

ARTICLE DU FRANKFURTER ALLGEMEINE ZEITUNG DU 19/11/2020

Les Verts rebelles, les divergeant et les artistes de la vie on fait d'une vallée dans le département de la Drôme, la première région bio de France.

Jojo est un glouton, l'âne s'arrête tous les deux mètres pour grignoter des touffes et des broussailles de part et d'autre du chemin forestier. C'est ce qu'on appelle une « randonnée accélérée avec des pauses méditatives », dit Inès de Rancourt, et qui tire les rênes pour remettre l'animal au trot. La quadragénaire accueille des visiteurs à travers la forêt de Saoû, très boisée, dans la Drôme. Lors de petites excursions, Jojo porte le pique-nique, tandis que pour les randonnées de plusieurs jours, il porte des tentes et des sacs de couchage. Inès guide les randonneurs à travers la forêt qui s'étire jusqu'aux sommets en forme de bec. Les Trois Becs, hauts de 1500 mètres. „C'est le plus beau synclinale d'Europe", dit fièrement Inès, en comparant la curiosité géologique à une coque de bateau gigantesque, entourée de rochers, sur 13 kilomètres de long et 3 kilomètres de large. Pendant les guerres de religions, les huguenots ont organisé des messes clandestines à l'abri des grands hêtres, et des châtaigniers, les maquisards y ont préparé leurs sabotages pendant la Seconde Guerre mondiale et y ont aidé la population à cacher des Juifs. Ces racines historiques font de la Drôme une région de protestation et de résistance, mais aussi de solidarité et de tolérance.

Mais la forêt a failli devenir une foire touristique. Dans les années 80, les propriétaires privés voulaient vendre la zone forestière à des investisseurs qui projetaient un parc de vacances avec un lac artificiel et un téléphérique jusqu'aux sommets des Trois Becs. Mais les habitants de la région traversèrent une tempête et amenèrent le département à acheter la forêt et à protéger sa biodiversité unique. Les écogardes à cheval surveillent désormais les aigles royaux, les marmottes et les chamois, et les loups venus d'Italie, qui jouissent d'un plus grand respect que dans les autres régions françaises, traversent le territoire. Et avec un peu de chance, vous pourrez observer le roitelet à triple bandeau, l'une des plus petites espèces d'oiseaux d'Europe, à la recherche d'orchidées et de gentianes jaunes.

La lutte pour la forêt de Saoû est caractéristique de l'engagement des Drômois en faveur de la nature et de l'environnement, habitants de ce paysage peu peuplé, à la jonction des Préalpes et de la Provence. Ils sont aussi têtus que la tribu gauloise d'Astérix et d'Obélix pour atteindre leurs objectifs. L'épicentre de la Drôme verte est la Biovallée, dont Inès de Rancourt et son mari, Daniel Gilles, ont été des pionniers; il a été mécanicien chez Peugeot dans sa vie antérieure. Outre l'agrotourisme avec des balades à dos d'ânes et des vacances à la ferme bio, le couple exploite la fromagerie de chèvres « La Chèvre qui saouïrit » à la périphérie du village de Saoû.

Aujourd'hui, la Biovallée s'étend le long des deux rives de la Drôme entre les villes de Die et Loriol. Cent communes pour un totale de 56.000 habitants sont membres du projet pilote qui a mis en place son propre label de qualité. La conviction et l'entêtement des rebelles écologiques ont fait de la vallée un modèle emblématique en France et une référence européenne en matière d'agriculture bio et de durabilité. Entre-temps, quarante pour cent des terres et des champs y sont cultivés de manière biologique, les abricots, les olives, l'ail et les melons étant cultivés en harmonie avec la nature, et les énergies renouvelables devraient couvrir la totalité des besoins du territoire d'ici à 2040.

