



CINGLÉS? LOUFOQUES?

faire chemin entre les bouts de bois
et les barriques.

LE GALL Annwenn
mémoire de recherche professionnel
Diplôme Supérieur d'Arts Appliqués - design d'espace
Lycée E. Livet - Nantes - session 2025





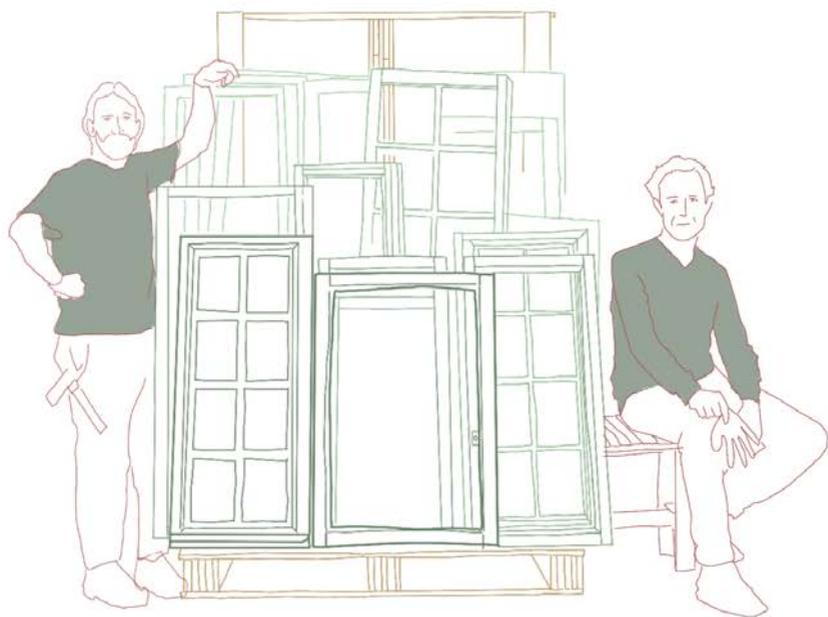


« Certaines personnes disent de nous qu'on est des singlés »

Les paroles de Benoît Landron, vigneron à Ancenis-Saint-Géréon, résonnent. Il travaille sur une exploitation de quelques hectares à échelle humaine, en agriculture biologique. Installés en 2017 à Ancenis, dans l'ancienne cave de la famille Guindon, ils ont auparavant exercé à Ligné, dans les murs familiaux. Cependant, le manque de place s'est rapidement fait ressentir avec l'arrivée de Benoît dans les équipes.

Avant 2011, le domaine Landron-Chartier exploitait ses vignes en conventionnel. Benoît me confie alors : «À cette époque, on n'avait pas de médecin pour nos vignes, seulement des pharmaciens». En effet, les viticulteurs conventionnels utilisent des antibiotiques et autres intrants pour prévenir les maladies et éviter que le végétal ne les contracte. Ces traitements, très coûteux, affectent autant le paysan que la vigne elle-même. C'est pour ces raisons, mais aussi par conviction personnelle, écologique et professionnelle, que le domaine a entamé une transition vers l'agriculture biologique.

Aujourd'hui, Benoît défend l'idée que le vin est vivant. C'est le fruit d'un long processus qui commence à l'extérieur, en prenant soin du vignoble et du sol. Le but est de préserver la vie dans le sol pour que la vigne puisse y puiser ses ressources, c'est un végétal sensible. Une liane qui se soigne grâce à des tisanes, des purins et des minéraux, l'objectif étant de stimuler la plante sans nuire à la vie du sol. Selon lui, toute cette attention et ce soin se reflètent ensuite dans ses vins. Benoît imagine ses vins comme des breuvages d'émotions : il recherche une expérience et souhaite à faire transparaître «la vérité du terroir».



« mais on nous
prenait pour des gens en peu loufoques
de vouloir faire du mobilier à
partir d'anciennes menuiseries de
fenêtres. »

Jérémie est designer pour 100Détours. Il est associé à Benjamin Verger depuis une dizaine d'années, et l'équipe d'associés a été rejointe par Pierrick Soulard. Benjamin, par son expérience de menuisier et de poseur de fenêtres, a réalisé que les menuiseries en bois étaient déposées non pas parce qu'elles étaient abîmées, mais parce qu'elles étaient jugées moins isolantes que celles en PVC ou en aluminium. Cela a suscité une prise de conscience sur les tonnes de déchets générées par la filière bois. Depuis 10 ans, Jérémie et Benjamin se sont attelés à récupérer, démanteler, couper, assembler et fabriquer du mobilier à partir de cette ressource déjà existante, tout en mettant à profit les qualités et compétences de chacun. Ils se sont engagés dans une démarche de surcyclage (ou dit *upcycling*), une méthode de valorisation des déchets par transformation, en leur apportant une valeur ajoutée. «Le rebut, une matière première de qualité»

Cette matière offre une diversité d'essences de bois, une richesse revalorisée. Il s'agit principalement de bois tropicaux ou de chêne, issus d'une ressource déjà récoltée pour notre usage : les fenêtres. Nous avons coupé, scié, débité et transporté ces matériaux, mais en fin de cycle, ils finissent brûlés ou enfouis.

100Détours décrit sa pratique comme un hommage à ces arbres «prélevés de manière abusive dans les forêts subéquatoriales». Ils rappellent également que «600 ans, c'est le temps qu'il faut à un Moabi, arbre roi des forêts tropicales d'Afrique, pour atteindre 60 mètres de hauteur».⁰¹

01 - [https://
www.100detours.com/
un-metissage-dessences/](https://www.100detours.com/un-metissage-dessences/)



Fusion entre Anne et Gwen :

<< Dès le départ, mon prénom portait en lui l'idée d'un assemblage, d'une composition. >>

À la fois étudiante en design d'espace au Lycée Livet, alternante au sein de 100Détours, et en pleine construction du collectif Naoreff, je vis une année marquée par l'ambivalence et la création.

À travers cet écrit, j'explore, je questionne, j'expérimente et je construis. Nous vivons une aventure singulière : une immersion, une imprégnation à Ancenis-Saint-Géréon. Il y a quelques mois, un choix s'est imposé à nous : « Quel site choisir pour votre diplôme? ». J'ai choisi d'étudier le Domaine Landron-Chartier, vigneron ligériens, artisans, paysans bio, commerçants locaux et bricoleurs de barriques. Je ne connaissais rien au vin, mais ma curiosité m'a guidée: comment se fabrique-t-il? Qui le produit? Et comment? Cette curiosité, je la cultive. Elle évolue et s'affine au fil d'un parcours atypique et sinueux.

Aujourd'hui, je vis une expérience double:

- En classe, où je me forme au métier de designer d'espaces durables au sein d'une classe mixte réunissant étudiants en formation initiale et alternants.

- En entreprise, chez 100Détours, une équipe de menuisiers, designers et surcycleurs de fenêtres, où j'apprends à conjuguer artisanat et design. Cette alternance enrichit mon apprentissage par un mélange constant de regards croisés, un « passage de relais » permanent.

Il s'agit d'une année vivante, faite d'éclats et de morceaux, d'associations et de dissociations. Une année où se croisent des matières vivantes, tels des thèmes interconnectés : le vin et le bois.

Annwenn Le Gall



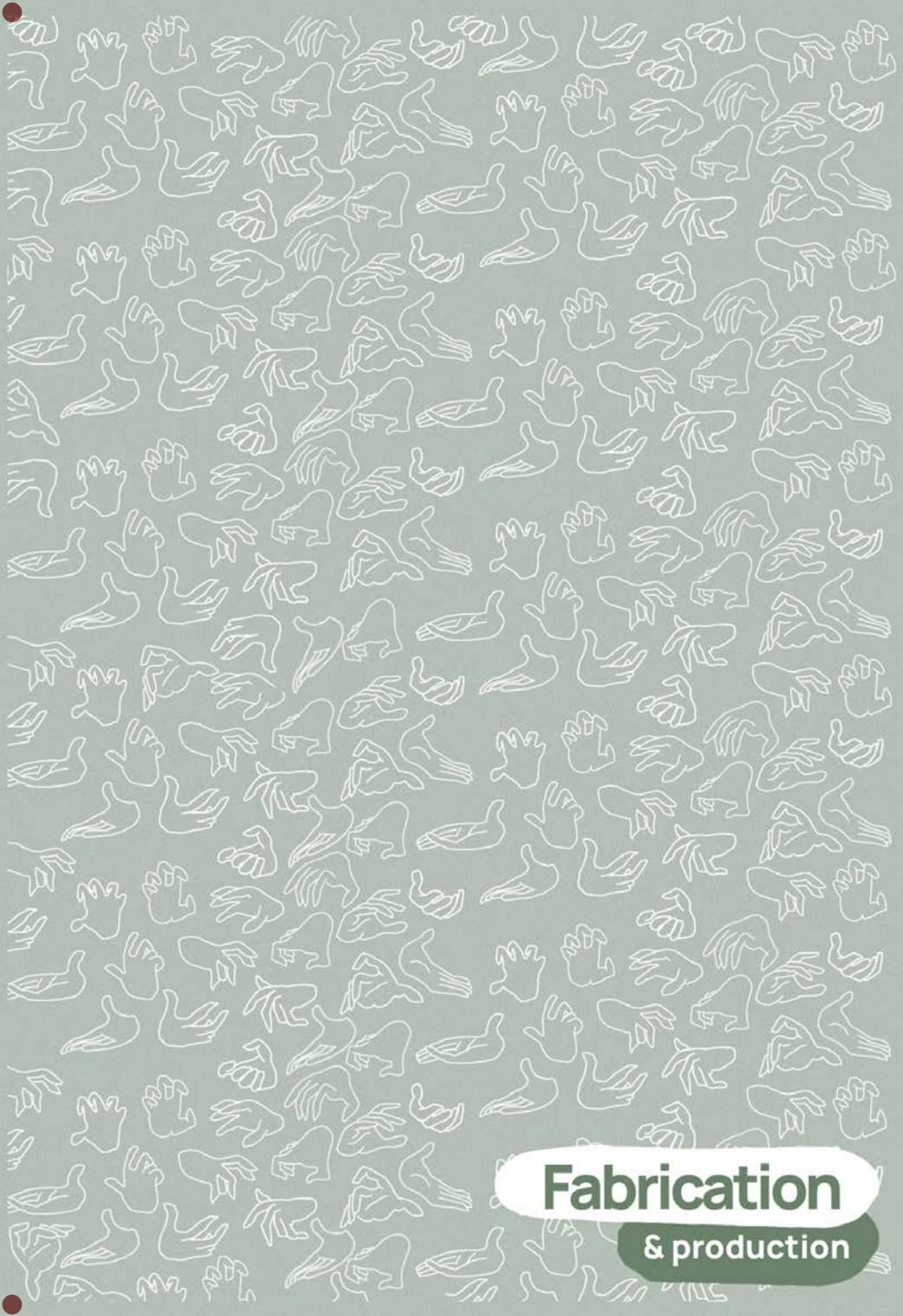
Par le prisme de nos pratiques, Landron-Chartier, 100Détours, et peut-être moi même par cette démarche de recherche, nous nous engageons dans une exploration autour de nouvelles approches et un profond respect du vivant. Ces trois démarches expérimentent et s'affranchissent des conventions : celles du vigneron pour l'un, du menuisier et du designer pour l'autre.

En quoi ces pratiques alternatives peuvent-elles être vectrices d'innovation vers des modèles plus écologiques? Est-ce un modèle souhaitable pour l'avenir?

*Vigneron, menuisier, designer,
sommes-nous si-différents ?*

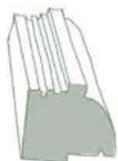
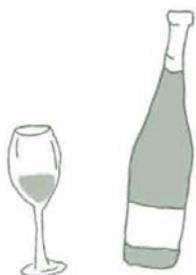
Chemin faisant, parmi les bouts de bois et les barriques, nous explorerons les multiples manières de produire, de créer et d'assembler. Notre réflexion débutera par une question essentielle : qui est l'entité créatrice? Qui fabrique, qui produit, et en quoi ces pratiques se distinguent-elles comme alternatives?

Pour y répondre, nous partirons à la rencontre de ceux qui font, de ceux qui créent, ainsi que des matières et ressources qu'ils mobilisent. Nous interrogerons ensuite le processus de transformation, en analysant les dynamiques à l'œuvre et les rapports de subordination qui peuvent exister entre le producteur et sa matière.



Fabrication

& production



**faisons les
présentations**

Landron-Chartier, vignerons

C'est en 2001 que naît le domaine Landron-Chartier. Situé à Ligné, sur les Côteaux d'Ancenis. Bernard Landron et Françoise Chartier débutent avec une douzaine d'hectares de vignes. En 2008, ils sont rejoints par Benoît, l'un de leurs trois fils. Son arrivée marque un tournant dans l'histoire du domaine: le passage d'une l'agriculture conventionnelle à une agriculture biologique. En 2017, l'exploitation s'installe à Ancenis-Saint-Géréon, dans l'ancienne cave de la famille Guindon, au 657 boulevard des Airennnes. Ce chai, historique et atypique, ne permettant pas d'accueillir du public, une boutique est ouverte en 2020 dans le centre de la commune.

Aujourd'hui, l'entreprise embauche neuf personnes à temps plein, renforcée pendant les vendanges. Le domaine implanté sur les Côteaux d'Ancenis, région viticole située de part et d'autres de la Loire, bénéficie d'un climat tempéré propice à la culture de la vigne.

Ils proposent une large gamme de vins (21 cuvées) divisée en quatre catégories: les classiques, les étonnants, les villages et les parcellaires.

Les cépages sont répartis en deux grandes familles:

- Les Climats: Ces vins sont issus de parcelles précises, où les raisins ne sont pas mélangés avec ceux d'autres parcelles. Les cépages majoritaires sont le Melon de Bourgogne et le Pinot Gris pour les blancs, ainsi que le Gamay pour les rouges. La différence entre chaque cuvée repose sur la géologie des parcelles, les types de roches et les minéraux absorbés par la vigne.

- Les Villages : qui résultent de l'assemblage de raisins cultivés sur différentes parcelles. Les cépages utilisés incluent également le Melon de Bourgogne, le Gamay et le Pinot Gris. Cette méthode permet de diversifier les vins en jouant sur les caractéristiques des différents terroirs.

