

L'ÉCHO du Parc

UNE AUTRE VIE S'INVENTE ICI !

LES GRANDES SERRES REPRENNENT DU SERVICE !

N°68 / SEPTEMBRE – DÉCEMBRE 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 / ROCHFORD-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

Y. Toupass - Musée de la ville D. Huchon



S. Asseline

Y. Toupass - Musée de la ville D. Huchon



S. Asseline



S. Asseline

L'Écho du Parc > septembre > décembre 2015 - n°68

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. Bounatiriou, P. Rocher, P. Vatus.

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

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

Impression : IMAYE, label Imprim'vert. Imprimé sur papier sans chlore garanti FSC.

Photographies : X. Stephan, M. Doubre, S. Biêt, O. Marchal, A. mari, B. Rombauts, H. Binet, S. Asseline, Alizari, V. le Vot, (dont photo de couverture, Serres de Coubertin).

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



De grands architectes du XX^e siècle ont su tirer partie d'un cadre naturel exceptionnel pour créer des maisons ouvertes sur les paysages. Patrimoine privé souvent caché et méconnu, ces réalisations proposent des formes architecturales nouvelles bien insérées dans leur environnement.

Quelques-unes s'ouvrent à la visite pour les journées du patrimoine, les 19 et 20 septembre...

LE DÉVELOPPEMENT DURABLE, UN DÉFI DU QUOTIDIEN

Le 6 juillet dernier au château de Breteuil, le *Parc naturel régional*, la *Chambre de Commerce et d'Industrie de Versailles*, la *chambre des métiers des Yvelines* et *Yvelines Tourisme* décernaient les trophées 2015-2016 aux lauréats des **Eco-défis**, dont c'était la troisième édition. Depuis 2011, environ 70 entreprises du tourisme, de l'artisanat et du commerce ont participé à ce concours qualifiant qui les engage progressivement dans une démarche environnementale et d'économies d'énergie.

Le label des Eco-défis a d'abord été développé par les chambres consulaires de Paris-Val de Marne puis adapté au territoire du Parc naturel par les quatre organisateurs, le principe très positif étant celui d'un parcours, année après année, vers un nombre de plus en plus grand de défis accomplis : travaux d'isolation, maîtrise de l'éclairage, récupération des eaux de pluie, des déchets, installation de chaufferies-bois, démarche d'économie circulaire, protection de la biodiversité sur les espaces verts... Au total depuis 2011, ce sont plus de 500 défis qui ont été atteints par les entreprises participantes qui sont accompagnées tout au long de l'année par des formations adaptées. Le concours crée une émulation parmi les entrepreneurs qui se manifestent maintenant auprès des organisateurs afin d'y participer. Rien de tel en effet que le bouche à oreille et la valeur d'exemple d'autres collègues. Pour le Parc naturel, c'est une satisfaction de constater que des investissements sont consentis par des chefs d'entreprise pour améliorer leur empreinte écologique et énergétique. Le jury constitué de professionnels rigoureux vérifie scrupuleusement les factures, les performances énergétiques et les réalisations, visites à l'appui.

Cette année, se sont vus récompensés l'entreprise de *sérigraphie Baudouin* au Perray-en-Yvelines (PME-TPE), l'institut de beauté *Profil Bio Esthétique* à Montfort-l'Amaury (artisanat), l'entreprise *Constantine Vintage*-vêtements et accessoires d'occasion à Chevreuse (commerces), la chambre d'hôtes *La Grange de la Guesle* à Hermeray (tourisme), et *L'Alchimiste*, siropier de Chevreuse (Coup de cœur du jury) !

Les trophées spécialement créés par un artisan d'art du territoire, sélectionné pour chaque édition par une mise en concurrence, saluent les efforts des lauréats des cinq catégories. Cette année, c'est l'artisan verrier Florent Boissonnet de Bonnelles qui a proposé de très jolis vitraux contemporains que vous remarquerez bientôt dans les boutiques et ateliers des lauréats.

Un grand bravo à tous les participants !

Yves Vandewalle

Président du Parc Naturel régional de la Haute Vallée de Chevreuse



SOMMAIRE

ACTUALITÉS

02 Dans les communes

HABITER LE PARC

04 L'arbre : auxiliaire de sécurité routière !

06 Main dans la main, les bénévoles créent l'événement

08 La culture hors les murs met en scène le territoire



22 **Écocinelle** : Le e-commerce qui se réconcilie avec le local

DÉCOUVERTE

18 Le pavillon-toit de la Roche-Couloir

20 L'automne Détonne



09 Une semaine sans voiture, chiche !

10 Plesseur sachant plesser

11 Petite extension pour hirondelles

12 De fer et de verre

INITIATIVES

14 Cochons recycleurs

16 Tinteüs, la teinture de la nature



AGENDA P22
LES RENDEZ-VOUS
DU PARC





Le bonheur de la cueillette

Avant toute compote ou tarte, le premier plaisir est d'aller cueillir les fruits au verger ! À Sonchamp, c'est ce que vous propose la ferme de Louareux. En libre-service du mercredi au dimanche de 14h à 18h, vous pouvez accéder à 14 variétés de pommes et 4 variétés de prunes. Et ceci jusqu'au 15 octobre. De belles gourmandises naturellement sucrées en perspective !

Contact : 06 87 46 15 38

fermedelouareux@gmail.com



Un nouveau maraîcher bio à Magny-les-Hameaux

Reconversion réussie pour le quadra Robert Pires, après une carrière dans l'industrie. Première étape, une formation durant quatre ans dans une pépinière d'agriculteurs adhérents au réseau des AMAP. Deuxième étape, l'obtention d'un terrain public de 4 hectares dont 2 dévolus au maraîchage bio. Sa première production en 2015 lui permet de livrer une trentaine de paniers pour le plus grand plaisir des habitants de plus en plus nombreux à choisir ce mode d'approvisionnement.

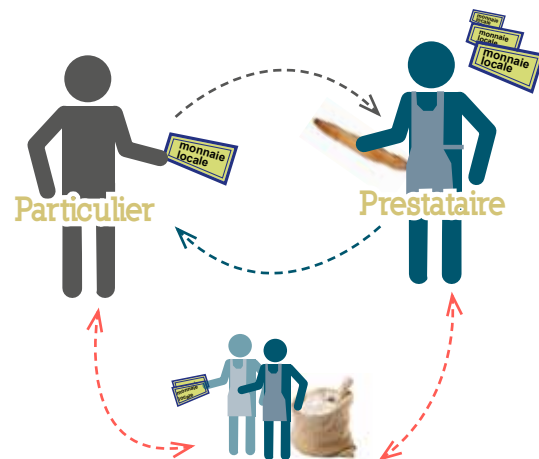
Objectifs : 70 paniers et éventuellement une boutique à la ferme !

Soutenu par le Parc, la commune de Magny-les-Hameaux (prêt du terrain), la CASQY (communauté d'agglomération de St-Quentin-en-Yvelines) et les AMAP locales, Robert Pires a bénéficié également d'un financement participatif pour s'équiper d'un tracteur, d'une buteuse à planche, etc.

Encore un témoignage encourageant en faveur du bio et des AMAP !

Tous ses paniers ont trouvé preneurs en 2015 mais il relancera des inscriptions cet automne pour de nouveaux paniers dès janvier 2016.

Contact : AMAP de Magny : le panier des hameaux www.lepanierdeshameaux.fr



Le porte-monnaie local commence à s'entrouvrir

L'idée lancée il y a quelques mois par le Parc a suscité l'intérêt de 600 personnes dont 436 prêtes à devenir actrices ou utilisatrices d'une monnaie locale complémentaire. Le 16 juin, habitants, commerçants, élus, représentants d'associations, soit une cinquantaine de pionniers, se sont retrouvés avec l'équipe du PNR pour poser les jalons de cette monnaie. Au programme du groupe fondateur : poser les valeurs communes qui motivent un tel projet, définir les modalités pratiques (convertibilité, lieux de change, critère d'admission des prestataires, etc.), rallier artisans, commerçants agriculteurs et consommateurs.

