

L'ÉCHO du Parc

UNE AUTRE VIE S'INVENTE ICI !

LUTTE CONTRE LE CHANGEMENT CLIMATIQUE ? DES CITOYENS AGISSENT.

N°67 / JUIN – SEPTEMBRE 2015

AUFFARGIS / BAZOCHES-SUR-GUYONNE / BONNELLES / BOULLAY-LES-TROUX / BULLION / CERNAY-LA-VILLE / CHÂTEAUFORT / CHEVREUSE / CHOISEL / CLAIREFONTAINE-EN-YVELINES / COURSON-MONTELOUP / DAMPIERRE-EN-YVELINES / FONTENAY-LÈS-BRIIS / FORGES-LES-BAINS / GALLUIS / GAMBAIS / GAMBAISEUIL / GIF-SUR-YVETTE / GOMETZ-LA-VILLE / GROSROUVRE / HERMERAY / JANVRY / JOUARS-PONTCHARTRAIN / LA CELLE-LES-BORDES / LA QUEUE-LEZ-YVELINES / LE MESNIL-SAINT-DENIS / LE PERRAY-EN-YVELINES / LE TREMBLAY-SUR-MAULDRE / LES BRÉVIAIRES / LES ESSARTS-LE-ROI / LES MESNULS / LÉVIS-SAINT-NOM / LONGVILLIERS / MAGNY-LES-HAMEAUX / MAREIL-LE-GUYON / MÉRÉ / MILON-LA-CHAPELLE / MONTFORT-L'AMAURY / POIGNY-LA-FORÊT / RAIZEUX / RAMBOUILLET / ROCHEFORT-EN-YVELINES / SAINT-FORGET / SAINT-LAMBERT-DES-BOIS / SAINT-RÉMY-LÈS-CHEVREUSE / SAINT-RÉMY-L'HONORÉ / SENLISSE / SONCHAMP / SAINT-JEAN-DE-BEAUREGARD / SAINT-LÉGER-EN-YVELINES / VIEILLE-ÉGLISE-EN-YVELINES



L'Écho du Parc > juin > septembre 2015 - n°67

Directeur de la publication : Anne Le Lagadec. **Président de la commission communication :** Guy Poupart.
Rédacteur en chef : Virginie Le Vot. **Comité de rédaction :** Virginie Le Vot, Hélène Binet, Patrick Blanc, Anne Le Lagadec, Pierre Lefèvre. **Ont participé à ce numéro :** C. Giobellina, S. Girard, L. Guilbot, C. Malbec, S. Legrand, L. Bounatriou, P. Rocher, P. Vatus.

Pour l'équipe du Parc : O. Sanch, B. Houguet, X. Stephan, G. Patek, S. Dransart, M. Doubre, A. Mari, B. Rombauts, A. Montabond, G. Wolff.

Relecture : Tatiana Kuhlmann. **Création, mise en page :** e.maginère - www.emaginerere.fr.

Impression : IMAYE, label Imprim'vert. Imprimé sur papier sans chlore garanti FSC.
Photographies : A. Bak, P. Blanc, V. Chabrol, J.P. Gulia, B. Houguet, T. Houyel, O. Marchal, A. Mari, Phileas Photo (dont photo de couverture), B. Rombauts.

Parc naturel régional - Château de la Madeleine - Chemin Jean-Racine - 78472 Chevreuse Cedex - Tél. : 01 30 52 09 09
www.parc-naturel-chevreuse.fr. Fédération des Parcs naturels régionaux de France : www.parc-naturels-regionaux.fr



Week-end des parcs le 12 avril : en âne, en gyropode, à pied... les franciliens étaient invités à découvrir les multiples facettes de notre Parc (ainsi que les trois autres d'Ile-de-France)

UN TERRITOIRE (RE)CONNU !

Madame, Monsieur,

Avec les beaux jours, le temps des fêtes et des événements est de retour. Chaque année, notre Parc rencontre de plus en plus de succès en termes de fréquentation : les 4 et 5 avril derniers le week-end des Parcs d'Île-de-France, une initiative régionale dont c'était la seconde édition, a fait le plein des inscriptions pour toutes les animations proposées : découverte de l'architecture contemporaine en navette électrique, balade en ânes, promenades gourmandes ou en gyrway !

Goûts d'Yvelines, Fête de la nature, Fête des fermes, Trail des lavoirs, course des quatre châteaux, fête de l'agriculture du CIVAM du Hurepoix, salons et journées des métiers d'arts... les motivations sont multiples pour venir découvrir le Parc sous un angle ou sous un autre, qui recèle bien des richesses exceptionnelles.

L'émission phare de France 3 *Des Racines et des Ailes* ne s'y est pas trompée en consacrant une grande séquence de son reportage sur le patrimoine de l'Île-de-France à notre parc naturel, le 1^{er} avril dernier.

Par-delà la dimension festive et de découverte de la nature, des emplois « verts » sont créés, des perspectives de développement local peuvent être dessinées autour de l'animation, l'hébergement, la restauration, les métiers d'art... C'est une des ambitions de la Charte 2011-2023 qui se concrétise progressivement : la mise en valeur touristique, l'animation du territoire et l'accueil du public font partie des missions majeures d'un Parc naturel régional. Des artisans aussi originaux que le nouveau siropier de Chevreuse (voir page 12) peuvent ainsi choisir de s'installer dans le Parc, car ils peuvent compter sur une fréquentation qui se confirme d'année en année.

Le Parc ne s'endort pas cependant sur cette belle embellie du tourisme et de l'excursion francilienne et élabore actuellement sa stratégie de développement touristique avec tous les acteurs du secteur. Il faut en attendre une communication plus juste et plus complète sur le territoire, un perfectionnement de l'accueil, une coordination plus grande des acteurs et de nouveaux emplois totalement compatibles avec notre patrimoine remarquable. Rendez-vous dans quelques années pour en mesurer les effets !

Yves Vandewalle

Président du Parc Naturel régional de la Haute Vallée de Chevreuse



SOMMAIRE

ACTUALITÉS

02 Dans les communes

HABITER LE PARC

04 Alternatiba : mobilisations citoyennes autour du climat

07 Trop de mousses, c'est la tuile

08 Ma commune Zéro phyto

10 Ce livre qui lui importe

24 Vous avez planté le paysage



INITIATIVES

12 Vous n'aviez jamais goûté de sirop avant...

14 Remède de cheval



DÉCOUVERTE

16 Semences : toutes les vérités sont bonnes à dire

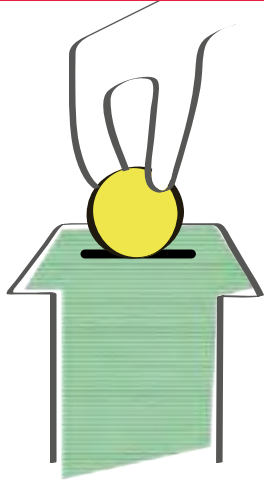
20 Les bornes Michelin aux limites du patrimoine

22 L'été : oh les beaux jours



AGENDA P24
LES RENDEZ-VOUS
DU PARC





Des aides conséquentes pour financer vos travaux d'économie d'énergie

2 C'est le moment d'en profiter, vos travaux vont vous coûter beaucoup moins cher que prévu ! Et à la clé, vos notes de consommation d'énergie vont s'alléger tout en bénéficiant d'un confort accru. Des conseillers sont à votre disposition dans les **Points Renovation Info Service** pour vous aider à obtenir les meilleurs financements possibles : éco-prêt à taux zéro (Eco-Ptz), crédit d'impôt pour la transition énergétique (CITE), aide de l'Agence nationale de l'habitat (Anah), prime Habiter Mieux, aides locales à l'éco-rénovation... Une aide (voire plusieurs selon votre situation) peut correspondre à vos besoins d'éco-rénovation ! Pour en savoir plus :

- appelez le 0810 140 240
- allez sur le site : <http://renovation-info-service.gouv.fr/mes-aides-financieres>

Pour le 78 : Agence Locale de l'Énergie et du Climat de Saint-Quentin-en-Yvelines au : 01 30 47 98 90

Pour le 91 : Agence territoriale de l'énergie du Plateau de Saclay au 01 60 19 10 95



Participez au 1^{er} "Photomaton" sur la forêt de Rambouillet !

Avec 12 communes*, 1 forêt et vos photos, nous allons ensemble dresser le portrait-robot des paysages du massif de Rambouillet. Lieux évocateurs, curiosités, villes, villages, attraits paysagers, souvenirs ou émotions, montrez le territoire de la forêt de Rambouillet qui vous parle et qui dépeint à la fois son évolution au fil du temps et le lien entre l'homme et la nature.

Prenez 1 à 3 photos (en numérique) que vous adresserez **avant le 30 juin** au Parc, accompagnée(s) d'une légende : lieu, commune, date et petit texte descriptif.

Envoyez le tout à : m.doubre@parc-naturel-chevreuse.fr

Vos photos serviront par la suite de support à des ateliers participatifs sur le paysage. Elles seront également valorisées via le site Internet du PNR. Une première rencontre aura lieu le 25 juin sur le thème « Paysage et photo » : voir détails sur www.parc-naturel-chevreuse.fr

* Gambais, Gambaiseuil, Saint-Léger-en-Yvelines, Les Bréviaires, Poigny-la-Forêt, Hermeray, Raizeux, Rambouillet, le Perray-en-Yvelines, Vieille-Église-en-Yvelines, Clairefontaine-en-Yvelines, Sonchamp.



Nettoyage de printemps, pour un environnement plus... nature

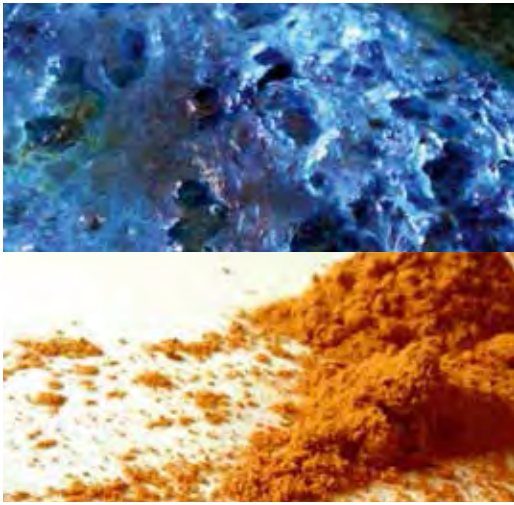
Comme chaque année en mars et avril, près de trente communes du Parc se sont prêtées dans la bonne humeur à une tâche qui ne devrait pas exister ! De 20 à 80 personnes selon les villages ont répondu au mot d'ordre lancé avec le soutien logistique du Parc et des syndicats de collecte des ordures ménagères : « Ramassons ensemble les déchets dans la nature. »

Soit au total plus de 600 participants, c'est bien. Et plus de 50 m³ ramassés, c'est toujours trop !

Heureusement, certaines communes qui réalisent ce nettoyage depuis de nombreuses années voient le volume diminuer à chaque édition. Mais canettes de bières, mégots, paquets vides de cigarettes (le tiercé gagnant dans l'incivilité), plastiques et déchets en tout genre jonchent de nombreux espaces et sentiers. Un grand merci à tous les "nettoyeurs". Aux "jeteurs", espérons qu'à l'avenir ils pensent à tous ces bénévoles qui aimeraient simplement se balader et ne rien ramasser !