En 2020, l'ouverture de la boutique marque une volonté de développer une approche commerciale axée sur la culture, l'expérience et la découverte des paysages des Coteaux d'Ancenis. Le domaine propose, désormais, des activités œnotouristiques telles que des visites, des dégustations, des ateliers, des séminaires, ainsi ils organisent aussi des événements : des journées portes ouvertes dans le chai, le dîner dans les vignes... Jusqu'à lors, il n'y avait pas ou très peu d'activités liées à l'œnotourisme sur la commune.

L'origine du Muscadet reste mystérieuse, bien qu'elle remonterait au Moyen-Âge. Introduite par les Romains au 1er siècle avant Jésus-Christ, la vigne a traversé des périodes difficiles (destructions, incendies, aléas climatiques, phylloxéra,...), mais elle a toujours su perdurer. «Avec le développement des moyens de transport et du tourisme, le vin de Nantes acquiert une audience nationale, puis internationale. Pour preuve, le Muscadet est l'une des plus vieilles Appellations d'Origine française.»⁰²

Le Malvoisie, emblématique des Coteaux d'Ancenis, appellation d'origine contrôlée, est un pinot gris importé de Hongrie. Resté, longtemps, assez confidentiel, il a acquis, aujourd'hui, une certaine renommée et est reconnu pour son équilibre, légèrement sucré, aux notes fruitées. Le terme «*Malvoisie*» ferait référence à la ville portuaire de *Monemvasia* en Grèce, cette ville était célèbre au Moyen-Âge pour l'exportation de vins doux et aromatiques, appelés «*Malvasia*» en italien.



À l'heure actuelle, les vigneronns se distinguent par leurs engagements envers des valeurs d'authenticité et d'originalité. Ils défendent fièrement le vin blanc. Le Muscadet, souvent considéré comme un simple «vin de table» ou «vin de soif», est revalorisé par le domaine, «convaincu et à juste titre que notre "petit" mumuss peut devenir grand vin blanc de terroir et de gastronomie»⁰³

03 - <https://www.landronchartier.fr/histoire/>

Bien que ce terme ait été utilisé pour qualifier plusieurs variétés, il décrit, dans ce contexte géographique, un cépage de Pinot Gris importé dans la région de la Loire.

Benoît et son équipe perpétuent la tradition viticole des Landron, installés dans le vignoble nantais à la Haye-Fouassière.

« De Jo, les jeunes ont
retenu le courage
d'aller contre les conventions,
de viser l'excellence.
Et de Bernard, l'autre
patriarche de la famille,
l'humilité et la patience. »⁰⁴

Depuis 1999, Jo' a adopté l'agriculture biologique, une pratique plutôt avant-gardiste pour l'époque.

Benoît, fort de ses expériences passées, insuffle une nouvelle dynamique dans cette tradition en se réappropriant des méthodes ancestrales. Pour lui, l'essentiel réside dans le travail des vignes, en s'assurant de leur santé et de leur bien-être pour que la nature s'exprime pleinement.

Ils se distinguent par leur approche pionnière en agriculture biologique, cette orientation témoigne d'une volonté de respecter les écosystèmes et de produire des vins de terroir authentiques, en rupture avec les pratiques dominantes. Leur vision, singulière, repose sur la mise en valeur des spécificités géologiques locales, à travers des vins parcellaires et des assemblages qui mettent en lumière la richesse du territoire. Enfin, en réhabilitant des cépages historiques comme le Muscadet et le Malvoisie, Landron-Chartier contribue à revaloriser l'image des vins de la région, bénéficiant ainsi à l'ensemble de la filière viticole locale.

100 Détours, surcycleurs

100 Détours débute son activité il y a une dizaine d'années, fruit d'une prise de conscience: le manque d'une filière de recyclage des anciennes fenêtres. L'idée fondatrice repose sur la réutilisation pour créer de nouveaux produits, mobiliers, agencements ainsi que des objets.

Aujourd'hui, l'entreprise emploie huit personnes dont trois alternants. La production s'effectue dans une ancienne menuiserie située au 10 rue de Panama à La Chapelle Saint-Etienne, dans les Deux-Sèvres, lieu qui sert aussi de siège social. Quant à la conception des projets, elle est réalisée dans leur bureau à Nantes, rue Marmontel.

Chaque année, environ 6 millions de fenêtres en bois sont déposées en France. Parmi elles, seulement 2% sont récupérées pour être valorisées⁰⁵, les 98% restantes étant enfouies ou incinérées. 100 Détours collabore avec l'ESIAM (Entreprise Solidaire d'Initiative et d'Action des Mauléonais), une structure à but d'emploi créée en 2017, qui emploie 17 salariés. Ils se chargent de collecter les menuiseries dans les déchetteries ainsi que de les démanteler en séparant soigneusement le bois, le verre et le métal.

Ce sont d'anciens montants et d'anciennes traverses empilées sur des palettes à dossier, qui arrivent à l'atelier, marquées de leurs feuillures et de leurs peintures décaties. Ce gisement, typique de l'Ouest de la France, est constitué à 70% de bois tropicaux et de 30% de chêne ou d'autres essences de bois. Elles sont classées en fonction de leurs classes d'emploi: 1 et 2 pour un

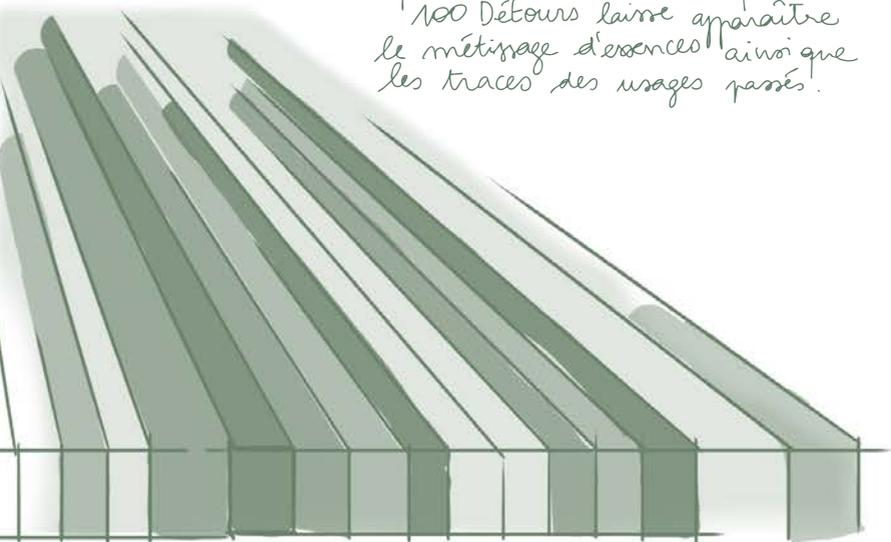
⁰⁵ - La valorisation du bois consiste principalement en la mise en copeaux pour la production de panneaux de particules.

bois d'usage intérieur, 3 et 4 pour un bois d'usage extérieur. Ces essences tropicales proviennent des forêts subéquatoriales, où elles ont été prélevées avant d'être transportées par bateau vers les ports de l'Ouest, puis usinées et utilisées comme menuiseries pendant plusieurs décennies. En s'associant à l'ESIAM pour la collecte et le tri, 100Détours ancre sa démarche dans un réseau solidaire et local, illustrant une vision partagée de l'économie circulaire.

Dans leur atelier, ils produisent une diversité de mobilier et d'agencement destinés à l'intérieur ou à l'extérieur pour des particuliers, des professionnels mais aussi pour des collectivités publiques.

Loin de considérer la ressource de récupération comme un frein à la fabrication, l'équipe y puise un véritable moteur de créativité. Ce qui pourrait être perçu comme une matière ingrate ou obsolète devient un terrain fertile pour réinventer.

*Au travers de leurs produits,
100 Détours laisse apparaître
le métissage d'essences ainsi que
les traces des usages passés.*



Ce bois, vu comme abîmé ou limité, 100Détours y découvre un matériau rare, performant et durable, chargé d'histoire.

Chaque pièce fabriquée reflète ce double regard : celui de l'artisan qui restaure la matière et celui du designer qui réinvente son usage. Bois tropicaux ou chêne, ces essences autrefois précieuses, destinées à la benne, retrouvent une seconde vie grâce à des méthodes de transformation respectueuses et innovantes.

100 Détours occupe une place à part dans le paysage du réemploi. D'autres structures se concentrent sur une variété de matériaux ou des approches plus standardisées, ils font le choix, audacieux, de se spécialiser dans le bois des anciennes fenêtres. Pourtant, malgré leurs efforts, le défi reste immense: Avec 6 millions de fenêtres en bois mises au rebut chaque année, l'offre dépasse largement les capacités actuelles de transformation de l'entreprise.

Cette situation soulève une question cruciale : comment structurer et développer une véritable filière du réemploi à l'échelle nationale? 100 Détours ouvre une voie, prouvant qu'il est possible de valoriser une ressource considérée comme perdue tout en s'inscrivant dans un modèle durable et solidaire.

En cela, leur démarche ne se limite pas au recyclage. Elle révèle un potentiel insoupçonné dans une matière délaissée, tout en stimulant une réflexion essentielle sur la manière dont les pratiques artisanales peuvent accompagner la transition écologique.

**alliage de
savoir-faire**

l'agriculteur-artisan et l'artisan-commerçant

«Annwenn : Pourquoi avoir décidé de passer vos vignes en agriculture biologique?

Benoît : eh bien... comme je te l'ai expliqué, l'agriculture conventionnelle agit comme un système qui incite à consommer des intrants chimiques qui servent à prévenir la maladie,

*« On a pas de médecins à cette époque
que des pharmaciens pour nos
vignes »*

Je sais pas si tu as déjà été marcher dans une vigne chimique, conventionnelle? La terre est dure, inerte, l'eau et l'air n'y sont pas gérés, du coup elle s'assèche, pour pallier ce phénomène ils nourrissent la vigne avec des antibiotiques. Ce n'est pas ce que je veux pour mes plantes, en production biologique, le but est de garder un sol vivant et riche en nutriments, on peut utiliser des décoctions tels que des tisanes et des purins. Alors certes, je vais produire moins, mais mieux. Je viens d'une famille de vigneron, j'ai grandi avec la vigne, certaines sont beaucoup plus vieilles que moi. On m'a transmis des savoirs, des façons de faire, j'ai également pu aller voir un peu ailleurs, en allant notamment faire des stages ailleurs en France, j'ai observé avant de commencer à cultiver ma propre vigne. Toutes ces expériences m'ont nourri et m'ont appris à regarder comment le végétal se comportait, comprendre l'importance de la géologie, du climat, de l'exposition. Au fur et à mesure, j'ai construit ma méthode de culture.»⁰⁶

06 - récit adapté inspiré de nos discussions

L'agriculture se décline en plusieurs formes : conventionnelle, raisonnée, biologique, ou traditionnelle. Chacune d'elles entretient un rapport distinct avec l'environnement et la notion de rendement.

L'agriculture conventionnelle, ou intensive, est un système de production agricole qui vise à maximiser la production en optimisant les ressources humaines, matérielles et foncières. Inscrite dans une économie de marché capitaliste, elle a un objectif de rendement supérieur. Le terme «conventionnel» n'est pas anodin, en effet, par définition cela résulte d'une convention, d'une décision, c'est être conforme à une norme établie.

On lui oppose l'agriculture biologique qui privilégie une gestion durable des ressources en cherchant à préserver la qualité des sols, de l'air, de l'eau et des écosystèmes naturels.⁰⁷ Elle exclut l'usage des OGM, limite les intrants chimiques et met l'accent sur le respect du vivant, «biologique» fait écho à la biologie, à l'étude du vivant. Contraire à l'agriculture conventionnelle, elle s'éloigne des «sentiers battus», et propose une approche alternative.

L'agriculture raisonnée est une pratique à la croisée des deux précédentes. Elle vise un équilibre : optimiser le rendement économique tout en maîtrisant les quantités d'intrants utilisés.

Ces pratiques induisent des méthodes de travail variées et supposent des objectifs de rendement plus ou moins grands. Chacune d'entre elles influencent profondément le lien entre l'agriculteur et ses terres, sa Terre.

La viticulture, en tant que branche spécifique de l'agriculture, illustre parfaitement les tensions et les dilemmes de ce secteur. Si l'agriculture, au sens large, s'est historiquement développée pour répondre aux besoins fondamentaux de l'Humain,

07 - <https://agriculture.gouv.fr/la-certification-en-agriculture-biologique>

elle s'est également diversifiée et spécialisée au fil des siècles. La viticulture, qui repose sur la culture de la vigne pour la production de vin, n'échappe pas à cette dynamique.

Le vigneron est-il un agriculteur comme les autres ?

Il travaille la terre et exploite les ressources naturelles pour produire. Mais il s'en distingue par plusieurs aspects. La vigne n'est pas une culture alimentaire de première nécessité ; elle relève davantage du domaine culturel, gastronomique, et voire même identitaire. Les choix du vigneron – cépage, méthodes de culture, vinification – transcendent souvent la simple production agricole pour toucher à l'artisanat et au patrimoine local.

La viticulture est également marquée par un paradoxe central : elle est souvent pratiquée sous la forme d'une monoculture, où les terres sont exclusivement dédiées à la vigne. Cette spécialisation peut être bénéfique, car elle permet d'optimiser les rendements et d'exploiter pleinement les particularités d'un terroir. Cependant, elle comporte aussi des risques majeurs. Les aléas climatiques, de plus en plus fréquents et intenses, peuvent dévaster une récolte en un instant. De même, la monoculture réduit la biodiversité et fragilise les sols, rendant les écosystèmes moins résistants face aux maladies ou aux parasites.

Cette situation soulève une question essentielle : les agriculteurs – vignerons inclus – doivent-ils nécessairement se confronter à une production unique ? Historiquement, l'agriculture était plus diversifiée, permettant aux communautés de se prémunir contre les risques liés aux mauvaises récoltes. Aujourd'hui, certains agriculteurs expérimentent des pratiques plus variées et résilientes, comme l'agroforesterie ou la polyculture-élevage. Ces modèles pourraient offrir des alternatives intéressantes : associer la vigne à d'autres cultures

ou intégrer des pratiques favorisant la biodiversité.

Ainsi, la viticulture, entre tradition et modernité, interroge la place du vigneron dans le paysage agricole. Ce dernier doit sans cesse jongler entre des exigences économiques, environnementales et culturelles, tout en s'adaptant aux défis d'un climat en mutation.

Le Domaine Landron Chartier s'inscrit dans une agriculture biologique, ils ne se décrivent pas eux-mêmes comme

*des agriculteurs un peu cinglés",
ils se disent « artisans du vin »*

Ils vantent une vision paysanne, artisanale de leur profession.

