Dossier de presse

« J'entends et j'oublie. Je vois et je me souviens. Je fais et je comprends »

Confucius

1ère édition

Artisans écologiques et paysans-tranformateurs bio

Economie locale
Ressources naturelles, climat, lien social...

Do it yourself
Autonomie, plaisir, créativité...

Métiers d'avenir
Formation, reconversion, revenu complémentaire...

Pédagogie participative

Week-end
24 et 25 octobre 2015

Mobilisation autour de l'économie locale partout en France

Les Gestes Partagés invitent le public à expérimenter 200 savoir-faire manuels et écologiques chez des paysans-tranformateurs et des artisans de l'économie verte

Ateliers-tests gratuits sur réservation sur le site

les gestes partagés.fr

Sommaire

Les Gestes Partagés pg 3-4

. Une plongée dans l'économie locale de demain
. Citoyens engagés et professionnels passionnés
. Informations pratiques

Un double enjeu :
do it yourself et formation professionnelle pg 5-6

. Associer DIY, écologie et économie collaborative
. Former à des métiers d'avenir : manuels, locaux, écologiques
. La pédagogie participative accélère le processus d'apprentissage
. Savoir-Faire & Découverte : 200 stages, formations et tests métiers

Quelques portraits d'artisans :
impossible de citer tous le participants ! pg 7-17

Les partenaires de l'événement pg 18

Une plongée dans l'économie locale de demain

***Le week-end des 24 et 25 octobre 2015**, l'association Savoir-Faire & Co[1] organise **Les Gestes Partagés : un événement national** dont l'objectif est de faire vivre au public des expériences participatives autour de **savoir-faire écologiques** qui génèrent une **activité économique locale**.*

Pratiquer un geste, mettre en œuvre une technique particulière, réaliser une œuvre collective... Ces journées d'expérimentation « in vivo » de métiers manuels et écologiques s'adressent à tous ceux et celles qui souhaitent découvrir le **plaisir du faire soi-même** et gagner en **autonomie** mais aussi aux jeunes qui cherchent un **métier**, **adultes** en **reconversion** ou en demande d'un **revenu complémentaire**.

A travers cette invitation à tester des savoir-faire écologiques et locaux, l'objectif de l'Association Savoir-Faire & Co est de montrer au public :

- que ces **activités** sont **nombreuses**, qu'elles proposent des produits et services de **qualité**

et de **proximité** ;

- que ces **métiers manuels** sont **accessibles à tous, porteurs d'emploi et d'innovation** ;

- que ce sont des métiers d'avenir dans une société appelée à relever de nombreux **défis**

environnementaux et sociaux.

Citoyens engagés et professionnels passionnés

Ils sont éleveurs, fromagers, maraîchers, arboriculteurs, apiculteurs, meuniers, boulangers, huiliers, brasseurs, chocolatiers ou épiciers itinérants bio... Transformateur de plantes aromatiques et médicinales cultivées ou sauvages, fabricant de cosmétiques naturels, de teintures écologiques et peintures à la chaux... Maçon du patrimoine, forgeron et ébéniste d'art, charpentier bois, électricien biocompatible... Luthier, fabricant de jouet à l'ancienne, d'objet de déco en carton ou recyclés...

Ils utilisent des **ressources naturelles** locales et veillent à leur renouvellement ou travaillent en **upcycling**. Ils mettent en œuvre des savoir-faire à **faible impact énergétique et climatique**. Ils privilégient la **vente directe**, les **circuits de proximité** et les **modes d'organisation solidaires**. Ils participent au maintien et au dynamisme des **économies locales, vivent de leur métier** et ont à cœur de le transmettre.

Ces passionnés comptent de **nombreuses femmes** dans leurs rangs.

1. L'Association Savoir-Faire & Co a pour objectif d'accompagner la mise en pratique d'une économie re-localisée, au service d'une transition énergétique. Elle le fait par la valorisation des métiers et savoir-faire écologiques mis en œuvre par de petites structures à taille humaine, connectées à leur environnement territorial. Elle est adossée à Savoir-Faire & Découverte, organisme de formation spécialisé dans la pédagogie participative aux métiers et savoir-faire manuels et écologiques qui apporte son expertise pour aider les artisans dans la préparation et l'animation des ateliers-tests.

Informations pratiques

Les Gestes Partagés - 1ère édition

Week-end des 24 & 25 octobre 2015

200 savoir-faire manuels et écologiques à expérimenter chez des artisans et paysans-tranformateurs engagés dans l'économie locale

Atelier-test d'un savoir-faire en petits groupes, de 1h30 à 2 heures

Gratuit - inscription sur le site de l'événement

Pour en savoir +, découvrir les portraits par région ou métier et s'inscrire
www.lesgestespartages.fr

Contact presse : Catherine PEUTO
06 10 31 60 61
catherine.peuto@wanadoo.fr
Visuels, portraits, interviews... des artisans et des porteurs du projet

les gestes partagés.fr

Un double enjeu : DIY et formation professionnelle

Associer DIY (do it yourself), écologie et économie collaborative

Cuisiner, bricoler, décorer, cultiver son potager, recycler, customiser... En France, le DIY est très largement pratiqué : près de 60% des Français, notamment la jeune génération, s'y adonnent, à la campagne comme à la ville.

Gagner en autonomie et faire des économies n'est pas le seul moteur de cette tendance de fond, même si la crise est passée par là. Le faire soi-même est bon pour le moral, procure du plaisir, réveille la créativité et permet de ralentir dans un monde dominé par la vitesse, l'industriel, le jetable...

Associé à l'économie collaborative et mis en pratique selon des savoir-faire écologiques, le DIY devient un excellent moyen de renouer avec une société plus humaine, plus économe en énergie fossile et en ressources naturelles. Des citoyens et parmi eux de nombreux jeunes l'ont bien compris. Ils créent des éco-lieux et habitats collectifs, des jardins urbains, des Fab Lab à vocation écologique...

L'enjeu des Gestes Partagés est d'élargir cette base, de faciliter l'appropriation de ces savoir-faire écologiques au plus grand nombre, en multipliant les initiatives individuelles.

Former à des métiers d'avenir : manuels, locaux, écologiques

Qu'ils soient éleveurs bio, fromagers, producteurs de plantes médicinales ou maçons du bâti écologique, ces artisans et paysans-transformateurs vivent de leurs métiers. Ils vendent localement sans aucun souci. Ils valorisent les matières premières issues du territoire, recréent des filières, favorisent la sous-traitance locale, initient de nouveaux circuits de distribution et d'étroites relations avec les utilisateurs de leurs produits et services.

Les métiers manuels, locaux et écologiques nécessitent des compétences spécifiques. L'approvisionnement et/ou la transformation comme la vente en circuits courts demandent de travailler en partenariat avec les acteurs locaux. Le lien au territoire est un facteur essentiel à la réussite de tout projet et passe par une démarche marketing spécifique à ces activités relocalisées : de quoi est constitué mon environnement, quels besoins il y a t'il sur place ?