Durée de dégradation de quelques déchets

Papier :	2 à 5 mois
Mégot de cigarette :	1 à 5 ans (et susceptible de polluer jusqu'à 500 litres d'eau)
Chewing-gum :	5 ans
Canette aluminium :	200 ans
Plastique (sac, bouteille, emballage...) :	400 ans
Bouteille en verre :	4000 ans



Création de Tinteüs à Senlisse: atelier de tissus et teintures naturelles

Chanvre, lin, laine, soie, Élodie Petel aime les matières nobles et naturelles. Dans son nouvel atelier situé à Senlisse, elle applique sur ces tissus des pigments tout aussi naturels qui sont à la fois les plus anciens, les plus résistants et qui font aujourd'hui un retour mérité. Sensible aux valeurs « humaines et vertueuses », Élodie Petel cherchait à produire une teinture textile « intelligente », selon ses mots, c'est-à-dire respectueuse de l'Homme et de l'environnement.

Traçabilité, circuit court, production locale, respect du travail humain et de l'environnement, voilà l'alternative qu'elle propose avec succès aux fournisseurs, sous-traitants, stylistes, architectes d'intérieur et créateurs français avec qui elle travaille.

www.tinteus.com

Le Parc l'a aidée à trouver des locaux adaptés à la création de son activité. Si à votre tour, vous cherchez des locaux (atelier, bureau, commerce, entrepôt, cabinet d'activité libérale...), n'hésitez pas à contacter le Parc et à consulter sa bourse aux locaux.

www.parc-naturel-chevreuse.fr/vente-commerce-bureau.html



Vos emplettes locales à la boutique du Parc et dans les points de vente Marque Parc

Pâtes, légumes secs, haricots verts, farines, terrines, confitures, miel, jus de pomme, bières et autres produits non périssables siglés Marque Parc, autant de raisons différentes de vous régaler grâce à des produits locaux diffusés dans une dizaine de points de vente sur le territoire du Parc ainsi qu'à la boutique du Parc, au château de la Madeleine. Bon appétit !

LES COMMUNES DU PARC NATUREL RÉGIONAL



ALTERNATIBA : MOBILISATIONS CITOYENNES AUTOUR DU CLIMAT

En marge des négociations sur le climat, les initiatives citoyennes pour refroidir la planète se développent partout en France autour du mouvement Alternatiba. Découvrez-les dès le mois de juin dans le Parc.

À moins de ne jamais quitter son terrier, difficile de passer à côté du sujet: le climat est au sommet de l'actualité en cette année 2015. Du 30 novembre au 11 décembre prochain, la France va accueillir et présider la 21^e Conférence des parties de la Convention-cadre des Nations unies sur les changements climatiques, la fameuse COP 21. « *C'est une échéance cruciale, explique le site officiel de la COP, puisqu'elle doit aboutir à un nouvel accord international sur le climat, applicable à tous les pays, dans l'objectif de maintenir le réchauffement mondial en deçà de 2 °C.* »

L'enjeu est considérable et fait s'agiter aussi bien les politiques que les lobbies. Du côté de la société civile, ça bouillonne aussi. Pour sauver le climat, « *il est minuit moins cinq* », rappelle le Président du GIEC, le Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat. Aussi, en 2013, un mouvement citoyen sort de terre au Pays basque et engage une course contre la montre. Il s'appelle Alternatiba et est parrainé par feu Stéphane Hessel. « *Alternatiba veut contribuer à relancer une mobilisation citoyenne dans la perspective de la COP 21, expliquent les organisateurs. Il s'agit, d'une part, de sensibiliser le public et les élus sur les conséquences dramatiques de l'absence d'accord international ambitieux, efficace, contraignant et juste sur le climat ; d'autre part, de montrer que les solutions existent, qu'elles ne sont pas une contrainte mais plutôt un élan formidable sur lequel l'avenir peut se construire.* » ●●●

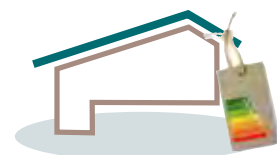
DE QUOI PARLE-T-ON AUX ALTERNATIBA ?



- Circuits courts
- Agriculture paysanne
- Consommation responsable



- Relocalisation de la production



- Éco-habitat
- Sobriété énergétique





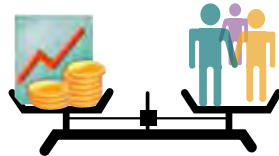
Premier Alternatiba à Bayonne



- Réduction et recyclage des déchets



- Reconversion sociale et écologique de la production



- Régulation de la finance
- Partage du travail et des richesses
- Entraide



- Aménagement maîtrisé du territoire
- Préservation des biens communs (l'eau, la terre, les forêts...)



Collectif Jouars-Centre Yvelines

« Le Parc et Alternatiba, mêmes combats ! »

Le point de vue du vice-président du Parc, Guy Poupart

« En créant un esprit festif autour des problématiques du climat, le mouvement Alternatiba va sensibiliser un grand nombre de citoyens. La formule choisie est un excellent moyen pour toucher une large population. Le Parc y sera chaque fois présent pour expliquer son action. Depuis plus de vingt ans, le Parc travaille sur ces thématiques au quotidien : habitat, transports, économies d'énergie, circuits courts. Aussi, il serait formidable que cette dynamique puisse se poursuivre au-delà de l'événement. Saviez-vous que le Parc cherche toute l'année des habitants pour aider les fermes à organiser leur fête, installer des nichoirs à hirondelles, cultiver un potager dans les villages... ?

Nul doute que toutes ces bonnes volontés pourront s'associer à nouveau dans l'avenir. »



ALTERNATIBA: MOBILISATIONS CITOYENNES AUTOUR DU CLIMAT



Enjeu global, village local

● ● ● En deux mots, il s'agit de faire connaître des alternatives concrètes, de rappeler qu'elles ne viennent pas toujours d'en haut et qu'elles peuvent aussi être mises en œuvre au quotidien, à un niveau local ou régional, individuel et collectif. « *Changeons le système, pas le climat* », rappelle le collectif qui, pour le prouver, organise à l'automne 2013 le premier rassemblement des initiatives écolo-éthico-citoyennes à Bayonne. Au total 12 000 personnes se retrouvent autour de stands, de conférences, d'ateliers, de repas, d'expositions... En fin de journée, une déclaration solennelle lue par Christiane Hessel appelle à créer 10, 100, 1 000 Alternatiba en France et en Europe, dans la perspective de la COP 21.

L'appel porte loin: Bordeaux, Toulouse, Rennes, Strasbourg, Paris, Tahiti. De nombreuses villes créent leur événement. Dans le Parc et ses environs, Centre Yvelines, Saint-Quentin-en-Yvelines et Rambouillet leur emboîtent le pas et prévoient de belles manifestations pour ces prochains mois.



Collectif Rambouillet

Les festivités démarreront à la Verrière les 6 et 7 juin. Un village composé de 12 quartiers thématiques permettront d'aborder pas mal de sujets autour du climat et de la justice sociale. Depuis plusieurs mois, une centaine de bénévoles travaillent à son organisation. Certains cogitent, d'autres bricolent jusqu'à même réaliser de leurs propres mains composteurs et toilettes sèches pour la manifestation. « *Le Parc accompagne les organisateurs pour que l'événement soit envisagé de façon éco-responsable, grâce à une charte événementielle* », précise la chargée d'animation Julie Tisseront.

À Jouars-Pontchartrain, les préparatifs vont également bon train. Dix groupes de travail planchent sur différentes thématiques: consommer autrement, éduquer, se déplacer, réutiliser, créer, se loger... L'idée d'un Alternatiba Centre Yvelines a germé dans la tête des membres de Villages d'Yvelines en Transition rapidement rejoints par des particuliers, une vingtaine d'associations locales et des partenaires institutionnels. « *Nous sommes ouverts à tous, rappelle l'un des organisateurs Pierre Mormiche. L'organisation de ce festival est un défi qui demande beaucoup de monde. Toutes les formes de participation sont les bienvenues: organisation, coup de main ponctuel, partage de son réseau ou de ses expériences...* » À bon entendre! ■

HÉLÈNE BINET

Envie de participer à l'organisation d'un Alternatiba ?

Alternatiba Saint Quentin-en-Yvelines, les 6 et 7 juin à La Verrière
<https://alternatiba.eu/sqy>
tatiana-tirloy@hotmail.fr

Alternatiba Centre Yvelines, le 12 septembre à Jouars-Pontchartrain
<https://alternatiba.eu/centre-yvelines>
alternatiba.cy@laposte.net ou 01 34 89 44 58

Alternatiba Rambouillet, le 20 septembre à Rambouillet
<https://alternatiba.eu/rambouillet>
solen.boivin@laposte.net



Les quadriplettes de Rambouillet

Le 20 septembre, l'Alternatiba de Rambouillet comptera parmi les dernières étapes du tour Tandem 2015. Le tour Tandem, une nouvelle course cycliste? Plutôt une façon d'interpeller le public de façon ludique et écologique. Ce tour en vélo 4 places (en quadriplette donc) partira de Bayonne le 5 juin, Journée mondiale de l'environnement, et arrivera à Paris le 26 septembre. Pendant 4 mois, il fera étape midi et soir dans 180 territoires de l'Hexagone et dans 5 autres pays européens, parcourra plus de 5 000 kilomètres. « *L'occasion de mobiliser des dizaines de milliers de personnes autour des vraies alternatives au changement climatique dans la perspective de la COP 21* », expliquent les organisateurs.

TROP DE MOUSSES, C'EST LA TUILE

Tuiles, zinc, ardoises se patinent et changent d'aspect, rien d'anormal à cela. Mais lorsque le lichen où les mousses recouvrent la toiture, cela peut compromettre son étanchéité. Quelques fuites ou tuiles effritées peuvent apparaître, symptômes qui s'amplifieront si rien n'est fait. Voici comment éliminer toutes ces mousses sans rejeter une quantité de produits polluants dans le réseau d'eaux pluviales.

la lance moyenne pression



Une toiture récente peut se nettoyer par simple lavage sous moyenne pression, plutôt que haute pression (il existe des lances à pression réglable), afin d'éviter d'endommager les tuiles dont certaines sont couvertes d'un microfilm d'étanchéité. L'intervention se fait toujours de haut en bas. Ne jouez pas pour autant les chats perchés, faites appel à un professionnel !

la vapeur d'eau

Un autre procédé écologique efficace: le nettoyage à la vapeur (150 C°, basse pression). Il consomme deux fois moins d'eau qu'un nettoyage sous pression et permet de décoller toutes les salissures, d'éliminer les champignons et bactéries incrustés. Solution qui fonctionne aussi pour les murs tachés.



le brossage mécanique



Le nettoyage dit mécanique ou manuel reste la seule méthode totalement respectueuse de l'environnement. C'est ainsi qu'a été nettoyée la toiture de la Maison des Hauts-Besnières, centre d'initiation à la nature géré par le Parc situé à La Celle-les-Bordes en pleine forêt. La société Thomas Rannou a procédé à un grattage des tuiles à la brosse métallique, un décollage des mousses et lichens à la spatule et un nettoyage général à la balayette. ■

PATRICK BLANC



PRODUITS CHIMIQUES NOCIFS

Proscrire les produits chimiques, les traitements agressifs à l'eau de javel (corrosive, toxique et très oxydante) qu'on peut vous proposer : ces solutions polluent gravement le milieu naturel dans lequel sont acheminées les eaux pluviales. Ne cherchez pas le produit miracle éco-labellisé, il n'en existe aucun. Au mieux, certaines formulations limitent les risques et affichent une biodégradabilité rapide et quasi totale (anti-mousse du laboratoire Natura diffusé par Hémistyle à Coignières).

PRÉCAUTIONS

La technique du fil de cuivre vivement déconseillée !

