

Bijlage VWO
2024

tijdvak 1

Frans

Tekstboekje

Des gardiens très particuliers



(1) Ce 4 juillet 2022, c'est la reprise des entraînements du club de foot Paris Saint-Germain sur la pelouse du Parc des Princes pour une nouvelle saison. Et pour l'occasion, ce terrain souvent cité comme le plus beau d'Europe fait peau neuve grâce au talent du jardinier en chef Jonathan Calderwood. En charge de renouveler la pelouse chaque été depuis 2013, ce maître du jardinage fait augmenter la réputation du terrain grâce à des idées très ingénieuses.

(2) Ici, on fait les choses en grand ! Contrairement à la majorité des stades de foot, il ne suffit pas de dérouler une pelouse toute prête et de l'installer tranquillement à la place de l'ancienne. Un stade d'une telle renommée doit avoir un terrain à sa hauteur...

(3) 3 les graines sont semées à la main dès le début des deux mois

de break. Et pour être sûr qu'aucun parasite ne vienne gâcher le projet, Jonathan Calderwood a une technique bien particulière qui a montré son efficacité au cours des 6 dernières années. Pour éviter que les graines ne soient picorées avant leur éclosion, le jardinier engage des gardiens très particuliers.

(4) Quatre faucons et un aigle royal sillonnent le terrain durant toute la période de pousse pour s'assurer qu'aucun pigeon ou autre oiseau ne se nourrisse de ces précieuses graines ! Ces rapaces entraînés à la fauconnerie Christophe Puzin n'en sont pas à leur premier chantier. Habités des stades et des grands événements, c'est la nouvelle méthode préconisée pour faire fuir efficacement les troubleurs de fête !

*d'après www.pariszigzag.fr,
publié le 28 juin 2022*

La Joconde a combien de clones ?



(1) « Nous recensons plus d'une centaine de copies conservées du fameux tableau de Léonard de Vinci, mais il en existe certainement plus »,
 5 estime Jacques Franck, expert de l'artiste. Preuve sur le marché de l'art, où les *Joconde* ne cessent de surgir ces dernières années. En novembre 2021, une copie peinte
 10 vers 1600 sur un panneau de chêne a été vendue aux enchères pour 273 000 euros par la maison de ventes Arcurial. Et quelques mois plus tard, la *Joconde Hekking* s'est
 15 envolée à 2,9 millions d'euros chez Christie's, une autre maison de ventes. Réputée parfaite, la *Joconde* a souvent été copiée...

(2) Mais cette augmentation de copies offertes au marché de l'art s'explique aussi par un exercice vieux comme les musées et qui fait toujours partie de la formation des artistes : « Copier la *Joconde*
 20 a toujours été un peu un passage obligé », explique Pierre Étienne, directeur international du

département des tableaux anciens chez Christie's. « Fin
 30 18ème siècle, avec la création du Muséum, premier nom du musée du Louvre, les collections royales sont présentées au public. Le musée permet aux artistes
 35 d'installer leur chevalet devant l'original pour le copier. »
 (3) 7, toutes les copies n'ont pas été réalisées d'après le vrai modèle, mais à partir de clones.
 40 Une vingtaine de musées du monde en possèdent. Celui du musée Prado, à Madrid, s'est fait remarquer quand un nettoyage et une étude ont permis de conclure à
 45 une exécution simultanée à l'original, dans l'atelier du maître, sans doute par Salaï, élève de Léonard. À partir des prototypes de ses élèves, sortes de versions
 50 expérimentales, Léonard étudiait les différentes formes et les détails envisageables pour son tableau. D'où le travail parfois assez difficile pour identifier l'original et la copie.

d'après Questions & Réponses, janvier 2022

« Il faut accepter de devenir une proie »



Vincent Munier est photographe animalier, cinéaste et éditeur. Son livre *La Panthère des neiges* est un hommage à la beauté du monde. Entretien avec Le Point.

(1) Le Point : Quel rapport entretenez-vous avec la montagne ?