Les écoles et enseignements classiques ne préparent pas à ces compétences et le financement des formations pour ceux qui souhaitent s'orienter vers ces métiers ne va pas de soi. Les référentiels des CAP sont formatés pour répondre prioritairement aux besoins de l'industrie. Le compte personnel de formation et sa liste de métiers dits « en tension » excluent les micromarchés écologiques.

Les candidats à ces métiers, majoritairement des adultes en reconversion et des jeunes diplômés (mais aussi des décrocheurs) aspirent à un autre mode de vie. Ils veulent s'investir dans un métier passion mais ne souhaitent pas retourner sur les bancs de l'école pendant des mois. Ils cherchent des formations qui les rendent rapidement opérationnels.

L'autre enjeu des Gestes Partagés est de montrer qu'il existe des formations adaptées aux attentes de ces publics. Des formations à même de faire évoluer la société vers une économie locale et durable, qu'il s'agisse de métiers connus ou moins connus - nouveaux voire décalés - et non validés par les instances nationales.

La pédagogie participative accélère le processus d'apprentissage

Pour Arnaud Trollé, fondateur de l'association Savoir-Faire & Co, à l'initiative des Gestes Partagés, et fondateur du réseau Savoir-Faire & Découverte, l'apprentissage par l'expérience sur les lieux mêmes de professionnels en activités a largement fait ses preuves.

En associant l'expérience pratique et concrète de gestes effectués dans un environnement proche de celui dans lequel la personne en formation envisage de se positionner (taille, organisation...) à la conceptualisation (échange, théorie, analyse...), la formation devient plus efficace, plus rapide et tout aussi qualitative que dans des cursus plus longs. Il n'y a pas de perte d'attention car c'est l'action qui est le moteur de l'apprentissage.

La pédagogie participative s'appuie sur plaisir de la réalisation pour faire naitre la compétence. Elle facilite la maturation des projets, éloigne la peur de se lancer car les porteurs de projet sont en phase avec la réalité terrain. Elle aide à la création de projets viables, parfois éloignés des modèles classiques. Les montants investis sont, par exemple, souvent inférieurs à que ce que préconisent les représentants officiels des secteurs concernés.

Les formateurs, artisans ou paysans-transformateurs en activité, qui transmettent leur savoir-faire en tirent un revenu complémentaire et la pleine reconnaissance de leurs valeurs professionnelles.

Savoir-Faire & Découverte : 200 stages, formations actions et tests métiers

Fondé, il y a bientôt 15 ans, le réseau de formation Savoir-Faire & Découverte couvre plus de 40 métiers écologiquement responsables et propose 200 stages et formations chez 150 professionnels de talent, partout en France. Ces artisans et paysans-transformateurs accueillent et forment sur leurs chantiers, dans leurs ateliers de transformation, de création ou de fabrication, à la ferme ou en milieu naturel, grâce à :

. Des stages de courte durée (1 à 3 jours) en petit groupe (4 à 12 personnes), le week-end ou en période de vacances scolaires (certains programmes sont spécialement adaptés aux familles avec enfants) pour s'approprier des savoir-faire écologiques, retrouver de l'autonomie, redécouvrir le plaisir du faire soi-même et améliorer sa qualité de vie en dépensant moins.

. Des formations actions pour faire évoluer ses pratiques, préparer sa reconversion, préparer ou compléter une formation qualifiante, passer un CAP en candidat libre... De 3 à 50 jours en groupe de 3 à 10 personnes, alternant pratique et théorie.

. Des parcours personnalisés pour ceux qui veulent changer de métier et hésitent entre différentes orientations. Un accompagnement intégrant formations actions et tests métiers de 4 jours avec un professionnel pour en découvrir les différentes facettes : technique, organisationnelle, pratique, économique, juridique, relationnelle… Session en solo ou en petit groupe selon le métier.

Une enquête réalisée en janvier 2015 auprès de 5000 anciens stagiaires de Savoir-faire et Découverte a montré que 68% des stagiaires utilisent le savoir-faire acquis chez un professionnel du réseau dont 35% avec un objectif professionnel, le plus souvent pour une reconversion.

Les professionnels formateurs du réseau sont sélectionnés pour leur savoir-faire et leurs pratiques exemplaires, tant au niveau technique que pédagogique. Ils ne sont pas ou peu dépendants de l'énergie fossile, n'utilisent pas de terres rares. Ils préservent la qualité de notre environnement, contribuent à la relocalisation de l'économie, fournissent des produits et services de qualité, changent la relation au travail.

Les formations de Savoir-Faire & Découverte sont éligibles aux principaux dispositifs de financement de la formation professionnelle. Des conseillers formations accompagnent les candidats dans leurs choix et leurs parcours.

les gestes partagés.fr

Quelques portraits : impossible de citer tous les participants !

Voici un aperçu des métiers des artisans et paysans-tranformateurs impliqués dans l'économie verte et locale. Bien d'autres participent à l'événement, femmes ou hommes : tailleur de pierre, céramiste, tapissier(e), vitrailliste, vannier(e)... Retrouvez les sur www.lesgestespartges.fr

Apiculture

Planètes Abeilles (Haute-Normandie, Rabodanges, 61)
Il y a une vingtaine d'années Cécile Maingot a fait connaissance avec un vieil apiculteur Portugais qui l'a initiée aux différents travaux de la ruche et a fait naître sa passion pour les abeilles. Formatrice en insertion sociale et professionnelle, Cécile envisage alors une reconversion, valide son BPREA et multiplie les stages chez des professionnels pour approfondir ses connaissances. Installée depuis 2009 à Rabodanges, sur un site classé de 10 ha, aux portes de la Suisse Normande, son exploitation labellisée Nature & Progrès compte aujourd'hui 25 ruches d'abeilles noires parfaitement adaptées au climat Normand. La qualité du lieu avec ses prairies, forêts et eaux de source lui garantit une récolte de miel toutes fleurs, de printemps et d'été. Elle a aussi créée l'association Planète Abeilles et Compagnie et lancé une souscription de parrainage de ruches. Objectif : développer le cheptel en abeilles locales et transmettre sa passion en organisant des stages avec des personnes qui souhaitent démarrer un rucher familial.