Elle élimine certes les mousses à proximité du fil, mais le cuivre est corrosif pour les gouttières en zinc, l'eau du toit devient nocive pour les animaux et cause des dégâts dans le milieu naturel où elle arrive. Enfin, le cuivre s'oxyde à l'air, créant le fameux vert-de-gris qui est un poison mortel.

Ne brossez surtout pas un toit en fibrociment.

S'il est ancien il peut contenir de l'amiante, une telle intervention risquerait de propager des fibres dans l'atmosphère.

Vérifiez régulièrement vos gouttières.

Le cas échéant, videz-les des matières qui s'y sont accumulées.

MA COMMUNE ZÉRO PHYTO

Au 1^{er} janvier 2020, toutes les communes de France devront se passer de pesticides sur leurs espaces publics (écoles, jardins publics, espaces verts). Mais un amendement au projet de loi Biodiversité propose d'anticiper cette suppression au 1^{er} mai 2016. Dans le Parc, les villages s'y préparent déjà.

PAR HÉLÈNE BINET. ILLUSTRATIONS : BORIS TRANSINNE

AVANT

Entretien des espaces publics un pulvérisateur à la main ?

Un bon moyen d'éradiquer toute vie et pas seulement les petites pousses. Poissons, abeilles, oiseaux, et même l'homme : tout y passe.

Soyons honnêtes : notre territoire ne brille pas par la qualité de ses eaux. Et les produits phytosanitaires n'y sont pas étrangers. Voyez plutôt : le suivi de la contamination des eaux superficielles par les pesticides indique « une qualité des cours d'eau moyenne à médiocre dans et à proximité du Parc naturel de Chevreuse ».

Supprimer les mauvaises herbes à coup de produits chimiques ? En France, nombreuses sont les collectivités à utiliser cette pratique dangereuse. Aujourd'hui 6 à 10 % de la consommation française de pesticides est due à l'entretien des espaces communaux et privés. Pourtant le Roundup, l'Aikido, le Tchoa et le Floranid se retrouvent dans l'air, dans l'eau jusqu'à empoisonner nos poissons et nos enfants, et imposent même que le personnel soit déguisé pour l'occasion en scaphandrier de protection.

Comme un défi au minéral dominant, les petites herbes bien vertes aiment bien se faufiler entre les pavés. Une bonne dose d'herbicides et il n'y paraît plus. Dommage pour la vie du sol qui en prend un sacré coup et pour celle des rivières qui finissent toujours par accueillir en bout de course ces ruissellements.

L'eau polluée par les herbicides finit un jour ou l'autre par se retrouver dans l'eau potable servie aux robinets. À votre santé !



« Un sol ne devrait jamais être nu, souffrir du vent, cuire sous le soleil ou se noyer sous la pluie. Il doit y pousser le plus de végétaux possibles », explique Alain Canet, spécialiste de l'agro-écologie.

À quoi bon changer chaque année les fleurs d'un massif quand on peut privilégier celles qui repoussent toutes seules ? Les vivaces permettent aux jardiniers de lever le pied et de se consacrer au désherbage manuel là où c'est vraiment nécessaire.

Objectif Zéro Phyto

En 2009, devant le constat de la médiocre qualité des eaux de l'Yvette et de la Rémarche liée à une quantité importante de produits phytosanitaires, le comité syndical du Parc a voté le programme « Objectif Zéro Phyto ». Objectif ? Fédérer les communes volontaires autour de la problématique des produits phytosanitaires et contribuer par une action locale à réduire progressivement (jusqu'à supprimer) l'utilisation de ces produits dans les collectivités.

« Aujourd'hui sur le territoire du Parc, de nombreuses actions sont engagées afin de limiter l'utilisation des produits phytosanitaires, 7 communes ont complètement banni leur utilisation et sont donc en "zéro phyto", précise Annaïg Montabard, chargée d'études nature et environnement, 7 n'en utilisent que dans les stades ou les cimetières. » Par ailleurs, 28 autres communes du Parc se sont engagées à progressivement réduire les doses. Pour accompagner les villages à changer de pratiques, le Parc apporte des aides financières plutôt conséquentes, jusqu'à 70 % du montant de l'investissement. Ainsi, progressivement, binette, brosse mécanique, broyeur de branches, désherbeur thermique, remplacent les bidons de produits toxiques.

Plus d'Inf'Eau :

Info'Phytos : état de la contamination des eaux superficielles par les pesticides en région Île-de-France :

<http://www.driea.ile-de-france.developpement-durable.gouv.fr/produits-phytosanitaires-r1069.html>

Une brosse mécanique suffit à nettoyer l'herbe qui s'aventure sur la chaussée.
A condition de souvent repasser. La demoiselle est têtue et aime reprendre la route.



Dans vivaces, il y a vie, ce qui signifie que les fleurs reprennent vie chaque année. Et si on en profite pour planter des espèces adaptées au contexte local, c'est-à-dire aux caractéristiques du sol (acide, basique, sec, humide), ainsi qu'au climat de la région, la nature s'occupe de tout. Pour les communes, c'est un gain de temps et d'argent.

Moins de produits chimiques = plus de personnel ?
Que nenni. Une gestion écologique des espaces publics ne demande pas forcément plus de temps. Quand les plantes vivaces (à la place des annuelles) poussent toutes seules, les jardiniers gagnent de précieuses heures pour désherber à la main.

APRÈS

Jardiner sans pesticides,
c'est possible.

Il suffit de ressortir les binettes et d'accepter que la verdure flirte avec le pavé. À y regarder de plus près, c'est plutôt joli.

Il pleut pas mal dans notre région. Autant récupérer l'eau du ciel gratuitement pour arroser nos plantes. D'autant que le Parc aide les communes à financer les récupérateurs d'eau de pluie à hauteur de 50 % sur les bâtiments.

Et si on privilégiait la végétation spontanée au pied des arbres pour préserver les racines du gel et du dessèchement ? On peut aussi y planter des bulbes ou des vivaces couvre-sol. Ou encore les pailler pour les protéger et, en prime, moins les arroser.

Au Muséum national d'histoire naturelle, on adore les plantes qui s'invitent sur le bitume. On les appelle les « Sauvages de ma rue », et il existe même un programme participatif pour les recenser. Croiser un coquelicot qui a trouvé une minuscule fissure pour pousser, c'est assez émouvant, non ? Sans produits chimiques, la verdure ré-enchant le pavé.

<http://sauvagesdemarue.mnhn.fr>

CE LIVRE QUI LUI IMPORTE

Écrivain-témoin du projet littéraire « Ce lieu qui m'importe », André-Marc Despradelles, alias Ded, s'est pris au jeu de l'écriture et a poursuivi l'aventure par un essai autobiographique sur sa vie à Senlisse. Rencontre au salon.



En 1953, les corbillards se déplacent à cheval



Le jour où les Dampierrois voient la 2^e DB faire irruption dans leur village, p. 116

10

« Faites attention au chien ! » prévient Ded, propriétaire de la petite maisonnée de Senlisse. Un doberman en résine m'accueille sur le pas de la porte qui donne directement dans un petit salon. Dans cette pièce de moins de 10 m², chaque chose semble imperturbablement à sa place. Le moindre détail est soigné, de l'étagère de cassettes VHS à l'encadrement doré des prises électriques et à la carabine posée dans un coin. L'octogénaire fringant m'invite à m'asseoir et commence son récit.

L'arrivée à Senlisse « Je ne devrais pas habiter par ici, je ne suis pas un homme de la campagne, je ne cultive rien. » Si Ded demeure aujourd'hui dans cette bourgade de 553 âmes, c'est grâce à ses grands-parents Héloïse et Edmond. En 1936, les jeunes retraités rêvent de vieux jours dans un petit coin de verdure, si possible proche de leur Paris natal. Leur gendre Marc-Alphonse employé à la Compagnie du métropolitain de Paris (l'ancêtre de la RATP) leur souffle l'idée de la vallée de Chevreuse, la ligne de Sceaux ne devant pas tarder à être électrifiée. Les aïeux prospectent d'abord du côté de la gare de Saint-Rémy-lès-Chevreuse et, devant le prix des maisons, posent leurs valises 12 kilomètres plus loin, à Senlisse. Quelques années plus tard, la guerre éclate, le père de Ded est mobilisé. André-Marc n'a que 9 ans. Avec sa mère, il quitte Paris et se réfugie à Senlisse.

L'école À son arrivée dans la vallée de Chevreuse, Ded est agréablement surpris. « Je ne suis pas trop déçu du changement. D'une école assez vieillot et austère et sale, je passe à un établissement plutôt engageant. » Dans cette école au toit de tuiles rouges, Ded vit sa vie de petit garçon qui se délecte de blagues potaches et fustige les filles. « Il y en a une surnommée la Libarde, aussi délurée que crade à tous les niveaux : coiffée tel un dessous-de-bras gras, toujours un doigt dans une narine morveuse, en quête perpétuelle d'une crotte de nez à bouffer. » C'est aussi dans cette école qu'il rencontre un de ses plus grands compagnons de route, son instituteur Raoul Molinié, avec qui il nouera une magnifique relation d'amitié, jusqu'à la mort de ce dernier.



Les anciens cars de la SAVAC, "Services automobiles de la Vallée de Chevreuse"

"Je ne lis rien à part ces magazines
qui bougent : Air et Cosmos"



Le livre de Ded et le recueil de textes
"Ce lieu qui m'importe" sont
disponibles à la Maison du Parc.



Photomontage maison sur les conséquences d'une trop longue guerre



L'écrivain On reprend par sa relation à l'écriture, une vieille histoire. À 30 ans, Ded tombe gravement malade, une méningite qui le cloue à l'hôpital pendant de nombreux mois. Avec son compagnon de chambrée, il couche sur le papier le récit *Et qu'en dit l'aventure?*, l'histoire de deux personnes hospitalisées qui rêvent de s'échapper pour s'offrir un tour de l'Afrique. Le roman reçoit un accueil plutôt réservé. « *N'est-il pas présomptueux de s'engager à ce si bel âge dans un premier brouillon de culture, une espèce d'essai en forme de roman d'aventure?* » écrit André-Marc dans la préface de son dernier livre. Il reprendra la plume quelques années plus tard comme journaliste technico-scientifique pour la presse spécialisée. « *Et puis l'âge venant, l'envie de jeter l'encre et de ranger une bonne fois pour toutes la plume dans le plumier semble s'imposer.* » Enfin, c'est ce qu'il croit. Car lorsqu'on lui propose d'évoquer ce « lieu qui m'importe », un projet d'écriture et de mémoire porté par le Parc, Ded soupire d'abord, accepte ensuite et se lance enfin à corps perdu dans le récit de ses souvenirs.

Le livre Deux années passent. Ded se souvient, écrit, s'initie au traitement de texte sur ordinateur, découpe dans les magazines télé les illustrations de guerre, dessine à la main des avions de chasse, customise des photos et sort la première édition de son livre à compte d'auteur: *Chronique d'une école rurale au temps des heures sombres*. « *Quand on a du temps pour écrire, on le prend. Pendant ces années, je n'ai rien fait d'autre. Parfois je défaisais ce que j'avais rédigé la veille. C'était jubilatoire, sans doute les plus belles années de ma vie.* »

L'écrivain me tend fièrement la pochette bleue avec les 199 pages originales de son bouquin, 199 pages qu'il a entièrement réalisées, de l'illustration à la mise en page. Rien ne manque, pas même la nouvelle illustration de couverture qu'il a bricolée sur son PC.