Cette posture d'artisan invite à se questionner sur l'évolution de l'agriculture au fil du temps, existe-t-il un agriculteur-artisan? La figure de l'artisan est aujourd'hui très utilisée dans le marketing, n'est-ce pas là, la transformation d'une authenticité, d'une posture, vers une valeur marchande?

Dans le texte *Eloge du carburateur*, Matthew B. Crawford met en évidence ce lien qui s'est créé entre marketing, posture et artisanat : «[...] Car les spécialistes du marketing partagent bien l'intuition que ce n'est pas le produit mais la pratique qui est vraiment séduisante.»⁰⁸

Crawford explique alors que les publicitaires usent de «notre aspiration à une forme d'authenticité», que l'on aurait perdu dans nos rapports au monde. Nous avons de moins en moins tendance à faire, à fabriquer de nos mains ce dont nous avons besoin. Cette forme d'authenticité exprimée dans le marketing nous raccroche à l'idée que le produit a été fait localement, attaché à un lieu, une personne, une histoire.

08 - CRAWFORD, Matthew B.
éloge du carburateur, éd. la
découverte. 2010, chapitre :
prendre les choses en main

Le qui est authentique, est vrai, tangible, ou du moins s'en rapproche.

La nécessité pour le domaine de «tirer son épingle du jeu» dans un contexte commercial tendu, invite à mettre en exergue cette image de l'artisan, «L'artisanat est propre à un lieu géographique et à une tradition qui s'établit dans la durée. Mais surtout, l'artisan est directement relié à sa production car à la fois, il imagine, conçoit, et fabrique».⁰⁹

Ce lien ambivalent, entre agriculture et artisanat, met en évidence l'essence même de ces deux pratiques: le lien à la production, au «fait main», à celui qui imagine, conçoit et fabrique pour reprendre les mots de Clément Gault. Pratiquer l'agriculture comme un artisan, c'est une façon de se réapproprier la culture des champs, de réintroduire l'humain au cœur du domaine et ainsi remettre le geste au service de la terre. Cette approche, défendue par l'Atelier Paysan, coopérative d'intérêt collectif à majorité paysanne, va bien au-delà d'une simple technicité : elle porte une vision politique et culturelle d'un monde agricole autonome, capable de se libérer des logiques industrielles qui dominent aujourd'hui. Florian Marteau, sociétaire de la coopérative, présent lors de la table ronde «Pratiques constructives paysanne: de l'outil à l'architecture» à l'ENSA de Nantes (10/10/2024), défend alors l'idée qu'il faut que le paysan se réapproprie son outil de travail, le lieu, mais aussi ses méthodes de productions. En valorisant le faire, ils invitent les agriculteurs à réinvestir leur savoirs, à concevoir et fabriquer leurs propres outils ainsi qu'à repenser leurs mécanismes productifs, pour qu'ils soient adaptés à leurs besoins réels et à ceux de leurs terroirs.

Cette coopérative soutient des fermes paysannes pour éviter de les voir disparaître mais aussi pour

⁰⁹ - GAULT, Clément.
<https://www.larevuedesign.com/2012/02/28/le-designer-figure-de-l-artisan-et-figure-de-l-artiste/>

montrer qu'il est toujours possible de faire de l'agriculture sans faire partie du système agro-industriel prédominant.

«[...] ces collectifs oeuvrent en réalité à un projet politique d'envergure historique : enrayer, voire inverser la dynamique d'exode rural qui n'a cessé, depuis deux ou trois siècles, de drainer toutes les ressources des territoires ruraux (population comprise) vers ces aimants du capital et du travail que sont les villes et les territoires métropolitains, et vers les concentrations capitalistes que sont les multinationales fournisseuses d'intrants ou d'équipements agricoles en amont, et les géants de la transformation et de la distribution en aval.»¹⁰

Cette philosophie de l'autonomie par le geste, le faire, rejoint la quête d'indépendance et de durabilité prônée par d'autres acteurs engagés dans des démarches similaires. Les paysans sont encouragés à fabriquer leurs propres outils. Dans un monde dominé par la surproduction et le gaspillage, l'idée de redonner une seconde vie à des ressources déjà existantes – qu'il s'agisse de bois, de métal ou d'autres matières – devient un geste profondément politique.

Comme le domaine Landron-Chartier, les paysans redéfinissent leur rapport à la terre et à la production agricole en s'appuyant sur des savoir-faire ancestraux ; 100 Détours réinterprète les usages du bois récupéré pour créer des produits qui racontent une histoire et revendiquent une alternative aux systèmes dominants.

Ici aussi, *faire est une manière de comprendre* comprendre la valeur de ce que l'on produit, comprendre son impact sur l'environnement, et comprendre comment transformer des contraintes en opportunités.

Une piste d'avenir réside dans la réappropriation des gestes et des outils. Cette approche artisanale permet non seulement de répondre aux défis écologiques et économiques actuels, mais aussi de replacer l'humain au cœur des processus de

création. Elle montre qu'un autre modèle est possible : un modèle où l'on cultive, fabrique, et bâtit avec responsabilité et respect des ressources.

10 - MARROT, Sébastien.
Prendre la clé des champs,
«Reprendre la terre aux
machines - la campagne
d'éducation populaire de
l'Atelier Paysan»

le menuisier-designer et le concepteur-fabricant

100 Détour, incarne la figure contemporaine du maker, celui qui construit, qui fabrique mais aussi celui qui pense, qui dessine. Il s'agit de la fusion des compétences du menuisier et du designer.

Le menuisier, par essence artisan, travaille traditionnellement le bois, il œuvre sur de petites pièces telles que des portes, des fenêtres, des parquets mais aussi des meubles et des sièges. Son savoir-faire, hérité d'une longue tradition, repose sur une maîtrise approfondie des matériaux et des techniques.

Le designer, de son côté, est un professionnel de la conception. Il peut être spécialisé dans différentes disciplines: le design de produits, le design graphique, le design de services, le design d'espace et bien d'autres... Il joue un rôle de jonction entre les idées et la réalisation, ainsi, il veille au sens, à l'esthétique et la fonctionnalité du projet.

La fusion entre deux pratiques aussi différentes que celles du menuisier et du designer peut sembler, à première vue, une association improbable. Pourtant, cette fusion révèle une complémentarité évidente et ouvre de nouvelles perspectives. Ces deux métiers, bien que distincts dans leur approche et leurs objectifs, partagent un point commun fondamental: le geste de création, qu'il s'agisse de façonner le bois ou de concevoir une idée. Mais sont-ils vraiment compatibles? Le menuisier, se concentre sur la matière, son savoir-faire permet de transformer une ressource brute: le bois, en objets fonctionnels et tangibles. Le designer, en revanche, agit en amont de la fabrication. Il conceptualise, imagine et planifie. Là où le menuisier voit la matière, le designer voit le potentiel. Il donne une direction, un cadre et un sens à la création.

Lorsque ces deux pratiques
se rencontrent, elles
ne s'opposent pas : elles
s'enrichissent

Ensemble, ils tissent un dialogue fécond entre concept et matière. Ainsi, la fusion de ces deux pratiques, loin d'être un simple assemblage, devient une véritable collaboration créative. Elle permet de réconcilier tradition et innovation, savoir-faire manuel et pensée conceptuelle.

Cette approche collaborative s'inscrit dans une dynamique plus large où les pratiques artisanales et industrielles se croisent et se réinventent, brouillant les frontières entre l'artisanat, le design et la l'industrie. Dans ce contexte, les oppositions entre ces savoirs perdent de leur pertinence: au contraire, ils se nourrissent mutuellement. Comme le souligne la réflexion de Grace Lees-Maffei et Linda Sandino: «'The concept of craft' posait, entre autres, deux questions : 'Qu'est-ce que l'artisanat?' et 'Comment se différencie -t-il d'une part de la fabrication industrielle et d'autres part de l'art? Trente ans plus tard, une troisième question s'ajoute aux deux précédentes : 'Cela a-t-il de l'importance?' Il est certain qu'aujourd'hui, très peu de praticiens considèrent que les frontières entre l'art, l'artisanat et le design ont encore un sens. L'artisanat et l'industrie sont fréquemment partenaires, et nombre de designers combinent avec aisance la production de pièces uniques et les impératifs de la production sérielle... De fait, le terme 'artisanat' est désormais inadéquat pour résumer la diversité collaborative et interdisciplinaire des pratiques actuelles [...].»¹¹

Cette citation soulève une réflexion profonde sur l'évolution des pratiques de création et de production au cours des dernières décennies. Elle commence par deux questions essentielles: qu'est-ce que l'artisanat et comment se distingue-t-il? Ces

questions étaient au cœur des discussions, dans un contexte où l'artisan était perçu comme le créateur manuel de pièces uniques, tandis que l'industrie se consacrait à la production de masse et l'art poursuivait des objectifs esthétiques et expressifs. Cependant, à mesure que les pratiques créatives ont évolué, une troisième question émerge : est-ce encore important de faire cette distinction? Cette interrogation souligne que les frontières entre ces domaines sont de plus en plus floues. Aujourd'hui, certains ne considèrent plus que l'art, l'artisanat et le design sont des catégories distinctes. En effet, artisanat et industrie sont souvent partenaires, et les designers naviguent aisément entre ces deux types de créations. Cette évolution conduit à une remise en question du terme «artisanat», jugé désormais insuffisant pour décrire la diversité des pratiques actuelles. Loin d'être isolé, il est désormais intégré à un réseau plus large de production créative, où les distinctions entre l'artisanat, l'industrie et le design ont perdu de leur sens.

Ce contexte invite à interroger l'image du maker. Figure emblématique de l'autonomie, de la réinvention et de la durabilité, le maker symbolise une démarche ancrée dans la créativité et la quête de sens. Cependant, cette image est souvent instrumentalisée à des fins marketing, risquant d'en altérer la profondeur et l'authenticité.

Prenons l'exemple de 100 Détours, qui se tourne, aujourd'hui, vers la semi-industrialisation et l'automatisation de ses processus de fabrication.

En cherchant à conjuguer la création de pièces uniques et des méthodes de production plus standardisées, l'entreprise se heurte à un défi central : comment rester fidèle à la philosophie originelle du maker tout en répondant aux impératifs économiques?

11 - *CRAFTS, anthologie pour un artisanat de demain.*
LEES-MAFFEI Grace, SANDINO, Linda.
«Art, Design, Artisanat : les liaisons dangereuses»

Le *maker*, par essence, réinvente la manière de concevoir, de fabriquer et de consommer. Ainsi, dans un contexte où l'image du *maker* est largement utilisée comme un argument de vente pour conquérir un public en quête de sens et d'authenticité, on peut se demander si des entreprises comme 100 Détours ne risquent pas de diluer cette identité. La question qui se pose alors est celle de l'équilibre entre création artisanale et stratégie commerciale:

Peut-on concilier l'artisanat et l'industrie sans trahir l'essence même de la création artisanale ?

Cette réflexion questionne la nature même de l'artisanat dans un contexte contemporain où les frontières sont de plus en plus floues. Le cas de 100 Détours en est une illustration: comment conserver l'identité d'une démarche créative et authentique, tout en intégrant des procédés de production plus automatisés, répondant aux exigences du marché?

L'hybridation des pratiques, si elle est bien pensée, offre néanmoins des opportunités intéressantes. Elle permet de répondre aux défis écologiques et économiques tout en réinventant les modes de production. Des initiatives comme celles de 100 Détours ou de Landron-Chartier montrent qu'il est possible de concilier quête d'authenticité et adaptation aux exigences du marché. En s'inspirant des savoir-faire ancestraux tout en intégrant des outils et des processus modernes, ces entreprises proposent un modèle où l'artisanat et l'innovation coexistent harmonieusement. Ce modèle redonne une place centrale au geste, au faire, et replace l'humain au cœur des processus de création. Ainsi, la figure du *maker*, loin d'être un simple argument marketing, peut devenir un levier pour repenser la production contemporaine. En croisant artisanat, design et technologie, ces démarches alternatives réinventent de nouvelles manières de concevoir et de consommer, où



la responsabilité écologique et le respect des ressources occupent une place centrale.

**hybridation
créative**

le croisement des savoir-faire et des process permettent-ils la création de nouvelles façons de faire?

Ainsi, en combinant des approches artisanales et industrielles, ces entreprises démontrent que l'hybridation des pratiques peut être une voie puissante pour répondre aux défis contemporains et aux attentes profondes des consommateurs. Comment le croisement des pratiques, des savoir-faire et des processus peut-il concrètement ouvrir la voie à de nouvelles manières de créer, à la fois plus durables, plus inventives et en résonance avec notre époque?

L'hybridation, au sens propre du terme, est d'abord un concept biologique: il désigne le croisement naturel ou artificiel, de deux individus - plantes ou animaux -, d'espèces, de races ou de variétés différentes. Au sens figuré, on parle d'hybridation pour caractériser un objet - au sens d'objet d'étude, quelque chose -, «qui a une origine, une composition disparate et surprenante». Emprunté au latin (*H*)*ybrida*, *hybris*, signifiant «bâtard, de sang mélangé».¹² L'hybridation est un mélange, une fusion, il s'agit d'un métissage.

L'hybridation des pratiques entraînerait-elle la perte des savoir-faire traditionnels?

Ce processus peut aussi permettre de préserver des savoir-faire tout en étant intégrés aux nouvelles technologies, en créant de nouvelles synergies. Le véritable défi réside dans la manière de conjuguer innovation et respect des pratiques ancestrales, en valorisant à la fois la créativité et la richesse des traditions.

¹² - définition CNRTL

Paradoxalement, cette rencontre entre tradition et technologie peut devenir une opportunité, une chance, de sauvegarder ces savoir-faire tout en les réintégrant dans des processus modernes. Trouver l'équilibre entre innovation et respect des pratiques ancestrales exige de valoriser à la fois la richesse culturelle du passé et le potentiel créatif du présent.

Ce que l'hybridation des pratiques permet c'est la création de nouvelles façon de faire, de fabriquer, en rendant les modes de production plus flexibles et mieux adaptés aux enjeux actuels. En croisant des techniques variées, des solutions émergent, ainsi elles peuvent répondre à des problématiques spécifiques, comme celles liées à la durabilité ou à l'épuisement des ressources.. Par exemple, l'alliance entre artisanat et industrialisation permet de réaliser des pièces uniques tout en répondant aux problématiques liées à la standardisation ainsi qu'aux impératifs économiques et capitalistiques. Cela ouvre la voie à une plus grande diversité dans la production, en redéfinissant les limites de ce qui est possible tant du point de vue fonctionnel qu'esthétique.

