

# Label Lettre de Septembre

## Édito : Hé dit ho !

*« Du grec "oikos", maison et "logos", science, connaissance. L'**écologie** est la science qui étudie les milieux et les conditions d'existence des êtres vivants et les rapports qui s'établissent entre eux et leur environnement. »*

J'ajouterais que les êtres vivants ne sont pas seulement en rapport avec leur environnement, ils en sont parfois eux-mêmes créateurs : les végétaux produisent depuis la nuit des temps l'oxygène de notre respiration et ont formé la couche d'ozone qui nous protège du soleil. Les bactéries et les champignons dégradent, insatiables, la matière végétale et fabriquent le sol qui nous nourrit. Les insectes ont fait inventer les fleurs aux végétaux, enfin, l'humain réchauffe le climat, acidifie les océans et modifie génétiquement le vivant... l'important c'est de participer.

Préserver l'environnement (1) ce n'est pas agir sur les conséquences de nos actions. Pour le dire autrement ce n'est pas tenter de le justifier nos attitudes consu(conso)mériste. Ce n'est pas 'épurer' (2) l'eau dans laquelle on défèque, ni 'recycler' (3) le plastique et en produire 5 millions de tonnes par an, non plus jeter notre bouteille en verre dans le conteneur verre et aller en acheter une autre. Ce n'est pas faire un parc naturel régional et faire un parc Spirou, ni faire des trames vertes et bleues et imperméabiliser les sols sur justification démographique. Ce n'est pas reconnaître que les animaux sont doués de sensibilité et les industri-élever pour les manger ni investir dans l'hydrogène et le nucléaire pour diminuer nos extractions fossiles ni encore jeter ses déchets à la poubelle et en enfouir et incinérer 66 %...

Tous ça ce n'est pas protéger l'environnement, c'est chier dans sa couche d'ozone.

## Permettre l'écologie ?

La particularité de la terre est la diversité de vie qu'elle a fait naître, inéluctable, avec et contre tout. Le vivant n'est pas parfait, il est le résultat aveugle de la sélection et de l'adaptation, il est parfaitement relationné. Pas égal, pas harmonieux ni équilibré mais relationné (4).

Pour être un vivant il faut un milieu recueillant et consacrant (qui donne un usage), ici le biotope. Le biotope accueille le vivant et le transforme. Le vivant lui transforme le biotope et se transforme.

Quand on pense aux plumes chez les dinosaures qui servaient à leur régulation thermique et à leur parade et qui ont fini des millions d'années plus tard par être utilisées pour le vol chez les oiseaux, on met en perspective la puissance de l'adaptation.

L'écosystème (le milieu et le vivant) est le tamis de l'évolution où nous nous adaptons (et où nous nous abandonnons).

Nous (la vie) sommes autant redevable d'être, au contenant qu'au contenu.

La vie est plurielle, il y a les pies bavardes, les poissons chats, les humains, les fourmis noires, la sauge officinale...

Nous sommes dix millions d'espèces. Dix millions d'espèces riches d'être vivants, des milliards d'êtres vivants riches de comportements et d'initiatives : d'un humain à un autre humain, d'une abeille dite 'ouvrière' à une 'nourricière', d'un romarin à l'autre (5).

Les façons et les formes d'être du vivant sont le résultat impermanent et ancestral de notre écosystème. Avons-nous quelque chose de mieux à proposer?

### **Il n'y a rien à faire**

Une expérience « intelligente », au regard de la diversité et de la relation entre les vivants, semble, quoi qu'il arrive (période de glaciation, météorites, réchauffement) régner sur terre.

La rencontre des besoins et des désirs avec les limites physiques et les autres vivants, organise la vie et fait société des vivants depuis 3 milliards d'années.

Une part des humains semble se comporter depuis ces dernières 200 années (ces 8 000 dernières années?) comme une collision qui semble avoir la vocation d'interrompre les essais de société de vie sur cette planète.