Boulangerie

Les Co-pains (Basse Normandie, Saint-Aubin-sur-Algot, 14)
Erik Klaassen est boulanger depuis vingt ans. Ingénieur forestier aux Pays-Bas à l'origine, il s'est implanté à St Aubin-sur-Algot à la fois pour la beauté du lieu, sa qualité de vie et sa situation géographique (proximité de Lisieux, Caen et des stations balnéaires). Il vend ses produits sur les marchés, via une Amap et un revendeur Biocoop. La boulangerie est aujourd'hui gérée par quatre associés boulangers dans un fonctionnement coopératif (SCOP). La pâte est pétrie à la main, le levain naturel fabriqué sur place et le pain cuit au four à bois. Des stages pour adultes sont organisés avec Savoir-Faire & Découverte ainsi que de nombreuses animations pour les scolaires, en particulier les classes primaires, dans un souci de transmission d'un savoir-faire ancestral. Ces activités contribuent de manière significative à l'équilibre économique de l'association.

Boulangerie

Le Château Partagé - La Fournilière (Rhône-Alpes, Le Guicherd, 73)
Thomas Lefrancq travaillait comme ingénieur en aménagement urbain. En 2010, il prend un congé parental et en profite pour préparer un changement de vie. Il co-achète un château, ancien centre de vacances, à proximité du lac d'Aiguebelette et le transforme en lieu de stages et d'accueil d'activités écologiques et artistiques. Parallèlement, il se forme au métier de boulanger au feu de bois avec Savoir-Faire & Découverte, obtient son CAP, auto-construit son four et aménage son fournil dans une dépendance du château (2014) qu'il baptise La Fournilière, mille pâtes et deux mains. Aujourd'hui, la société coopérative d'intérêt collective (SCIC) qu'il a fondé avec son ami Brice, produit 200 kg de pain par semaine, en 3 cuissons. 40% des pains sont vendus dans une épicerie de proximité qu'il a contribué à créer. Le reste dans des points de vente types Amap ou épiceries bio locales et depuis peu dans des « boîtes à pain » facilement accessibles. Ce mode de vie lui permet à la fois de vivre de son métier, de garder du temps pour sa famille, de s'impliquer dans sa commune dont il est conseiller et de faire vivre le lieu d'accueil.

Brasserie

Brasserie artisanale L'Audacieuse (Bourgogne, Chagny, 71)

Créée fin 2013, par Romain Colas et Thomas Fournier, deux jeunes entrepreneurs, La Brasserie Artisanale de Bourgogne produit des bières sous l'enseigne L'audacieuse. Il était, en effet, très audacieux de s'installer en plein pays viticole, dans une ancienne tonnellerie de Chagny, à la rencontre de la côte de Beaune et de la côte Chalonnaise. Le résultat est à la hauteur du challenge : les bières sont de fermentation haute et fabriquées uniquement avec des ingrédients bio. Afin de garder tous leurs arômes, elles ne sont ni filtrées, ni pasteurisées. Le brassage manuel, la cuisson et la fermentation sont réalisés dans des cuves faites sur-mesure par un chaudronnier local. Ils sont membre du réseau Savoir-Faire & Découverte.

Cartonnerie

Créations carton Biscoto (Pays de Loire, Contilly, 72)

Cela fait une dizaine d'années que Véronique Campagne a découvert les meubles en carton. En reconversion professionnelle, elle a suivi un stage d'un an à Perpignan pour se perfectionner à cette activité innovante et montante dans l'univers de la création puis a fondé Biscoto. Véronique propose des meubles et des objets de décoration dans ce matériau encore trop considéré comme fragile et surtout très écologique. Elle affectionne tout particulièrement le mélange du kraft avec d'autres matériaux : papier, peinture, tissu, bois...

Chocolaterie

Chocolaterie « Les ateliers du goût » (Pays de Loire, Foussais-Payré, 85)

Christophe Moreau est chocolatier pâtissier depuis 30 ans. Il a commencé son métier en rejoignant les Compagnons du devoir sur les routes de France pendant 4 ans et a complété sa formation à Paris. En 2005, Christophe a ouvert la chocolaterie Les Ateliers du Goût qui vient d'inaugurer de nouveaux locaux. Ses chocolats, biscuits et macarons sont produits sur place à partir de 22 pâtes de cacao différentes et vendus dans la boutique. Proposer des produits de qualité à un prix raisonnable, tel est son crédo. Animé par la volonté de faire vivre l'économie locale, Christophe s'approvisionne en fruits et miel locaux. Il projette également de créer sa propre filière solidaire en achetant les fèves en direct et en les travaillant lui-même.

Cosmétique & Savonnerie

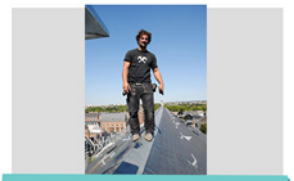
La Roulotte à savon (Rhône-Alpes, Serrières en Chautagne, 73)

Danielle est savonnière. Sa roulotte est dans son jardin. Lieu de fabrication au départ, elle est aujourd'hui transformée en boutique où l'on trouve toutes sortes de savons saponifiés à froid (au miel, au lait d'ânesse, au vin, au chocolat...) mais aussi des cosmétiques artisanaux (corps, cheveux, bain). Ses matières premières sont naturelles, principalement issues d'une production locale ou de son jardin. Elle fabrique aussi « à façon » pour une apicultrice et un éleveur de chèvres voisins qui vendent sur les marchés. En dehors de sa roulotte, elle commercialise ses produits via le réseau La Ruche qui dit oui ainsi que dans des boutiques et instituts de proximité. Avant, Danielle était orthophoniste, elle a changé de métier il y a 5 ans et vit aujourd'hui de son activité.

Cosmétique & Savonnerie

La savonnerie du Velay (Auvergne, Beauzac, 43)

Karen et Julien Pochelon fabriquent de manière artisanale des savons et des shampoings au lait d'ânesse bio sous mention Nature & Progrès. Saponification à froid, ingrédients issus de l'agriculture biologique ou de la cueillette de plantes sauvages, lait d'ânesses nourries et soignées naturellement... Ils accordent une grande importance à leurs sources d'approvisionnement, les plus locales et qualitatives possibles, en cohérence avec leur projet global : ferme construite en paille, assainissement à filtres plantés, toilettes sèches, jardin potager, basse-cour... L'élevage de leurs ânesses leur permet également d'exploiter leurs terres non mécanisables et de défricher des parcelles non entretenues, en plus de celles nécessaires à la production du foin.


Couverture Zinguerie

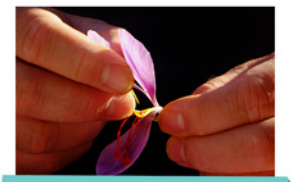
Couverture Toitsur (Nord-Pas-de-Calais, Tourcoing, 59)

Silvany Hoarau, formé par les Compagnons du devoir, réalise des charpentes et des toitures dans le respect des méthodes anciennes et avec des matériaux nobles. Passionné par son métier et par la valeur du patrimoine, il s'est engagé personnellement dans la restauration d'une église à Tourcoing dans laquelle il a installé les bureaux de son entreprise Toitsur et des logements. Dans ce projet de rénovation, il est notamment prévu la création d'un potager vertical. Convaincu que le savoir se transmet par l'expérience, Sylvain propose également des ateliers vivants à destination des jeunes.