La ressource peut-elle être un moteur d'innovation technologique? Comment adapte-t-on les process à la ressource?

Une ressource atypique appelle des techniques de différents champs d'applications et favorise, ainsi, une certaine hybridation. Si elle est atypique, elle nécessite de repenser les processus de production en fonction de ses spécificités. L'adaptation des techniques de fabrication, qu'il s'agisse de bois, de matériaux recyclés ou d'autres éléments peu conventionnels, stimule la recherche. Ce processus établit des ponts entre savoir-faire, ancestraux et contemporains, menant à une hybridation enrichissante des pratiques.

Ce croisement des disciplines, lié à l'agriculture, au design ou à l'artisanat, favorise l'émergence de solutions innovantes, efficaces et durables. En somme, l'hybridation des pratiques



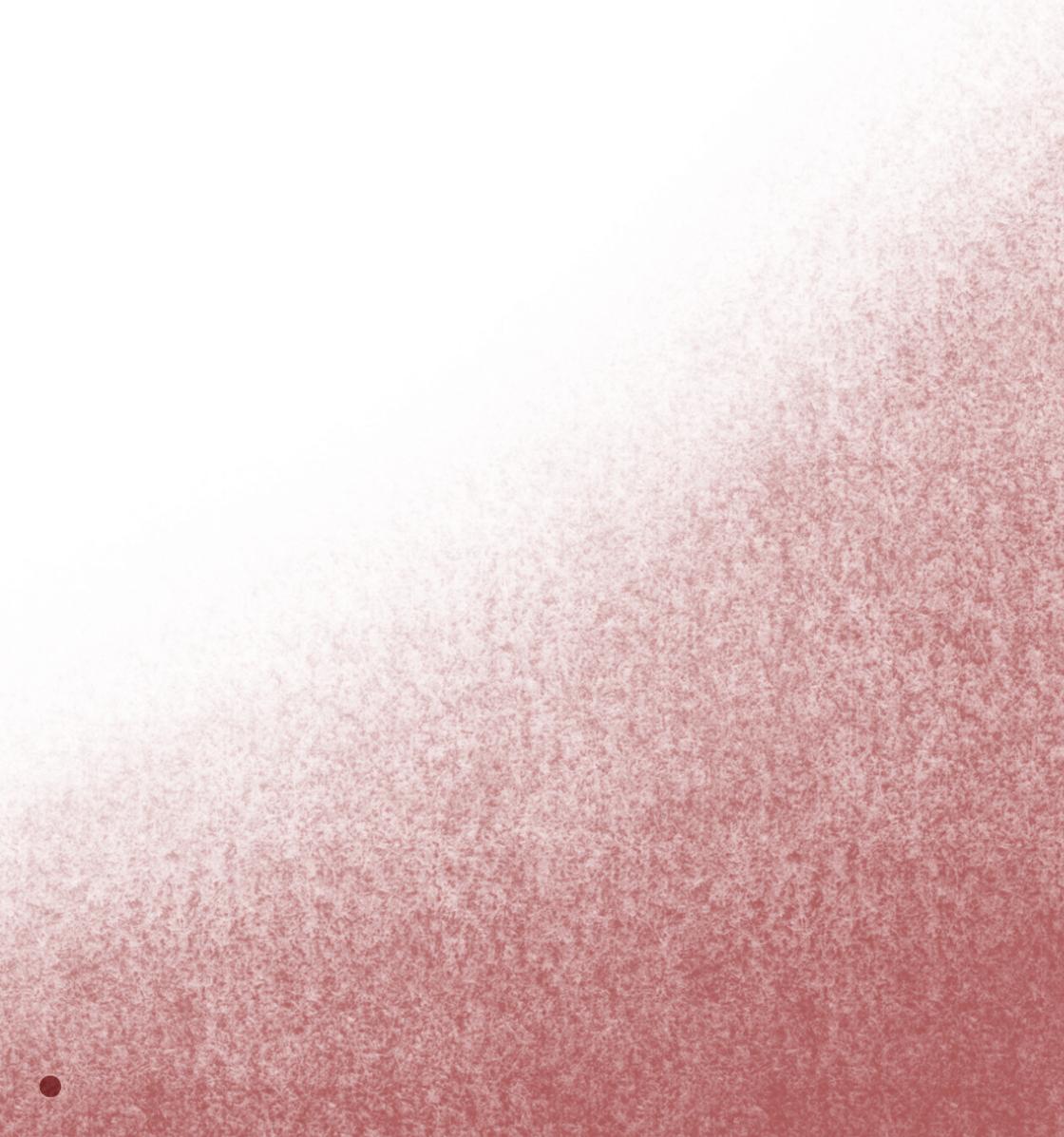
devient un vecteur clé pour valoriser des ressources atypiques et les transformer en produits uniques, tout en poussant l'innovation dans des directions inédites.

Après avoir exploré les approches hybrides du vigneron et du menuisier, il semble essentiel de s'interroger sur la ressource même qu'ils façonnent : quel rapport entretiennent-ils avec la matière? Quelle est l'essence véritable de leurs créations? D'où proviennent ces matériaux et quel est leur devenir?



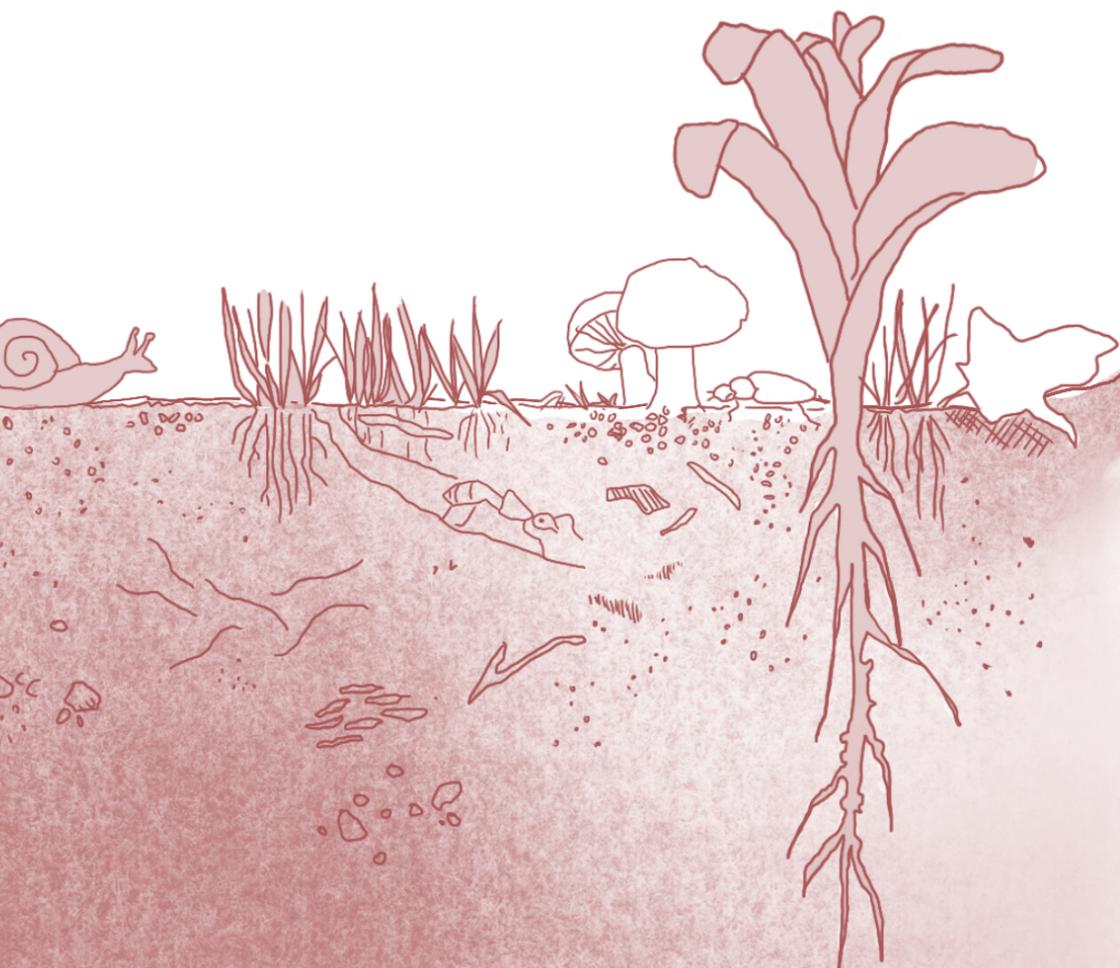
●

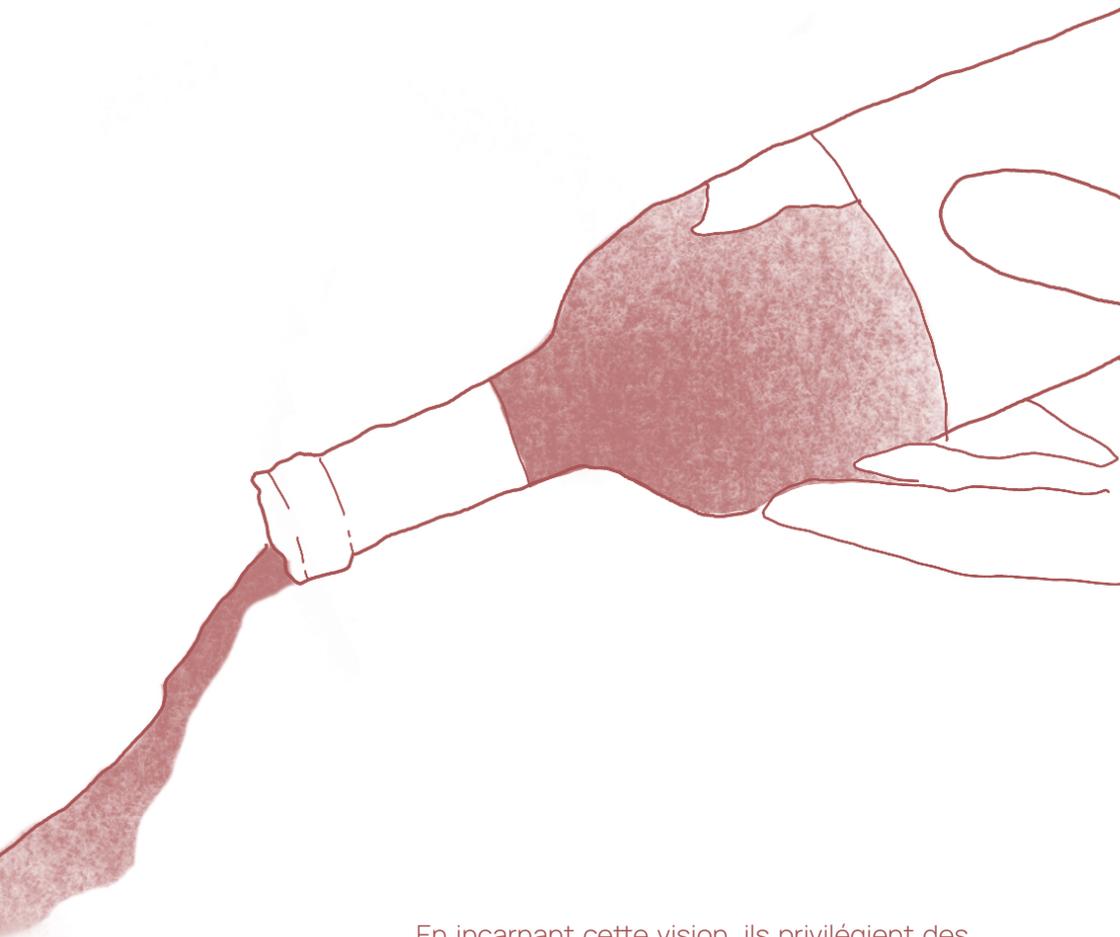
**LE SOL,
LA FORÊT,** une
ressource commune



●

Le domaine Landron-Chartier défend
l'idée qu'un sol vivant, en bonne
santé, permettra d'accroître la qualité
des vins.

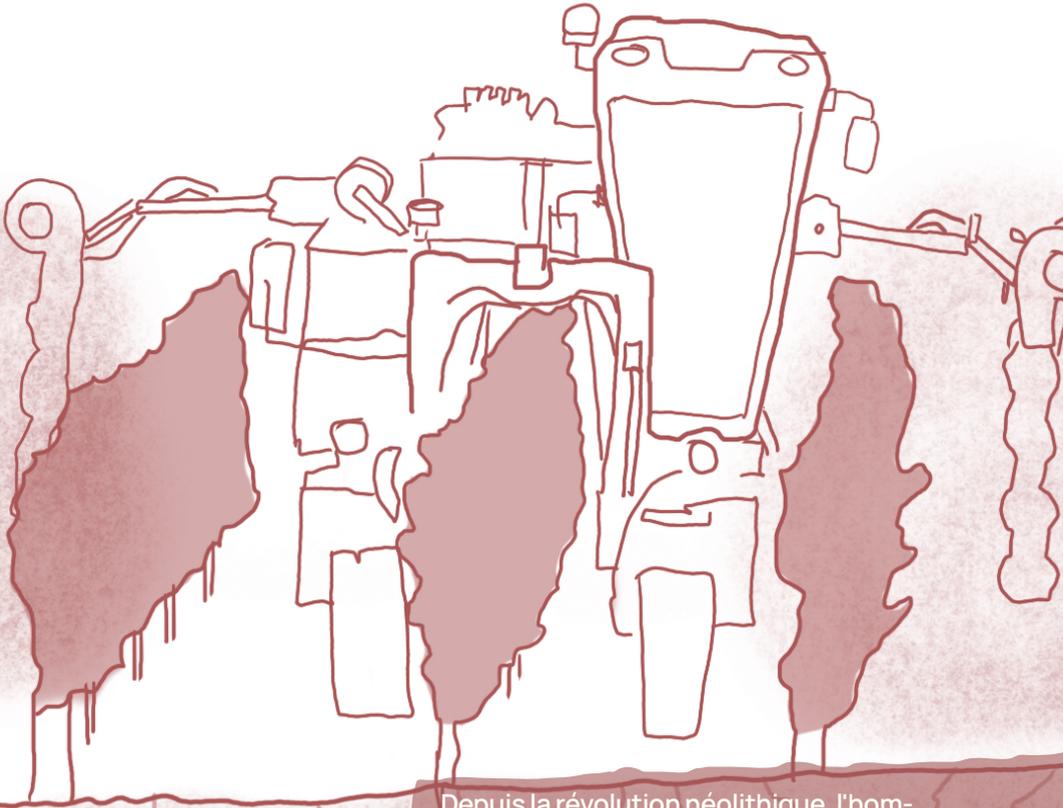




En incarnant cette vision, ils privilégient des pratiques respectueuses de l'environnement pour préserver ce bien commun en adoptant des approches telles que l'usage d'huiles essentielles et de purins pour développer une viticulture soucieuse du bien-être végétal et de l'équilibre de la biodiversité. Loin d'être un simple substrat, le sol est un milieu vivant, une ressource pour la vigne mais aussi essentiel à la croissance des végétaux et des êtres vivants.

