

L'écho du Parc

Numéro 29 - Janvier - Avril 2004

Le Parc de Port-Royal - 44100 - 02 51 82 10 00

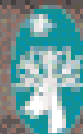
Port-Royal, l'âme d'un lieu

ÉCONOMIE

Internet :
demandez
le Haut Débit !

TERROIR

L'agriculture
indissociable
de la vie du Parc





Rallye pédestre

Balades à travers les paysages de Senlisse à Dampierre en passant par Choisel et Saint-Forget, questions d'observations et énigmes ludiques : le 12 octobre, le rallye pédestre a attiré de nombreux participants et mobilisé beaucoup de bénévoles. A l'arrivée à Dampierre, fermes et artisans proposaient leurs productions ; une étape terroir appréciée.



Traces d'eau

Le photographe Luc Pagès, accueilli en résidence par le Parc, a réalisé une série de prises de vue sur l'eau. Son travail a été exposé à Magny-les-Hameaux. Vous le retrouverez aussi prochainement à Chevreuse et à Saint-Arnoult-en-Yvelines à la Maison Triolet-Aragon (voir écho-loisirs).



Journée du patrimoine

Le 3^e week-end de septembre est le rendez-vous traditionnel des Journées du patrimoine qui réserve chaque année des surprises : ici au château de la Madeleine, aux côtés des historiens assurant les visites guidées, la compagnie des meneurs de Leu présentait des animations médiévales, des fabliaux...



Route des 4 châteaux

Record battu pour la route des 4 châteaux : 2 300 coureurs ont foulé le 2 novembre dernier les routes et chemins de la vallée, d'un château à l'autre. La distance à parcourir était de 14,5 km.

LES COMMUNES DU PARC

◆ Auffargis	01 34 57 86 20	◆ Clairefontaine-en-Yvelines	01 34 84 50 68	◆ Saint-Forget	01 30 52 50 55
◆ Bonnelles	01 30 88 47 30	◆ Dampierre-en-Yvelines	01 30 52 53 70	◆ Saint-Lambert-des-Bois	01 30 43 77 25
◆ Bullion	01 30 41 30 20	◆ Lévis-Saint-Nom	01 34 61 82 05	◆ Saint-Rémy-lès-Chevreuse	01 30 47 05 00
◆ La Celle-les-Bordes	01 34 85 22 28	◆ Longvilliers	01 30 41 33 96	◆ Senlisse	01 30 52 50 71
◆ Cernay-la-Ville	01 34 85 21 35	◆ Magny-les-Hameaux	01 39 44 71 71	◆ Vieille-Eglise-en-Yvelines	01 30 41 16 13
◆ Châteaufort	01 39 56 76 76	◆ Le Mesnil-Saint-Denis	01 30 13 86 50	Villes portes :	
◆ Chevreuse	01 30 52 15 30	◆ Milon-la-Chapelle	01 30 52 19 22	◆ Rambouillet	01 34 57 34 57
◆ Choisel	01 30 52 42 15	◆ Rochefort-en-Yvelines	01 30 41 31 06	◆ Voisins-le-Bretonneux	01 30 48 58 68

Le mot du Président

Le Parc naturel régional a choisi cette année le thème de l'eau pour mobiliser les capacités d'initiative locales, l'eau partout présente dans notre environnement et dans notre vie.

C'est l'eau qui a creusé les belles vallées qui constituent le principal attrait paysager du Parc, c'est elle qui, à la fin de la dernière période glaciaire, leur a donné ce profil très particulier bien connu des cyclistes et des randonneurs mariant pentes raides au nord et pentes douces au sud, c'est l'eau enfin qui porte la vie, comme le prouve la richesse de la faune et de la flore des zones humides de fonds de vallées. Des zones humides que nous devons protéger pour leur richesse écologique, mais aussi pour lutter contre les inondations car elles étalent les crues.

L'eau attire l'homme. Beaucoup de nos villages sont installés près des rivières et la forte pente de l'Yvette a permis d'utiliser la force motrice de l'eau dès le Moyen Age avec l'installation de très nombreux moulins qui bordent toujours nos rivières.

Depuis un demi-siècle, l'augmentation importante de la consommation domestique nécessite la construction d'importants réseaux pour l'alimentation en eau potable, comme pour la collecte et le traitement des eaux usées.

C'est pour toutes ces raisons que le Parc a supervisé l'élaboration du nouveau contrat quinquennal du bassin de l'Yvette qui va permettre d'investir plus de 22 millions d'Euros pour améliorer la qualité de nos rivières.

Ce thème suscitera, je n'en doute pas, beaucoup d'initiatives, beaucoup d'occasions de se retrouver pour mieux vivre ensemble. Avec les élus et le personnel du Parc, je vous souhaite une bonne et heureuse année et je vous dis à bientôt.

Yves Vandewalle

Conseiller Général des Yvelines

Maire de Lévis-Saint-Nom

Sommaire

Actualités _____ P4

Portrait _____ P5

Philippe Huet : Champion de France
par amour du métier

Environnement _____ P6

L'arche naturelle des Noës

Economie au quotidien _____ P8

Internet : demandez le haut débit !

Patrimoine _____ P10

Port-Royal, l'âme d'un lieu

Terroir _____ P12

L'agriculture indissociable
de la vie du Parc

Villages _____ P14

L'architecture écologique ou le retour au bon sens

Gastronomie _____ P16

La haute tablée de Chevreuse

Echo-citoyenneté _____ P18

Petit à petit, chacun fait son tri



Echo du Parc
janvier 2004 > avril 2004
n° 30

Directeur de la publication :
Charles-Antoine de Ferrières
Président de la commission
communication : Guy Poupart
Rédactrice en chef :

Virginie Le Vot

Comité de rédaction : Virginie
Le Vot, Patrick Blanc, Hélène
Dupont - Ont participé à ce

numéro : M. Adam, E. Aubert,
C. Baron, S. Bloch, M. Bourdoiseau,
J. M. Blanchelande, G. Brice,
M. Drici, C. Geronimi, J. Guyot,
L. Guilbot, D. Leroy, E. Lemonnier,
A. Michel, P. Pedersen, G. Vanwoorde,
H. Virlogueux

Pour l'équipe du Parc :

B. Rombauts, A. Mari, O. Sanch,
F. Hardy, V. Pastor, H. Godart,
N. Burgher. - Composition,
photogravure : e.maginère.

Impression sur papier sans
chlore : Imprimerie de Pithiviers.

Photographies : P. Darphin,
E. Lemonnier, S. Perera - Alizari,
P. Pion, P. Blanc, Diapothèque
PNR, DR.

Parc naturel régional
Château de la Madeleine
Chemin Jean Racine
78472 Chevreuse cedex
Tél. : 01 30 52 09 09

contact.pnr.chevreuse@wanadoo.fr
www.parc-naturel-chevreuse.org

L'art pour tous à la maison



Qui s'étonnerait aujourd'hui de pouvoir emprunter un livre dans une bibliothèque ou une vidéo dans une vidéothèque... ? Mais, si l'on vous dit qu'une artothèque vient de se créer en Haute Vallée de Chevreuse, vous manifesterez sans doute quelque surprise... Pourtant le principe est tout aussi simple : l'Association des Artisans d'Art de la Haute Vallée de Chevreuse a décidé de mettre en place un dispositif de prêt de ses œuvres aux particuliers. L'intérêt de cette démarche ? Faire connaître aux habitants l'artisanat d'art de leur région et les sensibiliser aux techniques de fabrication et au travail de création. Ainsi, pour le plaisir des yeux et de la découverte, on aura désormais la chance de disposer, chez soi, de beaux objets réalisés par des céramistes, peintres, calligraphes, dinandier, potiers, restaurateurs de tableaux ou sculpteurs locaux.

Si la démarche est originale, elle n'est pas unique et des exemples proches de chez nous ont confirmé que le système pouvait fonctionner. Un partenariat est actuellement à l'étude avec l'artothèque d'artistes de la Communauté de Communes de Limours pour élargir les possibilités de prêts.

Qui s'étonnerait aujourd'hui de pouvoir emprunter un livre dans une bibliothèque ou une vidéo dans une vidéothèque... ? Mais, si l'on vous dit qu'une artothèque vient de se créer en Haute Vallée de Chevreuse, vous manifesterez sans doute quelque surprise... Pourtant le principe est tout aussi simple : l'Association des Artisans d'Art de la Haute Vallée de Chevreuse a décidé de

D'un point de vue pratique, à partir du mois de janvier 2004, sur rendez-vous, vous pourrez venir à la Maison du Parc consulter un catalogue d'œuvres référencées. Sur cette base, la pièce de votre choix sera mise à votre disposition pour une durée de deux mois. La fiche descriptive de chaque œuvre précisera

si cette dernière doit être retirée à la Maison du Parc ou chez l'artisan. Une adhésion annuelle de 10 euros* sera demandée et permettra d'emprunter gratuitement les objets du catalogue (moyennant remise d'un chèque de caution et présentation d'un justificatif de domicile et d'une attestation d'assurance). Curieux, adepte du changement chronique de décoration d'intérieur, amoureux du bel ouvrage, l'artothèque est faite pour vous.

Pour plus de renseignements, contactez Olivier SANCH au 01 30 52 89 46.

*valable pour les habitants du PNR et ceux de la CC de Limours. 15 € pour les autres.



Un nouveau Parc en Région Ile-de-France

Après la Haute Vallée de Chevreuse en 1985, le Vexin français en 1995, le Gâtinais français en 2000, un quatrième Parc naturel régional situé à la fois entre l'Ile-de-France et la Picardie voit le jour. Son nom : Oise - Pays de France. Il regroupe 62 communes et 110 000 habitants sur 60 000 hectares. Les massifs forestiers de Chantilly et d'Ermenonville, les villages de Luzarches et de Senlis, l'abbaye de Royaumont ou le château de Chantilly sont autant d'espaces naturels et culturels d'exception, soumis à de fortes pressions foncières.

Urbanisation consommatrice d'espaces naturels, fréquentation mal maîtrisée du public en forêt, banalisation des paysages sont des menaces réelles qui ont conduit les acteurs locaux - Régions, Départements, Communes - à s'engager dans le projet de Parc naturel régional, avec pour objectif de conjuguer développement économique et préservation du patrimoine. Le classement officiel devrait intervenir dans les prochaines semaines, après ratification finale de la Charte par le ministère de l'environnement. Nous



L'un des sites les plus connus de ce nouveau Parc, Le château de Chantilly

souhaitons au Parc Oise - Pays de France la bienvenue dans le réseau des territoires engagés dans un projet de développement durable !

La documentation éditée par la Région sur les quatre Parcs - disponible à la Maison du Parc à Chevreuse - vous permettra de trouver prochainement les informations touristiques et de loisirs pour partir à la découverte de cette belle région.

Renseignements : 03 44 63 65 65

Champion de France par amour du métier

Philippe Huet

Les bonnes vieilles recettes de la charcuterie traditionnelle, il n'y a que cela qui compte pour cet artisan qui donne aux produits qu'il élabore toute la saveur et la personnalité des fabrications d'autrefois. Cette passion pour une cuisine authentique lui a valu d'être sacré en 1999 Champion de France de boudin blanc.