Nous ne détruirons pas le vivant ni la planète. En tuant une partie du vivant (la moitié des animaux sauvages en 40 ans, 60 % de la masse végétale), en sur-occupant l'espace (95 % des terres émergées sont occupées par l'humain) nous détruisons les relations dont nous sommes issues. Relations qui ont 3 milliards d'années d'évolution.

Est-ce ce que nous voulons encore ?

## **Chercher sa place**

Occuper un lieu, s'occuper d'un lieu, être occupé à un lieu. Notre place c'est celle qu'on occupe, mais occuper est différent d'être propriétaire ou maître du choix de la destination du vivant.

Il existe différentes façons d'occuper sa place. Des occupations physiques : partagées ou individuelles, temporaires, cycliques ou permanentes. Des occupations olfactives comme chez les canidés et les félins qui marquent leurs espaces, des occupations sonores, chez les oiseaux et combien d'autres formes inconnues?

Le lieu occupé n'est pas forcément choisi comme une ressource vivrière. Il peut correspondre à un besoin social en choisissant la proximité au milieu des autres espaces. Il peut correspondre à un besoin de protection en délimitant l'espace, ou à un besoin de régulation en limitant le nombre d'individu sur un lieu, et autant d'autres formes utiles pour les espèces ou les individus qui l'occupent.

Le lieu occupé peut même impliquer le comportement. L'ornithologue Huxler décrit chez les Foulques macroules la façon dont la glace au printemps gèle et dégèle les eaux de surface du lac qui habituellement accueillent les oiseaux. Tour à tour les oiseaux territorialisent et déterritorialisent l'espace, ont des attitudes de couple ou de célibataires en fonction de l'état des eaux.

L'humain riche des pays économiques, a uniformisé et artificialisé ses habitudes d'occupation et peu importe le milieu. Nous avons créé une relation au milieu comme à un décor. Nous l'entretiens pour qu'il nous accueille encore en tant qu'espèce, pour qu'il accueille encore nos enfants (c'est de l'égologie).

En s'extrayant des conditions de vie du milieu et en se dénouant des autres espèces nous pourrions nous couper de la notion 'sauvage' de sélection et d'évolution. Nous pourrions prendre comme biotope l'architecture technologique que nous dessinons et voir comment nous nous adapterions à elle et comment elle nous façonnerait. Nous pourrions nous séparer des autres vivants et voir quelle en serait l'implication dans notre évolution.

Voulons-nous essayer ce chemin ?

## **Communauté du vivant**

Ces trois mots peuvent changer radicalement notre rapport aux autres vivants et au milieu. Nous pouvons conscientiser le vivant et non le pe(a)nser. Nous pouvons réaliser que d'autres habitent la terre, leur laisser leurs places. Nous pouvons nous servir de notre capacité humaine à nous émouvoir face à notre écocide.

Ces trois mots ne peuvent pas changer notre rapport à notre système tant ces rapports sont inconscients. Nous sommes enchevêtrés dans une pensée politique libérale qui s'articule à une infrastructure technologique dans laquelle nos besoins sont confondus. C'est notre modèle structurel et social. Il y a des degrés de participation, d'acceptation, de responsabilité et de conscience à ce modèle.

La proposition c'est une conscience commune du vivant et c'est ce à quoi doit mener l'action.

L'action est le grain de sable nécessaire pour serrer le moteur de notre modèle et nous permettre de penser autrement.

Je suis heureux de lire Vinciane Despret et Baptiste Morizot qui éclairent mes réflexions.

