



Cultiver

Fanny Pacreau - Anthropologue

Initialement, si le verbe « cultiver » n'exprimait que le traitement du sol en vue d'une production agricole, il s'est ensuite élargi à l'action d'élever des animaux. Ce n'est qu'au XVI^e siècle qu'il s'étoffe de différents sens figurés. Ainsi en va-t-il de former en s'instruisant, de consacrer du temps à une pratique, à un talent, de les développer par l'exercice ou, plus simplement encore, d'entretenir une amitié.

Impossible, bien sûr, de faire le tour de toutes les déclinaisons du terme « cultiver » sur le territoire de la Communauté de communes Sud Retz Atlantique. Nous ne cherchons d'ailleurs pas à tout dire ou à tout savoir. L'ambition du journal consiste surtout à vous donner la parole, à vous inviter à prendre la plume pour partager une expérience, un savoir ou un art de faire. Pour cela, rien de plus simple, il suffit de nous contacter via cette adresse :

lignesdeviessra@gmail.com. Et pour information, le prochain numéro sera consacré au thème « habiller ». Alors, des idées ?! Pour l'heure, voici plusieurs témoignages qui nous disent ce que l'on « cultive » sur notre territoire de vie. À travers ces mises en mots, on devine ce qui « fait culture » : différentes formes acquises de comportement, une permanence, la répétition aussi. Le groupe et la famille en particulier, sont souvent les lieux de partage per-

mettant cette acquisition au long cours, cette imperceptible mais incontestable imprégnation. **Cultiver est cet art d'inscrire viscéralement, c'est-à-dire profondément et intimement en soi.** Au cœur de cette disposition patiente et déterminée, s'exprime la passion dont on ne sait trop si elle est cause ou conséquence.

Reste que c'est souvent du fond de son être que l'on « cultive » une chose ou une autre. C'est ce qui donne toute sa vulnérabilité et sa vitalité au fait de cultiver : il s'agit du fruit d'une histoire personnelle, particulière et unique, faite d'adaptation permanente et d'aléas. Et c'est bien la singularité de ces histoires que je vous propose de découvrir.

Chasse de culture et culture de chasse

Interview

Dominique Pilet - Propos recueillis par Fanny Pacreau



« J'ai toujours été à la fois agriculteur et chasseur. J'ai essayé de mettre en œuvre des techniques agricoles qui pré-

servent un peu plus de nichées de faisandeaux, de petites perdrix ou des reproductions de lièvres ou de lapins. Je suis devenu agroforestier. C'est-à-dire que **je plante des alignements d'arbres au milieu de mes parcelles cultivées, dans lesquelles la faune peut se réfugier.** Cela fait aussi vingt ans que je ne labore plus mes champs.

« À l'image de la forêt, qui est l'optimum que l'on puisse obtenir en termes de capital naturel et de renouvellement, j'ai toujours semé mes cultures dans les débris végétaux de la culture précédente, avec seulement un petit travail

superficiel de la terre, sans les enfouir avec une charrue. Il subsiste un humus épais en surface, qui permet à la faune de trouver beaucoup d'insectes et de vers et d'atteindre un équilibre. Au bout du compte, on réalise ainsi des économies en réduisant les fongicides

... je plante des alignements d'arbres au milieu de mes parcelles cultivées, dans lesquelles la faune peut se réfugier.

et insecticides. **C'est la culture de la chasse qui m'aide à remettre en cause certaines pratiques agricoles ou à les faire évoluer.**

La chasse, je suis né dedans : mon père chassait, mon grand-père chassait. Deux de mes fils sont chasseurs. C'est à la fois leur papy et moi-même qui leur avons fait découvrir ce qu'était notre passion, notre culture de la chasse. C'est une occasion de se retrouver en

famille et c'est sans doute ce qui fait sa valeur. On prend plaisir tous ensemble, une demi-journée par semaine, à sortir les chiens, à aller faire un tour dans la campagne. C'est l'histoire de lever un lièvre, un lapin, une perdrix, un faisan ou un pigeon. **C'est le partage dans la**

nature, de la connaissance des plantes aussi et surtout celle des oiseaux et des petits mammifères. Ensuite, il faut savoir dépecer, plumer et vider le gibier. À la fin, le produit de la chasse est souvent partagé entre les membres de la famille au complet. Cela amène à un vrai moment de convivialité.