Création d'assises

On Est Bien Assis Là (Nord- Pas-de-Calais, Lille, 59)

Formée aux Beaux-Arts, la démarche de Marie Coquerelle se situe à la frontière de l'art et du design. Dans le prolongement de sa recherche artistique (installations/sculptures), elle développe, depuis septembre 2014, une activité artisanale de restauration et de création d'assises. Elle les imagine et les conçoit, dans son atelier de La Ferblanterie (collectif Artistes Artisans Arts Vivants et lieu de création indépendant). Les matières qu'elle utilise sont issues de matériaux de récupération et de brocantes.


Cuisine

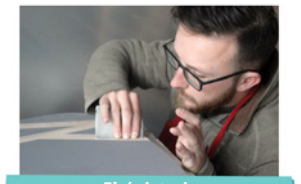
Safran & truffes, Le Mas de Pérougié (Midi-Pyrénées, Gréalou, 46)

Christian Agrech est professeur de cuisine, safranier et producteur de truffes noires dans le Parc naturel régional des Causses du Quercy. Il cultive ces produits nobles depuis une vingtaine d'années dans sa propriété rurale du XVIe siècle où ils sont produits depuis l'époque médiévale. Christian est également impliqué dans le Conservatoire Botanique du Safran du Quercy qui conserve et valorise les bulbes de souches locales anciennes. Autour de ces 2 trésors du patrimoine culinaire, il organise des stages de cuisine et de culture pour démarrer une safranière ou un verger truffier avec visite du marché de Labenque. Il est membre du réseau Savoir-Faire & Découverte.

Cuisine

Mets in Voiron (Rhône-Alpes, Voiron, 38)

En juin 2013, Anne Mazenot installe son food-truck, une roulotte éco-responsable, sur la place des Arcades de Voiron. Elle y propose des mets salés, sucrés, salades, soupes, accompagnés de boissons typiques de la région... Les produits proviennent essentiellement de l'agriculture locale (maximum 10 km de Voiron), raisonnée ou bio, et sont de saison. Le tri des déchets est pris en compte. Les emballages sont recyclés, recyclables ou compostables. Les produits de nettoyage sont non toxiques et/ou bio. Anne inscrit son savoir-faire dans une démarche écologique et solidaire. Les producteurs sont associés à sa démarche, ils viennent ponctuellement présenter leur entreprise et faire déguster leurs produits. Les repas non vendus sont offerts au restaurant solidaire de Voiron, Le Rigodon.


Ebénisterie

Atelier Recycl' et Bois (Basse Normandie, Verson, 14)

Maxime Pagnon, menuisier ébéniste, a créé l'atelier éco responsable Recycl'et Bois qui allie récupération, création et up-cycling. Pièces uniques, sur-mesure ou petites séries, son mobilier est fabriqué à partir de bois « made in Normandie » issus du recyclage, principalement du bois de palettes. La conception du mobilier est pensée en amont de manière à générer le moins de déchets possible et les chutes sont exploitées au maximum dans la fabrication de petits meubles et objets de déco. Maxime utilise des peintures à base d'ingrédients naturels également produites en Normandie et des finitions écologiques afin de réduire l'impact de son mobilier sur la santé et sur l'environnement.

Ebénisterie

Ebénisterie Dominique Parquet (Île-de-France, Nangis, 77)

Dominique est un ébéniste reconnu par ses pairs, Maître Artisan d'art depuis 2014. Installé en Seine-et-Marne, il partage sa vie entre son métier et son investissement dans la formation professionnelle. A son compte depuis 1998, Dominique crée des pièces d'ébénisterie, restaure des meubles anciens et réalise des agencements intérieurs dans un périmètre de 50 km autour de Nangis (Melun, Fontainebleau, Provins). Il accorde une grande attention à la qualité de la matière première, privilégie les bois locaux, séchés sur place. Il aime particulièrement travailler le noyer, le poirier et le tilleul. Parallèlement, il intervient depuis 10 ans en CFA (Centre de Formation des Apprentis) et anime des formations pour adultes dans son atelier, en partenariat avec Savoir-Faire & Découverte. Sa plus belle récompense est de voir un stagiaire épanoui s'engager dans cette voie.

Ebénisterie

Ludijouet (Pays de Loire, La Roche-sur-Yon, 85)

Maître Artisan d'art, Pierre Vignaud réalise dans son atelier de la Roche-sur-Yon des reproductions de jouets anciens en bois. Il choisit essentiellement ses sujets en fonction de leur intérêt historique ou artistique. Ses productions sont fonctionnelles, mais ce sont avant tout des objets d'exception. Il a fait sienne la devise de Caran d'Ache à propos de son chien à roulettes : « C'est un jouet et en même temps une œuvre d'art. Les petits s'en amuseront, les grands l'admireront ». Parallèlement, il propose ses compétences de restaurateur aux collectionneurs privés et conservateurs institutionnels. Pierre a une approche multicritère de l'impact de son activité sur l'environnement attesté par le label «Charte Départementale du Développement Durable». Il travaille avec des bois locaux, a refait l'isolation thermique de son atelier, passe par Enercoop pour l'électricité, utilise les chutes de bois dans un poêle à masse, les sciures et copeaux pour les toilettes sèches et le compost... Membre de Savoir-Faire & Découverte.

Electricité

Arnaud Brunet, électricien bio-compatible (Languedoc-Roussillon, Lodève, 34)

Arnaud a créé son entreprise artisanale d'électricité en 2007. Après plusieurs années d'expérience en électricité industrielle et conventionnelle, il a souhaité évoluer vers un secteur plus ouvert à l'écologie. Il s'est formé à l'approche biocompatible et a participé à de nombreux chantiers participatifs. Aujourd'hui, son carnet de commande ne désemplit pas. Ses installations électriques sont toutes bio-compatibles, en construction neuve comme en rénovation. Au-delà de cette approche qui préserve la santé des habitants et notre environnement, il adapte le système électrique aux exigences des matériaux propres à l'éco-construction et travaille en coordination avec les autres corps de métier du bâti écologique.

Elevage

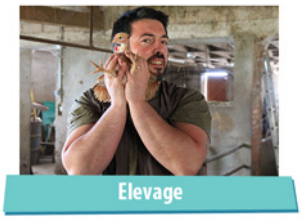
Bergerie du Menez Hom (Bretagne, Dinéault, 29)

Patrick Sastre est éleveur bio de brebis pour la viande et la laine. Dans les prés de Dinéault et Moëlan-sur-Mer et sur les Landes du Menez Hom (Parc naturel régional d'Armorique, Finistère), il élève en agriculture biologique plus de 200 bêtes de 2 races différentes qu'il a choisies autant pour la qualité de leur viande que de leur laine. La Landes de Bretagne pour sa rusticité et sa capacité à feutrer des toisons aux multiples couleurs et l'Avranchine (race à faible effectif) pour la finesse de sa laine permettant de réaliser un fil à tricoter de grande qualité. Patrick commercialise sa viande via le réseau de distribution Bretagne viande bio, dans une Amap et auprès des particuliers. Il vend sa laine à des teinturiers et tisseurs de la région. Invité par Nature & Progrès.

