

RÉSIDENCE DE JOURNALISME

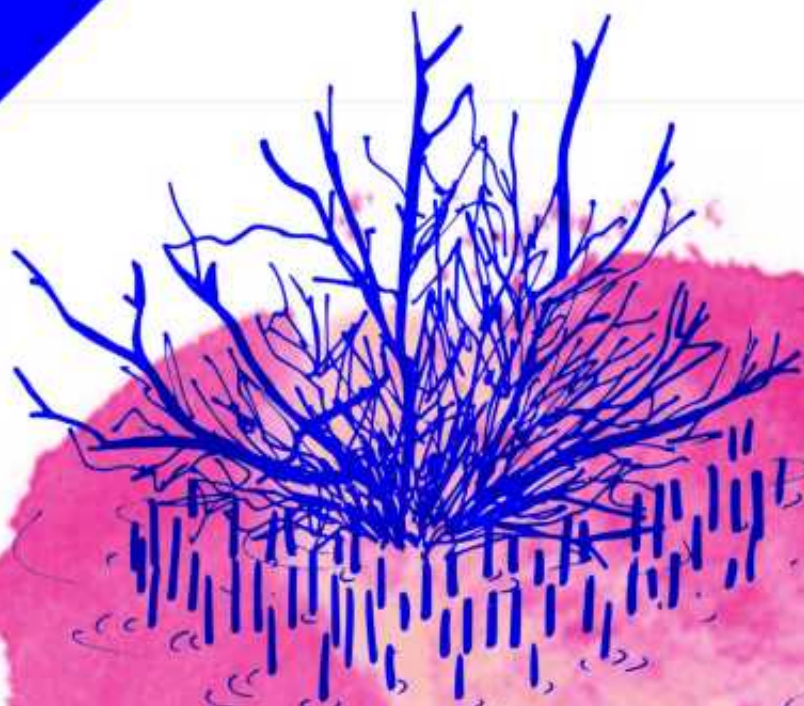
"UN TERRITOIRE EN RÉSISTANCE"

n°1



BAM*

*Bicolor Artistic Media



GRAIN DE SEL,
GRAINS DE SABLE...
HISTOIRE D'UNE RÉSILIENCE

HORS SÉRIE

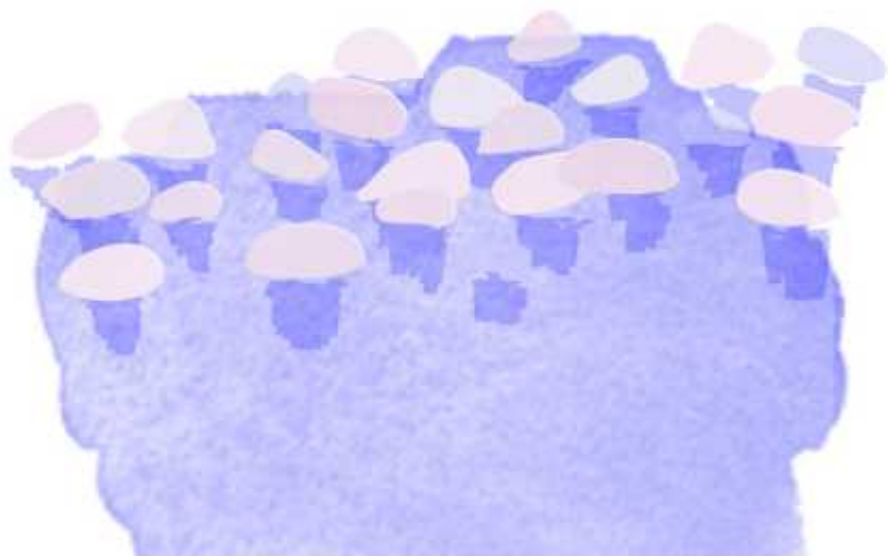
UN TERRITOIRE EN RÉSISTANCES PREMIERS PAS DE RÉSIDENTS...



