de l'Atlantide... Les scientifiques, eux, ont longtemps cru que c'était l'impact d'une météorite. En réalité, les recherches ont démontré que la structure de Richat était à l'origine un dôme, formé il y a 100 millions d'années par une remontée de magma. Puis, l'érosion a fait son œuvre, rabotant certaines roches plus que d'autres, ce qui a créé ces crêtes circulaires appelées *cuestas*. Un phénomène rare mais pas unique : on le retrouve aussi, mais en moins impressionnant, en Algérie, au Tchad et au Mali.



Shutterstock / GLF Media

Cette immense formation géologique située dans le désert mauritanien de l'Adrar a été sculptée au fil du temps.

PAR MATHILDE SALJOUGUI

DÉGUSTATION

CE N'EST PAS LA MACHINE QUI FAIT UN BON CAFÉ, C'EST LE GRAIN

POURQUOI LE CAFÉ EN GRAIN EST-IL SI BON ?
PARCE QUE SES ARÔMES SONT AINSI PARFAITEMENT
PRÉSERVÉS JUSQU'À LA DÉGUSTATION, MAIS AUSSI
PARCE QUE...

Chaque grain de café est unique

Les amateurs de café le savent : la qualité des grains fait toute la différence. À chaque étape, les experts café L'OR leur portent une attention minutieuse : les cerises de café, de variété Arabica ou Robusta, sont cueillies à maturité, puis les grains sont sélectionnés et assemblés avec soin afin de trouver le juste équilibre.

Le café en grain est le fruit d'un savoir-faire authentique

Les grains de café verts, neutres en goût, sont délicatement chauffés par les maîtres-torréfacteurs, afin de libérer leurs qualités gustatives. La torréfaction en révèle toutes les saveurs.

Les experts savent créer des conditions de conservation optimales

Les arômes du café sont aussi délicieux que délicats. Pour les préserver au mieux et garantir une dégustation parfaite, les experts café L'OR ont créé un emballage doté d'une valve fraîcheur qui protège les grains jusqu'à la mouture et la préparation de son café.

Le saviez-vous ?

Un caféier connaît sa première floraison au bout de **3 à 5 ans**. Il faut ensuite compter **6 à 9 mois** pour récolter les cerises à maturité. Par la suite, il produit chaque année **2,5 kg de cerises**, l'équivalent de **500 g de café torréfié**, soit **80 tasses**.



« Le café en grain permet de profiter au maximum de la fraîcheur des arômes. Moudre son grain juste avant la préparation est gage d'une richesse aromatique et d'une belle complexité lors de la dégustation. »

Philippe Casas, expert café L'OR

UN MOMENT CAFÉ INTENSE AVEC L'OR, LA MARQUE N°1 DU CAFÉ EN GRAIN*

Parce que certains l'aiment puissant et complexe, quand d'autres le préfèrent raffiné et doux, ou encore corsé et long en bouche, les experts café L'OR ont développé deux nouvelles intensités : Absolu 10 et Absolu 13.



**PROFITEZ D'UNE OFFRE
EXCLUSIVE SUR LES
NOUVELLES INTENSITÉS
L'OR ABSOLU**



l'odyssée de l'ylang-ylang

CHAQUE MOIS, GEO VOUS RACONTE
LES AVENTURES D'UN PRODUIT DE LA TERRE.

La fragrance envoûtante de l'océan Indien

Avec ses six fins pétales jaunes, c'est une fleur délicate, qu'il faut récolter à la main, à l'aube, quand ses effluves suaves sont les plus puissants. Originaire d'Asie du Sud-Est, l'arbre *Cananga odorata* a été introduit par des Français dans les îles de l'océan Indien. Distillée pour la première fois aux Philippines en 1860, la fleur, produite à présent surtout aux Comores, à Madagascar et à Mayotte, embaume depuis parfums et cosmétiques raffinés. Son huile essentielle inspire même désormais de grands chefs, comme Thierry Marx, qui l'utilise dans certaines recettes de glace et de pannacotta.



Or des Comores

Pour cet archipel, les fleurs de *Cananga odorata* sont une ressource précieuse : les Comores sont le leader mondial de la production d'essence d'ylang-ylang, que les créateurs de senteurs s'arrachent. Un bémol : la distillation à la vapeur est gourmande en bois, si bien que la déforestation sur place atteint des taux records. Le pays cherche désormais à utiliser des alambics moins énergivores.

Emblème de Mayotte

Ses fleurs en forme d'étoile ornent les armoiries du 101^e département français, ainsi que certains *salouvas*, ce tissu traditionnel que les Mahoraises nouent autour de la poitrine... Mais ces dernières décennies, l'île peine face à la concurrence des Comores et de Madagascar, et la culture d'ylang-ylang décline : la superficie des plantations a ainsi été divisée par dix en moins d'un demi-siècle.

Fleur à tout faire des Philippines

C'est du tagalog, une langue des Philippines, que provient le nom ylang-ylang, qui signifie «fleur des fleurs». Dans cet État insulaire, les pétales de *Cananga odorata* servent à tout : à tresser des colliers, décorer des sites cérémoniels, aromatiser thés et bonbons, mais aussi à fabriquer des baumes protégeant des rayons UV, des infections et de la fièvre. Voire à concocter des huiles aphrodisiaques...

TEXTE NADÈGE MONSCHAU



C'est quoi le rapport entre un ver de terre et des céréales CHOCAPIC® ?

C'est l'agriculture régénératrice ! Et nous sommes fiers de nous y être engagés pour rendre notre 1^{er} ingrédient, le blé complet, encore meilleur.

En nous associant avec 69 agriculteurs partenaires qui cultivent du blé complet à moins de 300km de nos 2 usines françaises, nous soutenons le développement de ces pratiques agricoles. Par exemple, en diminuant le labour des sols, la terre et ses habitants sont mieux protégés. Des vers de terre dans les champs de blé, c'est un signe d'un sol en bonne santé,

qu'il respire et que l'eau circule mieux. Cela contribue à une culture plus durable du blé complet, 1^{er} ingrédient de nos céréales CHOCAPIC®.

Plus d'infos sur www.nestle-cereales.com/fr
ou scannez ici



© Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A. CEREAL PARTNERS FRANCE SNC 379 208 077 RCS Nanterre, Issy-les-Moulineaux

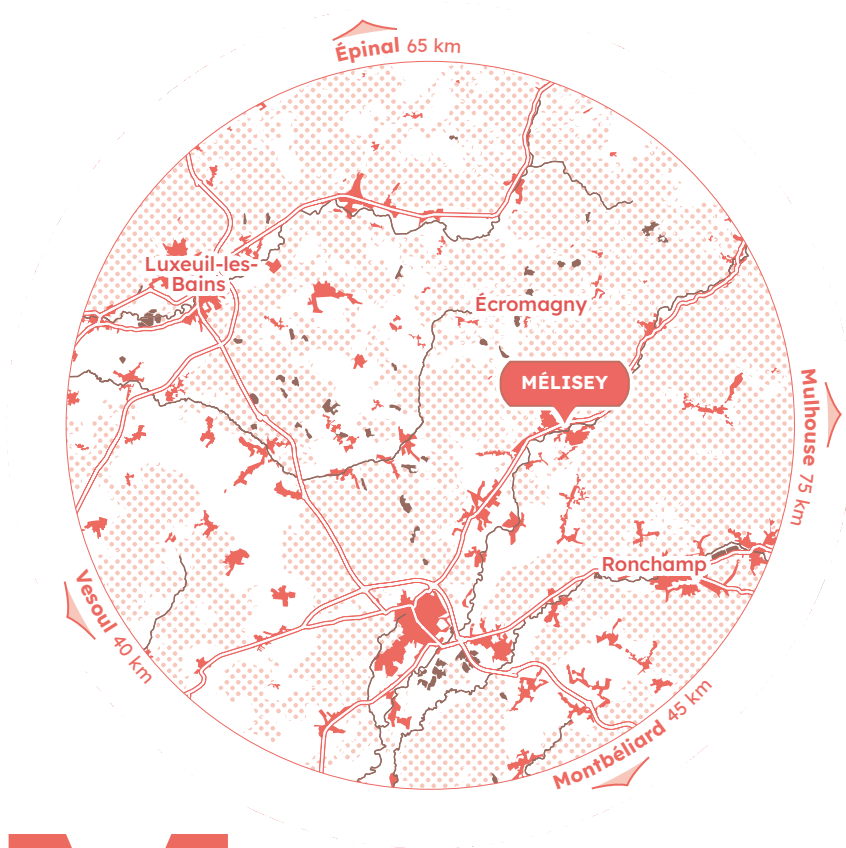
POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS - WWW.MANGERBOUGER.FR



LA PETITE FINLANDE UNE FÉERIE SCANDINAVE AU PIED DES VOSGES

Aux confins de la Haute-Saône, s'étend une contrée verdoyante piquée d'étangs innombrables, façonnée par la fonte des glaciers et le travail des hommes. Un lieu idéal pour marcher et déconnecter.

TEXTE CYRIL GUINET



M assif et solitaire, il se dresse le long de la départementale 139, dans le nord-est de la Haute-Saône. Comment ce mégalithe de 70 tonnes, piqué de mousses et de lichens, a-t-il atterri ici sans montagne alentour ? *«C'est une pierre erratique, un roc déposé par les glaciers lors de leur recul, il y a 12000 ans, explique Daniel Curtit, enseignant retraité devenu historien de cette région où il est né voici soixante-dix ans. La légende d'ici veut que la pierre Mourey soit une "pierre qui vit", qui tourne sur elle-même une fois par siècle dans la nuit de Noël.»* Ces rochers sont nombreux sur le plateau, mais celui-ci est le plus célèbre. Car, assure-t-on, il dissimule un trésor et va se baigner dans l'étang voisin avant de revenir à sa place !

Les pierres vagabondes ; le sapin inventé par le diable ; la vouivre, une

créature tantôt femme tantôt serpent, front orné d'un rubis, vivant dans les rivières... Les mythes liés à sa géographie abondent dans cette contrée de l'est de la France, surnommée la Petite Finlande pour ses paysages qui, sur 220 km², évoquent ceux des pays nordiques. Une terre de landes, prés et forêts, sillonnée de cours d'eau cristallins et tavelée d'étangs aux eaux noires, assez nombreux pour valoir à la région l'autre appellation de Plateau des Mille Étangs. Ces plans d'eau furent façonnés au Moyen Âge par des moines qui transformèrent une terre ingrate et marécageuse en un archipel de bassins de pisciculture.

Depuis, un sortilège semble maintenir l'endroit hors du temps. Les étangs ont survécu à l'oukase du ●



Photos : René Mattes / hemis.fr

↑ **SUR LE PLATEAU DES GRILLOUX** (ci-dessus), comme partout sur ce territoire de 220 km², tous les chemins mènent à un étang.

ICI, LE CALME
N'EST TROUBLÉ QUE
PAR LE MURMURE
DE L'EAU ET LE
CHANT DES OISEAUX



→ **SÉRÉNITÉ
ABSOLUE** À un jet
de pierre d'Écroma-
gny, un des plus
charmants bourgs
du plateau, une
cabane en pleine
nature invite
au lâcher prise et
à la méditation.





SUR
PLACE

Soins historiques

À Luxeuil-les-Bains, profiter des bienfaits d'une eau thermale à 34 °C toute l'année, dans un splendide bâtiment de grès rose du XVIII^e siècle. chainethermale.fr/luxeuil-les-bains

Randonnées tous niveaux

À partir d'Écromagny, plusieurs circuits thématiques, certains jalonnés de panneaux, permettent de découvrir la faune et la flore spécifiques de la région. ecromagny.fr

Sacré patrimoine

À Ronchamp, admirer Notre-Dame-du-Haut, étonnante chapelle construite en 1955 par Le Corbusier, inscrite au patrimoine mondial par l'Unesco. Incontournable !

l'impératrice Eugénie et Sacha Guitry comptent parmi les illustres curistes à avoir fréquenté les élégants thermes de Luxeuil-les-Bains.

◆ 14 frimaire an II ordonnant que tous les étangs de France soient asséchés – pour raisons sanitaires mais aussi parce qu'ils représentaient, aux yeux des révolutionnaires, un privilège lié aux moines. Ni autoroute ni gare TGV. Peu de touristes. Au plus fort de la saison estivale, on peut baguenauder à pied ou à vélo durant des heures dans un dédale de chemins ombragés par les chênes, hêtres, sapins et bouleaux, sans croiser personne. Les menus des auberges, eux, mettent en vedette truites, brochets, anguilles, gibier, mais aussi des écrevisses et, en mars-avril, des cuisses de grenouille.

C'est un lieu où il fait bon se paumer, disent les gens d'ici. Mélisey est une bonne porte d'entrée pour entamer cette errance volontaire. Les nombreux chemins de randonnée qui s'égaillent autour du village égrenent

des noms qui titillent l'imagination : les lieux-dits des Échelets, de La Goulotte, de La Goutte (ce terme désigne un ruisseau qui alimente les étangs) du Frêne, l'étang de la Dame ou celui du Grand Rosbeck (l'un des plus beaux de la région)... L'une de ces promenades mène à Écromagny, charmant bourg dominé par un clocher comtois coiffé d'un bulbe de tuiles colorées – 86 étangs à lui seul, soit un peu plus d'un pour deux habitants !

La vie sauvage, elle, prend ses aises plus au sud, dans la tourbière de la Grande Pile, près de Saint-Germain. Canneberges, linaigrettes, andromèdes aux délicates clochettes rosées, et même plantes carnivores (droséra et utriculaire jaune pâle) pour la flore. Grèbes huppés, martins-pêcheurs, bergeronnettes des ruisseaux, une dizaine d'espèces de libellules rares et des

Denis Birgola / hemis.fr



Gilles Lansard / Hemis.fr

← EAUX VIVES

De nombreuses petites rivières sauvages sillonnent les sous-bois et chutent de cascade en cascade, comme ici la Doue de l'Eau près du village de Servance.

papillons protégés comme le petit collier argenté (*Boloria selene*) et le damier noir (*Melitaea diamina*) pour la faune. Un lieu qui intéresse aussi les scientifiques : «Des carottages dans l'épaisse couche de tourbe – 17 mètres ! – permettent d'étudier les fluctuations climatiques sur les derniers 135 000 ans», explique Daniel Curtit.

Un moulin ressuscité

Côté patrimoine, la Petite Finlande abrite encore les vestiges de nombreux moulins. «Il y en avait jadis des centaines qui utilisaient la force motrice de l'eau pour faire de la farine, presser des jus de fruits, ou tirer l'huile des noix, des noisettes, ou encore de la navette, une plante de la famille du colza», poursuit l'historien. Le dernier meunier de la région, à Corravillers, ultime village avant les Vosges, a cessé son activité en 1985. En 2014, Éric Mourey, son neveu, s'est lancé dans un défi un peu fou : «Nous avons enfin terminé les travaux, dit le sexagénaire. Bientôt, nous ferons de la farine et cuisons notre pain.» Son moulin se visite (sur réservation) dans la journée. Mais prochainement, on pourra y dormir, Éric ayant le projet d'aménager des chambres d'hôtes. Le matin, les fenêtres s'ouvriront sur la vallée du Breuchin. Pas la Finlande, mais presque.

Cyril Guinet

BON À SAVOIR

C'est aussi le plateau des mille croix

Difficile de ne pas les remarquer tant elles sont nombreuses le long des chemins de la Petite Finlande. Érigées à l'entrée des hameaux ou aux croisements des routes, les croix servaient au Moyen Âge de lieu de rassemblement et de prière pour les croyants, à orienter les voyageurs, ou encore à conjurer la peste noire qui ravagea la région au XIV^e siècle (les «croix de peste» se reconnaissent au saint Sébastien dont elles sont ornées). On en a recensé environ 570 sur le plateau qui, malgré l'usure du temps et les intempéries, sont, par chance, bien préservées.



Sur la croix «à double face» du Montandré sont représentés un Christ regardant vers l'est, et une Vierge à l'Enfant tournée vers l'ouest.

@OT1000étangs

Le pêcheur

Andrés vit à El Horno, un village sur la rive du fleuve Magdalena. Il y a de moins en moins de poissons dans le *río*, alors il rêve de quitter sa région de marais et de *ciénagas* (prairies gorgées d'eau) pour vivre dans le prospère port fluvial de Barranquilla.





Cette région du nord-est de la Colombie, à 300 kilomètres au sud de Carthagène, autour du fleuve Magdalena, aurait inspiré le romancier Gabriel García Márquez pour imaginer Macondo, le village de *Cent ans de solitude*. Le photographe italien Marco Vernaschi a passé plusieurs semaines dans la moiteur de cet arrière-pays caribéen. À la clé, cette série de portraits, qui sont autant d'émouvantes tranches de vie.

PHOTOS MARCO VERNASCHI – TEXTE MATHILDE SALJOUGUI

Un jour à Macondo



Le taxi des marais

Alfredo achemine des passagers entre Puerto Arturo et la *ciénaga* Sincanacha. À pied, à moto, en bateau... Pour se déplacer dans cette région parsemée de marigots et de lacs, il faut bien souvent jongler entre plusieurs moyens de locomotion.



La danseuse

Mary vit dans le village de Tierrafirme. Elle fait partie de Los Chamamé, une troupe de danse folklorique qui se produit dans toute la région. Leurs représentations sont accompagnées par des chanteurs mettant en musique des contes traditionnels.



L'ami des bêtes

Rufino a toujours voulu vivre entouré d'animaux. Sa maison, à El Horno, fait le bonheur des enfants du coin : il y vit avec ces deux aras bleus, Anibal et Pacho, qui l'accompagnent depuis son enfance, ainsi qu'avec un capybara et deux iguanes.



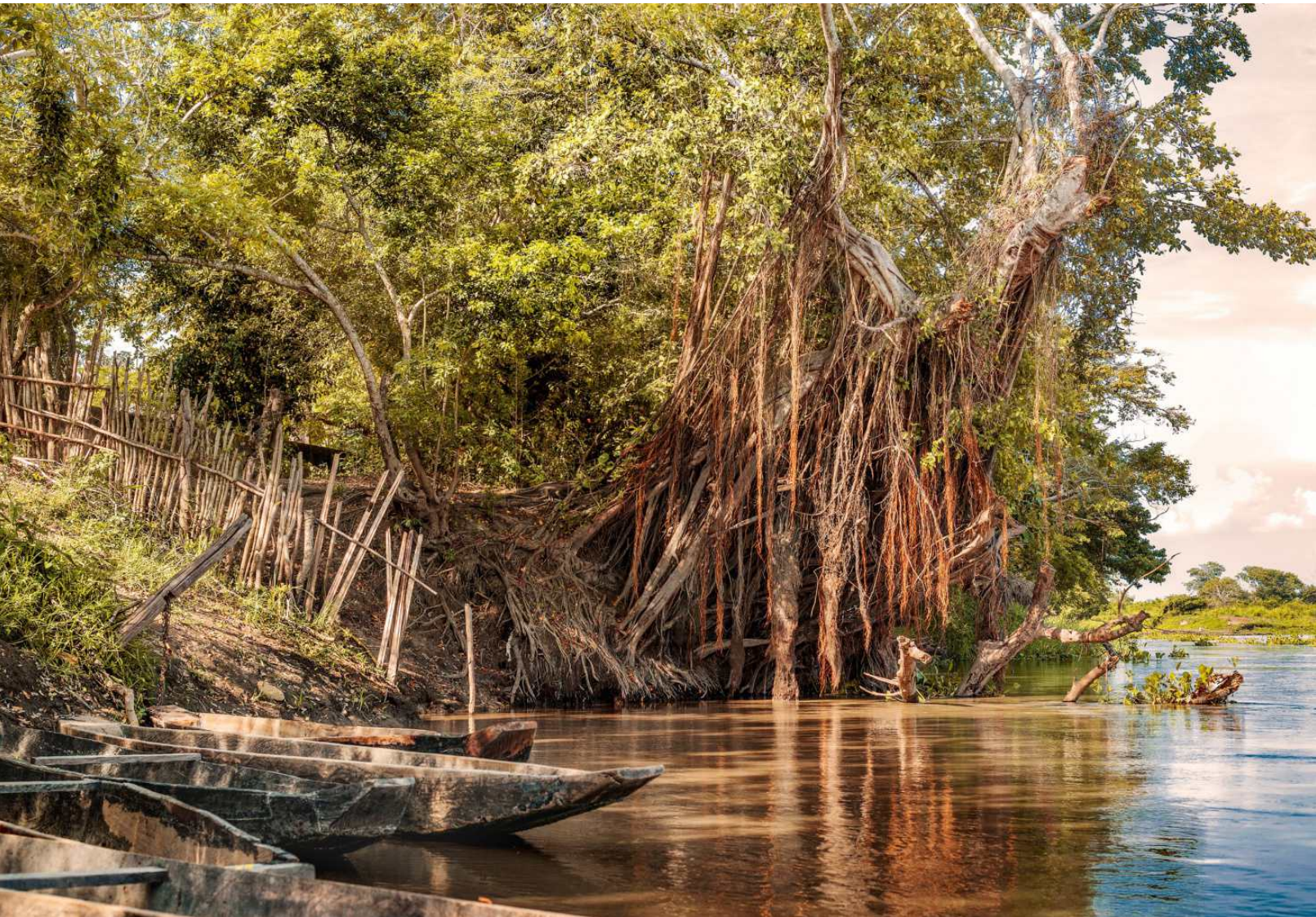
Les chasseurs

Les poissons se faisant rares, Hernán et Pablo chassent – illégalement – le caïman (ici dans la *ciénaga* Juan Criollo). Vendue au marché noir, la peau d'un seul de ces sauriens permet de faire vivre leurs deux familles pendant un mois.

Le vaquero

Miguel est un réfugié vénézuélien, installé à Puerto Arturo en 2018. Il ne connaît rien à la pêche mais c'est un excellent vaquero : employé dans une ferme, il aide, avant la saison des pluies, à déplacer le bétail vers des prairies non inondables.





Le fleuve roi

C'est le plus grand cours d'eau du pays.
Le *rio* Magdalena naît dans les Andes, dans
le sud du pays, puis traverse le territoire
sur 1500 kilomètres, se frayant un chemin
entre marécages et lacs de cette région
avant de se jeter dans la mer des Caraïbes.



La jeune fille en fleurs

Ibis est la fille d'Yvette, institutrice dans le village d'El Horno. Elle-même maman à 18 ans, la jeune fille a confié son bébé à sa mère le temps qu'elle finisse le lycée. Ibis rêve de partir, comme sa sœur installée à Bogota, pour devenir mannequin.



Marco Vernaschi

MARCO VERNASCHI

Basé à Buenos Aires, ce photographe italien de 51 ans a travaillé sur la place des femmes dans la culture des gauchos en Argentine et sur le féminisme dans les Andes.

«Il y a une forme de poésie ici»

Un endroit magique, hors du monde. Ainsi le photographe Marco Vernaschi décrit-il la région autour de Santa Cruz de Mompox – une vaste zone humide traversée par le fleuve Magdalena et parsemée de marais et hameaux. Il a passé un mois ici, en août 2023, cherchant ce réalisme magique (le merveilleux qui se cache dans la vie quotidienne) qui empreint l'œuvre de Gabriel García Márquez. *«Il y a une forme de poésie dans la façon dont les habitants font face aux défis posés par le changement climatique, explique-t-il. La vie est difficile, notamment à cause de la chaleur (jusqu'à 40 °C) et de l'humidité (jusqu'à 97 %). Les gens sont accueillants, ils ont accepté de poser pour moi, de me raconter des anecdotes... Mais n'ont pas voulu me donner leur nom de famille. Après des décennies de violence (guérilla, narcotrafic), ils rechignent à divulguer ce genre de détails.»* ■

Mathilde Saljougui





Le dur-à-cuire

Sa maison a été inondée à maintes reprises. À chaque fois, Baltazar a dû repartir de zéro. Et à cause de la raréfaction des poissons dans le fleuve, ce pêcheur a dû vendre ses barques. Depuis, il a ouvert un débit de boissons à El Horno, El Olvido («L'Oubli»).



Mathieu Dupuis

↑ Avec ses falaises vertigineuses, le cap Bon-Ami (au loin) offre un magnifique belvédère sur le golfe du Saint-Laurent, en Gaspésie.

L'INVITATION AU VOYAGE

Québec

La vie du bon côté

LA BELLE PROVINCE A
TOUT POUR PLAIRE,
DES BEAUTÉS SAUVAGES
DE LA GASPÉSIE
AUX RUES DE MONTRÉAL,
THÉÂTRE DE LA BONNE
HUMEUR, EN PASSANT
PAR LES CABANES
À SUCRE OÙ SE CONCOCTE
LE DÉLICIEUX
SIROP D'ÉRABLE.

Road trip en Gaspésie, aux sources du Canada

NOTRE REPORTER A FAIT LE TOUR DE L'IMMENSE PÉNINSULE SUR LES TRACES DES PREMIÈRES NATIONS ET DE JACQUES CARTIER. PAYS DES OURS, DU HOMARD ET DES BALEINES, CET ÉCRIN SAUVAGE N'A RIEN PERDU DE SA SAUVAGERIE ORIGINELLE, NI DE SA MÉTÉO CHANGEANTE !

TEXTE SÉBASTIEN DESURMONT



Mathieu Dupuis

↑ À l'extrémité orientale de la péninsule, la route 132 traverse le village de Percé, rendez-vous des vieux loups de mer et des amateurs de homards.





Mathieu Dupuis

An aerial photograph of a coastal landscape in Quebec. A wide, calm river flows from the bottom left towards the center. To the right of the river is a lush green area with some low-lying vegetation. Further right is a long, straight sandy beach that stretches into the distance. A railway line runs parallel to the beach. The ocean is visible on the right side of the image, with gentle waves breaking onto the shore. The sky is a pale blue with some light clouds.

Dans ce Finistère québécois, l'homme se sent souvent tout petit face à la nature reine

← Au nord de Percé, la plage de Bridgeville étire son long ruban de sable fin entre le fleuve et le barachois, un terme acadien qui désigne la lagune.

Le fleuve Saint-Laurent est si large qu'on l'appelle volontiers ici «la mer»

Le Bout du monde existe vraiment, et il a même une adresse : c'est ici, dans l'extrême est du Canada, à la pointe du Finistère québécois baigné par les eaux du golfe du Saint-Laurent. Pour l'atteindre, je quitte au petit matin la bourgade de Gaspé, 15 000 habitants, sur la mythique route 132 qui fait le tour de la péninsule de la Gaspésie. Dans cette région du Québec, vaste comme la Belgique, on ne compte plus les rivières à saumons, les plages sauvages et les falaises vertigineuses.

Les tribus micmacs, arrivées dans ces confins il y a trois millénaires, nommèrent les premiers ces lieux Gespeg, «là où la terre finit». Devant les quais de Gaspé délavés par les embruns, quelques vieilles maisons et une grande croix de granit. Une réplique de celle, en bois, que Jacques Cartier, navigateur originaire de Saint-Malo, aurait plantée ici le 24 juillet 1534, prenant possession pour le compte de François I^{er} d'un Nouveau Monde sur lequel, ce matin, la pluie commence à tomber. Bientôt, il «mouillera à boire

debout» (prononcer «deboute») : il pleuvra des cordes. «*Tourner à droite, avenue Jacques-Cartier*», m'ordonne la voix désincarnée du GPS. Intrigué, j'obéis. Je longe la baie de Gaspé encore ensommeillée dans son édre-don de brumes. Le fameux Bout du monde, lui, est encore à quarante minutes de route, de l'autre côté de la baie, à l'extrémité du cap Gaspé. La R-132 fait une incursion dans le parc national Forillon. À L'Anse-aux-Amérindiens, je me gare et entame une randonnée de quatre kilomètres sur le sentier des Graves.