Elevage

Ferme La Barge - GAEC (Pays de Loire, Notre Dame de Monts, 85)

Frédéric et Ludivine Signoret élèvent environ 60 vaches (des maraîchines) et réalise une trentaine de vêlages par an. Les vaches pâturent 10 mois sur 12 dans les prairies naturelles du marais et consomment de l'herbe et du foin bio issues de la ferme. Les terres de la ferme sont un écosystème à elles seules, certaines d'entre elles sont inondées plusieurs mois par an et procurent un fourrage de qualité en période sèche. En 2010, Ludivine a développé une activité autour de l'élevage de poules de Challans, de chèvres poitevines et d'oies grises des marais pour contribuer à la conservation de l'espèce. Aidés de deux juments cob pour la traction, Frédéric et Ludivine autoproduisent des céréales, de la luzerne et du foin consommés par leurs animaux ou vendus selon les années à un paysan boulanger (blé) ou un brasseur (orge). Ils vendent uniquement à la ferme, organisent des stages en élevage et traction animale, des visites/dégustations et des sorties LPO encadrées par l'éleveur, ornithologue averti.


Elevage

La ferme du Marpin (Rhône-Alpes, Boyer, 42)

Dans leur ferme de 37 ha, Bernadette et Hervé Ricca élèvent 800 volailles de chair en agriculture biologique. Ils pratiquent également l'élevage de vaches allaitantes Aubrac ainsi que la culture de blé planifiable (variété ancienne Haut Brionnais), transformé en farine par un meunier bio de proximité, de céréales et fourrages, afin de tendre vers une autonomie totale pour l'alimentation des animaux. Les poulets sont préparés à la ferme dans un atelier agréé, les vaches transformées dans un abattoir labellisé, à 10 km de l'exploitation. La commercialisation est réalisée uniquement en direct (ferme, Amap et marché hebdomadaire) En plus de leur travail, Bernadette et Hervé organisent des stages d'élevage de volailles en agro-biologie et de construction de poulaillers familiaux. Membre du réseau Savoir-Faire & Découverte.

Epicerie itinérante

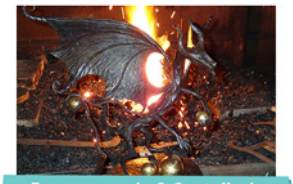
L'Echoppée Belle (Centre, Menestreau-en-Vilette, 45)

Kristel Thiry est installée depuis mai 2015. Avec l'Echoppée Belle, elle propose un large éventail de produits bio, locaux et de saison ainsi que des gammes sans gluten et sans lactose. Avant sa reconversion, elle était chargée de projets en publicité pour un groupe automobile. Aujourd'hui, grâce à ses tournées solognotes et sa vente en ligne, elle contribue à la re-localisation de l'économie, crée du lien social entre producteurs et consommateurs et vit enfin en adéquation avec ses valeurs.

Fleuriste

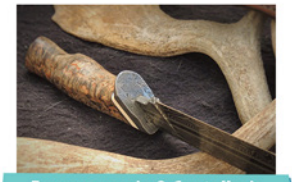
On the sunny side (Île-de-France, Paris, 75011)

Passionnée par le monde végétal depuis son enfance passée dans les montagnes et le jardin de ses grands-parents, Mathilde Vial est devenue artisan fleuriste il y a 8 ans, après avoir travaillé pendant des années comme chargée d'action culturelle. Installée dans un ancien atelier de couturière, elle a inscrit son activité dans une démarche écologique globale. Mathilde propose des bouquets et des compositions florales comme au marché, au rythme des saisons et à partir de production horticole locale et de circuits courts. Ses vases et ses emballages sont recyclables, ses petites attentions (bougies, confitures, savons) sélectionnées chez des producteurs bio. Une partie des livraisons est réalisée en triporteur et son entreprise parraine une ruche.


Forgeronnerie & Coutellerie

La Forge des treize vents (Pays de loire, Treize vents, 85)

Jeune artisan d'art, Damien Kubler est à la fois forgeron, ferronnier et métallier. Sa passion pour la forge a commencé dès l'âge de 16 ans par un apprentissage en maréchalerie. De marteaux en enclumes, il a été amené à travailler avec de nombreux maîtres, couteliers et ferronniers d'art, qui lui ont transmis leur savoir-faire. Il y a peu, il a monté sa propre entreprise et fabrique notamment des éléments pour la maison et le jardin (rampes d'escalier, pergolas, portails, fontaines) et des objets de déco.


Forgeronnerie & Coutellerie

L'Ours des terres froides (Rhône-Alpes, Heyrieux, 38)

C'est à Heyrieux, dans le nord de l'Isère, aux portes des « Terres Froides » que Christophe Decrand travaille le bois, la pierre, l'os, le cuir... et le métal. Passionné de couteaux, d'histoire et de métiers anciens, il a remonté une forge où il fabrique son Damas, retrouve des techniques ancestrales (médiévales, japonaises...). Tout est réalisé dans son atelier : la forge et le travail des lames, la sculpture des manches, les étuis en cuirs. Christophe a aussi travaillé pour le Chef cuisinier Laurent Peugeot. Graphiste au départ, c'est l'œil et la main qui le guident.

Fromagerie

Domaine de la Verrerie (Provence-Alpes-Côte d'Azur, Rocbaron, 83)

Eleveur et producteur de fromages, Daniel Georges a travaillé sur plusieurs fermes dans différentes régions de France avant de créer le Domaine de La Verrerie, en 2005. Avec sa femme Geneviève, il produit des spécialités de fromages de chèvres d'une qualité exceptionnelle, commercialisées auprès de restaurants gastronomiques du sud de la France. 80 chèvres Saanen, Alpines et Rove constituent le troupeau. Elles sont élevées selon les méthodes de l'agriculture biologique (parcours extérieur et alimentation naturelle). L'atelier de fabrication fromagère est agréé aux normes européennes. Le bâtiment d'élevage et les terres sont loués à la commune, qui trouve ainsi un moyen d'entretenir ses espaces naturels. Membre de Savoir-Faire & Découverte.