Saint-Gilles, fin novembre. La résidence de journalistes débute chez Edit&Pollux, ce lieu singulier situé à deux pas de l'Abbatiale, en plein centre-ville. Le tiers-lieu est positionné dans un secteur QPV (quartier prioritaire de la Ville) et se démarque pour tout un tas de bonnes choses. Il est ouvert toute l'année aux artistes, aux musiciens, aux habitants, aux passants, aux rêveurs, aux enfants, et puis cette fois, pour six semaines, aux journalistes. Une première. Chez Édité&Pollux, on aime quitter sa zone de confort et surprendre. L'expérimentation est dans l'ADN même de cette adresse mosaïque qui draine une diversité, de gens, de disciplines, d'idées.

Cette résidence de journalistes, on l'imagine comme un laboratoire, en quelque sorte, d'une autre manière de travailler et d'explorer. Se poser, avancer ensemble, prendre le pouls d'un territoire, écouter et vérifier, pour raconter. Nous sommes quatre embarqués dans l'histoire. Antoine Chao, arrivé de Paris avec son micro en main, qu'on a l'habitude d'entendre sur les ondes de France Inter. Romain Boutillier, photographe venue de l'autre côté du Rhône, dont les images ornent les Rencontres d'Arles. L'illustratrice Lucie Lux, la locale de l'étape, fondatrice d'Edit&Pollux, et à la rédaction, moi-même, Agathe Beaudouin, venue en voisine de Nîmes, journaliste de presse écrite.

À l'origine de ce projet né sous la chaleur de juillet, David Lepôle, homme aux milles casquettes, le chef d'orchestre, le coordinateur d'Édit&Pollux, le musicos, le fondateur du BAM - journal édité de façon artisanale et écologique (impression à froid avec des encres de soja sans solvant sur papier recyclé) autoédité par Edit & Pollux, et aussi, pour en revenir à David Lepôle, un super cuisto qui régale chaque jour les tablées du Tiers Lieux. Voilà, ça commence comme ça. Avec un thème en tête : Un territoire, des résistances, au pluriel donc. Résistance au changement climatique et à la montée du sel dans les terres de Petite Camargue ; Résistance aux attaques sur le milieu camarguais et sur les fêtes taurines ; Résistance à l'inflation et à cette baisse du pouvoir d'achat qui rend le quotidien de tant de familles si difficile ; Résistance à la mauvaise réputation d'un quartier-cité dans la commune ; Résistance à la chaleur dans un centre-ville très, trop minéral. Qui se cache derrière ces problématiques ? Quelles solutions sont apportées ? Quels sont les collectifs qui décident de passer à l'action ? Voilà notre ambition collective : rencontrer ceux et celles qui agissent sur un territoire. Seul le travail de terrain, et les découvertes qui ponctueront nos reportages, apporteront des réponses à nos questions. L'exploration peut débuter. La suite au prochain numéro.



GRAIN DE SEL, GRAINS DE SABLE...
HISTOIRE D'UNE RÉSILIENCE



C'était en 2021, au printemps. Coup de panique du côté d'Aigues-Mortes, dans les vignes plus précisément : les vignerons n'ont jamais vu ça. Le sel a sévi par la racine et attaqué le vignoble. Cette année-là, les ceps de vignes, pourtant si résistants, si résilients, ne parviennent pas à surmonter l'excès de sel qui attaque le végétal par les racines. Une lune de sel, comme on dit dans le milieu viticole, capable de sécher, de tuer, d'anéantir un cercle de plusieurs rangs de vignes sur une même parcelle. Le grain de sel devient grain de sable et perturbe tout un écosystème. 600 hectares, sur les 3000 du vignoble, sont impactés, 50 détruits. La vigne asphyxiée au pays des vins de sable. L'état de catastrophe, puis de sidération, est tel que le Syndicat Vins de sable tire la sonnette d'alarme et monte au créneau. Élus locaux, collectivités territoriales, et quelques autres acteurs incontournables de la Camargue sont appelés à la rescousse. Un groupe de travail se met en place, un comité technique est établi, et un observatoire verra même le jour : vignerons, riziculteurs, éleveurs, politiques, professionnels de tourisme se retrouvent. Comment empêcher cette salinité excessive de causer du tort aux cultures locales, et plus largement à l'écosystème ? Et faut-il agir pour limiter le bizo salé, ces entrées maritimes si puissantes qu'elles favorisent la pénétration du sel dans les terres, ou bien faut-il laisser la nature agir ?

