

## Le palmarès

avons qui décollent. Car, autre paradoxe de la Loire-Atlantique, l'actuel aéroport de Bouguenais – celui qu'on veut transférer à Notre-Dame-des-Landes – se situe exactement entre l'immense agglomération nantaise et la réserve de Grand-Lieu ! À tel point que les partisans du nouvel aéroport, le Premier ministre Manuel Valls en tête, ont utilisé l'argument de la préservation de cet espace naturel pour justifier son transfert. Mauvaise pioche ! Car à la fois la Dréal des Pays de la Loire (direction régionale de l'environnement) et la Société nationale de protection de la nature, gestionnaire de cet espace naturel, ont affirmé tous les deux, dans des notes écrites et très documentées, que les oiseaux ne sont pas dérangés par l'actuel trafic aérien et que, au contraire, le maintien de l'actuel aéroport préserve le lac de Grand-Lieu d'un danger plus grand pour son équilibre : « *l'urbanisation des terres autour de l'aéroport* ».

### UN PATRIMOINE POUR LES GÉNÉRATIONS FUTURES

D'ailleurs, un peu partout en Loire-Atlantique, pour limiter l'artificialisation des sols, causée notamment par l'étalement urbain, « *des espaces naturels sensibles* » ont été délimités. Que ce soit par le conseil départemental, mais aussi par des associations naturalistes, comme Bretagne vivante, qui en gère plus d'une vingtaine sur le département. Ainsi, à l'étang du Cardinal, près de Guérande, une zone convoitée par les promoteurs immobiliers, cette dernière fournit un appui à Pierre Roblin, le propriétaire de ce petit bijou naturaliste de 5,5 hectares : « *On y a découvert Isoetes histrix, une plante très rare protégée par le Conservatoire national botanique de Brest* », informe Olivier Ganne, de Bretagne vivante. À quoi cela sert-il ? « *C'est notre patrimoine pour les générations futures* », répond sans hésiter celui qui a également participé à l'inventaire des « *naturalistes en lutte* » sur le site de Notre-Dame-des-Landes.

Autre point fort du département : la consommation durable. La Loire-Atlantique possède en effet 126 Amap, dont la moitié sur l'agglomération nantaise. « *Une commune sur trois du département en a une* », précise Patrice Hurel, un des coordinateurs de ce mouvement. Pourquoi une telle implantation ? « *J'y vois cinq raisons : la présence d'une grande métropole, le maintien d'une petite et moyenne agriculture paysanne aux alentours grâce aux luttes*

**Le maintien d'une agriculture non productiviste est dû à l'implantation et aux luttes des Paysans-Travailleurs.**

**L'AMAP DE TREILLIÈRES,** à côté de Nantes, où 220 familles s'approvisionnent auprès d'une dizaine de producteurs locaux, chaque jeudi soir.

*des Paysans-Travailleurs, puis de la Confédération paysanne, le développement du bio, un climat tempéré qui favorise le maraîchage et enfin un réseau associatif dense.* » À Treillières, à côté de Nantes, l'Amap locale, avec plus de 200 familles inscrites, ressemble à une ruche bourdonnante. Le soir de notre visite, entre deux affiches contre l'aéroport de Notre-Dame-des-Landes, on peut y acheter des champignons, du pain, du fromage de brebis, de la viande d'agneau et bien sûr des légumes en maraîchage. Le tout 100 % local et bio, avec un échange direct entre producteurs et mangeurs et un chiffre d'affaires annuel de 300000 € hors circuit marchand. Claire Le Coq, 39 ans, a pu ainsi s'installer il y a dix ans sur une petite ferme de deux hectares de maraîchage à Nort-sur-Erdre, à 20 kilomètres de Nantes : « *J'écoule toute ma production dans trois Amap, ce qui nous dégage trois salaires.* »

Du bio pour les bobos ? Cette caricature ne tient pas la route, pas plus à Treillières qu'au collège Julien-Lambot de Trignac, dans la banlieue ouvrière de Saint-Nazaire. Dans ce collège classé en réseau d'éducation prioritaire, l'équipe enseignante a fait du développement durable et de l'éducation à l'environnement un de ses axes de travail pédagogique. « *Cela fédère les élèves, les parents et les enseignants* », se félicite Catherine Tessier, la principale. La cantine est un peu la vitrine de ce travail exemplaire. Patrick Gouyette, le chef cuisinier, propose en effet à quelque 500 élèves « *un menu fait de produits locaux et le plus possible bio* ». En se fournissant à Local Planet, une plate-forme des