Le terme «ressource» désigne tout élément utile ou nécessaire à l'atteinte d'un objectif ou à la satisfaction d'un besoin. Le sol, en tant que ressource essentielle, joue un rôle central dans l'équilibre des écosystèmes et la satisfaction des besoins humains. Cependant, l'histoire de l'agriculture montre que cette relation entre l'homme et la terre a évolué, parfois au détriment de ce fragile équilibre.

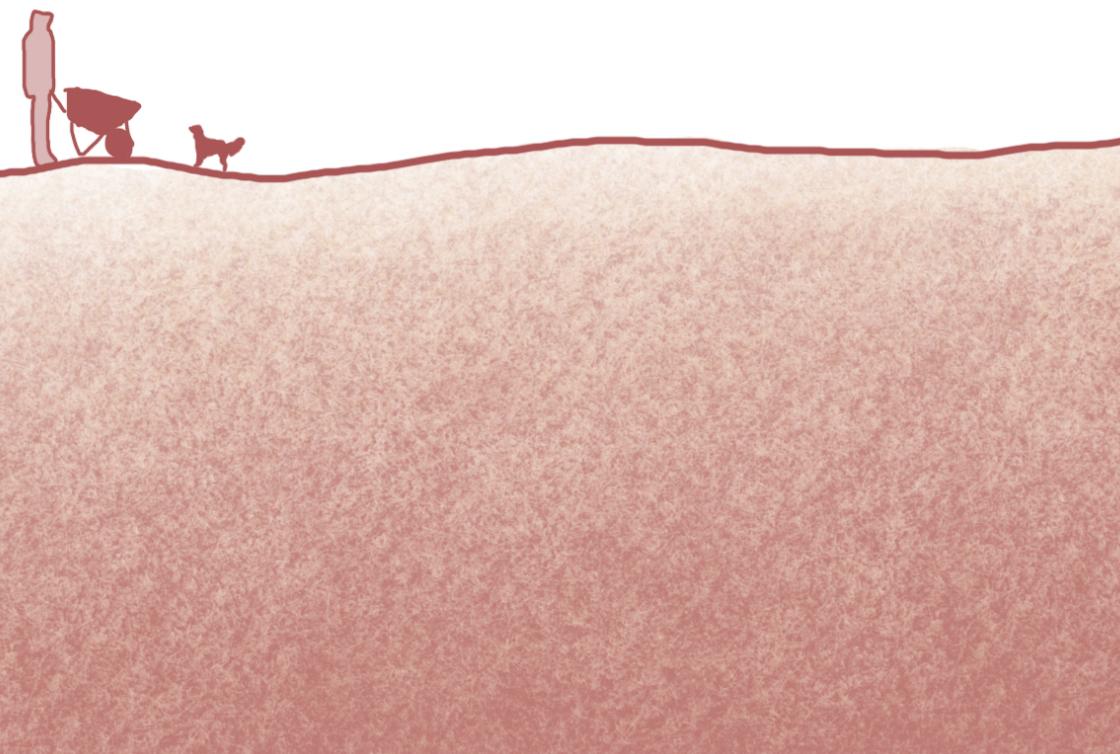


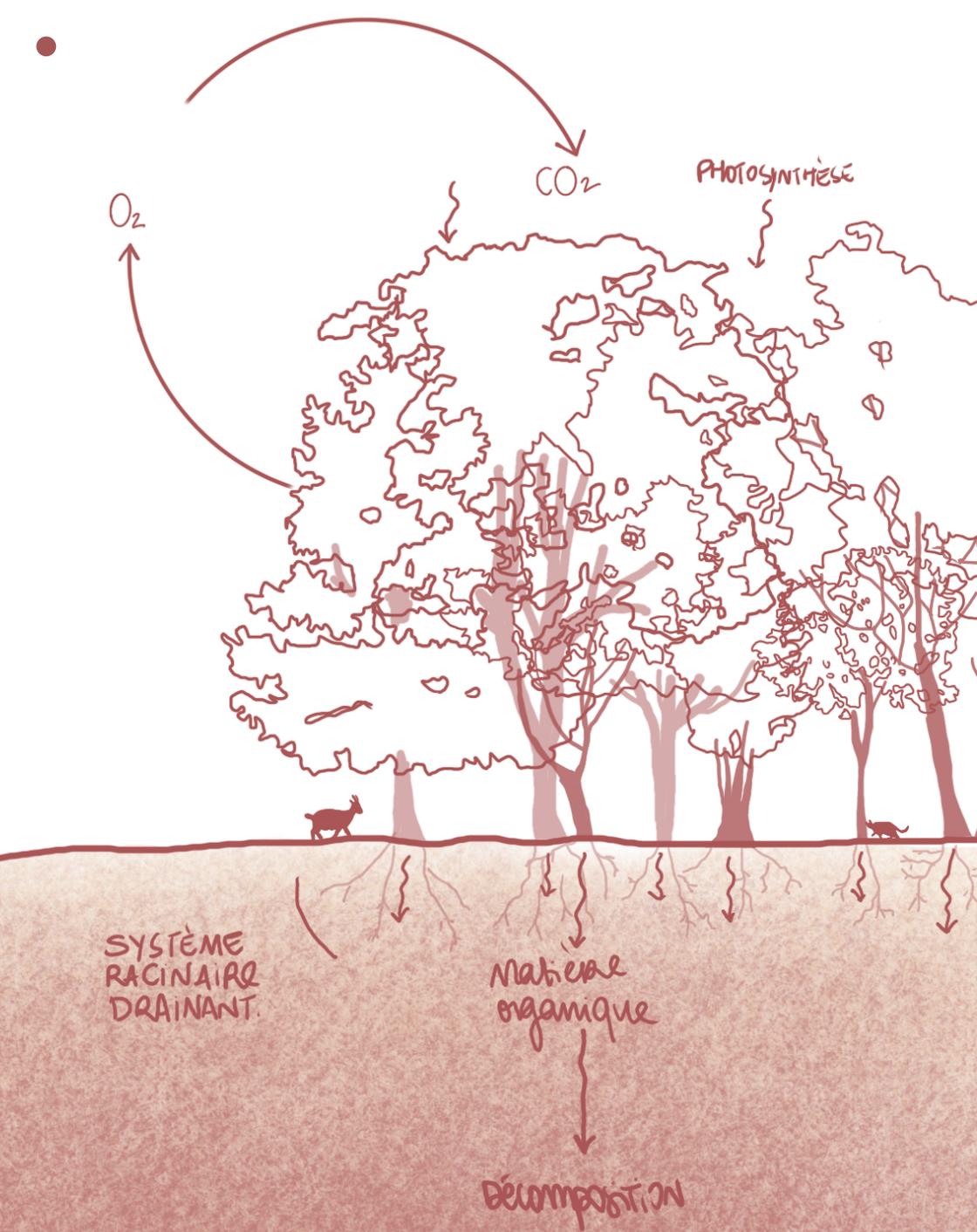


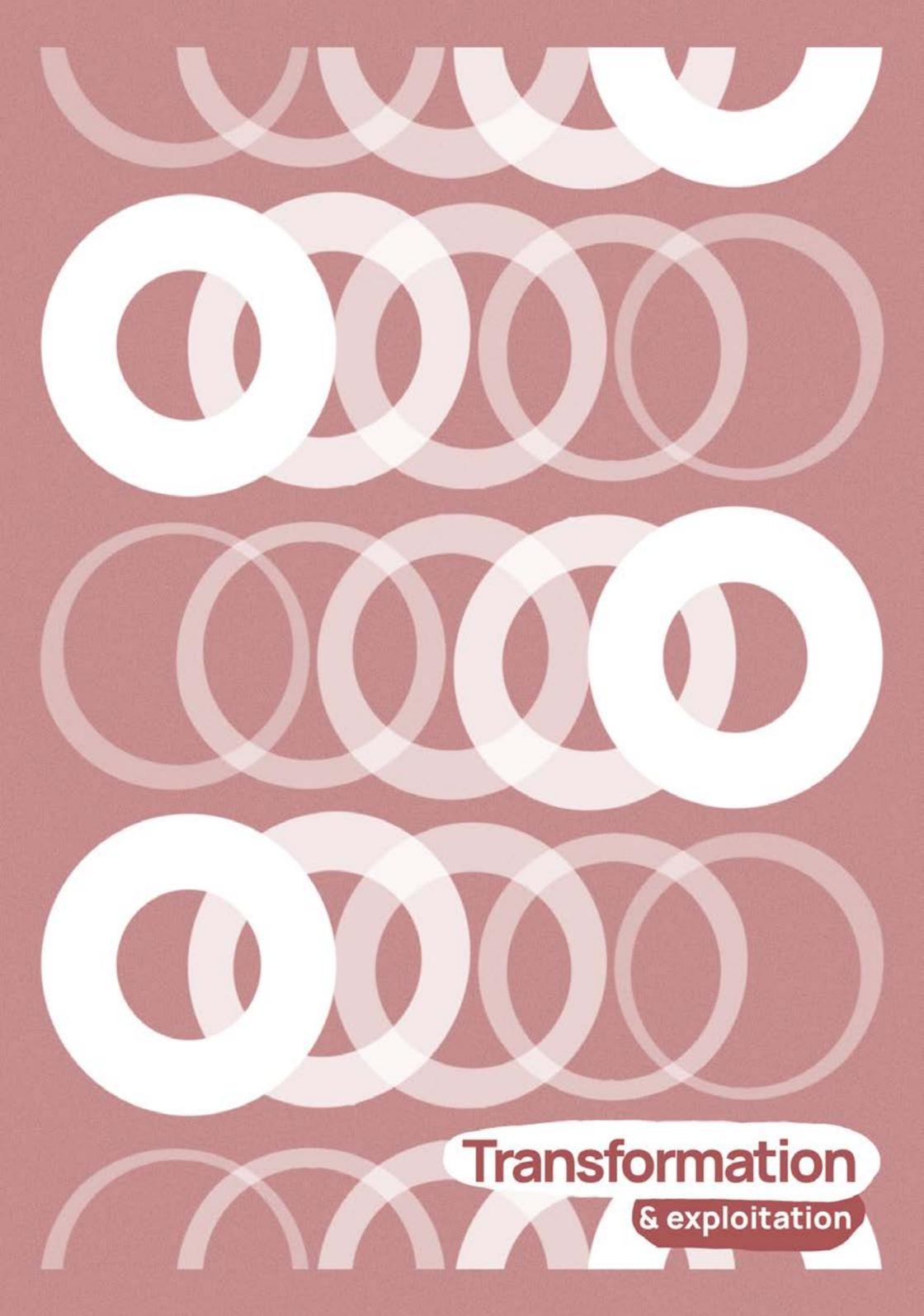
Depuis la révolution néolithique, l'homme s'est sédentarisé, et a développé l'agriculture. Ainsi, la terre a fini par être intensivement exploitée. Cette culture n'est pas naturelle, le processus agricole actuel détruit les sols et perturbe les cycles de l'eau et est souvent la cause d'un assèchement, d'une érosion des sols.¹³ Ce phénomène s'est intensifié notamment avec l'industrialisation.

¹³ - MARROT, Sébastien.
Prendre la clé des champs,
«De l'agronomie à l'agroécologie. Agriculture permanente et biologique, le testament agricole d'Albert Howard»

Le sol vivant tout comme la forêt ne se limitent pas à la seule fonction d'être une ressource agricole, il s'agit de biens communs qui jouent un rôle dans la régulation climatique, dans la filtration de l'eau et qui jouent un rôle dans le soutien et le maintien des écosystèmes. Elles sont ce qu'on appelle des puits de carbone, ce sont des réservoirs naturels qui absorbent et stockent le dioxyde de carbone (CO_2) de l'atmosphère, contribuant ainsi à réduire la concentration de ce gaz à effet de serre. Les sols riches en matière organique ont la capacité de stocker du carbone. Grâce à la photosynthèse, les plantes captent le CO_2 et le transforment en matière organique, qui s'intègre progressivement au sol sous forme de racines, de résidus végétaux et d'humus. Ce processus contribue non seulement à réduire la concentration de CO_2 dans l'atmosphère, mais aussi à enrichir la structure et la fertilité des sols. De leur côté, les forêts absorbent également le CO_2 par la photosynthèse et le stockent dans leur biomasse, notamment dans les troncs, les branches, les feuilles et les racines..







Transformation

& exploitation

**du sol à la
digestion**

Landron-Chartier, de la terre à la cuve

Chaque étape de croissance de la vigne est importante et contribue à la qualité du vin final. De nombreux autres facteurs entrent en jeu tels que la météo ou la composition de la parcelle, tous les sols ne sont pas aptes à accueillir, développer la vigne.. Nous allons ici, retracer les étapes de transformation, du sol à la cuve, cela illustre l'importance de chaque détail dans la chaîne de production.

Plante à tige ligneuse qui produit le raisin, le pied de ce végétal appelé cep de vigne, pousse dans un sol préparé, labouré, amendé. La «vigne» décrit, par extension, le terrain, le champ, planté de vignes. Il en existe une multitude de variétés de vignes, appelés cépages. Chaque parcelle à son importance dans la croissance de la vigne, la composition des sols influence directement la qualité, le goût et le caractère du vin. La notion de terroir est fondamentale en viticulture, elle englobe les pratiques de production ainsi que la géologie et permet alors de caractériser les vins.

La culture de la vigne est soumise au cycle annuel du végétal, elle suit un cycle précis dicté par les saisons. En hiver, la vigne est en repos végétatif, et les viticulteurs procèdent à la taille pour préparer l'année suivante. Au printemps, les bourgeons éclatent, marquant le début de la croissance des cep, une période délicate en raison des risques de gelées tardives. Entre le printemps et l'été, la vigne s'épanouit : les rameaux s'allongent, les feuilles assurent la photosynthèse, et les fleurs se transforment en grappes. Les viticulteurs interviennent alors pour le palissage et l'effeuillage, optimisant l'ensoleillement des grappes. En été, les raisins mûrissent et se gorgent de sucres,

mais restent vulnérables aux maladies comme le mildiou, combattu à l'aide d'ajout de minéraux. À l'automne, lorsque les raisins atteignent leur pleine maturité, les vendanges commencent. Les grappes, récoltées à la main, sont triées et pressées pour extraire un jus, ensuite clarifié (débouillage) et transféré en cuve pour la fermentation, il y entame sa transformation en vin grâce à un levain naturel.

