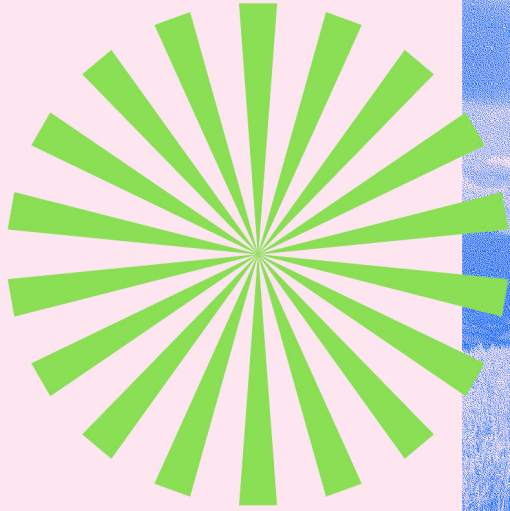


N°1 // FEV-2024



# L'Arpenter



**Lettre de traverse**

44° 83' 67" latitude N

5° 70' 80" longitude E

En convoquant la figure de l'arpenteur, le ton est donné : explorer méticuleusement les lieux, éclairer les interstices, prendre la mesure des choses et échafauder de nouvelles géographies... À travers ces quelques pages nous espérons, lettre après lettre, saison après saison, vous faire le récit de notre parcours montagnard, vous donner à lire le dessin d'un territoire commun, celui qui réunit toutes celles et ceux qui composent ou inspirent la communauté des Hautes Glaces :

- celles et ceux dont la pensée vient bousculer nos représentations, nourrit nos réflexions et dont nous chroniquerons, « mégaphone » en main, les livres, podcasts, conférences, recherches ou documentaires,
- celles et ceux qui, en Trièves, s'impliquent quotidiennement dans la fabrication d'un whisky qui se conçoit « de la terre au flacon »,
- les artistes, les penseurs, les hommes et femmes de goût qui croisent nos chemins de traverse et nous invitent, face aux défis et aux crises, à agir « à plusieurs » et à « se rencontrer ».

**Bonne lecture !**  
Frédéric Revol



## Mégaphone.

La performance :  
une impasse  
écologique ?