*Florian.*

### *Annexes*

*(1) parler de préserver l'environnement semble nous extraire de celui-ci, comme s'il nous était extérieur et que nous n'en faisons pas partie. Cette séparation implique un rapport à un environnement comme objet à moduler ou modifier en fonction de l'espèce homo. Parler du vivant plutôt que de l'environnement permet de nous y inclure, nous, animal mammifère humain vivant.*

*(2) en fait la qualité de l'eau en sortie de central d'épuration dépend de la capacité du milieu naturel à l'absorber... L'Anses rappelle que «même après traitement, les eaux usées contiennent des polluants chimiques potentiellement toxiques pour l'homme. L'agence alerte sur les risques d'accumulation de ces polluants chimiques, plus ou moins persistants, dans la chaîne alimentaire. On peut se rappeler aussi que toutes les eaux de ruissellement de nos villes ( avec tous ce qu'elles collectent au passage) vont directement dans les rivières.*

*(3) 20% en moyenne des plastiques usagés sont collectés pour être recyclés . Sur ces 20 %, 4 % sont perdus au cours du processus de recyclage et rejoignent donc le rang des déchets dispersés. 8 % sont recyclés en circuit ouvert, c'est-à-dire pour des applications différentes – par exemple, pour faire un pull qui une fois usé ne sera plus recyclable. Les fibres du pull usagé étant chargées de nombreux additifs, colorants, contaminants, etc. Les 80 % restant sont envoyés se faire incinérer en chine ou en Malaisie.*

*(4) jusqu'à ce que l'élevage mette le profit de la sélection non plus pour l'espèce en question mais pour l'humain. En sélectionnant le mouflon au profit de l'humain ; sur la croissance rapide, la production de chair, ou le comportement de la la peur au détriment de toute la complexité relationnelle qu'il entretenait avec son extérieur, nous avons désarmé le mouflon de ses capacités d'adaptation et d'autonomie pour en faire un mouton.*

*(5) deux romarins officinalis de la même colline sont différents dans leurs formes, leurs résistances aux prédateurs, au stress hydrique, leurs compositions et dans l'information que porteront leurs graines. Les études les plus récentes du Ph gillham mettent en avant l'utilisation de neurotransmetteur de type GABA dans les capacités d'actions des plantes. Comme un système nerveux sans cellule de type neurones.*

# Vigne collective

## Qui se lance pour l'année prochaine ?

Après une année d'expérience de gestion d'une vigne à Saumane d'environ 3500m<sup>2</sup>, nous voici à l'heure du bilan. Et tadam ! Environ **1,2 tonnes de raisin ramassé et environ 630 bouteilles de façonnées**. Mais avant d'arriver à ça, il a fallu bien du travail ! Voici les opérations que nous avons conduit cette année : taille en hiver, ébourgeonnage, palissage, effeuillage, traitement au soufre et cuivre, puis le finish récolte et presse.

Le groupe de départ s'est peu à peu délité et la charge de travail a été importante pour le groupe restant, rendant le travail parfois moins agréable. Néanmoins, nous sommes toujours partant pour continuer d'entretenir cette vigne et nous cherchons à voir si un nouveau groupe se constitue pour l'année qui vient.

### La gestion de cette parcelle suit plusieurs objectifs :

- Cela permet de faire des jus pour l'association, qui sont nécessaire à l'équilibre économique du Bocal.
- Pour les participants, une production alimentaire autonome.
- Un apprentissage collectif autour de la gestion d'une vigne.
- Enfin, potentiellement c'est une parcelle qui peut permettre l'expérimentation (traitements différents, ou pas, etc.

**Tout comme l'année dernière, nous ne partons pas à moins de 15 personnes pour gérer cette parcelle.** Fort de la première expérience, on pense pouvoir mieux prévoir les temps de travail. Nous demandons à chacun.e de s'engager sur 5 jours de travail effectifs dans l'année (qui peuvent être 10 demis-journées). Il y aura certainement à chaque fois plusieurs journées de travail pour chaque étape, afin que cela puisse coller à tous les emplois du temps. Comme d'habitude évidemment, pas besoin de connaissances ni d'expérience particulière, on apprend ensemble. Concernant la répartition, l'idée est de se partager la récolte à 50% entre l'association et 50% pour les personnes qui gèrent la vigne (qui ensuite voient pour la répartition au sein du groupe). Des temps de réunion sont aussi à prévoir.