Une mer couleur d'étain où batifolent les baleines

Sur le chemin, un écriteau recommande d'avancer en frappant des mains pour se signaler aux ours noirs (une centaine recensés dans le parc) tout en ouvrant grand les yeux afin de ne pas rater les panaches des baleines qui passent au large. Je m'exécute. Tapant des mains le plus fort possible, tournant la tête de tous côtés pour ne rien manquer du spectacle autant que

pour guetter d'éventuels plantigrades, je ne marche pas mais sautille d'un pas rapide. Sous l'averse, je dois ressembler à un Amérindien en plein *pow-wow*. Le cap Gaspé mérite bien cette sarabande : le voici donc cet officiel Bout du monde, ainsi nommé sur les cartes. Avec son phare rouge et blanc planté sur une falaise de 95 mètres de haut, il fait face à une mer immense couleur d'étain où batifolent – c'était donc vrai – des baleines.

«*La Gaspésie, tu verras, c'est la grande sauvagerie, tout te dépasse et*



Aurélien Buisini / hemis.fr



↑ Comme les coureurs des bois d'autrefois, ces amoureux de la nature et de la pêche à la mouche se déplacent en canoë au cœur du parc national de la Gaspésie.

t'émeut sans arrêt», m'avait promis, avec le tutoiement québécois de rigueur, Claudine Roy, 70 ans, une figure de la région rencontrée la veille au Brise-Bise, le meilleur bar de Gaspé, qu'elle a fondé il y a des années. Ancienne championne de ski nordique, elle a lancé, il y a vingt-trois ans, la TDLG (Traversée de la Gaspésie), une course bisannuelle en pleine nature que l'on accomplit à pied en automne ou en raquettes et à ski lors de l'édition hivernale. «Ici, on comprend ce que fut l'existence des Premières Nations,

*autant que celle des pionniers européens», selon Claudine. Il est vrai que le paysage semble tout droit sorti des récits de Jacques Cartier. Certes, les Vikings, puis les Basques et les Bretons, dépassèrent bien avant lui le Labrador et Terre-Neuve, mais le Malouin entra dans l'histoire comme «l'inventeur» du Canada – reprenant le mot *kanata* («village» ou «peuplement»), prononcé par deux autochtones qui lui indiquaient un petit territoire situé peu ou prou à l'emplacement de l'actuelle ville de Québec. Cartier, qui avait pour* ●

→ Livré aux éléments, cet îlot rocheux de 88 mètres de haut n'a plus qu'une seule arche. Au XVI^e siècle, le navigateur Jacques Cartier en compta trois !

**Icône de la péninsule,
le Rocher Percé
porte le poids des siècles**





Le homard en pince pour le Saint-Laurent

À LA FAVEUR DU RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE, LE CRUSTACÉ SE PROPAGE DANS LE GOLFE. AU LARGE DE LA GASPÉSIE, LES PÊCHEURS S'IMPOSENT DES RÈGLES STRICTES POUR PRÉSERVER CETTE MANNE.

◆ mission de trouver un passage vers la Chine, décrit la vie des Amérindiens et dressa la carte de ce qui ne s'appelait pas encore le Saint-Laurent mais Magtogoek, «le fleuve aux grandes eaux». En Gaspésie, ce dernier est si large qu'on perd de vue ses rives. Les habitants emploient d'ailleurs volontiers le mot de «mer» pour en parler.

Je reprends la route 132 en direction du nord. Au cap Bon-Ami, les falaises, truffées de fossiles antédiluviens, forment l'extrémité boréale des Appalaches. Pour de nombreux migrants, c'est l'ultime escale pour nidifier. Cormorans à aigrettes et guillemots marmettes virevoltent.

Les phares, belvédères sur le golfe immense

Des mouettes tridactyles aussi, qui forment ici, entre mars et août, la plus grande colonie d'Amérique du Nord. L'été dernier, les employés du parc ont eu la mauvaise surprise de les voir brutalement quitter les lieux dès juin sans avoir nidifié. «Un événement incompréhensible», se désole l'écologue Antoine Plouffe-Leboeuf. Ce départ prématuré serait-il un signe que le Saint-Laurent est moins poissonneux ? «À ce stade, on ne sait pas», répond le chercheur. *Seule certitude : les 15000 nidifications habituelles n'ont hélas pas eu lieu sur nos falaises.*

La pluie a cessé. Le brouillard s'estompe, dévoilant au loin ma prochaine escale : le phare de Cap-des-Rosiers. C'est le plus haut du Canada : 34 mètres et 122 marches jusqu'à sa lanterne, d'où l'on observe l'inférieur Saint-Laurent en son embouchure. La zone est réputée pour être celle de tous les naufrages. Personne ici n'a oublié la catastrophe du *Carrick*, dans laquelle 139 immigrants irlandais périrent en 1847. De L'Anse-au-Griffon jusqu'à ◆

Port de Grande-Entrée, 4 heures du matin. Nuit noire, mer d'encre. Un vent glacé souffle sur les îles de la Madeleine,

dans le golfe du Saint Laurent.

Sur les quais, l'effervescence règne. La saison du homard est courte. Ici, dans le plus grand port homardier d'Amérique du Nord, les équipages n'ont que neuf semaines, entre mai et juillet. Quelle que soit la météo, pas question de perdre une journée. Les premiers des 325 bateaux de la flotte insulaire filent déjà vers le large. À 5 heures pile, comme l'autorise la réglementation, ils pourront lever leurs *trawls*, ces lignes où s'accrochent les casiers. Avant de les déposer ailleurs, remplis de poissons servant d'appâts, le soir venu. Dans les îles comme en Gaspésie, le crustacé est partout, jusque dans le casse-croûte local, la «guédille de homard», sorte de hot-dog au homard, au tarif plus que raisonnable. Voilà vingt ans que les captures de homard canadien augmentent dans le golfe. Les navires madelinots ont plus que doublé leurs prises. Une pêche miraculeuse qui serait due à la hausse de la tem-

pérature de l'eau. Le crustacé, en quête de profondeurs plus fraîches, se déplace vers le nord. Les pêcheries de la côte est des États-Unis, 1 000 kilomètres plus au sud, voient, elles, la ressource s'amenuiser.

Au large du Québec, pêcheurs et chercheurs observent aussi que le homard se reproduit plus vite, que ses œufs sont plus nombreux et sa croissance plus rapide. «*Il ne faut plus que cinq ans environ, au lieu de sept, pour obtenir un homard "commercial" – de 475 grammes minimum*», note Sandra Gauthier, la directrice du centre Exploramer, à Sainte-Anne-des-Monts, qui étudie les écosystèmes du Saint-Laurent. «*Ce sont peut-être nos meilleures années de pêche, nous en sommes conscients*», analyse Normand Deraspe, vice-président de la principale association de pêcheurs des îles de la Madeleine. Ici tout le monde a en mémoire le traumatisme du moratoire sur la morue (auquel le Canada vient de mettre fin). Mis en place en 1992 en raison de la chute des stocks, il avait mis au chômage des milliers de Québécois. Les homardiens, eux, veulent éviter les erreurs du passé. «*Notre priorité est de faire en sorte que nos enfants*



continuent de vivre du homard», explique Christian Aubé, 32 ans. À bord du *Christian-Monique*, le bateau familial, il travaille avec son père Alain, 68 ans dont cinquante en mer. Celui-ci vient de lui transmettre le navire et son précieux permis de pêche – un legs d’une valeur d’un million d’euros. «*Demain, j’espère pouvoir faire la même chose pour mon fils*, dit Christian. *Tous les jeunes d’ici rêvent de devenir capitaine de homardier.*» En dépit du

danger... Car c’est une pêche à haut risque, dans des eaux souvent démontées. Chaque saison est marquée par des accidents mortels. Outre celles liées à la sécurité, des règles drastiques s’imposent pour préserver la ressource : limitation de la période de pêche, du nombre de lignes et de cages par bateau. La taille des captures est très surveillée (au moins 8,3 centimètres entre l’œil et l’extrémité du thorax). Toute femelle portant des œufs est remise

← Devenir capitaine de homardier est un rêve pour de nombreux jeunes en Gaspésie et dans les îles de la Madeleine. Une bonne saison peut rapporter gros.

à la mer. «*En moyenne, nous rejetons 20 % de ce que nous attrapons*», estime Normand Deraspe. Et gare à celui qui triche ! Les contrôles sont fréquents, toute condamnation est rendue publique et les amendes sont colossales. Dissuasif quand on sait qu’une bonne saison rapporte environ 400 000 dollars canadiens (270 000 euros) par bateau. Pour maintenir la ressource, des larves de homard sont larguées dans des zones stratégiques et on cherche des alternatives aux traditionnels appâts (harengs et maquereaux, des espèces surexploitées).

Du phoque au menu

Reste la menace numéro un : le phoque. Grand consommateur de poisson, le mammifère est en sur-nombre et menace une dizaine d’espèces. «*Avec la limitation drastique de sa chasse ces dernières décennies, la population approche les 9 millions*, explique Sandra Gauthier. *Or les études montrent que le Saint-Laurent ne peut en supporter plus de 500 000.*» Exploramer, à travers le programme Fourchette bleue, encourage les restaurants à mettre au menu de la viande de phoque... «*Un sujet ultrasensible*», admet la directrice, qui a pourtant choisi son camp : «*Si vous voulez encore déguster du homard le dimanche, mangez du phoque pendant la semaine !*» ■

Sébastien Desurmont



Cartes : Arthur Beaulois-Jude

POUR FAIRE CE VOYAGE

LE TRAJET DE NOTRE REPORTER



UNE BELLE BOUCLE

700 kilomètres et un détour par le Bout du monde

Mieux vaut prévoir au moins cinq jours pour accomplir – en voiture et à pied – ce circuit qui permet de découvrir les plus beaux sites de la Gaspésie. La route 132 longe la côte, ponctuée de phares offrant de splendides points de

vue sur le golfe du Saint-Laurent. Ne ratez pas la courte randonnée jusqu'au Bout du monde. La route régionale 299, quant à elle, offre une virée dans l'intérieur de la péninsule, pays de forêts où l'on randonne tel un trappeur d'autrefois.

► Cloridorme, la plupart des villageois du coin sont convaincus d'être des descendants des survivants. La tragédie, et des dizaines d'autres, fut à l'origine de l'édification des phares. Une quarantaine de vigies ponctuent ainsi le rivage. Autant de belvédères sur le golfe immense. Du moins lorsque les nuées ne bouchent pas la vue, comme ce midi au phare de Pointe-à-la-Renommée, classé monument historique pour avoir abrité à sa construction en 1904 la première station radio du continent. Plus loin, le phare du cap de la Madeleine se dévoile à la faveur d'une éclaircie. Puis vient celui de La Martre, tout en bois, peint en rouge

vif. Du haut de ses 19 mètres, il semble toucher le ciel tant les nuages sont bas. Ainsi va la route, sans cesse changeante, à l'image de la météo.

En fin d'après-midi, j'arrive à Sainte-Anne-des-Monts et déambule au milieu des aquariums et des bassins tactiles du complexe muséal d'Exploramer, où le grand public découvre les écosystèmes du Saint-Laurent. Depuis quelques années, le fleuve-mer abonde en homards (lire page précédente) et voit revenir les cétaqués. Dans son journal de bord, Jacques Cartier décrivait d'ailleurs la difficulté à naviguer dans ces eaux encombrées de grands mammifères marins. Une légende locale

raconte même la mésaventure des passagers d'un bateau venu d'Europe qui, croyant mettre pied à terre, se retrouvèrent sur le dos de cachalots !

Le lendemain, après une nuit à la Seigneurie des Monts, auberge de bois édifée en 1864, je bifurque vers le sud par la R-299, route régionale qui traverse les forêts de l'immense parc national de la Gaspésie. Dans cette bulle de pure nature, je me sens tout petit, presque un intrus. En hiver, il y fait moins 30 °C et «il tombe des peaux de lièvres» (il neige à gros flocons).

On roule les «r»
et on mange des syllabes

Une Gaspésie sauvage, où le temps s'écoule à randonner, à chercher des oiseaux rares (pipit d'Amérique, tétras du Canada...) ou à herboriser près des lacs. Après une journée d'exploration et une nuit dans une authentique cabane au Canada, je repars vers la côte sud avec l'impression d'être un trappeur d'autrefois, qui descendait des mon-



Mathieu Dupuis

tagnes pour vendre des fourrures sur les rives de la baie des Chaleurs.

Cap à l'est enfin pour boucler mon grand tour. Je retrouve la route 132 et un soleil radieux qui donne un air de vacances aux villages côtiers : New Richmond, Saint-Siméon, Bonaventure... Dans ces bastions de la culture acadienne, on cause un français suranné, qui roule les «r» et mange des syllabes. Au site historique national de Paspébiac, Yan Pelletier, 34 ans, me raconte l'épopée des forçats de la morue. «*Regarde, le décor parle tout seul*», me dit-il en guise de bienvenue. Devant moi, à quelques pas de la mer, s'étend un complexe de pêche fondé à la fin du XVIII^e siècle. Des vigneaux (tables de séchage), des remises, l'atelier du forgeron, un entrepôt géant... Tout est resté en l'état, comme si les 3000 employés de l'époque avaient quitté les lieux la veille.

Après quatre jours de route, j'arrive enfin à Percé, ma dernière étape, une fin d'après-midi. Classé parmi les plus

↑ Depuis les falaises du parc national Forillon, le promeneur peut assister au ballet magique des baleines. Le Saint-Laurent accueille dans ses eaux treize espèces de cétacés.

beaux villages du Québec, l'Étretat canadien, 3000 habitants, se love dans un amphithéâtre rocheux. À quelques brasses du rivage, se dresse le célèbre Rocher Percé, et au large, l'île Bonaventure, l'un des plus grands sanctuaires de fous de Bassan de la planète. En été, leur ballet impressionne, entre vol plané et piqués façon missile dans les bancs de poissons. Ce soir, j'ai trouvé un motel, Le Fleur de lys, qui ouvre ses bow-windows sur le large, et je dîne à La Morutière, où le homard est presque au prix du burger. Il est aussi très, très frais, puisque pêché chaque matin le long de la plage de galet qui borde l'établissement. «*Je vais aller te le chercher*

avant qu'il ne se sauve», me dit la serveuse en éclatant de rire. Mon voisin de table, un vieux loup de mer, me promet qu'il fera beau demain pour aller voir les oiseaux. La nuit tombe sur ce moment parfait. Lune presque pleine. Mer mauve. Ciel tigré de nuages. Une dernière balade sur la digue... Sur les bancs publics, la municipalité a fait graver des phrases de célébrités émerveillées par les lieux. Le chanteur québécois Robert Charlebois y dit ceci : «*J'ai trouvé à Percé une quête profonde de la poésie*.» Pour ma part, une seule formule me vient en tête : Percé, pour toujours, m'a percé le cœur. ■

Sébastien Desurmont



↑ Pierre Faucher, 78 ans, est le fondateur et propriétaire de la Sucrierie de la Montagne, à Rigaud, près de Montréal. Il met un point d'honneur à élaborer le sirop à l'ancienne et a fait de sa cabane à sucre un lieu dédié à la tradition et à la convivialité.

Le sirop d'érable, un héritage des Premières Nations

LE PRODUIT STAR DE LA CUISINE QUÉBÉCOISE FUT D'ABORD UNE GOURMANDISE ET UN REMÈDE AUTOCHTONE. LE «TEMPS DES SUCRES», AU PRINTEMPS, EST L'OCCASION DE RENOUER AVEC LES ANCIENS RITES ET DE FESTOYER AUTOUR DE CET OR LIQUIDE. REPORTAGE AU CŒUR DES ÉRABLIÈRES.

TEXTE SÉBASTIEN DESURMONT – PHOTOS CLARA LACASSE

Un chemin de terre sinue sous les frondaisons. Des troncs longilignes se dressent comme des totems et le soleil joue à cache-cache, pendant que le vent fait danser de larges feuilles, reconnaissables entre toutes pour orner le drapeau canadien. C'est une forêt où l'on remonte le temps. «*Ces arbres ont vu passer tant d'hommes depuis si longtemps*», souffle Chantal Millette, la directrice de la Maison des peuples autochtones à Mont-Saint-Hilaire, bourgade verdoyante posée sur les bords de la rivière Richelieu, 40 kilomètres à l'est de Montréal. Ce musée dédié au patrimoine culturel des Premières Nations protège une érablière de six hectares, l'une des plus anciennes du continent. Voilà des siècles que la sève d'érable y est récoltée à la fin de l'hiver pour être métamorphosée en cet or liquide avec lequel toute une nation arrose chaque matin ses pancakes. Des archéologues y ont

mis au jour des tessons de poteries iroquoises datés d'un millier d'années et une pointe de projectile d'environ 4000 ans. Les Iroquois occupaient une rive, les Abénakis vivaient sur l'autre. La région était un carrefour où se croisaient quantité de peuplades plus ou moins nomades. Qui fut donc le premier acériculteur de l'humanité ? Marmonna-t-il des incantations, agenouillé au pied d'un tronc, dans l'espoir d'une bonne récolte, comme certains le font encore de nos jours ? Nul ne le sait.

La fin d'une idée reçue

À l'orée de l'érablière, la plaque commémorative est formelle : «*Bien avant l'arrivée des Européens, les autochtones extrayaient au printemps la sève de l'érable et en faisaient du sirop*», peut-on lire. «*Une réhabilitation historique dont nous sommes très fiers*», insiste la directrice. Cette reconnaissance fut tardive. À l'image de ●

Edwin Remsburg / Getty Images



↑ On appelle «eau d'érable» la sève limpide de cet arbre. Un lent processus de cuisson lui donnera son aspect mordoré.



↑ Le *tewegan*, tambour traditionnel, vibre au cœur de l'érablière de Mont-Saint-Hilaire, considérée comme le berceau du fameux sirop. Ces arbres résistants peuvent vivre jusqu'à 200 ans.

► l'engagement (récent) du pays à réparer les oublis et les errements des politiques d'assimilation imposées depuis le XVIII^e siècle aux 50 Premières Nations répertoriées à travers le Canada (lire encadré). Il a ainsi fallu attendre 2008 pour que le bosquet de Mont-Saint-Hilaire soit officiellement reconnu par la Commission des lieux et monuments historiques du Canada comme «le seul site national de référence en matière d'acériculture». Autrement dit, le berceau du sirop d'érable, produit star du Québec. Avec 13300 acériculteurs, la Belle Province fournit 92 % de la production canadienne, et 70 % du marché mondial.

Longtemps, les consommateurs canadiens furent convaincus que leur sirop avait été inventé par les colons européens. Une idée reçue encore bien présente, forgée à coups de publicités associant l'éllixir à l'image du robuste pionnier en chemise à carreaux...

Est-ce la raison pour laquelle le sirop autochtone est aujourd'hui quasi absent des étagères, donc invisible aux

yeux du grand public ? Andrew Gros-Louis Germain, membre de la nation Wendat, en charge de la promotion du tourisme autochtone au Québec, en convient : «*Nos productions se font majoritairement dans le secret des communautés et ne sont distribuées qu'en leur sein. Il y a très peu de commercialisations.*» Sept des onze Premières Nations du Québec vivent pourtant au cœur de ce qu'on appelle la «ceinture de l'érable», cette zone où l'arbre à sucre s'épanouit, entre l'Outaouais et la ville de Québec. «*La plupart d'entre elles y récoltent la sève et la transforment en sirop*, explique Andrew, qui ne désespère pas de créer

un jour une «route du Sucre autochtone». Tout un vocabulaire ancestral et un système de croyances y sont encore associés.» Une vingtaine de sites pourraient être mis en valeur chez les Mohawks, les Anichinabés, les Abénakis... Et même chez les Micmacs, en Gaspésie. Là-bas, deux entrepreneurs ont lancé l'an dernier la première marque estampillée «100 % Première Nation», baptisée Sigewigus, «la saison du printemps». Leur érablière est la plus septentrionale du Québec. En hiver, il faut faire douze kilomètres en motoneige pour s'y rendre. «Pour l'instant, nous ne produisons qu'une trentaine de barils, pas encore de quoi inonder le marché», tempère Jonathan Dejarlais, le porte-parole de l'entreprise. Mais un début prometteur.

Aux origines, la gourmandise d'un écureuil... ou d'un ours

Retour à Mont-Saint-Hilaire, où la visite sous les grands arbres en surprend plus d'un, Québécois en tête, nombreux à ignorer encore la véritable histoire... Audrey Renaud, 37 ans, médiatrice culturelle, débute toujours par un chant d'accueil qu'elle scande en s'accompagnant du *tewegan*, le tambour traditionnel en peau. Regard noir, pommettes hautes, longs cheveux poivre et sel tirés en arrière, Audrey revendique des origines abénakiennes. Sa voix douce s'envole sous les frondaisons. Puis elle plonge son auditoire dans des temps immémoriaux : «Cette récolte est d'abord une histoire de survie, explique-t-elle. La sève coule à un moment clé de l'année, après six mois de neige et de froid au bout desquels les réserves de nourriture sont épuisées. Loin d'être considéré comme une friandise, le sirop sert alors à redonner des forces. Mais pour couler, l'érable a besoin d'une alternance entre dégel le jour et gelée la nuit. Il faut être là pile au bon moment, et c'est toujours la nature qui en décide.»

Sur les origines du sirop, les légendes varient. Pour les Micmacs, c'est un écureuil roux léchant le tronc d'un érable qui aurait mis les hommes sur la piste.

Pour d'autres, c'est un petit oiseau. Ou peut-être l'ours, qui «gruge» (grignote) les arbres au sortir de l'hibernation. «C'est l'hypothèse la plus probable, estime Audrey Renaud. Dans la conception des peuples originels, son estomac ressemble à celui de l'humain. Donc s'il mange quelque chose, cela veut dire que les hommes peuvent aussi le digérer.» L'extraction se faisait fin mars-début avril, au moment de la pleine lune, grâce à une simple entaille. On y insérait deux minces bouts de bois, perpendiculaires au tronc. La coulée était récupérée dans des paniers d'écorces de bouleau. La cuisson se faisait avec des pierres chaudes plongées à même le liquide, la sève brute ayant besoin d'être poussée jusqu'à 104 °C pour se changer en sirop. Puis vint le chaudron, importé par les

↓ Quand vient le «temps des sucres», le sirop ambré est de toutes les tablées et parfume tous les plats.



3 spécialités pour becs... très sucrés

1. LE PUDDING CHÔMEUR

Les origines de ce dessert québécois remontent à la crise économique de 1929. Comme son nom le laisse supposer, ses ingrédients (farine, beurre, œufs, cassonade et... sirop d'érable) sont aussi économiques que robot-ratifs. On le trouve partout en hiver, de Montréal à Québec.

2. LA TARTE AU SUCRE AU SIROP D'ÉRABLE

C'est un classique des cabanes à sucre. Sur un fond de pâte brisée, un mélange fouetté de sirop d'érable et de crème. Et comme il n'y en a jamais trop, la tarte sortie du four et refroidie est encore nappée de délicieux liquide ambré !

3. LES OREILLES DE CRISSE À L'ÉRABLE

Son nom serait une déformation d'«oreilles du Christ», le produit final ayant en effet l'aspect d'une oreille. Le principe ? Du lard mariné dans du sirop d'érable et du bourbon avant d'être frit.



↑ Dans les communautés autochtones du Québec, la fabrication du sirop d'érable s'accompagne de cérémonies rituelles.

◆ premiers Européens. Un bond technologique. Aujourd'hui, productivité oblige, la plupart des acériculteurs, y compris certains autochtones, trouvent les écorces à la perceuse avant d'y planter des tuyaux d'aspiration. Le précieux liquide est alors pulsé directement vers les cuves de cuisson. Reste qu'il faut, comme jadis, 40 litres de sève pure pour produire un seul litre de sirop !

Dans la «maison longue»

À Kahnawake, réserve mohawk de la banlieue de Montréal, l'érablière, coincée entre une voie rapide et une enfilade de drugstores, forme un îlot de verdure au milieu d'un océan de bitume. Les arbres s'y dressent en rangs serrés. Dans la pénombre du sous-bois, on y concocte le sirop dans une petite cabane aux murs peints en rouge. De l'autre côté de la rocade, la «maison longue», lieu de toutes les cérémonies, attire la communauté à la fin de l'hiver. À l'intérieur, des bancs de bois entourent de grands poêles où crépitent les bûches. Seuls les membres de la réserve pénètrent dans cet espace, les hommes arrivant par une porte, les femmes par une autre. Les tambours rythment la ◆

Onze nations en quête de reconnaissance

ALGONQUINS, MICMACS, ABÉNAKIS...
BATAILLEMENT TOUJOURS POUR UNE
MEILLEURE PRISE EN COMPTE DE LEUR
APPORT AU PATRIMOINE QUÉBÉCOIS.

Sirop d'érable, mais aussi raquettes à neige, canoë ou encore la crosse, ce sport qui passionne la Belle Province... Les

apports autochtones à la culture et au mode de vie québécois sont nombreux. Mais les 205 000 membres des Premières Nations (soit 2,5 % de la population québécoise) peinent encore à faire reconnaître leur juste place dans l'histoire du Québec et du Canada. Ces communautés souffrent en outre de déclassement social, conséquence d'une politique coloniale terrible qui les a longtemps relégués au statut de mineurs sous tutelle (ils n'obtinrent le droit de vote qu'en 1961). Après les révélations sur les sévices pratiqués dans les pensionnats pour enfants autochtones, le Canada a créé une Commission de vérité et réconciliation qui a conclu en 2015 à un «génocide culturel». Plus récemment, le projet de musée national de l'Histoire du Québec, prévu pour 2026, a soulevé l'indignation d'universitaires et de représentants autochtones, dénonçant la place minimale réservée à ceux qui vivent sur ce territoire depuis des millénaires. ■

Famille linguistique algonquienne

- Abénakis
- Algonquins (Anichinabés)
- Attikameks
- Cris
- Innus
- Malécites (Wolastoqiyiks)
- Micmacs
- Naskapis

Famille linguistique iroquoienne

- Hurons-Wendats
- Mohawks

Famille linguistique inuit-aléoute

- Inuits

Carte : Hugues Piolet



RETOUR DE TERRAIN



Sébastien Desurmont
Journaliste

À la Sucrierie de la Montagne, après un copieux repas, Stefan Faucher (à droite sur la photo), le fils du propriétaire, m'a donné une leçon de... cuillères musicales. Ces deux cuillères en bois collées dos à dos sont les castagnettes du Québécois. On tape avec sur ses cuisses ou dans ses mains pour accompagner l'orchestre. Les Micmacs usaient déjà d'un tel accessoire, composé de deux baguettes de bois et appelé *ji'gmaq*, qui servait à la récolte de la sève et à battre la mesure lors des festivités !