Fromagerie

La Ferme du parquet (Rhône-Alpes, Gruffy, 74)

Gabriel Marin était agriculteur, il est devenu paysan en créant avec son épouse une ferme biologique. Il produit en petite quantité et de manière artisanale des yaourts au lait de vache et des fromages au lait de vache ou de chèvre. Son troupeau est composé de cinq vaches de race Montbéliarde et d'une douzaine de chèvres. Gabriel est engagé dans démarche écologique et locale : les pots de ses yaourts sont consignés et les seaux récupérés afin de réduire les déchets. L'eau utilisée est en partie de l'eau de source chauffée par des panneaux solaires. La production est vendue en circuits courts : magasins bio et restaurants collectifs du département, Amaps et réseau Locavore.

Gîtes & Tables d'hôtes

La campagne Sigalloux (Provence-Alpes-Côtes d'Azur, Le Luc-en-Provence, 83)

Frédéric Denizet, est à la fois hôte, maraîcher et producteur de safran. Campagne Sigalloux est une maison de maître dont la partie principale date du XVIIIème siècle. La famille Denizet a choisi de redonner à cette bâtisse sa vocation agricole par le biais d'une safranière et d'une parcelle de maraîchage en permaculture et en agriculture bio pour la production de fruits et légumes. Des ruches ont été introduites afin de polliniser les vergers. Une partie de la production est transformée : figues et tomates séchées, confitures, miel... Les clients du gîte qui le rez-de-chaussée de la bâtisse profitent des produits locaux qu'ils dégustent à la table d'hôtes ou peuvent acheter à la boutique. Les jardins leurs sont ouverts, tous les arbres, fruits et plantes sauvages et rares sont identifiés et commentés. Invité par Colibri.

Huilerie

Moulin de L'Île (Bourgogne, Donzy, 58)

Fin 2012, Frédéric Coudray reprend le Moulin de l'Île, à Donzy, dans la Nièvre. Cette huilerie, qui tourne depuis 150 ans et emploie 2 personnes, lui est confiée par l'ancienne propriétaire partie à la retraite à l'âge de 92 ans. Huiles de noix et de noisettes y sont fabriquées. Les noix sont à 100% locales et les noisettes à 20% (les 80% restants sont achetés à une coopérative dans le Lot-et-Garonne). C'est la force hydraulique de la rivière du Nohain qui fait tourner le la meule de pierre. Les noix et noisettes sont écrasées, la pâte chauffée au feu de bois de charmette pour en extraire l'humidité et donner plus de parfum à l'huile, puis pressée pour en extraire l'huile. La fabrication ne génère aucun déchet puisque le tourteau est revendu à des éleveurs voisins qui nourrissent leurs bêtes avec.

Isolation du bâti

Leuthe Isolation (Franche-Comté, Mirebel, 39)

Geoffrey Berlemont, autrefois conseiller en isolation thermique pour une association, a créé son entreprise, Leuthe Isolation, en 2011. Elu artisan de l'année 2014 par la CAPEB Jura, il réalise tous travaux d'isolation écologique (de la toiture à la cave) à l'aide d'isolants exclusivement naturels (fibre de bois, liège, laine de chanvre, chènevotte,...) ou issus du recyclage (laine de coton et ouate de cellulose). Il propose également des travaux d'étanchéité à l'air. Les panneaux de fibre de bois utilisés sont fabriqués dans le Rhône à partir de rémanents issus du massif forestier du Beaujolais. L'ossature bois est privilégiée pour réaliser l'isolation des rampants de toiture et des murs. Plus efficace d'un point de vue thermique, elle a l'avantage de stocker du CO2 au lieu de générer des émissions, de ne pas produire de déchets, les chutes étant valorisées en bois de chauffage et de provenir d'une scierie voisine. Geoffrey accompagne également de son expertise les auto-constructeurs et auto-rénovateurs.

Lutherie

La poche à violons (Pays de Loire, La Roche-sur-Yon, 85)

Anne-Lise Mabire est luthière, installée à son compte depuis 5 ans. Diplômée de l'Ecole de Lutherie de Mirecourt, passée par de prestigieux ateliers (Graff à Strasbourg, Grant à Melbourne), elle est spécialisée dans la fabrication de violons, altos, violoncelles et pochettes (petits et très légers violons d'adultes adaptés au handicap). Elle travaille seule avec des outils traditionnels et accueille régulièrement des stagiaires (pro et amateurs) dans l'atelier qui jouxte sa maison, au milieu d'un superbe jardin potager. Anne-Lise attache un soin particulier à la qualité des bois, des archets et des accessoires qu'elle vend en privilégiant les approvisionnements français et européens. La réparation et la location sont aussi dans ses cordes.

Maçonnerie du patrimoine & Construction

Arts Murs de Vendée (Pays de Loire, Fontenay-Le-Comte, 85)

Docteur es-pierres, c'est ainsi qu'on l'appelle. Wilfrid Pontoreau, ingénieur conseil en restauration du patrimoine mais aussi artisan d'art, est un expert en limousinerie (maçonnerie médiévale et antique), pierres sèches, isolation en chanvre, enduits terre, brique crue... Passionné par l'archéologie, il a appris à écouter les Compagnons qui lui ont confié leur art, au fil des rencontres, des formations et des chantiers dans le Val de Loire, de Blois jusqu'à la Vendée. Avec Arts Murs de Vendée, puis comme indépendant, il continue à restaurer le bâti ancien et à former des jeunes, contribuant ainsi à perpétuer des savoir-faire « qui ne lui appartiennent pas». Wilfried se voit comme un transmetteur de mémoire artisanale.

Maçonnerie du patrimoine & Construction

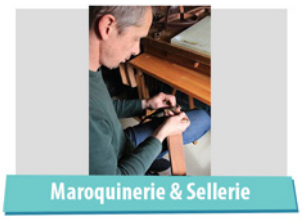
Etienne Maire, maçon du patrimoine, constructeur de maison (Lorraine, Vandoeuvre-lès-Nancy, 54)

Étienne se définit comme un artisan de l'habitat sain. En dialogue avec les habitants, il participe au choix de techniques, de matériaux et d'évolution du bâtiment, puis se met à l'œuvre, seul ou en équipe, avec ou sans la participation des occupants ou de bénévoles. Quand il fabrique ou rénove des maisons, il privilégie des solutions basées sur des matériaux naturels, les moins industrialisés possible : le douglas du scieur du coin, la paille du paysan bio d'à côté, la terre issue du site, la chaux de chaufourniers, le chanvre ou le liège pour leurs propriétés particulières. Ce positionnement va de pair avec une préférence pour le bâti ancien, compatible avec un goût pour l'architecture contemporaine. Polyvalent, il cherche à développer ses compétences de la conception à la finition en mettant l'accent sur l'enveloppe du bâtiment (isolation et étanchéité). C'est le sens des valeurs qui l'a poussé à s'éloigner de ses études initiales en psychologie du travail et ergonomie pour travailler de ses mains. Touche à tout, il affectionne les chantiers écoles et les chantiers participatifs, et réfléchit à la création dans le sud de la Lorraine d'un écocentre dans l'esprit de celui du Périgord, du Gabion ou d'Oïkos.