« *Ce livre nous invite à une promenade subjective dans le passé de l'auteur, explique le président du Parc Yves Vandewalle. Une évocation de sa jeunesse dans le village de Senlis, autour de son école et de ses personnages, à la manière d'un peintre qui procède par petites touches...* » Pour l'heure, Ded en est à la troisième réédition. « *Ce sera la dernière à mon compte* », confie-t-il. Pour l'heure, l'écrivain de Senlis cherche un éditeur pour de vrai. À 84 ans, Ded est bien vivant ! ■

HÉLÈNE BINET

Ce lieu qui m'importe

« *En 2010, sur la proposition de Michèle Geoffroy, nous avons lancé un atelier d'écriture « géant », à l'échelle du territoire qui était en train de s'agrandir, explique la chargée de mission Sophie Dransart. L'idée de Michèle était de constituer des duos d'écriture intergénérationnels et intercommunaux, les personnes racontant et présentant à l'autre le lieu de leur commune qui leur importe.* » Le résultat ? Un recueil de textes, des moments de restitution dans les communes et un spectacle final avec Antonio Placer et l'Ensemble vocal de Saint-Quentin-en-Yvelines. « *Ce sont des démarches liées à des sujets de fond, qui mobilisent les habitants et font vivre ce territoire en créant des liens et des ramifications sur le long terme* », conclut Sophie.

La guerre Ded se souvient précisément des jours de guerre, du marché noir et des tickets de rationnement distribués le jeudi matin par le secrétaire de mairie qui, à Senlis, n'est autre que son instituteur. Mais aussi de la libération et de la 2^e DB faisant irruption à Dampierre en sortant de la cour d'honneur par le magnifique portail de l'entrée du château. À la page 116 de son livre, lui qui a passé une partie de sa vie comme dessinateur industriel a reproduit la scène : un dessin au feutre noir sur une photo du château de Dampierre. Voilà déjà plus d'une heure que l'on discute. 11h30, Ded regarde sa montre et m'annonce :

« *J'ai 84 ans, 13 jours
et 12 minutes.* »

VOUS N'AVIEZ JAMAIS GOÛTÉ DE SIROP AVANT...

Ouverture d'un bar à sirop à Chevreuse

Une première en France ! *L'Alchimiste*, bar à sirop créé par Marc Chenue, vient d'ouvrir ses portes à Chevreuse, rue Lalande. Si un guide Michelin des débits de boissons existait, sa boutique gourmande recevrait à coup sûr plein d'étoiles ! Visite fruitée.

Bientôt vous ne parlerez plus de sirop mais de nectar ou d'élixir. Dès que vous aurez poussé la porte de *l'Alchimiste*, nouvel antre du goût « sublimé ».

Et vous ne pourrez plus commander une simple menthe à l'eau quand vous vous serez délecté d'un Citron Bella, subtil mélange de citron vert et de citron jaune infusés, agrémenté de feuilles de menthe macérées. Un équilibre parfait, un rafraîchissement inégalé ! Alors se désaltérer deviendra un plaisir invitant à boire sans modération. Sauf à faire attention aux excès de sucre ! Mais même là, Marc Chenue maîtrise son art. La loi impose une valeur minimale de 55 % de teneur en sucre pour recevoir l'appellation de sirop. Notre siropier mesure précisément ce taux à l'aide d'un réfractomètre et veille à ne pas le dépasser en tenant compte du sucre naturel contenu dans le fruit.

« C'est moins sucré qu'une confiture, précise Marc ! On peut aussi déguster mes sirops nature, juste avec un glaçon, sans eau ! »

Formé à l'école de la nature et de ses sensations pures, Marc a été garde-forestier avant de suivre des formations sur les plantes aromatiques médicinales puis auprès de l'Institut français du goût. « Ouvrir un bar à sirop a toujours été un rêve. J'ai débuté la fabrication des sirops il y a 15 ans, d'abord à Tautavel dans les Pyrénées orientales puis à Uzès dans le Gard. Je souhaitais revenir dans les Yvelines d'où je suis originaire. Ma clientèle était essentiellement dans la région parisienne, raison de plus. Le soleil du Sud ne me manque pas, je crois qu'il y en a une belle portion dans mes flacons ! J'ai trouvé à Chevreuse un accueil et un dynamisme que j'avais rarement ressentis. Et le rêve se réalise enfin, avec l'aide d'Évelyne, une amie qui s'occupe de la boutique avec moi ! »

Privilégier les produits locaux

Une quarantaine de parfums composent la carte de *l'Alchimiste* : fleurs, épices, plantes aromatiques, fruits se mêlent en de subtiles saveurs proposées avec de l'eau ou, pour certaines, du thé, du café ou du lait. Chacun est réalisé exclusivement à partir de produits frais. « Je souhaite développer des sirops à base de produits locaux, pommes, poires, fruits rouges et bio, comme la plupart de mes ingrédients, sinon de qualité similaire et avant tout très goûteux. Les fruits sont travaillés le jour même, je ne congèle rien. La cuisson est la plus courte possible afin de



Siropus

Créé par les Arabes, nous explique Marc Chenue, le métier de siropier, alors dénommé sous son appellation latine *siropus*, s'est développé à l'époque médiévale. Cette solution permettait de conserver les fruits durant plusieurs années. Les sirops étaient alors plus épais et on les intégrait dans les préparations culinaires, sans eau.



Marc et Evelyne vous accueillent rue Lalande.



En préparation, un sirop d'hibiscus infusé 2 heures dans de l'eau à 75 °C ; sucre, jus de citron et une pointe de menthe fraîche seront ajoutés pour ravir les papilles.

préservent le goût et la fraîcheur. Je ne fais jamais bouillir, sauf si besoin de décoction pour certaines épices. Je presse les agrumes à la main pour ne pas avoir de pulpe blanche, c'est ce qui fait aussi la qualité de mes sirops. »

Mais ce qui distingue ses recettes ne se limite pas à ces gestes-là. Les sirops de Marc Chenue ne contiennent aucun arôme, aucun conservateur, aucun colorant contrairement aux produits diffusés en épicerie fine. « Je joue simplement sur l'infusion ou la macération du produit auquel j'ajoute quelques gouttes de citron – bio et sans zeste! – afin d'obtenir un Ph maximum de 4. La qualité de l'eau a donc aussi son importance. Or l'eau de source de la Vallée de Chevreuse convient parfaitement. Au final, les bouteilles sont pasteurisées non pas à très haute température mais à 80 °C pour préserver les qualités et les couleurs des produits. Nous sommes très peu en France à procéder ainsi. Et il semble que je suis le seul siropier à tenir un bar à sirop! »

Marc envisage également d'associer le goût de ses sirops à certains produits du terroir tels des fromages de chèvre, des yaourts...

Sollicité par le champion de France des cocktails en lice pour les championnats du monde, Marc s'apprête à préparer pour lui un nouveau sirop exotique!

Du labo aux points de vente

Aidé dans ses démarches par le Parc, Marc Chenue a sollicité le soutien financier du public en proposant son projet sur la plateforme Hellomerci. La réussite de son appel a permis d'aménager son laboratoire et de s'équiper de matériels aux normes dont une centrifugeuse pour les ananas et les fraises, un extracteur de jus à la vapeur pour les fruits à noyaux, une épépineuse, une presse à main pour les agrumes, etc. Plusieurs points de vente diffusent les sirops L'Alchimiste : à Paris, dans les Yvelines ainsi que dans les supermarchés équipés des présentoirs du Parc.

Un conseil : une fois ouvert, les sirops L'Alchimiste se conservent au réfrigérateur durant 4 mois pour les fruits et jusqu'à 6 mois pour les parfums aux plantes aromatiques. Mais il serait étonnant que le flacon au doux breuvage ne soit pas vidé d'ici là! ■

PATRICK BLANC

Quelques parfums parmi les 40 variétés de L'Alchimiste

- Ananas au combava
- Banane à la vanille
- Cardamome
- Coriandre au citron vert
- Fraise à la menthe
- Poivre de Tasmanie et poivre
- Pamplemousse
- Vanille de Tahiti
- Verveine au gingembre

Le bar à sirop L'Alchimiste, rue Lalande, est ouvert le mardi de 15h à 19h et du mercredi au dimanche de 9h30 à 19h.

Visites gourmandes et ateliers de création de sirop

Dans le laboratoire qui jouxte le bar à sirop, Marc Chenue propose de recevoir le public pour expliquer sa façon de travailler et faire déguster le fruit de sa passion ! Des ateliers seront également organisés pour apprendre à créer son propre sirop. Il suffira de venir avec une idée, ses fruits, ses plantes, ses ingrédients, et l'alchimie fera la suite!

Contactez Marc Chenue pour connaître les prochaines dates : 06 98 79 80 67



REMÈDE DE CHEVAL

Le cheval ne nous parle pas, il fait beaucoup plus, il reflète nos émotions. Au-delà de la puissance physique qu'il dégage, il est doué d'une force psychique et d'une sagesse sociale apaisante qui peuvent nous être transmises. L'équithérapie ne date pas d'aujourd'hui mais elle se développe de plus en plus. *eQuintessence*, une nouvelle association née dans le sud du Parc s'y consacre.

Le cheval a toujours apporté beaucoup à l'homme. C'est déjà flagrant si l'on se fie aux nombreuses expressions évoquant cet animal: il peut être de bataille, fiscal, à bascule; on peut jouer le bon, avoir sa fièvre ou la bride lâchée, mettre le pied à l'étrier ou prendre le mors aux dents. L'équithérapie, elle, se passe de tels accessoires. Le cheval a des vertus sociales et émotives qui peuvent entrer en symbiose avec l'homme. Et ceci depuis très longtemps.

« Le cheval est un bon maître, non seulement pour l'équilibre du corps, mais aussi pour celui du mental et de la vie des émotions ». Ces mots de Xenophon, disciple de Socrate, ont 2 400 ans.

Aujourd'hui, différentes structures proposent de faire appel à ce partenaire sensible dans le cadre de consultations psychothérapeutiques, d'ateliers comportementaux révélateurs d'attitudes, aidant à canaliser son énergie et à mieux vivre ensemble (l'équi-coaching participe de cette même démarche).

Le Bullionnais Sylvain Gillier-Imbs, médecin généraliste homéopathe exerçant à Saint-Arnoult-en-Yvelines a récemment créé l'association *eQuintessence*. Celle-ci vise à unir les différents intervenants qualifiés en France, mais aussi à l'échelle internationale, afin de proposer des séances individuelles, des journées découvertes, des stages... L'intérêt du praticien pour ce partenaire thérapeutique que représente le cheval a débuté lors de sa découverte de l'équitation éthologique au haras de la Cense à Rochefort-en-Yvelines avec



Pat Parelli, le célèbre « chuchoteur » à l'oreille des chevaux. « J'ai pu observer avec mon regard clinicien que les gens avaient une réaction psychologique avec les équidés. Cela m'a ouvert à d'autres horizons, notamment de thérapie comportementale.

J'ai d'abord travaillé avec des enfants autistes et des personnes handicapées, le cheval percevait leur souffrance et agissait en guide. J'ai rencontré Linda Kohanov, une américaine spécialisée dans les thérapies assistées par le cheval, et la psychologue



Liberté, équité, fraternité

Impressions lors d'un atelier d'équithérapie

Yeux dans les yeux, une communion vient de naître entre ces deux-là. Une confiance muette semble avoir été faite. La compréhension, l'émotion, la connivence sont palpables. Dans le rond de longe, enclos circulaire où peut évoluer librement le cheval, la personne esquisse quelques pas. Oreilles dressées, tête inclinée, l'équidé la suit ou plutôt lui colle aux talons et met ses pas dans les siens, dans une cadence parfaite. Belle complicité qui paraît être ancrée de longue date... Pourtant, il y a 10 minutes, ils ne se connaissaient pas. La force de persuasion du patient mêlée à la douceur de l'intention a conquis le cheval. Cet exercice de concentration peut s'assimiler à la volonté de faire aboutir un projet par une attitude détendue, sans esprit de compétition mais simplement de coopération.