Ce caractère saisonnier impose aux viticulteurs une adaptation constante, où la qualité du produit final repose sur l'attention portée aux détails et à l'environnement.

La vigne, enracinée dans un terroir, un territoire, un cycle naturel, un écosystème, devient plus qu'une simple ressource. Elle incarne un phénomène vivant, que l'homme observe, accompagne et transforme au gré de ses besoins et envies.

Cette transition, du naturel au transformé, nous invite à réfléchir sur la manière dont l'homme façonne des produits porteurs d'identité et de sens. Cette culture ne se limite pas à l'exploitation d'une ressource : elle raconte l'histoire d'un assemblage des savoir-faire de l'homme, de la nature cyclique et du temps.

Au travers de sa transformation, le raisin passe par différents états, différentes transformations, différents lieux : de l'extérieur vers l'intérieur. Un fois pressé et transporté en cuve, que se passe-t-il avec le raisin? Quelles réactions chimiques se passent?

Imaginons donc, un instant, ce moment où le chai est bercé par le son des vendanges, où les cuves se remplissent et frémissent déjà..

« *C'est ma saison préférée* »

Je sens mon enveloppe vibrer, je sens les parois qui m'entourent vibrer, mon intérieur se met à s'agiter, cette chanson me prend au tripes. Aujourd'hui, c'est le jour. Le premier de plusieurs semaines. Le son du tracteur qui revient du champ de vignes, je le reconnaîtrais entre mille, le son des pas des vendangeurs au-dessus de ma tête, ils vident la récolte du jour. Le pressoir se met en route, il tourne, encore et encore, jusqu'à ce que.. plus rien. Puis vint le son du jus de raisin qui coule, goutte-à-goutte puis un filet jusqu'à plusieurs litres en même temps. Le pressoir se remet en route. Tous les ans, le même refrain.

Cette année est particulière, c'est ma 32-ème année. Autant vous dire que j'ai du bagage. 32 ans que, chaque année, j'attends cette saison avec impatience, cette sensation de vibration intense. Tous ces sons que je perçoit, tous ces vigneronns que je croise, tous ces visiteurs qui passent, tous ces raisins que j'accueille à bras ouverts.

Même si j'ai l'air dure, à l'intérieur, je frémit, je suis vivante. Je dévoue ma vie, plus que de raisons, à ce jus de raisins. En mon sein, se développe un met d'excellence : le vin. Fruit de mes années de labeur, mes levures le rendent de plus en plus goûtue. J'élevais et j'élève des vins issus de ces récoltes. Cette gestation commence aujourd'hui, à l'accueil de ces raisins. Bientôt, naîtra un nouveau mélisme. Et moi, simple cuve, maillon d'un long

travail commençant dehors, je suis remplie de gratitude.

En face de moi, je vois mes ancêtres, elles sont plus vieilles que moi, elles ont une 40-taine d'années de plus, elles me chuchotent alors qu'elles aussi, c'est leur saison préférée. Elles semblent comblées par cette contribution. Chut.. Le vigneron arrive, il soulève le chapeau de l'une d'elle, en contrôle méticuleusement son contenu, le jus qu'elle contient frémit, pétille. Il en contrôlera le goût et la qualité. Le bruit de ses pas semblent indiquer qu'il s'en va. Contrôler les raisins qu'il reste à récolter sûrement. Demain, tout recommencera, et ce, pendant plusieurs semaines.»¹⁴

Ces cuves, vieilles de plus de 80 ans, ont été construites en 1936 en même temps que la cave utilisée par Landron-Chartier. En béton rectangulaire, elles sont tapissées de carreaux de verre à l'intérieur, une particularité qui permet de créer des vins différents, l'outil influence le goût et la qualité des vins. Lorsque le vin est en cuve, pendant qu'il travaille, le vigneron contrôle, ajuste. Benoît défend l'idée d'un vin vivant, qui se vinifie, se bonifie. En général, il faut entre une et deux années pour chaque cuvée, le vin est ensuite mis en bouteille.

Au travers de son travail, Benoît analyse chaque étape, il ponctionne quelques mL du jus, contenu dans les cuves, pour :

- Goûter et tester le moût (jus de raisin avant fermentation) afin d'en connaître sa composition : taux de sucre, acidité et pH.
- Pendant la fermentation, il va surveiller l'évolution des sucres, de la température ainsi que l'activité des levures.
- Puis, durant l'élevage (étape faisant suite à la vinification) du vin, il vérifie le taux d'alcool, l'acidité, ainsi que les tanins.
- Pour terminer, avant la mise en bouteille, le vigneron déguste, évalue le goût, vérifie l'aspect du vin, s'il est trouble ou clair, il s'assure qu'il ne reste pas de sucres qui pourraient entraîner une poursuite de la fermentation.

Ces analyses, essentielles, ne remplacent pas l'intuition et l'expérience du vigneron.

*C'est cet équilibre entre technique et
ressenti qui fait de la vinification un travail
d'orfèvre, à la croisée de l'art et de la
technique.*

Une fois élaborés, les vins entament leur cheminement, du chai jusqu'aux consommateurs.

du goulot aux calories

Les vins produits par le domaine Landron-Chartier, sont embouteillés et étiquetés au chai, ils sont ensuite vendus à des oenophiles aguerris ou en plein apprentissage, localement et à l'international. Mais le parcours du vin ne s'arrête pas là, il finit par devenir une part intime de ceux qui le consomment. Ce breuvage est bu, consommé, par le corps humain.

Aujourd'hui, cette boisson n'est plus consommée comme autrefois, ce n'est pas simplement un «pichet» que l'on pose sur la table, un «vin de soif». Il est le symbole d'une certaine culture de l'hédonisme, du plaisir et de l'art de vivre. Avec Landron-Chartier, on ne boit pas pour assouvir une «nécessité», mais pour vivre une expérience. Chaque vin cherche à raconter une histoire : celle d'un sol de schistes, de calcaires, de gneiss..., celle d'un climat ligérien, d'un savoir-faire de vigneron-artisan.. Derrière chaque verre se cache tout un cycle de production, de l'énergie investie pour offrir une expérience. Consommé, digéré, il réchauffe, alimente des conversations, et inspire des idées. Le vin devient un élément créateur de lien social et de dynamisme collectif.

Cette dimension humaine et dynamique résonne dans l'œuvre de Sébastien Barrier. *Savoir enfin qui nous buvons* créée en 2012, qui dépasse la simple évocation du vin pour explorer les récits de celles et ceux qui le produisent. À travers son spectacle, Barrier donne à voir et à entendre des histoires profondément ancrées dans le territoire et le vivant, des histoires qui laissent une empreinte durable.

Sébastien Barrier performe et emmène ses spectateurs dans un voyage «au bord de la rivière»¹⁵, où il rendra compte de la vie de vigneron et vigneronnes, explore les liens entre les hommes, la vigne, le vin et la vie en mettant en lumière des acteurs engagés, souvent en marge du système dominant - exerçant en agriculture biologique ou en biodynamie -. «Il montre que le vin est bien plus qu'une boisson : c'est un vecteur d'histoires, de rencontres et de cultures.»¹⁶ Cette pièce de théâtre cherche alors à faire écho à des préoccupations contemporaines : sur l'écologie, l'authenticité et la transmission du savoir-faire artisanal. Toute l'énergie déployée par les vigneron et vigneronnes est alors décuplée, intensifiée, retravaillée, pour être mise en lumière ; Par le biais du théâtre, ce n'est plus simplement une bouteille de vin et un goût que les spectateurs perçoivent, mais des histoires, un spectacle, des visages, des monologues, de l'humour...

Cette énergie ne s'arrête pas là: à chaque gorgée, le vin transmet quelque chose à celui ou celle qui le boit. Ce qui a été cultivé dans les champs, travaillé dans les chais et raconté sur scène par Sébastien Barrier continue de se diffuser. On donne, on reçoit, et on partage. Le vin est comme un lien simple qui relie les gens, entre le passé et le futur de la saisonnalité.

De cette idée de cycle et de transmission, on passe à une autre forme de dialogue entre le passé et le présent, entre le fini et le vivant: 100 Détours. L'entreprise fait renaître une matière finie, le bois d'anciennes menuiseries de fenêtres, pour lui offrir une nouvelle vie. De la vieille fenêtre au bois d'œuvre, il s'agit, ici, aussi d'un geste d'attention, de transformation et de mise en lumière, où ce qui semblait voué à disparaître se révèle porteur d'un potentiel certain.

15 - KLEIN, Véronique, article en date du 24/10/2014, «au bord de la rivière» signifie «au bord de la Loire».

**de la matière
finie à la vie**

100 Détours, de la vieille fenêtre au bois d'oeuvre

Les anciennes fenêtres ont été posées pour la plupart il y a une trentaine d'années et sont aujourd'hui déposées et mises en déchetterie pour les remplacer par des menuiseries plus performantes thermiquement, demandant moins d'entretien de la part des propriétaires - en aluminium et en PVC. En France, ce serait 6 millions de fenêtres déposées par an, soit environ 50 000 tonnes de déchets générés, qui sont généralement valorisées énergétiquement - c'est-à-dire, brûlées - ou enfouies.

Réduite au rebut, la menuiserie suscite quelques interrogations. Que pouvons-nous en faire? Si l'on suit le schéma classique, le bois sera enfoui ou brûlé et par conséquent, gâché. Un parcours alternatif peut se dessiner.

A travers son expérience professionnelle de menuisier, poseur de fenêtres, Benjamin Verger, s'est rendu compte des quantités de menuiseries déposées localement, il a commencé à les récupérer et les entreposer dans l'attente d'en faire quelque chose..

Le bois dans son milieu naturel, grandit au fil des années, s'épaissit, s'allonge, participe au paysage local. Vecteur de nombreuses explorations sur des contrées lointaines, nous avons importé de nombreuses essences différentes, nous les avons équarris, débités : en plot, en dosse... Puis nous les avons usinés, façonnés à nos besoins constructifs. Il en existe une multitude d'essences. A l'atelier nous en rencontrons quelques-unes, *MOABI, sipo, Bossé, Niangon, Sapelli, mékanti, mengkulang, tuani, Curupixa..*»¹⁷

Ces bois grandissent dans les forêts d'Asie du Sud-Est, d'Afrique, d'Amérique du Sud, certains, comme le Moabi, mettent 600 ans à atteindre leur taille adulte.

Puis Benjamin et Jérémie ont commencé à démanteler, dé-fabriquer les menuiseries, en séparant la vitre du montant et de la traverse, puis en délinant ces morceaux de bois fait de plusieurs feuillures. Les traces de son usage passé encore visible, ils essayent, les assemblent pour en faire du petit mobilier, expérimental d'abord, puis à une plus grande échelle.

Au fur et à mesure, le rebut reconsidéré, revalorisé au rang de matériau, de l'objet et enfin de l'utile. Cette matière finie, rejoint le cycle du produit fini.

Aujourd'hui, les méthodes ont changé. Les fenêtres sont toujours collectées dans le bassin Bressuirais mais elles sont démantelées par l'ESIAM, entreprise à but d'emploi, qui sépare les éléments constitutifs de la fenêtre : le verre d'une part, le métal de l'autre et le bois qui se trouve être son déchet. «Après la réception des menuiseries démantelées, la première étape consiste à classer les bois en fonction de leur essence et de leur classe d'usage, grâce à des outils de reconnaissance macro et micro. Tous les morceaux sont alors tronçonnés, identifiés et classés. L'entreposage, le classement, la reconnaissance d'essence et la détermination des classes d'usages font partie du processus de revalorisation.»¹⁸

Le processus se poursuit par un cycle de restauration des montants et des traverses.

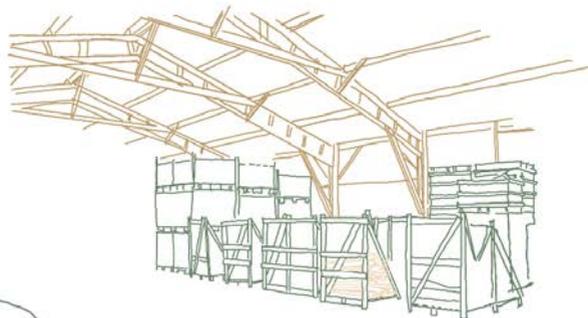
Pendant ce temps, au bureau, le design s'adapte au matériau. Le rebut, utilisé comme matière première, devient à la fois une source d'inspiration et une contrainte à intégrer dans la conception.

Entre l'atelier, où ces éléments de fenêtres retrouvent une seconde vie, et le bureau, où le design s'ajuste aux imperfec-

tions et aux contraintes du matériau, émerge une démarche globale. Le rebut devient, à la fois une limite et un levier, guidant le designer dans une création conceptuelle mêlant recherche de sens et création d'objets porteurs de valeurs et d'usage.



Livraison de palettes à dossierets par l'ESIAM



Stockage du bois



Reconnaissance d'essence

18 - Catalogue 100Détours, «Le rebut, matière première»

du matériau à l'objet

Ici, le travail du designer joue un rôle d'intermédiaire entre le matériau et le futur objet, la création ne se fait pas ex-nihilo, chaque projet se construit à partir de contraintes imposées par le matériau d'une part, mais aussi par un cadre, un site, défini par une demande. Le matériau, avec ses limites et ses possibles, devient une base qui oriente le dessin tout en nourrissant la réflexion.

Le design, d'après le dictionnaire anglais, signifie «délimiter, planifier, projeter, avoir l'intention de...»¹⁹ Cette discipline vise à une «harmonisation de l'environnement humain, depuis la conception des objets usuels jusqu'à l'urbanisme.»

Au travers de sa profession, le designer s'enracine véritablement dans un contexte, un environnement paysagé, raconté, regardé, un environnement vécu. Le praticien interagit directement avec ce qui est déjà là, ce qui n'est plus ainsi que ce qui peut être. Il ne cherche pas à imposer sa vision mais plutôt à faire dialoguer le matériau avec l'espace et les récits qu'ils portent.