À la Sucrierie de la Montagne, j'ai pris un cours de cuillère musicale

♦ procession. Le groupe dessine un grand cercle qui tourne lentement. Une célébration ouvre la saison, une autre la clôt. «*Il s'agit de remercier la nature pour ses bienfaits et de fêter l'équinoxe de printemps, symbole de renaissance*», explique Niiioieren Eileen Patton, une conteuse respectée. La fête s'accompagne d'un grand festin à base de courges rôties, riz sauvage, gibier et pain bannique à la farine de maïs. Le tout copieusement arrosé du sirop de la communauté.

Il est temps de passer à la dégustation. À une heure de route à l'ouest de Montréal, direction une institution : la Sucrierie de la Montagne. Cette cabane à sucre, nichée au cœur d'une majestueuse forêt d'érables, est tenue depuis bientôt cinquante ans par son fondateur, Pierre Faucher, 78 ans, et son fils Stefan, 46 ans. Deux barbus à l'humeur joviale et aux mains de géants, qui se revendiquent comme les fidèles héritiers de l'esprit autochtone sans pour autant être issus des Premières Nations. Ici, pas de perceuses ni de tuyaux d'as-

piration. Les 2500 entailles du domaine sont faites une à une à la main, comme naguère. «*Les ancêtres avaient tout compris, observe Pierre Faucher. Leur façon de faire permet de récolter seulement ce que l'arbre accepte de donner. Résultat, il garde sa vigueur !*» La cuisson se fait avec le même respect, lentement, par réductions et évaporations successives, jusqu'à obtenir ce sirop à la teinte mordorée et à la saveur boisée qui a fait son succès.

Pendant cette période où l'acériculteur ne dort pas beaucoup, les Québécois enchaînent les nuits blanches. Le «temps des sucres» est une gigantesque fête nationale, le vrai réveillon des Québécois, disent certains. Comme chez les Premières Nations, tout débute avec la «première coulée».

On reprend à tue-tête les standards du cru

Aux quatre coins du pays, tout un peuple, toutes origines confondues, communité dans le culte du petit dieu des glucides ! À la spiritualité des maisons longues s'ajoutent les tablées au coude à coude où l'on trinque en famille et entre amis. Pierre et Stefan servent environ 35000 repas entre mars et avril, dans la grande salle à manger de leur cabane à sucre. Le menu est, bien sûr, hautement calorique : fèves au lard, omelette soufflée, saucisses, jambon braisé et oreilles de crisse (lire encadré). Le tout abondamment nappé de sirop maison. «*Attention à garder de la place pour le dessert !*», prévient Pierre. Des monticules de pancakes et l'incontournable tarte au sucre viennent à bout du plus vaillant des becs sucrés. Puis l'orchestre joue les standards du cru et les tablées se lèvent pour entonner les refrains de Jean-Pierre Ferland et de Lynda Lemay. Jusqu'au bout de la nuit, avec le sucre pour carburant. ■

Sébastien Desurmont

LE ROAD BOOK
QUÉBEC

Des routes grandioses,
des forêts aux couleurs
flamboyantes, des lacs,
des cascades et le fleuve
Saint-Laurent en majesté...
Le voyage à travers la Belle
Province est une aventure
inoubliable. Itinéraire.



©Philippe RENAULT/Hemis

QUÉBEC, LA NATURE EN MAJESTÉ

Le parc national de la Mauricie, comme au temps des trappeurs

Au nord de la ville de Trois-Rivières, dans les montagnes des Laurentides, ce parc est un paradis de nature en toute saison. L'été, on y randonne et on campe au cœur de la forêt ou près des cours d'eau pour s'adonner à une foule d'activités traditionnelles, comme les sorties en canoë ou la pêche à la mouche. L'automne est le moment où l'on peut le mieux observer la nature et où les arbres se parent des plus belles couleurs. L'hiver, en plus du ski de fond et des balades en raquette, on part sur les plans d'eau gelés s'essayer à la pêche blanche ou au patin à glace. Et au printemps, quand tout se réveille, commence la récolte du sirop d'érable. L'occasion de se « sucrer le bec » dans l'une des nombreuses cabanes à sucre de la région.

Baie-Saint-Paul, repaire d'artistes



Si vous parcourez la bucolique région de Charlevoix, une escale s'impose dans cette petite ville, avec ses jolies maisons victoriennes colorées. Baie-Saint-Paul est un repaire d'artistes. On y flâne avec plaisir et on profite de ses bonnes tables, avant de s'en aller zigzaguer sur les petites routes à travers les vallons verdoyants. Un conseil : s'arrêter au parc national des Grands-Jardins, avec ses airs de taïga du Grand Nord et son sommet qui domine toute la région.

Le canyon Saint-Anne, pour une balade très perchée



À trente minutes du Vieux-Québec, sur la route 138, voici un pas de côté que vous ne regretterez pas : ce canyon profond se découvre grâce à une série de sentiers balisés où l'on vit à chaque pas, ou presque, une expérience hors norme. Ponctuée de belvédères, de panoramas à couper le souffle, de passerelles, dont l'une est suspendue à 60 m au-dessus des flots, mais aussi de parcours ludiques

comme une via ferrata ou une tyrolienne, l'excursion permet d'admirer la rivière Sainte-Anne et une chute d'eau plus haute que celle du Niagara. Parfait si vous voyagez avec des enfants.

Au lac Saint-Jean, un grand tour à vélo



Alimenté par des dizaines de cours d'eau et bordé de belles plages sablonneuses, le « grand lac plat », comme le surnommaient jadis les tribus autochtones, est une vraie mer intérieure. L'un des bons plans pour explorer ses abords consiste à se lancer sur au moins une partie de la véloroute des Bleuets (256 km), qui ceinture le lac. Goudronnée et plate, la piste cyclable passe là où les voitures ne vont pas. Le calme est total. On traverse aussi de nombreuses petites communes, dont Saint-Félicien, où l'on visitera l'incontournable Zoo sauvage, une vaste réserve où l'on peut observer la quasi-totalité de la faune canadienne.



3 QUESTIONS À... ELENA, SPÉCIALISTE DU QUÉBEC CHEZ HAVAS VOYAGES

QUAND PARTIR ?

À chaque saison, ses atouts. L'été, pour l'observation des baleines et pour les nombreux festivals organisés partout. Début octobre, pour les couleurs des forêts. En hiver et au printemps, certains sites et parcs nationaux sont inaccessibles, mais voir le Québec sous la neige est inoubliable, et c'est l'occasion d'assister au carnaval de Québec, début février.

OÙ DORMIR ?

Alterner les expériences : motels simples, hôtels traditionnels, « couette et café » (logements chez l'habitant), pourvoires (logements de chasse et de pêche en pleine nature), complexes hôteliers ou campements tenus par une communauté autochtone.

BON À SAVOIR AVANT DE PARTIR ?

Le Québec est immense, impossible de tout voir. Pour se déplacer, location de voiture indispensable. Ne pas négliger les villes de Montréal et Québec, aussi passionnantes qu'essentiels pour comprendre la culture québécoise.

EN SAVOIR PLUS SUR HAVAS-VOYAGES.FR

À Montréal, ils prennent le rire au sérieux

DANS LA PLUS GRANDE VILLE FRANCOPHONE D'AMÉRIQUE DU NORD, LA BONNE HUMEUR EST ÉRIGÉE EN ART DE VIVRE. BIENVEILLANTE ET CRÉATIVE, ELLE EST UN THÉÂTRE OUVERT À TOUTES LES EXCENTRICITÉS. PAROLES DE MONTRÉALAIS.

TEXTE **SÉBASTIEN DESURMONT** – PHOTOS **LUDOVIC ROLLAND-MARCOTTE**



Louise Richer

SON ÉCOLE FORME DES PROFESSIONNELS DE L'HUMOUR

Quand elle a lancé son école en 1988, beaucoup ont d'abord cru à une boutade. «*Mais faire rire est un vrai métier, d'auteur et d'interprète, réclamant de nombreuses ressources et de bonnes capacités d'analyse pour viser juste*», explique l'actrice de 71 ans. Son combat a payé. En 1992, le diplôme délivré par son établissement, l'École nationale de l'humour (ÉNH), était reconnu par le ministère de l'Éducation du Québec. Parmi les cursus : écriture, création humoristique, scénarisation d'une comédie de fiction... Seuls une vingtaine d'élus étudient ici, au septième étage d'un immeuble sur Sherbrooke Est. «*Le rire est universel, mais à Montréal, il est plus inclusif, s'appuyant moins sur le jeu de mots que sur le vécu*», note Louise. *Chez nous, rire c'est d'abord échanger.*» Le succès, sur scène et à l'écran, de nombreux anciens élèves (dont le Français Roman Frayssinet) a achevé de consacrer la renommée de cette école unique au monde.

Paul Toussaint

LE CUISTOT HAÏTIEN QUI
RÉCHAUFFE LES
PAPILLES ET LES CŒURS

Toute l'année, qu'il fasse «frette» (froid) à en avoir la «guédille» (la goutte) au nez, ou chaud à sentir le «swing» (la transpiration), les Montréalais sont nombreux à se rendre... au Bordel. Le Bordel ? C'est au numéro 312, sur Ontario Est, à la lisière du Quartier latin, une étrange maison devant laquelle, chaque soir, se forme une longue file d'attente. Ici, pas question de «niaiser avec la puck» (tergiverser), on vient pour être «crampé», autrement dit se payer une bonne tranche de rire. Occupant un ancien lupanar, le fameux Bordel est l'une des nombreuses scènes de stand-up de la ville. À l'intérieur, deux salles sombres dotées d'une petite estrade, de quelques tables et d'un bar à l'éclairage tamisé... Sur les planches, des humoristes se succèdent au micro et déclenchent l'hilarité.

À Montréal, le rire fait partie du décor et en dit long sur le caractère de cette cité de deux millions d'habitants, son ouverture d'esprit, sa décontraction, sa convivialité. Une façon de ne jamais se prendre trop au sérieux que les Montréalais revendiquent, d'autant plus que leur ville se hisse régulièrement en tête du classement mondial des agglomérations les plus agréables à vivre. Créative et délurée, celle qui ressemble au premier abord à une banale mégapole américaine, avec ses rocades entremêlées et son Downtown hérissé de gratte-ciel,

trompe bien son monde. Ni belle ni charmante – à l'exception d'un quartier historique joliment préservé –, elle sait très vite se faire aimer. *«L'humour constitue sa meilleure arme de séduction, et il surgit partout, tout le temps, comme une seconde nature»*, observe Louise Richer, 71 ans. Fondatrice et directrice de la prestigieuse École nationale de l'humour, où les étudiants obtiennent après deux ans de formation un vrai diplôme, reconnu par l'État, Louise connaît le sujet sur le bout des zygomatiques.

Ici, l'offre culturelle est plus riche qu'à New York !

Le chef Charles-Antoine Crête, 44 ans, star des fourneaux réputé pour son irrévérence, tente une analyse : *«La bonne humeur est sans doute liée à notre double identité culturelle : le côté "carré" de l'Anglo-Saxon permet au côté foutraque du Latin de s'exprimer.»* Le restaurateur est à la tête de deux établissements dans les quartiers branchés, au nord du Plateau Mont-Royal. *«Des restos pour les 0 à 100 ans»*, assure-t-il. Où l'on sert des asperges aux fraises, des «sorbets à rien» (une glace blanche comme une boule de neige) et des plateaux de fruits de mer dans lesquels surnagent de gentils requins en plastique... *«Même à table, il faut se marrer»*, justifie Charles-Antoine. Parole d'habitants, cette ville mérite plus qu'une courte escale avant de filer arpenter les grands espaces québécois – une erreur que commettent nombre de visiteurs. Surtout à la belle saison, quand Montréal devient un spectacle ininterrompu, avec ses scènes épar-

Kamúy, «soleil» en taïno, la langue des autochtones de la Caraïbe. Paul, 37 ans, n'a pas choisi le nom de son restaurant au hasard. Là, en plein centre de Montréal, le soleil brille, avec ses saveurs chaudes et pimentées. Né à Jacmel, cœur artistique d'Haïti, le jeune homme s'est créé cet îlot sur la place des Arts, dans le Quartier des spectacles. Crevettes à la jerk et salade de tomates ancestrales, le cuistot s'amuse aux fourneaux, mêlant créations caribéennes et cuisine québécoise, sur fond de merengue et de salsa. Dire qu'il était arrivé ici à 17 ans pour devenir avocat ! *«Ce que j'ai pu faire à Montréal n'est pas possible partout, dit-il. Ici, la tolérance est érigée en modèle. Il faut se battre pour ses projets, mais les difficultés ne viennent jamais du fait que vous venez d'ailleurs.»*

pillées dans toute la ville, de la place des Arts aux quais du Vieux-Port, en passant par le parc Jean-Drapeau, étendu sur deux îles verdoyantes qui accueillirent l'Exposition universelle de 1967. Entre mai et octobre, l'offre culturelle est ici plus riche qu'à New York (qui compte pourtant trois fois plus d'habitants). Jazz, musiques africaine, francophone et country, mais aussi cirque, théâtre, humour, danse, plus de 40 festivals se succèdent pour tous les goûts. Et souvent gratuits.

Cette inextinguible jovialité raconte aussi l'histoire de cette ville, fondée en 1642 sur une île immense (50 kilomètres de long sur 16 de large), cernée par le Saint-Laurent au sud et la rivière des Prairies au nord. *«Cette caractéristique géographique a*







Kenzo

UN COIFFEUR PHILOSOPHE CHEZ QUI LA COUPE EST SANS PRISE DE TÊTE

Ses clients ? Il les appelle tous «mon amour»... Après une coupe qui tient un peu de la thérapie, ils repartent avec un fruit frais ou un bonbon. Sur son carnet de rendez-vous, Kenzo n'inscrit pas de nom, juste le mot «love». «Ainsi mes journées sont remplies de rendez-vous avec l'amour, dit-il. C'est mon secret pour être heureux.» À 65 ans, l'excentrique coiffeur, marié et père de quatre enfants, a trouvé à Montréal «la ville parfaite» qui résume son mantra : «Quoi que tu sois, riche ou pauvre, hétéro, homo, transgenre, déprimé ou non, on t'aime comme tu es... C'est la force de cette ville, alors je fais la même chose.» Dans son salon de l'avenue Duluth, dans le quartier du Plateau Mont-Royal, la déco tient à la fois du temple vintage et du sanctuaire bouddhiste. Kenzo, né au Vietnam, a fui la guerre et obtenu l'asile au Canada, comme d'autres boat people. «La vie m'a posé ici, à deux pas du mont Royal, où je vais méditer quand il me faut une pause.»



Dominick Gravel / Lapresse.ca; Alexandre Galliez / Les 7 Doigts

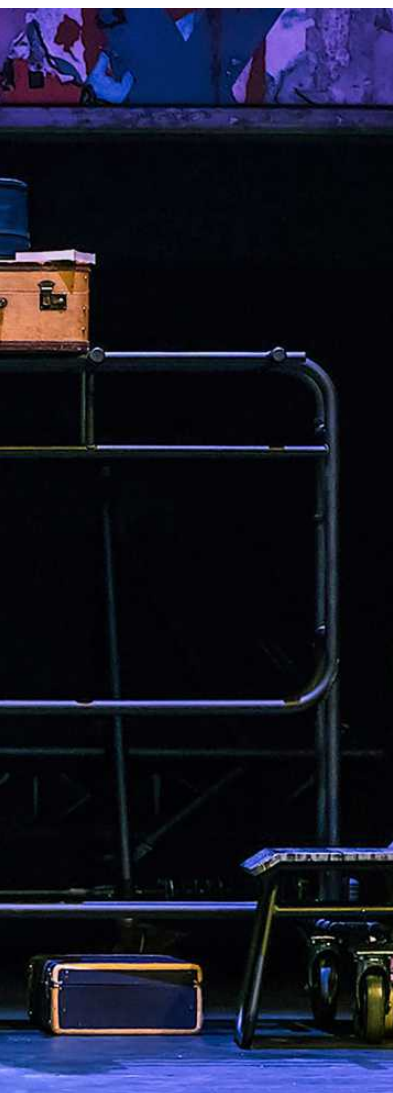


Shana Carroll

SON COLLECTIF DES 7 DOIGTS
FAIT SON CIRQUE DANS LE MONDE ENTIER

Née en Californie, elle est venue en 1991 à Montréal pour apprendre le trapèze pendant un an. Elle n'en est jamais repartie. À 54 ans, Shana a raconté, dans un de ses spectacles à succès intitulé *Mon île, mon cœur*, ce qui a construit son attachement pour cette ville. «*Cet équilibre et cette convivialité qui fait qu'on se sent bien. Cette absence de cynisme et de snobisme, et ce droit sacré à être qui on veut, à s'habiller comme on veut*», résume-t-elle. Et puis il y a le cirque, reconnu ici comme un art majeur. Son collectif, fondé avec six autres saltimbanques, fait tourner des spectacles dans le monde entier mais n'aurait pu naître ailleurs. «*Le multilinguisme a fait que les arts qui se passent de mots, comme le cirque, ont du succès*», analyse Shana.

● dicté sa loi bien avant l'arrivée des Européens, estime Thomas Kazda, 66 ans, historien et guide. Les rapides dans le secteur étaient autrefois difficilement navigables. Si bien que l'île devint une escale obligatoire pour de nombreux peuples nomades. Jacques Cartier, remontant le fleuve, fut lui-même stoppé net dans sa progression vers l'ouest. Un carrefour où tout le monde se retrouvait... De là naquit Montréal. Aujourd'hui, 128 nationalités y coexistent. Une île, donc, mais qui n'a jamais eu une mentalité d'insulaire. Irlandais, Italiens, Juifs d'Europe de l'Est, Chinois, Vietnamiens, Haïtiens, Maghrébins... Montréal la



que l'immigration a façonné positivement le vivre-ensemble et qu'elle participe depuis toujours à notre réussite économique», assure Thomas Kazda. «Bien sûr que rien n'est parfait, mais une chose est immuable à Montréal : nous n'avons pas de réflexe de méfiance à l'égard du nouveau venu», observe pour sa part le chef Charles-Antoine Crête.

Au volant de son taxi, Younes Zouhari, 56 ans, confirme. Ce Marocain né à Casablanca a vécu en Italie et en France avant de se poser au Québec, il y a huit ans. «Pour la première fois de ma vie, dit-il, ni mon origine ni ma couleur de peau ne sont un sujet.» La course s'achève sur une artère symbolique : le boulevard Saint-Laurent. «La Main» (pour main street), comme

quartiers huppés comme Westmount... Dans les rues adjacentes du Plateau et de Mile End, entre peintures murales colorées et terrasses de café, la décontraction est reine.

Tout un style de vie dont Thom Seivewright pourrait parler des heures. Star des réseaux sociaux avec son compte @montrealexpert, où il raconte les secrets d'architecture de la ville à ses 55000 abonnés, il aime dire que «si Montréal était une personne, ce serait une femme, un peu artiste, volontiers bohème, plaisantant en plusieurs langues, et dont les idées sont modérées, jamais passistes». Parmi les sujets de prédilection de Thom : l'influence de l'urbanisme sur l'humeur locale. Les blocs d'habitation, en dehors du centre d'affaires, dépassent rarement les trois à quatre étages. Avec un détail propre à Montréal : des escaliers extérieurs, en colimaçon ou en double S, le plus souvent en fer forgé, qui relient le trottoir aux différents étages. Dès les beaux jours, tout l'immeuble s'y assoit. On y «jase» (bavarde), on y partage l'apéro ou un barbecue. Beaucoup voient en cette singularité l'une des clés de la convivialité de la ville.

Du vert partout, jusque dans le nom de la maire

Dernière escale sur la «Montagne». Altitude ? 233 mètres. Presque une blague ! N'empêche, depuis les années 1990, il est interdit de bâtir un gratte-ciel plus haut que le mont Royal, qui dresse ses 200 hectares de nature pile au centre de la ville. L'hiver, les Montréalais y font du ski, des raquettes, de la luge. L'été, des grappes de flâneurs s'attardent à l'ombre des grands arbres. Le sommet offre une vue fabuleuse sur une métropole bien plus verte qu'on ne l'imaginait. La canopée couvre 25 % de la ville (contre environ 9 % à Paris). Jamais avarés d'un trait d'humour, les locaux aiment rappeler que cela n'a rien d'étonnant, puisque la maire de la ville, depuis 2017, se nomme... Valérie Plante. ■

Sébastien Desurmont

L'architecture joue aussi un rôle dans l'esprit convivial de la ville

cosmopolite a évolué avec les vagues migratoires. On y mange toutes les cuisines du monde. Là, au cœur du Plateau Mont-Royal, chez St-Viateur ou chez Fairmount, des bagels meilleurs qu'à New York. Dans le quartier de la Petite-Italie, la Fruiterie Milano abrite depuis soixante-dix ans la plus spectaculaire des épiceries transalpines. Près du marché Jean-Talon, Le Petit Alep, modeste table syrienne, ne désemplit pas, tandis qu'à la fromagerie Hamel, la plus grande communauté française à l'étranger (environ 200000 expatriés) vient se ravitailler. «Il n'y a pas d'autre ville sur la planète où l'on cultive à ce point l'idée

on l'appelle en bon français, coupe la cité en deux sur onze kilomètres de long. C'était autrefois un vieux chemin rural qui reliait le fleuve aux parcelles agricoles de l'arrière-pays. À partir du XIX^e siècle, les classes populaires et les migrants s'y installèrent, ouvrant petits commerces et restaurants, ou travaillant dans les ateliers textiles des environs. L'artère servit longtemps de ligne de démarcation linguistique et sociale entre, à l'est, les francophones catholiques, et à l'ouest, les anglophones protestants. Une frontière qui tend à s'effacer. Même si le quartier du Plateau reste un bastion français et que l'on parle d'abord anglais dans les

guide

Les coups de cœur de notre reporter à Montréal

1

UN PAQUEBOT AU NEUVIÈME ÉTAGE

Tous ceux qui ont grandi à Montréal ont des souvenirs dans ce restaurant emblématique, situé au neuvième étage des anciens magasins Eaton, en plein centre-ville. Il vient de rouvrir après vingt-cinq ans de fermeture. Parquets luisants, colonnes marbrées, luminaires d'albâtre, ce joyau Art déco créé dans les années 1930 s'inspire du décor du paquebot transatlantique *Île-de-France*. Un voyage en nostalgie. le9montreal.com

2

POUR SURFER LA «VAGUE À GUY»

Le Saint-Laurent n'est pas un long fleuve tranquille. Ses remous donnent naissance à des vagues qui attirent les passionnés du «surf de rivière». Le meilleur spot ? Celui de LaSalle, dans l'ouest de la ville, où l'on glisse sur la «vague à Guy», un terrain de jeu où même les débutants peuvent s'éclater. On s'y rend aussi pour les plages bucoliques et, non loin de là, le quartier branché de Verdun, avec sa rue Wellington, réputée artère la plus cool de la ville. ksf.ca

3

IMMERSION DANS LE PATRIMOINE AUTOCHTONE

Sacs en peau, raquettes, lunettes en os, masques, tenues cérémonielles... Les collections du musée McCord-Stewart comptent plus d'un million d'objets. Le public peut en voir une centaine, accompagnés de témoignages (textes et vidéos) des Premières Nations du Québec. À l'étage, c'est l'art contemporain autochtone qui est mis en lumière. musee-mccord-stewart.ca



Sébastien Desurmont



Awana JF / Alamy / hemis.fr

6

UN SPA SUR LE FLEUVE

Le Bota Bota occupe un emplacement inédit : cet ancien bac traversier, amarré au Vieux-Port, a été transformé en espace de bien-être flottant. Rien de tel qu'un massage devant le hublot ou un bain à remous sur le pont supérieur. En été comme en plein hiver, les Montréalais sont nombreux à s'y rendre le week-end. Sorti de là délassé, on se balade sur les quais et on grimpe dans la grande tour du port (65 m). botabota.ca

4

EMBRASSER LA VILLE AU SOMMET DU MONT ROYAL

La première excursion à faire quand on arrive ! Impossible de comprendre la ville sans se perdre dans son poumon vert, le mont Royal, et grimper au sommet, à 233 mètres. Là, on rejoint le belvédère Kondiaronk, du nom d'un célèbre chef huron-wendat, par un sentier qui monte sous les arbres. Vue à 180° sur la skyline de la ville, le Saint-Laurent, le pont Jacques-Cartier et les immeubles couverts de fresques, dont une est dédiée au chanteur canadien Leonard Cohen.

5

AU MARCHÉ JEAN-TALON, TOUS LES GOÛTS DU QUÉBEC

Adoré des Montréalais, ce marché occupe depuis 1933 un ancien terrain de crosse. Sa vaste halle rassemble plus de 400 producteurs, maraîchers des alentours mais aussi néo-coueurs des bois qui viennent vendre leur récolte de champignons et de «têtes de violon» (jeunes pousses de fougères), et bien sûr du sirop d'érable de qualité. On y va en fin de matinée pour profiter des cafés et des bonnes petites tables autour. Ouvert tous les jours de 8 à 18 heures.

Ils nous ont aidés pour ce reportage

↳ Les sites de l'**office de tourisme du Québec** sont une bonne entrée en matière pour préparer son voyage. bonjourquebec.com propose un grand tour d'horizon. Pour un itinéraire en Gaspésie, le site quebecmaritime.ca détaille toutes les étapes, les parcs nationaux et les activités à faire. À Montréal, le site mtl.org recense tous les événements culturels (festivals, vie nocturne, patrimoine...) et les bons plans «magasinage» (shopping). Pour partir à la

rencontre des Premières Nations, renseignements sur tourismeautochtone.com

↳ Pour s'y rendre, la **compagnie Air Transat** propose des vols directs vers Montréal au départ de Paris et de sept villes de province, à partir de 349 euros A/R. Bon à savoir : la Classe Club donne accès à des sièges spacieux inclinables et à l'enregistrement d'un bagage supplémentaire. Réservation et infos sur airtransat.com





Dans les Cévennes, un hôpital pour la faune sauvage

À Ganges, dans l'Hérault, un centre a sauvé quelque 14 000 animaux sauvages depuis 2011. Une façon pour la vétérinaire qui l'a créé de réparer les dégâts causés par les activités humaines.

TEXTE VOLKER SAUX

PHOTOS SARAH DESTEUQUE

D'un geste vigoureux, Marie-Pierre Puech jette la petite boule de plumes brune dans les airs. La chouette hulotte déploie ses ailes, descend en piqué vers l'herbe, se rétablit in extremis et fonce se cacher à l'autre bout de la longue volière, derrière une caisse en bois qu'elle manque de heurter au passage. Elle a été percutée par une voiture six jours plus tôt et souffre d'un hématome à l'œil gauche, mais elle est toujours en état de voler. «*Nous allons pouvoir la soigner*», juge la vétérinaire, rassurée, tout en récupérant l'oiseau à l'aide d'un grand filet. Elle l'enveloppe dans une serviette de bain et la ramène dans le local de soins. Pommade sur l'œil, injection de corticoïdes, fiche de suivi... Marie-Pierre Puech transmet ensuite ses consignes à l'équipe de soigneurs. : «*Cortanmycétine, deux fois par jour. Et veiller*»

← La patte broyée par un piège à mâchoires (dont l'usage est interdit depuis 1995), ce renard vient d'être amputé.

→ Ce grand-duc a été récupéré par les pompiers le corps truffé de huit plombs. Il se réveille doucement de son anesthésie. L'intervention concernait une de ses ailes.



↑ Pour avoir des chances de survivre, ce bébé hérisson doit être nourri et recevoir des soins toutes les trois heures.