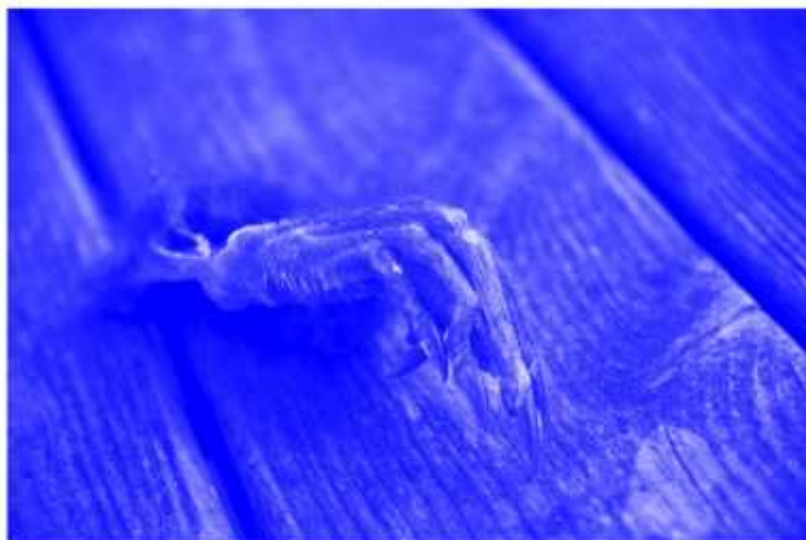




Pour mieux comprendre le phénomène, direction la Réserve naturelle régionale du Scamandre, à quelques kilomètres de Saint-Gilles. Ici Serge Colombaud, pilier du site, trente années d'observation et d'exploration au milieu des roselières, joue les gardiens du temple. Né entre Gallican et le Pont des Tourradons, le Camargologue comme il se définit lui-même raconte les paysages, les connexions entre activité humaine et environnement, établit des traits d'union entre l'homme et la biodiversité.

Pour lui, la Camargue ne doit surtout pas se figer en carte postale. Avec un paysage immuable, des marais et des flamants roses à perte de vue, et une activité humaine réduite à néant. Surtout pas ! C'est parfois le risque qui plane, selon ce Gardois qui se revendique reboussier, comprenez un poil ronchon, qui se méfie aussi d'une tendance au surtourisme, avec un territoire qui ne serait plus bon qu'à être photographié ! Un effet Covid qui semble s'enraciner tant les paysages de Camargue et le retour à la nature attirent toujours plus de vacanciers sur ce secteur.

Il veille, Serge Colombaud. En naturaliste et pédagogue qui doit presque chaque jour raconter le défi de la Camargue et de la Petite Camargue, autour du Delta du Rhône. Sur les berges et pontons en bois de l'étang du Scamandre, perdu dans des forêts de roseaux, jumelles en permanence autour du cou, il explique « le besoin d'une eau douce en surface, la nécessité d'entretenir les roubines et les martellières » tous ces vaisseaux aquatiques qui alimentent le territoire en eau douce. « Aujourd'hui, cette Camargue a de la valeur parce que les hommes l'ont façonnée et s'activent », affirme-t-il, et qu'ils font de sorte de limiter la casse, pourrait-on ajouter. À l'heure actuelle, les roseaux de Camargue, « les plus solides de France et les roselières », sont menacés par les remontées de sel.







Le métier de sagneurs disparaît peu à peu et les réseaux hydrauliques sont moins bien entretenus. « Beaucoup de roselières ont été abandonnées, dégradées, les canaux peu entretenus... Si tout cela disparaît, c'est la transformation de la Camargue assurée » répète-t-il. Et de s'interroger : « Que représente ce patrimoine, cette diversité ? Quelle est sa valeur ? Quelle est la place de l'Homme dans ce paysage ? C'est la véritable question. » Lui a choisi le camp de l'interventionnisme raisonné et, avec son bâton de pèlerin, mise sur la sensibilisation du plus grand nombre. « Je suis convaincu de l'utilité de continuer à entretenir la Camargue et ses multiples kilomètres de canaux », seule solution pour maintenir de l'eau douce, et donc, un certain équilibre écologique, et donc les activités humaines. En résumé : il se refuse à ce que le « riziculteur ou le manadier » deviennent l'indien de la Camargue, comme le dernier symbole d'un territoire naturel où l'homme se serait lui-même exclu.