Les expériences des 60 autres monnaies déjà créées en France montrent que ce moyen de paiement circule trois fois plus vite que la monnaie classique. Il booste l'économie locale et contribue à la création d'emplois. Prochaine réunion de travail : le 8 septembre.

Vous souhaitez participer ? Contactez le Parc : c.montet@parc-naturel-chevreuse.fr



Aide à la création d'entreprises plus solidaires et responsables

Vous êtes porteur d'un projet innovant et créateur d'emplois, à haute qualité environnementale mais aussi d'utilité sociale? Vous entrez alors dans le champ de l'économie sociale et solidaire qui peut prendre la forme de coopérative, de mutuelle, d'associations...

Le Parc peut vous apporter un accompagnement pour la création de ce type d'entreprises: coaching, validation de l'opportunité du projet pour le territoire, vérification des prérequis, montage du business plan, aide à la recherche de partenaires et de financements, choix du statut juridique et du site d'implantation grâce à la bourse aux locaux du Parc, etc.

Contactez pour cela Xavier Stephan au Parc :
01 30 52 09 09
x.stephan@parc-naturel-chevreuse.fr



Ateliers autour de l'avenir de la forêt de Rambouillet

Le Parc recherche des habitants des communes de Gambais, Gambaiseuil, Saint-Léger-en-Yvelines, Les Bréviaires, Poigny-la-Forêt, Hermeray, Raizeux, Rambouillet, le Perray-en-Yvelines, Vieille-Église, Clairefontaine-en-Yvelines, Sonchamp pour participer à des ateliers de travail sur l'avenir des paysages et de la biodiversité de la forêt de Rambouillet et ses abords.

Tout le monde peut participer! C'est votre vécu sur le territoire qui nous importe...

Ces ateliers vont nous permettre de croiser le regard des habitants avec celui des « spécialistes », paysagistes et écologues, qui travailleront sur un « plan paysage et biodiversité » sur ce territoire à partir de cet automne.

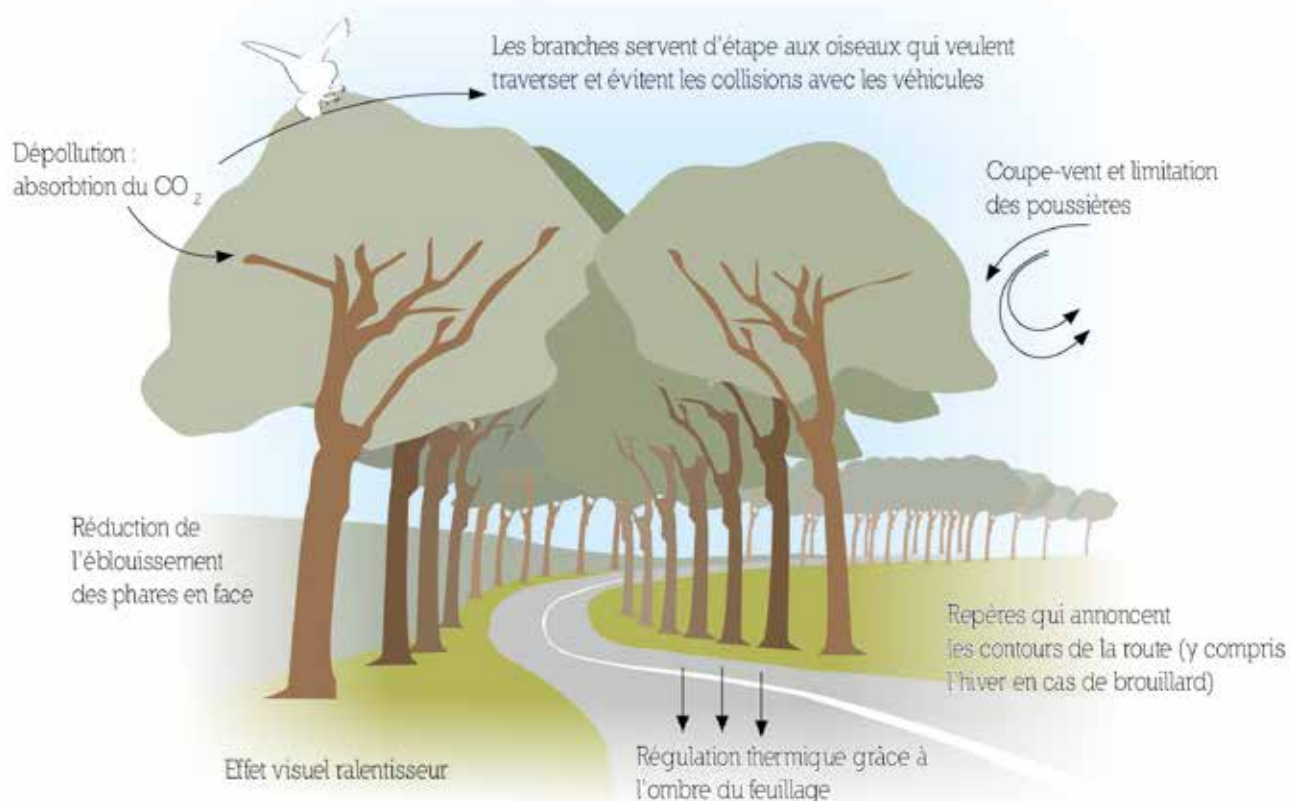
Renseignements: m.dobre@parc-naturel-chevreuse.fr

LES COMMUNES DU PARC NATUREL RÉGIONAL



L'ARBRE: AUXILLIAIRE DE SÉCURITÉ ROUTIÈRE !

Bouc émissaire depuis 40 ans des accidents de la route, les alignements d'arbres pourraient pourtant jouer un rôle actif contribuant à « apaiser la route ». Encore faut-il revoir la politique de sécurité routière en responsabilisant les conducteurs.



4



Dans les années 90, les arbres ont été abattus massivement au nom de la sécurité routière.

Arbres et routes ont longtemps fait cause commune. Les premiers soulignaient les tours et les détours des seconds et apportaient leur ombrage. « C'est une empreinte de l'histoire sur le territoire, un élément de marquage et de repère du paysage », explique Marion Doubre, chargée de mission Paysage au Parc. Les alignements d'arbres assurent aussi la continuité écologique permettant notamment aux animaux de se déplacer dans des paysages parfois morcelés. Malheureusement, les amours de l'arbre et de la route ont fait long feu: l'arbre est tout simplement accusé de tuer. Ce serait pour les automobilistes un obstacle dangereux qu'il conviendrait de faire disparaître. Le ministère de l'Intérieur a d'ailleurs pris une série de mesures en janvier dernier pour renforcer la sécurité routière, parmi lesquelles figure la possibilité de supprimer des arbres d'alignement. Les préfets doivent constituer des inventaires des obstacles, dont les arbres potentiellement accidentogènes.

La route qui pardonne

L'affaire est en réalité beaucoup plus ancienne et date des années 1990 où le concept de la « route qui pardonne » fait florès. L'idée est simple: un automobiliste qui quitte la route, quelle qu'en soit la cause, doit pouvoir s'en sortir avec le moins de dommages

physiques possibles. Et donc surtout ne pas rencontrer d'obstacles, en particulier des arbres. Leurs alignements font les frais de cette politique de sécurité routière et sont abattus massivement en France. « *Notre Parc n'y a pas échappé: les cartes anciennes recensent de nombreux alignements aujourd'hui disparus* », regrette Marion Doubre. « *Aussi, quand des projets d'aménagements routiers sont programmés, le Parc intervient afin de préserver au maximum la qualité des paysages. Et lorsque l'abattage ne peut être évité, il incite à la replantation.* » Argument avancé par les autorités nationales pour prouver le caractère dangereux des arbres, le nombre de personnes tuées à cause de leur présence: près de 10 % des morts de la route. Mais le chiffre ne dit rien de l'état du conducteur, ni du véhicule, ni même si l'absence d'arbres aurait épargné ces vies. Une vitesse trop rapide, un taux d'alcoolémie trop important, un texto qui détourne l'attention du conducteur conduisent souvent à un accident fatal, arbre ou non. Chantal Pradines, experte auprès du Conseil de l'Europe, relativise d'ailleurs les critères de classification des accidents. On trouve ainsi dans la catégorie « accidents contre arbre » cet exemple: « *la voiture traverse la route, saute le fossé, défonce un portail en fer, arrache un pin sylvestre, percute une voiture garée, finit dans un jardin privé* ». Comment peut-on affirmer, vu les nombreux obstacles balayés par ce véhicule hors de contrôle, que seul l'arbre est la cause de l'issue fatale?