Afin de prévenir le propriétaire de la vigne, si vous êtes intéressés, nous avons besoin d'une **réponse avant le 31 octobre**, afin que celui-ci ai le temps de se retourner.

# Au pas sage ( trop sage...)

Les pas de danse sont interdits par ces temps de crise (sanitaire ?) . Notre bal, même masqué, ne pourra donc pas avoir lieu...

Nous reportons donc notre re pas et nos contre pas, à l'année prochaine.



# AU BOCAL

## Du jus à foison

### Voici un rayonnage bien coloré !

Grâce aux équipes bénévoles, au Bocal et aux champs, cette fin de saison est bien riche en jus. Merci à ceux qui ont participé à la conduite de notre vigne et du verger de pommiers !

Souvenez-vous, nous vous avons sollicité en début d'année pour des précommandes de jus afin d'arriver à un équilibre économique au Bocal. Pour rappel, **ces jus nous permettent de faire faire vivre l'atelier de bricolage et la presse**. Plus concrètement c'est la possibilité de venir réparer son vélo, ses appareils divers, apprendre à construire tant des chauffe-eau solaire qu'un cadre photo... C'est aussi la possibilité pour les particuliers d'accéder à un outil de transformation alimentaire associatif et participatif. Enfin, c'est l'outil qui nous permet d'envisager le financement d'autres projets à venir au sein de l'association et de donner vie aux idées de chacun, chacune.



## **Maintenant que les jus sont prêts, nous vous proposons à nouveau de nous soutenir en les achetant !**

Notre engagement pour des méthodes de travail collectives et douces est en passe d'être reconnu par une certification Nature et Progrès. C'est une belle gratification pour nous et une porte d'entrée vers les rayonnages des commerces locaux. Néanmoins nous souhaitons toujours privilégier un rapport direct avec vous, l'occasion de se connaître et d'échanger.

Nous conserverons quelques dizaines de bouteilles pour l'hiver mais à partir du 15 octobre à minuit, le reste sera livré dans divers commerces locaux.



## **Vous êtes amateurs de jus de fruits ?**

Profitez-en pour (re)venir voir notre atelier et faire votre stock de jus pour l'hiver et les fêtes. Nous y sommes, 108 impasse Fructus à Carpentras, les jeudi après midi (13h30 - 20h) et les lundis & mercredis (9h - 17h).

Bonne dégustation et à bientôt !

L'équipe du Bocal

# À l'atelier

L'atelier vous accueille tous les jeudis de 13h30 à 20H, sans rendez-vous au bocal, 108 impasse Fructus à Carpentras. Et pour tout savoir des projets en cours, on vous invite à la **prochaine réunion bocal qui aura lieu le jeudi 15 octobre de 10h30 à 12h30**.

## Coup de pouce vélo

On vous rappelle le principe : vous pouvez venir comme d'habitude apprendre à réparer votre vélo avec nous, **le jeudi de 13h30 à 20h**. Munis de votre carte d'identité nous constituons un dossier en expliquant les travaux réalisés sur votre vélo, que nous facturons au dispositif coup de pouce vélo. Cette aide de l'état va jusqu'à 50 euros par vélo et par personne !

Plus d'infos sur les coups de pouce

## Prochain atelier couture : mercredi 14 octobre 14h-17h

Venez apprendre à coudre avec Mado. Pour débutant.e.s. et confirmé.e.s.

À prix libre et sans inscription

## Nolwenn, volontaire en service civique à Label vers **recherche un logement**

Bonjour, bonjour !