## De la terre au flacon.

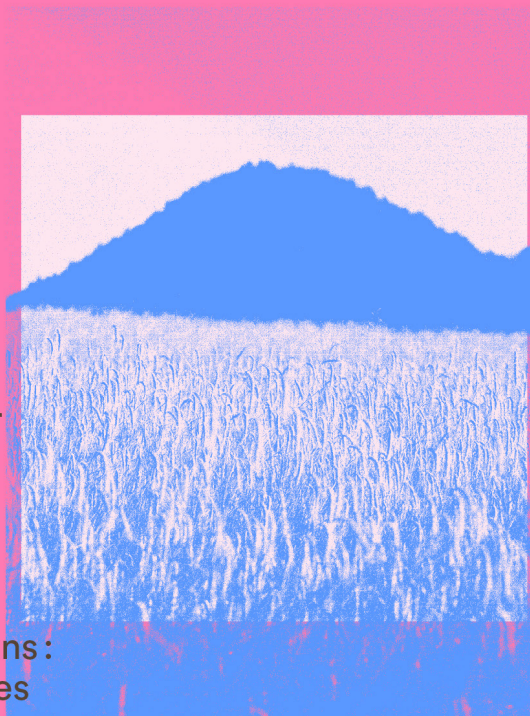
Petites graines  
grands enjeux

## À plusieurs.

Terre de liens pour  
le bio et contre  
la spéculation

## Se rencontrer.

Larzac et Trièves,  
charbon et moissons :  
histoires d'alchimies



04

05

07

08



Dans les années 1960, les réfrigérateurs, alors très énergivores, sont devenus plus efficaces et moins chers. Leurs ventes se sont donc multipliées et les cuisines ont aussi été équipées de frigos plus volumineux. L'optimisation de ces appareils n'a donc pas suscité une économie de ressources et d'énergie, mais bien une consommation accrue. Ce paradoxe aussi appelé « effet rebond » mérite d'être connu car il se traduit aujourd'hui par l'échec de multiples innovations et stratégies censées réduire notre empreinte écologique. Olivier Hamant dans « Antidote au culte de la performance, la robustesse du vivant » (Gallimard, Tracts, 2023) cite également le cas de la lessive concentrée qui, prétendument plus sobre, s'avère plus dispendieuse. Bien d'autres exemples existent dans l'univers du numérique, de l'automobile, de l'alimentation etc. Ce phénomène est aussi bien documenté que mal connu et l'auteur, chercheur

à l'INRAE (l'Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement), est parvenu à en isoler l'essence même et à l'expliquer dans un condensé lumineux.

Afin de guérir notre obsession pour la performance, l'excès d'optimisation, de contrôle, de compétition, Olivier Hamant nous invite à ralentir, nous diversifier et coopérer pour viser plutôt la robustesse. La performance appartient à un temps où nous prétendions connaître voire maîtriser l'avenir. Mais « dans un monde devenu très fluctuant cette hypothèse est surtout arrogante » affirme le chercheur. Il prône l'adaptabilité qui pousse, au contraire, à « se construire sur de multiples points faibles, c'est-à-dire profiter du jeu dans les rouages pour augmenter les marges de manoeuvre, créer de nombreux liens et finalement nourrir la diversité des solutions afin de faire face à un monde imprévisible. »

Pour nous aider à apprendre l'adaptabilité Olivier Hamant s'inspire d'un « expert des turbulences » : le vivant. La nature est riche de son hétérogénéité, de ses processus aléatoires, de ses lenteurs, de ses redondances et de ses contreperformances. Ce texte nous entraîne subtilement vers un avenir désirable conjuguant l'économie circulaire, basée sur l'usage plutôt que la propriété, le low tech citoyen plutôt que le solutionisme high-tech, la biodiversité agricole plutôt que les rendements à tout prix. Cette invitation à l'humilité résonne tout particulièrement auprès des adeptes d'une agroécologie biologique et régénératrice que nous sommes.

## La performance : une impasse écologique ?



**Cet article est le point de départ d'un voyage immersif de la graine au whisky, sur plusieurs numéros. D'emblée, ce premier épisode est marqué par une décision cruciale : quelle semence sélectionner ? Un choix qui aura des répercussions gustatives, écologiques et éthiques profondes.**

Au Domaine des Hautes Glaces et dans les fermes de notre association, Graines des cimes, les semences sont appréhendées comme un bien commun issu de millions d'années d'évolution et de milliers d'années d'usage par les fermiers. Garantées de la biodiversité cultivée, elles portent en elles à la fois l'intelligence de la nature et la culture des populations. Aussi, à la manière d'un cap tracé sur une vaste carte, choisir une graine nous engage de manière concrète, dans nos pratiques. Tout d'abord, alors même que l'essentiel du whisky à travers le monde est fabriqué à partir d'orge, nous avons choisi d'utiliser également d'autres

## De la terre au flacon.

céréales. « Comme les vignerons qui s'intéressent aux cépages, nous étudions chacune d'entre elles, explique Frédéric Revol, le fondateur des Hautes Glaces. Sur notre territoire, le Trièves, on trouve à la fois de l'orge pour les animaux, du blé et un peu de seigle pour le pain, mais aussi du grand et du petit épeautre. Cette biodiversité, gage de résilience propre aux versants de nos montagnes, n'existe pas en plaine. Il faut l'entretenir et la préserver » affirme-t-il, insistant également sur le lien indissociable entre cette démarche et l'exploration gustative. En effet le Domaine est habité d'une curiosité insatiable pour des céréales telles que le seigle ou l'épeautre, quelque soit leur rendement (plutôt faible) et même si l'orge reste la plus utilisée.