En réalité, si bien sûr l'absence d'arbres le long d'une route supprime le choc contre ceux-ci, elle n'augmente pas la sécurité routière. « *Il n'y a aucune corrélation statistique entre la densité d'arbres d'alignement d'un département et le risque d'accident* », insiste l'experte.

Pas de corrélation entre arbres et accidents

« *Le département de la Meuse, qui a abattu massivement les arbres au bord de ses routes, a un risque routier supérieur de 20 % à celui du département de Meurthe-et-Moselle, qui aligne pourtant dix fois plus d'arbres au bord de ses routes. En fait, depuis trente ans, en France, à mesure que l'on abattait les arbres, le nombre de victimes des chocs contre les obstacles fixes autres que les arbres a été multiplié par 2 à 3.* »¹ Au concept de « route qui pardonne », Chantal Pradines préfère celui de « route apaisée », qui renvoie à la responsabilisation des conducteurs. Mais l'experte va plus loin. Tout comme l'association ASPPAR (Association pour la protection des arbres en bord des routes), elle défend même l'arbre comme outil pour rendre la route plus sûre. « *Abattre des arbres ne règle pas le problème de la sécurité routière. Au contraire. Ils sont précieux car ils améliorent la visibilité des routes* », insiste Chantal Fauché, présidente de l'association. Une étude du Sétra (Service d'études techniques des routes et



Depuis trente ans, alors que l'abattage des arbres se développe, le nombre de victimes des chocs contre les obstacles fixes (autres que les arbres) a été multiplié par 2 à 3.

des autoroutes² qui dépend du ministère des Transports) apporte d'ailleurs des arguments convaincants en ce sens. Ainsi, l'étude montre qu'un alignement de peupliers ou de merisiers souligne la présence d'un virage et permet au conducteur d'anticiper et d'adapter sa vitesse et sa vigilance ; alors que dans certaines zones agricoles, il n'a aucun repère pour apprécier les courbes. Le rapport propose même de renforcer des espaces forestiers, voire de reconstituer des haies bocagères, pour refermer des perspectives trop lointaines qui diminuent la capacité du conducteur à apprécier le profil de la route, pour souligner des carrefours ou pour le protéger de l'éblouissement des phares d'une voiture la nuit. Un article de 2010 du magazine britannique *The Independent* relate une expérience menée Outre-Manche sur des routes rurales du comté de Norfolk. Deux cents arbres ont été plantés à l'approche des villages le long de la route avec des espacements de plus en plus serrés et de plus en plus près de la route pour former une impression d'entonnoir. L'automobiliste a alors le sentiment que la route se rétrécit. Sa réaction est de réduire sa vitesse en moyenne de 5 km/h. Résultat: 20 % d'accidents en moins et à peu de frais. Les arbres deviennent ainsi les alliés de la sécurité routière. ■

PIERRE LEFÈVRE



¹ Conférence infrastructures routières: les allées d'arbres dans le paysage.

² Le Sétra est aujourd'hui partie intégrante du CERMA (Centre d'études et d'expertise sur les risques, l'environnement, la mobilité et l'aménagement) créé en janvier 2014.

MAIN DANS LA MAIN, LES BÉNÉVOLES CRÉENT L'ÉVÉNEMENT

Le partage, l'échange, la découverte, l'envie, le respect de l'autre, voilà le socle de la vie culturelle et sportive, de ces manifestations qui ne pourraient exister sans les bénévoles. Une force vive extraordinaire, essentielle à la vie de nos communes. Témoignages en 4 grands rendez-vous intercommunaux qui rythment les saisons et qui marquent également la vie économique de notre territoire.



Festiphoto de la forêt de Rambouillet

Objectif entraide version XXL

Le Festiphoto fait les choses en très grand format pour sa quatrième édition du 2 au 4 octobre. Né d'une « simple » rencontre de la photo à Saint-Hilarion et Raizeux puis à Gazeran et Rambouillet, l'événement place aujourd'hui toute la ville royale à l'heure de l'image animalière. De la Bergerie nationale aux salles de la mairie, des grilles de la sous-préfecture à celles du château, la photo sera partout. Un festival off investira les vitrines des boutiques, le cinéma, une école de danse, les murs de restaurants...

Pour parvenir à une telle mobilisation, près d'une centaine de bénévoles ont retroussé leurs manches dès le printemps pour concevoir et préparer plus d'une quarantaine d'expositions, de projections ("Human" de Yann Arthus Bertrand en avant-première), d'animations naturalistes... Le partenariat d'entreprises locales a été sollicité et se traduit par des fournitures et des installations spécifiques (éclairage, tirages de 1,5 m...). A la tête de cette épopée visuelle, un comité d'organisation de 8 personnes. « *Nous ne sommes que des catalyseurs d'énergie*, explique Daniel Vigears, le président de l'association. *Toutes les compétences sont les bienvenues, bricolage, chauffeur, accueil, ne serait-ce que pour nous donner deux heures. Nous recevons de prestigieux invités, ce sont aussi de belles rencontres avec les auteurs pour tous les bénévoles passionnés par l'image. Nous accueillerons des stands de produits locaux, nous allons mettre en place des navettes auto, vélo, des circuits piétons, des points de tri sélectif... Le festival veut s'inscrire dans une démarche environnementale de qualité, en écho aux photos que nous exposons et qui soulignent la splendeur de la nature.* »

À noter: le rallye du PNR partira cette année du Festiphoto à la Bergerie, le 4 octobre. www.festiphoto-foret-rambouillet.org



Trail des lavoirs

Un service très naturel

Courir 28 ou 48 km nécessite une intendance conséquente. En profiter pour découvrir l'un de nos petits patrimoines, les lavoirs, ajoute de l'intérêt à la course mais aussi du travail pour les organisateurs. Ils sont 8 et autour d'eux gravitent une centaine de bénévoles. « *Des personnes qui ne courent jamais nous aident simplement car elles trouvent cet événement sympa, le trail crée une animation et participe à la vie de leur village*, confie Alexandre Mari, co-organisateur de la course. *Des habitants d'une même rue se sont rencontrés ainsi! Une équipe gère le site Internet: informations, inscriptions, certificats... tout passe par cet outil afin de limiter le papier. Une autre a réalisé des panneaux sur les lavoirs, exposés la veille. Certains se chargent des rampes à eau aux points de ravitaillement; à ce sujet nous privilégions les produits et commerces locaux. Même chose pour les récompenses. La 5^e édition du trail, le 7 juin, a accueilli 1 000 coureurs, traversé 8 villages et généré près de 7 000 euros dans les commerces de Chevreuse et des environs.* » www.traildeslavoirs.com



Jazz à toute heure

Du bonheur en partage

Unique en son genre, le festival de musique jazz « mais pas que », slogan de la 17^e édition, sillonne une dizaine de villes et villages de la Vallée de Chevreuse durant cinq semaines en mars et avril pour le bonheur de près de 3000 spectateurs (billets vendus en 2015) et 2000 enfants (journée découverte). Pour que les musiciens venus parfois de l'autre bout du monde jouent dans les meilleures conditions, une véritable fourmilière de 100 à 130 bénévoles selon les années s'affaire en coulisse, jour et nuit durant des semaines. Michel Bocage-Marchand, directeur du festival s'émerveille devant l'énergie des équipes, à chaque concert comme au premier jour: « *L'envie et le respect sont pour*



moi les deux mots qui qualifient le mieux les bénévoles. Voir autant de personnes accepter de s'associer et sortir de leurs tâches habituelles pour se mettre au service d'un projet commun qui va bénéficier au public, donc à d'autres, c'est humainement formidable. Des gens de milieux très variés créent ensemble un événement qu'ils vont s'approprier et partager avec fierté. Et à notre échelle intercommunale, aller organiser, aider ailleurs que chez soi est une marque d'ouverture qui peut se transposer à d'autres échelles de valeur. La culture partagée, comme le sport, est fédératrice de liens sociaux, elle est un remède à tout excès identitaire, à tout communautarisme. C'est là la force des associations. Qui peut aussi être vecteur d'évolution personnelle! » conclut Michel qui a vu des bénévoles progresser professionnellement ou même trouver un travail grâce à la confiance en soi qu'ils ont acquise par leur action au sein du festival.