Tirer le petit gibier, ça allait avec l'exploitation. Mais moi, j'ai aussi la passion du gibier d'eau. Et là, on est beau-

coup plus dans l'observation du temps. Il faut que les conditions climatiques soient optimisées pour voir le gibier et essayer de rapporter quelques pièces. On est sur une autre culture : celle du migrateur. **On va marcher beaucoup plus à la chasse de terre qu'au gibier d'eau où là, on se positionne sur un poste fixe.** Mais il faut être plus malin avec des appelants pour faire venir le gibier, pour lui donner envie de s'arrêter là où nous sommes. On va utiliser des appeaux pour imiter le cri du canard. On va faire usage de formes que l'on va poser d'une certaine manière, en fonction de l'eau, des conditions météorologiques pour lui donner une impression de réalité et ainsi, l'envie de venir. Alors que le petit gibier de campagne, on va le chercher là où il gîte. Ce sont des techniques complètement différentes. »

Amatrice de musique

Juliane Leclerc - Habitante de Saint-Etienne-de-Mer-Morte

Cette passion pour la musique, notamment pour sa pratique, m'est venue à l'âge de 9 ans après avoir écouté un duo violon piano à l'espace de Retz de Machecoul. Le violon est pour moi un instrument qui peut révéler tous les sentiments, mais c'est mieux quand on sait en jouer...

Il y a différentes manières d'apprendre à jouer d'un instrument. En ce qui me concerne, c'est au sein de l'école de musique de Machecoul que j'ai cultivé ma soif de pratiquer la musique. Chaque semaine, il me tardait d'être le mercredi après-midi pour rejoindre cette petite salle de cours, empreinte de l'odeur de colophane (résine que l'on applique sur les crins de l'archet du violon). J'appréciais cette demi-heure de cours particulier, qui m'a permis de jouer des morceaux divers et variés, de styles et de genres différents. Quelques heures plus tard, c'était l'apprentissage du solfège qui me captivait. **J'avais besoin du solfège pour progresser dans mon instrument et j'avais besoin d'aimer le violon pour m'accoutumer au solfège.** C'est ainsi que j'ai réussi à cultiver et développer cet intérêt pour la musique et sa pratique instrumentale depuis treize ans, avec l'aide bienveillante de mes professeurs.

Ce qui me plaît le plus dans la musique, c'est le partage avec les autres. Partager sa passion, son savoir-faire et son expérience avec divers musiciens, de niveaux et d'âges différents, d'instruments et de styles distincts. Jouer avec d'autres personnes est important, mais se faire écouter l'est aussi. **En effet, ce sont les oreilles attentives de ma famille et de mes proches qui me donnent l'envie de continuer, de progresser et de leur donner du plaisir.** Ce sont toutes ces sensations qui m'encouragent à développer ma culture musicale. Pour acquérir ces compétences, un travail régulier est important. Même si cela peut paraître contraignant, le travail porte toujours ses fruits et le bonheur de la réussite efface toutes ces heures de « canards » ...



J'avais besoin du solfège pour progresser dans mon instrument et j'avais besoin d'aimer le violon pour m'accoutumer au solfège.



Juliane Leclerc, Saint-Etienne-de-Mer-Morte

Des liens fertiles

Claud Naud - Président de la Communauté de communes Sud Retz Atlantique



Franchir le gué, 2005
©Office cantonal du tourisme de Legé

En 2002, je suscitais un jumelage avec la commune d'As Neves en Galice. On dit souvent que l'identité forte de cette région « se retrouve dans les assiettes ». En signe d'hospitalité, les Galiciens avaient invité notre délégation à déguster des poulpes « à la plancha » comme eux seuls savent les préparer. À la vue des tentacules parsemés de brins de ciboulette, l'un de mes concitoyens chuchota : *« Beurk, des pieuvres visqueuses ! C'est dégoûtant ! »*