J'ai grandi dans la plaine des Vosges et je me suis toujours intéressé à la montagne. À 10 ans, mon père m'emmenait déjà dormir sous les sapins pour observer un gros oiseau sauvage qui vit dans les forêts. On passait des heures à attendre, sans parler. Depuis, je n'ai jamais cessé de faire des affûts. Je reste un éternel gamin. Je creuse, je construis des cabanes, pour observer ce qui me nourrit : la beauté du sauvage. Depuis six ans, je me suis installé à 800 mètres d'altitude. Ce n'est pas très haut, mais on peut déjà y trouver une diversité de la faune et de la flore.

(2) L'affût, qu'est-ce que c'est exactement ?

C'est une technique d'embuscade qui

permet de guetter la bête. On se met dans la peau de l'animal, on observe et on essaie de reproduire ses comportements. Mais c'est surtout un art de vivre. Lorsqu'on est à l'affût, on est concentré à chaque instant, tous sens en éveil, prêt à accueillir ce que la nature voudra bien nous offrir. J'ai vraiment eu la chance d'être éduqué par mon père à repérer toutes les merveilles qui peuvent se nicher près de nous.

(3) Pratiquer l'affût, c'est aussi reconnaître la vulnérabilité de notre espèce dans l'immensité d'un paysage.

Oui, il faut accepter de devenir une proie comme les autres. C'est quelque chose que l'homme moderne, qui se croit surpuissant, a beaucoup de mal à intégrer. Dans la montagne, on ne peut plus tricher. Cela implique souvent d'être seul, de

ralentir, de se débarrasser de tous les repères que la vie en société nous donne... Je prends souvent l'exemple du philosophe américain John Muir, qui avait emmené le président Roosevelt à l'affût dans les montagnes. Je crois que c'est d'ailleurs à partir de cette expérience qu'il avait décidé de mettre en place les grands parcs nationaux. Lorsque je pars en expédition, il m'arrive souvent de penser que ce serait utile d'emmener nos décideurs en pleine montagne, pour faire face aux éléments ou se retrouver confronté à un ours. C'est une formidable école de l'humilité. Alors, qui est le maître du monde ?

(4) Au fond, comme l'alpinisme, l'affût apprend à renoncer, s'il le faut, à l'objectif final...

C'est en effet l'un des grands apprentissages de la montagne. L'affût oblige à tenir compte des conditions climatiques et des dangers potentiels. Les plateaux au Tibet sont situés en moyenne à 4 500 mètres d'altitude. Lorsqu'on a dormi sous la tente, à 4 800 mètres, le thermomètre indiquait jusqu'à -35 °C.

Il faut aussi gérer le mal d'altitude, qui ne s'efface qu'au bout de quelques semaines, lorsqu'il est temps de redescendre... Et souvent, on ne croise pas les espèces qu'on avait prévu de voir. Je n'ai aperçu la panthère des neiges qu'au bout de mon quatrième voyage, par exemple. Et puis un jour, je l'ai vue soudain, ses deux yeux braqués sur moi. Sensationnel !

(5) Les hauts plateaux tibétains sont très peu peuplés. N'est-il pas plus difficile de rester discret lorsque vous photographiez sur les sommets français ?

La montagne subit une pression de plus en plus forte du tourisme. Je suis stupéfait de voir à quel point on détruit les derniers bastions du sauvage au profit de bonheurs futiles et éphémères à pseudo-sensations. Est-il nécessaire de se promener sur les sommets en trottinette électrique, de courir des trails de nuit ou de faire voler son drone au-dessus des sommets ? Mon livre est une ode au silence, à la beauté du monde, à la méditation.

*d'après Le Point Références,
La montagne, décembre 2021-
janvier-février 2022*

Écrire debout

De volgende tekst is een fragment uit een novelle van Michel Tournier. In « Écrire debout », opgenomen in de bundel « Les contes du Medianoche », Éditions Gallimard (1989), vertelt de schrijver over zijn bezoek aan de gevangenis van Cléricourt en over het gesprek dat hij daar heeft gevoerd.