Cette récompense constitue un bel éloge de votre savoir-faire.

Oh, vous savez, je ne recherche pas spécialement les médailles et c'est un peu par hasard que j'avais apporté de la marchandise à Alençon où est organisé ce concours. Ma recette est on ne peut plus simple : jamais de farine ni de mie de pain, mais exclusivement de la viande – du maigre de porc –, des œufs et du lait. C'est l'utilisation d'ingrédients naturels qui garantit l'authenticité de chacun des produits que nous fabriquons, toujours de façon traditionnelle, artisanale : on épluche les pommes de terre pour préparer la brandade de morue, on fume les saucisses ou le lard au feu de bois dans notre jardin, on met des carottes et poireaux frais dans le bouillon où cuisent les jambons, des œufs et du lait dans notre terrine de poulet au citron, on prépare nous-mêmes le feuilletage des bouchées à la reine... Toutes nos viandes sont d'origine française – Normandie, Orléanais, Bretagne – et l'on achète des pièces plutôt que des carcasses entières de porc, ce qui permet de faire de la charcuterie moins grasse. Essayez par exemple la terrine de joue de porc, tendre et savoureuse ! 80 % des produits que nous vendons sont élaborés dans notre atelier et, pour le reste, jambons secs, saucissons et andouilles, nous travaillons avec des salaisonneries artisanales d'Auvergne.



Avec son épouse Isabelle, ils vendent leurs produits sur les marchés.

Quel parcours vous a conduit au Mesnil-Saint-Denis, voici quatre ans ?

Nous avons 21 ans quand nous nous sommes établis à notre compte, mon épouse Isabelle et moi, voici bientôt 20 ans. Après avoir travaillé en association avec mes parents qui avaient un laboratoire de charcuterie aux Mesnuls, nous avons décidé, quand ils ont pris leur retraite, de monter notre propre laboratoire de production, en cherchant à nous rapprocher de nos lieux de vente, des marchés couverts situés à Boulogne-Billancourt et l'Haÿ-les-Roses. Dans cette propriété



délaissée que nous avons entièrement refaite, nous avons aménagé un atelier où nous continuons à investir sans arrêt, car quand on respecte son métier, il faut de bons outils pour travailler, comme cette grande table en bois que nous avons pu conserver. L'activité est variée, particulièrement en hiver, et je suis secondé par deux bons cuisiniers à qui je délègue volontiers les tâches. Je peux ainsi me libérer en fin de semaine pour accompagner Isabelle et ses vendeurs sur nos marchés, très fréquentés le week-end.

Ne devient-il pas difficile de vendre sur ce circuit de distribution en perte de vitesse ?

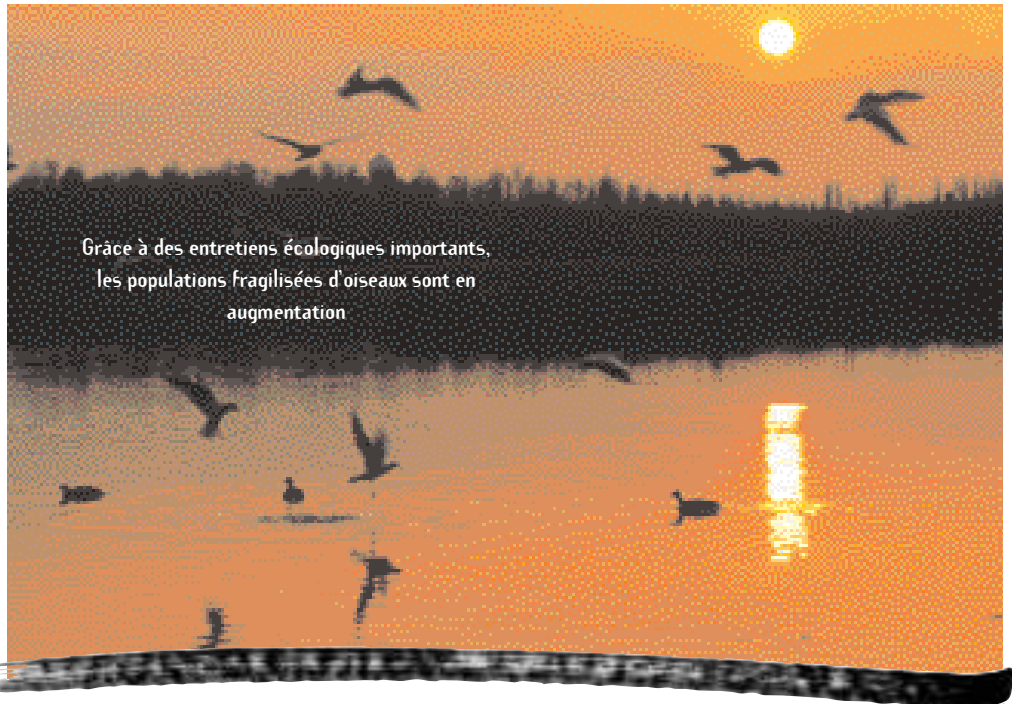
C'est notre principal débouché et nous y restons fidèles : nos clients sont des connaisseurs. On connaît et on aime ce qu'on leur vend, c'est notre force. Bien sûr il faut se lever

tôt, travailler six jours par semaine sans compter notre temps, mais cela nous donne une certaine liberté à laquelle nous sommes attachés, et préserve la vie familiale. Entre la fabrication et la vente, l'entreprise occupe six personnes à plein temps, une dizaine en comptant les extras. Nous n'avons jamais envisagé d'ouvrir une boutique et notre activité traiteur reste marginale, ce qui ne nous a pas empêchés par exemple de servir 1000 couverts l'été dernier à l'occasion des championnats de France de pétanque. ■

Hélène Dupont

L'arche naturelle des

Créé au XVII^e siècle pour alimenter les jeux d'eau de Versailles, l'étang des Noës, le "lac" du Mesnil-Saint-Denis, est devenu une réserve écologique remarquable, refuge de nombreux oiseaux, havre de tranquillité faisant naturellement barrière à l'urbanisation de la voisine Ville Nouvelle. Balade au bord de l'eau.



Grâce à des entretiens écologiques importants, les populations fragilisées d'oiseaux sont en augmentation

Pièce (d'eau) du patrimoine, moins tape-à-l'œil qu'un grand monument, voici l'une des œuvres de Louis XIV et de Vauban, répertoriée aujourd'hui à l'inventaire national des Zones naturelles d'intérêt écologique, faunistique et floristique. Pour apprécier pleinement l'étang des Noës et la richesse du site, se placer dos aux murs, ceux, lointains, des immeubles de La Verrière qui semblent se dresser sur la pointe des pieds pour vouloir profiter eux aussi de la vue, par-dessus la crête des arbres. S'asseoir près du déversoir, voire s'étendre dans l'herbe tendre, et, du pré vert, dresser un inventaire : 270 espèces végétales, 96 espèces d'oiseaux, 14 espèces de libellules, 10 espèces de poissons, une espèce de trophée géant de coupe du monde dominant la forêt et qui se révèle être un château où la princesse s'appelle eau, une flore captivante, une faune libre, des roseaux et des chênes, des boisements de bouleaux reposants, d'autres arbres méridionaux incitant



L'orchidée des Marais

à la sieste, pins noirs et pins sylvestres majestueux alignés non loin de la berge, des pêcheurs assez nombreux, des promeneurs assez nombreux, et un gardien assez heureux. Pas de phare, pas de clé, juste un étang, libre, qui détend depuis 1684 ses spectateurs.

Gardien de l'étang et garde-pêche, Christian Eve dans sa maison, met en garde les promeneurs indéclicats : "dans le salon, j'ai une écluse qui peut permettre de vider le plan d'eau !" Rassurez-vous, il ne l'a jamais fait. "Dans l'ensemble, constate-t-il, les gens respectent les lieux." L'écluse a-t-elle d'ailleurs jamais servi depuis que Vauban et ses 30 000 hommes édifièrent ce vaste réseau de rigoles et de retenues d'eau pour alimenter les bassins et les jeux d'eau du château de Versailles ? Personne ne le sait. Et depuis 1977, l'étang n'alimente plus les eaux du parc de Versailles. Aujourd'hui le plan d'eau de 23,6 ha et ses abords constituent un écrin propice à la découverte de la nature.

Sur l'arche des Noës...

Bois et lisières, prairies, mares, roselières, fossés et eaux libres constituent un milieu varié, d'une richesse écologique remarquable. Des plantes rares et protégées en Ile-de-France s'y développent tels l'orchis négligée qui est une variété d'orchidée, et le pâturin des marais. Les passionnés de botanique observeront avec intérêt des friches arbustives humides à saules cendrés, des bois de bouleaux verruqueux et peupliers trembles, des saules blancs et saules des vanniers, des pousses rudérales de chênes pédonculés, etc. Le grèbe huppé, la foulque macroule et, plus rares, le bruant des roseaux et la fauvette babillarde ont élu domicile aux Noës. Ils sont rejoints à l'automne par le canard souchet qui vient y passer l'hiver. Au cœur des roselières nichent rousserolles effarvates, phragmites

Repères



Le réseau des rigoles

Pour agrémenter les bassins et jeux d'eau du château royal, Louis XIV confia au Maréchal de Vauban la mission de collecter les eaux de l'Eure à 83 km de Versailles. Ce chef d'œuvre hydraulique établi d'après les études de nivellement de l'abbé Picard, inventeur du niveau à lunette, compte 15 étangs dont celui des Noës, 8 retenues et 140 km de rigoles. Ce réseau de drainage permet également d'assainir des milliers d'hectares jusqu'alors incultes et marécageux, et de les mettre en culture.

des jongs, bouscarles de cetti... Le sympétrum jaune d'or, une libellule extrêmement rare dans la région, établit là son site de villégiature durant la période estivale sur de petites mares en cours d'assèchement.

Des espèces plus nombreuses

Dans 87 cm de profondeur et sur 580 m de largeur se côtoient nombre de poissons : brèmes, carpes, gardons, goujons, tanches, rotengles, perches, sandres, brochets et silures qui font le bonheur des oiseaux comme des pêcheurs. Mais les ébats piscicoles ne trouvant guère leur lit aux Noës, des réempoissonnements réguliers sont effectués par l'association de pêche de l'étang : l'AAPPMA des Noës. *"Depuis le récent aménagement d'une île pour les oiseaux, explique Christian Eve, il semble que des frayes naturelles se soient créées, les carpeaux sont plus nombreux. Et on ne sait comment, mais il y a maintenant des silures que l'association de pêche n'a jamais introduits dans l'étang !"* Pour les techniciens du Parc, ce mystère s'explique fort bien. De nombreux travaux ont été engagés : réouverture de prairies, création de mares, aménagement des berges en pente douce, de marais et d'îlots protégés. Tout cela favorise à la fois la végétation aquatique et la faune locale, qui retrouve des conditions optimum pour se reproduire. *"Lors des suivis écologiques que nous réalisons sur place, nous avons aussi constaté une augmentation notable de populations fragilisées, notamment celles de la bécassine des marais et du canard souchet",* souligne Alexandre Mari, chargé d'étude environnement au Parc. *"Et grâce aux bénévoles qui nous aident au cours de chantiers nature à maintenir l'ouverture des prairies et à prévenir l'enfrichement, la qualité du milieu continue de s'améliorer."*

Saine collecte...