Kathleen Barry Ingram qui ont créé l'approche Epona, du nom de la déesse cheval celte. Eponaquest, leur fondation née en 2010, inclut des éléments de psychologie humaniste et de développement personnel en employant le cheval. Aux États-Unis, les chevaux ont été utilisés avec succès pour accompagner les anciens combattants et les Américains face à leurs difficultés.

En troupeau, quand le cheval est confronté à une émotion (crainte d'un prédateur, bruit apeurant...), il réagit de la façon suivante: il cherche à changer quelque chose afin de répondre au message ressenti, il ne s'attarde pas sur l'origine de l'émotion. En d'autres termes, il évacue la situation inconfortable qui s'est produite et conserve son énergie pour les urgences véritables. Cette attitude peut nous inspirer utilement. Le cheval capte la traduction physique de nos émotions. Battements de cœur, tension musculaire, souffle sont autant de signaux qu'il perçoit. Il nous

Le petit cheval dans la prairie

Acteur de la biodiversité locale, le cheval joue là aussi un rôle étonnant. Trois juments camarguaises et deux hongres de race Mérens (un petit cheval pyrénéen) pâturent d'anciennes prairies humides réhabilitées à Moutiers (Bullion) depuis 4 ans. Cette démarche entreprise par le Parc a séduit Sylvain Gillier-Imbs qui a prêté ses chevaux de race rustique. Les résultats sont probants: la pousse des ligneux et des broussailles est maîtrisée, les cortèges de végétation évoluent et se diversifient. Et le Nacré de la Sanguisorbe, une espèce fragile de papillon présente sur cette parcelle de 4 hectares s'en donne à cœur joie !



Ces chevaux camarguais pâturent d'anciennes prairies humides réhabilitées à Bullion.

aide à mieux connaître nos forces, nos faiblesses, à prendre conscience de nos capacités, à comprendre et dynamiser nos émotions. »

Outre les séances individuelles, le docteur Gilliers-Imbs propose au fil de l'année diverses rencontres, des ateliers, des conférences.

Plus d'infos sur www.equintessence.org ■

PATRICK BLANC

Formations et structures spécialisées en équithérapie

Instructeurs Eponaquest en France: www.eponaquest.fr

Rééducation par l'équitation (psychomotricité): www.fentac.org

Métier d'équicien (prise en charge des personnes handicapées): www.handicheval.asso.fr

Psychothérapie assistée par l'équidé: www.ifequitherapie.fr

SEMENCES

TOUTES LES VÉRITÉS SONT BONNES À DIRE

Pour les uns, les grands semenciers menacent la biodiversité végétale en industrialisant l'agriculture ; pour les autres, ils la multiplient pour répondre aux besoins humains. Deux personnalités qui habitent dans le Parc ont accepté de confronter les faits scientifiques. L'une, spécialiste de la diversité cultivée, l'autre, Dominique Planchenault, travaille au conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux (CGAAER) ; il s'exprime ici à titre personnel.

PROPOS RECUEILLIS PAR PIERRE LEFÈVRE



Pierre Lefèvre : Assiste-t-on à une perte de la biodiversité des variétés cultivées ?

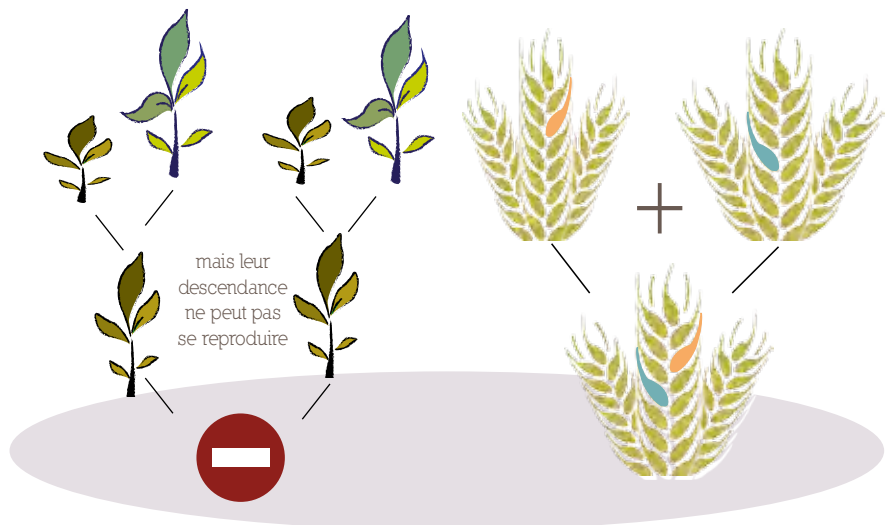
Dominique Planchenault : C'est une question à la fois simple et compliquée. Sur plusieurs milliers d'espèces végétales sauvages susceptibles d'être cultivées, l'homme a choisi d'en domestiquer une centaine qui correspondait à ses besoins. En réalité, seule une dizaine fournit 75 % de l'alimentation et sept assurent la moitié de nos besoins. En raisonnant ainsi, on peut admettre que la biodiversité a baissé. En revanche, si on s'intéresse aux variétés du catalogue officiel, celles qui ont donc le droit d'être commercialisées, on constate qu'elles sont passées de 1000 dans les années 1960 à 6000 en 2004 : 4000 pour les espèces de grandes cultures (blé, maïs, etc.) et 2000 pour les fruits et légumes. Pour être inscrites au catalogue, les variétés doivent répondre à trois critères appelés la DHS (distinction, homogénéité, stabilité) : être nouvelle, produire des plantes qui globalement se ressemblent entre elles, produire à partir d'une semence d'une variété donnée une plante qui a toujours les mêmes caractéristiques propres à cette variété. Avec le catalogue, nous n'augmentons pas la

diversité génétique car les variétés sont issues des mêmes espèces. Le pool génétique reste le même, mais nous produisons, à travers ces nouvelles variétés, d'autres arrangements de gènes. Ils permettent à l'homme de répondre aux contraintes du milieu et aux nouveaux besoins technologiques comme ceux de la panification pour

le blé. Prenons un autre exemple : la tomate devait répondre autrefois à une dizaine de facteurs de résistance, aujourd'hui, elle intègre vingt-cinq nouveaux facteurs de résistance pour ne pas voir de fruits tachés par exemple. La biodiversité, c'est cela : répondre aux besoins et contraintes, présents et à venir, de l'homme ou du milieu.

Deux plantes d'espèces différentes mais proches peuvent éventuellement se reproduire.

Au sein des espèces, existent des variétés : des plantes avec des caractéristiques communes et qui peuvent se reproduire. Le croisement de 2 plantes de la même espèce permet la recombinaison des caractères.

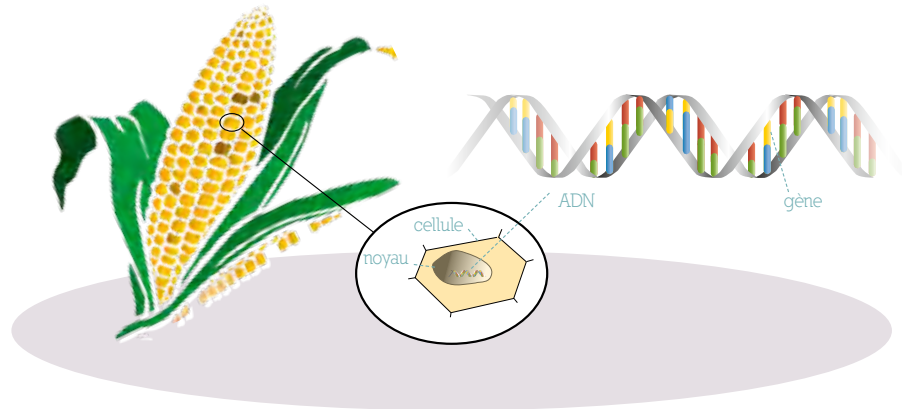


Espèces et variétés végétales

Isabelle Goldringer: Certes, le nombre de variétés inscrites au catalogue a augmenté depuis 1949 où il a été rendu obligatoire, mais les variétés existaient dans le paysage français avant le catalogue, même si elles ne correspondaient pas à la définition officielle. Ces variétés dites de pays ou paysannes étaient constituées d'un ensemble d'individus avec des ressemblances morphologiques de caractères observables comme la couleur ou la hauteur et dont le comportement d'une génération à l'autre présentait une certaine stabilité. Il faut considérer deux époques de sélection : avant et après les années 1950. Entre la domestication et le début du XX^e siècle, il y a plusieurs milliers d'années, la sélection a créé de la diversité. Les paysans ont échangé des semences sur des espaces géographiques de plus en plus vastes. Les espèces ont gagné de nouveaux milieux. Ainsi, le blé domestiqué dans le croissant fertile, l'actuel Moyen Orient, s'est retrouvé cultivé au Danemark. Ses gènes ont ainsi beaucoup évolué. De même, le maïs, domestiqué sous les tropiques et aujourd'hui cultivé en France, n'est pas le même génétiquement.

PL: C'est à partir des années 1950 que les pratiques de sélection ont changé ?

IG: Exactement. Pour répondre aux exigences de la modernisation agricole et augmenter les rendements, il a fallu sélectionner des variétés plus « passe-partout », qui se ressemblent même entre le Sud et le Nord de la France. Aujourd'hui, les hauteurs des blés sont les mêmes partout car tous possèdent les mêmes gènes de nanisme qui leur permettent d'être plus productifs. Les agriculteurs qui souhaitent avoir de la paille pour l'élevage sont obligés de retrouver les variétés qui étaient cultivées avant la sélection moderne. Celle-ci a fait disparaître les caractéristiques de paille haute dans le pool génétique des blés actuels. Un rapport de la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) le montre : le nombre de variétés issues de la sélection moderne dans le monde est bien plus limité que les variétés locales. D'autant que ces variétés locales étaient plus diverses que les variétés homogènes d'aujourd'hui. Nous avons

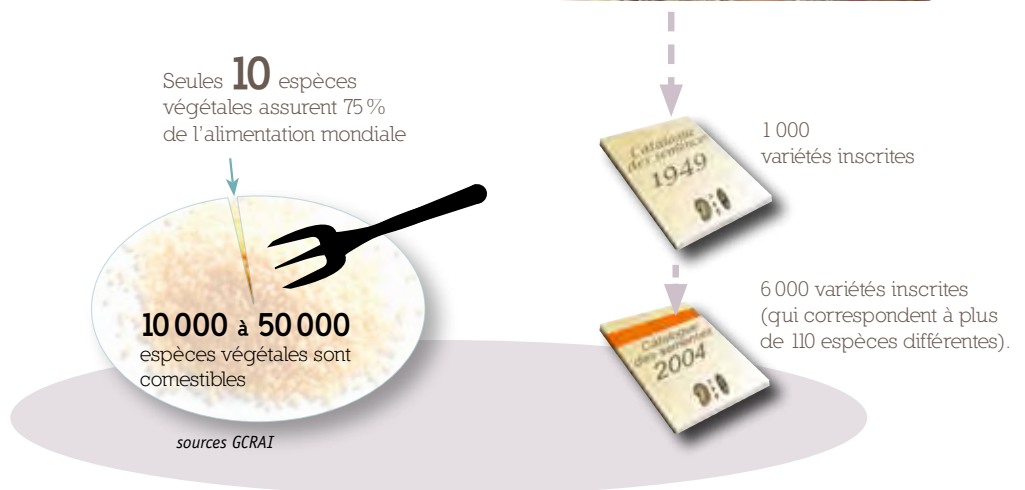


Diversité génétique

montré qu'une variété de blé, le Rouge de Bordeaux, qui a été sélectionnée dans les années 1880, était cultivée dans différentes régions de France en 1912. Le Rouge de Bordeaux qui était cultivé en Alsace était sans doute une variété un peu différente du Rouge de Bordeaux cultivée à Bordeaux, même si le nom de la variété était identique. Aujourd'hui, on peut avoir un nombre de variétés qui augmente alors que la diversité des gènes qui constitue le pool génétique de ces variétés diminue. En résumé : le nombre de variétés cultivées ne rend pas compte de la diversité des gènes qu'elles contiennent. Dans la période récente, le nombre de variétés a augmenté, mais la diversité génétique a diminué.