Le visiteur pénitentiaire du centre de Cléricourt m'avait prévenu : « Ils ont tous fait de grosses bêtises (...). Mais en dehors de leurs heures d'atelier de menuiserie, ils ont lu certains de vos livres, et ils voudraient en parler avec vous. »

J'avais donc rassemblé mon courage et pris la route pour cette descente en enfer. Ce n'était pas la première fois que j'allais en prison. Comme écrivain, bien entendu, et pour m'entretenir avec ces lecteurs particulièrement attentifs, des jeunes détenus. J'avais gardé de ces visites un arrière-goût d'une âpreté insupportable. Je me souvenais notamment d'une splendide journée de juin. Après deux heures d'entretien avec des êtres humains semblables à moi, j'avais repris ma voiture en me disant : « Et maintenant on les reconduit dans leur cellule, et toi tu vas dîner dans ton jardin avec une amie. Pourquoi ? »

On me confisqua mes papiers, et j'eus droit en échange à un gros jeton numéroté. On promena un détecteur de métaux sur mes vêtements. Puis des portes commandées électriquement s'ouvrirent et se refermèrent derrière moi. Je franchis des sas. J'enfilai des couloirs qui sentaient la cire. Je montai des escaliers aux cages tendues de filets « pour prévenir les tentatives de suicide », m'expliqua le gardien.

Ils étaient réunis dans la chapelle, certains très jeunes en effet. Oui, ils avaient lu certains de mes livres. Ils m'avaient entendu à la radio.

« Nous travaillons le bois », me dit l'un d'eux « et nous voudrions savoir comment se fait un livre. »

J'évoquai mes recherches préalables, mes voyages, puis les longs mois d'artisanat solitaire à ma table. Un livre, cela se fait comme un meuble, par ajustement patient de pièces et de morceaux. Il y faut du temps et du soin.

« Oui, mais une table, une chaise, on sait à quoi ça sert. Un écrivain c'est utile ? »

Il fallait bien que la question fût posée. Je leur dis que la société est menacée de mort par les forces d'ordre et d'organisation qui pèsent sur elle. Tout pouvoir – politique, policier ou administratif – est conservateur. Si rien ne l'équilibre, il engendrera une société bloquée. (...) Il n'y aura plus rien d'humain, c'est-à-dire d'imprévu, de créatif parmi les hommes. L'écrivain a pour fonction naturelle d'allumer par ses livres des foyers de réflexion, de contestation, de remise en cause de l'ordre établi. Inlassablement il lance des appels à la révolte, des rappels au désordre, parce qu'il n'y a rien d'humain sans création, mais toute création dérange. C'est pourquoi il est si

souvent poursuivi et persécuté. Et je citai François Villon, plus souvent en prison qu'en relâche, Victor Hugo, exilé vingt ans sur son îlot, Soljenitsyne et bien d'autres.

« Il faut écrire debout, jamais à genoux. La vie est un travail qu'il faut toujours faire debout », dis-je enfin.

L'un d'eux désigna d'un coup de menton le mince ruban rouge de ma boutonnière.

« Et ça ? C'est pas de la soumission ? »

La Légion d'honneur ? Elle récompense, selon moi, un citoyen tranquille, qui paie ses impôts et n'incommoder pas ses voisins. Mais mes livres, eux, échappent à toute

récompense, comme à toute loi. (...) Je crois qu'un artiste peut accepter pour sa part tous les honneurs, à condition que son œuvre, elle, les refuse.

On se sépara. Ils me promirent de m'écrire. Je n'en croyais rien. Je me trompais. Ils firent mieux. Trois mois plus tard, une camionnette du pénitencier de Cléricourt s'arrêtait devant ma maison. On ouvrit les portes arrière et on en sortit un lourd pupitre de chêne massif. (...) Il sortait tout frais de l'atelier et sentait bon encore les copeaux et la cire. Un bref message l'accompagnait : « Pour écrire debout. De la part des détenus de Cléricourt. »

Le parc de la Villette

En plus de 2000 ans, Paris a profondément évolué. Parmi ses monuments, impossible de ne pas évoquer les anciens abattoirs de la Villette.