Maraîchage & Jardin partagé

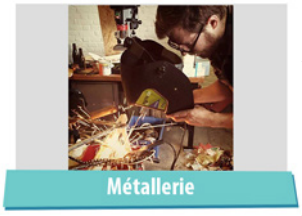
Jardins d'Hyères, Aujourd'hui pour Demain (Provence-Alpes-Côte d'Azur, Hyères, 83)

Dominique Viau est agricultrice bio depuis plus de 20 ans, engagée dans une démarche d'éducation populaire. En 2010, elle crée le jardin solidaire et partagé JHADE (Jardins d'Hyères, Aujourd'hui pour Demain) qui fonctionne en biodynamie, sous mention Nature & Progrès. La structure regroupe deux agricultrices et s'organise autour de 3 activités : une entité de maraîchage pour la production hebdomadaire de paniers de légumes ; 24 petits jardins locatifs de 40 m2, à vocation vivrière où des jardiniers et des associations viennent produire leurs légumes avec les conseils techniques d'une animatrice ; et une partie collective, lieu de partage et de solidarité entre les jardiniers, les membres des associations et institutions partenaires. Ces jardins sont protégés car situés en zone urbaine inondable et non constructible. La superficie totale du terrain est de 1,5 ha mais seuls 6000 m2 ont été remis en culture, le reste est toujours en jachère, ce qui permet de multiplier les projets : élevage, construction de toilettes sèches, transformation des fruits et légumes produits... Dominique est aussi formatrice en biodynamie et hortithérapie.


Maroquinerie & Sellerie

Maroquinier, Sellier, Harnacheur (Rhône-Alpes, Amplepuis, 69)

Sylvain Perriraz a lancé son activité de réparation de cuirs de sellerie en avril 2015. Il travaille à domicile ou se déplace dans les centres équestres de la région Rhône-Alpes. Après des années de travail dans l'industrie graphique et suite à un licenciement, il s'est demandé que faire sur son territoire, notamment en rapport avec le cheval pour lequel il avait une réelle attirance. Ayant entendu dire qu'il y aurait besoin de quelqu'un sachant travailler le cuir, il a suivi deux formations Savoir-Faire & Découverte pour acquérir les bases du métier. Aujourd'hui, il met en œuvre son savoir-faire de manière professionnelle. Il utilise des cuirs français, provenant notamment d'une tannerie du Limousin. Ses outils de travail se nomment burnisher, matoir, couteau demi-lune, fermoir, griffe ou abat-quart. Son activité est récente mais les commandes arrivent déjà : réparations sur des filets ou des selles, créations de bridons pour la randonnée équestre...


Métallerie

L'Atelier du Métal (Nord-Pas-de-Calais, Lille, 59)

Après un apprentissage du métier de métallier serrurier commencé en 2007, au sein d'un centre de formation associatif à Lille, Louis Beccaert a perfectionné son savoir-faire en alternant travail en entreprise, cours du soir et voyages en France et à New-York. En 2014, il a rejoint le collectif La Ferblanterie (Artistes Artisans Arts vivants) et ouvert son atelier en auto-entrepreneuriat. Son objectif est de mettre en valeur le métal brut en mettant l'accent sur des finitions originales et soignées. Il préfère l'assemblage mécanique à la soudure. Les traitements antirouille qu'il utilise sont à base de cire d'abeille et d'huile de lin. Il travaille pour des particuliers et des professionnels désireux d'intégrer le métal dans leurs projets, qu'ils soient architecturaux, d'agencements ou artistiques. Et, transmet son savoir aux Roms qui font de la récup de métal.

Peinture

L'effet Peinture (Languedoc-Roussillon, Sète, 34)

Sylvie est artisan décoratrice, spécialiste des enduits naturels à la chaux. Elle intervient majoritairement sur des chantiers de rénovation chez des particuliers. Tadelakt marocain et stucs italiens sont deux spécialités qu'elle met en œuvre fréquemment. Parmi ses autres réalisations : des enduits étanches à la chaux, des enduits isolants (thermiques et phoniques) à l'argile ou au coton, des badigeons à la chaux brossés, ferrés ou patinés... Parallèlement à son entreprise individuelle, elle a intégré une structure coopérative de professionnels de l'éco-construction, ce qui lui permet d'intervenir également sur des marchés publics. Reconvertie vers ce métier depuis 5 ans, elle était auparavant cadre sociétaire d'une entreprise de formation professionnelle. Passionnée par l'approche de «Le Corbusier», elle intervient ponctuellement en rénovation de bâtiments haut de gamme construits par cet architecte. Membre du réseau Savoir-faire & Découverte.

Peinture

Les Ateliers Nobile (Centre, Montargis, 45 et IDF, Gentilly, 94)

Patrice, artiste-peintre et décorateur, travaille sur des chantiers depuis plus de 30 ans. Il utilise des peintures écologiques qu'il fabrique lui-même (pigments, colle de peau, caséinate de chaux, huiles...). De formation artistique, Patrice s'inscrit dans la lignée du peintre Joseph Nobile (1909-1955), le fondateur de la dynamique des Ateliers Nobile. Il intervient dans de nombreux domaines : création et restauration de fresques et panoramiques en trompe l'œil, peinture sur bois « cerra colla », patine sur terre cuite, restauration de tableaux et de meubles peints... La matière est au centre de sa recherche. Animé par la volonté de transmettre et de sensibiliser le plus grand nombre à l'utilisation de matériaux écologiques et sains, il organise régulièrement des stages.

Plantes aromatiques et médicinales

Plante Infuse (Languedoc-Roussillon, Sainte croix vallée Française, 48)

Anne-Claire Bureller travaille depuis 2004 avec le groupement Plante Infuse : un GIE de 6 femmes et 2 hommes, tous producteurs-cueilleurs installés dans le massif des Cévennes et dans l'Hérault. A la clé : une large palette d'approvisionnement en plantes de plaine et de montagne. Plante Infuse transforme certains produits, d'autres sont réalisés directement sur les exploitations (tisanes, aromatiques, huiles essentielles ou baumes bio). Anne-Claire s'est d'abord formée sur le terrain puis a suivi, en 2012, une formation de 2 ans (Diplôme Universitaire) en phytothérapie et aromathérapie. Elle a pris depuis la responsabilité de l'atelier distillation et hydrolats. Cette expérience de terrain, associée à une formation scientifique lui permet aujourd'hui de transmettre son savoir-faire avec toutes les qualités pédagogiques requises. Membre du réseau Savoir-Faire & Découverte.