C'est Nolwenn (Nono, pas Nol) et j'ai une petite annonce à faire passer :

Nous sommes trois jeunes adultes dynamiques travaillant dans l'environnement et la culture. Respectueux et sérieux, nous sommes à la recherche d'une maison à louer dans les alentours de Pernes-les-Fontaines ou St Didier. 2 ou 3 chambres et un jardin feront notre bonheur !

Nous avons à cœur le respect de l'environnement au sens large, c'est-à-dire du lieu dans lequel nous habitons, des personnes que nous côtoyons et de la nature qui nous entoure.

N'hésitez pas à nous contacter pour toutes questions et/ou propositions.

Nolwenn Guillaume-Le Gall

06 14 52 44 77

# Café en l'air

## GRATIFERIA AU BEAUCET Marché Gratuit

**SAMEDI 31 octobre DE 9H à 13H,**

**Lors du Café en l'air  
Place Casteloup**

**Apportez ce que vous voulez donner**

**Prenez ce qu'il vous plaît.**

Un marché gratuit, ça ressemble à une brocante ou un vide grenier où tout est gratuit. L'objectif est de remettre en circulation des objets inutiles ou superflus qui peuvent faire plaisir à d'autres.

C'est simple : venez avec un tissu pour y déposer vos objets et profitez du Café en l'air. Un principe à respecter : tous les objets restants doivent être repris par celui qui les a amenés.

Vous pouvez également prendre un objet sans avoir rien amener.

*Maya*

**Commander  
pour samedi**

**M'inscrire sur  
le tableau bénévole**

# AGENDA Local et associatif



« Comme une maison » la dernière arrivée sur le village du Beaucet. Elle loge en son coeur : dans la salle Antonella et elle a pour vocation d'être une « maison commune » dont chaque villageois.e (et villageois.e alentours) peut disposer pour se dépanner (en nourriture, boissons, objets du quotidien, impression, photocop etc.), pour participer et/ou proposer : des ateliers, des jeux, des projections...

Pour venir partager des moments conviviaux ( masqués, certes mais chaleureux!) :

## Programme OCTOBRE

Tous les mardi matin *9h-12h*

### **PAN ! Permanence Administrative et Numérique**

Venez faire vos papiers et/ou apprendre à utiliser l'ordinateur avec Nolwenn, tranquillement autour d'un café ou d'un thé.  
-sans réservation- (masque obligatoire)

Vendredi 16 octobre *20H30*

### **Projection du documentaire « Les insurgés de la terre »**

bande annonce et descriptif :

<https://www.imagotv.fr/documentaires/les-insurges-de-la-terre>

Vous pouvez même le visionner gratuitement sur ce site si vous ne pouvez/voulez pas venir le 16.

Le samedi 31 octobre *18H30*

### **Soirée jeux de société**

Et toujours l'épicerie ouverte les mercredis de 8h à 12H et de 17h30 à 20H et les samedis de 8h30 à 12H30.

Mail : [contact@commeunemaison.fr](mailto:contact@commeunemaison.fr)

Site : <https://commeunemaison.fr>

# AGENDA Local et associatif



## ASSEMBLEE GENERALE DE ROSMERTA

le 11 novembre de 14 à  
17h

Svp pour faciliter l'organisation de cette rencontre et au vue des enjeux actuels, pour participer à l'AG, inscrivez vous ici :

<https://forms.gle/zrFby9ftAS4iuctn9>

Lecture Isabelle Mounier

## Mia COUTO

Tombe, tombe  
au fond de l'eau

Espace Fenouil, 114 rue Fenouil - Carpentras

*Au bord de l'océan indien Zeca Perpetuo, ancien pêcheur et Dona Luarmina sa voisine se découvrent au fil de conversations qui prennent d'étranges voies...  
Un texte d'une profonde humanité où un certain humour côtoie d'étonnantes situations !*

Mia Couto est né au Mozambique en 1955.



Merci de réserver  
06 83 05 83 62

**DIMANCHE**  
**11** Oct.  
**18h**

voixdepassage84@gmail.com