« Tout ce que mangent nos chèvres, qu'il s'agisse de céréales, de betteraves ou d'herbes, est biologique », dit Daniel, qui transforme le lait cru en Picodon, fromage à l'arôme de noisette piquante. « Je ne vends qu'à la ferme, sur les marchés et dans les petites boutiques du village. Les trajets ne sont pas longs et nous économisons de l'énergie », dit le producteur de fromage, ajoutant que les supermarchés et les discounters ne sont pas très appréciés en Drôme. Dans le restaurant « L'Oiseau sur sa branche », sur la place du village de Saoû, à l'atmosphère méridionale, avec sa fontaine et ses platanes caractéristiques, le picodon de Daniel est transformé en desserts comme la crème brûlée. Chef de cuisine et patron, Thierry Chalancon est un promoteur de la nourriture régionale et saisonnière. Presque tous les ingrédients du risotto aux truffes, de la cuisse de bœuf braisée ou de la fricassée de veau proviennent de producteurs du coin de la rue. La spécialité de la maison est la défarde Crestoise, un plat rustique à base d'abats d'agneau, dont la préparation traditionnelle, d'après une recette centenaire, fait appel à une confrérie. Afin de ne jamais perdre son sens de l'humour, le cuisinier prépare en hiver de délicieuses terrines dont la chair provient de porcs abattus par ses soins, baptisés à chaque fois « Donald Trump ».

Avec sa crinière blanche, Thierry Chalancon ressemble certes à un druide, mais ce n'est pas pour autant un fossile de la Drôme, dont les villages orphelins ont été colonisés dès 1968 par les premiers réfugiés urbains et les éco-idéalistes à la coiffure hippie. Il y a plus de vingt ans, quand Thierry a abandonné son restaurant au Congo pour revenir au pays reprendre le site traditionnel de sa famille, avec des ustensiles multicolores de la cuisine de sa grand-mère, on lui prédisait un échec rapide. Quand il organisait des concerts de jazz tous les soirs de pleine lune, on le traitait de barde fou. Mais l'artiste de la vie est désormais un invité apprécié dans les programmes culinaires de la radio locale, les événements de jazz sont cultes, et celui qui veut dîner chez lui a tout intérêt à réserver une table à temps. Le soir, lorsque les touristes du jour sont partis, les villageois se retrouvent au « bistro utopique » qui est rattaché au restaurant, discutent chez Thierry de « boissons coquines », de cocktails bio « frivoles », et planifient les prochaines actions de collecte d'ordures, les projets de lutte contre le changement climatique et les assemblées citoyennes.

Les écologistes de la Biovallée ont également réussi à sauver l'une des dernières rivières sauvages d'Europe, la Drôme, qui prend sa source dans les montagnes du Vercors et se jette dans le Rhône à cent kilomètres à l'ouest. Dans les années 80, on ne pouvait même pas mettre l'orteil dans la Drôme. « C'était un cloaque où les usines de papier et de laine rejetaient sans traitement leurs eaux usées », explique Jérôme Armand, de la réserve naturelle des Ramières. Le sauvetage a été organisé par des écologistes qui se sont joints aux communautés riveraines. Ils ont fait détruire le seul barrage sur la rivière pour que l'eau puisse à nouveau couler librement, ont rénové les berges, construit des stations d'épuration et des passes à poissons en cours de frai.

Aujourd'hui, on peut à nouveau se baigner dans la rivière cristalline qui serpente autour d'îles faites de sédiments mouvants, et faire du kayak. Et le seul qui reconstruit les digues est le castor. « Il est notre fidèle ingénieur écologique à fourrure. Ses ouvrages hydrauliques contribuent à la biodiversité et à la protection contre les inondations ». Jérôme Armand loue ainsi les mérites du rongeur qui, autrefois, était sur le point de disparaître en raison de sa chair et de sa fourrure, convoités. Étant donné que l'Église considérait le castor comme un poisson à cause de sa queue écaillée, il était également possible de le manger en temps de carême. Aujourd'hui, l'espèce est protégée et sa population se reconstitue.

A la gare des Ramières, centre d'accueil de la réserve, on montre fièrement dans un aquarium l'exemplaire d'un autre riverain protégé : l'apron du Rhône, de forme fuselée, figurant sur la liste rouge de la famille des perches, l'une des espèces de poissons les plus menacées d'Europe. Lui aussi a de bonnes chances de survie. Les efforts des défenseurs de la nature n'ont pas été vains : en 2005, la Drôme a remporté le prix international le plus important pour la gestion durable des bassins hydrographiques.