Outre le choix de la céréale, d'innombrables variétés existent pour chacune d'entre elles, avec leur histoire, leur caractère, leurs qualités propres. S'agissant de semences que nous reproduisons ensuite nous-mêmes, cette sélection implique des tests approfondis dans notre nurserie puis en



## Petites graines, grands enjeux.

## De la terre au flacon.

plein champ sur une parcelle expérimentale. Les plantes sont notamment soumises à la chaleur dans des bacs en inox dont la profondeur réduite permet aussi de mettre à l'épreuve la résistance du système racinaire.

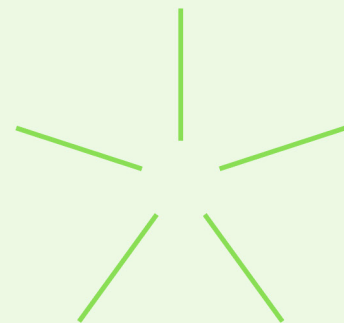
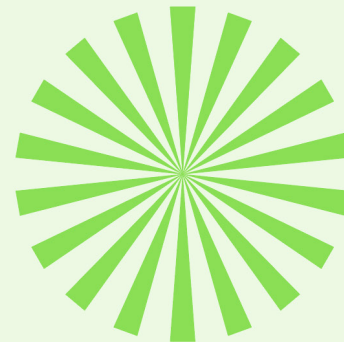
Cette quête de semences est guidée par le goût et la meilleure adaptation possible des cultures à notre climat de montagne et aux conséquences du réchauffement (sécheresses, maladies, nuisibles etc.). Ces expériences portent essentiellement sur des variétés anciennes de céréales, jugées inintéressantes par l'agriculture intensive.



En effet, de même qu'un pain issu de blés modernes paraîtra bien terne à un boulanger qui aime panifier un vieux Camut ou un blé rouge de Bordeaux, la dégustation d'un whisky issu de blés modernes peut paraître plate pour qui a distillé des variétés anciennes.

Outre cette démarche très méthodique, certains critères nous dépassent mais doivent aussi être pris en compte. Ainsi en testant de vieilles variétés d'orge sauvage, cueillies aux XIXème siècle dans les Alpes, Frédéric Revol se souvient de l'une d'entre elles qui dégageait un bouquet particulièrement intense. « Nous l'avons donc plantée, mais à maturité les oiseaux l'ont becquetée entièrement alors même qu'ils n'avaient rien touché dans les autres pots » se souvient-il. Que faire de cette appétence, de ce bruissement d'ailes ? Avec mille précautions, nous avons cherché, à travers la fabrication d'une eau de vie, à interpréter ce message, à célébrer cette volée, à exprimer ce petit supplément d'âme.

Prochain épisode : L'association Graines des cimes.



Le bilan extraordinaire de Terre de liens en fait un acteur majeur du foncier agricole et un emblème de réussite dans l'univers des initiatives citoyennes même si cette organisation reste peu connue du grand public. Elle œuvre pour la préservation des terres agricoles et l'installation des paysans bio. Ses adhérents ont mis en place un modèle redoutablement vertueux qui se déploie depuis 20 ans.

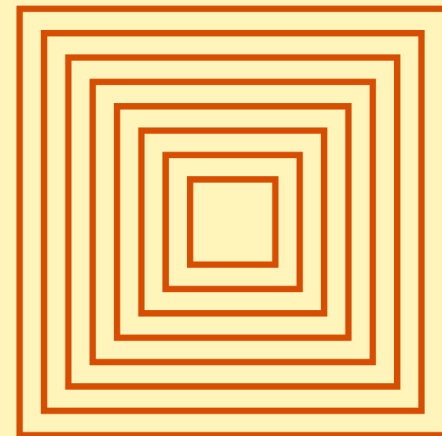
Le principe ? Le foncier, acquis par des citoyens « actionnaires » solidaires (qui ne reçoivent aucun profit), est loué à de nouveaux paysans moyennant un bail rural assorti de clauses environnementales. Aujourd'hui, les chiffres parlent d'eux-mêmes : 300 fermes ont été achetées, soit 9 000 hectares de terres soustraites définitivement à la spéculation et vouées à la production bio.