(1) Il n'est pas évident de le deviner en parcourant les abords de la Cité des Sciences ou en passant les portes de la Philharmonie de Paris, mais se balader dans le parc de la Villette, c'est fouler ce qui était autrefois un lieu essentiel au quotidien de bien des Parisiens. C'est en effet ici que se tenaient, de 1867 à 1974, les abattoirs et le marché à bestiaux de la Villette, construits sur décision de Napoléon III et du préfet Haussmann dans le cadre de leur vaste opération de transformation de Paris.

(2) La construction des abattoirs et du marché à bestiaux de la Villette est décidée en 1859. Un choix qui permet d'éloigner les abattoirs du centre-ville, là où la priorité est à la construction de logements, à l'aménagement de rues larges et au développement des espaces verts. Alors que les anciens abattoirs parisiens sont détruits, les nouveaux abattoirs de la Villette ouvrent officiellement en 1867 et couvrent une vaste superficie de 39 hectares.

Les abattoirs de la Villette deviennent très vite un haut lieu de la vie alimentaire parisienne.

(3) Le marché et les abattoirs sont reliés par le chemin de fer aux provinces françaises et l'organisation au sein de ce nouveau lieu se veut industrielle et cohérente, incarnant les critères de modernisation de l'époque. 17 les abattoirs de la Villette permettent enfin de répondre à une triple volonté des Parisiens : se nourrir mieux, plus régulièrement et à bas prix. Le succès est tel que la simple présence de ces abattoirs va profondément transformer le quartier de la Villette. Ce qui était autrefois un village éloigné de Paris va dès lors accueillir boutiques de coutellerie, industries de retraitement, fabriques de saucissons, conserveries, banques, etc. Sans oublier évidemment l'apparition de bistrotts qui profitent de la qualité de la viande présente aux abattoirs.

(4) Aussi immense soit-il, ce vaste complexe de la Villette qui promettait une révolution logistique et

hygiénique de l'abattage animal va très vite afficher ses limites. Dès le début du XXe siècle, les abattoirs ont du mal à faire face à l'essor du marché de la viande et, au début des années 1920, la presse dénonce l'insalubrité et le mauvais état des installations. Dépourvu d'installations frigorifiques, le lieu est un immense temple du gaspillage, où des quantités énormes de viandes sont régulièrement jetées faute de moyens efficaces de conservation. Si la condition animale n'est pas une préoccupation majeure à l'époque, la question est toutefois soulevée à cause des abattoirs de la Villette. Acheminées par wagons jusqu'aux portes de Paris, les différentes bêtes sont victimes d'un système de transport archaïque et peu efficace, et de nombreux animaux ne survivent pas au trajet.

(5) C'est après la Seconde Guerre mondiale que le grand public comprend qu'il ne s'agit pas seulement d'un simple problème de rentabilité et de bien-être animal. En 1948, la presse révèle que trois ouvriers des abattoirs de la Villette sont morts d'une maladie bactérienne

et 17 autres en sont gravement atteints. Or, il faut attendre 1964 pour que tout le monde s'accorde à dire que les abattoirs de la Villette ont fait leur temps, qu'ils sont devenus malsains et dangereux. Une dizaine d'années plus tard, le chantier de rénovation des abattoirs est définitivement abandonné, et la quasi-totalité des installations est détruite.

(6) Aujourd'hui, seuls quelques bâtiments datant des anciens abattoirs subsistent, à commencer par la Grande Halle, qui était autrefois la Halle aux bœufs. Gigantesque ouvrage de fonte et de fer, le lieu est reconverti en espace culturel et comprend une salle de spectacle ainsi qu'un lieu d'exposition. Sur le parc de la Villette subsiste également l'ancienne bourse aux bestiaux qui est l'actuel théâtre Paris-Villette. De nos jours, ces quelques vestiges des anciens abattoirs de la Villette sont inscrits aux monuments historiques et nous permettent d'imaginer à quoi pouvait bien ressembler le quotidien « animé » de la Villette.

d'après Zigzag, février/avril 2022

La langue de Molière au Québec

(1) Le Québec, région du Canada, est connu pour sa francophonie. Pourtant, alors qu'en 2016, 49,6% des résidents de l'île de Montréal avaient pour langue maternelle le français, ils ne seront désormais, d'après les calculs, plus que 47,4% en 2031. « L'usage du français connaît un déclin encore plus marqué que ce qu'annonçaient les dernières prévisions de l'Office québécois de la langue française », s'alarme le démographe Marc Termote. On constate cependant une différence entre la campagne et les villes. En effet, dans le reste de la province, les Québécois sont encore 78% à parler la langue de Molière.