Ce travail de restauration écologique s'est fait en partenariat avec le Syndicat mixte de l'Etang des Noës, créé en 1993 pour s'assurer du suivi de la qualité des eaux et de leur compatibilité avec le maintien du milieu naturel. Les communes voisines de l'Etang y sont représentées et réalisent ainsi régulièrement des analyses physico-chimiques qui montrent également une amélioration constante de la qualité de l'eau.



L'étang est aussi un espace de pêche apprécié



Environnement

Que fait le Parc ?

Connaître et protéger les milieux



Des inventaires reptiles cet été dans le Parc

Le Parc a engagé en 2003 de nombreuses actions pour protéger les milieux et les espèces. Parmi celles-ci, on peut noter en particulier :

- L'étude expérimentale du fonctionnement hydrogéologique de la vallée du Rhodon (63.800 €) en partenariat avec la faculté d'Orsay. Elle doit permettre de suivre sur un an les variations de débits, le temps de transit de l'eau et les coefficients de perméabilité des sols pour mieux comprendre et anticiper les phénomènes de crues.
- La gestion hydraulique maîtrisée du bassin versant : dans un second temps, les données obtenues grâce à cette étude vont être appliquées au bassin de l'Yvette amont : des zones décisives en matière d'inondation et de qualités des eaux seront identifiées et les aménagements appropriés pourront ensuite être réalisés. Cette phase opérationnelle se déroulera sur 2 ans pour un coût de 215 300 € .
- La connaissance et protection des espèces (12 100 €) : localiser, compter, suivre les variations de populations sont des étapes indispensables pour définir ensuite les mesures de protection qui s'imposent. Des travaux d'inventaire ont été conduits en 2003. Le Parc a aussi réalisé des petits aménagements et équipements écologiques destinés aux espèces les plus fragiles.
- Le programme pluriannuel d'entretien des rivières (70 000 €)

Montant des actions engagées par le Parc : 361 200 €

L'étang reçoit les eaux pluviales des zones urbanisées de sa périphérie. Il joue ainsi un rôle hydraulique important en tant que bassin de collecte. L'exutoire de l'étang entraîne les eaux dans le Grand lit de rivières conçu au XVIII^e, qui alimente l'étang de la Boissière, puis celui de Saint-Quentin-en-Yvelines avant de rejoindre la Bièvre.

Mais si le site fait l'objet de mesure de protection, il reste aussi un lieu de balade très agréable. Les sentiers de randonnée ne permettent pas de faire le tour complet de l'étang. Ils vous offriront toutefois des points d'observation de la nature privilégiés. Quelle que soit votre balade, les consignes de respect de la faune et de la flore restent les mêmes, comme en tout espace.

Les techniciens et bénévoles qui entretiennent ce site vous en sauront gré. Ils organisent d'ailleurs plusieurs fois par an des journées d'entretien et de nettoyage du site ouvertes à tous.

Les prochaines avec l'AAPPMA se dérouleront les samedis 17 janvier et 7 février et, avec le Parc naturel régional, entre le 31 janvier et le 15 février (voir echo-loisirs). N'hésitez pas à les rejoindre à ces occasions, ils vous aideront aussi à mieux comprendre l'équilibre écologique de ce milieu fragile. ■



La végétation aquatique favorise la faune locale

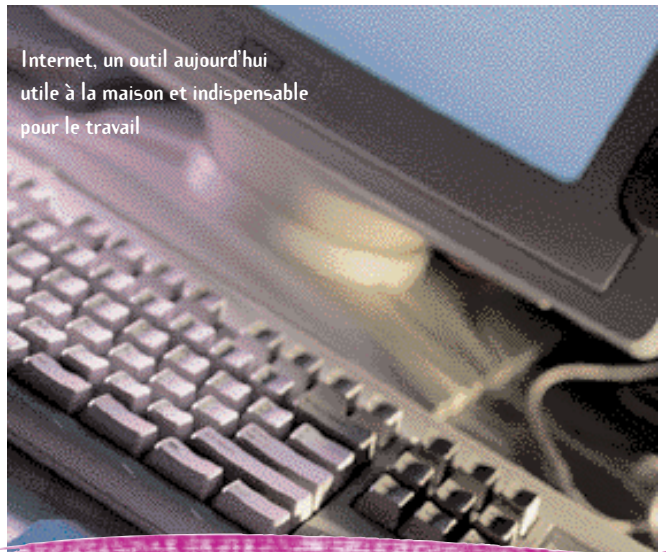
Patrick Blanc

L'Internet, c'est bien, le haut débit pour accéder à la Toile, encore mieux. Bien qu'il se généralise – à grande vitesse, cela va de soi – il n'est pas encore accessible à l'ensemble des internautes. Pour accélérer la réalisation des infrastructures nécessaires dans les zones non encore desservies, le Parc a entrepris de recenser les besoins des entreprises et des particuliers

Puisque, dans notre pays, on aime les "cocoricos", réjouissons-nous car "la France est en deuxième position européenne pour le nombre des raccordements haut débit", selon le patron de France Télécom, Thierry Breton, qui annonçait, en juin dernier, une série d'initiatives nouvelles pour faire bénéficier tous les Français qui le souhaitent de l'Internet haut débit. L'opérateur public prévoit que plus de 90 % de la population disposera d'une couverture ADSL (l'une des technologies d'accès au haut débit et actuellement la plus répandue) dès 2005. L'Île-de-France possède une longueur d'avance, puisque 95 % des usagers seraient dès maintenant raccordables. Pour les internautes qui ne peuvent encore accéder dans les meilleures conditions à cet outil de communication bien pratique, ces statistiques ne sont pas satisfaisantes.

Ce qu'elles ont perdu en matière de nouveauté, les technologies de l'information et de la communication le gagnent amplement en termes d'attrait, à l'image de la téléphonie mobile qui, au cours de la dernière décennie, a profondément transformé nos modes de vie ainsi que les relations professionnelles. Grâce à des outils de plus en plus perfectionnés et performants, on peut, à partir de son ordinateur, rechercher des informations, participer à des forums de discussion, signer des pétitions, télécharger des fichiers, jouer en ligne. Les petits écoliers corres-

Internet, un outil aujourd'hui
utile à la maison et indispensable
pour le travail



pondent avec des copains d'autres pays (vive cette mondialisation-là !), les stylistes envoient leurs croquis aux usines qui confectionnent les vêtements (délocalisation oblige). D'ici peu, cela deviendra banal d'écouter la radio, de regarder une émission de télévision grâce à l'Internet haut débit qui s'impose dans nos relations avec l'extérieur, pour le meilleur comme pour le pire. A chacun d'en tirer la bonne part. A commencer, par exemple, par un regain de dynamisme pour nos entreprises.

Pour PME dynamiques

Le sénateur Jean-Paul Charié a tenu à étudier de près l'atout que constitue Internet pour l'économie, en particulier pour les petites et moyennes entreprises, principales créatrices d'emploi. Le rapport qu'il a publié à l'automne dernier montre que 61 % des PME d'Île-de-France sont raccordées à l'Internet, auquel elles reconnaissent des utilités très différentes. Il souligne aussi que ces entreprises peuvent améliorer considérablement leurs performances à condition qu'elles s'approprient les usages du numérique, qu'elles apprennent à travailler en réseau, à se regrouper pour optimiser ici les achats, là le recrutement, ou encore la recherche et le développement. Que deviendra l'hôtelier dépourvu d'un système de réservation par Internet ? Comment un garagiste pourrait-il réparer l'informatique installée sur les nouveaux modèles de voitures sans liaison permanente avec les constructeurs ? Pour adresser un devis à ses clients, passer commande à ses fournisseurs, travailler avec son comptable, "tout existe en France pour relever le défi de la compétitivité des PME grâce au numérique", souligne le sénateur qui propose, plus généralement, de mettre en œuvre toute une stratégie de sensibilisation et d'accompagnement des entreprises.

Repères



L'ADSL permet de rester connecté en continu sur Internet, sans bloquer la ligne téléphonique ; les vitesses de navigation et de téléchargement sont améliorées, les forfaits d'abonnement assurent la maîtrise des coûts.

- La technologie ADSL (Asymmetric digital subscriber online) utilise les lignes téléphoniques standard, mais les informations sont transmises à des fréquences plus élevées. Le principe est celui d'une ligne numérique asynchrone, dans laquelle les débits montants (données envoyées par l'abonné) sont inférieurs aux débits descendants (données transférées du Net vers l'abonné).
- Les offres des fournisseurs d'accès Internet affichent des débits descendants de 128, 512 ou 1024 kilobits par seconde (Kbps), alors que le débit classique via le réseau téléphonique commuté (RTC) est limité à 56 Kbps. Les opérateurs proposent des accès dits haut débit à partir d'un optimum descendant de 128 Kbp : tout juste suffisant pour surfer sur le Net et envoyer des messages.
 - Si le 1024 Kbps n'est pas disponible partout, le 512 Kbps apporte déjà un confort très satisfaisant et permet de nombreuses applications, et des téléchargements rapides... Les débits annoncés sont théoriques, et loin d'être toujours respectés. Pour vérifier son installation, on peut consulter gratuitement un testeur de connexion proposé par le magazine de l'Institut national de la consommation (www.60millions-mag.com/testeur).



Lancement officiel de l'ADSL sur
Dampierre-en-Yvelynes en décembre dernier

le haut débit !

C'est à France Télécom qu'incombe la réalisation des équipements de base et l'opérateur public s'est engagé à ouvrir dans les meilleurs délais des accès ADSL dès que cent clients d'une même zone de desserte en feront la demande. Pour les communes du Parc, partant d'une situation différente d'une commune à l'autre, il y a là une opportunité à saisir pour aboutir le plus rapidement possible à une couverture totale du territoire.

L'ADSL pour tous... ou presque

Dès à présent, les veinards qui résident à Châteaufort, Chevreuse, Longvilliers ou encore Saint-Rémy-lès-Chevreuse, sont tous raccordables à l'ADSL, s'ils le souhaitent bien entendu, et leur demande peut être satisfaite en deux à trois semaines. Les derniers travaux réalisés fin 2003 ont achevé l'équipement des lignes éligibles des centraux de Magny-les-Hameaux (95,3 % des lignes), Saint-Rémy-lès-Chevreuse (100%) Cernay-la-Ville (98,8 %), La-Celle-les-Bordes (97,5 %), Saint-Forget (95,3%) et Senlisse (96,8 %), et complété partiellement l'équipement de Dampierre (86 % de lignes équipées pour 94 % éligibles).

Pour trois autres communes, tout ou partie de leurs lignes téléphoniques, potentiellement raccordables à l'ADSL mais non encore équipées, pourraient l'être dans les meilleurs délais si au moins cent abonnés concernés en font la demande. Rentrent dans ce cadre 8 % des lignes téléphoniques de Dampierre, 19,1 % de celles de Bullion et la totalité des lignes de Clairefontaine. Mais si ce cap des cent demandes n'est pas atteint, l'attente de l'ADSL risque d'être longue.

