

Un camp climat pour se former à l'activisme

Du jeudi 24 août au dimanche 27 août 2023, Alternatiba installe son camp climat au quartier Doulon, à Nantes. Un événement ouvert aux militants aguerris et au grand public.

Comment bloquer une route ou un aéroport ? Quelle attitude adopter face aux forces de l'ordre ? Comment communiquer sur son action ? À toutes ces interrogations, les militants de la cause climatique espèrent bien avoir une réponse lors de ce camp climat. Organisé à l'échelle nationale et décliné pour la troisième fois à Nantes, cet événement est destiné à tous : « il y a des ateliers pour tous les niveaux. Pour les gens qui ne sont pas sensibilisés mais aussi pour les militants déjà très investis », annonce Antoine Argentin, membre du mouvement écologiste Alternatiba, et coordinateur de ce camp climat.

« On veut aussi être dans la proposition et pas uniquement dans l'opposition »

Au programme de ces quatre jours : des ateliers sur des thématiques diverses comme la place du nucléaire ou le trafic aérien ; un jeu de rôle sur les rouages du commerce mondial, des lectures collectives mais aussi des « fresques » pour sensibiliser aux enjeux du réchauffement climatique. Laure, militante à Alternatiba, décrit cet outil : « il s'agit d'un atelier pour comprendre les causes et conséquences de tel ou tel phénomène. Chaque participant possède une carte qu'il doit utiliser pour compléter une fresque sur des sujets comme l'eau, la monnaie, le climat ou même le sexisme. Une fois complétée, cette fresque permet d'avoir une vue d'ensemble ».

Mettre en avant les initiatives locales

Le camp climat est situé à quelques pas du Jardin des ronces, un jardin autogéré par un collectif opposé au projet urbain Doulon-Gohards. Les organisateurs du camp, qui regroupe aussi des mouvements comme Extinction Rébellion ou les Amis de la Terre, veulent aussi sensibiliser aux luttes locales. Le militant d'Alternatiba précise : « Il y aura une lecture du rapport du Giec des Pays de la Loire mais aussi des ateliers sur des campagnes locales ». À l'instar des initiatives menées pour réduire le trafic aérien à Nantes dont la genèse remonte au camp climat de l'an passé. Pareillement, les actions du collectif Fer Nantes, engagé en faveur du train, seront aussi débattues. « Notre but est d'être aussi dans la proposition et pas uniquement dans l'opposition », résume Antoine Argentin.

Dj-set et danse extatique

Mêler le ludique avec le pédagogique reste le mantra du camp climat. En soirée, blind-test, théâtre d'impro, conférence gesticulée et concerts sont proposés pour souffler après des journées de débats qu'on imagine très intenses. « On a programmé des artistes qui utilisent la culture comme un moyen de sensibilisation aux enjeux climatiques », souligne Antoine.

Sensibiliser un public large

Installé à Mauves-sur-Loire en 2022, le camp climat a été délocalisé à Nantes pour cette édition. Les militants espèrent attirer un public large. D'après Antoine Argentin, 1000 entrées sont à vendre à prix libre sur les quatre jours et plus de 300 personnes peuvent être attendues sur le site. L'offre de restauration est comprise dans le billet et il est possible de camper sur place. L'objectif de cette édition 2023 : « s'ouvrir à des personnes moins sensibilisées ».

On a fait le point juste avant de partir, on vient acheter uniquement ce qu'il nous faut », témoigne Isabelle Baudry, cliente à la Sadel à Orvault. À quelques jours de la rentrée scolaire, cette mère d'un collégien et d'un lycéen fait plus attention à ces dépenses, « en comparant les prix et en faisant plusieurs magasins ».

Difficile d'imaginer un restaurant appelé « le Manoir de la Régate » dont le poisson ne serait pas dans l'ADN. « Ce qui m'anime, c'est de réhabiliter des poissons. » Mathieu Pérou travaille la brème, qu'il a choisie « parce que, pendant mon apprentissage, je n'ai pas touché à ce poisson. Négligé car trop d'arêtes, sans doute. Je la propose "à l'aveugle" car les clients n'y vont pas naturellement, c'est comme le sandre au beurre blanc il y a vingt ans : on ne le connaissait pas. Maintenant j'obtiens de super résultats avec la brème, même si elle demande du filetage. Je la propose en ballottine, dans une marinade et avec une persillade basée sur une feuille de figuier broyée, le tout cuit en vapeur ».

« A bord, j'écoute »

Pour penser son assiette, le jeune chef, auréolé d'une étoile au Michelin il y a deux ans, aime aller à la source, parfois au cul du bateau, voire à bord. Il garde un grand souvenir de cette virée d'automne avec Fabrice Batard, un pêcheur du lac de Grand-Lieu : « On relève les nasses, on est seul au monde, pas un bruit, juste les oiseaux. Je ne suis pas un pêcheur du tout, mais à bord j'écoute parce que, à table, les gens aiment savoir comment le poisson a été pêché ».

Un « comment » qui inclue la question écologique, que le pêcheur installé à Saint-Hilaire-de-Chaléons tient à préciser : « Un filet bien en place, il va prendre à 95 % ce que tu es venu chercher. Donc je vais à l'essentiel, au plus proche de ce que voudra le restaurateur, et je ne tue pas gratuitement. Pas question d'épuiser la ressource ».

Par effet miroir, le chef adapte sa planche à ce que lui rapportent les pêcheurs : anguille jaune ou argentée, sandre, brochet, perche, écrevisse venus du lac, mais aussi lamproie et mulot qu'il reçoit de Gaëtan Bonnet et son fils Mathéo depuis les bords de Loire du quartier de Bellevue à Sainte-Luce, ou encore sandre et brochet d'Erdre que sortait Alain Baillet avant de partir en retraite.

« Je me lasse très vite. Je sais que ma recette de lieu poché avec des huitres, dans deux semaines, j'en aurai marre de le faire. » Dans la cuisine du Laurier Fleuri à Vertou, le chef Olivier Giraudet change régulièrement sa carte selon le palais de ses clients mais aussi en fonction de l'offre. « Je fais selon ce que me proposent mes fournisseurs. Ça me permet de varier les plats », explique ce natif de La Garnache.

Passé par les États-Unis, le Japon ou encore la région niçoise, le Vendéen d'origine a également fait six ans à l'Océanide, à Nantes, en tant que second avant de jeter son dévolu sur le Laurier Fleuri. « C'est sûr qu'un restaurant sur la route de Clisson, le cadre ne fait pas rêver mais en attendant on a un parking derrière. C'est toujours plus simple de recevoir les clients ici que dans le centre de Nantes », relativise le chef. Aux fourneaux du Laurier Fleuri depuis 15 ans, avec sa compagne Ludivine, Olivier Giraudet reconnaît que les débuts étaient difficiles mais depuis le restaurant a su trouver sa clientèle. « Une fois à table les gens ne se rendent plus compte de l'extérieur. »

Une cuisine simple mais innovante

En cuisine, le cuisiner évite les recettes trop atypiques. Faire simple et toujours de son mieux, voilà son credo : « On n'est pas nombreux, parfois on fait cuire le poisson pendant 10 minutes alors que idéalement ça devrait être 8 minutes. C'est difficile d'être perfectionniste mais nos clients ne sont pas pointilleux. On n'est pas étoilé et pour 40 €, les clients s'en tirent avec un bon plat et des beaux produits. Ensuite, un note globale me suffit », plaisante-t-il.

Pour s'approvisionner, le restaurateur privilégie toujours les producteurs du coin : « c'est plus simple et c'est moins cher