Deux vétérinaires bénévoles se relaient auprès des patients à poils et à plumes

● *à ce que l'œil soit ouvert : s'il est fermé, c'est qu'il s'ulcère.* Si tout va bien, le rapace pourra bientôt être relâché dans la nature.

En ce 1^{er} février 2024, cette chouette hulotte est le 42^e animal sauvage blessé de l'année à avoir franchi le discret portail vert de l'Hôpital de la faune sauvage. Depuis plus de dix ans, ce lieu atypique, situé à Ganges, sur la route des Cévennes, à une heure de voiture de Montpellier, accueille les animaux en mauvais état recueillis par les habitants de la région : des oiseaux surtout, mais aussi des hérissons, des renards, des écureuils... Sur une surface d'un demi-terrain de foot, entre deux grandes volières, un dédale d'enclos en bois et une maisonnette aménagée

en dispensaire de poche, toute une équipe s'affaire à leur prodiguer des soins, dans l'espoir de les sauver et de les réintroduire dans leur milieu. La plupart de ces bêtes sont victimes de l'activité humaine : oiseaux fauchés par une voiture ou les plombs d'un chasseur, bébés hérissons devenus orphelins par la faute d'une tondeuse à gazon, et toutes sortes d'autres animaux sauvages affaiblis par l'urbanisation qui fragilise leur milieu de vie... Les remettre sur pattes est comme un juste retour des choses.

À la tête de ce Samu des animaux, l'infatigable Marie-Pierre Puech, vétérinaire aujourd'hui retraitée et écologiste passionnée. Arrivée il y a quarante-cinq ans à Ganges, d'abord pour

soigner les troupeaux de moutons, elle y a ensuite ouvert une clinique vétérinaire pour chiens et chats. Très vite, elle a aussi pris en charge les animaux sauvages blessés, auxquels elle a fini par consacrer un espace dédié, chez elle... dans sa salle de bains !

«Puis, à partir de 2011, j'ai mis un terrain m'appartenant à disposition de l'association que j'ai fondée, Goupil Connexion. C'est elle qui gère cet hôpital», explique-t-elle. Le terme «hôpital» n'est pas anodin, car les patients à plumes et à poils y sont traités avec les mêmes attentions que des humains dans un CHU : ils sont auscultés par un vétérinaire expérimenté bénévole (en ce moment Marie-Pierre ou son confrère Marc Nodet), ou par-



fois par des étudiants en internat. Le centre est financé par les adhésions des 500 membres de l'association, des dons et quelques subventions. Aux côtés des vétérinaires, une secrétaire et deux soigneurs salariés, des jeunes en service civique, des stagiaires, des saisonniers... Ainsi qu'une centaine d'autres volontaires – rouages indispensables de l'ensemble – qui aident aux soins, aiguillent au «téléfaune» (selon le jeu de mots maison) les personnes trouvant des animaux blessés. Parfois, ils vont eux-mêmes récupérer les patients à l'autre bout de l'Hérault ou du Gard voisin.

Même la nuit, on passe s'occuper des plus faibles

Derrière le petit portail vert, on soigne à flux tendu, selon un protocole bien rodé. Les animaux éclopés sont pris en charge à l'entrée, réhydratés, nourris, leur arrivée est consignée dans un grand cahier, et ils reçoivent les premiers soins, en attendant que l'un des vétérinaires pose le diagnostic. Les plus fragiles rejoignent «l'unité de soins intensifs», un minuscule local chauffé qui se remplit, l'été, de fragiles hérissons juvéniles (qui ont besoin d'être au chaud). Si une chirurgie s'avère nécessaire, en revanche, Marie-Pierre et Marc la réalisent à la clinique vétérinaire de Ganges, à l'autre bout de la ville.

«L'été – la haute saison pour les arrivées (car il y a beaucoup de jeunes animaux dans la nature et beaucoup d'activités humaines de plein air) – il peut y avoir 400 animaux sur le site, précise Arthur Vagny, 25 ans, l'un des soigneurs, dans la petite pièce qui fait office de bureau, cuisine et salle de réunion de l'Hôpital de la faune sauvage. Chacun a des besoins différents, selon son âge, son espèce, son état de santé... Nous devons être très coordonnés pour n'oublier aucun !» Au plus fort de l'activité, deux équipes de dix personnes se relaient de 8 heures à ●

L'ENJEU

VENIR EN AIDE AUX ANIMAUX BLESSÉS

**100 000
À 150 000**
animaux
pris en charge
par an

DE PLUS EN PLUS D'ANIMAUX SOIGNÉS

Chaque année, le nombre de bêtes sauvages prises en charge en France augmente de 20 %, surtout en raison de la hausse des ramassages, selon le Réseau des centres de soins de la faune sauvage, qui estime le total entre 100 000 et

150 000. Il existe en tout une centaine de centres dans le pays. La majorité n'accueille que quelques dizaines ou centaines d'animaux. «*Mais depuis dix ans, l'activité se développe. Il y a aujourd'hui une trentaine de lieux recevant 1500 à 8000 animaux par an*», observe Manon Tissidre, directrice de ce réseau qui regroupe pour sa part 30 sites, pour 75 000 animaux traités par an. Seuls quelques centres disposent néanmoins d'un vétérinaire au quotidien, notamment ceux adossés à une école vétérinaire.

90 %
des causes
d'admission
d'origine
humaine

PRINCIPAL DANGER : L'HOMME

Le Réseau des centres de soins de la faune sauvage a analysé les raisons pour lesquelles les animaux sont arrivés dans ses «hôpitaux» en 2023. Le constat est sans appel : «*Les causes d'admission d'origine anthropique sont largement majoritaires*», indique Manon Tissidre. Les plus fréquentes sont cataloguées par l'association comme «activités humaines» (travaux agricoles, entretien d'espaces verts, collision avec un véhicule...), «interactions animales» (prédation par un chien, un chat...) et «aménagements fixes» (chouette coincée dans une cheminée...). Sont aussi classées dans la catégorie «causes d'origine humaine», des arrivées d'animaux que des bonnes âmes ont jugé bon d'apporter, ignorant qu'ils étaient... en parfaite santé !





↑ Une fois soignés (en haut, une amputation), puis rétablis, les animaux aptes à la vie sauvage sont relâchés (ci-dessus).

← Il faut pas moins de deux bénévoles pour réchauffer au sèche-cheveux, plume par plume, ce hibou grand-duc qui sort d'une opération.

GUIDE PRATIQUE

Que faire si vous trouvez un animal blessé ?

- ↳ Enveloppez-le sans précipitation dans une serviette en lui cachant la tête : cela aidera à le calmer. Méfiez-vous des serres, griffes, bec... Placez-le dans un carton à sa taille, fermé et muni de trous d'aération. Pas de cage de préférence : il pourrait s'y débattre et aggraver ses blessures.
- ↳ Évitez tout stress : ne le manipulez pas, ne le montrez pas, ne le mettez pas à la lumière. Ne lui donnez ni nourriture, ni eau, ni médicaments.
- ↳ Contactez un vétérinaire, le centre de soins le plus proche (liste sur reseau-soins-faune-sauvage.com) voire les pompiers, qui peuvent gérer une capture délicate.
- ↳ Ne ramassez pas systématiquement les juvéniles isolés : souvent, leurs parents ne sont pas loin et viendront les récupérer. C'est par exemple le cas des renardeaux et de la plupart des oisillons.



❶ 21 heures au chevet des malades. Même la nuit, des bénévoles passent donner la becquée à certains juvéniles, comme les bébés hérissons.

Quand leur retour à la vie sauvage est exclu, les animaux sont euthanasiés – c'est le cas, par exemple, des oiseaux qui ne pourront plus jamais voler. Mais la majorité s'en sort. Sur 26000 bêtes reçues depuis ses débuts, l'hôpital a pu en sauver environ 14000. Malgré ses 2500 à 3000 patients annuels, le centre de Ganges ne se limite pas aux actes médicaux. «Pour un pas

de soin, on doit faire trois pas de sensibilisation et de prévention», explique Marie-Pierre Puech. Son association travaille, par exemple, avec les agriculteurs, pour les associer à la protection de la biodiversité de la faune. Elle organise aussi des actions publiques. «Au printemps, lorsque nous réintroduisons des bébés hérissons dans la nature, cela se fait en présence d'écologues», indique Marc Nodet. L'an dernier, nous avons aussi relâché un loriot et des chouettes chevêches à l'occasion d'un concert. C'était

magique. Je pense que cela restera longtemps gravé dans la mémoire des enfants présents... qui, plus tard, feront davantage attention aux oiseaux.» Enfin, «l'hôpital» de Ganges apporte sa contribution à la recherche scientifique, en envoyant régulièrement au Muséum national d'histoire naturelle, à Paris, des échantillons sanguins d'animaux accueillis, porteurs, par exemple, de précieuses informations sur les maladies qu'ils véhiculent. Marie-Pierre Puech travaille désormais à un nouveau projet. Dans

← (en h.) Un bénévole nourrit une cigogne recueillie suite à une collision avec une ligne électrique.

← (en b.) Les orphelins, tel ce renardeau, ont besoin d'interactions régulières avec des «parents» de substitution.

les hauteurs du village de Brissac, au pied de la montagne de la Séranne, elle montre un mas abandonné qu'elle vient d'acheter sur 77 hectares de terrain, avec vue panoramique sur la garigue. Trois bâtisses défraîchies dans lesquelles elle espère aménager, d'ici quelques années, un hôpital plus grand que l'actuel, et un lieu de sensibilisation du public, un ensemble calqué sur le modèle du Grefa (Groupe de remise en état de la faune autochtone et de son habitat), l'une des plus grandes structures du genre en Europe, située près de Madrid.

Bientôt libres !

Si la vétérinaire parvient à réunir les cinq à six millions d'euros dont elle a besoin, le vaste terrain, largement laissé à la nature, accueillera une ferme agroécologique et une placette à vautours, où les éleveurs pourront déposer des carcasses de bétail qui serviront aux charognards du secteur. L'espace permettra aussi de relâcher en toute sérénité une partie de la faune soignée à l'hôpital, comme ces douze chouettes chevêches convalescentes déjà hébergées dans l'une des chambres du mas, d'où elles seront peu à peu réintroduites dans le milieu environnant. *«Nous soignons les animaux, c'est parfois difficile, mais c'est quand nous les relâchons que nous tremblons le plus pour eux, témoigne le vétérinaire. Vu ce qui les attend, la folie humaine, la chasse, les bagnoles...»* Car guérir une aile ou une patte n'est pas tout. Il faut aussi, selon la formule du docteur Puech, *«réparer l'humain»*. ■

Volker Saux

TROIS AUTRES CENTRES DE SOINS À L'ÉTRANGER



1. En Inde, l'hôpital qui réhabilite les éléphants

En 2018, l'ONG indienne Wildlife SOS a ouvert au sud de New Delhi le premier hôpital du pays pour les pachydermes. Les éléphants heurtés par un camion, en fin de vie ou malades, y sont pris en charge grâce à des infrastructures à leur (dé)mesure, tels des bassins de «balnéothérapie» géants.

2. Aux États-Unis, un centre pour phoques et otaries en détresse

À Sausalito (Californie), le Marine Mammal Center soigne depuis 1975 les mammifères marins blessés, malades ou séparés très tôt de leur mère. Ce centre, le plus grand du genre au monde, en a sauvé plus de 24 000 depuis sa création, surtout des phoques, ainsi que des otaries, dont l'emblématique lion de mer de Californie.

3. Au Canada, le refuge des tortues d'eau douce malmenées

Circulation routière, dégradation de leur habitat... les huit espèces de tortues des zones humides du Canada souffrent de la proximité des humains. L'Ontario Turtle Conservation Centre a été fondé en 2002 à Petersborough, pour les réhabiliter et conseiller les automobilistes, notamment en cas de découverte d'œufs dans les ornières d'une route.

Dans la Corne de l'Afrique, cette plante euphorisante est surtout consommée par les hommes. Mais ce sont les femmes qui l'achètent aux producteurs, la transportent et la revendent sur les marchés. Enquête en immersion.

TEXTE CHRISTELLE GÉRARD - PHOTOS MARION PÉHÉE

ÉTHIOPIE / DJIBOUTI

Les baronnes du khat



↑ Sur le marché d'Awaday, une vendeuse contrôle le khat que lui propose un *dalala* (grossiste). En effet, il arrive parfois que ces derniers dissimulent des branches de moindre qualité au cœur d'une botte.



↑ Près d'Harar, dans l'est de l'Éthiopie, Obsa Mustafa et sa sœur cueillent du khat qu'une grossiste (au premier plan) s'empresse de mettre en botte pour l'emporter.

Dans cette région du monde, cette drogue s'échange de façon légale

Drapée dans son voile coloré, l'acheteuse désigne un bosquet d'arbustes aux faux airs de fusains dans une rangée bien alignée. Le paysan, faucille à la main, en coupe aussitôt les branches. La femme réunit les rameaux aux feuilles vert brillant en fagot d'une trentaine de kilos et repart avec sa précieuse cargaison, en triporteur, zigzaguant sur le sol rocailleux de la région d'Harar, en Éthiopie, entre pins parasols et dromadaires.

Un puissant stimulant

Le bout de sa route, c'est Awaday, à une dizaine de kilomètres de là. La plaque tournante du commerce du khat (*Catha edulis*), une plante très consommée – surtout par les hommes – dans la Corne de l'Afrique, ainsi qu'au Yémen. Dans cette région du monde, on remarque souvent des joues déformées par les feuilles au goût amer, longuement mastiquées pour en avaler le suc. La culture du khat – qui permet jusqu'à quatre récoltes par an – y est légale. Elle fait même vivre 4 mil-

lions de cultivateurs, ainsi que d'innombrables intermédiaires, manutentionnaires, employés et exportateurs. Le khat, avec deux principes actifs, la cathine et la cathinone, présente des propriétés stimulantes similaires aux amphétamines, raison pour laquelle seize pays européens, dont la France, et les États-Unis, le considèrent comme une drogue. Les feuilles permettent de tromper la fatigue et la faim, à condition qu'elles aient été cueillies il y a moins de vingt-quatre heures. Leur vente est donc une course contre la montre et elles sont consommées essentiellement localement. Et surtout, ce sont des femmes, derrière des petits étals posés au sol, qui sont les chevilles ouvrières de ce commerce. Furdosa est l'une de ces vendeuses. Elle vit à Dire Dawa, la deuxième ville du



↓ À chaque arrêt du train entre Dire Dawa (Éthiopie) et Dewele, à la frontière djiboutienne, les fenêtres des voitures se transforment en comptoirs de vente de khat.



→ Les enfants sont en contact très jeunes avec le khat : ce petit garçon est au côté de son père, un grossiste d'Awaday, qui négocie avec une revendeuse.





Plus la vendeuse est jolie, et plus sa marchandise est cotée

► pays (600 000 habitants). Tous les jours, à l'aube, elle parcourt 80 kilomètres en minibus, et retour, pour se rendre à Kobo où elle achète, auprès des *dalala* (grossistes), son stock, qu'elle revend ensuite sur un marché de sa ville. Elle ne quitte son stand qu'à 21 heures. Afin de tenir si tard, explique-t-elle, elle mâche une partie de sa propre marchandise. Des journées à rallonge, mais Furdosa prend le temps de rehausser ses yeux de khôl. Ici, maquillage, tenue et bijoux ne sont pas qu'accessoires. Certains consommateurs associent la qualité de leur khat au physique de leur pourvoyeuse et dépensent plus face à une «belle vendeuse». Dans ce commerce sans balance ni prix affiché, «il faut aussi rester honnête», explique Furdosa. Les effets du khat s'atténuent douze heures après la récolte et cessent complètement deux jours après celle-ci : il peut être tentant d'écouler des tiges moins fraîches. Furdosa travaille parfois à perte, jetant les invendus...

Les minibus de la mort

Pour devenir vendeuse de khat, il faut peu d'investissement de départ. Mais le job n'est pas sans risque. L'impératif de la fraîcheur oblige les chauffeurs de minibus à rouler vite sur des pistes de montagne défoncées, le long d'à-pics abrupts. Kimia Mohammed Adam, 40 ans, reste pour sa part traumatisée par son accident à bord de l'un de ces engins. Ce jour-là, il y eut un mort. «Je connais au moins huit femmes qui sont mortes comme ça», ajoute-t-elle. Désormais, mère de trois enfants, ►



↑→ Au volant de son 4x4, Kayna (ci-dessus) compte la recette du jour. Après avoir décroché un master banque et finance en Turquie, la jeune femme est revenue à Djibouti pour servir de chauffeur et de comptable à sa mère, Fatouma Mohamed (à droite), une «baronne» du khat qui emploie une dizaine de personnes de sa famille.

• elle paye quelqu'un pour lui rapporter la marchandise qu'elle revend à Dire Dawa. Il y a peu, elle parvenait encore à dégager un bénéfice de 500 à 1000 birrs par jour (8 à 16 euros). Ces temps-ci, elle gagne à peine plus de trois euros les bons jours – surproduction, qui a fait chuter les prix, et multiplication des taxes obligent.

Le marché où Furdosa et Kimia officient se compose d'une dizaine d'étals. Rien à voir avec le marché d'Awaday, à une heure et demie de route au sud. Au «Wall Street du khat», comme on le surnomme, se négocie la vente au détail, mais surtout en gros et les exportations. Une ville dans la ville, un dédale d'entrepôts sommaires, d'éventaires, de tables. Dans les allées, des centaines de *dalala* proposent du khat de qualité supérieure aux feuilles bien vertes et aux tiges souples – celui qu'on offre aux invités lors de cérémonies d'enterrement ou de mariage, par exemple – et de l'ordinaire.

Dans les allées étroites où se bousculent les grossistes, fagots à l'épaule, et les vendeuses, les liasses de birrs et les bottes de khat changent de mains. Des enfants glanent les bran-

ches perdues pour les vendre à bas prix. D'ici, chaque nuit, 60 tonnes de khat partent en toute légalité en direction du Somaliland, région séparatiste du nord de la Somalie, à environ 200 kilomètres de là.

Étudiants et ouvriers accros

Dans chaque entrepôt, des centaines d'employés pèsent les tiges, les mettent en bottes, puis les arriment au toit des minibus prêts à démarrer. Les conducteurs, qui pour la plupart mastiquent du khat pour rester éveillés, foncent ensuite sur les routes étroites parsemées de nids-de-poule. Le Somaliland, avec ses 6,2 millions d'habitants, est le premier débouché pour le khat éthiopien en dehors du marché intérieur.

En 2023, les exportations, toutes destinations confondues, de khat éthiopien étaient officiellement de

31 000 tonnes, contre 56 000 en 2022. Et les fermiers s'inquiètent de voir des pays étrangers se fournir auprès d'États où la plante est moins taxée, tel le Kenya. Heureusement pour eux, en Éthiopie, la consommation reste florissante (30 % de la population mas-tique), portée, entre autres, par la présence de salons de khat à l'ambiance feutrée, avec divans et tapis. Parmi les mâcheurs, des étudiants, qui estiment que cela les aide à rester concentrés. Des ouvriers du bâtiment, qui affirment ne plus sentir la douleur musculaire. Des enfants des rues, qui en oublient la faim. Et même des hommes d'affaires, qui concluent des marchés en mâchonnant ensemble.

Djibouti aussi reste accro. Dans cet État mitoyen de l'Éthiopie, la moitié de la population «broute», comme on dit ici, le khat, le plus souvent venu de

Les feuilles, dit-on ici, rendent les hommes dociles et impuissants mais les femmes riches



l'autre côté de la frontière. Les importateurs de *Catha edulis* sont réunis dans la Société générale d'importation de khat (Sogik) ou sont détenteurs d'une licence de particulier. Parmi eux, nombre de femmes. C'est auprès de l'une d'elles que la grossiste Fatouma Mohammed, 55 ans, qui vit dans la capitale, s'approvisionne. Fatouma a commencé à vendre du khat dans la rue dès l'âge de 10 ans. Elle emploie à présent une dizaine de membres de sa famille. Chaque matin, dans sa boutique du centre-ville, ils déchargent un camion de 70 sacs de 35 à 40 bottes chacun. Fatouma vend ensuite son khat aux revendeuses qui débarquent dans son échoppe à 10 heures du matin, et en garde une petite quantité qu'elle vend elle-même au détail. Ce commerce lui rapporte chaque jour entre 300 000 et

500 000 francs Djibouti (entre 1500 et 2600 euros). Soit, en une seule journée, plus de trois fois ce que l'on gagne en moyenne ici en un mois.

Fatouma est un exemple pour beaucoup. Revers de la médaille, la businesswoman, qui travaille de 7 à 23 heures, n'a pas un instant pour souffler, entre son travail et les problèmes des vendeuses, qu'elle dit aider financièrement en cas d'enfant malade ou de fins de mois difficiles. Son élégante fille, Kayna, âgée d'une vingtaine d'années, a décroché un master banque et finance en Turquie. Maquillée avec soin, voile fuchsia et robe orange, la jeune femme s'occupe des comptes de sa mère et la conduit ici et là au volant de son 4x4. Elle veut bien lui succéder, mais à condition de déléguer davantage. Pas envie, dit-elle, de finir par «avoir des rides».

L'une des revendeuses, Goumati Mohammed Moussa, 31 ans, ne tarit pas d'éloges sur Fatouma, «la grande patronne», partie de rien et devenue riche. Elle-même est loin de la réussite de son modèle. Avec sa sœur, elles se relaient derrière leur étal d'Arhiba, un bidonville de la capitale. Bouteilles, déchets et sacs plastiques jonchent le sol, où se déversent les eaux usées.

Sept heures de mastication

Des chèvres broutent ce qu'elles trouvent, y compris de vieilles branches de khat invendables. Goumati rêverait de faire autre chose. «C'est un travail pour celles qui n'ont pas fait d'études», abonde Assia, 43 ans, dont trente passés à vendre du khat. Elle ne souhaite pas que ses filles suivent son exemple, même si son aînée l'aide de temps à autre. «Je me fatigue pour que mes





Plus facile à cultiver et plus rentable, la plante fait de l'ombre au café, principale denrée exportée d'Éthiopie

← En route pour le marché d'Awaday, cette jeune *dalala* a déboursé environ 680 euros pour une trentaine de kilos de khat de bonne qualité. Elle espère gagner le double en revendant sa cargaison.

PLANÈTE
KHAT

EN CHIFFRES

20 millions

de personnes dans le monde mastiquent régulièrement cette plante, selon l'Observatoire européen des drogues et des toxicomanies. Notamment les Yéménites (60 % de la population, tous âges confondus), suivis par les Éthiopiens et les Somaliens (30 % de la population).

40%

du revenu de certains Yéménites est englouti dans l'achat de khat.

200

grammes de feuilles sont souvent consommées en une seule journée.

24h

après ingestion, les effets sur l'organisme disparaissent.

16

pays de l'Union européenne seulement sur 27 prohibent le khat (la France depuis 1957). Il reste autorisé aux Pays-Bas, en Roumanie...

DES EFFETS ASSEZ STUPÉFIANTS

SUR LE MOMENT

- Atténuation des sensations de fatigue et de faim
- Euphorie et exaltation, mais aussi léthargie
- Lucidité accrue
- Hausse de l'estime de soi
- Sécheresse de la bouche et soif
- Tachycardie
- Hypertension artérielle

SUR LE LONG TERME

- Irritabilité
- Anorexie
- Troubles du sommeil
- Perte de la concentration
- Dépression avec risque suicidaire
- Infarctus du myocarde
- Insuffisance hépatique
- Cancers de la bouche et de la gorge

« cinq enfants réussissent », dit-elle. Pour le moment, elle vit avec sa famille dans un abri de tôle, sans eau et sans électricité. Survit, plutôt : elle achète tous les matins deux sacs de khat à la Sogik pour un bénéfice quotidien d'une vingtaine d'euros, pour subsister dans un pays où la vie est hors de prix (un litre de lait coûte 2,80 euros).

Les experts du Programme alimentaire mondial estiment que la consommation de *Catha edulis* grève 20 à 30 % du budget familial djiboutien. La Banque mondiale pointe qu'il s'agit même du deuxième poste de dépenses des ménages, après l'alimentation et

loin devant les dépenses d'éducation et de santé. Sept heures par jour en moyenne se passent en mastiquant, et l'on ne sait jamais, en observant l'apathie générale dans les rues de Djibouti, si elle est due à la chaleur écrasante, au khat ou à la combinaison des deux.

Déguisé en thé ou en henné

Autre effet secondaire du khat, la consommation régulière expose à des risques cardiovasculaires, au diabète, à une dégradation de la santé bucco-dentaire due aux propriétés astringentes de la plante et à des troubles digestifs pouvant aller jusqu'au cancer.

L'OMS évoque en cas de sevrage, « un état léthargique, une dépression légère, des tremblements et des cauchemars à répétition ».

Pas question pourtant d'y renoncer pour protéger la santé publique ! Le khat génère 15 % des recettes fiscales de Djibouti. Même si une partie de la marchandise échappe aux taxes : les transporteurs, à mobylette ou à pied, empruntent alors des chemins discrets pour éviter les postes de contrôle. Ce khat, qui arrive moins frais, est vendu moins cher. Andahi Mohamed Ali, 50 ans, une revendeuse de cette marchandise clandestine, en écoule

UN «OPIUM» RÉGIONAL

Probablement originaires des hauts plateaux de l'Éthiopie, où ils poussent spontanément, les plants de *Catha edulis* s'épanouissent aujourd'hui en Afrique de l'Est et au Yémen. La consommation du khat est une tradition de longue date et un pilier de l'économie dans toute la région.



quotidiennement 300 bottes dans son village de Randa, au centre du pays. Son mari va le chercher tous les jours à Balho, à une heure et demie de route, près de la frontière éthiopienne. Les autorités incitent à dénoncer les fraudeurs en échange de 10 % de la marchandise confisquée, mais sans grand succès, et le trafic continue.

Parfois, la plante passe des frontières plus lointaines. Certains membres des diasporas éthiopienne et djiboutienne se font envoyer aux États-Unis ou en France du *gogoma* : du khat lyophilisé (seule la cathine, stimulant neuronal, reste alors active), que l'on réhy-

drate dans de l'eau ou du Coca-Cola. Pour tromper la vigilance des douaniers, les paquets sont estampillés «thé» ou «henné», et transitent via des pays relais, Israël par exemple, pour brouiller les pistes. Les femmes tiennent ce marché-là aussi.

Peut-être plus pour longtemps. À Addis-Abeba, les vendeurs hommes sont de plus en plus nombreux. Et dans la capitale de Djibouti, l'application Fast Khat («khat rapide») pour smartphone permet désormais... d'être livré à domicile. Les fameuses «baronnes» ont sans doute du souci à se faire. ■

Christelle Gérard



RETOUR DE TERRAIN



Marion Péhée
Photographe

“ Dans les entrepôts de khat, je n'étais pas du tout la bienvenue ”

Dans les entrepôts du principal importateur de khat à Djibouti, le commerce est parfaitement légal. On se méfie pourtant des fouineurs et les journalistes ne sont pas les bienvenus. «Un contact avait accepté de m'y accompagner, raconte la photographe Marion Péhée. J'ai découvert un dédale de cabanes, des étals dissimulés par des tentures, et un ballet incessant de camions, de minibus amenant les milliers de marchandes venues récupérer leurs ballots.» Malgré quelques regards méfiants, tout se passait bien pour la reporter jusqu'au moment où elle a sorti son appareil. «Un homme s'est alors rué sur moi en brandissant un morceau de tuyau d'arrosage en guise de matraque, poursuit-elle. J'ai pu lui échapper mais deux autres types m'ont jeté des pierres.» Le lendemain, c'est entièrement voilée et cachée par des vendeuses qui l'entouraient que Marion a pu prendre quelques photos à la dérochée. Pour se faire une idée, elle a elle-même goûté à la marchandise : «Quelques feuilles au goût affreux, et je n'ai pas ressenti la moindre euphorie !»