Des routes en lacets mènent ensuite aux contreforts du Vercors, longeant les champs de lavande, de thym, et de blé, jusqu'aux villages perchés faits de vieilles maisons de pierres, avec leurs églises romanes qui s'accrochent à la roche. La nuit, l'éclairage public est coupé dans presque toutes les communes, de sorte que cette région montagneuse devient un paradis pour les chasseurs d'étoiles. Dans la Brasserie des Trois Becs, située sur un haut plateau d'une beauté fantastique à Gigors-et-Lozeron, des bruits inhabituels couvrent les sons faits par les équipements de brassage. Un groupe répète avec des flûtes et des tambourins pour une soirée de musique arabe. La brasserie, qui organise souvent des événements multiculturels, se nomme « ferme brasserie », car tous les ingrédients des stouts, porters et bières blondes, de l'orge au houblon, sont cultivés sur place et car l'eau provient d'une source du Parc Naturel du Vercors. Toute la production est biologique : Anisette, la mule, arrache les mauvaises herbes entre les plants de houblons, les panneaux solaires sur le toit fournissent l'énergie nécessaire au processus de brassage et, l'hiver, les poêles à bois canadiens chauffent les bâtiments. Les jeunes brasseurs sont impatients de faire de nouvelles expérimentations, et fiers de leur dernière invention, une bière de couleur ambrée dans laquelle le houblon est remplacé par des orties et des herbes sauvages.

Non seulement les brasseurs, mais aussi de nombreux viticulteurs ont opté pour une agriculture écologique. « J'ai fait ma tête mule et j'ai ignoré les collègues viticulteurs sceptiques » se rappelle Jean-Claude Raspail qui a banni, y a vingt ans, les pesticides et les engrais chimiques de ses vignobles et commencé à cueillir ses raisins à la main. Entre-temps, l'exploitation intergénérationnelle de Saillans, désormais dirigée par le fils de Jean-Claude, Frédéric, a reçu d'innombrables distinctions pour ses vins bios. La principale production est la clairette de Die, un vin mousseux pétillant à la saveur fruitée de muscat, que l'on boit comme apéritif, avec du foie gras ou au dessert.

Les vignobles de l'appellation Clairette s'étendent jusqu'à 700 mètres d'altitude et comptent parmi les plus élevés en France. Les parcelles viticoles Raspail sont même si élevées qu'on y aperçoit à l'Est les Alpes, et à l'Ouest le Massif Central. On y voit également le donjon médiéval de la localité voisine de Crest, qui s'étend comme une lance vers le ciel. Haute de 52 mètres, cette tour est le plus haut donjon de France. Il a été un lieu d'oppression pendant des siècles, du règne des Grimaldi au coup d'État de Napoléon III. Des protestants y ont été emprisonnés jusqu'à ce qu'ils renoncent à leur foi, ce que peu d'entre eux ont fait. Même les opposants politiques étaient enfermés dans la tour. Ils exprimaient leur ténacité en gravant des caricatures de leurs bourreaux sur les murs de la prison, encore visibles aujourd'hui, ainsi que des slogans de résistance - sans savoir à quel point leur héritage de révolte et de ténacité serait encore vivant à ce jour sur les rives de la Drôme.

ENCART

« Dans la Vallée des rebelles écolos »

Hébergement et restauration :

Dans les chambres de l'Auberge de la Plaine, à Chabrilan, il n'y a ni téléviseur, ni climatiseur, ni réfrigérateur. L'hôtel est situé dans une ferme restaurée de la campagne drômoise. Elle s'est engagée en faveur de l'écologie, notamment en exploitant un chauffage au bois à pellets et une installation photovoltaïque. Le restaurant fait la part belle aux produits locaux et on trouve à la carte de la terrine de foie gras, des ravioles du Royans aux bolets ou des cuisses de canard grillées (chambre double à partir de 78 euros, www.aubergedelaplaine.fr)

Le Domaine de Blacons, un vieux domaine familial du XVII^{ème} siècle, se trouve, lui, dans le village de Mirabel-et-Blacons. Ses chambres sont restaurées avec style (chambres doubles à partir de 98 euros, www.domainedebacons.fr).

Juste à côté, « Gervanne Camping » est destiné aux familles avec enfants et propose des hébergements originaux tels que des cabanes, des tentes-lodge, des tentes-trappeurs, et des roulottes (tarif journalier pour une tente Lodge à partir de 54 euros, www.gervannecamping.com).

Dans le labyrinthe de ruelles du village d'artistes de Mirmande, classé comme l'un des plus beaux villages de France, se trouve l'hôtel « La Capitelle », dont le restaurant est crédité d'un Bib Gourmand dans le guide Michelin (chambre double à partir de 90 euros, www.lacapitelle.com).

Informations : sur le département de la Drôme et de la Biovallée: www.ladrometourisme.com.