Des solutions alternatives

Les autres communes déjà équipées à plus de 90 % des lignes en ADSL, comme Bonnelles, Choisel, Le Mesnil-Saint-Denis, Milon-La-Chapelle, Rochefort, Senlisse et Vieille-Église, devraient voir leur couverture finalisée par l'ADSL+ ou "Reach Extended ADSL" dès mi-2004, grâce à une prolongation sensible de la portée des lignes.

Cependant, pour Levis-Saint-Nom, Saint-Lambert et, à un degré moindre, Auffargis, la couverture ADSL existante ne pourra techniquement pas être globalisée à toutes les lignes. Il s'agit donc de trouver des solutions alternatives. Le haut débit par satellite est d'ores et déjà utilisable. Le courant porteur en ligne, la BLR (boucle locale radio), ou encore le wifi (wireless fidelity), seront d'autres technologies de substitution possibles dès que toutes les conditions auront été réunies, à commencer par les infrastructures. Mais comme pour l'ADSL, il est essentiel que les demandeurs se fassent connaître pour espérer susciter ou accélérer les chantiers.

Votre avis nous intéresse

L'atout que représente l'Internet haut débit pour l'environnement économique et social de la Haute Vallée de Chevreuse a conduit le



Economie

Que fait le Parc ? Soutien au commerce et à l'artisanat



Le Parc a mis au point en 2003 une gamme de Relais d'Information Service, plans cartographiés destinés dans les communes à signaler les commerces et services pour un montant de 8 330 €.

L'ORAC (Opération de restructuration de l'artisanat et du commerce) a continué, cette année encore, à soutenir efficacement les projets d'investissement et de modernisation de nos entreprises. Dossiers faciles à monter, intérêt financier substantiel (subventions de 20 % des dépenses plafonnées), mise à disposition des fonds sans délai au fur et à mesure de l'exécution des travaux : la formule convient bien à nos PME. En trois ans, 67 d'entre elles ont bénéficié d'une aide financière, pour un total de quelque 367 000 €. Parmi les projets retenus par le comité Orac, on trouve des activités diverses : commerces alimentaires (produits bio à Saint-Rémy, boulangeries au Mesnil et à Rochefort, boucherie à Gernay, charcutier-traiteur au Mesnil, café-restaurant à Châteaufort), encadreur, vidéo-club et boutique-atelier de décoration et porcelaines à Chevreuse, salon de coiffure et fleuriste au Mesnil, deux garages à Cernay et un à Rochefort, artisan joaillier à Magny. L'ORAC se poursuit en 2004 et les crédits restent ouverts.

La Chambre de métiers, de son côté, propose une aide aux artisans pour l'installation de l'Internet haut débit et la création de leur site Internet.

Enfin, les 2 premiers dossiers d'aide du Parc pour les cafés, hôtels et restaurants mettant en place des équipements respectueux de l'environnement sont en cours. Pour tout renseignement contactez Olivier Sanch, chargé de mission développement économique 01 30 52 89 46, economie.pnr.chevreuse@wanadoo.fr.



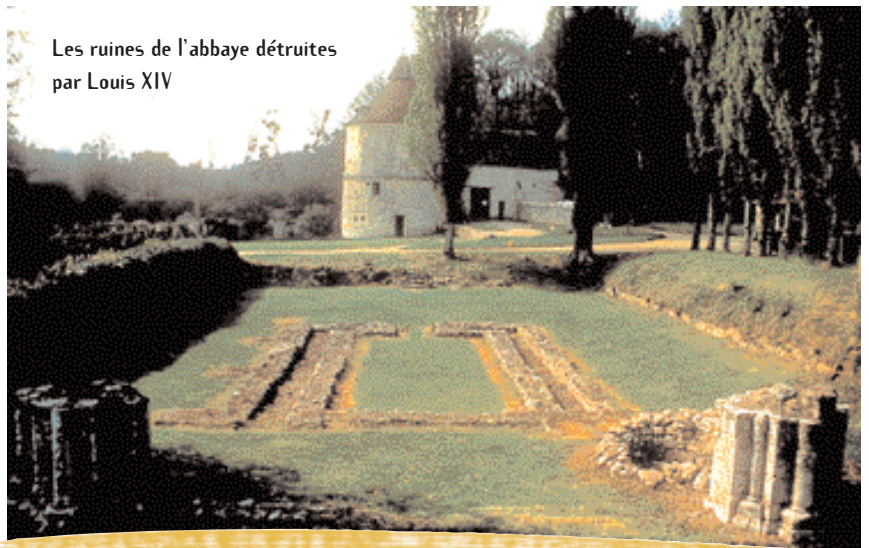
Parc à s'impliquer dans l'extension de la couverture ADSL à l'ensemble du territoire local, en liaison avec les communes concernées. Concrètement, il a entrepris d'analyser la demande non satisfaite - nombre de prospects (il s'agit des abonnés de France Télécom qui souhaitent se raccorder), nature des demandeurs (entreprises, particuliers), localisation géographique - et mettra cette étude de marché détaillée à la disposition des acteurs publics ou privés susceptibles d'y apporter des solutions adaptées.

Mais attention ! Seuls les besoins exprimés pourront être pris en compte, alors n'hésitez pas à vous faire connaître, comme l'ont fait en novembre les Clarifontains en réponse à l'enquête effectuée par la mairie.

Les entreprises sont invitées à répondre au questionnaire qui leur a été adressé dans le dernier numéro du Lien économique. Les particuliers peuvent prendre directement contact avec leur mairie ou le Parc, en précisant s'ils sont ou non équipés d'un ordinateur, s'ils sont ou non abonnés à Internet, dans la négative s'ils ont l'intention de s'équiper et/ou de s'abonner, et enfin si leur demande d'Internet haut débit porte sur un usage personnel, professionnel ou mixte. ■

Hélène Dupont

Le site de Port-Royal-des-Champs est un lieu chargé d'histoire. On connaît les vestiges de l'Abbaye et les Granges abritant les Petites Ecoles qui témoignent de l'époque glorieuse où le monastère rayonnait en France et comptait, parmi ses amis, de nombreux érudits et les plumes les plus prestigieuses de la littérature classique...



Les ruines de l'abbaye détruites par Louis XIV

On connaît moins l'effervescence intellectuelle qui n'a cessé d'être entretenue, bien après les persécutions de Louis XIV et la destruction de l'abbaye.

Aujourd'hui encore, *Société de Port-Royal*, *Amis de Port-Royal*, *Amis des Granges* entretiennent la mémoire, réfléchissent et agissent pour que ce patrimoine soit préservé et l'héritage culturel reconnu. Rencontre avec ces passionnés, passionnants.

Une histoire de famille

La Société de Port-Royal est la plus ancienne. Son histoire est intimement liée à celle de la famille Gazier. En 1835, Gabriel Gazier est un jeune instituteur. Fils de paysans et orphelin, il a été accueilli et formé par une confrérie laïque qui enseigne gratuitement aux pauvres : les Frères Tabourin. Emancipé par la connaissance, il se sent proche des préceptes "port-royalistes" qui, bien que teintés de rigorisme, encouragent la formation d'esprits bien faits, le libre arbitre des individus et la connaissance scientifique. Il rejoint alors la Société qui allait devenir, après de nombreuses transformations, la Société de Port-Royal. Près de deux siècles plus tard, sur cinq générations, cette tradition familiale a été perpétuée : Bernard Gazier, professeur d'université, préside actuellement la Société. Il en explique la vocation avec enthousiasme. "Les biens du monastère ont été vendus à la Révolution, puis dévolus aux

Frères Tabourin qui en ont assuré la gestion jusqu'en 1860. A cette date, la Société de Port-Royal qui entretenait la mémoire du martyr janséniste décide d'acheter ces biens pour mieux préserver le patrimoine et éviter sa dispersion." L'acquisition porte sur le domaine des ruines de Port-Royal-des-Champs, qui vient rejoindre la bibliothèque - près de 30 000 ouvrages rassemblés au fil des siècles -. Aujourd'hui, les 25 membres cooptés continuent de gérer ces biens. Les ressources de l'immeuble permettent de rémunérer les gardiens des ruines et d'assurer des visites. Deux bibliothécaires ont aussi été recrutés pour archiver et numériser les manuscrits, consultés régulièrement par près de 250 chercheurs. "Pourtant, la Société de Port-Royal n'est pas une simple instance de gestion", précise son président. "Nous animons un réseau de spécialistes et de donateurs qui contribuent à reconstituer le patrimoine disséminé". L'association les Amis de Port-Royal, créée en 1913, est la pierre angulaire de ce réseau. Elle compte aujourd'hui 250 membres, parmi lesquels de nombreux universitaires et chercheurs. Sa vocation : animer, diffuser les connaissances historiques, contribuer au rayonnement intellectuel du monastère. Philippe Sellier, président d'honneur, résume ainsi les activités des Amis de Port-Royal : "chaque année depuis 1978, grâce au vivier de connais-



Repères

Dates clés de l'histoire de Port-Royal

- 1204 : Fondation de l'abbaye cistercienne.
- 1609 : Mère Angélique réforme les règles de vie du monastère.
- 1638 : Les Messieurs s'installent à Port-Royal et ouvrent les Petites Ecoles. Racine y est formé.
- 1640 : publication de l'*Augustinus* de Jansenius. Début du Jansénisme.
- 1660 : Par ordre du roi les Petites Ecoles sont fermées.
- 1664 : Seize religieuses sont emprisonnées.
- 1679 : Interdiction de recruter de nouvelles religieuses.
- 1685 : Révocation de l'Édit de Nantes. Les persécutions religieuses s'intensifient.
- 1709 - 1711 : Le roi fait raser le monastère puis détruire le cimetière devenu lieu de pèlerinage



Dans la partie haute du domaine, une bâtisse 19^e abrite actuellement la collection du Musée

d'un lieu

sances qu'offrent nos membres, nous organisons un colloque sur des thèmes diversifiés. Les actes de ces colloques sont publiés et permettent de faire vivre l'histoire riche de Port-Royal". Des promenades de printemps permettent aussi de découvrir d'autres sites liés au mouvement janséniste. Pour autant, précise Philippe Sellier, "le monastère de Port-Royal ne doit pas être résumé à sa période janséniste, même si c'est la plus connue". A l'origine, l'édifice religieux fondé en 1204 obéit à l'ordre cistercien. Au XVII^e siècle, Mère Angélique Arnaud réforme cet ordre mais son abbaye devient suspecte aux yeux du pouvoir politique et ecclésiastique de l'époque. Un peu plus tard, dans la ferme des Granges, les Solitaires, appelés aussi les Messieurs, fondent un espace scolaire où sont accueillis de jeunes garçons : les Petites Ecoles. Leur pédagogie novatrice, qui supprime les châtiments corporels et introduit l'enseignement en Français, et non plus en Latin, s'oppose aux doctrines des puissants jésuites. On enseigne à la fois la grammaire, la médecine, la physique, la théologie et les travaux manuels. "C'est une période brillante : les publications sont nombreuses, les amis de l'extérieur éminents - Racine, Pascal, Boileau, La Rochefoucauld, La Fontaine, Madame de Sévigné, Philippe de Champaigne - s'intéressent à cet univers religieux qui entend obtenir la libre adhésion des esprits informés". Suspectés de complicité avec les Frondeurs qui remettent en cause la monarchie absolue de droit divin, les Jansénistes sont victimes de persécutions et leur monastère finalement rasé. Ultime violence du pouvoir de Louis XIV, le cimetière où reposent les religieuses est profané pour empêcher que le lieu ne devienne une destination de pèlerinage. Pourtant, longtemps après cette dissolution, la résistance des religieuses continuera de fasciner et d'incarner l'expression de la conscience humaine.