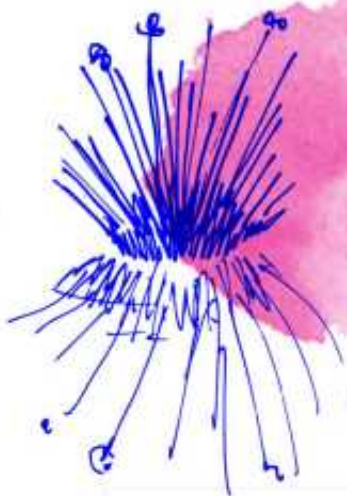


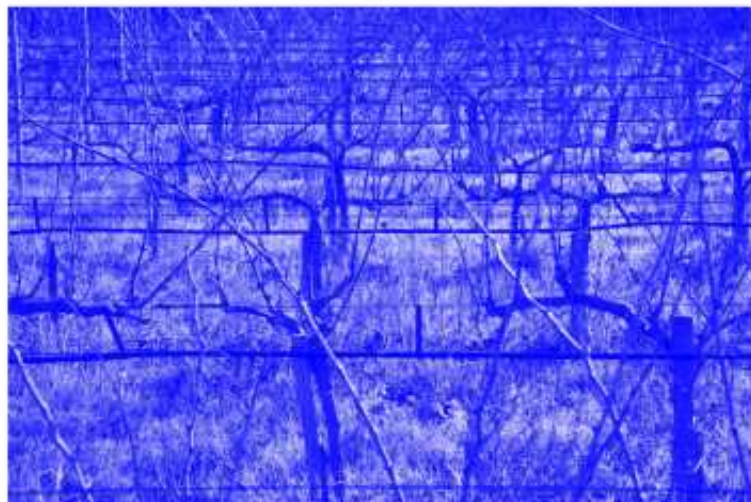
LES EXPLORATEURS



La problématique du sel concerne tout le secteur. Du côté de Saint-Laurent-d'Aigouze, entre la Tour Carbonnière et le littoral d'Aigues-Mortes, s'étendent de nombreuses exploitations agricoles. L'une d'entre elles, le domaine du Petit Saint Jean, se démarque par son caractère expérimental. Ici, le sel a eu la peau de plusieurs cultures. Le sangiovese, un cépage italien, ne s'en est pas remis. Les chênes sont en souffrance, certains peupliers dépérissent. Financée par la Tour du Valat (Institut de recherche pour la conservation des zones humides méditerranéennes), l'équipe du Petit Saint Jean s'assigne la mission d'imaginer, sur les 3000 hectares, une agriculture plus en phase avec l'évolution climatique

et les contraintes de cet environnement particulier, fait de marais sur des kilomètres et des kilomètres, d'une terre aussi sableuse qu'à l'île de Ré, et soumis à la météo méditerranéenne. L'adaptation, une évidence aujourd'hui, mais qui ne s'est pas faite du jour au lendemain. « Quand nous sommes arrivés ici en 2012, malgré la grande canicule de 2003, on ne parlait pas beaucoup de transition climatique, de crise énergétique, de crise alimentaire » explique Nicolas Beck. Avec son équipe et des étudiants (ingénieurs forestiers, ingénieurs agronomes), un état des lieux, sur site, a été dressé. L'ambition était de réadapter les cultures au site. « La vigne, pour nous, c'est la suite de notre travail initial de protection de la nature », reprend Nicolas Beck. « L'idée de faire du vin nous a semblé logique, car ici, il y avait eu des vignes, mais nous l'avons fait en redéfinissant le vignoble, en repensant les parcelles, avec des cépages plus résistants, et une agriculture qui travaille le moins possible le sol, le protéger contre le vent, et le considérer comme un milieu vivant. »