L'ESPRIT D'AVENTURE || PÔLE SUD

Une tranche de vie au pays des glaces. Comme chaque année depuis 1978, des familles argentines vont rester coupées du monde pendant dix mois à Esperanza, une base-village posée sur un lopin de terre gelée. Notre reporter a suivi l'installation de ces exilés volontaires sur le sixième continent.

TEXTE ET PHOTOS CÉDRIC GRAS



↑→. Incontournable rituel : la photo souvenir devant le panneau qui trône à l'entrée d'Esperanza. Et avec le sourire, malgré le climat, déjà rude, et le paysage, dantesque.



Avec



les familles de l'Antarctique

→ À l'arrivée du brise-glacé en baie d'Esperanza, la météo était apocalyptique. Impossible de débarquer les plus jeunes sur des barges sans risque. Seule option : la voie des airs, après déneigement de la piste.



La colonie de manchots papous fuit le vacarme des pales de l'hélicoptère

qui, en s'approchant, soulève un nuage de neige fraîche. Une raquette de ping-pong dans chaque main, un militaire emmitouflé dirige le pilote. Une fois l'appareil posé, des hommes avancent courbés vers la porte coulissante, et reviennent avec des enfants en bas âge dans les bras. Les mères et les adolescents suivent. En cette mi-mars, c'est enfin l'heure des retrouvailles sur le continent antarctique. Je ne perds rien de ces effusions en grosses vestes, bonnets, gants et masques : la plupart des maris sont arrivés en décembre, au début de l'été austral. Ils attendaient leurs proches pour hiverner tous ensemble sur la base argentine d'Espe-

ranza, fondée en 1953 sur la terre de Graham, à la pointe septentrionale de la péninsule Antarctique, qui s'étire sur 1300 kilomètres. Un cas unique sur ce très hostile continent, où ne se relaie d'ordinaire que du personnel technique et scientifique. Ils sont cette année 55 personnes, dont huit familles comprenant 18 enfants de 3 à 16 ans, à peupler ces rivages gelés du bout du monde pendant dix mois.

Chacun cherche sa «casa»

J'ai débarqué il y a quarante-huit heures du brise-glacé *Almirante Irizar*. La grosse barge tanguait, le vent dévalait des glaciers et nous étions réfrigérés par les embruns. La mer était trop houleuse pour transporter les enfants et la décision avait alors été prise de les laisser à bord dans l'attente d'une météo plus clémente. Depuis notre départ de Buenos Aires, les familles sont l'objet de toutes les





précautions logistiques. J'ai fait leur connaissance là-bas, il y a une quinzaine de jours. Comme elles, j'y ai attendu le vol pour l'Antarctique. Comme elles, je suis allé m'équiper au stock de l'armée qui fournit vestes polaires, chaussures rembourrées et gants, essayés dans la touffeur subtropicale. Le jour J, nous avons tous pris place dans un Hercules C-130 de la Fuerza Aérea Argentina et, après une escale d'une nuit en Patagonie, nous avons survolé le mythique passage de Drake. Les enfants dormaient, harnachés. L'équipage faisait passer du maté, cette infusion de feuilles d'une plante proche du houx dont les Argentins ne peuvent se passer.

Au bout de quatre heures, l'avion s'est posé sur la base de Marambio, malgré des rafales à 120 kilomètres par heure. L'endroit est la porte d'entrée de l'Antarctique argentin. Il sert de hub pour les autres bases, permanentes ou sai-

↑ L'hélicoptère a dû effectuer plusieurs allers-retours entre le navire et le rivage pour ramener à terre tous les pensionnaires de cette colonie de l'extrême.

sonnières, disséminées le long de la péninsule Antarctique, à l'instar des stations de recherche chiliennes, chinoises, britanniques, américaines, russes, brésiliennes...

Après quelques jours d'attente, le brise-glace nous a enfin embarqués et nous voici donc réunis à Esperanza. La colonie entre doucement dans l'hiver, les jours se font de plus en plus courts. Parents et enfants se succèdent par moins 10 °C pour une photo souvenir devant le grand panneau «Bienvenue à la base antarctique Esperanza», puis se dirigent avec leurs bagages vers de petites maisons rouges qui tranchent sur le blanc des glaciers. Je remarque

des peluches et une guitare dépassant des sacs. Le reste sera débarqué depuis le navire au cours des prochains jours. Chaque famille cherche la *casa* d'une cinquantaine de mètres carrés qui lui a été attribuée pour l'année à venir. Elles sont numérotées de 1 à 13, comme dans un village miniature.

L'argent ne circule pas ici, on est logé et nourri

Esperanza n'est vraiment elle-même que lorsque la lumière brille aux fenêtres. L'électricité est fournie par une petite centrale diesel qui puise dans des citernes. Je laisse les uns et les autres découvrir leur nouveau foyer et rejoins la *casa central*, où je loge dans un dortoir. À l'étage, une grande salle sert de cantine et les *solteros* («célibataires») s'y retrouvent pour les repas. La plupart sont techniciens, chargés du bon fonctionnement de la base. Ces «célibataires» ne le sont ►

Océan
PACIFIQUE
SUD

BRÉSIL

URUGUAY

Buenos Aires

Océan
ATLANTIQUE
SUD

Îles Falkland
(Malouines)

Rio Gallegos

Terre de Feu

Ushuaia

1^{er} Vol
2 100 km

2^e Vol
1 500 km

Passage de Drake

Terre
de Graham

Base d'Esperanza

Base de Marambio

Traversée
en brise-glace
100 km

MER
DE WEDDELL

PÉNINSULE
ANTARCTIQUE

**Le vent s'est levé et
les maisons craquent à
chaque bourrasque.
Il fait 15 °C en dessous de
zéro, mais le chauffage
ne fonctionne pas encore**



Découverte au XIX^e siècle et située au nord du cercle polaire, la péninsule Antarctique, où Esperanza a été fondée en 1953, est la région la plus accessible du continent blanc. Pour l'atteindre depuis Buenos Aires, les familles ont tout de même dû réaliser un périple de plusieurs jours par voies aérienne et maritime.

● pas vraiment. En réalité, leur famille est souvent restée à Buenos Aires ou ailleurs, car, pour prétendre à un hivernage familial, il faut d'abord vivre cette aventure en solo, loin des siens. C'est la règle. Esperanza, où les places sont comptées, est une sorte de récompense pour les récidivistes de l'Antarctique. Les candidats sont nombreux chaque année malgré, dit-on, la modestie de la prime allouée.

Le vent s'est levé et la structure de la *casa central* craque à chaque bourrasque. Le bâtiment donne sur la mer encore libre de glace. Seuls quelques gros icebergs dérivent dans la baie. Au fond à l'est, le glacier Buenos Aires dégringole jusqu'à l'océan. De l'autre côté, une falaise de séracs est rongée par les vagues de la mer de Weddell. Juste sous les fenêtres, s'ébattent les centaines de manchots papous qui peuplent les rivages. Une colonie





sédentaire qui passe son temps à déambuler cocassement entre les maisons et les hangars. Je me joins aux «célibataires» qui regardent la télévision, réceptionnée par satellite. Le bulletin d'information expose les dernières réformes du président Javier Milei, qui veut couper dans toutes les dépenses publiques. Il s'attarde aussi longuement sur l'épidémie de dengue qui frappe le pays. Quelqu'un zappe sur une chaîne de *fútbol*. En Antarctique, l'inflation et l'insalubrité n'inquiètent personne, puisque l'argent ne circule pas ici. Chacun est nourri et logé. Nous sommes hors du monde.

Des noces... et des divorces !

Le lendemain, je rencontre Juan Escobedo, 45 ans, lieutenant-colonel et chef de la base. Je remonte la «rue» entre les maisons, à droite de la petite église métallique surplombée d'une

croix en fer, où, en l'absence de prêtre, un père de famille se dévoue pour l'office tous les dimanches. C'est là que furent célébrées les premières noces de l'Antarctique, en 1978. Les cérémonies civiles, elles, sont l'apanage du chef de base. *«Je peux aussi prononcer les divorces !»*, glisse Juan. Dans son bureau, le drapeau argentin côtoie celui, orange-blanc-bleu, de la Terre de Feu, province à laquelle est administrativement rattaché l'Antarctique argentin. Juan est un *antártico*, comme les Argentins appellent les militaires et fonctionnaires du sixième continent : il a déjà deux hivernages derrière lui, deux campagnes, comme il dit. Nous échangeons quelques mots en français car il a aussi à son compte une mission de casque bleu en Centrafrique. Il sera sans doute muté ensuite dans les jungles de la frontière argentino-brésilienne...

↑ Ah, les joies de la neige... Les premiers jours, l'excitation règne sur la base. Mais qu'en sera-t-il au bout de mois de claustration, de ténèbres et de froid ?

Je remarque au mur un portrait de Javier Milei. Le nouveau président argentin est venu ici en janvier, juste après son élection, et a signé le livre d'or de la base étape de Marambio. Je questionne le lieutenant-colonel sur la relation qu'entretient l'Argentine avec la péninsule Antarctique, cette région au nord du continent blanc. *«Cette terre est dans la continuité géographique des Andes, affirme Juan. Nous la considérons comme notre territoire, même si nous sommes signataires du traité sur l'Antarctique.»* Datant de 1959, ce texte gèle notamment toutes les revendications de souveraineté. Car le Chili voisin ou le ●

► Royaume-Uni prétendent, eux aussi, à bas bruit, à cette partie du continent austral. L'Argentine a malgré tout décidé de parier sur une *permanencia*, une présence constante dans ses bases depuis plusieurs décennies. «Des bébés sont même nés à Esperanza entre 1978 et 1982, les premières naissances humaines en Antarctique !», raconte Juan Escobedo. C'était sous la dictature militaire. Des femmes avaient été envoyées accoucher à Esperanza afin d'y créer un registre de naissances. «Il y en a eu huit au total», conclut le chef de base. Le programme s'est

arrêté, mais la présence de familles, elle, a tout de même perduré.

À Esperanza, cette petite colonie cohabite donc avec les manchots papous. Des scientifiques argentins y étudiaient encore jusqu'à peu ces curieux oiseaux marins qui ne savent pas voler, mais ils sont partis. À vrai dire, je suis étonné de ne pas croiser de chercheurs alors même que le traité consacre l'Antarctique à la science et à la paix. Il y a bien un module d'architecture lunaire sur les hauteurs d'Esperanza, mais il est totalement vide. Et sur la base elle-même, seuls des biologistes militaires sont venus quelques jours analyser la qualité de l'eau de fonte déminéralisée consommée au robinet. C'est donc bien l'armée qui garde la main sur cette *permanencia*, et ses priorités sont plus géopolitiques que zoologiques, glaciologiques ou climatiques...

Pâtes, conserves et viande décongelée à tous les menus

La neige est tombée toute la nuit. Juan m'a invité chez lui. Je me déchausse dans l'entrée qui fait office de sas entre les températures extérieures (15 °C en dessous de zéro) et l'intérieur douillet. Le petit salon est organisé autour d'une table en bois rustique et donne sur la mer. Le brise-glace mouille toujours au large et les équipes déchargent les dernières caisses de matériel et de vivres. Lucia, la fille de Juan, me montre sa chambre d'adolescente, où une lucarne donne sur la montagne qui surplombe la base-village. Elle a apporté les affaires qu'elle a pu, des photos de ses copines qui lui manquent déjà, quelques livres, son ordinateur... L'école est à seulement quelques encablures mais il lui faudra s'habiller chaudement pour la rejoindre chaque jour. Quant aux repas, le plus souvent des pâtes, des conserves et de la viande décongelée, ils sont à retirer chaque jour gratuitement à la *casa central*, sauf le samedi où tout le monde s'y rend pour festoyer ensemble.

Une autre fois, c'est à la maison numéro 8 que je suis convié. Paz

«JE SUIS FIER D'ÊTRE L'UN DES RARES ENFANTS NÉS EN ANTARCTIQUE»



Rubén Eduardo De Carli

Né à Esperanza, le 21 septembre 1979. Biologiste en laboratoire.

TÉMOIGNAGE

Rubén De Carli est l'un des rares «bébés de l'Antarctique». De 1978 à 1982, sous la junte, l'Argentine a organisé huit naissances à Esperanza pour légitimer sa revendication territoriale sur la péninsule. Dont celle de Rubén, qui est le troisième humain à avoir vu le jour sur le continent blanc. «*Et je suis le seul à y avoir été conçu !*», insiste-t-il. Son père était militaire et sa mère, enseignante, a passé toute sa grossesse dans la base. Grâce au récit de ses parents et à de vieilles photos, Rubén connaît les circonstances de sa venue au monde : il est né à la fin de l'hiver austral 1979, par un jour de vent terrifiant. Au dispen-

saire, l'accouchement a été difficile et il a fallu user de forceps – opération dont Rubén garde une trace sur le front. Puis les De Carli sont rentrés à Buenos Aires reprendre une vie normale. À un détail près : à l'école, Rubén était surnommé *pingüinito*, «petit manchot». Aujourd'hui, ce citoyen comme les autres mais aux origines exceptionnelles travaille dans un labo de biologie, joue de la basse et aime le rock. «*Je suis heureux et fier d'être natif de ce continent*», confie-t-il tout en disant se sentir à la fois *Argentino* et *Antártico*. En 2023, il a enfin pu revenir à Esperanza et découvrir avec émotion la maison numéro 4 qui hébergeait sa famille.



↑ Depuis 1953, une dizaine de mariages ont été célébrés dans la petite chapelle. Et le dimanche, un père de famille, laïc, se charge de la messe.

Labate et Facondo Silva forment un couple un peu particulier. Ils sont les seuls civils de la base, même si Paz vient d'une famille de militaires. On a toujours un lien avec l'armée en Antarctique argentin. Ces deux trentenaires sont instituteurs et responsables de l'école la plus australe de la planète. «*Soit 18 enfants pour presque autant de classes différentes*», rit Paz. Parmi eux, ceux de Los Pingüinitos («les petits manchots»), l'école maternelle, que fréquentera leur propre fille de 3 ans. En attendant, la petite Carmela garde les yeux rivés sur des des-

sins animés. Se souviendra-t-elle de sa prime enfance dans les glaces ? La famille est originaire des environs d'Ushuaia, tout à fait dans le sud de la Patagonie, et a déjà l'habitude des climats extrêmes. «*L'hiver, en Terre de Feu, il y a même plus de neige qu'ici*», affirme Facondo.

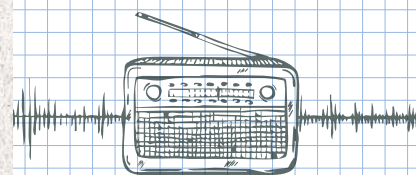
Ce lundi matin, le vent souffle très fort, dessinant des lignes sur la mer. Le soleil en revanche règne dans le ciel et, côté terre, je distingue à l'horizon de courts sommets dépasser des glaciers. La lumière vive donne un coup de projecteur sur les séracs ●



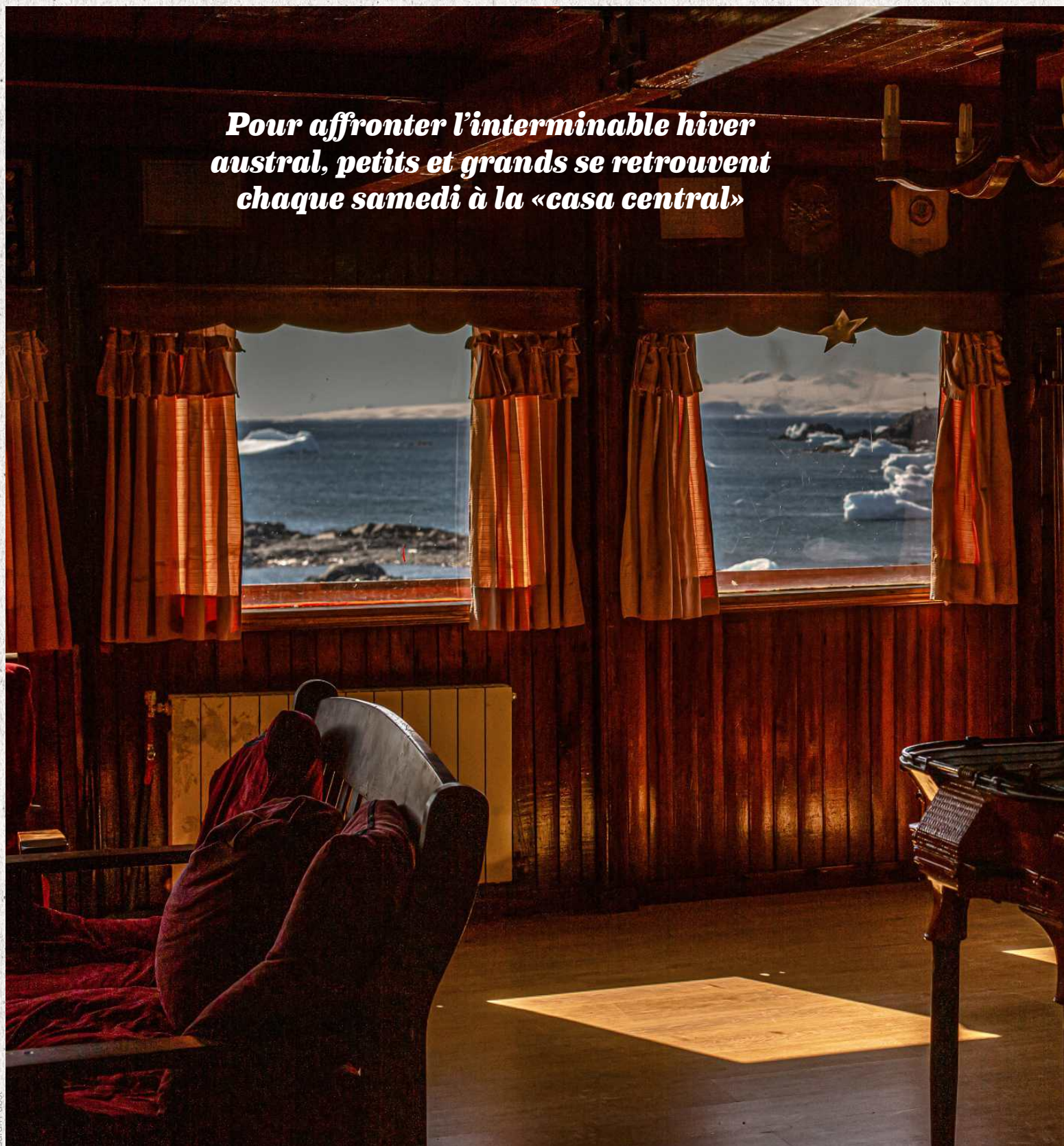
LRA36, LA RADIO DU BOUT DU MONDE

«**B**uenos días ! Ici LRA36 Radio Arcángel San Gabriel de la base Esperanza, en Antarctique argentin, par 63° 24' de latitude sud et 56° 59' de longitude ouest...» Depuis 1979, Esperanza accueille la seule station de radio du sixième continent. L'antenne est animée par des militaires et des mères de famille qui ont suivi une formation radiophonique avant de partir en hivernage. Une programmation désormais proposée quatre fois par semaine, diffusée sur ondes courtes. Les émissions, qui durent deux à trois heures, sont enregistrées dans un petit studio aménagé dans l'une des maisons. Les sujets sur l'histoire de l'Antarctique, les bases polaires, et les prévisions météo sont entrecoupés de chansons et d'appels d'auditeurs curieux de la vie quotidienne près du pôle Sud...

LRA36 émet en ondes courtes sur 15 476 kHz, mais peut aussi s'écouter sur Internet : radionacional.com.ar/tag/lra-36-arcangel-san-gabriel/



***Pour affronter l'interminable hiver
austral, petits et grands se retrouvent
chaque samedi à la «casa central»***



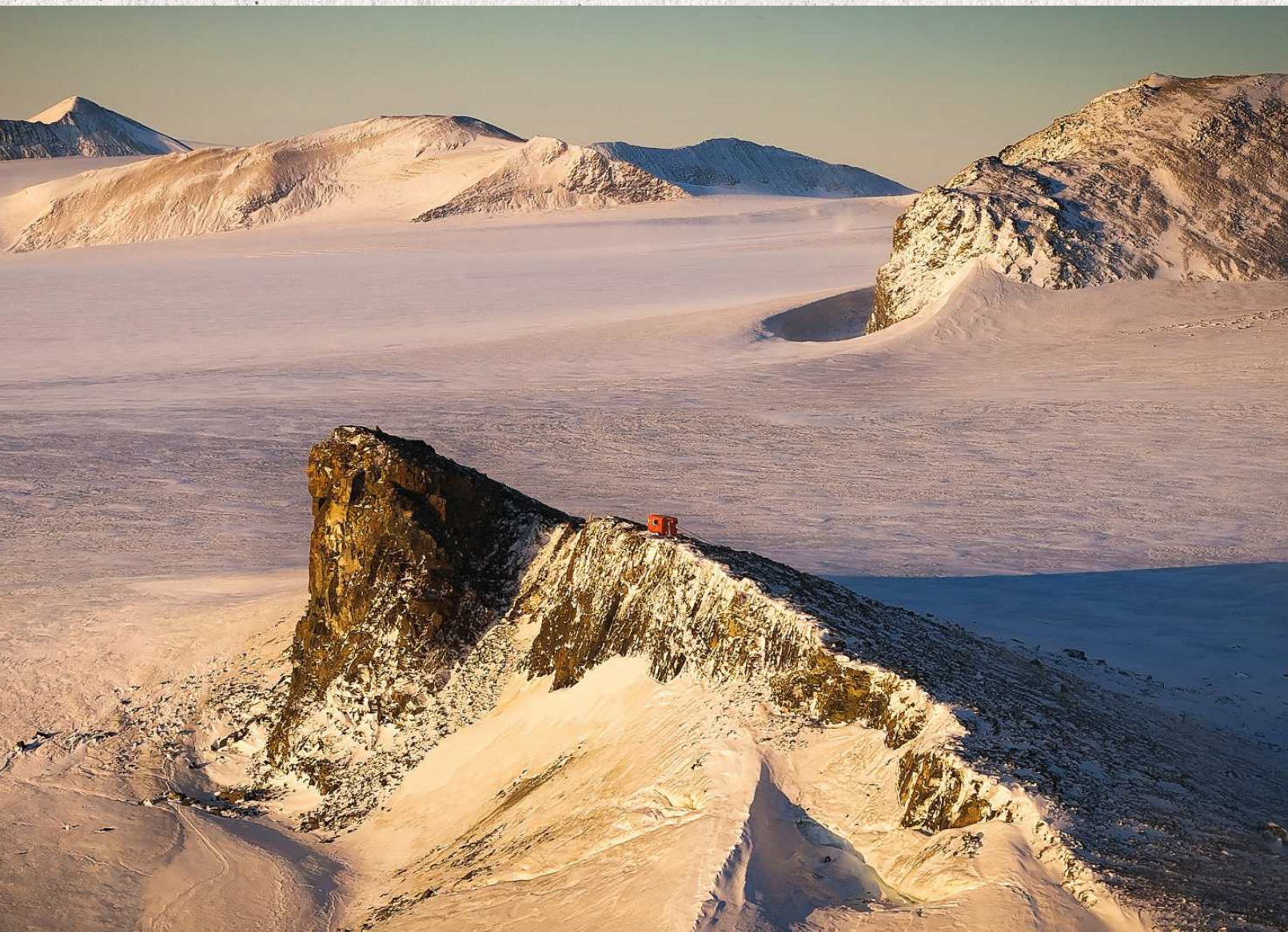


← Avec ses boiseries sombres, ses fauteuils cosy, son baby-foot et son billard, le coin salon de la maison commune est des plus chaleureux. À côté, sont dressées de longues tables où la colonie peut dîner au grand complet.

◆ prêts à vêler et à devenir icebergs. Le brise-glace fait des allers-retours au large jusqu'à ce que, vers midi, les bourrasques s'apaisent enfin suffisamment pour permettre les derniers débarquements de provisions avant son appareillage. Je regarde alors sa coque rouge disparaître derrière un cap immaculé. Nous sommes le 17 mars 2024 et ça y est, Esperanza se retrouve coupée du monde, en complète autarcie jusqu'au premier ravitaillement, prévu pour décembre.

À peine quatre heures de lumière par jour

À l'école, Facondo et Paz se sont mis à l'ouvrage. C'est la veille de la rentrée, et il faut déballer les caisses de fournitures qu'ils ont soigneusement préparées. L'établissement se compose d'une salle polyvalente et de deux petites classes d'une dizaine d'élèves. L'hiver, le jour sera court – quatre heures de lumière lors du solstice – et le couple d'instituteurs devra alors enseigner sous les néons. Des mères sont venues leur prêter main-forte, protégées par d'épaisses couches de vêtements, le chauffage n'ayant pas encore été mis en marche. Je reviens le lendemain pour la première leçon. Sur le bureau, le globe terrestre a été inversé pour que le pôle Sud pointe vers le haut. Les toponymes sont à l'envers, mais qu'importe ! Paz explique patiemment aux plus jeunes qu'Esperanza se trouve sur un continent nommé Antarctique. Tout au long de l'année, en plus du tronc commun, les élèves apprendront que l'Argentine est donc un pays «bicontinental». *«Il s'agit de faire de ces enfants de petits* ◆



↑ À deux heures de marche de la base, sur le glacier Buenos Aires, se dresse un insolite module rouge : prévu à des fins scientifiques, ce labo est pour l'heure inutilisé.

Interdit de se balader seul et sans radio... À cause de l'extrême isolement, le moindre incident peut prendre des proportions dramatiques



↑ À l'école, qui accueille 18 élèves de 3 à 16 ans, Paz et son mari, prof lui aussi, enseignent une autre vision de la géographie, avec le pôle Sud... «en haut» !

● *ambassadeurs de l'Antarctique argentin*», explique l'institutrice.

À la sortie du cours, j'accompagne les enfants sur le rivage. Certains ne sont pas plus hauts que les manchots papous au bec orangé qui glissent sur la carapace de glace recouvrant la grève et qui sont des milliers à piailler et à souiller la neige de guano. Facondo et Paz ponctueront le programme scolaire de leçons sur ces animaux emblématiques de l'Antarctique. Un phoque à fourrure qui s'est installé pour la sieste dans la «rue» principale effraie les plus petits en grognant et en montrant les crocs. Mauro Esteche, lui, a 16 ans et pas peur du tout. Je lui demande si l'hivernage s'annonce bien sans les copains. «*Sans Internet, ça serait dur*», répond-il en souriant, ajoutant qu'il est agréablement surpris de ne pas trouver une ambiance trop martiale à Esperanza. «*C'est comme un village normal en fait*», conclut-il. Je me suis fait la même réflexion la veille. Les uniformes kaki sont assez rares, le personnel arbore en général des vestes orange ou des combinaisons bleues.