DP: Il faut bien comprendre : dans tous les cas, l'homme choisit indirectement les gènes qui répondent à ses besoins techniques ou à une demande du consommateur. Des choix sont faits et des gènes ou des arrangements de gènes sont délaissés en fonction des conditions de production. Certes, des risques importants ont été pris en ayant des blés très identiques. Mais, dans ce cas, nous avons su garder la possibilité de faire machine arrière pour retrouver un blé plus long ou mieux adapté. C'est l'intérêt des banques de semences préservant certains gènes.

Avant 1949 pas de catalogue, mais des milliers de variétés échangées



SEMENCES: TOUTES LES VÉRITÉS SONT BONNES À DIRE



PL: La diversité génétique est donc préservée avec les banques de semences ?

IG: En partie seulement. Les graines qui sont conservées proviennent de quelques épis prélevés dans un champ. Ce simple échantillon est censé représenter toute une population cultivée sous le même nom. Nous sommes en réalité loin d'avoir conservé toute la richesse génétique de la variété. Mais l'essentiel n'est pas là. Le problème est que nous avons ainsi figé cette diversité, car dans les champs, les cultures interagissent avec l'environnement, comme les pathogènes ou le climat, et, lorsqu'elles sont ressemées par les agriculteurs, elles évoluent pour s'adapter aux nouvelles conditions. En revanche, ces graines que nous gardons dans les banques n'évoluent plus et ne pourront pas faire

face aux nouveaux stress. Il en est de même des variétés cultivées aujourd'hui ; leurs compositions génétiques n'évoluent plus dans les champs en interagissant avec leur environnement puisque ces variétés ne sont pas destinées à être ressemées. Elles évoluent seulement de façon limitée grâce aux croisements effectués par les sélectionneurs.

PL: Comment remédier à cette carence ?

IG: Les semences améliorées sont un peu des formules 1 et ont des rendements très forts, mais elles ont été élaborées pour une agriculture intensive. Elles ne sont donc pas adaptées à d'autres pratiques, notamment agroécologiques, plus respectueuses de l'environnement, sans pesticides et sans engrais chimiques. Pour répondre à ces enjeux, soit il est possible de refaire des sélections de

variétés, et certains sélectionneurs travaillent dans cette direction. Soit il faut remettre de la diversité à l'intérieur des champs, en y semant un mélange de variétés différentes qui sera plus stable et minimisera les risques. On peut aussi essayer de redévelopper des populations locales adaptées à des conditions différentes, la Bretagne, la Normandie, le Sud-Ouest... Cela implique de sélectionner des variétés locales avec les agriculteurs.

DP: Nous sommes allés trop loin dans la logique de production et en ne considérant pas assez la diversité des paysages. Les besoins et les aspirations ont changé. Comme hier, les semenciers peuvent répondre à ces contraintes avec des productions moins homogènes et des variétés mieux adaptées aux différents milieux.

PL: Aujourd'hui, les agriculteurs qui ont acheté leurs semences auprès d'entreprises spécialisées comme le français Limagrain ou l'américain Monsanto ne peuvent pas ressemer librement leurs semences. Est-ce une rupture avec l'économie traditionnelle paysanne ?

DP: Dans la majorité des cas, les agriculteurs et *a fortiori* les petits jardiniers ne peuvent pas commercialiser en tant que semence ce qu'ils produisent, mais ils peuvent toujours replanter ce qu'ils ont récolté.

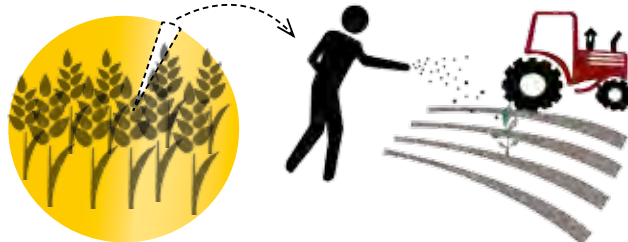


Aujourd'hui, on cultive partout des variétés de blé à pailles courtes dans lesquelles on a introduit un ou plusieurs gènes de nanisme, qui ont un effet majeur sur la longueur des pailles et sur le rendement en grain.

Le droit à ressemer très limité



L'agriculteur **achète** ses semences et les sème.



Lorsqu'il **récolte**, s'il veut garder une partie des graines pour ressemer, il doit payer une taxe (prélevée sur la vente de sa production) et seules 21 espèces commercialisées peuvent être ressemées.



22 %

Des petites exploitations en production végétale (moins de 20 hectares) sont **exonérées de cette taxe**.

Source : Agreste - Recensement agricole 2010

IG: Il y a 21 espèces que la loi autorise aujourd'hui à ressemer moyennant le paiement d'une taxe. Elles seront bientôt 34, mais le maïs n'est pas concerné. Il sera toujours interdit de le ressemer.

PL: Les taxes coûtent-elles cher ?

DP: Elles sont payées directement à la coopérative sous forme d'une contribution proportionnelle à la production, variant de 0,07 € à 2,80 € par quintal en fonction des variétés. Cette somme est remboursée si l'agriculteur peut prouver qu'il a acheté des semences certifiées.

IG: Mais au-delà du coût proprement dit, il y a beaucoup d'agriculteurs qui s'opposent à ce système. En effet, ils paient déjà pour acheter leurs semences la première fois, et la reproduction à la ferme est une pratique ancestrale reconnue par le TIRPAA (Traité international sur les ressources phytogénétiques pour l'alimentation et l'agriculture). Elle a permis la création de toute la biodiversité cultivée qui existe aujourd'hui. Mais pour les semences paysannes qui ne viennent pas des semenciers et qui sont complètement développées et produites par les agriculteurs, ces derniers ne pourront pas produire de certificats pour leurs semences et devront tout de même s'acquitter de la taxe s'ils vendent leur grain à la coopérative. Il faut noter toutefois que les petits producteurs* en sont exemptés.

PL: Comment est utilisée cette taxe ?

DP: Elle est destinée à financer la recherche, la coopération scientifique entre les organismes de recherche privés et publics et dans le futur la conservation des semences. Ce dernier point est encore en discussion sous une forme qui reste à définir.

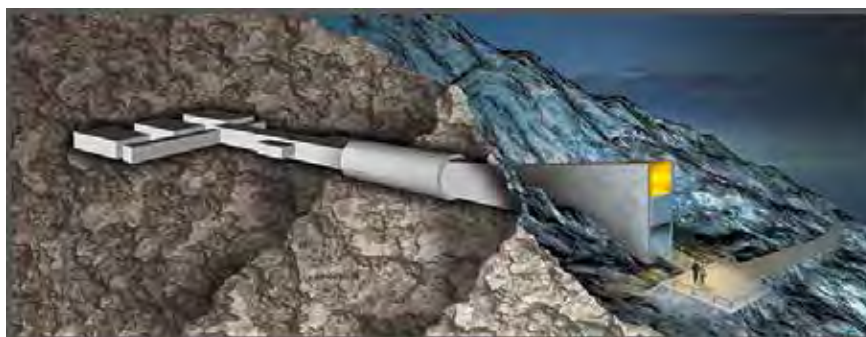
IG: Mais cela ne permet pas par exemple de financer des projets de recherche en sélection participative avec les agriculteurs.

PL: Les diverses évolutions réglementaires nationales et internationales constituent-elles d'autres menaces sur la diversité génétique des semences ?

IG: Il y a eu récemment une décision de la grande chambre de recours de l'Office européen des brevets qui a validé deux brevets portant sur des gènes dits « natifs » et sur des caractères associés obtenus par croisements naturels chez deux plantes cultivées : le brocoli et la

tomate. Les semenciers français et le réseau de semences paysannes, dont les intérêts divergent habituellement, se rejoignent pour s'opposer à ces brevets. Toutes les variétés qui comportent ces gènes feront l'objet de droits de licence. C'est une tendance lourde de l'office européen. Il y a eu un amendement proposé dans la loi de biodiversité visant à empêcher de breveter les gènes natifs, mais il a été rejeté pour l'instant. Le problème est très grave car s'il y a trop de séquences génétiques brevetées, il n'y aura plus de possibilité d'amélioration des plantes. Les sélectionneurs n'auront jamais la certitude que les plantes sur lesquelles ils travaillent n'ont pas fait l'objet d'un brevet sur une partie de leur génome, et de même pour les paysans qui sélectionnent des populations dans leurs champs.

**Les petits producteurs sont des producteurs dont la superficie de leur exploitation n'excède pas celle qui serait nécessaire pour produire 92 tonnes de céréales s'ils atteignaient le rendement moyen en céréales calculé pour leur région.*



Réserve mondiale de semences en Norvège : une assurance pour l'avenir ou des échantillons qui, n'évoluant plus, ne pourront pas s'adapter à un nouvel environnement ?

LES BORNES MICHELIN AUX LIMITES DU PATRIMOINE

Elles dénotent dans le paysage routier contemporain. Vieilles de plus d'un siècle parfois, les bornes et plaques Michelin ont constitué l'un des socles de la sécurité routière : informer et prévenir les conducteurs. De plus en plus rares, elles sont sur le point de devenir des témoins de notre patrimoine.

Habitué aujourd'hui aux flèches de direction routière et panneaux métalliques normalisés, n'avez-vous jamais été agréablement surpris de découvrir une ancienne borne ou une plaque murale de lave émaillée bordée d'un liseré bleu signée Michelin ?

Ces ponctuations routières ont souvent subi les assauts du temps, les plus récentes ont au moins 45 à 50 ans et ont rarement été entretenues.

Dans notre région, on y lit encore la mention Seine-et-Oise, vestige d'un découpage départemental né à la Révolution française et disparu officiellement le 1^{er} janvier 1968.

Mieux que des affiches publicitaires

Entre 1911 et 1914, près de 30 000 plaques émaillées ont été offertes et posées par l'entreprise Michelin sur les routes traversant les villes et villages

français. En 1918, André Michelin, pionnier de la sécurité routière (et de la publicité utile) poursuit sa démarche en créant la borne d'angle. Il s'agit d'un solide bloc de béton armé couronné d'un cube dont 2 faces au moins renseignent clairement les automobilistes, certes alors très rares dans notre région. Telle la conductrice de ce break Delahaye partie de Bonnelles en empruntant le chemin d'intérêt commun (Ic) 14, qui deviendra la D132, pour rejoindre son équipage de chasse à La Celle-les-Bordes par le chemin de grande communication (Gc) 61, actuel D61. Bonjour Madame la duchesse d'Uzès ! Ces lettres Ic, Gc, ou Vo Chemin vicinal ordinaire, sont les caractères les plus voyants inscrits sur les plaques directionnelles. Et les plus déroutants aujourd'hui pour qui ne connaît pas la signification de ces abréviations !