« Chacun appelle barbarie ce qui n'est pas de son usage » disait Montaigne. Pour notre deuxième visite, nos hôtes nous proposèrent de sceller notre jumelage à Saint-Jacques-de-Compostelle au terme de six jours d'une marche de 120 kilomètres sur le « camino francés ». Pour certains, cela a pu être considéré comme un pèlerinage. Pour d'autres il s'agissait simplement d'une semaine conviviale et de découverte touristique dénuée de tout sentiment religieux. La dimension interculturelle était dans le « faire chemin ensemble ». Faire la route « en temps ordinaire »¹ et cueillir le quotidien. Cheminer dans un univers sensoriel qui interroge l'histoire personnelle

de chacun dans son rapport à l'autre. Cheminer pour apprendre à se connaître. Les histoires de vie se croisent et se tressent en une solide épissure née d'un apprivoisement réciproque.

« Qu'est-ce que signifie apprivoiser ? ...ça signifie créer des liens... »

Il faut patiemment tisser et retisser la trame, entretenir la relation qui devient unique, singulière. Pour cela « Il faut des rites... »². La signature du jumelage, les repas communs, les discours ponctués d'hymnes, les échanges de cadeaux... sont autant de rites. Et finalement décou-

vrir l'essentiel, invisible pour les yeux : la force des liens patiemment tissés avec l'intelligence du cœur.

Alors, quand, en octobre 2017³, l'incendie ravage la terre jumelle, les citoyens d'ici se souviennent des amitiés qu'ils ont nouées là-bas et des liens qu'ils ont, comme la rose du Petit Prince, soigneusement cultivés. ■

1) Les « temps ordinaires » ou « temps de l'église » sont les périodes entre les « temps forts » de l'année liturgique.

2) Le Petit Prince de A. de Saint-Exupéry

3) As Neves a été détruite à 90% par les incendies d'octobre 2017 qui ont ravagé le nord du Portugal et le sud de la Galice



Déguster les poulpes, 2005
©Office cantonal du tourisme de Legé

Vincent Fiolleau - Propos recueillis par Fanny Pacreau



Vincent et Brice Fiolleau, Domaines du Logis, Corcoué-sur-Logne

« Depuis trois générations, nous avons toujours produit du vin sur le domaine. À l'origine, cela était plus diversifié, avec de la polyculture et de l'élevage et c'est dans les années 90 que mes parents ont décidé de se spécialiser. Avec mon frère, nous essayons de préserver l'histoire du domaine en conservant la structure existante, « les vieilles pierres », bien que ce ne soit pas toujours le plus fonctionnel. « Cultiver » représente pour moi plusieurs thèmes : travailler le sol, faire pousser la vigne pour obtenir le raisin, fabriquer avec la culture en fût mais aussi éduquer au vin. C'est-à-dire, apprendre à reconnaître et à apprécier les vins.

Notre terroir dispose de sols assez argileux, d'autres plus calcaires ou drainants

et des raisins qui, en conséquence, évoluent différemment. Connaître son parcelle et cibler les cuvées que l'on veut obtenir, cela s'apprend sur plusieurs années. Nous remettons également en vigueur l'enherbement

dans les vignes et le travail du sol, gages d'un meilleur respect du terroir laissé par les générations précédentes.

Les intempéries ? Elles font partie du métier, on ne peut pas les ignorer. Quand on subit des étés pluvieux, cela complique les choses. C'est en vinification que l'on va essayer de limiter les impacts liés à un excès d'humidité en récoltant plus tôt, en ramassant rapidement et en provoquant une fermentation rapide. Il faut compter six mois d'élevage puis une mise en bouteille en avril/mai. Certes, nous avons notre culture familiale mais il faut trouver le système le mieux adapté et des nouveautés. La culture de la vigne passe par « aller voir le vin » dans d'autres régions. Pour garantir la qualité, nous dégustons

chacune de nos années en vue d'établir un premier classement. Ensuite, nous goûtons à nouveau, opérons divers assemblages aboutissant au définitif. Nous faisons également appel à un