▲ Ces associations organisent régulièrement des colloques, ici en présence de M^{me} Allémany, conservateur des Granges et de M. Nathan Hudson.

Signe de cet engouement toujours vivace que suscite Port-Royal, une troisième association, les Amis des Granges, réunit des bénévoles de la région. En liaison avec le Musée national, ils proposent des animations et des visites. Le chargé de médiation culturelle de l'association, Sylvain Hilaire, explique ainsi au public la dimension paysagère du site et la symbolique que les jansénistes attribuaient à la nature.

"Dans la tradition des vergers expérimentaux des Solitaires, nous

avons même recréé un jardin monastique qui se révèle être un excellent support pédagogique".

La cour des Petites Ecoles et le fameux puits de Pascal



Patrimoine Que fait le Parc ?

Préserver les "vieilles pierres"



En 2003, le Parc a apporté son aide à plusieurs opérations de restauration. Ces travaux permettent à la fois de conserver la mémoire de petites constructions caractéristiques de la région mais aussi de conserver le caractère rural et le charme de nos villages. A noter ainsi :

- des aides pour la restauration de murs de meulière à Chevreuse (6 900 €), Clairefontaine-en-Yvelines (8 192 €), Châteaufort (10 424 €) et au Mesnil-Saint-Denis (32 750 €)
- la restauration d'un oratoire à Chevreuse (subvention PNR : 7 600 €)
- la restauration d'un petit pont de pierre à Choisel (subvention PNR : 2 668 €)
- la restauration du Pont-galerie d'Ors à Châteaufort (52 500 €)
- la restauration du monument Pelouse aux Vaux-de-Cernay (subvention PNR : 6 916 €)

A vous d'apprécier, au cours de vos promenades, le résultat et de redécouvrir, à travers hameaux et forêts, les traces riches de l'histoire sur notre région.

Montant des aides accordées par le Parc en 2003 : 127 950 €



Le projet du Grand Port Royal est programmé

avons même recréé un jardin monastique qui se révèle être un excellent support pédagogique".

Une nouvelle vie pour un lieu magique

Demain, ces trois approches complémentaires pourraient bien se retrouver autour du projet de réunification de Port-Royal. En effet, la société éponyme a décidé de faire donation à l'Etat des ruines dont elle était propriétaire, permettant ainsi de fusionner la partie basse des ruines et la partie haute des Granges. "C'est une véritable réconciliation nationale", affirme Bernard Gazier, car "après 800 ans de propriété privée et le martyre infligé par le pouvoir, la page de l'histoire sanglante sera tournée. Une nouvelle page reste à écrire pour revaloriser ce lieu magique". Les soutiens publics sont nombreux : Ministère de la Culture, Région, Agence des Espaces Verts, Département, Communauté d'Agglomération de Saint-Quentin-en-Yvelines, Parc naturel régional et commune de Magny-les-Hameaux sont partenaires dans le financement de ce vaste projet. Restauration des paysages, centre d'interprétation, espace muséographique et reconstitution en images de synthèse du domaine, remise en eau des étangs contribueront à dynamiser ce site emblématique de l'histoire de France. ■

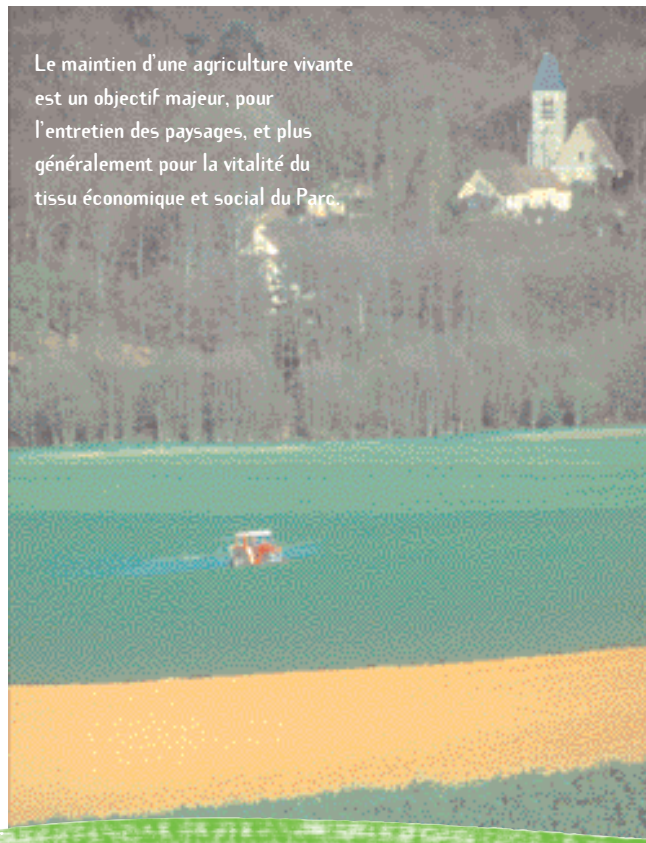
Virginie Le Vot

L'agriculture indissociable de

Éleveurs ou cultivateurs, nos agriculteurs comptent pour moins de 1 % de la population locale. On ne s'étonnera donc pas s'ils s'estiment parfois incompris, marginalisés. Mais que deviendrait notre environnement sans eux ? Jardiniers de nos paysages, mais pas seulement, ils sont aussi gestionnaires d'un espace agricole qui couvre environ 40 % du territoire du Parc et contribuent ainsi à la richesse du tissu économique et social.

S'il est un secteur d'activité qui a évolué profondément ces cent dernières années, c'est bien celui de l'agriculture. Jusqu'au milieu du XX^{ème} siècle, il existait une importante production maraîchère dans nos fonds de vallées et sur les coteaux avoisinants, et même une petite production florale. Qui s'en souvient ? De cette époque où les campagnes d'Ile-de-France contribuaient largement à l'approvisionnement du "ventre de Paris", ne subsistent plus guère que quelques pépiniéristes. Ici comme ailleurs, les raisons de ces transformations du monde rural sont connues : évolution des pratiques agricoles, modification des circuits d'approvisionnement des Halles, ou encore urbanisation d'espaces situés en zones périurbaines. Les exploitations agricoles qui subsistent se sont agrandies et, pour l'essentiel, concentrées sur les plateaux.

En excluant les activités liées au cheval (centres équestres et propriétaires privés), qui contribuent elles aussi à modeler nos paysages, l'espace agricole proprement dit, sur un peu moins de 10 000 hectares, ne compte plus aujourd'hui qu'une quarantaine d'exploitations. Deux grandes catégories d'agriculteurs y travaillent avec des circuits de débouchés très différents : les céréaliers d'un côté, les éleveurs de l'autre.



Le maintien d'une agriculture vivante est un objectif majeur, pour l'entretien des paysages, et plus généralement pour la vitalité du tissu économique et social du Parc.

Grande culture : vous avez dit SCOP ?

Dans le langage des spécialistes, ce raccourci signifie "Surfaces en Céréales, Oléagineux et Protéagineux". Traduisons plus poétiquement par : grands champs de blé, de colza, de pois ou de féveroles qui, selon les saisons, offrent à nos regards leurs couleurs vert tendre, jaune ou dorée, ou la perspective de leurs longs sillons bruns. La politique agricole commune européenne a généré une agriculture productiviste, très mécanisée, imposant un système qui conduit les exploitants dits céréaliers à commercialiser leur production auprès de coopératives et de négociants en grains. Certains d'entre eux, à la recherche de débouchés plus valorisants, ont engagé un processus de modification de leurs pratiques (culture sans labour), ou de diversification d'activité. Deux agriculteurs convertis à la culture bio ont ainsi constitué, sur le plateau de Cernay, une unité de plus de 300 hectares. D'autres mettent en culture des variétés traditionnelles de blé meunier, qui servent à fabriquer le "pain d'Yveline", au sein d'une filière courte locale créée dans le cadre du plan de développement durable de Rambouillet. Deux agriculteurs élèvent des poules dont ils vendent les œufs sur les marchés de la région, tandis qu'un autre, à La Celle-les-Bordes, produit des lapins de chair.

Des filières d'élevage courtes

Dans le domaine de l'élevage, pour être viables, les exploitations doivent impérativement travailler en filière courte : production, transformation, vente sur place. Sur le Parc, on compte une demi-douzaine d'exploitations dans cette catégorie. Seule la ferme de Lise-Claire, à

Repères



La Politique Agricole Commune propose depuis des années des contrats qui permettent aux agriculteurs d'être aidés pour la mise en place de techniques qui prennent mieux en compte l'environnement. C'est dans ce cadre que le Parc subventionne les agriculteurs pour qu'ils maintiennent les espaces en prairie naturelle. 22 exploitations et plus de 250 ha ont bénéficié de ces contrats.

Par ailleurs, dans le cadre de la préservation de la biodiversité et des paysages, le Parc passe aussi directement avec les exploitants des conventions : elles prévoient de préserver des mares de plateaux, d'installer des nichoirs à chouettes, de restaurer d'anciens privergers, de réaliser des plantations d'arbres fruitiers. Des aides pour l'acquisition de matériel (pour des acquisitions en commun de préférence) tel un épandeur à compost de déchets verts.

Pour toute information, contacter Ghyslaine Wolff-Resclouse (01 30 52 09 09 - agriculture.pnr.chevreuse@wanadoo.fr).

La vie du Parc

Ici, un engin destiné aux semis sans labour



Bullion, s'est spécialisée dans l'élevage bovin pour la production de viande. Ses Salers, dont on admire la belle robe fauve dans les prés, l'emportent en nombre sur les Charolaises et Limousines. Les autres fermes pratiquent l'élevage laitier, bovin ou caprin, avec des vaches principalement de races Holstein et flamande, et des troupeaux de chèvres partagés entre alpines et Saanen, reconnaissables à leur toison blanche.

Animation et promotion des productions locales : en organisant chaque année la Fête des Fermes, le Parc encourage les contacts entre habitants et agriculteurs



Pour la transformation de leurs produits carnés, la majorité de ces éleveurs a constitué un Groupement d'Intérêt Economique, "Les fermes de la forêt de Rambouillet". Basé à Rambouillet, le G.I.E. bénéficie de l'appui technique de la Bergerie Nationale qui met à sa disposition chambres froides, autoclaves et sertisseuses, pour le conditionnement sous vide de la viande et la fabrication des conserves.

Vocations satisfaites ou contrariées, c'est selon.

D'un recensement à l'autre, on voit baisser inéluctablement le nombre d'agriculteurs dans nos campagnes. Pourtant, ces métiers proches de la nature suscitent toujours des vocations : le Parc accueille régulièrement des postulants qui voudraient bien s'établir en Haute Vallée de Chevreuse, la plupart du temps pour y créer un élevage. Ces demandes sont bien souvent difficiles à satisfaire, en raison de la pénurie criante du foncier agricole à laquelle s'ajoute une cherté des prix bien peu compatible avec les impératifs de rentabilité : bien

Terroir



Que fait le Parc ?