Des ateliers Michelin sortirent également jusqu'en 1939 des poteaux, des panneaux muraux de signalisation, des panneaux de danger et de priorité. La mention Michelin a été inscrite sur les bornes et plaques jusqu'en 1946. Année où furent décrétées une homogénéisation et une cohérence de la signalisation routière ainsi que l'exclusion de toute forme de don associé, en l'occurrence les noms de marque figurant sur les supports. Michelin retira son nom et poursuivit la fabrication de bornes dont l'installation

fut limitée aux intersections peu importantes durant encore un quart de siècle, jusqu'en 1971.

Tous les panneaux Michelin portent une date manuscrite, celle du jour de leur fabrication. Cette mention (jour/mois/année) se situe en général sur l'émail en bas à droite ou à gauche. Les supports béton réalisés à partir des années 1960 sont ornés sur la partie arrière d'un « bibendum » moulé dans la masse et dans lequel est indiqué le jour ou l'année de réalisation du bloc. Date qui peut donc être différente de celle inscrite sur la plaque émaillée.

Depuis, jugés dangereux en cas de collision et ne répondant plus aux critères uniformisés de la sécurité routière, de nombreux poteaux et bornes en béton ont été retirés à la demande des services de l'équipement des routes.

Chemins du Parc

Sur le territoire du Parc, quelques bornes et plaques Michelin jalonnent encore une route, un croisement ou une entrée de village. Plusieurs plaques murales scellées sur des murs d'habitation affichent fièrement le nom du hameau ou de la commune, ou même des informations directionnelles et kilométriques, comme à Clairefontaine place de la mairie, une plaque datée du 23 avril 1929 !





BORNE MICHELIN

10

SENLISS

Gc 149

ROCHEFORT



3.4.26

Pour évaluer l'état de ce patrimoine, un sondage a été mené auprès des communes du Parc et a recueilli 25 réponses. On recense au moins une plaque ou une borne dans chacune des 18 communes qui ont signalé disposer encore de ce mobilier. Des petits villages en comptent parfois plusieurs, comme à Choisel : près de dix supports (bornes, plaques d'entrée d'agglomération...).

Soucieuse de vouloir restaurer les plaques et bornes Michelin, Choisel avait demandé et obtenu il y a quelques années l'autorisation auprès de Michelin d'intervenir sur ces supports. Certaines communes ont conservé également des plaques directionnelles en fonte (Choisel, Bullion) ou en bronze (Poigny-la-Forêt), plus rares et moins lisibles.

Patrimoine ou pas patrimoine ?

Doit-on sauvegarder ces bornes et plaques ? L'idée du patrimoine inventorié, bien commun témoin d'une époque, est une notion relativement moderne puisque le service de l'Inventaire a été créé en 1964 par André Malraux, au moment même où l'implantation des bornes cessait...

Il était alors trop tôt pour qu'elles deviennent des traces du passé, dignes d'intérêt.

Plus récemment, les chercheurs des services de l'Inventaire se sont portés au chevet de ces bornes devenues rares. Ils y ont décelé « de l'authenticité et une signification temporelle (remémorer une époque). Ce cas limite s'est ainsi introduit dans la chaîne patrimoniale "regardable", sans être encore tout

à fait admirable », conclut Nathalie Heinich dans son ouvrage *La Fabrique du patrimoine* qui analyse ce qui est ou devient patrimoine.

Ne perdons pas de vue pour autant un autre aspect que l'auteure ne mentionne pas : le coup de génie d'un industriel visionnaire qui n'a pas fini de se faire offrir de nouvelles pages... de patrimoine publicitaire ! ■

PATRICK BLANC

Merci aux communes qui ont répondu au sondage.



L'ÉTÉ

OH LES BEAUX JOURS

L'herbe tendre du printemps fait place à l'odeur des foin. L'été, les prairies fleuries, hautes en couleurs, fructifient peu à peu. C'est aussi la période, cruciale, de l'élevage et du développement de nombreuses espèces animales.

LE CONOCÉPHALE DES ROSEAUX

UNE DRÔLE DE TÊTE

C'est sa drôle de tête en forme de cône qui a valu son nom à cette sauterelle. Les femelles possèdent à l'arrière un organe en forme d'épée courbée qui leur sert à insérer leurs œufs à l'intérieur des végétaux ou dans le sol. Le Conocéphale des roseaux aime les prairies humides, mais ne s'y développe que si le fauchage et le pâturage y sont modérés, car il pond ses œufs dans les tiges. Il ne vole pas et ne se déplace que par sauts. Sauf s'il trouve un débris végétal flottant qui lui sert d'embarcation pour parcourir de grandes distances, il lui faut une certaine continuité du milieu pour occuper de nouveaux espaces. C'est ce qui fait de lui un bon bio-indicateur. Malheureusement, la dégradation de son habitat a fait décliner l'espèce dans la moitié nord de la France.



LA CHAUVE-SOURIS

UNE PÉRIODE DIFFICILE POUR LES JEUNES

Après sa naissance au printemps, la jeune chauve-souris est allaitée jusqu'à devenir assez grande pour se nourrir seule d'insectes à peine 4 à 6 semaines plus tard. C'est un moment délicat dans leur vie car les mères sont parties rejoindre les mâles. Sans expérience, elles se doivent pourtant d'être autonomes. Seule la moitié d'entre elles sera encore en vie au prochain printemps. À la fin de l'été, jeunes et adultes commenceront à accumuler les réserves de graisses nécessaires à l'hibernation.



PRAIRIES FLEURIES

DES FEUX D'ARTIFICE DE COULEURS

Souvent sous-estimée, la valeur écologique des prairies fleuries est primordiale. Elles possèdent une biodiversité remarquable. On y trouve des graminées et des fleurs aux jolies couleurs comme les marguerites, les jaunes Gesses des prés et les mauves Centaurées. Au-delà de la beauté qu'offre ce spectacle, elles accueillent une foule d'insectes. Pour les maintenir, il faut que les exploitants ne les fauchent pas trop tôt. Utiles pour la biodiversité, elles présentent souvent un bon rendement fourrager pour nourrir les troupeaux. Sans eux, la prairie serait rapidement colonisée par des arbustes avant de devenir une forêt. Cette année fut la première édition pour le Parc du concours prairies fleuries qui distingue la prairie présentant à la fois une richesse en biodiversité et des fourrages abondants. (voir *L'Écho du Parc* n°64)

LA CIGOGNE NOIRE

LE BEL ÉCHASSIER

Plus petite et moins connue que la Cigogne blanche, cette espèce migratrice remarquable fréquente surtout les fonds de vallées du Parc comme ceux de la Mérentaise, dans les milieux humides, près des cours d'eau ou des marais. C'est un oiseau de passage qui ne niche pas sur le Parc ni même dans la région. Il préfère installer son nid dans les grandes forêts de plaine exemptes de dérangement humain comme celles du Centre et de l'Est de la France. Il est visible sur le Parc lors de ses passages pré et post-nuptiaux. En grande partie noire irisée de vert et de violet, la Cigogne noire possède cependant des plumes blanches sur le bas de la poitrine et du ventre.



LE CERF

LE ROI DE LA FORÊT

Le mois d'août est la période de la « fraye » pour les cerfs : les mâles se débarrassent du velours nourricier qui a permis au bois, fait d'os, de croître. Début septembre, à la période du brame, retentiront les premiers raires, cris puissants destinés à décourager d'éventuels concurrents. Ils se poursuivront jusque mi-octobre voire plus tard dans les zones où l'espèce est très présente. Dérangés par l'activité humaine et la chasse, ils sont repoussés dans les secteurs privés de La Celles-les-Bordes ou sur les franges ouest et nord du massif de Rambouillet.

LE LÉZARD VERT

UN GRAND DISCRET

Vous pourrez peut-être le croiser du côté des Vaux de Cernay à force de patience. Cet amateur de landes, de sable et de bruyères reste une espèce rare dans le Parc. Il est observable tant qu'il trouve encore des rayons de soleil avant son hibernation. Ce grand lézard de 30 centimètres de long a une tête assez courte et une queue deux fois plus longue que son corps. Le mâle est d'un beau vert soutenu avec des petits points noirs et jaunes et une gorge généralement bleue qui s'estompe en fin d'été. Les jeunes femelles arborent parfois des lignes dorsales claires. ■

PIERRE LEFÈVRE



VOUS AVEZ PLANTÉ LE PAYSAGE

Il y a plusieurs années, le Parc incitait les habitants à planter des essences locales dans leur jardin. Ainsi, près d'une centaine d'entre vous a mis en terre lilas, églantier, épigne-vignette, viorne obier. Que deviennent vos jeunes branches ? Racontez-nous !

« À Chevreuse, ma maison est en bois, économe en énergie, on recycle l'eau, on a une toiture végétalisée, explique Sébastien. Il était donc logique que nous aménagions notre jardin dans ce même esprit écologique. En 2010, nous avons planté 30 arbres et arbustes : charme, cornouiller, sureau, aubépine... En choisissant ces espèces endémiques (de la région, ndlr), on était sûrs qu'elles allaient reprendre. Depuis le début, on n'utilise aucun produit chimique, on paille tous les pieds, ce qui réduit considérablement l'arrosage. En 5 ans, nos plantations ont triplé de volume. Elles abritent aujourd'hui toute une kyrielle d'oiseaux et de papillons. Au niveau paysager, le résultat est à la hauteur de nos espérances : une belle diversité de formes, de tailles et de couleurs. Cette année, c'est la première fois qu'on a dû tailler. »



« J'ai planté une centaine de hêtres il y a 3 ans dans mon jardin de Poigny-la-Forêt, rapporte Henri. Agencés en quinconce, ils avaient pour mission de cacher mon mur. Aujourd'hui ils sont encore petits, ils font moins d'un mètre. La croissance d'un arbre est plus lente que celle d'un arbuste. En tout cas, tous ont pris, aucun n'a succombé. Il faut dire que je les soigne. Les soirs d'été, je leur donne de l'eau, c'est devenu une petite passion. »

À Magny-les-Hameaux, Sophie a une allée de 40 mètres. Elle y a planté toutes sortes d'arbustes : chèvrefeuille, charmille, églantier, pommier, viorne, seringa, framboisier, cerisier. « Un sureau s'est invité. J'ai aussi ajouté trois boutures de romarin et un pied de thym qui, à ma grande surprise, se plaisent énormément. Toutes les essences plantées au nord-est manquent un peu de lumière, confie Sophie. Mais elles sont vaillantes et poussent courageusement. Et puis il y a une bonne surprise : un oiseau a déposé au milieu des pommiers un framboisier sauvage qui nous donne des framboises jusqu'aux premières gelées. » ■

HÉLÈNE BINET

Plantons le paysage

Depuis 4 ans, le Parc s'associe aux jardinières et pépinières des environs pour vous proposer des variétés locales d'arbres et d'arbustes à planter dans votre jardin (avec une réduction de 10 %). L'idée ? Oublier les thuyas et autres bétons verts pour favoriser la biodiversité, attirer oiseaux et insectes et participer à une meilleure intégration paysagère. En prime, les variétés locales nécessitent moins d'eau et moins d'entretien. Et si vous rejoigniez la tribu des planteurs ?

Perdu de vue

Vous aussi avez participé à la campagne *Plantons le paysage* ? Racontez-nous ce que deviennent vos plantations. Photos, témoignages, anecdotes, envoyez des nouvelles à Marion, m.dobre@parc-naturel-chevreuse.fr. Nous les publierons très bientôt.