Quelques jours plus tard, je pousse plus loin mon exploration, le long du rivage. Je suis accompagné d'un jeune soldat, Alejandro Benítez, adjoint de Juan Escobedo. Il ne porte pas d'arme : elles sont prohibées ici en vertu du traité sur l'Antarctique. Pas grave, aucun animal ne présente de menace. Néan-

moins, il est interdit de marcher seul et sans radio au-delà du périmètre de la base, pour pouvoir appeler en cas d'accident. Nous longeons la rive vers l'est, sous le glacier Buenos Aires. Des phoques de Weddell se dorent au soleil, et des chionis blancs, sortes de pigeons australs au plumage immaculé, se confondent avec la neige. Alejandro pointe soudain du doigt des manchots qui fuient à la nage devant l'attaque d'une otarie, avec une célérité que ne laisse pas soupçonner leur maladresse quand ils sont sur la terre ferme.

Évacuation improbable

Alejandro Benítez est venu en «célibataire» et son jeune fils resté dans la banlieue de la capitale lui manque. Pour autant, il ne pense pas revenir un jour ici en famille. Pas sûr que le petit s'y plairait. Et puis, «*s'il lui arrivait quelque chose, on ne pourrait pas le sauver*», ajoute-t-il. À Esperanza, toute blessure peut prendre des proportions catastrophiques en raison de l'extrême isolement. Certes, une généraliste-pédiatre assure la permanence, mais une évacuation rapide est improbable en cas de complications... Avec Alejandro, nous continuons à crapahuter jusqu'à nous trouver bloqués par la langue glaciaire tombant dans la mer, où se prélassent un groupe de pétrels géants. Cet oiseau majestueux se laisse rarement admirer d'aussi près. Nous

RETOUR DE TERRAIN

Cédric Gras
Journaliste


« En repartant d'Esperanza, je suis resté coincé pendant 40 jours ! »



«Pour regagner l'Argentine après une semaine à Esperanza, j'ai d'abord dû rejoindre en hélicoptère la base de Marambio, raconte Cédric. Mais en fait d'escalade, j'y ai passé... quarante jours dans l'attente de l'avion du retour !» Indisponibilités, avaries au sol comme en l'air, panne du véhicule incendie de la piste d'atterrissage, sans compter les tempêtes... Le départ a été reporté une dizaine de fois avant qu'un Hercules C-130 n'atterrisse enfin en mai. La promiscuité des dortoirs, le désœuvrement, le confinement dans des modules bruyants, les sorties restreintes... tout cela, se souvient Cédric, «a transformé la fin de ce reportage en épreuve».

restons là quelques minutes, émerveillés. La lumière vespérale joue avec les écharpes de nuage. Au loin, se dessinent les lignes rases d'îles couvertes de calottes glaciaires. Dans mon for intérieur, je me demande à qui appartiennent ces terres vierges. Aux premiers venus ? Aux pays voisins, comme l'affirme l'Argentine ? À ceux qui viennent les peupler, ne serait-ce qu'une année ? Je n'ai pas la réponse. Mais j'espère que l'Antarctique demeurera à tout jamais sans drapeau. ■

Cédric Gras

A man wearing a dark t-shirt, dark pants, and a backpack is working in a dense tropical forest. He is using a tool to dismantle a large, rectangular wooden structure, which is a sluice table used for gold panning. The structure is built with wooden poles and is partially buried in the ground. The man is leaning over the structure, and a large, flat, rectangular piece of wood is lying on the ground in front of him. The forest is lush with green foliage and trees. The ground is muddy and covered with leaves and twigs.

→ Le première classe Saïd détruit une table de levée sur laquelle les orpailleurs font passer les alluvions pour en récupérer les éléments les plus lourds, dont l'or.



OPÉRATION HARPIE

**La traque
sans fin de**

L'OR

illégal

C'est le jeu du chat et de la souris. Depuis vingt ans, l'armée française poursuit inlassablement dans la jungle amazonienne d'insaisissables chercheurs d'or dont l'activité détruit la forêt. Une traque coriace, compliquée par l'extrême débrouillardise de ces 8 000 orpailleurs clandestins, qui, de plus en plus, ont accès à Internet au fin fond de l'Amazonie.

TEXTE MANON MEYER-HILFIGER – PHOTOS VÉRONIQUE DE VIGUERIE



Les sites d'extraction sauvages laissent des trouées béantes dans la dense canopée amazonienne



↔ Ce site de la zone de Lipo Lipo (ci c.) est régulièrement visité par les militaires (en b.) qui souvent arrivent trop tard pour constater un flagrant délit. Les chercheurs d'or cachent leur matériel en quelques minutes et détaient.




→ Des militaires du 9^e régiment d'infanterie de marine partent pour une expédition de plusieurs jours à la recherche de sites illégaux.

Au cœur de la forêt amazonienne, la lumière est une incongruité. D'ordinaire, dans cette jungle opaque, les arbres tressent au-dessus des têtes une ombrière impénétrable. Mais ici, à un jour de marche du village de Taluen, dans le sud-ouest de la Guyane, une trouée de ciel perce la canopée. Des arbres ont été coupés par des chercheurs d'or clandestins. Leurs troncs gisent en désordre sur la terre orange, telles les baguettes d'un mikado géant. La ville de Cayenne est à moins de 250 kilomètres à vol d'oiseau, mais semble beaucoup plus lointaine...

**Du matériel caché
sous terre à la va-vite**

Les orpailleurs viennent de déserrer les lieux, alertés comme toujours par des guetteurs de l'arrivée des soldats. Le visage baigné de soleil, les militaires sont une dizaine à s'activer dans le paysage lunaire et désolé, en quête d'outils que les fuyards auraient cachés à la hâte. Gwenaël (pour des raisons de sécurité, certaines personnes sont désignées par leur seul prénom) intervient ici avec l'armée française en tant que représentant du parc amazonien de Guyane. Soudain, il s'agenouille, maculant de boue son pantalon de treillis, et se met à creuser le sol. ►



**Le fleuve
Maroni
n'offre qu'une
frontière
poreuse et
incontrôlable
avec le
Suriname**

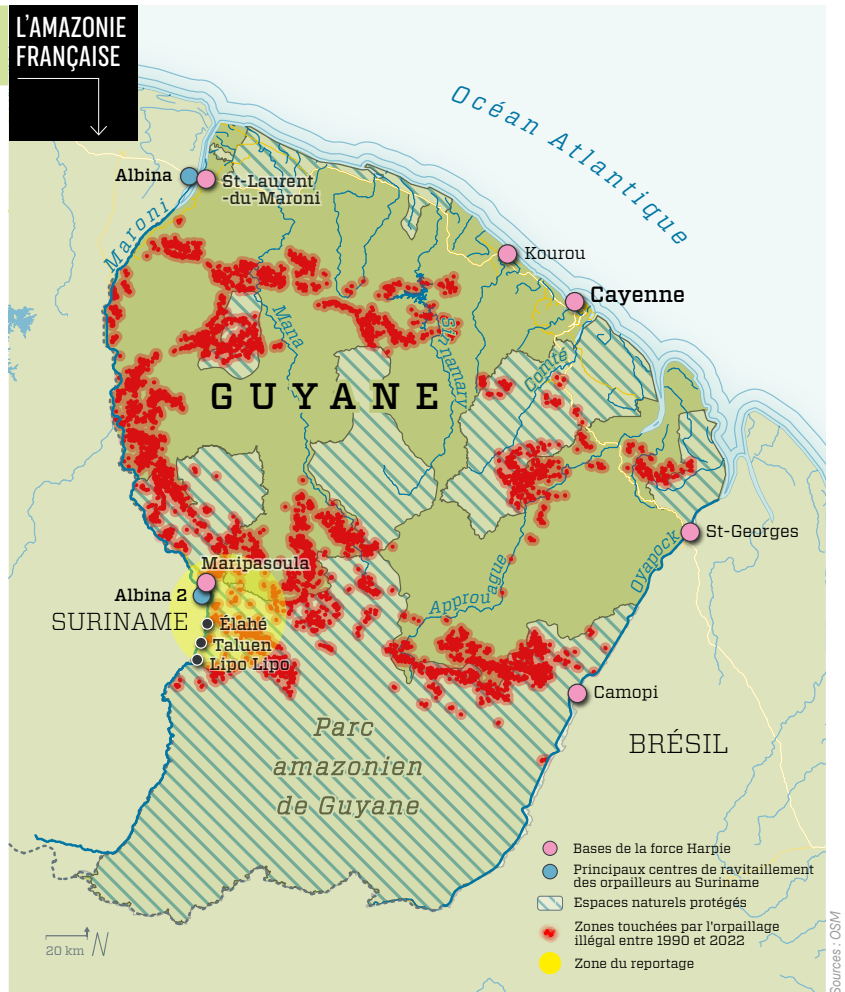


● Sous ses doigts, à peine enterrée, une masse métallique apparaît. Un moteur. Les chercheurs d'or s'en servent pour alimenter leurs pompes et leurs jets d'eau à haute pression. Son expérience de ce terrain a permis à l'ancien gendarme d'affûter son regard. «J'ai vu que la terre ici a été retournée», dit-il. Les orpailleurs creusent des caches à l'avance. Dès qu'ils ont vent de notre arrivée, ils y déposent leurs outils, les recouvrent et détalent.» Le sergent-chef Loris, 27 ans, attrape une masse et tape sur l'objet pour le mettre hors d'usage.

Poulet mariné et tapioca

«Le but, c'est de compliquer au maximum le travail des clandestins», explique-t-il, cigarette vissée au coin des lèvres. Au milieu du tintamarre métallique, son talkie-walkie crépite : «Les salauds ! Ils ont trouvé le moteur», peste une voix en portugais. Cachés non loin dans la touffeur de la jungle, les chercheurs d'or ont compris au bruit qu'ils avaient perdu leur précieux engin. Et que leur chantier est donc à l'arrêt... Jusqu'à la prochaine livraison de matériel.

En 2023, un millier de moteurs comme celui-ci, des centaines de milliers de litres de carburant et une centaine de pirogues appartenant à des orpailleurs clandestins ont été saisis ou détruits en Guyane par l'armée française. Ce jeu du chat et de la souris dure depuis plus de vingt ans, depuis que l'État a lancé dans le ter-



Carte : Guillaume Sciaux

Les mines grignotent même les zones naturelles protégées

ritoire d'outre-mer ses opérations de lutte – Anaconda puis Harpie – contre les mines d'or illégales. En permanence, 200 soldats et gendarmes patrouillent à pied, en pirogue ou en hélicoptère dans l'épaisse forêt tropicale, afin de débusquer les quelque 8000 orpailleurs, pour l'essentiel brésiliens, qui y opèrent. La traque se joue sur un territoire de la taille du Portugal, dont la quasi-totalité est recouverte par la jungle. Les enjeux sont considérables. Chaque année, les chercheurs d'or extraient environ dix tonnes de métal jaune, soit dix fois la production des mines légales sur place. Un désastre pour le milieu naturel, qui subit déforestation et pollution. D'une part, 15000 hectares ont été déboisés depuis le début de la ruée vers l'or illégal en Guyane, il y a une



↑ L'armée est en train d'intervenir sur le site de Lipo Lipo. Les fumées sont le signe que les militaires ont mis le feu au matériel que les orpailleurs ont laissé derrière eux.

trentaine d'années. Une petite surface au vu de l'immensité du territoire mais suffisante pour bouleverser la vie des jaguars, des pumas et des loutres géantes qui peuplent cette région d'Amazonie (lire encadré).

D'autre part, pour amalgamer l'or en pépites, les orpailleurs utilisent du mercure, un métal nocif pour la santé, qui s'imprègne dans la terre et contamine l'eau – treize tonnes sont déversées tous les ans dans la nature guyanaise, estime le WWF. Pour endiguer ce fléau, les militaires français s'échinent à traquer un adversaire insaisissable, qui maîtrise l'art de se faufiler dans l'immensité de la forêt et au travers des frontières. Une tâche sans fin, mais qui aide à limiter les dégâts. Par comparaison, au Suriname voisin, où la police laisse faire, les chercheurs



↑ Interpellé par les soldats, Dero ne s'en cache pas : il travaille dans une mine d'or illégale. Il repartira libre, faute d'éléments de preuve.

d'or informels sont deux fois plus nombreux qu'en Guyane.

Soudain, un cri retentit dans la jungle. Le sergent Oihidou, le visage ruisselant de sueur, vient de laisser éclater sa frustration. Parti à la poursuite d'un orpailleur, près du lieu où ses collègues ont détruit la veille le moteur enfoui, il n'en a vu que les talons. Pieds nus dans la forêt, le contrevenant l'a distancé. Le militaire reprend son souffle près du cam-

pement de fortune clandestin – une bâche suspendue au-dessus d'une table bricolée avec des bouts de bois. Manifestement, l'arrivée des soldats a interrompu la préparation du déjeuner. Un thermos de café encore fumant et un Tupperware rempli de poulet mariné trônent près d'une pile de crêpes de tapioca, une spécialité brésilienne. Un menu plutôt copieux, considérant que la première épicerie se trouve à plus d'un jour de marche ●



► et de pirogue. C'est le premier atout des chercheurs d'or face aux militaires : leur débrouillardise extrême qui leur permet de vivre des mois en autonomie dans la jungle. Qu'ils couplent au besoin à des technologies de pointe. *«Beaucoup ont désormais du réseau au fin fond de la forêt grâce à Starlink, l'Internet satellitaire d'Elon Musk»*, explique le colonel Xavier Aribaud, responsable de la lutte contre l'orpaillage dans l'Ouest guyanais. Les guetteurs n'ont qu'à prévenir leurs camarades de la venue d'une brigade via un message sur l'application WhatsApp, et le tour est joué. En Guyane, où les pratiques des militaires sont répu-

↑ Les villages de la jungle maintiennent des modes de culture traditionnels, comme ici à Élahé sur un abattis, petite parcelle dégagée par brûlis.

tées moins brutales, et les bandes armées susceptibles de leur voler leurs pépites sont plus rares, les orpailleurs se sentent aussi plus en sécurité que chez eux, au Brésil. De plus, hormis la destruction de leur matériel, les clandestins ne risquent pas grand-chose. Au maximum, ils s'exposent à une expulsion du territoire ou à une peine de prison, s'ils sont pris avec de l'or sur eux. Mais dans les faits, cela reste

rare : les sortir de la forêt est long et coûte cher ! Tout cela attire les chercheurs d'or en nombre de ce côté-ci de la frontière. Certains ne cherchent même pas à se cacher. Un après-midi, sous une pluie battante, le sergent Oihidou tombe sur un homme édenté qui chemine en tongs sous les arbres, une machette à la main. *«Pose ta machette !»*, hurle le militaire. L'homme s'exécute et lève mollement les mains. Un jeune soldat le fouille, tapotant son corps frêle, tout en muscles. Il trouve un paquet de cigarettes et un sac en toile garni d'herbes comestibles, mais aucun indice d'activité louche. Celui qui dit se prénommer Dero et répond



Aurélien Brusini / hemis.fr

← Les jaguars, rois de la jungle, n'ont qu'un prédateur : l'homme. En Guyane, en moyenne, ils sont trois aux 100 km².

POISSONS, JAGUARS... COMMENT LES MINES DÉCIMENT LA FAUNE

L'orpaillage illégal affecte les animaux sauvages de Guyane, bien au-delà des sites d'extraction. Des chercheurs de Toulouse l'ont montré dans une étude récente (publiée dans la revue *Nature Communications* en 2022). Ils ont inventorié la faune en 74 points le long des fleuves Maroni et Oyapock, puis ont mis ces informations en relation avec l'état du couvert forestier sur des périmètres partant de ces zones et remontant 30 kilomètres en amont. Ils en ont conclu qu'une déforestation même éparsée (c'est-à-dire de moins de 11 % de la surface boisée) entraîne une baisse de 25 % des espèces de poissons et de 41 % de celles de mammifères, surtout les grands prédateurs, tels les loutres géantes et les jaguars. En Guyane, cette déforestation «légère» est surtout due aux chercheurs d'or.

Les guetteurs signalent via WhatsApp la venue d'une brigade, et le tour est joué !

en portugais ne cache pourtant pas son statut d'ouvrier dans une mine illégale. Hier agriculteur, âgé de 66 ans, il affirme gagner ainsi environ 1000 euros par mois, quasiment cinq fois son ancien revenu. «Je ne sais ni lire, ni écrire, je n'ai aucun diplôme, justifie-t-il. Beaucoup d'amis sont partis dans la jungle et sont revenus au Brésil avec de quoi s'acheter une maison et une voiture. Alors je me suis lancé, pour offrir le confort à mes deux filles et à mes frères.» Depuis huit ans, Dero vit sous cette canopée humide, plus inquiet des branches qui pourraient lui tomber sur la tête que des rencontres avec les militaires. «Je

ne suis ni un voleur, ni un tueur, mais je ne suis pas fier de ce que l'on fait à la forêt», ajoute-t-il. Faute de flagrant délit ou de preuves matérielles contre lui, les soldats le laissent partir.

Pas de pêche aujourd'hui

Quelques kilomètres plus au sud, les habitants subissent tous les jours les conséquences de cette extraction aurifère. Près du village de Taluen, sous un ciel saupoudré d'étoiles, une pirogue fend les eaux couleures encre du Maroni, le grand fleuve qui irrigue cette partie de la jungle et marque la frontière entre la Guyane et le Suriname. Le murmure des grillons se mêle au ronronnement

du moteur. Aima Opoya, le chef coutumier de cette localité isolée, scrute la rive qui défile. Il finit par s'arrêter à l'embouchure d'une rivière, dans un endroit propice à la pêche. Trident en main, lampe frontale sur la tête, l'homme, âgé de 50 ans, arpente le lit du fleuve, ses claquettes aux pieds, de l'eau jusqu'aux chevilles. En vain. «Les chercheurs d'or ont travaillé en amont sur la rivière, soupire-t-il. Regardez comme l'eau est boueuse. Impossible de voir les poissons !» Le moteur redémarre dans l'air tiède de la nuit. Aima se replie sur un autre site, plus éloigné, comme il le fait à chaque fois que des orpailleurs sévissent dans les

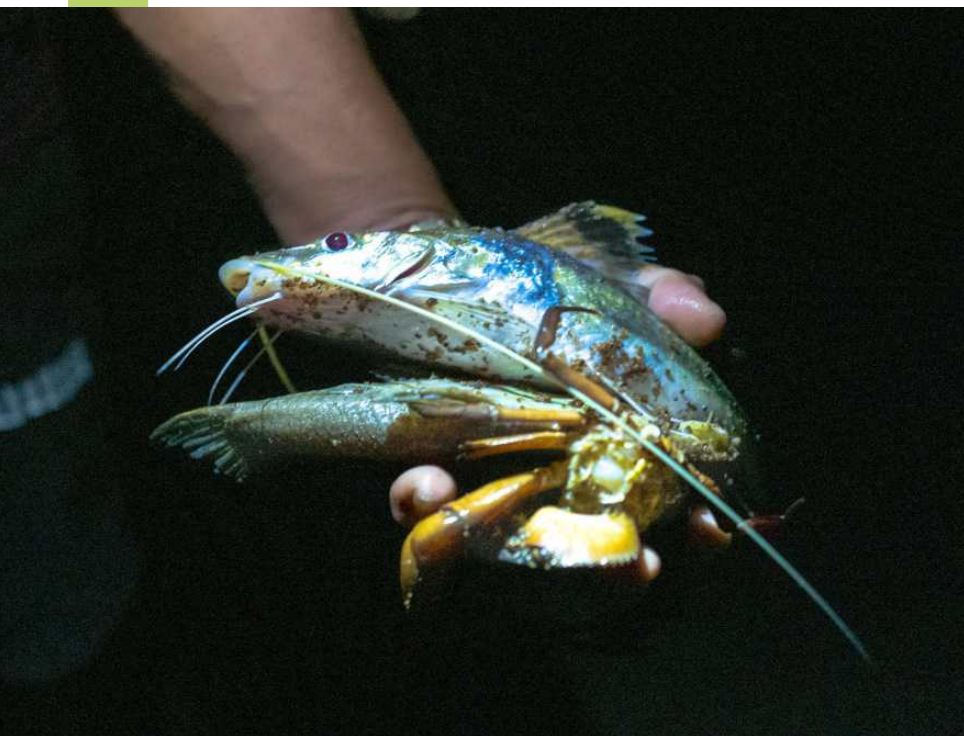
➤ parages. De fait, avec l'orpaillage illégal, le fleuve Maroni a changé de visage, et avec lui, les vies des milliers d'Amérindiens qui peuplent la région. Il y a d'abord cette terre que les mineurs rejettent dans les cours d'eau, compliquant la pêche et asphyxiant la faune. *«Les rivières sont transformées en champs de boue, au point de menacer d'extinction des espèces endémiques»*, explique Laurent Kelle, responsable du WWF en Guyane.

Et surtout, il y a le mercure. À force de manger des poissons contaminés par cet agent toxique, les Amérindiens tombent malades, parfois gravement. Pertes de mémoire, faiblesse musculaire, insomnies, tremblements, et, dans les cas extrêmes, décès : les symptômes sont bien connus dans les villages. Assise sur une chaise en plastique rouge, Linia Opoya, 46 ans, la sœur d'Aima, sent parfois ses forces l'abandonner. *«Il m'arrive de ne plus*

rien pouvoir faire du tout : ni cuisiner, ni pêcher, ni travailler», détaille cette femme qui fabrique de la poterie. Ici, aux alentours de Taluen, le problème est aigu : selon une enquête de Santé publique France publiée en 2019, plus de la moitié des habitants présentent un taux de mercure inquiétant dans le sang. Une catégorie a appris à s'en protéger : les femmes enceintes. *«L'imprégnation au mercure des futures mères a diminué de 82 % en dix ans, au point*

d'être inférieure à celle de la population générale», constate Clara de Bort, directrice de l'Agence régionale de santé, dans un rapport parlementaire de 2021. En effet, les futures mères sont sensibilisées à la fois par le bouche-à-oreille et par les médecins, car les bébés sont particulièrement à risque. Si le fœtus est exposé au mercure, le nourrisson peut subir des impacts lourds : retard de croissance, ralentissements psychomoteurs, problèmes de vue... Des dan-

Les femmes enceintes ne mangent plus les poissons du fleuve : ils sont contaminés au mercure



↑ De plus en plus d'habitants hésitent à manger du poisson : beaucoup sont contaminés par le mercure rejeté dans l'eau par les orpailleurs.

gers dont est parfaitement consciente Maryse Taluen, 22 ans. À l'heure de la sieste, elle se balance doucement dans son hamac, son fils de 9 mois sur le ventre. Une brise légère rafraîchit l'air. En pleine forme, le petit Jaden, en couche-culotte, sourit à sa maman. Maryse a été vigilante sur sa propre alimentation.

En face, c'est le Far West

«Durant ma grossesse, j'ai arrêté le poisson, dit-elle. Je mangeais du porc acheté à Maripasoula, la grande ville à deux heures de pirogue.» Dans la forêt guyanaise, les femmes enceintes se sont passé le mot «pas de poisson pendant la grossesse». Mais ce choix a un coût. Alors que les poissons du fleuve sont gratuits, acheter de la nourriture pour éviter au bébé d'être empoisonné n'est pas à la portée de tous : les habitants de Taluen ne gagnent pas plus de 600 euros par mois.

Ambiance radicalement différente sur la rive opposée du Maroni, côté Suriname. Ce petit pays est une ➤



← Pêche infructueuse ce soir-là pour Aima Opoya, le chef du village de Taluen. Des orpailleurs se sont installés en amont sur le fleuve Maroni. Leurs opérations de pompage rendent l'eau trouble, rendant la traque au trident impossible.

«Avec l'or, je vous fais ce que vous voulez : bagues, colliers...»

● aubaine pour les clandestins, qui, d'un simple trait de pirogue à travers le fleuve-frontière, viennent s'y ravitailler, se détendre et blanchir leur or en toute tranquillité. Dans un village sur la rive juste en face de Maripasoula, une atmosphère de Far West flotte dans l'air chargé d'humidité. Les enceintes d'un bar sur pilotis crachent de la musique reggae. À l'intérieur, deux hommes tournent autour d'un billard, leurs visages noyés dans les volutes de fumée de cigarette. L'un d'eux porte autour du cou une grosse pépite d'or. Un petit groupe attablé sirote des bières et croque dans des beignets brésiliens, les coudes plantés sur une toile cirée poisseuse. Juste à côté, deux prostituées en robe moulante attendent le client.

Ici, convertir de l'or frauduleux en argent propre est d'une simplicité déconcertante. Dans une pièce sombre à l'écart, un homme aux lunettes carrées finit de ranger son atelier. Une balance pour peser les pépites, une multitude de pinces, quelques boucles d'oreilles... «*Je transforme l'or en bijoux*, explique-t-il. *Je vous fais ce que vous voulez : des bagues, des colliers...*» Le métal guyanais peut ensuite circuler librement !

À quelques encablures du bar, le Yu Xin Supermarket, décoré de lanternes chinoises rouges, propose dans ses rayons le kit du parfait orpailleur clan-

EN SAVOIR PLUS

LA CHINE, AUXILIAIRE DE L'ORPAILLAGE ILLÉGAL EN GUYANE

Pour les chercheurs d'or de Guyane, ils font office de commerces de proximité. Pour l'armée française, ils sont une épine dans le pied. Une centaine de supérettes vendant du matériel d'orpaillage parsèment la rive ouest du fleuve Maroni, côté Suriname. Ces établissements sont tenus par des Chinois, souligne un récent rapport de la

Fondation pour la recherche stratégique, publié en septembre 2023. Les auteurs, Antoine Bondaz et Simon Menet, l'expliquent par les liens étroits entre Pékin et le petit État sud-américain, où s'est développée depuis le XIX^e siècle une importante communauté chinoise, qui y occupe aujourd'hui une place prépondérante dans le commerce. Mais aussi par «*un phéno-*

mène global de prédation de ressources minières» qu'ils décrivent ainsi : «*Au Ghana, au Mali, en Colombie ou encore au Suriname, des ressortissants chinois participent directement à l'exploitation illégale de l'or, parfois encouragés, voire soutenus, par les autorités chinoises.*» Les enjeux de l'or illégal guyanais dépassent de loin les frondaisons de la forêt amazonienne.





←↑ Vivres, moteurs, essence, groupes électrogènes, mercure, sur la rive surinamienne du fleuve, des échoppes fournissent aux orpailleurs l'indispensable pour «travailler» dans la jungle et même le superflu... pour se détendre.

destin. Des moteurs, des batées (auges coniques) pour séparer l'or de la boue, des machettes, du matériel pour camper dans la jungle... Et l'indispensable mercure, interdit à la vente en Guyane, qui se négocie côté surinamien à 190 euros la bouteille – une somme importante mais vite amortie. Tout le long du Maroni, sur la rive surinamaïse, des dizaines de magasins du même style jouent un rôle clé dans la logistique de l'orpaillage... et aident les chercheurs d'or qui opèrent en Guyane à rebondir après chaque intervention des militaires (lire encadré ci-contre).

À Cayenne, les acteurs de la lutte refusent de baisser les bras, même s'ils ne sont pas tous d'accord sur la

solution. Damien Ripert, qui dirige la mission contre l'orpaillage illégal à la préfecture, plaide pour l'installation de mines légales à la place des sites sauvages.