Prendre soin du bâti agricole



Au bénéfice des communes et des agriculteurs, la contribution financière du Parc à différentes opérations d'aménagement de l'espace rural s'est élevée à un total de 45 240 € en 2003. La restauration de chemins ruraux au Mesnil-Saint-Denis (24 560 €) et à Milon-la-Chapelle (3 892 €) contribue au plaisir des randonneurs et promeneurs, la réalisation de clôtures agricoles à Saint-Rémy-lès-Chevreuse (4 550 €) participe à l'intégration paysagère des activités agricoles, tandis que diverses aides (pour un total de 12 238 €) ont permis à des agriculteurs de mieux prendre en compte l'environnement dans leurs aménagements.

Un bon exemple est celui des bâtiments agricoles qui, par leur volume, ont un impact important sur les paysages : le Parc peut ainsi prendre en charge le surcoût d'un bardage bois. L'architecte du Parc, Bernard Rombauts, intervient auprès des agriculteurs dans le cadre d'une activité de conseil "De façon générale, nous encourageons le regroupement des zones bâties pour éviter le mitage de l'espace rural. Mais, partant des contraintes de l'exploitation, c'est au cas par cas qu'il faut travailler, en particulier sur l'implantation des bâtiments, et pas seulement sur leur aspect. Par exemple, ici on suggère de construire un nouveau hangar plus près de l'ancienne ferme située sur un paysage ouvert de plateau, là on propose de rapprocher et de disposer en U trois nouveaux bâtiments pour créer une vraie cour de ferme". Attention ! Pour bénéficier de ces conseils éclairés (et gratuits), il faut en faire la demande, de préférence avant le dépôt du permis de construire. Pour tous renseignements, contacter Bernard Rombauts (01 39 56 78 39 - architecture.pnr.chevreuse@wanadoo.fr).

malin qui réussit à dénicher les 5 à 10 hectares de terrain minimum nécessaires pour un élevage spécialisé. On sait bien par ailleurs qu'il n'y a quasiment pas de bâtiments anciens à acheter et qu'il n'est pas non plus permis de construire de nouveaux bâtiments agricoles dans certaines zones protégées, par exemple dans les fonds de vallées situés en sites classés.

En dépit de ces obstacles, l'aboutissement d'un certain nombre de ces projets témoigne de la vitalité de l'agriculture locale. "Nous avons eu la chance de voir s'installer à Auffargis, il y a un an, un élevage de veaux sous la mère", se réjouit ainsi Ghyslaine Wolff-Resclause, chargée de mission Agriculture-Aménagement au Parc. "Les créations concernent surtout des exploitations spécialisées, comme cet élevage d'escargots que nous vous avons présenté dans le dernier numéro de l'Echo du Parc, ou encore un projet de maraîchage bio qui devrait aboutir rapidement". Ces nouveaux exploitants profitent de la situation périurbaine de la Haute Vallée de Chevreuse qui constitue une zone de chalandise prospère, avec des consommateurs qui manifestent le désir d'un retour aux sources et un goût certain pour l'authenticité et les produits de terroir. ■

Hélène Dupont

Le bâti ancien et futur est un sujet qui nous intéresse tous. Parce qu'il constitue notre habitat, notre quotidien, et notre paysage. Et parce que nous sommes tous sensibles à son évolution. Un concept émerge actuellement : l'architecture écologique. Dominique Gauzin-Müller, architecte spécialiste du sujet, a accordé une interview pour la Fédération des Parcs naturels régionaux*, en voici de larges extraits.



▲ Ce cheminement pour véhicule permet à l'eau de pluie de s'infiltrer dans le sol. On limite ainsi les surfaces étanches, qui canalisent l'eau vers les réseaux publics, déversant ensuite trop rapidement vers les rivières en cas de forte pluie.

Pour commencer, une définition s'impose : l'architecture écologique, qu'est-ce que c'est ?

Dominique Gauzin-Müller : L'architecture écologique est respectueuse à la fois de l'homme et de la nature. Elle s'inscrit dans la logique du développement durable de la planète, avec plusieurs objectifs : le bien-être des usagers, le respect de l'environnement, une utilisation économe des ressources naturelles, la maîtrise des déchets et la réduction des gaz à effet de serre. Cette démarche citoyenne met en valeur le patrimoine bâti et naturel, ainsi que la richesse culturelle, sociale et économique d'une commune, d'une région. En encourageant la participation des usagers, elle stimule le sens civique et les liens sociaux. Elle a une influence positive sur l'utilisation quotidienne des locaux et la maintenance des bâtiments.



▲ Une verrière ou un panneau solaire bien positionné dans le toit permet de capter la lumière naturelle

Pendant des siècles, ce que quelques spécialistes français appellent aujourd'hui, "Haute Qualité Environnementale" (HQE) était une évidence. On construisait avec une intelligence sensible du site et du terrain. On tenait compte de l'ensoleillement et des vents dominants. On employait les matériaux disponibles sur place en profitant des

avantages de chacun. La révolution industrielle et la mondialisation ont bouleversé ces traditions millénaires. Les matières premières ont été gaspillées, dilapidées par des hommes qui se sont éloignés de plus en plus de leur milieu naturel. (...)

En France, l'architecture écologique est considérée comme une "niche de marché" et demeure relativement marginale. En va-t-il autrement dans d'autres pays d'Europe ?

D G-M : (...) En Allemagne, comme en Scandinavie, l'architecture écologique progresse à grands pas. L'approche est basée sur des mesures pragmatiques : choisir l'implantation et l'orientation en fonction de la topographie et de l'ensoleillement, éviter les gaspillages d'eau et d'énergie, supprimer les matériaux et les produits nocifs, rationaliser le principe constructif pour limiter les chutes et les déchets, optimiser les composants et les techniques. (...) La végétalisation des toitures terrasse, la récupération de l'eau de pluie et la valorisation active des apports solaires sont déjà des mesures courantes, souvent subventionnées par l'État et les Länder. En termes d'écologie, la France à environs une douzaine d'années de retard.

L'architecture écologique est-elle compatible avec l'audace esthétique et l'innovation architecturale ?

D G-M : L'approche environnementale est compatible avec l'innovation architecturale. Elle peut même en devenir le moteur. La remise en cause de pratiques de plus en plus éloignées des réalités économiques, sociales et écologiques offre à la filière du bâtiment un retour salutaire au bon sens. Elle exige une étude précise du site et un choix plus critique des matériaux. Elle incite à la recherche en amont de solutions architecturales et constructives pertinentes et efficaces. (...)

La question se pose-t-elle différemment en milieu rural –et en particulier dans les Parcs naturels régionaux– où le bâti est considéré comme un élément "identitaire" du territoire ?

D G-M : (...) Dans les quarante Parcs français, l'objectif est la protection



La façade très vitrée adaptée à l'exposition de la maison offre une vue intéressante sur la vallée. Le débord de toit limite le soleil direct.

retour au bon sens



L'architecte va prendre en compte vos besoins et les caractéristiques d'un site pour apporter des réponses adaptées à votre projet.

du patrimoine naturel, mais aussi culturel, social et économique, à travers la mise en valeur de produits et de savoir-faire locaux. Dans ces territoires, le bâti ancien a des caractéristiques directement issues du climat, du relief, de la nature du sol et de la végétation. À ces constantes régionales se sont superposés le vocabulaire et le style de chaque époque. Les arts et les techniques n'ont jamais cessé d'évoluer et l'architecture d'aujourd'hui est déjà le patrimoine de demain. (...)

Ce qui fait la richesse d'un bâtiment, d'un village ou d'une ville, c'est la diversité des formes, des matières et des couleurs. Ce qui nous semble homogène dans une église ou un château est en fait la juxtaposition d'éléments construits à des époques différentes, recomposés au fil des siècles et fondus dans la patine des vieilles pierres. Le végétal joue également un rôle primordial. Un rosier grimpant sur un pignon, une tonnelle, un tilleul dans une cour donnent du charme à une architecture banale.

L'architecture écologique est-elle "soluble" dans la démocratie ?

D G-M : Le développement durable a trois objectifs : l'équité sociale, la protection du milieu naturel et l'efficacité économique. Ce qui est aujourd'hui écologiquement irresponsable sera demain économiquement et socialement lourd de conséquences.

Les surcoûts de l'architecture écologique sont encore importants en France à cause des tâtonnements d'une période d'expérimentation et en raison

de l'approvisionnement, difficile et coûteux, de matériaux sains et de composants performants, souvent importés. Lorsque la logique environnementale aura été intégrée au niveau des concepteurs, des industriels et des entreprises, ces surcoûts diminueront rapidement. Quand on pense à long terme, en associant budgets d'investissement et de fonctionnement pour calculer le coût global d'un bâtiment, les mesures liées à la démarche environnementale s'avèrent de toute façon économiques. En Allemagne, l'expérience montre que le surcoût de 3 à 5 % lié à la qualité environnementale est récupéré sur dix à vingt ans par une baisse de la consommation d'énergie d'environ 25 %, (...).

Qui a le pouvoir d'offrir à l'architecture écologique un "avenir radieux" ?

D G-M : L'écologie n'est pas l'apanage des politiques, qui s'y sont



▲ Dans cette longère traditionnelle, une verrière vitrée et des détails contemporains (pignon, cheminée, escalier...) donne au bâti des proportions modernes et harmonieuses.

ralliés tardivement, ni de quelques professionnels de la construction. C'est un état d'esprit qui doit s'étendre à toute la population. Construire des bâtiments écologiques n'a de sens que si les utilisateurs sont informés de la démarche, y adhèrent et la prolongent.

Pour conclure son intervention, Dominique Gauzin-Müller développe l'intérêt pédagogique et la sensibilisation que représentent les nombreux équipements publics (écoles, gymnases, bibliothèques...) destinés aux jeunes. Nous résumerons ainsi ses propos : les choix architecturaux soulignant les mesures environnementales (capteurs solaires, récupération des eaux de pluie, biotopes, etc.) suscitent naturellement les réflexes écologiques des jeunes utilisateurs, adultes de demain, dont les comportements changeront ainsi en douceur, en faveur d'une architecture écologique.

Pour en savoir plus, nous vous invitons à lire le tout dernier ouvrage de Dominique Gauzin-Müller : "25 maisons en bois" publié aux éditions du Moniteur. Chez le même éditeur, elle avait auparavant publié "L'architecture écologique", un ouvrage de référence pour tous les architectes. ■

Patrick Blanc

*Extraits de la revue Parcs



Villages

Que fait le Parc ?

Rues et villages en beauté

La qualité architecturale et paysagère d'un Parc naturel repose pour partie sur l'intégration harmonieuse et le caractère local des constructions individuelles.

À ce titre, le Parc a soutenu en 2003 de nombreux travaux engagés dans cette perspective.