(2) On connaît l'attachement de « nos cousins d'Amérique » pour le français, alors comment expliquer cette baisse dans les villes québécoises ? Comme ces villes sont attractives, elles attirent de nombreux immigrants. Ils s'y installent, ce qui multiplie les langues. En outre, l'anglais est de plus en plus demandé dans le monde du travail. Enfin, pour comble de malheur, les Canadiens anglophones préfèrent utiliser l'espagnol comme seconde langue plutôt que le français. Ça alors !

d'après Écoute, septembre 2021

Mon rapport à la langue française

Kamel Daoud est né en Algérie. Il est écrivain et écrit en français.

(1) Le rapport aux langues en Algérie est une question très complexe. On dit souvent qu'il y a trois langues qui coexistent : le berbère, l'arabe et le français. Mais en réalité, personne ne parle vraiment arabe. L'arabe, c'est la langue savante, la langue du discours politique et religieux, c'est un peu le latin du monde arabe, et non la langue courante. Dans les pays dits « arabes », chacun parle sa langue locale. Ma langue maternelle, par exemple, c'est l'algérien.

(2) Quant au français dans lequel j'écris, il a un statut très différent. Après la colonisation, la langue est restée en héritage, c'est une part de l'histoire, une part largement refusée. Pour beaucoup, le rapport à la langue française est conditionné par cette histoire. Mais moi, je n'ai pas connu la guerre. Je suis né après. Mon rapport à la langue française ne se réduit pas à ce rapport historique. Moi, j'ai un rapport d'émotion, lié à l'imaginaire, au plaisir, au désir.

(3) J'ai découvert la langue française par la littérature, bien avant de rencontrer mon premier Français en chair et en os, à l'âge de 20 ans. Pour mes compatriotes plus âgés, la langue française était celle de l'autorité, de l'administration, de la domination, et l'arabe était la langue d'une identité fantasmée, à retrouver. Pour moi, c'était 26. L'arabe tel qu'il m'était enseigné à l'école, c'était

la langue de la loi, des devoirs, de la contrainte, tandis que le français était la langue de l'évasion, de l'initiation à la littérature.

(4) J'ai découvert l'écriture en français comme on découvre un jouet. Vous savez, quand un enfant possède un jouet, il commence par s'amuser avec, puis il le casse en mille morceaux pour le reconstruire à sa manière. C'est la même chose avec la langue. Le style littéraire, c'est une manière de casser la langue en petits cailloux pour ensuite reconstruire un palais.

(5) Ce traitement ludique, libre, léger de la langue ne m'a jamais quitté. Mais il découle également d'une relation amoureuse plus inquiète : quand on est autodidacte, on a toujours peur de ne pas maîtriser suffisamment bien la langue. On lit les grands textes littéraires en se disant qu'on serait bien incapable d'écrire comme cela. Alors le seul moyen de continuer à écrire, c'est de jouer avec la langue, de se l'approprier, de prendre des libertés, parfois avec un peu d'impertinence, en réponse aux règles strictes et classiques. En fin de compte, nous sommes des voyageurs dans cette langue, nous l'investissons de notre propre expérience. Le français n'est pas une langue portée par un pays, mais par les hommes.

*d'après Le Un,
du 22 septembre 2021*

« J'ai été élevée dans le respect de la femme dans ce métier »



Anne-Sophie Pic est la cheffe la plus étoilée au monde. Entretien avec Le Point.

(1) Le Point : Vous êtes l'héritière d'une famille qui a profondément marqué la gastronomie française. Votre père et votre grand-père
5 avaient déjà trois étoiles au Guide Michelin. Mais tout commence avec votre arrière-grand-mère, Sophie Pic.