... respect du terroir laissé par les générations précédentes

œnologue pour une dégustation plus distanciée. Ensuite, notre objectif est d'amener les gens à apprécier les vins du terroir, donc historiquement, du Pays nantais. Le gros-plant et le muscadet forment la base de la viticulture nantaise. Le muscadet, qui possédait une image de vin sec plutôt négative, est un

vin minéral, original et qui apporte une structure pour accompagner les plats de poisson ou certains fromages de chèvre. Son image est en train de changer et beaucoup de nos clients sont heureux de le redécouvrir.

C'est l'avantage de la vente directe au domaine, pouvoir faire découvrir de nouvelles saveurs à nos clients. Dans le Pays nantais, il est de tradition de s'approvisionner chez les viticulteurs. Le client peut goûter un vin puis revenir goûter le même, deux mois plus tard. Il s'apercevra alors que ce qu'il boit n'a pas la même saveur ni la même structure que la première fois. Le vin s'est affiné. L'éducation passe aussi par là... »



Vigne taillée, Domaines du Logis, Corcoué-sur-Logne

Le goût d'ici

Nathalie Praud, restauratrice à Villeneuve-en-Retz et Fanny Pacreau



Fabrice Praud, restaurateur à Villeneuve-en-Retz © Nathalie Praud

Les nourritures terrestres se sont progressivement éloignées de leur apparence originelle. Conditionné, ensaché, sous vide, l'aliment est devenu un artefact mystérieux, sans histoire commune avec le consommateur. Voilà que se révèle alors la magie de la cuisine : faite par une main familière, elle permet d'apprivoiser l'aliment, de

le rendre « culturellement » comestible. Par ailleurs, en consommant des produits du terroir, on ingurgite des images, des références communes, de l'identité collective. Cette culture culinaire est le travail au quotidien des restaurateurs que sont Nathalie et Fabrice Praud. Voici ce qu'ils nous en disent :

Nous faisons vivre le patrimoine culinaire en revisitant les recettes de nos grands-mères

« À travers notre passion, nous transmettons notre savoir à la jeune génération en prenant des apprentis qui aiment faire plaisir car cuisiner, pour nous, c'est donner et faire plaisir à ceux qui vont manger.

Nous travaillons les produits de nos régions, en les mettant en valeur et en faisant reconnaître le travail de celles et ceux qui les ont cultivés, pêchés ou élevés. Le respect de l'aliment est essentiel, il faut savoir l'amener au plus haut, lui faire ressortir son goût d'origine. Utiliser des épices ou des aromates mais en y apportant juste ce

qu'il faut pour développer les saveurs sans dénaturer le produit principal.

Nous faisons vivre le patrimoine culinaire en revisitant les recettes de nos grands-mères, en les mettant au goût du jour afin qu'elles ne disparaissent pas.

Notre inspiration vient au fil du temps et des saisons. Les techniques de cuisson évoluent ce qui suppose de s'adapter. Nous accordons aussi de l'importance à la vaisselle parce qu'elle vient sublimer le produit et donner l'envie de déguster.

Le plaisir de cuisiner pour développer l'Art dans toute sa splendeur... »

L'arbre niwaki *

Yves Brenelière, pépiniériste à Machecoul

« Depuis 1976, date à laquelle je me suis installé comme pépiniériste, je ne cesse de rechercher tout ce qui peut renforcer les ambiances de sérénité. Si je taille mes arbres façon niwaki, c'est parce que cette passion me procure beaucoup de paix. Cette démarche me demande énormément de rigueur et de soin. C'est une attention et un engagement, une convention et un lien entre la nature et moi.