- L'Opération programmée d'amélioration de l'habitat (OPAH), qui apporte sur 18 communes des aides financières et techniques aux particuliers pour des travaux de rénovation ou de confort dans leur logement, a représenté une dépense pour le Parc de 86 170 €.
- Aménagement paysager à Vieille-Eglise-en-Yvelines (7 342 €)
- Aide pour une acquisition foncière à Saint-Rémy-lès-Chevreuse (50 000 €)

Les équipements (réseaux filaires de téléphone et d'électricité, panneaux de signalétique, abribus et tout ce que l'on qualifie habituellement de mobilier urbain) ont aussi fait l'objet d'une attention particulière.

- Enfouissement de réseaux à Bullion (rue du Lavoisier : 29 004 €), La Celle-les-Bordes (rue du Château d'eau : 9 897 €), Cernay-la-Ville (rue de l'Eglise et rue de Limours : 66 010 €), Lévis-Saint-Nom (Place de la Mairie et route du Pommeret : 69 654 €), Le Mesnil-Saint-Denis (rue des 3 villes : 45 460 €), Milon-la-Chapelle (sente de la Ravine et chemin du Vivier : 42 238 €).
- Modification du dispositif de microsignalétique routière au Mesnil-Saint-Denis (7 000 €)
- Habillage de transformateurs électriques à Cernay-la-Ville (3 130 €) et Milon-la-Chapelle (5 530 €)
- Création d'un abribus à Auffargis (5 000 €)

Montant des aides accordées par le Parc en 2003 : 374 997 €

Si vous commencez cet article alors que l'heure du déjeuner ou du dîner approche, attention ! Le récit du 3^e concours culinaire de la Haute Vallée de Chevreuse risque de vous mettre l'eau à la bouche... Que vous soyez salé, sucré, gourmand ou gourmet, le jury d'habitants ne nous a épargné aucun des détails les plus savoureux.



Dégustations mais aussi rencontres conviviales pour le jury d'habitants

Il s'étaient douze habitants, comme les jurés du célèbre film de Sydney Polack, tirés au sort en octobre dernier afin de constituer le jury populaire du concours culinaire organisé par le Parc. Une mission délicate leur a été confiée : observer, goûter, évaluer les plats concoctés par les restaurateurs engagés dans l'opération, afin de délivrer des appréciations. Durant un mois de dur labeur, le jury s'est réparti les douze établissements à visiter, puis a enchaîné les repas et les dégustations, en notant toutes ses impressions et en photographiant les mets les plus appréciés. Profitant de la convivialité des repas pour délibérer, ils ont enfin rendu leur verdict. Pourtant il

n'est pas ici question de sanction ! L'objectif du concours, c'est avant tout de faire découvrir aux lecteurs de l'Echo les bonnes adresses à connaître et à faire connaître. Le tour de table va donc commencer, accrochez vos serviettes.

La ferme du bout des prés : Cernay-la-Ville - 01 34 85 29 04

L'ambiance paysanne du cadre sied parfaitement aux réunions de famille. Grande salle, cheminée où rôtit le cochon de lait, mare aux canards et champs à perte de vue servent de décor au menu unique qu'on y sert. La terrine maison qui rappelle la cuisine de nos grands-mères tient toutes ses promesses.



Repères



On compte plus de 75 établissements, cafés/restaurants confondus, sur le territoire. En comparaison avec d'autres territoires ruraux ou périurbains, c'est un chiffre très important qui témoigne de la double vocation de la Haute Vallée de Chevreuse, à la fois lieu de résidence d'une population de type plutôt citadine et en même temps site d'intérêt touristique qui attire de nombreux visiteurs. Le Parc multiplie les initiatives, tel ce concours, pour soutenir ce secteur d'activité qui contribue à la vie des villages.



Tous les plaisirs d'une bonne table étaient au rendez-vous

Le Dahu : Cernay-la-Ville - 01 34 85 21 36

Le décor de cette ancienne brasserie n'a pas encore changé, pourtant, dans les assiettes, le jeune couple motivé qui vient de reprendre cette enseigne a mis tout son talent. Un foie gras maison fin et parfumé, une sole au camembert originale et réussie, un délice au chocolat divin, un flan à la châtaigne excellent, bref les raisons de venir découvrir cette nouvelle table ne manquent pas. Une vraie bonne surprise pour les papilles du jury et le rapport qualité/prix est excellent, ce qui ne gâte rien.

La Choucarde : Saint-Lambert-des-Bois - 01 34 61 38 98

Ce restaurant convivial propose des formules tout compris très intéressantes, avec carte variée et boisson incluse, bien pratiques pour les repas de groupe. Le jury a préféré les escargots à la bourguignonne, préparés dans une recette originale et très goûteuse, la tête de veau ou encore la dacquoise, dessert à base de crème moussieuse au café, subtil et excellent.

Au Pas d'Oc : Bonnelles - 01 30 41 35 69

Avec sa vue sur le manège d'un haras et son cadre rustique, ce restaurant est assurément le rendez-vous des cavaliers. Le menu unique propose une cuisine simple et familiale, où un bœuf bourguignon parfumé et relevé se distingue particulièrement. Ce n'est pas le rapport qualité/prix que l'on vient ici chercher, mais l'atmosphère conviviale pour amoureux des chevaux.

L'Escu de Rohan : Rochefort-en-Yvelines - 01 30 41 31 33

Dans une ambiance rustique et chaleureuse, une cuisine raffinée et créative est au rendez-vous. C'est un vrai menu de chasse qui est servi avec élégance et générosité. Le croustillant de caille se révèle succulent et joliment présenté. Le faisan farci, moelleux et parfumé,

la haute tablée



sur son lit de betterave est un régal. La carte des vins, variée et à prix raisonnables, accompagne parfaitement ce festival de venaisons.

Le Normand : Chevreuse - 01 30 52 09 93

C'est une cuisine du terroir savoureuse et copieuse qui vous attend à cette adresse : on peut y déguster un excellent pain frais, une salade à la moelle fondante et au foie gras maison délicieuse, un tendre filet de bœuf flambé au cognac, un plateau de fromages variés et finement sélectionnés ou encore la savoureuse tarte aux pommes. Les vins sont à prix doux. Le rapport qualité/prix du menu intermédiaire a la préférence du jury.

Le chant des oiseaux :

Magny-les-Hameaux - 01 30 43 73 16

Situé en face des Granges de Port-Royal, ce restaurant champêtre dispose de grandes salles accueillantes et fleuries. On y déguste une cuisine de qualité servie avec soin et recherche. Le bar au fenouil en croûte de sel et flambé ou le feuilleté de livarot marient en effet avec bonheur des saveurs subtiles.

L'abbaye des Vaux de Cernay : Cernay - 01 34 85 23 00

L'adresse a déjà sa réputation : cadre enchanteur, cuisine raffinée... le jury en attendait beaucoup et il n'a pas été déçu. Le ballet des serveurs et la grande compétence du sommelier donne le ton. Le soin extrême dans la présentation des assiettes impressionne : grains de

La liste du jury

Claude DEPRUN : Bullion ♦ Olivier CARLE : Vieille-Eglise-en-Yvelines ♦ Laurent CROMBET : Cernay-la-Ville ♦ Evelyne PINOT : Cernay-la-Ville ♦ Jérôme THIEBAUT : Choisel
♦ Catherine RIDOUX : Voisins-le-Bretonneux
♦ Pierrette LEGARDINIER : Bullion ♦ Anne-Monique JEANSON : Chevreuse ♦ Marie-Pierre CARON : Choisel
♦ Jean-Yves CARON : Choisel ♦ Jean-Pierre CERDAN : Bullion ♦ Laurent MARTIN : Chevreuse

Gastronomie



Que fait le Parc ?

Des spécialités à croquer

La mission Développement économique a organisé, le 12 octobre dernier à l'occasion du Rallye pédestre arrivant à Dampierre, des dégustations de produits artisanaux. Boulangers, traiteurs volontaires avaient préparé leurs spécialités. Sur le stand du Parc, on pouvait goûter terrines et gâteaux, comparer et voter pour désigner son préféré. 130 personnes se sont prêtées de bonne grâce à l'exercice et ont désigné le meilleur au chocolat de la boulangerie Bellefleur à Cernay et la terrine grand'mère de M. Thiboult à Chevreuse (avec seulement une voix d'avance). Les autres participants : boulangeries Legriffon à Châteaufort, Levasseur à Auffargis, Akharouid au Mesnil, Letrésor et Fanon à Chevreuse, la Dampierroise et pour les boucheries-charcuteries, Sainsot à St-Rémy, Huet au Mesnil et l'atelier traiteur à Clairefontaine.

Au-delà du classement qui reste affaire de goût, cette opération était l'occasion de découvrir la qualité des produits de nos commerces locaux.

raisins épluchés un à un et replacés en grappe, plateau de fromage époustouflant de variétés et de qualité. Le reste du repas est aussi excellent et incite à recommander cette adresse pour les grandes occasions.



Auberge Le Daguet :

Clairefontaine-en-Yvelines - 01 34 84 53 59

Un nouveau gérant a repris ce restaurant, son accueil chaleureux vaut à lui seul le détour. Il propose une cuisine savoureuse qui ravit les gourmets mais aussi les gourmands, car les assiettes sont copieuses. Le rapport qualité/prix est donc tout à fait intéressant.

Auberge de la Chapelle :

Milon-la-Chapelle - 01 30 52 10 00

Lovée en fond de vallée à l'entrée du bourg, la bâtisse de style rural réserve à l'intérieur un accueil des plus chaleureux et une cuisine de très bonne qualité. Le plaisir des yeux est ici comblé par le raffinement dans la présentation des assiettes. On sait vous mettre l'eau à la bouche. Avec la tendresse et le goût de la viande de Salers (issue de la ferme Lise-Claire à Bullion) les papilles ne sont pas en reste.

Le Brigandville : Rochefort - 01 30 41 48 31

Au cœur du charmant village de Rochefort, cette table offre un très bon rapport qualité/prix. La cuisine, simple, se distingue par la fraîcheur et l'authenticité des produits : on y savoure d'excellentes volailles de la ferme de la Noue, des fromages gratinés ou encore une tarte aux noix et glace à la cannelle des plus réussies. Le menu du midi peut être une formule tout à fait avantageuse pour découvrir cet établissement et sa décoration originale. ■

Virginie Le Vot



Trier c'est bien, mais bien trier, c'est beaucoup mieux. Citoyennes, citoyens, il est ici question de protection de la planète et de l'avenir de nos enfants. En deux mots, triage et recyclage sont les mamelles de lendemains plus sains.

Explications.

Vous avez tous entendu parler de la magie du recyclage. Tel l'homme qui descend du singe, votre petite laine polaire provient de... vos bouteilles en plastique et des fibres obtenues par le recyclage de 27 d'entre elles. Vos clés, votre fer à repasser, votre voiture, mieux, le TGV "descendent" de vos boîtes de conserve pour une clé, 19 000 seront nécessaires pour une voiture. Plus raisonnablement, votre vélo se contentera de 670 canettes ou barquettes en aluminium, un matériau recyclable à l'infini, comme le verre. Comment encore économiser une tonne de minerai de fer ? En recyclant une tonne d'acier provenant des métaux d'usage domestique qui, sinon, mettraient cent ans à disparaître dans une décharge. Les cartons quant à eux se recyclent une dizaine de fois ; pour chaque tonne, ce sont 2,5 tonnes de bois que l'on épargne.



▲ Le verre se recycle, même les bouteilles d'huile car il est refondu à très haute température.