Cette année, plus d'une vingtaine d'associations, d'artisans, de structures culturelles proches et d'entreprises partenaires ont également rejoint l'organisation et les animations des dimanches et d'un Happy Jazz mémorable.
www.jazzatouteheure.com



Lirenval

Offrir aux enfants le goût de la lecture

15 communes et 10 bibliothèques partenaires, 3000 enfants participants et près de 100 bénévoles, quelques chiffres éloquentes au service de la lecture. S'il s'adresse aujourd'hui à tous les âges, le salon, dédié à ses débuts, en 2001, aux livres pour la jeunesse, a conservé une très forte implication auprès des jeunes lecteurs. Dans les écoles des communes partenaires, le travail se déroule tout au long de l'année scolaire jusqu'en avril, date du salon: lecture de cinq ouvrages et classification préférentielle argumentée, débat entre les enfants, rencontre des auteurs en lice pour le prix Michel Tournier de l'année. « *Ces démarches leur apportent le goût de la lecture et de l'apprentissage du choix personnel, se réjouit Marie-Noëlle Roland, présidente de Lirenval. Le comité de pilotage composé d'une vingtaine de parents d'élèves, d'enseignants et de bibliothécaires sélectionne auteurs et ouvrages. Une*



réunion générale avec les bénévoles vise à répartir les tâches à l'approche du salon: conduire les auteurs, préparer les repas avec des produits locaux, et bio de préférence, et inscrire l'ensemble des démarches sous le signe du développement durable. »

www.lirenval.com ■

PATRICK BLANC



LA CULTURE HORS LES MURS MET EN SCÈNE LE TERRITOIRE

Un lieu ordinaire qui se réinvente, du lien social qui se construit, la culture à ciel ouvert donne du sens au territoire. Les compagnies d'arts de la rue *Les Fugaces*, *Caracol* et *Animakt* ont ainsi dynamisé des villages du Parc. Au programme: déambulation, tableaux vivants, jeu de plateau.



Escapade à Gambais

Sophie Dransart, chargée de mission Patrimoine Culture du Parc, en est convaincue: « *le langage à la fois esthétique et poétique des arts de la rue peut révéler le territoire* ». Et c'est bien ce que propose la compagnie *Les Fugaces*. Autrefois parisienne, elle a posé ses valises en 2011 dans le village de Galluis avec la ferme intention d'y planter des racines solides et durables. Et la greffe a pris. Tout au long de l'année, la compagnie anime ainsi un territoire faiblement doté en infrastructures culturelles, en proposant des ateliers de pratique

du théâtre dans le cadre de grands spectacles participatifs. Par ailleurs, « *La création de spectacles est une manière pour nous d'accompagner les spectateurs pour qu'ils portent un autre regard sur leur environnement quotidien, qu'ils regardent ce qu'ils ne voient plus dans l'espace public et de créer un souvenir collectif sur ces lieux* », précise Cécile Le Meignen, comédienne et metteuse en scène, l'une des trois fondatrices des Fugaces. La compagnie s'installe trois mois dans un village pour imaginer une balade-spectacle gratuite. Elle crée, avec les habitants, des tableaux vivants que le promeneur découvrira au cours de sa pérégrination. « *La dernière fois, on a embarqué dans la dynamique près de soixante-dix villageois* », explique

la comédienne. *Les Fugaces* ont lancé cette démarche en décembre 2012 en créant la première « *fête des lumières* » à Galluis. Événement qui a été renouvelé chaque année depuis. Avec *Escapades*, le projet s'agrandit. Le 24 mai dernier, c'était au tour de Gambais d'accueillir la troupe pour une balade dans la forêt du village, « *Promenons-nous dans les bois* » qui a rassemblé six cents spectateurs. Deux autres volets du projet sont d'ores et déjà programmés en 2016, un « *Guet-apens poétique* » à Jouars-Pontchartrain et un « *Circuit Extime* » à La Queue-lez-Yvelines. www.projet-escapades.fr

De la forêt à la rivière

Autre équipe, autre lieu avec la compagnie *Caracol* qui a été accueillie en résidence de création par *Animakt*, lieu de fabrique pour les arts de la rue. Leur travail commun s'inscrit dans la durée. Patiemment, ils ont collecté la parole des habitants sur l'Yvette, depuis sa source jusqu'à l'Orge. De ces récits, la compagnie en a tiré un jeu de table documentaire¹: *La R'Yvette*, sur les enjeux environnementaux et la vie de la rivière. Un jeu de pichenette avec jetons et questions pour explorer la rivière. Le 21 juin dernier, à l'occasion de la sortie du jeu, cette expérience a donné lieu à une balade contée faite d'histoires vraies et rêvées autour de l'eau, de contes et de devinettes.

Moissonneurs de mots et d'histoires, créateurs de spectacles éphémères, les artistes de rue réenchangent ainsi le territoire et les paysages, recréent de la mémoire et de l'attachement aux lieux. Des démarches que la commission Culture du Parc a décidé de soutenir. ■

PIERRE LEFÈVRE

¹ Possibilité de se procurer le jeu pour 2 euros à la Maison du Parc et les offices de tourisme ou de l'emprunter dans plusieurs ludothèques du Parc. Information : contact@animakt.fr – Tél. : 01 64 48 71 01

Le dimanche
19 septembre
à Gif-sur-Yvette :
balade contée
et parties de
R'Yvette avec la
Cie Caracol. Un
départ à 14 h et
à 16 h. Rendez-
vous dans le Parc
de la mairie.



Balade contée autour de l'Yvette



UNE SEMAINE SANS MA VOITURE, CHICHE !



C'est l'année du climat. L'occasion de lever le pied et de lâcher le volant. Du 12 au 18 octobre, le Parc vous invite à participer à une semaine sans voiture et vous offre un plein de solutions pour que vous puissiez néanmoins quitter votre salon. Prêt à tenter l'aventure avec nous ?

Vous avez du mal à vous imaginer une seule journée sans votre auto ? Vous n'êtes pas les seuls. Dans le Parc, les voitures sont légion. Plus de la moitié des ménages possèdent au moins deux autos, et seuls 3 % n'ont pas de voiture. Et pour cause, les bus ne sont pas nombreux à desservir nos charmants petits villages. Sans remiser définitivement Titine au garage, sachez qu'il existe depuis quelques années de chouettes initiatives pour nous faire oublier notre trousseau de clés. Le Parc vous propose de les tester cet automne et de partager vos impressions pour pouvoir les améliorer.