Pour atteindre ce résultat Terre de liens a identifié une faiblesse du système d'installation agricole : les dispositifs d'accompagnement sont inadaptés aux arrivants. Bien que 60% des porteurs de projets soient « non issus du milieu agricole » les outils pour les accueillir sont conçus pour des jeunes filles et fils d'agriculteurs. Face à cela Terre de liens a mis en place des outils que les néo-paysans appréhendent bien plus facilement. Ils découvrent notamment les réseaux professionnels et les espaces tests où se mettre concrètement en situation. Ces circuits plus ouverts sont aussi bénéfiques pour les femmes qui, ailleurs, sont discriminées pour l'accès aux formations comme aux prêts bancaires. Après deux décennies l'organisation reste mobilisée, tant la situation reste

délicate. Dans les dix prochaines années, la moitié des agriculteurs français va partir en retraite et près d'un quart du territoire risque d'être accaparé par de grandes fermes intensives. Pour relever ce défi le cap est fixé : atteindre un million de paysannes et paysans d'ici 2050. C'est ce dont on a besoin pour réussir la transition agroécologique et relocaliser notre production alimentaire. Un anniversaire qui sonne donc autant comme un aboutissement que comme le début d'une nouvelle étape décisive.



## Terre de liens pour le bio et contre la spéculation.



## Se rencontrer.

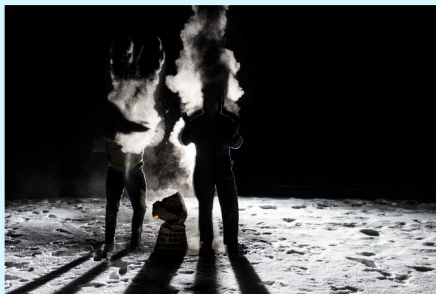
Le Domaine des Hautes Glaces, au-delà de son activité de ferme-distillerie, est l'écrin d'événements particuliers. Le théâtre, la photographie, la musique et la fête ont rythmé une saison agri-culturelle 2023 dont voici quelques extraits.

Quatre décennies après la fin de la lutte, le cœur du Larzac continue de battre. Le comédien Philippe Durand a récolté les témoignages des habitants pendant deux ans. Son spectacle fût un moment intime au cours duquel il nous a transmis leur message. Sur un fil tendu par l'exigence de ne jamais s'appropriier leurs mots Philippe Durand porte un regard profond, souvent sociologique mais jamais expert, rôle qu'il restitue aux Larzaciens, pour toutes les fois où d'autres ont parlé à leur place. Ces mots ont résonné puissamment dans le contexte de notre Fête des Moissons organisée par l'Association Graines des Cimes, un collectif lui aussi uni par l'histoire d'un territoire de caractère : le Trièves.

L'exposition photographique Alchimie a également célébré nos montagnes triévoises à travers la découverte de la fabrication du charbon végétal. L'un de ses usages (le Biochar) consiste à chauffer des résidus de bois (issus de l'entretien des forêts par exemple) à plusieurs centaines de degrés, sans oxygène. Ce procédé permet de piéger le carbone que contiennent les végétaux - donc d'éviter qu'il ne retourne dans l'atmosphère - pour créer un amendement améliorant considérablement la fertilité des sols. Ces magnifiques photographies lèvent donc le voile sur un artisanat ancestral, méconnu et aussi propice à l'inspiration artistique qu'à la lutte climatique.

Cette expérience est la première étape d'une résidence transversale entre art et agronomie, menée par les Hautes Glaces et le collectif Culture Ailleurs, qui a pour but de valoriser les échanges culturels, la recherche et l'expérimentation artistique. Pour connaître la suite des festivités n'hésitez pas à nous suivre sur les réseaux !

## Larzac et Trièves, charbon et moissons : histoires d'alchimies.







# L'arpenteur

à venir: N°2    06/24