Je pense donc je trie

Le geste utile du tri permet non seulement de préserver des ressources naturelles précieuses, mais aussi de réaliser des économies d'énergie considérables. Un exemple : 1 tonne de bouteilles et flacons en plastique recyclés représente une économie de 700 à 800 kilos de pétrole brut ! On le voit, il est grand temps de prendre conscience de l'intérêt économique du tri et de son impact sur l'environnement, pour nos enfants et les générations à venir. En 2001, le tri des emballages en France a permis d'éviter des rejets de gaz à effet de serre équivalents à la pollution de 630 000 personnes.

Ainsi, trier, économiser les matières premières sont des gestes que nous devrions tous savoir faire, comme apprendre à parler, à lire ou à écrire. C'est une question d'avenir, de savoir-vivre, de respect : il s'agit de la planète et donc de tous ses habitants actuels et futurs.

Le tri a cependant ses règles. Pour l'instant, les déchets

Repères



Depuis 1994, une directive européenne invite tous les pays européens à trier, collecter et recycler emballages et ordures ménagères. Environ 50 millions de Français trient aujourd'hui leurs quelque 420 à 450 kilos de déchets par an et par personne. Au quotidien, le tri est facilité par le biais de poubelles distinctes : emballages à recycler d'un côté (les flacons-bidons-cartons), ordures ménagères d'un autre, et verres dans un troisième conteneur spécifique. Selon les communes, les journaux/magazines se déposent avec les emballages à recycler ou dans des conteneurs publics spécifiques.



Une 2^e vie pour nos déchets, des ressources économisées pour la planète.

ne sont pas encore tous recyclables : manipulation difficile, volume trop faible, produit trop fragile, coût de traitement inintéressant vis à vis des buts recherchés (économie d'énergie et dépollution). Par contre, un objet indésirable dans un conteneur sélectif peut annihiler le recyclage de l'ensemble du contenu. Dans un conteneur "verre" par exemple, les bouchons, couvercles et sacs plastiques sont totalement proscrits. De même les ampoules, les vitrages cassés et les miroirs.

Déchets mal triés, recyclage gâché

Mais rien n'est perdu ! Tous les produits non recyclables trouvent une valorisation par leur incinération, ils deviennent alors source d'énergie. N'ayez donc ni remords ni état d'âme lorsque vous hésitez à propos du recyclage de tel ou tel emballage : jetez-le avec les ordures ménagères qui, désormais, rejoignent toutes un centre de valorisation énergétique.

Ne sont pas recyclés pour l'instant :

- les bouteilles d'huile, les pots et emballages en plastique ayant contenu des produits gras (crème fraîche, pots de rillettes...),
- les films et sacs plastiques,
- les petits emballages en plastique de contenance inférieure à 1/4 litre (exemple : les pots de yaourts...),
- les ampoules,
- les vitrages cassés, les miroirs,
- la vaisselle, céramique, faïence, porcelaine...

▲ Ces déchets sont à jeter avec les ordures ménagères. ▲

- les parapluies, cocottes-minute en alu, vieux jouets en bakélite sont à déposer aux encombrants ou en déchetterie.

La **poubelle des emballages recyclables** reçoit uniquement les bouteilles et flacons en plastique, les boîtes métalliques ou aluminium (conserves, canettes...), les cartons et briques alimentaires. Selon les communes, les journaux, magazines et annuaires se déposent dans cette poubelle ou dans des conteneurs publics appropriés.

La **poubelle réservée aux emballages en verre** est réservée uniquement... aux emballages en verre (cela paraît évident, pourtant...) : bouteilles, pots et bocaux, sans bouchons ni couvercles.

fait son tri



Le cas du paquet de madeleines...

Vous l'avez remarqué, fraîcheur et hygiène alimentaires sont facteurs de surprotection. Prenez une madeleine. Au beurre. Quand je dis prenez, cela se complique déjà, car pour atteindre la pâtisserie fondante, il vous faut couper, déchirer, dépaqueter... On peut atteindre ainsi quatre emballages ! Un film plastique (premier emballage) couvre le carton (deuxième emballage) qui contient dans un film (et de trois) l'étui plastique (et de quatre) dans lequel reposent les douceurs convoitées. On l'a bien mérité notre madeleine, non... Mais de tous ces contenants ne sera recyclé que le carton. Sur lequel vous constatez que la date de fraîcheur est dépassée, vous jetez donc la madeleine... avec les plastiques non recyclables !



▲ Les emballages plastiques propres se recyclent, sauf les bouteilles d'huile (plastique)



Le Parc recrute

Offre d'emploi

Le Parc naturel régional recherche une personne à temps plein (contrat emploi-jeune). Au sein de l'équipe accueil/communication, il/elle assurera l'accueil au château de la Madeleine, le standard téléphonique ainsi que diverses tâches de secrétariat (courrier, mailing, diffusion...).

Aisance relationnel, disponibilité (2 week-ends par mois), rigueur et organisation sont demandées.

Vous pouvez envoyer votre candidature jusqu'au 30 janvier à l'attention du Président, Maison du Parc, château de la Madeleine, Chemin Jean Racine - 78472 Chevreuse Cedex.

Pas de pitié pour les films et sacs plastiques

Certaines bonnes habitudes sont donc à prendre, d'autres à modifier. Pour vous aider, répétez dix fois très vite : les sacs plastiques si pratiques

ne se recyclent pas, c'est strict et c'est comme ça. Mais ne soyez pas si triste, sachant qu'ils sont issus du pétrole (comme certains tissus), ils deviennent un produit de combustion qui favorise le processus d'incinération des déchets. Pas d'hésitation, donc : *sacquez* les films plastiques à la poubelle ! Tout comme les emballages en plastique de moins d'un quart de litre, les bouteilles d'huile et autres contenants gras en plastique.

Petit à petit, vous voici recyclé en parfait trieur ! ■

Patrick Blanc

Côté associations

On ne saurait imaginer une ferme et des granges, qui plus est à Port-Royal des champs, sans un jardin. Un potager bien sûr, mais aussi un jardin extraordinaire : médicinal, aromatique, floral, le tout dans l'esprit d'il y a quatre siècles. Cette idée est née dans l'esprit contemporain d'un membre du Comité de Sauvegarde de la Haute Vallée de Chevreuse et de l'Union des Amis du Parc (UAP). Une convention établie entre le musée et l'UAP confie aux membres de l'association la mise en œuvre du projet et 600 m² de terrain sont alors défrichés sous la conduite de Daniel Cholet. Face aux exigences normales d'horaires d'un musée, seuls des bénévoles n'ayant pas d'activité professionnelle pouvaient assurer l'entreprise, ce qui a été fait par la vice-présidente du Comité de Sauvegarde, Janine Féland, aidée financièrement par un généreux donateur, Paul Résillot, membre de la même association.

De 7 à 77 ans

C'est parce qu'un jour Sylvain est arrivé avec une lavande sous le bras que le jardin médicinal a vu le jour. Grâce à Marie-Hélène et ses élèves de 5^e, le jardin aromatique est né. Niels, un jeune garçon de 15 ans faisant des études d'horticulture vient entretenir le jardin de fleurs, Madeleine notre aînée,

Port-Royal : des champs aux jardins

Claudette, les deux Michel et tant d'autres font revivre les jardins dans le respect de l'esprit des lieux. Un poste de chargé de mission culture-nature a été créé par l'association des amis des granges à l'initiative de Marie-France Le Coroller, fondatrice de cette association, et confié à Sylvain Hilaire dont la thèse porte sur le paysage à Port-Royal.

Sous sa direction, il s'agit d'évoquer la portée spirituelle et symbolique des jardins de l'abbaye. Pour être en harmonie avec la superbe grange à blé du XV^e siècle, le jardin a été conçu selon le concept de l'époque. Ainsi le potager ne comprenant que des variétés de légumes existant au XVII^e siècle est bordé de pruniers, le médicinal est clos par une barrière épineuse pour empêcher les animaux sauvages d'entrer, etc. Mieux, venez sur place pour comprendre la symbolique de hortus conclusus !

Quand les Petites Ecoles font école

Les Solitaires enseignent à leurs écoliers la philosophie, la logique, la grammaire, les langues anciennes, la Bible, mais aussi la Nature. Nous voulons respecter une culture naturelle : cultures associées, influence de la lune, pas d'engrais chimiques mais purins de plantes médicinales, etc.

Nous développons l'accueil d'enfants -écoles, crèches, centres aérés, centres pour handicapés- afin de les initier à la nature et les sensibiliser à l'esprit d'un lieu monastique. Les jardins d'aujourd'hui ne sont qu'une étape. Port-Royal-des-Champs ne se raconte pas en quelques mots, venez partager cet environnement conservé miraculeusement dans sa simplicité originelle à deux pas de la Ville Nouvelle.

Catherine Reynaud & Philippe Racher



Des élèves du Collège de Magny découvrent les joies du jardin aromatique

La boutique du Parc



A l'entrée du château de la Madeleine, la Maison du Parc est ouverte 7 jours sur 7 (y compris les jours fériés) de 14h à 17h45. De mars à novembre, l'accueil des dimanches et jours fériés se fait de 10h à 18h.

Vous y trouverez :

Documentation gratuite : guide touristique, dépliant de balades, autocollant...

A la vente : ouvrages sur le patrimoine, guides de balades à pied ou à VTT, de recommandations architecturales, livret sur les paysages...

Objets souvenirs : sac à dos, tee-shirt, cartes postales, cape de pluie, porte-clés, objets en terre cuite...

La visite du château est gratuite.

Superbe panorama sur la vallée.

JOURNÉES MONDIALES DES ZONES HUMIDES
DU 31 JANVIER AU 15 FÉVRIER

Une goutte d'eau dans le Parc

**Chantiers nature
et sorties découvertes**

Visites de terrain avec les techniciens du Parc à la découverte des marais, mares et autres milieux humides...

Un programme de sorties nature

Les associations naturalistes de la région et l'équipe du Parc élaborent un programme de sorties pour les particuliers, familles ou individuels.

Il permettra de connaître en un seul coup d'œil, les dates pour des visites accompagnées destinées au grand public sur des thèmes variés : découverte des oiseaux, des champignons, de la forêt et de son histoire, du patrimoine, des milieux humides...



Un excellent moyen de partir à la découverte du patrimoine naturel et culturel de la région, en bénéficiant des connaissances de spécialistes.

Ce document gratuit sera disponible à la fin du mois de mars 2004, dans les offices de tourisme, les mairies et à la Maison du Parc.



◀ **Guide à paraître en avril 2004, en vente à la Maison du Parc et en librairie.**

Stages

“arbres fruitiers”

- ▶ Taille des plein vent et des petites formes d'arbres à pépin : pommier, poirier : samedi 7 février 2004 et samedi 13 mars 2003
- ▶ Ennemis (maladies, parasites) et traitements du verger et du jardin : samedi 3 avril 2003

De 10 heures à 18 heures environ. Pensez à ramener votre panier pique-nique. Le stage a lieu par tous les temps...

Maison des Hauts-Besnières - La Celle-les-Bordes

10 € pour tous les stages comprenant l'enseignement de Thierry Régnier, moniteur de taille à l'école du Breuil (Paris)