Cornouiller sanguin

Charme

Sureau

Cornouiller

Laurier-tin

If

Aubépine

AGENDA

Balades equ'idées avec le domaine de la mare aux Bréviaires



© L. Bestel

Journées européennes du patrimoine

19 et 20 septembre

Sur le thème « Le patrimoine du XXI^e siècle, une histoire d'avenir »



Samedi 6 juin

Balade à cheval (débutants)

Étangs de Hollande - Rdv 9h30 : 1/2 heure dans le manège pour prise de contact avec le cheval ou le poney + 1h de balade

Dimanche 7 juin

Balade à cheval (intermédiaires)

Montfort-l'Amaury - Rdv 9h30 : 2h30 de balade + 1/2h autour du cheval

Samedi 13 juin

Rando'Ânes en main

Découverte des 4 moulins avec 5 ânes
Public famille
Rdv 10h30 - retour prévu 16h - Pique-nique tiré du sac - Tarif 25 €/âne et par famille

Samedi 4 juillet

Balade à cheval (confirmés)

Massif de Rambouillet - Rdv 9h30 : 1/2 heure d'approche + 3h de balade en forêt

Samedi 11 juillet

Balade à cheval (débutants)

Étangs de Hollande - Rdv 9h30 : 1/2 heure dans le manège pour prise de contact avec le cheval ou le poney + 1h de balade

Samedi 12 Septembre

Balade à cheval (débutants)

Étangs de Hollande - Rdv 9h30 : 1/2 heure dans le manège pour prise de contact avec le cheval ou le poney + 1h de balade

Samedi 19 Septembre

Balade à cheval (intermédiaires)

Montfort-l'Amaury - Rdv 9h30 : 1/2 autour du cheval + 2h30 de balade

Sauf mention contraire, résa et tarifs au 06 30 81 03 64 info@cebreviaires.com
Possibilité de pique-nique tiré du sac au club house.

PIQUE-NIQUE LITTÉRAIRE

DANS LE CADRE DE LA FÊTE DES FERMES, FERME DE LA BUDINERIE

Dimanche 14 juin

12h-17h30 : Contes et lectures, jeux d'écriture, échanges de livres, Land'Art de mots géants, chasse au trésor avec 8 bibliothèques du Parc.
01 34 85 22 73



TOUTES LES INFOS PRATIQUES SUR LES ACTUS DES COMMUNES : WWW.PARC-NATUREL-CHEVREUSE.FR

BROCANTES, VIDE-GRENIERS

Saint-Rémy-l'Honoré Sam 30 mai : Vide-greniers
● **Cernay-la-Ville Dim 31 mai** : Vide-greniers
● **Chevreuse Dim 14 juin** : Vide-greniers

CONFÉRENCES, VISITES

Montfort-l'Amaury Sam 30 mai : 15h Rencontre-discussion avec Nathalie Couellan et Olivier Fisbach
Céramistes à la Maison du Tourisme
Mar 9 juin : Conférences « Les icônes américaines du San Francisco MoMA » 15h - 16h30 - L'Amauryal Club
Sam 27 juin : Visites du parc du château de Groussay (dans le cadre de l'évènement « Paroles de jardiniers »)
Dim 5 juillet : Visite guidée de la ville
Dim 23 août : Visite guidée de la ville

CONCERT, ANIMATIONS

Choisel Sam 30 Mai : Jazz au Lavoir à partir de 19h30 - Lavoir communal ● **Chevreuse Dim 7 juin** : Dimanche en musique (flûte, violoncelle, piano) - Séchoir à peaux - entrée libre (17h) ● **Gif-sur-Yvette Vend 12 et sam 13 juin** : Cinéma de plein air avec l'association Wild Touch de Luc Jacquet ● **Magny-les-Hameaux Sam 13 juin** : Fête

de Zic en Herbe - 14h à l'Estaminet. ● **Montfort-L'Amaury Dim 14 juin** : Visite guidée de la ville à 14h, départ Maison du Tourisme ● **Chevreuse Dim 14 juin** "Ré-pé-té-ka" - spectacle des Troubadères - Espace Fernand Léger - entrée libre (16h30) ● **7 communes** : Dim 14 juin Fête des fermes, gratuit ● **Les Bréviaires Jeu 18 au Dim 21 juin** À la Ferme de Corbet : 9^e manifestation équestre, épreuves pour des cavaliers Handisport, ouvert à tous ● **Saint-Rémy-lès-Chevreuse Les 19, 20 et 21 juin** : Festival de la MLC - Présentation théâtrale des ateliers / **Sam 20 juin** : Fête de la musique : Lac de Beauséjour / **Dim 21 juin** : Pique-nique animé à 11h - Lac de Beausé-

RAMBOUILLET

Visite-conférence : **Le tour du domaine à bicyclette**
Les dimanches 17 mai, 12 juillet, 23 août, à 15h
Durée : 2h environ - Office de tourisme
Parcours vallonné dans les allées de grands domaines. Accessible à partir de 12 ans.
Possibilité de louer une bicyclette : 01 34 83 21 21 contact@rambouillet-tourisme.fr
Tarif : 6 € (Gratuit, pour les moins de 18 ans)

Montfort-L'Amaury

Exposition « La Libération de Montfort-L'Amaury »

Du 27 juin au 23 août
Entrée libre.

Grâce à un travail de recherche remarquable, documents d'archives, photographies et témoignages permettent d'imaginer la vie à Montfort avant 1939, pendant le conflit, le jour J et après...

Un livret-jeu sera mis à la disposition des enfants à la Maison du Tourisme et du Patrimoine (3 rue Amaury).



BALADES accompagnées des guides de Parc

Dimanche 26 juillet à 10h25

Chevreuse : Le chemin Jean-Racine de Chevreuse à l'Abbaye de Port-Royal S.B.

Accompagnés d'extraits de poèmes de Jean Racine, découverte des lieux et paysages de sa jeunesse. Pique-nique tiré du sac sur le site de Port-Royal - Retour libre à pied ou en baladobus - **Accès possible en baladobus (payant) depuis la gare de Saint-Rémy-lès-Chevreuse.**

5 km (aller)
Durée 3h

Samedi 12 septembre à 14h

Forges-les-Bains : Histoires d'eaux à Forges-les-Bains S.B.

Du modelage des paysages au thermalisme, l'eau marque l'histoire de Forges. Découvrons-la au cours d'une belle promenade depuis le cœur du village à travers « la campagne riante et les vastes forêts », tels les curistes du XIX^e siècle !

Boucle 6,5 km
Durée 3h

Tarifs : sauf mention spéciale : 5 €/3 € (-12 ans)

Inscription obligatoire auprès du guide :

SB : Sylvaine Bataille : 01 30 47 16 34 ou 06 81 38 74 28

sylvaine.bataille@laposte.net

<http://guidesparc.chevreuse.free.fr>

Dimanche 14 juin à 9h30 et 11h30

À la découverte du plateau agricole du Mesnil-Saint-Denis

Visite guidée par Florence Godinho : Histoire, architecture et activité agricole. Balade dans la ferme et autour des terres de Champgarnier. Réservation auprès de Florence Godinho, 06 80 01 56 62 flo.godinho@gmail.com
Gratuit, dans le cadre de la fête des fermes



Stéphane Loriot,
animateur patrimoine du Parc

Dimanche 5 juillet à 10h30

Se nourrir avec des plantes sauvages en été ?

Château de la Madeleine. Public familial. Durée 2h

Après l'explosion végétale des fameuses « mauvaises herbes » du printemps, l'arrivée des beaux jours de l'été permet de continuer des cueillettes, et d'enrichir la carte des menus des espaces naturels et de nos jardins.

Mercredi 8 juillet à 14h30

Pour un Moyen Âge ludique au château de la Madeleine

Public familial du cycle 3 aux adultes

« Reste enfant celui qui le devient. » La chronologie médiévale sur cinq siècles de Chevreuse permet d'aborder facilement pour tous, l'histoire globale par le local pour mettre en lumière ce Moyen Âge qui n'est pas obscur.

Dimanche 6 septembre à 10h30

Le paillage issu du jardin pour le jardin

Château de la Madeleine. Durée 1h30

La technique simple et efficace du paillage avec du BRP, des feuilles et tous les résidus de tontes, de tailles et de coupes issus du jardin permet d'obtenir un espace sain en autosuffisance avec moins de travail.

Les arrosages, les intrants et traitements même biologiques, le bêchage et le désherbage systématique ainsi que le compostage constituent autant de comportements rendus obsolètes par le paillage.

Gratuit - Réservation 01 30 52 09 09

accueil@parc-naturel-chevreuse.fr

Aurélie Erlich, conférencière

escapadesdanslart-info@yahoo.fr
06 74 19 52 85

Atelier mode vestimentaire au Moyen Âge au château de la Madeleine

Comment s'habillait-on ? Quels étaient les tissus utilisés ?

Venez découvrir la mode au Moyen Âge en réalisant un accessoire de mode.

Samedi 18 juillet à 14h30, enfant 6-12 ans. Tarif : 4 euros par enfant

Atelier calligraphie au Moyen Âge au château de la Madeleine

Venez découvrir l'écriture de l'époque. Atelier de calligraphie et d'enluminure.

Samedi 15 août à 14h30, enfant 6-12 ans. Tarif : 4 euros par enfant

Visite familiale du château de la Madeleine

Samedi 18 juillet, 15 août à 16h (visite gratuite sans inscription)



TOUTES LES INFOS PRATIQUES SUR LES ACTUS DES COMMUNES : WWW.PARC-NATUREL-CHEVREUSE.FR

jour ● **Bonnelles 21 juin** : Fête de la musique ● **Chevreuse**

Dim 21 juin : Les "4 Saisons de Vivaldi" à 16h Concert

Église St-Martin - entrée libre ● **Montfort-L'Amaury**

Dim 21 juin : Fête de la musique, feu d'artifice et bal ●

Choisel : **Sam 27 juin** : Fête de la Saint-Jean de 17h à 2h
place de l'Église et Espace Ingrid Bergman, buffet à 19h

● **Saint-Rémy-l'Honoré Sam 27 juin** : Fête du village ●

Montfort-L'Amaury Lun 13 juillet : Retraite aux flambeaux,
feu d'artifice et bal ● **Saint-Rémy-lès-Chevreuse Mar 14**

juillet : Feu d'artifice et bal populaire ● **Montfort-L'Amaury**

Dim 30 août : Journée des peintres sur le thème « Jeux de lumière »

EXPOSITIONS

Chevreuse Sam 6 et dim 7 juin : Expo travaux de l'ARC -

Espace Fernand Léger entrée libre (10h-18h) ● **Montfort-**

L'Amaury Jusqu'au dim 21 juin : Exposition des œuvres

de Nathalie Couellan et Olivier Fisbach - Céramistes / **Du**

dim 30 août au 6 septembre : Exposition des œuvres de

la Journée des peintres ● **Chevreuse Jusqu'au 28 juin** :
Exposition de collages, Fred Binet - Prieuré St-Saturnin -
entrée libre

CHEVREUSE

Feux de la Saint-Jean

Samedi 20 juin à 18h
scène musicale, arts de rue,
restauration, balade aux
lampions, grand feu de joie.
Parc Jean Moulin - entrée
libre.



SONCHAMP - Week-end à cheval

4 et 5 juillet

Écuries Al Andaluz - Stage sur l'endurance, l'approche du cheval dans cette discipline + Randonnée à cheval pour les cavaliers confirmés aux 3 allures. Découverte du site de Rochefort. Pique-nique tiré du sac - Nuitée à la ferme de la Reverderie. Tél 06 03 41 17 81 - Résa obligatoire (3 à 5 places, Tarif : 300 €/personne avec nuitée et repas du samedi soir).

MAGNY-LES-HAMEAUX

Fête de la musique

Samedi 20 juin à 21h - Port-Royal-des-Champs

Concert de l'Ensemble William Byrd, autour du

Cristal Baschet.

Clôture de la

soirée avec le

Feu de la Saint-

Jean. Organisé

par l'APRC