90 % d'orpailleurs brésiliens

«Il y aurait ainsi moins de lieux d'intervention, et l'on pourrait recentrer les forces militaires sur certains sites, par exemple dans les zones protégées du parc amazonien de Guyane», soutient-il. Une option balayée par Laurent Kelle, du WWF : «Cette piste a déjà été testée et abandonnée faute de résultats, argumente-t-il. Bien souvent, les clandestins continuent leur activité à côté

des mines légales. De plus, ces dernières deviennent la cible de bandes armées.» Pour lui, il faut surtout soigner les relations et la coopération avec les pays voisins : 90 % des orpailleurs sont Brésiliens, et 85 % de leur matériel vient du Suriname. «En 2015, par exemple, une centaine de militaires brésiliens sont venus patrouiller en Guyane, poursuit Laurent Kelle. Suite à cela, l'orpaillage illégal est tombé à son plus bas niveau. Ce travail a été mis en pièces par Jair Bolsonaro, président du Brésil entre 2019 et 2022. Aujourd'hui, avec Lula à la tête du pays et la tenue de la prochaine COP en Amazonie, nous espérons revoir ce genre de coopération.» ●

RETOUR DE TERRAIN



Manon Meyer-Hilfiger
Journaliste



« Vue d'une pirogue sur le Maroni, la jungle semble intacte »

Pendant plusieurs jours, notre reporter Manon Meyer-Hilfiger (ici dans un vol Maripasoula-Cayenne) a suivi dans la jungle guyanaise le rythme éprouvant des militaires du 16^e bataillon de chasseurs à pied : des heures à patrouiller dans une chaleur moite, barda sur le dos, avant d'avalier le soir sa ration au coin du feu et de s'affaler dans un hamac suspendu sous une bâche, pour éviter les petites bêtes. Mais l'enfer vert lui a aussi réservé des moments d'émerveillement. Ceux passés à sillonner en pirogue le fleuve Maroni, par exemple, perdue dans

la contemplation de la forêt qui défilait sur les berges. «Ce qui m'a marquée, c'est à quel point cet environnement magnifique garde une apparence intacte», raconte-t-elle. De temps à autre, après des heures dans la jungle, la vision soudaine d'une boîte aux lettres jaune de la Poste lui rappelait qu'elle se trouvait bel et bien sur le territoire français. Quant à la lutte contre l'orpaillage illégal, la journaliste a pu en saisir toute la difficulté. «Il y a un côté Sisyphe, dit-elle. L'armée détruit les sites, mais les chercheurs d'or reviennent toujours. C'est trop rentable...»

● Côté Suriname, les choses bougent doucement. En 2020, le pays a interdit les barges d'orpaillage, qui étaient utilisées pour chercher l'or à même le lit du fleuve Maroni. Résultat : presque toutes ont disparu.

Sans attendre les négociations des diplomates, certains habitants de la forêt ont aussi décidé d'agir. Par exemple en travaillant pour l'armée comme piroguier ou pisteur pour guider les militaires sur le terrain. La peur des représailles et la lassitude limitent toutefois les vocations : ils ne seraient qu'une trentaine à s'être engagés. D'autres, comme Linia Opoya, ont opté pour le militantisme pacifique.

Retrouver une vie paisible le long du fleuve

Cette habitante de Taluen a créé une association pour les victimes du mercure et elle est même venue manifester sa colère à Paris en octobre 2023, avec d'autres ONG. À cette occasion, elle a lancé une action en justice contre l'État, dénonçant ses défaillances dans la lutte contre ce fléau. Pourtant, de retour sur les rives du Maroni, tout cela lui paraît loin. Elle hausse les épaules : «J'aimerais juste revenir au temps de mon grand-père et vivre de la chasse et de la pêche, profiter sans crainte du fleuve et de la forêt», dit-elle en grim pant dans sa pirogue pour récolter le manioc qu'elle cultive près du village. Dans son sillage, s'étend un merveilleux paysage de jungle, aux couleurs éclatantes de pureté. L'azur du ciel, le camaïeu de vert de la forêt, les franges de sable blond qui bordent le fleuve argenté... Tout semble immuable, pourtant tant de choses ont changé. ■

Manon Meyer-Hilfiger

DES CIVILS AUSSI PROTÈGENT L'AMAZONIE FRANÇAISE...



↑ Dans son centre de soins, Jean-Philippe Magnone réhabilite les animaux blessés – ici un singe hurleur et un ocelot (à g).

**Ethnobotanistes,
éthologues,
vétérinaires...
Chacun veille, avec
ses armes, sur
la biodiversité de la
jungle guyanaise,
fragilisée par
l'activité humaine.**

TEXTE **MORGANE LESCOT**
PHOTOS **JÉRÉMIE LUSSEAU**

Lorsque Margo Traimond arpente, couteau à la ceinture et bottes vert fougère aux pieds, la forêt qui borde le zoo-refuge de Guyane, il arrive qu'elle aperçoive parmi les feuillages la fourrure noire d'un singe-araignée à l'air familial. Pour l'éthologue (spécialiste du comportement animal), directrice animalière de ce site de douze hectares de nature luxuriante à l'ouest de Cayenne, cette vision fugace marque le succès d'un travail de longue haleine. Car son zoo ne fait pas qu'accueillir le public venu admirer la faune amazonienne, jaguars, toucans, caïmans... Il héberge aussi un centre de

soins qui recueille des animaux en détresse trouvés dans la jungle guyanaise, notamment des orphelins dont la mère a été victime du braconnage ou de la déforestation. Ces derniers y grandissent en captivité, puis sont peu à peu déshabitués de l'humain, avant d'être relâchés en milieu sauvage, parfois non loin du zoo.

Des caïmans en manque d'eau

Lorsqu'elle recroise par hasard leur route, Margo Traimond est rassurée : cela signifie qu'ils vont bien et que leur réintroduction a fonctionné. Elle qui a grandi près d'ici dans la ville spatiale de Kourou, contribue ainsi à sa manière à la préservation de l'Amazonie guyanaise. Couvert à plus de 90 % de forêt primaire, le territoire français déborde de biodiversité : on y trouve par exemple autant ●



↑ Le toucan Syd a été trouvé malade dans la nature en 2019. Il vit depuis au zoo de Guyane, aux bons soins de la directrice animale, l'éthologue Margo Traimond.

◆ d'espèces de vertébrés que dans l'Europe entière. Mais son équilibre naturel est de plus en plus affecté par l'activité humaine. L'orpaillage clandestin et la chasse illégale, la croissance démographique, l'urbanisation galopante... Sans oublier les effets du changement climatique. Margo Traimond voit parfois débarquer des caïmans sauvages éprouvés par la sécheresse, venus trouver refuge dans les étangs du zoo. Face à ces pressions, des Guyanais, sauveteurs de la faune comme Margo, mais aussi botanistes, biologistes ou acteurs associatifs, se mobilisent en nombre pour préserver leur trésor forestier.

Marc-Alexandre Tareau et Clarisse Ansoe-Tareau, 38 et 29 ans, ont pour leur part choisi la pédagogie. Lui est

ethnobotaniste au CNRS – il étudie les liens entre les plantes et les humains. Elle est interprète et médiatrice culturelle, spécialiste des langues et des traditions des peuples bushinengués, ces descendants d'esclaves africains du Suriname qui ont fui les plantations aux XVII^e et XVIII^e siècles. Ensemble, le couple dirige Mélisse, une association de valorisation des plantes médicinales locales. Leurs balades ethnobotaniques autour de Cayenne affichent toujours complet.

Ce jour-là, ils guident un groupe de touristes et de familles de la région. Marc-Alexandre, alias «Docteur Feuilles», s'arrête près d'un petit arbuste aux fleurs rouges allongées, appelé couachi ou quinine de Cayenne (*Quassia amara* L.). Cette plante au goût amer, explique-t-il, est utilisée dans la pharmacopée créole contre le paludisme. «Chez nous, les Bushinengués, le couachi permet plus généralement de traiter la fièvre», ajoute Clarisse, qui tient ces enseignements de son grand-père soigneur.

Benoît de Thoisy, lui, mène le combat pour l'environnement depuis plus de trente ans. Dans les années 1990, ce vétérinaire et chercheur a participé au sauvetage de la faune du site de Petit-Saut, une immense zone de forêt



↑ Clarisse Ansoe-Tareau et Marc-Alexandre Tareau (à droite) transmettent leur savoir sur les plantes médicinales, pour donner envie de les protéger.

↓ Le lac de barrage de Petit-Saut, né dans les années 1990, fait l'objet d'un projet d'exploitation de ses arbres immergés qui inquiète les écologistes.



primaire inondée pour la construction d'un barrage hydroélectrique, à 100 km de Cayenne. Piégées sur des îlots, les bêtes du secteur ont dû à l'époque être ramenées une à une sur la terre ferme. «Nous recueillions des singes affamés qui agonisaient en haut des arbres, se souvient-il. Au total, environ 5000 animaux ont été capturés, soignés et relâchés dans des zones adjacentes.» Dans la foulée, le scientifique, qui travaille aussi pour l'Institut Pasteur, a cofondé Kwata, une importante association locale de défense de la nature qui étudie la biodiversité, est consultée dans le cadre de projets d'infrastructures, ou encore suit la ponte des tortues marines. «Sur l'environnement, les choses s'améliorent doucement, observe-t-il. Chacun est plus attentif, les comportements évoluent...»

Petit-Saut restera-t-il un paradis pour les oiseaux ?

Mais Benoît de Thoisy s'inquiète aussi de menaces renouvelées. Aujourd'hui, le site de Petit-Saut fait l'objet d'un projet d'exploitation des arbres immergés par une entreprise franco-canadienne, pour vendre le bois précieux et alimenter une centrale biomasse (qui produit de l'électricité en brûlant de la matière organique). «Cela va détruire l'écosystème, redoute le chercheur. Je n'ai pas envie de revivre la même chose qu'il y a trente ans.» Pour l'heure, les faucons orangés continuent à se poser sur les troncs morts émergeant du lac de barrage, qui rendent les lieux envoûtants et prisés des observateurs d'oiseaux, venus oublier un moment les menaces qui pèsent sur la partie française du poumon vert de la planète. ■

Morgane Lescot

en tête
à tête



AVEC CATHERINE LENNE
BOTANISTE

Le monde des arbres est plus fort que celui des animaux

LA FORME BISCORNUE DE CERTAINS HÊTRES, SAULES, FRÊNES, FASCINE LE PROMENEUR. SPÉCIALISTE EN BIOLOGIE VÉGÉTALE, CATHERINE LENNE, ELLE, SAIT QU'ELLE CACHE SOUVENT TOUTE UNE HISTOIRE : UN STRESS, UN ACCIDENT, HABILEMENT SURMONTÉS PAR CES GÉANTS VERTS. CAR, EXPLIQUE LA CHERCHEUSE, ON LES CROIT IMMUABLES, MAIS BIEN AU CONTRAIRE, LES ARBRES SONT LES ROIS DE L'ADAPTATION.

PROPOS RECUEILLIS PAR **CYRIL GUINET** – PHOTOS **CATHERINE LENNE**

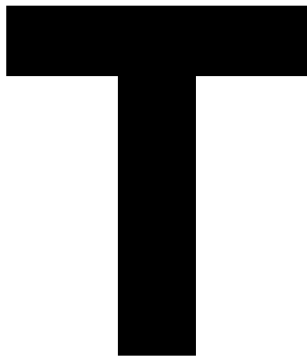




↑ Ce séquoia géant exhibe son étrange frère siamois dans le parc de la Duchesse de Portsmouth, à Aubigny-sur-Nère (Cher).

→ Cette tour Eiffel de bois est en réalité un orme (*Ulmus*) âgé. Complètement creux à sa base, son tronc est percé de larges ouvertures... L'arbre tient pourtant debout.





ordus. Vrillés. Exubérants. Ils se dressent au beau milieu d'un square, interpellent au détour d'un chemin campagnard ou surprennent à l'orée d'une clairière. Ce sont des «biz'arbres» comme les surnomme Catherine Lenne, enseignante-chercheuse à l'université Clermont-Auvergne, dans l'ouvrage illustré de quelque 500 photographies qu'elle vient de leur consacrer (*Vous avez dit biz'arbres ?*, éd. Belin). Cette biologiste du laboratoire de Physique et physiologie intégrative de l'arbre en environnement fluctuant (au joli acronyme Piaf) s'intéresse à la façon dont ces végétaux perçoivent les variations de leur environnement – température, lumière, sécheresse, vent, gravité... – et y répondent. Pour GEO, cette botaniste passionnée décrypte quelques-uns des mystères du monde magique des arbres. Et rappelle que, majestueux ou difformes, ils restent de précieux alliés dans la lutte contre le dérèglement climatique.

Vous avez inventé le terme «biz'arbre». Que désigne-t-il ?

Je nomme ainsi un arbre qui s'éloigne du schéma dit «normal», celui de l'arbre à l'unique tronc, qui pousse bien droit, avec des branches régulières, sans renflements particuliers. Le «biz'arbre», au contraire, est un spécimen insolite, curieux, inhabituel devant lequel on laisse échapper un cri d'étonnement ! C'est un châtaignier dont l'écorce vrille et forme une magnifique spirale. Un hêtre dont les branches s'emmêlent et même se sou- dent à certains endroits où elles se ren-

«On aime bien les personnaliser ou en faire des refuges pour les fées ou les lutins»

contrent, un chêne creux ou un tulipier dont le collet – la zone de jonction entre le tronc et les racines –, exagérément gonflé, forme un spectaculaire piédestal... On regarde le biz'arbre et on s'interroge : mais que lui est-il donc arrivé ? Pourquoi est-il comme ça ?

Justement, pourquoi ces arbres ne sont-ils pas comme les autres ?

Les raisons sont multiples. Un arbre change d'aspect selon son histoire de vie. Quand un accident l'éloigne de sa forme originelle, il fait tout pour tenter de se reconstruire autrement, parce qu'il est programmé génétiquement pour cela. Par exemple, un hêtre jeté à terre par une tempête, le tronc quasiment à l'horizontale mais toujours enraciné, va tout mettre en œuvre pour retrouver sa verticalité ! Des bourgeons latents, dormant sous l'écorce et qui ne se manifestent qu'en cas de stress soudain, vont percer pour donner naissance à de nouvelles pousses. Certaines d'entre elles grossiront d'année en année et se déve-

lopperont en troncs bien droits. L'arbre ainsi reconstruit ressemblera alors à une harpe géante dont les cordes verticales, ancrées sur le fût couché, oscilleront dans le vent. Un arbre est également capable d'assimiler du fil de fer barbelé ou tout objet apposé contre son tronc. Un bourrelet de bois et d'écorce va se former par-dessus et finira par «avalé» ce corps étranger. En recouvrant l'objet de nouveau bois, l'arbre continuera sa vie, sans aucune gêne. Ces végétaux sont capables de faire preuve d'une incroyable plasticité et de beaucoup de résilience.

Quels sont vos «biz'arbres» favoris ?

Ceux sur lesquels je travaille dans mon laboratoire et que j'appelle les danseurs ou les serpents à sonnette, à cause de leurs troncs inclinés qui se courbent gracieusement à leur base, avant de se redresser à la verticale et de se rectifier, redevenant parfaitement rectilignes. Il y a une autre catégorie de feuillus que je trouve fascinante, ce sont les trognes [terme de sylviculture désignant un arbre élagué périodiquement à ras]. Ce sont souvent des saules, des frênes, mais aussi des hêtres ou encore des platanes auxquels on coupe régulièrement la tête et dont les rejets forment comme une petite forêt suspendue.

Jadis on expliquait ces phénomènes par des légendes. Ainsi, on disait que les hêtres de la forêt de Verzy, près de Reims, étaient tarabiscotés parce que la déesse Diane leur avait jeté un sort...

Par tentation anthropomorphique, on aime bien personnaliser ces arbres qui ne ressemblent pas aux autres, ou en faire des refuges pour les fées ou les lutins. On retrouve cela dans le langage commun : la tradition populaire a ainsi appelé «balais de sorcières» les boules informes constituées de branches agglomérées, comme une espèce de petit buisson que l'on observe aussi bien chez les feuillus, dans le houppier d'un bouleau par ●



↑ Branches entrelacées et rameaux tombants : au Jardin public de Bayeux (Calvados) se dresse ce hêtre à la fois pleureur et tortillard.



↑ Originaire du sud de la France, le chêne pubescent, très résistant à la sécheresse, représente l'espoir de la famille des *Quercus*.

❶ exemple, que chez les conifères, dans les branches d'un sapin. En réalité, c'est le résultat d'un parasite – un champignon ou un insecte – qui provoque un développement incontrôlé des bourgeons auxquels il s'attaque. Quant aux tortillards de la forêt de Verzy, dont vous parlez, ce sont en majorité des hêtres dont les branches zigzaguent, fusionnent et s'enroulent sur elles-mêmes. On n'en est pas sûr à 100 %, mais leur aspect est vraisemblablement dû à un transposon, une séquence ADN qui a sauté d'un chromosome pour se réinsérer plus loin, en «cassant» un gène au hasard.

La plantation massive d'arbres pour combattre le dérèglement climatique est souvent mise en avant comme une solution.

Cette méthode est-elle efficace ? Planter des arbres, c'est très bien. Plançons ! Mais pas n'importe quoi et pas n'importe comment. Un rapport de l'Observatoire des forêts françaises a montré qu'un arbre sur cinq planté en 2023 n'a pas survécu, notamment parce qu'on a planté des grands arbres – mieux vaut favoriser les semis – et parce qu'ils n'étaient pas adaptés à l'environnement. Inutile d'installer des chênes bretons en Auvergne, ils pousseront toujours moins bien que les chênes locaux. C'est le constat qu'ont fait les pépiniéristes qui ont lancé il y a une dizaine d'années le label Végétal local. Ils se sont rendu compte que les boutures prélevées durablement sur des végétaux sauvages de la région avaient une plus grande capacité de survie que les essences venues d'ailleurs. Sans le savoir, ces pépiniéristes ont redécouvert l'épigénétique : pour s'adapter à l'environnement dans lequel ils vivent,

les arbres ajoutent des marques biochimiques, comme une «couche» d'informations complémentaires, à leur ADN. Ces marques se transmettent par bouturage, chaque bouture étant un clone parfait de l'arbre d'origine. Ainsi, un chêne stressé par des périodes de sécheresse ou de canicule transmettra-t-il un capital de résistance à ses «enfants boutures», qui semblent être plus résistants aux aléas climatiques vécus par leur «père».

Les arbres sont eux-mêmes des alliés précieux dans le combat contre le bouleversement climatique. Mais vont-ils avoir le temps de s'adapter ?

En dix ans, les signes inquiétants dus au réchauffement climatique se sont multipliés dans les forêts. C'est le cas dans l'un des plus beaux massifs forestiers de France : la forêt de Tronçais, située dans l'Allier. Un endroit magnifique avec sa futaie de chênes, création de Colbert au XVII^e siècle. On y voit aujourd'hui beaucoup d'arbres en dépérissement, de branches mortes

«Inutile de planter des chênes bretons en Auvergne : ils pousseront moins bien que les locaux»

et de houppiers dégarnis. Les plantations d'épicéas du Grand Est, elles, affaiblies par les sécheresses à répétition, sont saccagées par les scolytes, des insectes ravageurs qui se nourrissent du bois des arbres malades, déshydratés, voire carrément morts. Dans certains endroits, le réchauffement climatique ayant allongé les périodes de ponte de ces insectes, on assiste à quatre vagues de scolytes par an au lieu de deux. De plus en plus d'études menées dans des forêts mixtes et dans des plantations mono spécifiques (c'est-à-dire composées d'une seule espèce d'arbre), indiquent que les premières sont plus résistantes à la sécheresse et aux parasites que les secondes. L'avenir appartient donc à la forêt jardinée, composée d'arbres d'âges et d'essences différents. Sa régénération naturelle donnera naissance à des semis porteurs d'un nouveau patrimoine génétique. Et parmi ces semis apparaîtront les arbres bien adaptés de demain. Sauf qu'il faut leur laisser le temps de croître pour devenir de grands arbres, qui pourront transmettre leurs gènes résistants à leur descendance. L'adaptation des forêts, hélas pour nous, se fait sur plusieurs centaines d'années. Ce n'est rien à l'échelle de l'évolution de millions d'années, mais à l'échelle humaine, est-ce que cela sera assez rapide ? C'est une question fondamentale. Selon que l'on voit le verre à moitié vide ou à moitié plein, la réponse est différente. Pour ma part, j'essaie de rester optimiste...

Déplacer des arbres d'une région à une autre, c'est pourtant ce que fait l'Office national des forêts (ONF) avec le projet Giono : des hêtres du sud de la France transportés dans des massifs forestiers de l'est. Qu'en pensez-vous ? Ce projet, démarré en 2011, baptisé ainsi en référence à *L'homme qui plantait des arbres*, un roman de Jean Giono, est en réalité un programme ❶



↑ Ce poirier spectaculaire, de la variété cuisse-madame, qui court sur la façade de l'abbaye de Valloires (Somme) fleurit encore malgré son grand âge : il a été planté en 1756 !

de migration assistée et ne se résume pas à un déménagement d'arbres. Il s'agit de récolter des semences de hêtres communs (*Fagus sylvatica*) dans le massif de la Sainte-Baume, dans le Var. On les fait ensuite germer dans une pépinière du centre de la France, pour finalement les installer en forêt de Verdun, dans la Meuse, où poussent aussi des hêtres, endurcis, eux, au froid hivernal. La différence, c'est que les Méridionaux sont des «écotypes» : ils ont poussé à un endroit où la sécheresse est plus massive, se sont adaptés et ont acquis une résistance que n'ont pas leurs «cousins» de l'Est. L'espoir, c'est qu'ils s'acclimatent à Verdun, deviennent adultes et qu'ils s'hybrident avec les hêtres locaux – on sait qu'ils peuvent se reproduire entre eux. Parmi la descendance de ces croisements, quelques individus seront sans doute alors résistants à la fois au gel et à la sécheresse. On accélère le temps en leur faisant faire un bond de 800 kilomètres en trois ans alors qu'il en aurait

«En ville, il faudrait les considérer autrement que comme des éléments de mobilier urbain...»

peut-être fallu deux mille pour qu'ils arrivent jusque-là.

Quelles autres initiatives vous semblent intéressantes pour préparer la forêt de demain ?

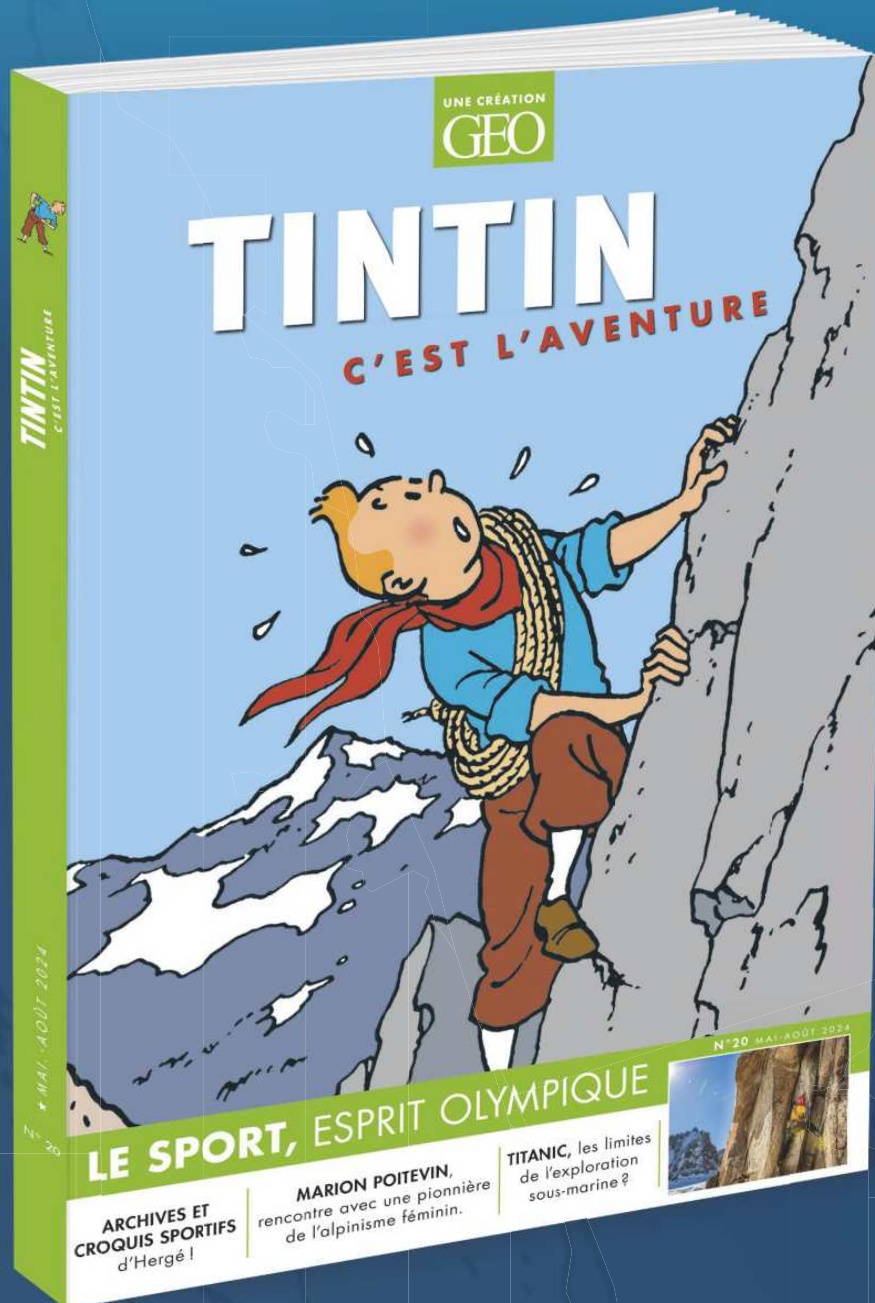
Il y a les «îlots d'avenir», par exemple, une expérience menée par l'ONF. Dans certaines forêts, on plante des essences venues d'autres pays, des eucalyptus, des cèdres de Turquie, des pins de l'Atlas... et on regarde comment elles évoluent.

Ces expérimentations visent à vérifier si ces arbres peuvent s'adapter. Tout ceci pour nous permettre de disposer de la palette d'essences la plus large possible dans le futur. On fait cela sur de petites parcelles, constituées d'une seule essence, que l'on surveille comme le lait sur le feu pour qu'elles ne perturbent pas les écosystèmes existants, prévenir tout risque invasif et ne pas répéter ce qui est arrivé avec le mimosa : rapporté d'Australie par des Anglais qui l'ont installé dans des jardins du midi de la France, il a éliminé la végétation méditerranéenne de certains massifs de la Côte d'Azur où il a prospéré, et il continue à gagner du terrain.

Autre initiative : à Paris, la place de Catalogne, jadis très minérale, est aujourd'hui couverte de 470 charmes, chênes, érables, sur 4 000 m². Quel est le bénéfice de ce genre de forêts urbaines ?