« L'objectif de la semaine sans voiture est double, explique la chargée d'animation et d'écomobilité, Julie Tisseront. Il s'agit de montrer qu'il est possible de changer les comportements pour ne plus utiliser systématiquement la voiture. Mais aussi de repérer les points de blocage les plus cruciaux pour proposer à terme des solutions. »

Vous habitez l'une des communes volontaires pour le test ? À savoir Le Mesnil-Saint-Denis, Auffargis, Saint-Rémy-lès-Chevreuse, Senlis, Bonnelles, La Queue-lez-Yvelines, Gif-sur-Yvette, Magny-les-Hameaux, Les Essarts-le-Roi, Fontenay-lès-Briis ? Pendant une semaine, on vous proposera de tester notamment le covoiturage avec un voisin ou un collègue. Blablacar, chef de file de la pratique compte désormais 20 millions de membres dans le monde entier. D'autres sites répertorient les trajets quotidiens domicile-travail*. Sûr que vous y dénicherez une voiture de voisin dans laquelle monter.

Vous pourrez également troquer votre carrosse pour un vélo électrique mis à disposition gratuitement par le Parc. Avec un vélo assisté, vous pouvez atteindre la vitesse de 25 km/h, gagner quelques années de vie (selon l'Organisation mondiale de la santé, 30 minutes de vélo par jour peut allonger de huit ans l'espérance de vie) et faire des économies. En effet, un vélo électrique revient environ à 40 euros par mois (maintenance, amortissement et renouvellement inclus) quand une citadine coûte sept fois plus. Vous aurez aussi le choix d'opter pour la marche à pied, le bus ou encore le train, il sera possible de combiner plusieurs modes de transport.

« Pour chaque participant, nous étudierons les meilleures solutions à lui proposer, précise Julie. Nous l'aiderons à trouver le mode de transport adapté à sa situation et prendrons en charge les coûts de transport en commun. »

Et qu'est-ce qu'on gagne si on laisse sa voiture au garage ? De belles économies, quelques heures de lecture en plus, une baisse du niveau de stress, un air plus sain. Enfin, ce sera surtout à vous de nous raconter. Vos retours font partie de l'expérience. Ils permettront d'imaginer les services les plus adaptés. ■

HÉLÈNE BINET

* www.idvroom.com, www.wayz-up.com, www.karos.fr, www.citygo.fr

Si vous êtes intéressé(e) par cette opération, rendez-vous sur la page www.parc-naturel-chevreuse.fr. Vous y trouverez un questionnaire à remplir pour renseigner votre profil et connaître les modalités d'inscription ainsi que toutes les informations relatives à l'opération.

PLESSEUR SACHANT PLESSER

Haro sur les barbelés ! L'heure est au retour des haies vivantes en végétaux tressés. Petit cours de plessage pour jardiniers pas trop sages.

Plessier vient du verbe *ployer*, vous le savez ? s'assure le paysagiste Jean-Marc Tuypens au début de notre entretien. Oui, bien sûr, évidemment... Euh, en fait non, je n'en ai jamais entendu parler et mon correcteur automatique non plus puisqu'il surligne systématiquement le mot en rouge. Cette technique traditionnelle d'entretien de haies n'est pourtant pas née de la dernière pluie. Les camps retranchés de Jules César en étaient entourés.

Le plessage, donc, est une technique qui consiste à fendre le tronc d'un arbuste, à le coucher à 45 degrés pour le faire entrer dans la constitution d'une

barrière végétale. « Cette transparence est très appréciable dans le paysage », s'enthousiasme Jean-Marc. Si l'on peut tenter la pratique avec des arbustes de moins de cinq ans, la technique est optimale avec des végétaux de neuf ans. Concrètement ? Il s'agit de fendre la branche à 20 centimètres de la base dans le sens de la longueur, de courber l'un de ses brins qui poursuivra sa croissance naturelle dans la haie et de le tresser autour de pieux ou d'arbustes laissés en l'état. L'autre brin, que l'on appelle *l'esquille* ou le *chicot* quand on a un peu de métier, sera coupé pour éviter que la sève ait à choisir entre

deux chemins. « Ce petit bois n'est pas perdu, on récupère fagots, charbonnettes ou baguettes », précise Jean-Marc jamais avide de précisions techniques.

Encore fréquent Outre-Manche où les concours de plessage sont aussi courants que ceux de bûcheronnage, la pratique reste marginale en France. Dans le Parc naturel régional du Morvan, le mois de la pléchie fait revivre chaque année la pratique dans une bonne vingtaine de communes. Dans le nôtre, des stages sont régulièrement organisés pour vous apprendre à piécher, plécher, piécer, coucher, flécher. Ça vous branche ? ■

HÉLÈNE BINET

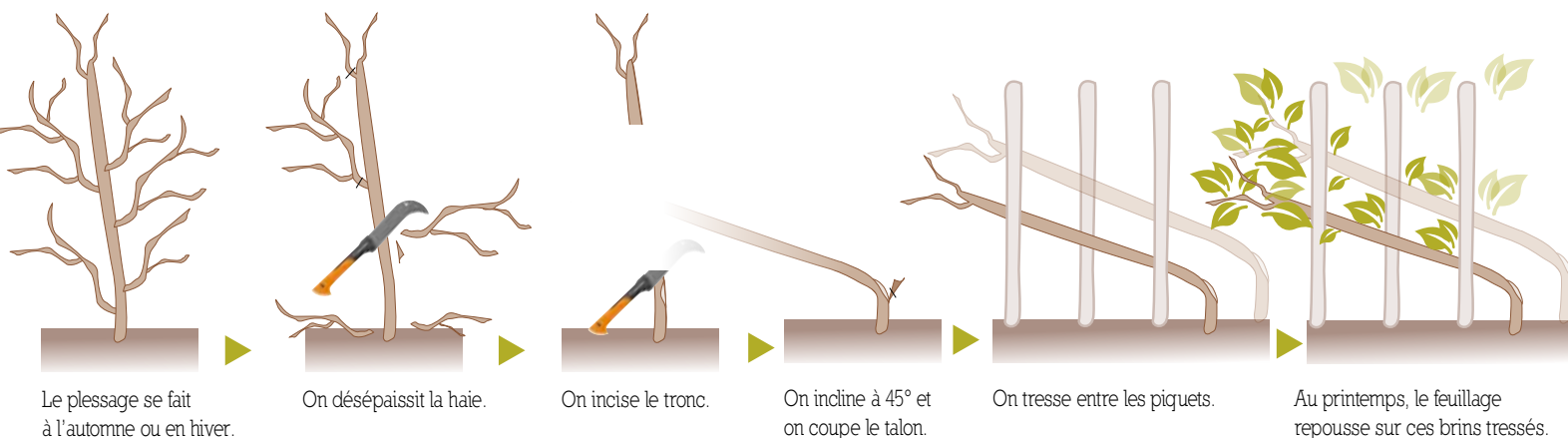


10

Séance de plessage sauvage en hiver, au Petit Moulin de Cernay-la-Ville

Les conseils de Jean-Marc Tuypens

- Il est possible de plessier avec tout, même des ronces. Tous les déchets de la nature peuvent constituer une haie.
- Mélanger des arbustes vivants et du bois mort ? Pas de problème, ça fonctionne aussi.
- Les Conseil d'architecture, d'urbanisme et de l'environnement (CAUE) ont réalisé des fiches techniques de plessage très bien faites. N'hésitez pas à les consulter sur www.caue-sarthe.com/IMG/pdf/plessage-2.pdf.
- Le plessage, ce n'est pas du petit jardinage. Il faut utiliser des outils très tranchants, comme les serpes. Soyez très vigilant(e) pour ne pas vous couper.
- Certains arbres pouvant être malades, désinfectez vos outils régulièrement avec de l'alcool à 90°.



PETITE EXTENSION POUR HIRONDELLES



Pour faire face à la chute des populations d'hirondelles, une solution efficace de protection consiste à leur offrir des nids artificiels, comme l'a fait Jean-Yves Yannic à Bullion. Ça vous dit d'essayer ?

En installant sa progéniture dans un nid artificiel, notre bel oiseau gagne ainsi les 6 à 7 semaines qu'il consacre à construire un nid naturel, durée qui profite aux oisillons pour s'entraîner davantage à voler, se constituer de sérieuses réserves de graisse pour la migration et revenir l'année suivante !