Ici, entre deux petites parcelles ont été plantées des haies « un peu fouillies mais bien pensées » comme le souligne Nicolas Beck, un véritable réservoir de la biodiversité, qui favorise aussi la présence de faisans, lièvres, perdrix tout comme les perchoirs apparus dans le paysage sont prisés des rapaces diurnes et nocturnes, une manière de lutter contre les vers de la grappe qui atteint les feuilles de vigne. Et ça fonctionne. Mais le sel, par contre, « est toujours très présent », plus que jamais menaçant, et la seule manière de lutter contre, « c'est l'eau douce » précise le scientifique. Le dilemme reste entier : l'eau de pluie se fait toujours plus rare avec un déficit de 250 mm de précipitation en 2023. Ici, en moyenne, il pleuvait entre 600 et 800 mm de pluie/an. Depuis 2018, les relevés affichent moins de 400 mm. « Et la chaleur plus précoce, plus forte aussi » engendre un phénomène d'évaporation plus intense. L'entretien du réseau d'irrigation - longtemps oublié - s'impose. Dans l'esprit des scientifiques germe même l'idée d'étendre - ce réseau -, comme une solution possible.

L'exploitation est traversée par le canal de la Bourgidou et de la Divisoire, qu'alimente l'écluse de Sylvereal, elle-même connectée au Rhône. Les ouvertures et fermetures des roubines, qui nivellent l'eau dans le canal, ne se fait ni au hasard, ni sur le bon vouloir du propriétaire. En Camargue, toute cette distribution d'eau douce dans les marais est gérée par les Asa, les Associations syndicales autorisées, de gestion de l'eau. Il y en a des dizaines en Camargue. Les propriétaires terriens adhèrent et respectent le règlement qui fixe les jours d'ouverture et de fermetures des roubines. Et souvent, à l'automne, ces mini - ruisseaux se vident. « Nous serions demandeurs de pouvoir bénéficier de l'eau douce en automne et en hiver », indique Nicolas Beck, qui l'admet : la nature même de la culture se pose sur ce territoire.

L'expérience se poursuit au Domaine du Petit Saint-Jean. Elle se poursuit parce qu'elle est le cœur du projet. L'expérience guide l'exploitation... Alors qu'un peu partout autour, les agriculteurs ne peuvent sans doute pas se permettre la même prise de risques, lorsqu'ils ont une affaire à faire tourner.





LES INDISPENSABLES ASA

Elles sont indispensables au fonctionnement actuel de la Camargue. Les Asa (associations syndicales autorisées), qui regroupent des propriétaires terriens, ont en charge l'écoulement de l'eau dans les nombreux canaux et multiples roubines de Camargue. Chaque association syndicale possède son territoire d'intervention (un « bassin versant ») où elle entretient un réseau de canaux lui appartenant ou non. Côté Gard comme Bouches-du-Rhône, il existe plusieurs dizaines d'Asa. Parmi les dilemmes du moment pour entretenir les roubines, citons les ragondins dont les trous provoquent l'effondrement des berges.

LE VIGNERON OPTIMISTE ET L'ÉLU EN ACTION

À quelques kilomètres à vol d'oiseau de là, près des remparts d'Aigues-Mortes, Frédéric Arragon, nouveau président du syndicat Vins Sable de Camargue, est un vigneron heureux sous le soleil d'automne. Non seulement, dit-il, « les remontées de sel ne causent plus de dégâts dans les vignes » mais en plus, le syndicat vient d'obtenir, en octobre 2023, l'AOP, l'appellation d'origine protégée. Une reconnaissance que le syndicat a mis 14 ans à obtenir. « Cette gestion permanente de l'eau et du sable, ce qui fait la typicité de notre terroir unique, est enfin valorisée ! C'est un projet de 14 ans qui se termine bien ! », s'enthousiasme le président d'un syndicat qui a retrouvé le sourire.