Plantes aromatiques et médicinales

Plante Infuse (Languedoc-Roussillon, Lieuran-Cabrières, 34)

Jean-Christophe Cambau est producteur-cueilleur de plantes médicinales : lavande, thym, romarin, verveine, rose, laurier... Auparavant, il était forestier. En 2007, il a repris le terrain familial, 3000 m2 peuplé de vignes et d'oliviers, pour y développer la culture de plantes qu'il sèche et distille naturellement sur place. A l'exception des grosses productions comme le romarin, transformé chez Plante Infuse dont il est membre. Son savoir-faire se développe grâce à la pratique et aux échanges avec les professionnels du collectif qui vendent leurs produits sur un marché et dans des boutiques de la région.

Plantes aromatiques et médicinales

Autour des plantes (Poitou-Charentes, Migné-Auxances, 86)

Autour des plantes est le fruit de la rencontre de 2 amis sur les bancs de la fac de biologie de Poitiers. Antoine Lecointre et Sylvain Quet sont producteurs et transformateurs de plantes aromatiques et médicinales depuis juillet 2012. Ils sont installés sur un terrain 2,5 ha et dans des bâtiments de la commune de Poitiers qui avait la volonté d'implanter des producteurs bio à la périphérie de la ville. Ils cultivent manuellement une quarantaine de plantes et pratiquent la cueillette sauvage d'une vingtaine d'espèces, qu'ils transforment en tisanes et cosmétiques. Sylvain s'est formé à la fabrication de cosmétiques chez Savoir-Faire & Découverte et a aussi suivi une formation en production de plantes. Antoine a un diplôme universitaire de conseil en phytothérapie et s'est formé au maraîchage. Ils vendent uniquement en direct.

Teinturerie

Mademoiselle C (Aquitaine, Bordeaux, 33)

Bloggeuse et créatrice maille, Caroline Cochet, Mademoiselle C, s'installe à Bordeaux en 2012 après une formation à la teinture naturelle chez Savoir-Faire & Découverte Elle emploie de nombreuses techniques pour obtenir des nuances de teintures végétales et des impressions uniques. L'éco print (impression longue sur tissu), les bains, l'impression directe et les frost flowers sont autant de moyens d'imprimer des couleurs et des formes sur un tissu ou de la laine. Amoureuse de l'indigo, elle maîtrise à la perfection le Shibori (nouages, pliages, couture, plissage) et viens de rentrer du Japon où elle a découvert le Katazome, technique pour obtenir des motifs blancs sur fond de bleu. Indigo, bien sûr !

Teinturerie

Toundra (Île-de-France, Gentilly, 94)

Mathilde Bourdin est devenue teinturière de linge de maison après une reconversion. Elle utilise du lin bio cultivé en Normandie et tissé à Cholet, du chanvre « made in France » et des teintures naturelles. Elle crée ou réalise des travaux sur commande, transforme et rénove aussi d'anciens linges de famille. Mathilde a suivi un stage chez Savoir-Faire & Découverte. Cette formation lui a permis d'approcher rapidement les modes d'utilisation des pigments. Passionnée, elle a cœur de transmettre ses connaissances autour des tissus, des plantes, des couleurs... et de la reconversion.

Transformation de fruits

Les cueillettes d'Annette (Pays de Loire, Nantes, 44)

Joli nom pour une activité 100 % bio et locale, créée à l'automne 2014, par Anne Kermagoret, transformatrice de fruits et plantes. Rhubarbe, fraise, framboise, fleur de sureau, potirons, pommes, poires… Elle cueille elle-même les fruits (sauf quelques-uns), chez des producteurs bio du département et les transforme dans la cuisine de son ancien restaurant, à Nantes. A l'intérieur de ses marmites naissent confitures, gelées, chutneys, compotes et sirops de plantes sous mention Nature & Progrès. Anne vend ses produits sur les marchés, dans les épiceries et magasins bio de l'agglomération nantaise. Son activité lui permet de vivre sa passion, la cuisine plutôt sucrée, de retrouver le lien à la terre à travers ses cueillettes et de proposer des produits qui portent ses valeurs et son engagement. Les cultivateurs fruitiers bénéficient aussi de cette activité puisqu'ils valorisent ainsi leurs surplus de production et invendus.

Transport

CobService (Basse-Normandie, Villy-lez-Falaise, 14)

Diplômée du Haras national du Pin, Annie Lavoisier est passionnée par son métier de cocher-meneur. Elle est aussi engagée dans une démarche écologique et locale. CobService, la société qu'elle a crée près de Falaise, dans le Calvados, est spécialisée dans les service liés au transport à traction animale. Avec son équipe de cocher, Annie intervient dans le centre ville et ses environs pour collecter les déchets recyclables, chaque filière nécessitant un dispositif spécifique à mettre en place. Elle développe également une activité de transports de marchandises et de transports des personnes (navettes, circuits touristiques, randonnées thématiques) au rythme mélodieux des sabots des Cobs, race de chevaux carrossiers.

Les partenaires de l'événement

Le collectif Ville Campagne
Constitué sous forme associative depuis 1997, le Collectif Ville Campagne est un lieu de réflexions et d'actions autour des migrations ville campagne. Au service de ceux qui désirent et des territoires ruraux qui souhaitent accueillir de nouvelles populations, il se mobilise pour accompagner la mobilité professionnelle et résidentielle vers ces territoires.
www.installation-campagne.fr

Savoir-Faire & Découverte
Savoir-Faire et Découverte a pour objectif de faciliter l'accès aux savoir-faire artisanaux, artistiques et agricoles écologiquement responsables.
www.lesavoirfaire.fr

Village magazine
Le seul magazine au cœur de la campagne : Village magazine valorise les parcours, les territoires, les savoirs et savoir-faire.
www.village.tm.fr

Nature & Progrès
Nature & Progrès est un label d'agriculture, vins, cosmétiques, produits d'entretien biologiques. Fondé en 1964, il a la particularité de rassembler des professionnels et des consommateurs. La mention Nature & Progrès est attribuée à des producteurs qui respectent une charte et des cahiers des charges techniques plus contraignants que ceux des autres labels d'agriculture biologique.
www.natureetprogres.org

Maisons Paysannes de France
L'association nationale Maisons Paysannes de France, fondée en 1965 et reconnue d'utilité publique, conseille les particuliers et collectivités sur la sauvegarde du patrimoine rural bâti et paysager. Les délégations départementales permettent de diffuser les bonnes pratiques, adaptées aux patrimoines locaux.
www.maisons-paysannes.org

Colibris le mouvement
Créé en 2007 sous l'impulsion de Pierre Rabhi, Colibris se mobilise pour la construction d'une société écologique et humaine. L'association place le changement personnel au cœur de sa raison d'être, convaincue que la transformation de la société est totalement subordonnée au changement humain. Colibris s'est donnée pour mission d'inspirer, relier et soutenir les citoyens engagés dans une démarche de transition individuelle et collective.
www.colibris-lemouvement.org

les gestes partagés.fr