Anne-Sophie Pic : J'ai été élevée dans le culte de cette arrière-grand-mère que je n'ai pas connue, mais dont on m'a beaucoup parlé. Sophie Pic venait d'une famille de grands travailleurs. Mes arrière-grands-
15 parents possédaient une douzaine de fermes en Ardèche. En fait, Sophie est venue à la cuisine complètement par hasard, en préparant le gibier chassé par son mari. Très vite, elle a
20 ouvert son restaurant et sa réputation a dépassé les frontières de la région.

(2) Vous avez, dirait-on, « grandi » en cuisine, en regardant vos

parents travailler. Quels souvenirs en gardez-vous ?

25 Comme cela se faisait beaucoup à l'époque, on vivait effectivement au-dessus du restaurant. Il était important pour le chef de ne jamais
30 trop s'éloigner des cuisines. Donc, oui, c'était mon quotidien, et j'ai gardé en moi à la fois les bons et les mauvais moments. L'odeur inimitable du bar au caviar d'Aquitaine de mon
35 père, les services vifs, la tension sensible aussi, notamment lorsqu'il pleuvait et qu'il fallait rapatrier tous les clients dans la salle... Mais ce que je retiens surtout, c'est que,
40 malgré les coups durs, mes parents étaient très heureux de faire ce métier.

(3) Peu de femmes ont, comme vous, trois étoiles au Guide Michelin en France, même si,
45 parmi elles, on peut citer la célèbre Mère Brazier, en 1933. Dans quelle

mesure vous considérez-vous aussi comme son héritière ?

50 Mon grand-père, qui vénérait les femmes aux fourneaux, était fasciné par la Mère Brazier. À la fin de sa vie, alors qu'il ne pouvait plus se déplacer, il avait même demandé à mes parents de l'emmener déguster sa cuisine et de lui dire tout le bien qu'il pensait de son travail. À l'époque, le clivage hommes-femmes dans ce métier et la question de la légitimité ne se posaient pas comme aujourd'hui. J'ai été élevée dans le respect de la femme, tant derrière les fourneaux que dans le service.

(4) En tant que cheffe la plus étoilée au monde, vous sentez-vous investie d'une mission pour valoriser le travail des femmes en cuisine ?

65 Bien sûr. J'ai mis des années pour réussir à me persuader de ma légitimité. Au début, j'avais très peur de ne pas proposer une cuisine assez puissante. Mais comme j'ai ressenti le besoin de convaincre plus que d'imposer, c'est devenu un moteur, une force. J'essaie de conseiller du mieux que je peux les femmes qui viennent me voir. Mais, pour autant, je ne veux pas faire de politique : ce n'est pas ma mission. Au-delà du discours sur la place des femmes, c'est la mixité, la complémentarité qu'il me tient à cœur de mettre en avant.

85 (5) Il y a une dimension très expérimentale dans votre cuisine, que vous concevez d'ailleurs comme un laboratoire...

Au début, je faisais mes expériences dans mon école de cuisine. Mais je me suis rendu compte qu'on multiplie les échecs lorsqu'on fait des recherches, ce qui déstabilise les équipes. **34** j'ai choisi aujourd'hui de faire des essais dans ma propre cuisine. Je m'y enferme régulièrement pour travailler avec mes chefs. C'est aussi bien mon lieu de détente que de création. La carte s'y met en place, on y tente des choses, on innove, on rectifie, on goûte. J'adore expérimenter de nouvelles recettes.

(6) Quels sont les grands enjeux actuels de la gastronomie française ?