Néanmoins, son rôle ne se cantonne pas seulement à la production d'un concept, d'une image ou d'un objet, mais aussi à se remettre en question, lui et son matériau, convoquer des références diverses.

Cette remise en question devient d'autant plus significative lorsque l'on s'intéresse aux matériaux de réemploi, qui impliquent une approche sensible à la mémoire des objets et à leur cycle de transformation.

¹⁹ - Définition Larousse

Dans le cadre de l'utilisation d'un matériau de réemploi²⁰, Jean-Marc Huygen, décrit que «l'attitude du réemployeur est l'adaptation de la matière déjà utilisée, ainsi que de l'énergie transformée en entropie pour le fabriquer, mais aussi - en cas de réemploi conscient - le souci de conserver la mémoire de l'ancien objet. Il conçoit le temps tournant (nouveau cycle des objets devenus obsolètes), le temps lent (l'objet hors d'usage n'est pas laissé de côté au profit d'un nouvel objet) et le temps long (transmission aux générations suivantes)». ²¹ Le réemployeur n'est ni recycleur ni réparateur, mais agit comme un médiateur entre les différentes temporalités. Il imagine de nouveaux modes de production, de construction qui ne s'appuient plus uniquement sur des pratiques extractivistes, mais qui s'appuient sur le potentiel des secondes vies et des possibles réincarnations de matériaux, qui s'appuient sur une pensée cyclique, quasiment permaculturelle.

De la vigne à la cuve, ou de la vieille fenêtre à l'objet de design; ces transformations invitent à une réflexion plus large sur le rôle de l'artisanat et des processus hybrides dans la valorisation des ressources naturelles; elles mettent en lumière des pratiques qui réinterrogent notre rapport aux matériaux et à leurs potentiels de régénérations.

Ainsi, ce croisement entre réemploi et conception s'accompagne d'une réflexion sur notre rapport au temps et à la matière: En dépassant les logiques linéaires de production et de consommation, le réemployeur comme le vigneron inscrit son travail dans une dynamique circulaire, cyclique, où tout se fait et se défait.

20 - Le terme Réemploi, est défini par Jean-Marc Huygen comme « l'attitude intermédiaire entre réutilisation et recyclage. L'objet obsolète est conservé [...], mais il sert à élaborer un nouvel objet pour un nouvel usage qui peut être totalement différent du premier. L'objet réemployé permet donc une plus grande adaptation que l'objet réutilisé, tout en gardant l'information du premier objet : l'assemblage d'objets obsolètes, avec ses formes et son usage nouveaux, apparaît comme un nouvel objet mais, à un second niveau de lecture, on reconnaît formes et informations des premiers objets. En réemployant, on lègue ainsi aux générations suivantes deux couches d'informations : celle de l'objet nouveau (appelé à devenir lui aussi obsolète...) et celles des premiers objets. »

21 - *CRAFTS, anthologie pour un artisanat de demain.*
Jean-Marc Huygen

**pensée
cyclique**

la généralisation d'une pensée permaculturelle de la ressource, pourrait-elle nous amener à repenser notre rapport au sol, à la matière?

La permaculture se définit comme étant une science mais aussi comme un art de concevoir des systèmes régénératifs. Elle a été théorisée par Bill Mollison, essayiste et David Holmgren, biologiste, dans les années 70. Sébastien Marrot dans son livre, Prendre la clef des champs, agriculture et architecture, explique que Holmgren n'a pas seulement théorisé le principe de permaculture mais qu'il l'a aussi équipé d'une authentique philosophie qui la définit «au-delà de l'idée de développement durable», comme un art de négocier - *c'est-à-dire de vivre et de penser* - la condition de descente énergétique qui est désormais la nôtre.» Cette philosophie se divise en trois grands principes fondamentaux, trois éthiques principales qui sont : prendre soin de la terre, prendre soin des êtres humains, redistribuer les surplus. Ainsi, il a également théorisé quelques grands principes de conception qu'il a pu observer dans les écosystèmes naturels, tel que: Concevoir en prenant le temps d'étudier l'environnement, privilégier les ressources renouvelables, créer des cycles fermés - réutiliser ses déchets comme ressource -, utiliser des solutions petites et lentes, réversibles, et chercher à favoriser les interactions entre les différentes composantes du système.

En somme, la permaculture invite à dépasser les schémas classiques de production et de consommation, elle invite à construire une approche plus respectueuse de l'environnement et des ressources. En s'appuyant sur une logique de régénération, de cycles et d'interdépendance, cette pensée ouvre une voie à un questionnement sur notre rapport au territoire et à ses potentialités, elle questionne la manière dont nous percevons et utilisons la matière..

Mais en quoi la généralisation d'une pensée permaculturelle de la ressource, pourrait-elle nous amener à repenser notre rapport au territoire, au sol, à la matière?

La généralisation d'une pensée permaculturelle nous amènerait à:

- Voir le territoire comme un écosystème vivant à respecter et à co-construire : les principes de permaculture, invite à ne plus le percevoir comme un ensemble de surfaces à exploiter mais comme des partenaires, des composantes d'un plus large écosystème, cela inclut d'observer les spécificités locales pour concevoir des systèmes adaptés, mais aussi de considérer chaque territoire comme un système vivant et interconnecté, où chaque élément (sol, végétation, eau, climat, activités humaines) a une fonction et des interactions spécifiques.
- Considérer le sol comme un trésor biologique à régénérer, nous ne le verrions plus comme une ressource à consommer jusqu'à l'épuisement mais comme un élément précieux, à protéger.
- Reconsidérer la matière, en intégrant les cycles naturels et en adoptant une logique de circularité. La permaculture pousse à revaloriser ce qui est souvent perçu comme inutile ou sans valeur, en intégrant chaque matériau dans un cycle, en favorisant des pratiques de réutilisation, de réparation et de recyclage, réduisant ainsi drastiquement les déchets.

En intégrant ces principes, nous pouvons passer d'une logique d'exploitation à une logique de coopération avec le vivant, réinventant ainsi notre place dans le monde et nos interactions avec les ressources qui nous entourent. Des initiatives telles que celles portées par 100Détours et Landron-Chartier, incarnent déjà cette transition, en réintégrant une ressource dévalorisée, perçue inutile ou sans valeur, 100 Détours s'inscrit dans une logique d'économie circulaire ; Landron-Chartier, quant à lui, incarne une approche permaculturelle dans la viticulture, en privilégiant des méthodes respectueuses du sol et de la biodi-

versité. Le domaine met en œuvre des pratiques biologiques et ancestrales qui prennent soin de la terre, garantissant ainsi sa régénération.

La pensée permaculturelle, qui met l'accent sur l'interconnexion, le respect des écosystèmes et la résilience, trouve un écho dans le concept de «rhizome». Le concept de rhizome développé par Gilles Deleuze, philosophe et Félix Guattari, philosophe et psychanalyste, est défini comme un «système acentré, non hiérarchique et non signifiant, sans Général, sans mémoire organisatrice ou automate central, uniquement défini par la circulation d'états»²², une conception des échanges comme un réseau de relations multiples. Un concept né en opposition à celui de l'arbre, structure verticale et centrée. Le rhizome, à l'image des racines qui s'étendent sous la surface, ne suit aucune trajectoire linéaire mais se développe en connectant, bifurquant, en se ramifiant.

Cela invite à questionner nos relations avec les êtres et les territoires, ainsi qu'à aborder le monde qui nous entoure de façon plus inclusive en cherchant à faire attention aux humains et non-humains qui l'habitent. Cette vision holistique ouvre la voie à une réflexion plus large sur les concepts capables de réinventer notre rapport au territoire. Le biorégionalisme invite à envisager le territoire comme un réseau vivant, interconnecté et en perpétuel mouvement. Cette approche trouve un écho fertile dans le développement rhizomique, qui, par sa nature décentralisée et non hiérarchique, offre de nouvelles perspectives pour questionner les cadres rigides de la pensée occidentale sur l'espace et ses usages.

Dans quelles mesures les concepts de biorégions et de rhizome, peuvent-ils remettre en question notre rapport au territoire et au vivant?

²² - COMTE-SPONVILLE, André, dictionnaire philosophique, éd. PUF, 3ème édition

Notre rapport, occidental, au monde d'une manière générale, est normé. En effet, par opposition avec le concept de développement d'un système rhizomique, la pensée occidentale serait davantage conditionnée comme un système arborescent. Cet arbre systémique est le point central à partir duquel tout se développe, tout se ramifie. Cette vision impose alors une organisation verticale, hiérarchique et binaire. C'est un système stable mais rigide, qui n'offre pas la possibilité de penser des systèmes plus ouverts, évolutifs. Ce concept contraint les relations : il y a un dominant et un dominé, cela favorise une autorité centrale qui contrôle à tous les niveaux. C'est le schéma normal, normé, du fonctionnement d'une entreprise appliqué à tous les domaines.

Les concepts de biorégion et de rhizome offrent une lecture alternative du territoire et du vivant, en opposition au modèle arborescent et hiérarchique qui structure traditionnellement notre rapport à l'espace et aux écosystèmes. Ils permettent de penser des interactions fluides, interconnectées et adaptées aux spécificités locales, remettant ainsi en question les approches centralisées et normatives.

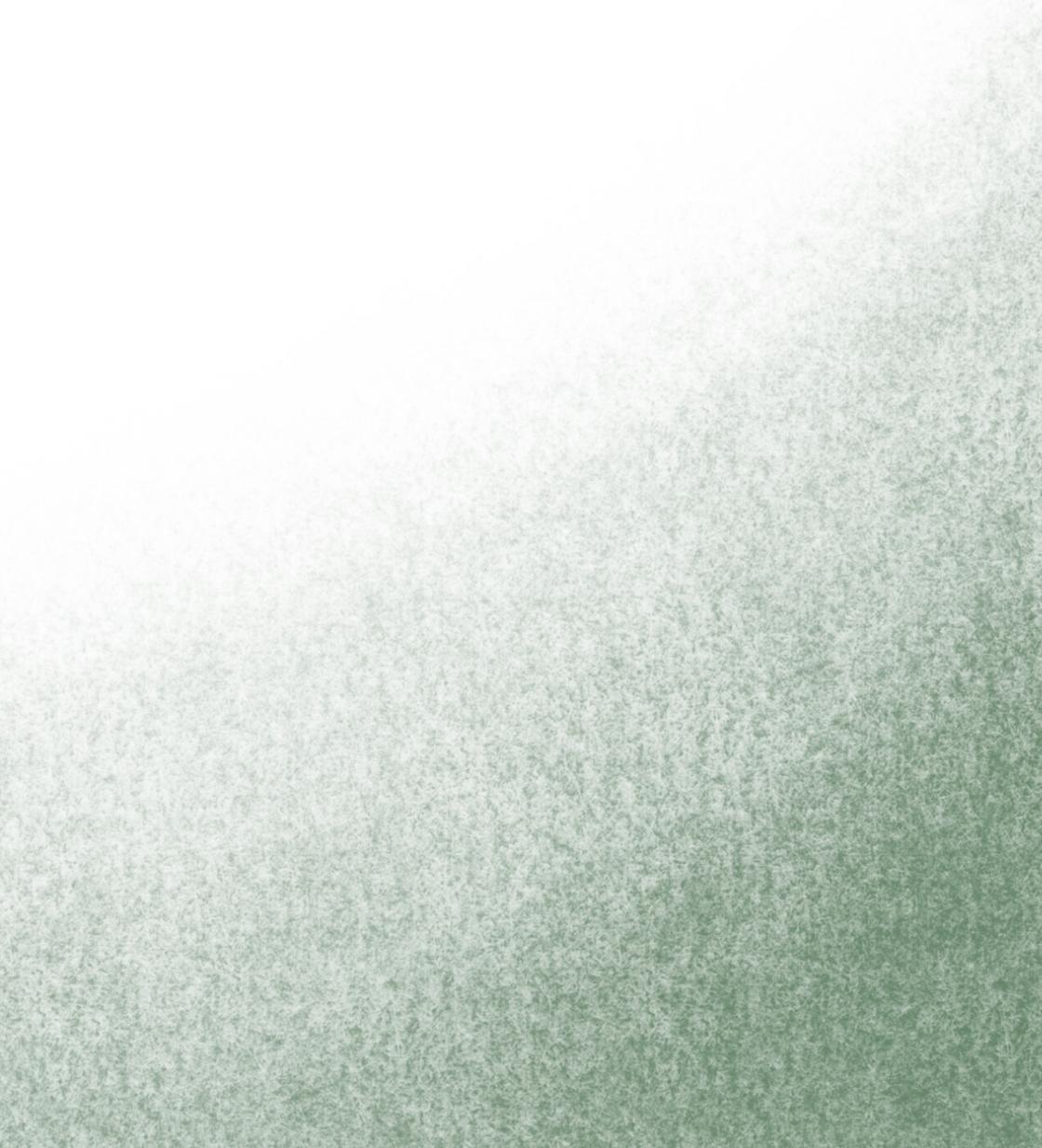
Le biorégionalisme invite à penser notre environnement en fonction de ses caractéristiques naturelles, de ses dynamiques sociales et culturelles. Elle refuse la délimitation arbitraire, valorise l'ancrage territorial, organique et évolutif. La biorégion oriente ses habitants vers des pratiques adaptées au lieu, aux ressources locales. Elle interroge la place que l'homme s'octroie : celle du gestionnaire du vivant. Il vit en coévolution avec le vivant, c'est un membre de l'écosystème.

Le concept de rhizome quant à lui, est un système décentralisé, au travers de cette pensée, les interactions en réseau et la connexion entre éléments est valorisée. Le rhizome, n'ayant pas de trajectoire linéaire planifiée, permet l'évolution, la transformation, l'adaptabilité.



Cette approche propose une logique d'interaction entre les organismes, les matières et les idées, qui circulent et se métamorphosent.

CULTURE du
parcellaire





La vigne, par sa culture même, offre un angle de vue assez intéressant.

«La culture de la vigne marque le paysage d'un motif spécifique, caractérisé par l'ordonnement régulier des rangs dans les parcelles. L'équidistance des ceps et la ponctuation des piquets composent ainsi un quadrillage qui est souvent visible de loin.»²³

Elle entretient ce que je définirais comme une culture du parcellaire. Cela s'illustre par un territoire à la fois fragmenté et interconnecté où chaque parcelle dispose de ses propres caractéristiques (composition du sol, cépage, exposition,...) et existe en tant qu'entité unique. Nous avons déjà vu que toutes ces composantes pouvaient avoir une incidence sur le vin, où chaque bouteille devient une expression singulière d'un lieu précis.