En 2006, le Bullionnais Jean-Yves Yannic observe une douzaine de nids naturels d'hirondelles de fenêtre, accrochés aux façades de la mairie. Mais plusieurs d'entre eux se décrochent : problème d'adhérence, poids de la nichée, conditions météorologiques, intrusion de moineaux... Les pertes d'oisillons sont nombreuses.

Autorisé par le Maire, il installe 7 premiers nids artificiels en 2007. Séduits, les occupants se « sifflent » le mot et reviennent de plus en plus nombreux chaque année. Aujourd'hui les 56 nichoirs qu'il a posés et financés en majorité depuis 8 ans sont quasiment tous occupés durant la période de reproduction !

Ce lotissement original qui accueillait environ une quinzaine de couples en 2010 en abrite entre 54 et 58 aujourd'hui. La proximité d'espaces boisés, de larges bassins où les oiseaux

peuvent boire et un vaste espace aérien libre autour du bâtiment sont aussi des facteurs favorables au développement des colonies d'hirondelles.

Actions collégiales

Sensible à la démarche de Jean-Yves Yannic, la mairie s'est impliquée à ses côtés notamment par l'achat de nids artificiels et, en 2013, par la planification des travaux de toiture et de ravalement en dehors des périodes de nidification. L'association Bonnelles Nature et le Parc l'ont à leur tour épaulé, entre autres pour le nettoyage des nichoirs afin de détruire les parasites.

Le collège de Bonnelles s'est inscrit dans cette même action sous l'impulsion

de Madame Nogues, la gestionnaire de l'établissement. 8 nids y ont été installés cette saison avec la complicité des élèves sensibilisés à leur sauvegarde par leur professeur de SVT, Thérèse Ségoni, et par des interventions de l'association Bonnelles Nature.

Autant d'exemples encourageants qui pourraient inciter d'autres communes, établissements ou particuliers à poser des nids artificiels pour la sauvegarde de ce migrateur insectivore (il adore nos indésirables mouches !), attendu chaque année comme notre meilleur baromètre printanier : il n'apparaît que lorsque la température atteint une dizaine de degrés au moins. ■

PATRICK BLANC



Fenêtre ou cheminée ?

Considérée comme porte-bonheur, annonciatrice du printemps, l'hirondelle parcourt chaque année près de 10 000 km pour venir enchanter notre ciel et nicher sous nos toits (pour l'Hirondelle de fenêtre au ventre blanc), ou à l'intérieur des granges, caves, greniers, cavités de rochers (pour l'Hirondelle rustique qui se distingue par sa gorge de couleur rouge brique).

→ 40 % en 15 ans : victimes de la disparition de granges, de la restauration de toitures (nids ôtés, ce qui est interdit) et, surtout, de l'épandage d'insecticides (encore une raison d'arrêter de les utiliser), les hirondelles de moins en moins nombreuses sont aujourd'hui « intégralement protégées » selon les termes de la loi.



Christian Portal se charge chaque année de nettoyer les nids artificiels.

DE FER ET DE VERRE

Aériennes, légères, transparentes, les serres ont souvent été balayées par le souffle du temps. Certaines ont su s'arrimer et témoignent d'une époque où la culture exotique était du dernier chic.

Dans cette grande serre qui trône au milieu du parc de sa maison blanche à Saint-Rémy-lès-Chevreuse, la créatrice de robes de mariée Étienne Brunel avait tout installé. Ses tables, ses robes, ses modèles. Il y avait aussi une cheminée, le miroir de ses 18 ans. Les fleurs faites de soie ou d'organza y poussaient sous ses doigts habiles. Mais un jour de vent particulièrement fort, les arbres se sont abattus sur cette cathédrale de verre. « Il y a cinq ans, la tempête a tout détruit, explique la modiste. Je l'ai reconstruite à l'identique. C'est un endroit magnifique, même si pour l'instant, traumatisée, je n'ose plus y aller. »

Heureusement, toutes les serres du territoire n'ont pas fini sous les branches. « La plupart datent du XIX^e siècle, explique Émilie Barlet, architecte des bâtiments de France (ABF). On les construisait dans les grandes demeures pour fournir les plantes de jardins, davantage tournés vers l'agrément que la production potagère. Le plus souvent, on essayait d'y acclimater des plantes exotiques. » Dans la région, les serres arborent souvent la même structure : un soubassement de briques, des montants de fer plat, un vitrage assez fin et des mécanismes d'ouverture.

À Saint-Jean-de-Beauregard, mêmes matériaux, même configuration, même exposition au temps qui passe. Deux d'entre elles ont été restaurées l'an passé pour y cultiver du raisin de table. « Nous possédons dans le domaine une chambre de conservation du raisin, explique Muriel de Curel, la responsable du domaine. Dans cette chambre, de petits flacons remplis d'eau de source accueillent les sarments de raisin et permettent de conserver les grappes pendant plusieurs mois. Au XIX^e siècle, on pouvait ainsi servir des grappes à Noël. » Aujourd'hui, les deux serres voient pousser une trentaine de pieds de vigne. La troisième sert à réaliser les semis de toutes les auxiliaires de cultures qui viendront en aide aux légumes l'été venu. « C'est un formidable outil pédagogique pour les enfants, se félicite Muriel. Cette serre nous permet de leur montrer toutes les étapes de la graine à la plante. »



La serre des Ambésis, comme l'ensemble du domaine, est inscrite à l'Inventaire supplémentaire des Monuments historiques (ISMH)

12



Dans le domaine de Saint-Jean-de-Beauregard, au milieu des jardins, les serres ont retrouvé leur splendeur.



La serre de la fondation de Coubertin



Au Mesnil-Saint-Denis, la serre du domaine des Ambésis s'inscrit quant à elle dans une dynamique associative. « Dégradée par le temps et dévastée par la tempête de 1999, un travail de grande ampleur était nécessaire pour la restaurer, explique Véronique Baron, propriétaire du domaine. Pour nous, ce projet prenait tout son sens uniquement si la serre, une fois restaurée, était mise à disposition de l'association de jardin partagé qui cultive déjà notre potager historique de 6 000 m². » Grâce au soutien des Vieilles Maisons Françaises, de l'ABF, du Parc, de la Fondation des Parcs et Jardins, de la Direction régionale des affaires culturelles, Véronique réussit à boucler son budget de 30 000 euros.

Les travaux commencent. Les fers sont restaurés ou remplacés, tous les ouvrants sont remis en jeu, les murets de brique sont nettoyés et remontés. « Une recherche particulière a été faite sur les joints des briques, témoigne la propriétaire. La méthode retenue a finalement été chaux pure et brique ancienne pilée. » Du verre 2 x 2 mm en feuilleté a été fourni par une entreprise du Val-d'Oise. Et le système de récupération des eaux de pluie, ingénieux pour l'époque a également été rétabli. « Nous encourageons les restaurations à l'identique », précise Émilie Barlet.

Pour le Parc comme pour l'ABF, ces édifices sont à préserver. « On ne réhabilite jamais pour son simple plaisir. Des travaux sont engagés lorsque l'édifice a une utilité, lorsque le jardin retrouve un usage, de l'activité et de la vie. Une serre rénovée, c'est souvent le signal de tout un ensemble qui va être restauré. »

« Aujourd'hui, la serre est à nouveau en service, se félicite Véronique. Les adhérents du jardin débordent d'idées pour la faire vivre tout au long de l'année. La preuve est faite que la dynamique associative est l'un des meilleurs leviers pour faire vivre le patrimoine inscrit. » ■

HÉLÈNE BINET



Le Parc a accompagné la restauration de la serre des Ambésis et apporté une aide de 5 000 euros, au titre du petit patrimoine bâti privé.

La dimension écologique de la serre

- On produit sur place un maximum de fruits et légumes. C'est une production intensive en circuit très court.
- Sa conception bioclimatique inspire les constructions écologiques nouvelles.
- Elle récupère même l'eau de pluie.