105 Je m'interroge beaucoup. Le contexte actuel doit-il nous inciter à nous centrer de nouveau sur nous ? 110 Doit-on produire une cuisine franco-française ? Je ne crois pas. Le véritable enjeu, c'est de réussir à affirmer cette identité bien française tout en mettant à l'honneur des saveurs d'ailleurs.

d'après Le Point, La gastronomie française, décembre 2020-janvier-février 2021

La fin d'une spécificité française



(1) Suggérer au livreur de rejoindre le lieu-dit en partant du centre-bourg, trouver l'église, tourner à droite, puis, à 300 mètres au niveau de la croix, prendre le chemin... En France, dans de nombreuses communes rurales, habiter un lieu où il n'y a pas de noms de rue est une question d'habitude. Mais cette particularité française est en train de disparaître. Un projet de loi va rendre l'adressage obligatoire. Une formalité pour faciliter la vie des secours, des livreurs, des réparateurs ? Pas si simple. Dans de nombreux villages, la perspective suscite la crainte de « devenir comme les autres ». Les noms de rue, c'est bon pour la ville ; ici tout le monde se connaît, entend-on souvent.

(2) Personne ne nie l'intérêt d'avoir une localisation plus précise. Par exemple, le raccordement à la fibre nécessite un nom de rue et un numéro. L'enjeu est parfois même vital. A Traversères, dans le Gers (80 habitants), les secours sont à vingt minutes, mais dans ce coin vallonné, les GPS indiquent fréquemment une mauvaise géolocalisation. Les secours se trompent de colline, ils arrivent au centre-bourg, on appelle le maire, c'est une perte de temps.

(3) Et l'adressage obligatoire s'accélère. L'an dernier, La Poste a enregistré la création de 91 500 nouvelles voies, contre 55 000 par an jusque-là. Mais l'enthousiasme n'est pas toujours au rendez-vous. Il y a les maires un peu âgés qui n'ont aucune envie de mener un chantier de cette ampleur. D'autres se heurtent aux critiques de certains de leurs administrés. Trop cher, trop compliqué...

(4) En réalité, c'est surtout la crainte de perdre son âme. Le choix des noms en atteste. La plupart des communes partent de rien, si ce n'est des usages en vigueur. Les discussions s'animent. Faut-il laisser les habitants faire des suggestions ? Trop compliqué. A Villossanges, une commune de 362 habitants qui s'étend sur 33 kilomètres carrés et compte 33 hameaux, le conseil municipal a tranché seul, mais en s'appuyant sur les habitudes orales. Avant, on disait 'vers les Marronniers' ou 'vers les Guillottes', et on a repris ces appellations.

(5) Malgré la pression économique et administrative, les habitudes orales devraient survivre encore un peu. Car si l'Etat et La Poste s'emploient à mettre à jour les bases de données, les opérateurs de GPS et de cartes

traînent souvent. Et c'est ainsi que,
même dans des villages qui ont
70 désormais des noms de rue, on
aperçoit encore des livreurs tourner
d'un hameau à l'autre, revenir au
bourg et regarder d'un air désespéré

le panneau recensant toutes les rues
75 de la commune. Faute d'habitude, ils
ne savent pas toujours les lire et
rêvent de quelqu'un qui leur dirait : à
l'église, tourner à droite, puis, à 300
mètres au niveau de la croix, prendre
80 le chemin...

*d'après L'Express,
du 2 décembre 2021*

Nuisances... ou patrimoine français ?

(1) Nos ancêtres doivent se retourner dans leur tombe. Jusqu'au début des années 1930, la majeure partie de la population française était rurale. Personne n'aurait pensé à porter plainte contre son voisin à cause du bruit de sa machine agricole ou de l'odeur de son compost.

(2) Mais depuis dix ans, les plaintes des néo-ruraux envers les « nuisances sonores et olfactives » - les bruits et les odeurs gênantes - de la campagne se sont multipliées.

Plaintes qui, souvent, finissent devant les tribunaux. Le procès fait aux propriétaires du coq Maurice, sur l'île d'Oléron, en 2019, par des voisins que le chant du volatile incommodait, en est le symbole.

(3) Aujourd'hui, les choses ont changé. Depuis le 29 janvier 2021, les « sons et les odeurs » de nos fermes et villages sont en effet classés et protégés par une loi relative au « patrimoine sensoriel des campagnes françaises ». Dorénavant, les cloches des églises auront donc le droit de sonner, les coqs de chanter, et le fumier... de sentir. Et gare aux néo-ruraux trop sensibles et procéduriers : les plaignants risquent même une amende en cas de plainte abusive.



d'après Écoute, décembre 2021