Dès qu'on végétalise, on rafraîchit. L'arbre apporte de l'ombre mais il

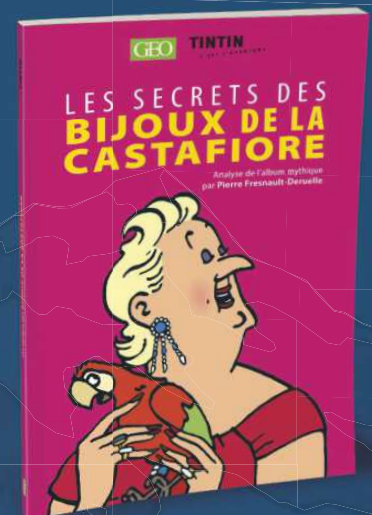
UN TOUR DU MONDE SPORTIF AUX CÔTÉS DE TINTIN !



La revue trimestrielle *Tintin*, c'est l'aventure parcourt un XXI^{ème} siècle encore imprégné de l'œuvre d'Hergé.



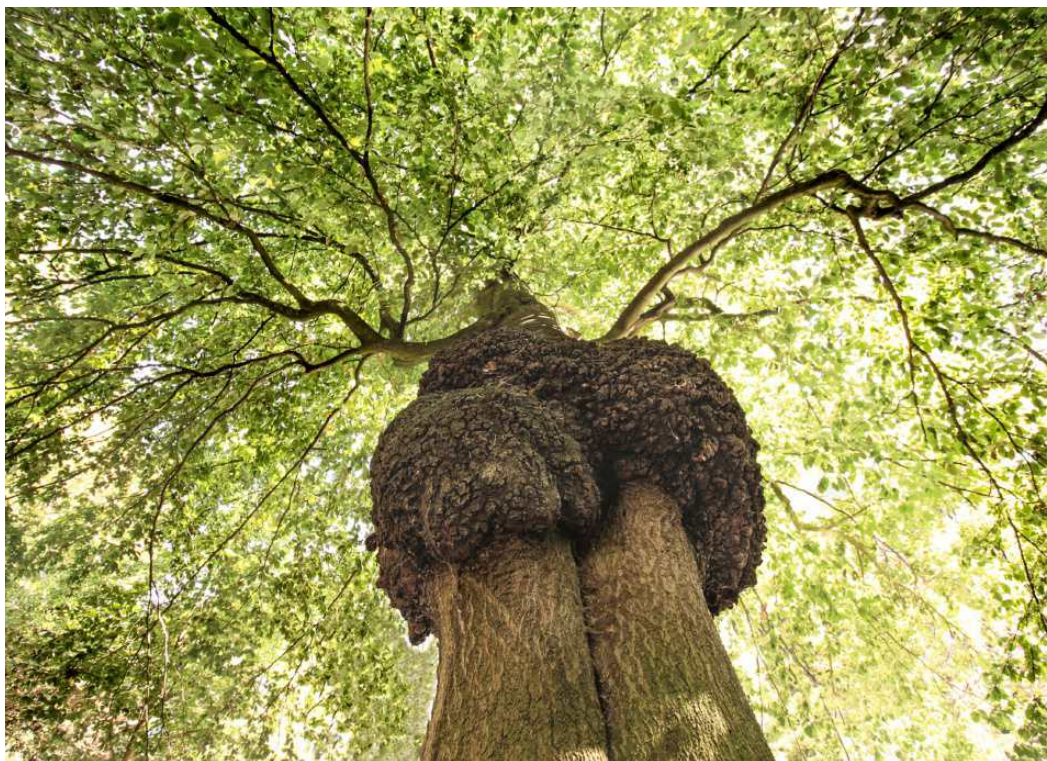
Disponible en supplément
Ce livre collector offre une analyse des *Bijoux de la Castafiore*



Disponible chez votre marchand de presse, en librairie et à l'abonnement.

ABONNEZ-VOUS ! Profitez de -10% sur prismashop
avec le code **TIN2024** ou scannez :





↑ Par anthropomorphisme, on assimile parfois ces grosseurs (ici sur un hêtre) à une tumeur. En réalité inoffensives, elles sont prisées des ébénistes pour les dessins de leur bois, somptueux en marqueterie.

● transpire également de l'eau par ses feuilles et ainsi humidifie l'air. C'est un fabuleux climatiseur ! Avec le réchauffement climatique, et une population citadine de plus en plus nombreuse, l'arbre va devenir indispensable en ville. En revanche, il faudrait le considérer autrement que comme du mobilier urbain, et se soucier davantage de son bien-être ! Car aujourd'hui, on les taille, quitte à perturber leur développement et à les fragiliser. Ils mettent des années à s'en remettre. Il serait préférable de les laisser déployer leurs branches en fonction de l'espace et du régime de vent dans lequel ils vivent. D'autre part, il serait bon de ne pas bétonner le sol à leurs pieds. On voit encore trop souvent des arbres citadins dont le collet est enserré de macadam. Il faut au contraire rendre les sols perméables, afin de leur garantir un approvisionnement en eau de pluie suffisant. Autre problème : dans les parcs, on ramasse les feuilles mortes à l'automne. C'est une hérésie. Les

feuilles mortes enrichissent le sol dans lequel l'arbre se nourrit.

Vous affirmez que l'arbre présente beaucoup de points communs avec l'homme, mais qu'il nous est supérieur. Pourquoi ?

L'arbre a exactement les mêmes fonctions que nous. Il respire et il se nourrit. Il grandit et il se construit. Il se reproduit. Il a une structure ADN comparable à celle des mammifères et nous, humains, avons même 30 % de gènes en commun avec lui – ce qui bien entendu s'explique par le fait que toute la vie sur Terre provient du même ancêtre unicellulaire. Par exemple, nous partageons avec les arbres les gènes qui permettent à une cellule de sentir la pression de l'eau autour d'elle. L'énorme différence entre les arbres et nous, c'est qu'eux sont des êtres chlorophylliens, capables de fabriquer leur propre matière organique carbonée, nécessaire pour vivre et grandir, alors que nous, nous devons la prélever sur

notre environnement et la transformer. CQFD : leur monde, à mon avis, est plus fort que le monde animal !

Vous iriez jusqu'à proposer pour eux un nouveau statut juridique, comme on l'a fait pour les animaux par exemple ?

L'humanité doit prendre conscience que la vie animale sur cette planète n'existe que parce qu'il y a de la vie végétale. Le végétal est la porte d'entrée du carbone, élément indispensable à la vie sur Terre. Ne pas protéger ce monde vert, c'est détruire la clé de voûte du vivant. Du plus petit insecte au plus grand mammifère, tous dépendent de ce monde vert pour leur survie. Nous devrions réfléchir à tous les services rendus par les arbres aux humains et à l'ensemble du monde vivant. Quand on aura pris conscience qu'ils ne constituent pas seulement un décor, on ira vers une évolution du statut juridique de l'arbre. À mon sens, c'est inéluctable. ■

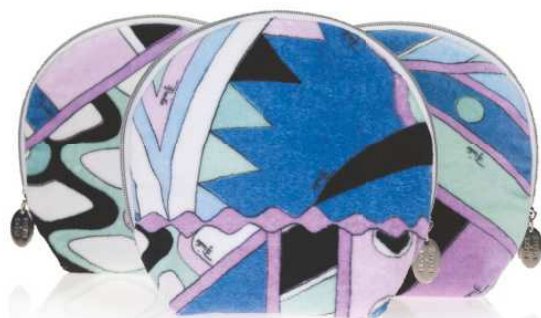
Propos recueillis par Cyril Guinet



© OLIVER HADLEE PEARCH

LA TROUSSE
COLLECTOR

CRÉATION EXCLUSIVE
PUCCI



EN 6 VERSIONS



présentent



**Participez au concours photo
« Vivre en France avec le changement climatique »
jusqu'au 16 septembre 2024**



Prix du jury 2023
Comme un volcan
Clément Viala

Prix du public 2023
Au pied du glacier
Kévin Carpin

Comment participer ?

En postant sur GEO.fr votre photo accompagnée d'une légende précise.

Les trois photos gagnantes seront publiées dans le magazine GEO
et les 10 clichés préférés du jury seront dévoilés
sur GEO.fr, meteofrance.com et partagés sur les réseaux sociaux.

Retrouvez toutes les infos sur :
<https://www.geo.fr/page/concours-photo-climat>



Lire, voir, écouter, jouer

TINTIN

Ouvrez l'œil, tonnerre de Brest !



L'année 1941 marque la première rencontre entre Tintin et le capitaine Haddock. Quatre-vingt-trois ans plus tard, le célèbre marin revient dans le cinquième hors-série de la revue *Tintin, c'est l'aventure*. Marin réputé pour son goût de la fête, le capitaine est à la fois colérique et généreux. Benoît Peeters, biographe d'Hergé, évoque son humanité, tandis que son humour légendaire est le sujet d'un entretien passionnant avec Thierry Groensteen, auteur du livre *Le Rire de Tintin*. Alors, partez à l'abordage au côté de ce héros spécialiste des jurons fleuris, mille millions de mille sabords !

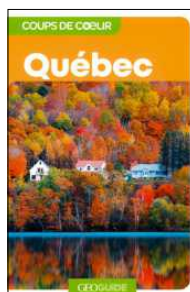
Haddock, un homme à la mer !, hors-série *Tintin c'est l'aventure* n° 5, éd. GEO/Moulinart, chez le marchand de journaux, en librairie et par abonnement, 19,99 €.

GUIDE

Coups de cœur au Québec

Expéditions en kayak, en traîneau ou à vélo, retrouvez dans ce guide nos meilleurs plans et informations utiles pour visiter le Québec. Envie d'un peu de musique ? Rendez-vous avec Patrick Mathieu qui dirige un quatuor à cordes. Une bonne adresse pour manger ? Retrouvez Colombe St-Pierre, étoile de la nouvelle gastronomie locale, au Bic. Un séjour plein de charme en perspective dans la Belle Province, si hospitalière...

GEOGuide Québec, éd. GEO/GALLIMARD, en librairie, 15,90 €.



CAHIER DE VACANCES



Testez-vous avec GEO

Un voyage commence souvent en regardant une carte. Ce nouveau cahier de vacances GEO n'y déroge pas. Déjà partis ou sur le point de le faire ? Révisez votre géographie et imaginez l'itinéraire de votre tour du monde. Et puis vient le défi : obtenir vos visas pour vous rendre de lieu en lieu, ce que vous réussirez au fil des quiz, jeux, énigmes, à travers les cinq continents, accumulant les connaissances. Le tout avant de rentrer en France pour découvrir quel voyageur vous êtes. Bon voyage !

Cahier de vacances 2024, éd. GEO/Solar, en librairie, 8,50 €.

À la télé

GEO Reportage, votre rendez-vous sur Arte

Le vendredi, à 9 h 25

2 août Brésil, lueur d'espoir pour l'ara hyacinthe (52'). *Inédit.* Plumage bleu outremer flamboyant et bec cerclé de jaune, l'ara hyacinthe est le plus grand de tous les perroquets et l'un des plus beaux spécimens de la forêt tropicale brésilienne. Avec la déforestation, il est scruté de près par les biologistes : sa disparition serait une perte inestimable.

9 août La paille, c'est chic ! (52'). *Inédit.* En France, la paille de seigle a longtemps été le matériau des pauvres pour couvrir les chaumières. Elle connaît aujourd'hui une renaissance inattendue grâce à des artisans engagés dans la décoration d'exception ou la marquerie haut de gamme. Et voici la paille des pauvres devenue produit de luxe !

16 août Les pinisis d'Indonésie, l'art de construire les bateaux (52'). *Inédit.* À l'époque coloniale, les pinisis de Sulawesi, voiliers très maniables y compris en haute mer, assuraient les liaisons entre les îles indonésiennes et transportaient les épices. Ils continuent d'assurer le ravitaillement de l'archipel.

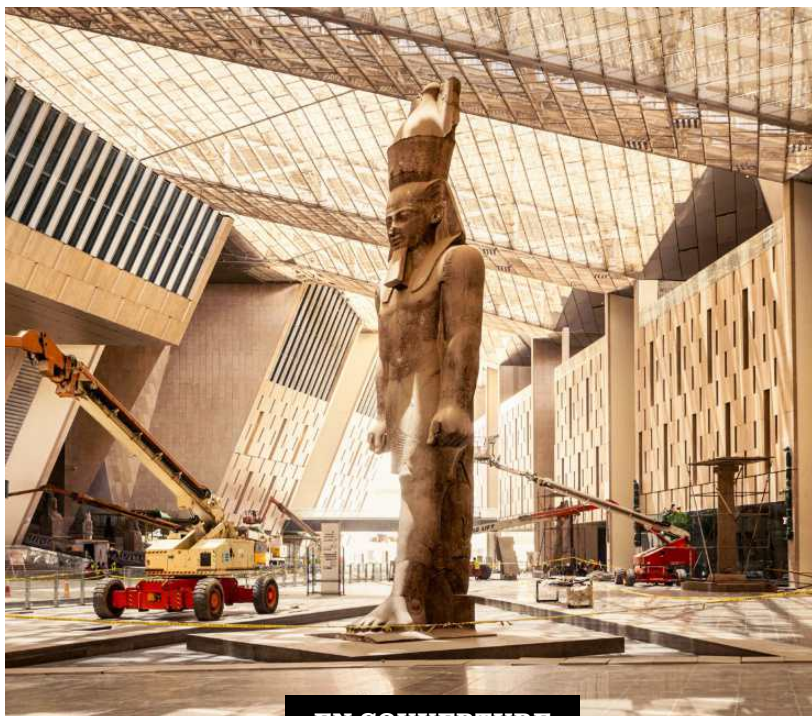


23 août Les câpres de Sicile, la saveur de la Méditerranée (52'). *Rediffusion.* Le câprier est l'une des plus anciennes plantes cultivées de Méditerranée. Les câpres sont ses bourgeons et les meilleures viennent de l'île de Pantelleria (au sud de la Sicile).

30 août Le renouveau du vignoble français (52'). *Rediffusion.* De nos jours, on plante des vignes pour vingt à trente ans, contre cent jadis. Une nouvelle génération de viticulteurs passionnés mise sur des méthodes traditionnelles, protectrices des sols et des ceps.

Dans le numéro de septembre

EN VENTE LE 28 AOÛT 2024



Paolo Verzzone / Agence Vu

EN COUVERTURE

L'Égypte réveille ses pharaons

Ce grand pays joue plus que jamais son atout maître : un passé éblouissant, qui, d'Abu Simbel à la cité engloutie de Thônis-Héracléion, continue de faire l'événement. Notre reporter a enquêté, près des pyramides de Gizeh, sur le nouveau Grand Musée tant attendu, et sur les merveilles qui, jour après jour, continuent à sortir de terre.

Une ville chinoise où il fait bon déconnecter

Bienvenue en «Dalifornie»

C'est une jolie bourgade appelée Dali, dans les montagnes du Yunnan. Loin de l'étouffant climat politique et social chinois, elle a des airs de Californie, attirant une jeunesse avide de liberté. Au point d'inquiéter les autorités.

Au fin fond du Ladakh ou dans le delta du Gange...

...citoyens indiens, aux urnes, où que vous soyez !

Dans la plus grande démocratie du monde, chacun doit pouvoir accomplir son devoir électoral à moins de deux kilomètres de chez lui. L'immense pays dépêche donc des machines à voter mobiles dans les lieux les plus reculés.

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 : 49 €
12 numéros + 6 hors-séries : 69 €

RÉDACTION GEO

13, rue Henri-Barbusse, 92624 Gennevilliers Cedex
Standard : 0173 05 45 45

(Pour joindre directement votre correspondant,
composez le 0173 05 + les 4 chiffres suivant son nom)

Rédactrice en chef : Myrtille Delamarche

Secrétariat : Dounia Hadri (6061)

Rédactrice en chef adjointe : Catherine Segal

Rédacteur en chef adjoint GEO.fr : Thomas Burgel

Directrice artistique : Delphine Denis (4873)

Chef de service photo : Valerio Vincenzo

Chefs de service : Anne Cantin (4617),

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

Nadège Monschau (4713), Mathilde Saljougui (6089)

Service photo : Christine Yvren (5930), chef de service adjointe ;

Nataly Bideau (6062) et Jackie Péraud (4591), chefs de rubrique,

Fay Torres-Yap / Bluedot (États-Unis)

Maquette : Thibaut Deschamps (4795)

Béatrice Gaulier (6059), Christelle Martin (6059), chefs de studio

Premier secrétaire de rédaction : Nicolas Bizien

Cartographe-géographe : Emmanuel Vire (6110)

GEO.fr et réseaux sociaux : Camille Moreau, chef de rubrique ;

Mégane Chiecchi, chef de service vidéo et social (4871) ;

Chloé Gurdjian (4930), Nastasia Michaels (4878), Mathilde Ragot,

Johanna Séban (4560) et Lola Talik (4754), redactrices ;

Roxane Merlot (vidéo) ; Claire Brossillon, community manager (6079)

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 :

Volker Saux (chef de service) ; Virginie Seiller (maquette) ;

Clémence Apetogbor (CM) ; Benjamin Laurent, Marie Lombard

et Pierre Monnier (web)

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 générale : Pascale Socquet

Directrice de la rédaction : Marion Alombert

MARKETING

Directrice marketing et business development : Dorothée Fluckiger

Global marketing manager : Hélène Coin

Brand manager : Noémie Robyns

PUBLICITÉ

Directeur général : Philipp Schmidt

Directrice exécutive déléguée PMS : Caroline Duret

Directeur exécutif adjoint PMS : Bastien Deleau

Directrice commerciale : Sabine Le Baquier (0761647545)

Assistante : Séverine Cauet (6421)

Directrice publicité : Diane Mazau (0698614990)

Trading Manager : Nathalie Courtial

Industry director automobile : Dominique Bellanger (0699773202)

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

Directeur délégué Creative room : Alexandre Bougouin

Directeur délégué Data room : Jérôme de Lempdes

Directeur délégué Insight room : Charles Jouvin (5328)

Directrice des études éditoriales : Isabelle Demaillay Engelsen

Directeur marketing client : Laurent Grolée (6025)

Directrice de la fabrication et de la vente au numéro :

Sylvaine Cortada (5465)

MARKETING DIFFUSION

Responsable titre vente au numéro : Ghislaine Lember (5665)

IMPRESSION

Roto France Impression Z.L., rue de la Maison-Rouge, 77185 Lognes.

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

Eutrophisation : Plot 0,003 kg/t de papier.

© Prisma Media 2024. Dépôt légal : juillet 2024, ISSN 0220-8245

Création : mars 1979. Commission paritaire : n° 0928 K 83550

A.R.P.P.

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@brp.org ou ARPP,
11, rue Saint-Florentin - 75008 Paris

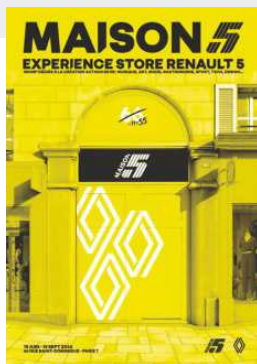


ACTUALITÉS COMMERCIALES

MAISON5

Renault présente MAISON5, une expérience immersive au cœur de Paris, inspirée par la vision avant-gardiste de Renault 5 E-Tech 100% électrique. Du 15 juin au 15 septembre, cet experience-store situé au 66 rue Saint-Dominique (Paris 7^{ème}) accueillera le public dans un univers pop et design dédié à la nouvelle icône électrique. Un lieu de 1 800 m² dédié à la création et aux rencontres : musique, art, mode, gastronomie, sport, tech, design.

maison5.renault.com



VOYAGE GOURMAND EN CROATIE

Voyage slow et gourmand en Croatie. Bordée par l'Adriatique et riche d'une culture millénaire, la Croatie se visite en douceur. En train, à pied ou à vélo, la découverte de ses sentiers thématiques permet une immersion gourmande à travers les spécialités du pays. Les routes des vins, notamment en Istrie et Dalmatie, invitent à découvrir des cépages uniques tout en savourant des mets de qualité tels l'huile d'olive, le fromage endémique ou les fruits de mer de l'Adriatique.

www.croatie.hr



©M. D. Pecanic



FLEURY MICHON

Nouvelles Tranches Végé Fleury Michon. Un tout nouveau produit : de délicieuses tranches à base de légumineuses, pratiques comme le jambon, idéales pour toutes vos recettes chaudes ou froides. Elles sont cuisinées en Vendée

à partir de légumineuses entières avec des ingrédients simples. Riches en protéines et sources de fibres, elles permettent de profiter des bienfaits des légumineuses dans le format ultra pratique d'une tranche, et seront appréciées par les petits comme les grands gourmands.



SOS MÉDITERRANÉE

Chaque année des milliers d'hommes, de femmes et d'enfants meurent 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 l'association SOS MÉDITERRANÉE. Ensemble, nous avons déjà sauvé plus de 40 000 personnes avec nos navires l'Aquarius puis l'Océan Viking. Chaque jour en mer coûte 24 000 €. Pour continuer, nous avons besoin de vous ! Faites un don.

don.sosmediterranee.org

LABEL 5

Le Highball Five, le cocktail de 2024*

Ambassadeur de la mixologie pour tous, le Scotch Whisky LABEL 5 présente sa nouvelle création de cocktail iconique, une recette fraîche, fruitée et pétillante.

Pour sa réalisation, rien de plus simple. Dans un verre rempli de glaçons, versez 5 cl de LABEL 5 Classic Black et allongez de limonade LORINA. Sublimez le tout par quelques feuilles de menthe pour une touche de fraîcheur. Cet été, place au Highball Five !



NOUVELLE JEEP® AVENGER E-HYBRID

La Jeep® Avenger incarne l'ADN de la marque avec une combinaison unique de style, de fonctionnalité et de technologie. Disponible jusque-là en électrique ou essence, l'arrivée de la motorisation hybride offre aux automobilistes le choix entre trois motorisations. Son système d'hybridation légère offre une expérience proche d'un full hybride : les manœuvres à basse vitesse peuvent être effectuées en mode tout électrique pendant plus de 50 % du trajet en ville. (consommation mixte de 4,9 l/100 km en cycle WLTP).

Tarif à partir de 26 500 €. www.jeep.fr



ABONNEMENT



Crédit: Shutterstock

12 NUMÉROS

-21%

OFFRE ANNUELLE ⁽¹⁾

69€

au lieu de 88,30€

-15%

OFFRE SANS ENGAGEMENT ⁽²⁾

6,20€/MOIS

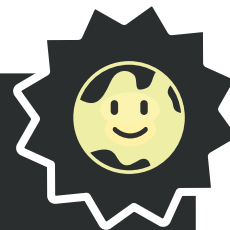
au lieu de 7,36€

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

Abonnement sans engagement, arrêt à tout moment.

CHAQUE MOIS, RECONNECTEZ-VOUS AU MONDE ET À LA NATURE AVEC GEO

OPTIMISTE PAR NATURE



EN LIGNE

WWW.PRISMASHOP.FR/GEODN546



+ archives

+

- 15%

supplémentaires en
s'abonnant en ligne.



Ou scannez pour vous
abonner en 1 clic.



par téléphone

0 826 963 964

Service 0,20 € / min
+ prix appel



par courrier

coupon ci-dessous à renvoyer, seulement pour l'offre annuelle.

☐ Mme ☐ M.

Nom* : Prénom* :

Adresse* :

CP* : Ville* : Tél :

Merci de joindre un chèque de 69€ à l'ordre de GEO sous enveloppe affranchie à l'adresse suivante :

GEO - Service Abonnement - 62066 ARRAS CEDEX 9

*Informations obligatoires et sans autre annotation que celles mentionnées dans les espaces dédiés, à défaut votre abonnement ne pourra être mis en place. (1) 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 la date indiquée, avec un préavis avant la date de renouvellement. A défaut, l'abonnement à durée déterminée sera renouvelé pour une durée identique. (2) Offre sans engagement : je peux résilier mon abonnement à durée indéterminée à tout moment par appel (voir CGV sur le site prismashop.fr), les prélèvements seront aussitôt arrêtés. Délai de livraison du 1er numéro, 8 semaines environ après enregistrement du règlement dans la limite des stocks disponibles. Les informations recueillies font l'objet d'un traitement informatique par PRISMA MEDIA à des fins de gestion des abonnements, fidélisation, études statistiques et prospection commerciale. Conformément à la loi informatique et libertés du 6 janvier 1978 modifiée, vous pouvez consulter les mentions légales concernant vos droits sur les CGV de prismashop.fr ou par email à dpo@prismamedia.com. Offre réservée aux nouveaux abonnés de France métropolitaine. Photos non contractuelles. Les archives numériques sont accessibles durant la totalité de votre abonnement.

GEODN546



GEO

**Mais qu'est-ce que
ce bébé kangourou
fait dans ce sac ?**

- A** Il est occupé à sa toilette dans le refuge australien pour animaux orphelins qui l'a recueilli.
- B** Un soigneur est en train de le peser avant son transfert au parc pédagogique de Saint-Nectaire.
- C** Il fait partie d'un programme d'échange entre le Japon et l'Australie et s'apprête à prendre l'avion.



LA RÉPONSE EST...

A Le Kangaroo Haven est un sanctuaire pour kangourous recueillant majoritairement des petits dont la mère a été tuée suite à une collision avec un véhicule. Situé à Kununurra, en Australie-Occidentale, il en a ainsi sauvé 850 en quinze ans. Pesant moins de deux grammes à la naissance, les petits, les *joey*s comme les appellent les Australiens, sont particulièrement fragiles – l'un d'eux soigné par le refuge pesait à peine 60 grammes à son arrivée. Pour recréer l'atmosphère chaude (34 °C environ) de la poche maternelle dans laquelle ils restent blottis environ six mois, ils sont placés dans des sacs munis de petits matelas chauffants. Au-delà, et jusqu'à l'âge d'un an environ (le mâle sur la photo a entre 9 et 10 mois), ils disposent de sacs en tissu pour se reposer et se réfugier à la moindre frayeur.

B
O
N
A
S
A
V
O
I
R

Le sevrage des petits kangourous rescapés est graduel. Ils sont nourris au biberon toutes les quatre heures jusqu'à l'âge de 6 mois, puis toutes les six heures jusqu'à 13 mois. Ensuite, parqués dans des enclos de plus en plus grands, ces herbivores apprennent peu à peu à se nourrir seuls. Ce n'est que vers 2 ans qu'ils sont relâchés dans la nature, en horde, avec d'autres kangourous du même âge.

GEO HISTOIRE

JUILLET-AOÛT 2024

N° 76



ILLUMINATI, 11-SEPTEMBRE, PANDÉMIES... COMMENT SONT NÉES LES GRANDES THÉORIES DU COMLOT

MEXIQUE
Les trésors
du Templo Mayor

CHAMONIX 1924
Les premiers Jeux
olympiques d'hiver

«LE NOM DE LA ROSE»
L'inquisiteur qui a
inspiré Umberto Eco

ACTUELLEMENT EN VENTE CHEZ VOTRE MARCHAND DE JOURNAUX

Abonnez-vous en scannant
juste ici ou sur prismashop.fr



PORSCHE

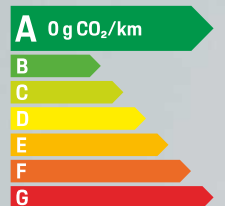
Macan



Porsche pur jus.

NOUVEAU MACAN 100% ÉLECTRIQUE.

Macan Turbo (12/06/2024) – Valeurs WLTP : Conso. électrique combinée : de 18,8 à 20,7 kWh/100km.
Plus d'informations sur le site www.porsche.fr. Porsche France S.A.S RCS Nanterre B348 567 504.



Pensez à covoiturer #SeDéplacerMoinsPolluer