Dans cette culture, chaque pièce contribue à la richesse d'une œuvre générale et ainsi à la diversité du domaine vinicole. Cela met en valeur des assemblages, des combinaisons, des complémentarités ou bien des pièces uniques.

Cette approche fragmentaire est caractéristique de la viticulture, qui cultive les parcelles, qui ne comporte que des parcelles. "Un tout, fait de petits trucs." Le terme parcellaire est un dérivé de "Parcelle", "petite partie d'un tout ; compte détaillé"²⁴ venant du latin particula, particule, la cellule.



²³ - 303, de la vigne au vin
SAVIGNY, Sandra, RIPOCHE, Michaël,
Les paysages de la vigne

²⁴ - Définition CNRTL



Cette unité parcellaire impose une lecture humaine, détaillée du territoire, structurée par des frontières claires, artificielles, souvent liées à la notion de propriété, de travail ou de production. Là où la culture du parcellaire, qui résulte de l'activité humaine, tend à fragmenter le territoire en entités définies et délimitées, faut-il penser l'ensemble de ces parcelles, donc le domaine viticole, comme un écosystème, un réseau interconnecté d'unités, en harmonie avec les dynamiques naturelles qui le dépassent? Ou bien, faut-il s'attacher à cette identité, au risque de renforcer la fragmentation, dissociation, du territoire?

Cette tension entre connexion, fusion et fragmentation, ouvre la voie à une mise en perspective avec le biorégionalisme. en effet, là où la vision fragmentée du territoire pourrait être associée à une pensée antonymique du biorégionalisme, c'est-à-dire, une vision productiviste, extractiviste du territoire, qui conçoit les espaces comme de possibles ressources à exploiter et délimitées par des frontières artificielles distinctes ; le concept de biorégion amène à se décentrer et à s'appuyer sur les limites naturelles ainsi que les interactions écologiques pour définir et gérer un territoire.



Le concept de biorégion, revendiqué par Alberto Magnaghi, architecte et urbaniste italien, défend l'idée qu'il est possible de découper le territoire d'une autre façon, moins administrative et plus sensible aux écosystèmes qui nous entourent, «Une biorégion, selon l'essayiste américain Kirkpatrick Sale, est "un lieu défini non par les diktats humains mais par les formes de vie, la topographie, le biotope ; une région gouvernée non par la législature mais par la nature"»²⁵. «Imaginons un monde structuré par la diversité écologique et culturelle, plutôt que par des paramètres économiques et nationaux. Le biorégionalisme est un mode d'organisation alternatif de la société, à des échelles de territoires écologiquement salubres, celles des bassins-versants, avec des communautés attentives aux modes d'habitat et des systèmes économiques renouvelables.»²⁶

Face à une culture parcellaire qui découpe et délimite, le biorégionalisme questionne : et si le véritable équilibre se trouvait dans la reconnaissance d'un tout organique, au-delà des divisions tracées par l'activité humaine?

Le territoire n'y serait alors plus vu comme une unité figée, mais comme un ensemble dynamique de relations où la fragmentation devient une force. A travers différentes échelles, ces approches modifient notre rapport au vivant et au territoire en favorisant des logiques d'interconnexion et d'adaptabilité. La compréhension et la vision du territoire devient plus souple, évolutive, cette possibilité sous-entend, par définition, que ce qui est évolutif peut changer.

De plus dans le contexte actuel de changement climatique accéléré, il me semble intéressant de souligner que évolutivité et adaptabilité riment avec capacité d'habitabilité, ouvrant ainsi la voie à des modes de vie plus résilients et en harmonie avec le vivant.

25 - article Reporterre :
<https://reporterre.net/>

Les-bioregions-une-alternative-ecologique-aux-regions-administratives



Illustration d'Emmanuel Constant

26 - Kirkpatrick Sale, L'art d'habiter la terre, la vision biorégionale - résumé wildproject



conclusion

Ainsi, au fil de cette exploration entre les vignes, les espaces de création et les ateliers, on constate que ces acteurs partagent une même dynamique: celle d'une relation attentive au vivant et à la matière. En s'émancipant des méthodes conventionnelles, le vigneron, le menuisier et le designer façonnent de nouveaux modèles de production, ancrés dans une logique d'adaptation et d'expérimentation.

L'objectif de ce mémoire était d'explorer des pratiques alternatives, d'en comprendre les enjeux en répondant à la problématique : sont-elles vectrices d'innovation vers des modèles plus écologiques? Est-ce un modèle souhaitable pour l'avenir? Vigneron, menuisier, designer, sommes nous si différents?

En apparence, ces trois métiers semblent relever de domaines distincts : le vigneron cultive le vivant, le menuisier façonne la matière, le designer conçoit des formes et des usages. Pourtant, en observant leurs activités, des similitudes profondes apparaissent. Nous avons vu que dans le cadre de la production-fabrication, l'hybridation des pratiques permet une réappropriation des gestes et savoir-faire. Faire est une manière de comprendre : comprendre la valeur de ce que l'on produit, comprendre son impact. Comme le souligne Nicola Delon, architecte de Encore Heureux, «la valeur est une notion plus complexe, philosophique. Elle n'est pas réductible à la notion marchande. Elle est chargée des actions et des émotions humaines». Aujourd'hui, dans notre monde productiviste,

extractiviste, la production est souvent réduite à la création de richesse, elle n'est que valeur marchande. Hors, produire, c'est créer, c'est faire exister.

Au travers de leur existence, les créateurs s'adaptent, ils ajustent leurs manières de faire à leur ressource vivante : le vin et le bois. En opposition avec les méthodes normatives de production sérielle, le vigneron, le menuisier et le designer se réinventent. Ces nouvelles méthodes ne sont pas nées ex nihilo, elles sont le fruit d'un assemblage, d'une composition avec le déjà là. Cette réorganisation d'éléments préexistants s'apparente à la pratique du bricolage. Par définition, le bricolage consiste à réutiliser des fragments existants pour créer de nouveaux ensembles, il s'agit «d'un système de paradigmes avec des fragments de chaînes syntagmatiques» comme l'explique l'anthropologue Claude Lévi-Strauss dans la Pensée Sauvage. Finalement, nous ne sommes pas si différents : le vigneron, assemble, rassemble, abuse du parcellaire ; Il met en exergue les parties : parcelles ou terroirs, d'un tout : le domaine viticole. Le menuisier, quant à lui, bricole dans une logique d'assemblage et de détournement : il compose avec les formes du bois, suit ses veines, ses nœuds, ses contraintes, plutôt que de le forcer à une structure rigide et standardisée. Il récupère, ajuste, adapte, donne une seconde vie aux chutes et rebuts. Le designer compose et recompose, sa création s'inspire de l'histoire du lieu, de ses contraintes, des matériaux disponibles, sa «bricole» est contextuelle et signifiante.

Longtemps perçu de manière péjorative, associé à l'amateurisme ou à l'imparfait, le bricolage est pourtant un acte créatif. Le designer-bricoleur tire parti des imperfections, exploite l'imprévu : son approche repose sur l'adaptation et l'ingéniosité. Il s'agit aujourd'hui de penser hors des standards, d'explorer les possibles, de questionner les nouvelles vies et réincarnations des matériaux et des formes. Ces autres pratiques ne sont pas de simples résistances face aux modèles dominants : elles sont

porteurs d'une vision nouvelle du produire, plus écologique, plus locale, plus humaine. Elles offrent des pistes précieuses pour l'avenir, à condition de dépasser leur marginalité et de les intégrer pleinement dans nos réflexions sur les modèles de production de demain.

« Aux solutionnistes, préférons les équilibristes
et des fédéralistes qui, dans un permanent
déséquilibre, poursuivent pourtant leurs rêves.
D'un mur à l'autre, d'un monde à
un autre » Nicola Delon

Introduction

• Benoît Landron	7
• Jérémie Koempgen	9
• Annwenn Le Gall	11

Fabrication et production

• Faisons les présentations	16
• Alliage de savoir-faire	26
• Hybridation créative	40
• Le sol, la forêt, une ressource commune	45

Transformation et exploitation

• Du sol à la digestion	56
• De la matière finie à la vie	68
• Pensée cyclique	76
• Culture du parcellaire	83

Expérimentation

• Conclusion	91
• Table des matières	95
• Remerciements	97
• Références	99

remerciements

Je tiens à exprimer ma profonde gratitude à toutes les personnes qui ont contribué, de près ou de loin, à la réalisation de ce travail.

Tout d'abord, je remercie Magali Chaduiron pour son accompagnement, ses précieux conseils et son regard éclairé tout au long de cette recherche. Son soutien et sa disponibilité ont été essentiels à l'avancement de ma réflexion.

Je souhaite également remercier l'ensemble des enseignants et intervenants du Lycée E. Livet qui, par la richesse de leurs enseignements et la pertinence de leurs remarques, ont nourri ma démarche et m'ont aidé à affiner ma vision du design d'espace.

Un immense merci à mes proches, amis et camarades, Morgane Fer, Albane Werver, Camille Strappazon, et Benjamin Marie-Sainte pour leur bienveillance ainsi que leurs encouragements. Vos échanges, votre soutien et votre présence m'ont été d'une aide précieuse tout au long de ce parcours.

Enfin, je remercie toutes les personnes que j'ai eu l'opportunité de rencontrer et d'interviewer dans le cadre de cette recherche: le domaine Landron-Chartier, 100 Détours, Pierre Guindon. Leurs partages d'expériences et leurs témoignages ont largement enrichi cette réflexion et lui ont donné une dimension plus concrète.

À toutes et tous, un grand merci.

Bibliographiques

- DAVODEAU, Étienne. *Les Ignorants*. Éditions Futuropolis, France, 2011, 272 pages.
- MORENA, Édouard. *Paysan*. Éditions Anamosa, France, 2024, 100 pages.
- DESCOLA, Philippe, PIGNOCCHI, Alessandro. *Ethnographies des mondes à venir*, Éditions du Seuil, France, 2022, 172 pages.
- CRAWFORD, Matthew B. *Éloge du carburateur*, Éditions La Découverte poche, 2009, traduit de l'anglais (US) par Marc Saint-Upéry, éd. 2016, 245 pages.
Chapitres : 1 / Bref plaidoyer pour les arts mécaniques.
 3 / Prendre les choses en main
 / En guise de conclusion
- LÉVI-STRAUSS, Claude. *La pensée sauvage*, Éditions Plon, 1962, 309 pages, livre numérique.
Chapitre 1
- SENNETT, Richard. *Ce que sait la main*, La culture de l'artisanat. Éditions Albin Michel, 2008, traduit de l'anglais (US) par Pierre-Emmanuel Dauzat, éd. 2010, 400 pages.
Chapitres : 1 / L'artisan troublé
 2 / L'atelier
 5 / La Main
 / Conclusion, L'atelier philosophique

• DELON, Nicolas, BONNEMAISON-FITTE, Benoît, LETOURNEUR, Ronan. Dans le mur, un livre d'architecture dessiné et bricolé.

Recueils de textes

• MARROT, Sébastien. Prendre la clef des champs, agriculture et architecture. Éditions Wildproject, France, 2ème édition, 2024, 293 pages.

Textes :

- Agritecture, Plaidoyer pour une fertilisation croisée. p.39
- Au delà de l'agriculture industrielle, Cyborgs/Agroécologie. p.107

- Principes éthiques et principes de conception, une philosophie globale de la résilience locale. p.177

- Un situationnisme radical, «Travailler avec ce qui est déjà là». p.181

- «Reprendre la terre aux machines» La campagne d'éducation populaire de l'atelier paysan. p.227

- Réhabitation, la vision biorégionale. p.249

- Vers des biorégions urbaines polycentriques? Alberto Magnaghi et l'école territorialiste italienne. p.253

• PETITO, Fabien et BRAUNSTEIN-KRIEGL, Chloé (dir.).

Crafts : anthologie contemporaine pour un artisanat de demain. Éditions Norma, France, 2019

Textes :

- LEES-MAFFEI, Grace et SANDINO, Linda. Art, Design, Artisanat : Les liaisons dangereuses. p.49

-BUSZEK, Maria, Elena, «Mon travail c'est mon moyen d'expression». p.83

- SHU, Wang et WENYU, Lu. Poésie de la construction avec des matériaux recyclés. p.119

-BOUCHAIN, Patrick. Pour un chantier lieu d'expérimentation. p.341

-HUYGEN, Jean-Marc. Réemploi et artisanat.

Reuves 303 :

- Monde paysan, n°162, 2020, Textes :
 - LETOURNEUX; Frédérique, La vie au village. p.25
 - RENOUX, Bernard. L'art du recyclage. p.45
- De la vigne au vin, n°139, 2015, Textes :
 - SAVIGNY, Sandra et RIPOCHE, Michaël, Les paysages de la vigne. p.63
 - CHEVALIER, Karine, Les outils du vigneron. p.107
- Julien Gracq, n°93, 2006, Textes :
 - DEBRAY, Régis. Une famille adoptive de bric et de broc...
 - HALBERT, Roland. Poésie «terre habitable»

Filmographie / Oeuvres / Evènements

BARRIER, S. Savoir enfin qui nous buvons. En ligne : <https://www.actes-sud.fr/savoir-enfin-qui-nous-buvons>

Le voyage dans le vignoble Nantais : Le homard à la Frémoire, Vertou (44)

Œuvres d'art : Arte Povera, Art Brut (à approfondir)

Conférences

- «Faut-il (se) préparer (à) un exode urbain ?» Conférence, Nantes, ENSAN / ARDEPA, 17.09.2024
- «(De)hors les métropoles.» Conférence, Nantes, ENSAN / ARDEPA, 24.09.2024.
- «Pratiques constructives paysannes : de l'outil à l'architecture.» Conférence, Nantes, ENSAN / ARDEPA, 10.10.2024.
- «Culture des sols, culture constructive : du champ au chantier.» Conférence, Nantes, ENSAN / ARDEPA, 14.11.2024.

Sitographie

- <https://www.muscadet.fr/les-vins-de-nantes/notre-histoire/>
- <https://www.landronchartier.fr/>
- <https://www.100detours.com/>
- <https://www.ouest-france.fr/pays-de-la-loire/ancenis-saint-gereon-44150/le-malvoisie-gagne-ses-lettres-de-noblesse-1826223>
- <https://www.pinaultcollection.com/fr/boursedecommerce/larte-povera-nest-pas-un-mouvement-cest-un-etat-desprit-carolyn-christov-bakargiev>

*"Le bricoleur y met toujours quelque chose de soi."
Claude Lévi-Strauss*