La serre qui s'expose

Encore une qui a souffert de la tempête de 1999, la serre de Coubertin : vingt mètres de long et quatre de large mise à terre et récemment réhabilitée par les Ateliers Saint-Jacques, « une restauration classique avec des vitres de verre assemblées au mastic », explique François Jourdan, directeur de la Fondation de Coubertin. Cette année, la cathédrale de verre retrouve sa fonction d'origine. « En ce moment, il y a des tomates mais aussi des fleurs semées par les paysagistes. On y trouve aussi quelques ouvrages de pierre taillée. » À l'image du domaine, à Coubertin, la serre est à la croisée de la production et de l'exposition.

COCHONS RECYCLEURS

C'est l'histoire de jolis petits cochons nourris aux invendus de supermarchés. La rencontre entre un éleveur et un directeur de magasin. Le mariage du local et de l'écologie. Il était une fois...

Il était une fois un supermarché, le centre Leclerc de Rambouillet : 4 300 m² de rayons bien garnis, des fraises en hiver et des courgettes toute l'année, mais aussi une belle sélection de produits de la région.

« Nous avons reçu la certification Afnor pour la qualité de nos services », explique son gestionnaire Laurent Gherardi. « Cette certification exige que les produits frais soient sortis des rayons trois jours avant leur date limite de péremption. Ainsi, nos clients ont le temps de profiter de toutes leurs courses chez eux. » Évidemment, ce genre de pratique génère pas mal de gâchis. Le ministère en charge de l'écologie estime à 7,1 millions de tonnes par an le nombre de vivres gaspillées chaque année dont 11 % imputables au commerce et à la distribution. « Depuis trois ans, nous trions tous nos déchets, se défend Laurent Gherardi. 80 % partent au recyclage. Et depuis quelques mois, fruits, légumes, crèmerie, pain et pâtisserie sont offerts aux cochons de la Ferme des 4 étoiles, à la petite Hogue. »

Ainsi, depuis le printemps dernier, Jean-Baptiste Galloo, exploitant de ladite ferme vient chaque jour frapper à la porte du supermarché pour récupérer les victuailles destinées au rebut. « Cela fait des siècles que le cochon est l'épurateur de la ferme, explique l'éleveur. En 2015, on pourrait facilement imaginer qu'il devienne recycleur de supermarché, non ? » C'est



Pendant des siècles, le cochon était nourri avec les restes de la ferme ; en 2015 il devient recycleur de supermarché.

sur cette idée, il y a quelques mois, que les deux hommes ont imaginé un système gagnant-gagnant. Les invendus du supermarché nourriront les bêtes de la petite Hogue.

Concrètement, ça se passe comment ? D'un côté, Leclerc a acheté deux remorques qu'il remplit quotidiennement avec les marchandises en limite de péremption de son supermarché. De



« Il y a toujours beaucoup d'herbes fraîches, nos cochons sont déjà pré-persillés », s'amuse Jean-Baptiste.

Le bon sens de l'Assemblée

L'Assemblée nationale a voté en mai 2015 des mesures contre le gaspillage alimentaire. Les surfaces commerciales de plus de 400 m² auront désormais l'interdiction de jeter et de détruire des denrées alimentaires et l'obligation de signer une convention de don avec une association de solidarité agréée.

Le gaspillage alimentaire : des chiffres qui donnent la nausée

En France, plus de 7 millions de tonnes de déchets sont jetés tout au long de la chaîne alimentaire. Ce gâchis représente une perte de plus de 400 euros par an et par foyer. À l'échelle mondiale, des études de la FAO (*Food and Agriculture Organization*) ou de l'Institut de l'eau de Stockholm ont démontré que jusqu'à 50 % de la production alimentaire est gaspillée, perdue ou jetée entre le champ et l'assiette.

l'autre, l'éleveur se charge de faire grandir les bêtes. « Avec ce système, l'économie réalisée sur l'alimentation permet de payer la main d'oeuvre supplémentaire, explique Jean-Baptiste. Sortir les carottes râpées des barquettes, vider les yaourts, trier, tout cela prend du temps. À l'heure de la crise du lait, l'élevage des cochons est un débouché intéressant. Cela me permet notamment de garder un salarié et un apprenti sur la ferme. » Enfin, quand les porcelets atteignent 8 mois, 140 kilos et de beaux cuissots dodus, le supermarché les achète à Jean-Baptiste, les envoie à l'abattoir de Houdan, les transforme en jarrets, saucisses et rillettes et les commercialise au rayon boucherie du magasin.

De la confiture à des cochons

Nous voilà devant la ferme, Jean-Baptiste ouvre la remorque et fait l'inventaire des caisses récupérées le matin même au supermarché. Le menu du jour est appétissant : tomates cerises, mûres, macarons, éclairs au chocolat, crèmes dessert. Ça sent bon la menthe, de gros bouquets se sont glissés entre les mangues et les bananes. L'éleveur déballe, enlève élastiques et autres pièges et lance à la volée la récolte du jour aux cochons qui s'empressent de venir la boulotter. « Je commence par le salé parce qu'ils sont très gourmands, vous allez voir quand on va passer au chocolat... » Les porcs se pressent, ramassent une salade sur la tête, engloutissent leur ration de fruits et légumes frais, se battent pour un financier ou une crème renversée. « Chaque jour, ils mangent une bonne ration de produits biologiques. Côté diversité, on est comblé. » L'éleveur plutôt écolo se réjouit d'en avoir fini avec les fraises d'Espagne et reste toujours désolé quand il voit passer en hiver des mûres du Pérou, ou des groseilles des Pays-Bas. « On marche un peu sur la tête, non ? »

Leclerc a acheté deux remorques qu'il remplit régulièrement.



En plus de ces dons pour la ferme, Leclerc fournit également les associations caritatives en produits secs. « Elles ne sont pas équipées en frigo, on ne peut pas leur donner du frais, de peur de briser la chaîne du froid », explique Laurent Gherardi.

De leur côté, les 72 cochons semblent bien apprécier ces menus trois étoiles. Leurs beaux jarrets en témoignent, leur vitalité aussi. Et une fois dans l'assiette, le résultat est plus que concluant. « C'est fa-bu-leux », rapporte le chef Christophe Cornier de l'Auberge de l'Élan à La Celle-les-Bordes qui les propose dans sa carte sous forme de carré de cochon rôti, de pieds de cochons, de fromage de tête, de sauté de cochon à la truffe blanche d'été. « La viande n'est pas trop grasse, elle est tendre, goûteuse, elle se tient bien et ne rétrécit pas à la cuisson. C'est vraiment un produit d'exception. » ■

HÉLÈNE BINET



TINTEÜS, LA TEINTURE DE LA NATURE

Dans son nouvel atelier de Senlisse, la pétillante Élodie Pétel créatrice de la société Tinteüs invite réséda, nerprun ou garance à colorer ses tissus et remet au goût du jour la teinturerie naturelle.

Deux chevaux veillent sur son atelier Tinteüs, un vaste espace récemment rafraîchi dans le fief des arboristes-élagueurs de Frédéric Montégut. Élodie lève le rideau de fer un peu grippé et laisse entrevoir son antre. Parpaings repeints à la chaux, sol gris souris, table à repasser, boîtes de tissus, bocaux de poudre de perlimpinpin, l'ambiance est résolument féminine et créative. Une grosse bassine trône au milieu de l'espace cuisine. On soulève le couvercle : un bain cuivré surprend le chaland. « C'est une décoction de pelures d'oignons, explique la jeune femme. Elle est prête, je vais pouvoir y plonger mes tissus et obtenir un bel ocre chatoyant. »

Élodie Pétel est artiste-teinturière. « C'est une discipline à la frontière de l'artisanat d'art manuel et d'une semi-industrie », explique-t-elle. Ses

créations, des métrages de textiles 100 % naturels unis ou ennoblis (peints, imprimés, réservés) sont conçus essentiellement pour des stylistes, des designers textiles, des architectes d'intérieur, des bureaux de tendance... Toutes ont un point commun, ne pas avoir connu la pétrochimie, ne jamais avoir vu passer de métaux lourds, de colorants azoïques, pas plus que de traitements anti-tâches bourrés de composés perfluorés.