Ces arbres que je côtoie depuis de nombreuses années, parfois pendant plus de vingt ans, ne sont pas structurés n'importe comment. Je les conduis tout comme ils me conduisent. Je cherche cependant à leur donner la forme d'un vieil arbre auprès duquel j'aime me ressourcer. Je respecte l'enseignement traditionnel japonais de l'art du niwaki. Je n'ai pas la prétention d'égaliser ce savoir. Mon école ne se situe pas dans les livres mais dans l'observation du comporte-

...il m'indique que le temps est mon allié

ment des arbres vieillissants. Lors d'une promenade, en sillonnant les chemins, au travers des forêts, je reste en arrêt devant un arbre séculaire. Le vieil arbre se présente comme un maître qui voudrait m'indiquer la route à suivre. N'oublions pas qu'avant d'en arriver à concevoir sa

forme ou structure imposante, il a dû subir bien des contraintes : neige, tempêtes, sécheresse ou ravinelements consécutifs aux pluies, etc. Toutes ces épreuves ainsi que le dépassement de celles-ci sont

inscrits en lui. Pour moi, un bel arbre n'est pas forcément droit, grand, « parfait ». Un bel arbre, c'est celui qui transmet sa puissance de survie et de vie. Son architecture en est l'aboutissement.



À travers la sérénité qu'il suscite en moi, il m'indique que le temps est mon allié. Pour arriver à ce résultat agréable à regarder, il a fallu que beaucoup de branches meurent étouffées par d'autres

plus éclairées. Sans vouloir faire l'éloge macabre de la nature, j'essaie de comprendre que la beauté ainsi élaborée s'associe à sa force de survie. De ces arbres esthétiques et magiques construits par Mère Nature à la taille niwaki, il n'y a bien sûr qu'un petit pas. ■

* Niwaki : Art de taille japonaise consistant à tailler, guider ou former les arbres, afin de restituer dans le jardin les différents paysages admirés dans la nature. »

Pin densiflora Tanyosho compacta de 25 ans taillé, sur fond de glycine centenaire en arbre, taillée depuis 23 ans. ©Yves Brenelière. Les jardins d'Yves, Machecoul

La bibliothèque est un jardin

Sylvie Hébert, responsable de la bibliothèque municipale de Saint-Mars-de-Coutais

La bibliothèque est un jardin où l'on sème les graines du savoir, où l'on cultive ses connaissances, tout au long de sa vie, et où la culture s'échange par le biais des rencontres propices à ce lieu accessible à tous.

Des tout-petits aux seniors, la bibliothèque cultive et accompagne par ses actions un lien social et culturel. Ainsi, à Saint-Mars-de-Coutais, les enfants de moins de trois ans sont accueillis lors de « Lire en poussette ». Colette, bénévole, éveille et enchante leurs sens par ses comptines, marionnettes et lectures. Sylvie leur propose un temps de découverte et de manipulation des livres. **Ces moments partagés contribuent à la construction et au développement des enfants car ils cultivent leurs sens, et leur lien au livre.**

Pour les scolaires, ces moments sont relayés par les accueils de classe et pendant les temps d'activité périscolaire – TAP – où la transmission de la culture s'appréhende de manière ludique. La bibliothèque constitue un terreau riche d'échanges, que ce soit sur le choix d'un livre, d'un retour de spectacle ou lors d'une rencontre avec un auteur ou un illustrateur.

Chaque usager est jardinier

Chaque usager est jardinier. Il est porteur de conseils de lecture ou d'informations sur un livre dont il a entendu parler. Ces échanges s'établissent de lecteur à lecteur mais aussi de bénévoles et de professionnels à utilisateurs. À la bibliothèque de Saint-Mars, ces derniers émettent des vœux d'achats avec l'utilisation du cahier de vœux, et, des bénévoles se réunissent, deux fois par an, pour proposer des acquisitions avec la salariée. **La bibliothèque est un jardin où la diversité des supports proposés permet également de se cultiver de différentes manières.** Ainsi, on retrouve les livres, mais également des livres-audio, des revues, ou des liseuses. Les ressources numériques côtoient les ressources « papier », ce qui permet de s'adapter aux demandes des lecteurs et à l'évolution de leurs pratiques. Jardin participatif, jardin évolutif, la bibliothèque cultive la diversité. ■

Où les trouver sur la communauté de communes Sud Retz Atlantique