Dire que deux ans plus tôt, dans les scénarios les plus catastrophiques, certains commençaient à imaginer la disparition progressive de 20 % du vignoble. Le constat est alors sans appel : « La vigne dépérissait, perdait ses feuilles, le végétal d'été ressemblait à celui de l'hiver », témoigne le président. En 2022, on estime que près de 600 hectares sur les 3000 sont impactés. Mais pour sauver ce secteur qui pèse 80 M€ de chiffre d'affaires annuel (aux nombreuses retombées dans l'économie locale et touristique), une cellule de crise, appelons-là comme ça, fut créée, et rapidement. Le président de la communauté de communes Terre de Camargue Robert Crauste se souvient bien de cette période 2021/2022. « Le problème de la salinité dans les sols n'est pas nouveau mais en 2021, il est venu nous percuter de plein fouet. Devant l'ampleur du phénomène, tout le monde s'est mobilisé. » Autour de la table se retrouvent la chambre d'agriculture, les politiques, la compagnie du Bas Rhône, les Voies Navigables de France, le conservatoire du littoral, l'Agende de l'eau, les Salins du Midi, les grands domaine du littoral, les associations syndicales autorisées (Asa)... Le syndicat mixte de la Camargue gardoise devient le chef de file de cette problématique, un comité technique et un comité de suivi voient le jour. « Il a fallu réfléchir sur le court, le moyen et le long termes » explique alors Robert Crauste. « L'idée, à terme, étant de définir un plan salinité », toujours en cours d'élaboration au moment où nous nous penchons sur la problématique.

A court terme par contre, deux décisions : une première consiste à faire circuler plus d'eau douce venue du Rhône, via l'action des Voies navigables de France, et la seconde repose sur « la mobilisation du plus grand nombre possible d'acteurs pour réaliser le curage des roubines », explique l'élus. « Il y a des résultats positifs que l'on mesure avec des piézomètres* permettant de calculer la salinité de l'eau en surface et en profondeur ».



Retour dans les vignes d'Aigues-Mortes. Frédéric Arragon, vigneron de père en fils pour la 5e génération, confirme : « Les Voies navigables de France ont accepté d'ouvrir, ce qui largement permis de dessaler le canal et de rééquilibrer le niveau eau douce/salée. » Il en est bien conscient : « Il faut que les roubines soient bien entretenues, car cette circulation de l'eau nous sauve. » Un enjeu majeur qui concerne tous les protagonistes de la Camargue... Dans le vignoble, la saison 2023 s'est bien passée. « Nous n'avons pas eu de remontée excessive de sel, pas de dégâts sur nos ceps, la culture et les vendanges se sont bien passées. » Mais la réalité du problème, elle, persiste. Se pose la question de la libre évolution du territoire : laisser faire la nature ou maintenir l'interventionnisme de l'homme ? Quel avenir pour la vigne et les autres culture du territoire ? Pourra-t-on toujours lutter ? Trouver des solutions ? « La vigne ici est séculaire. C'est le vin de sable qui a sauvé la viticulture française à l'heure du phylloxera*.

Nous avons à protéger ce territoire, c'est notre histoire, notre patrimoine » estime Robert Crauste tout en l'admettant : « Il nous faudra faire preuve de capacités d'adaptation. Sur une temporalité d'un siècle, on ne pourra peut-être pas tout gagner. »

Résilience ou lâcher prise ? Résistance à tout prix ? Patience ? Avec cette problématique de la salinité, la Camargue convoque tous ses acteurs autour de la table et chacun a son opinion. La solution miracle n'existe pas. Sur ce sujet, la Camargue n'a pas encore sorti la tête de l'eau.



ABONNEZ VOUS AU B.A.M

Bicolor Artistic Media (B.A.M)



RÉSIDENCE DE JOURNALISME
"UN TERRITOIRE EN RÉSISTANCE"
SAINT-GILLES - VAUVERT - AIGUES-MORTES
2023-2024

Avec:

Agathe BEAUDOUIN _ Rédaction
Lucie FERLIN _ Illustration
Romain BOUTILLIER _ Photographie
Antoine CHAO _ Son

Une action portée par Edit & Pöllux.
Nous remercions La Croisée, le Gard, la Région Occitanie
et le Château d'Espeyran pour son soutien au lieu et à
nos démarches.

Imprimé en risographie (machine écologique - impression à
froid et encres sans solvant à base de soja) sur papier
recyclé.



PRÉFET
DE LA RÉGION
OCCITANIE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