« Ici, les tissus ne passent que par deux étapes, explique la passionnée. D'abord un premier bain de fixation, on appelle ça le mordantage. C'est-à-dire que l'on prépare le tissu pour qu'il puisse ensuite garder la teinture. » Dans ce bouillon fixant, Élodie utilise aussi bien du sel d'alun, de l'acide citrique ou un tanin végétal issu de la galle des arbres, ces

excroissances formées par la plante pour abriter des larves d'insectes. Vient ensuite la teinture à proprement parler. Des plantes sont mises à macérer dans de l'eau, certaines sont achetées en poudre directement auprès d'entreprises spécialisées comme Okhra à Roussillon ou Green'Ing et versées dans la machine à laver, outil indispensable de la teinturière professionnelle.

« La nature nous permet d'obtenir une belle gamme de couleurs, » assure Élodie qui, pour le prouver, sort le nuancier qu'elle a réalisé. Le pastel et l'indigo sont les deux alliés du bleu. Le campêche ou le noyer donnent de belles teintes foncées, du gris au noir en passant par le violet. Le jaune est sans doute la couleur la plus facile à obtenir. « Bizarrement, la plupart des plantes vertes donnent du jaune, » confie Élodie. Pour le rouge à

Entre artisanat et semi-industrie, Elodie confectionne dans son atelier de Senlisse des tissus naturels pour les stylistes, designers et architectes d'intérieur.



brun, il faut s'en remettre à la cochenille ou la garance... « On peut aussi mélanger toutes les plantes et élargir encore un peu plus la palette. Ce qui est fascinant, c'est que toutes les couleurs naturelles s'accordent, aucune ne jure avec une autre. »

Écolo jusqu'au bout de ses ongles non vernis, Élodie a conçu sa teinturerie selon le modèle de l'économie circulaire : aucun déchet n'est rejeté et l'usage de l'eau est raisonné. L'artiste récupère d'ailleurs systématiquement la macération de ses teintures. Elle y jette dedans du carbonate de sodium et fait précipiter les pigments qu'elle peut alors récupérer et utiliser comme peinture pour ses tissus. Car l'artiste assure également des imprimés de sa création, qu'elle réalise au pinceau, au tampon ou encore par un système astucieux de pliage et d'élastique appelé « ligatures ». « La



Une décoction de pelures d'oignons pour un bel ocre chatoyant.

planté un pied de pastel et de garance et aimerait faire pousser son petit coin de plantes tinctoriales. Les paysagistes reviennent les camions chargés de déchets d'élagage ? Elle rêve de pouvoir les faire entrer dans ses teintures.

L'entière production et fabrication des produits Tinteüs est réalisée en France, un luxe dans l'univers du textile qui connaît surtout la main-d'œuvre à bas pris et la délocalisation.

teinture naturelle permet de revenir à mes premières amours », confie Élodie qui a débuté aux beaux arts et peint pendant de nombreuses années.

Ravie d'avoir intégré ce local senlissois grâce à l'aide du Parc, Élodie aimerait à l'avenir travailler avec les professionnels qui l'entourent. Daniel Cholet cultive un magnifique potager à côté ? Elle y a

« D'autant qu'après, ils pourront repartir au compost puisque je n'utilise aucun produit chimique. » Élodie imagine même un jour mettre à contribution les habitants. « Je pourrais installer des bacs de récupération de déchets spécifiques s'enflamme-t-elle. Pourquoi pas un bac de pelures d'oignons ? » ■

HÉLÈNE BINET

Élodie Pétel
06 87 53 57 87
Lieu-dit « La Croix Rompue »,
Chemin de Malvoisine,
78720 Senlis
www.tinteus.com



Avec les substances naturelles, on obtient une palette très vaste de couleurs qui s'accordent parfaitement entre elles.



LE PAVILLON-TOIT DE LA ROCHE-COULOIR

Les journées du patrimoine sont placées cette année sous le thème du patrimoine contemporain. Une bonne occasion pour vous faire découvrir un petit bijou architectural : l'ancien pavillon de chasse de la Roche Couloir à Chevreuse, avec ses lignes organiques qui se cachent dans les bois.



La cheminée haute émerge en mirador de la toiture.



Un toit en tavaillons de châtaignier.

Philippe Devriendt n'a pas chômé, propriétaire depuis deux ans de cet ancien pavillon de chasse, il y a rondement mené des travaux de restauration. Fin connaisseur de l'architecture des années 60 et 70, ce spécialiste de l'immobilier a souhaité restituer tout son cachet et son authenticité au pavillon tombé dans l'oubli depuis que les chasses et le ball-trap ont cessé dans les bois de la Roche-Couloir à Chevreuse. Il y eut des heures fastes au ball-trap de l'autre côté de la petite route forestière, qui a vu défiler la jet-set de l'époque giscardienne. L'ancien propriétaire, M. Goupil (le dentifrice Fluocaril, c'est lui) attirait ici du beau monde. On s'y entraînait au tir aux pigeons d'argile ou au « sanglier courant » avant de passer à la chasse aux canards, faisans, lièvres, sangliers dans la forêt grande d'une centaine d'hectares. Depuis quelques mois, le pavillon de 1970 retrouve son allure originelle imaginée par des architectes novateurs, Jean-Marc Roques et le couple Élisabeth Brzezowska et Bojuslaw Brzezowski,

concepteurs dans ces mêmes années de la station de ski d'Avoriaz. Écologistes, ils utilisaient beaucoup le bois y compris pour la réalisation de la toiture, ce qui demeure très original.

Des courbes impressionnantes

Le toit est ainsi composé en tavaillons de châtaignier et déroule son tapis à la manière d'un escargot depuis le cœur du bâtiment, la haute cheminée blanche. « Une maison qui n'est qu'un toit, au fond ! » commente son propriétaire actuel, qui admire qu'on ait pu réaliser des courbes, celles du toit ou des larges baies vitrées, à partir de rectangles, petits et grands. À l'intérieur, tout part de la cheminée : un escalier

Une architecture organique dans un parc naturel régional

Frank Lloyd Wright (*Une architecture organique*, 1939) définit ainsi la recherche de formes et de matériaux en réponse à la nature. Le bâtiment est à l'écoute d'un site, il s'unifie avec son environnement. Gaudi, architecte catalan est souvent considéré comme un des fondateurs de ce courant : les colonnes hélicoïdales de la cathédrale Sagrada Familia sont pareilles aux tiges d'une plante arborescente déployée vers le ciel.

Alvar Aalto, quand il réalise la maison de Bazoches-sur-Guyonne est également inspiré par le paysage alentour : un toit qui épouse la pente d'une colline, des couleurs et des matières qui se rencontrent dans la nature proche. Ce souci du contexte, de formes courbes, naturelles, de matériaux bruts trouve des prolongements contemporains dans l'architecture écologique qui s'affirme progressivement dans le Parc naturel. En contrepoint d'une architecture internationale, au mieux, ou banale le plus souvent, toute l'attention est portée sur les performances énergétiques des matériaux, leur adéquation à l'histoire des lieux, à la morphologie des bâtis environnants, aux paysages... Vous avez un projet, n'hésitez pas à interroger l'Atelier d'architecture du parc naturel régional, qui vous guidera. Bernard Rombauts 01 30 52 09 09 b.rombauts@parc-naturel-chevreuse.fr



19

en vis qui grimpe autour du conduit, le canapé d'une forme sinieuse recouvert de peau de cheval, prolongé par la volute du bar qui épouse la courbe du pavillon. Très impressionnant, le bar ! Une seule poutre en bois lamellé-collé de neuf mètres de développé, évidée et sculptée à la main pour un rebord en doucine. De quoi prolonger gaiement des parties de chasse dans une ambiance hautement masculine, mais « stylée » cependant ! Très novatrice aussi pour l'époque, cette parfaite connivence entre un usage et un environnement, des formes et des matériaux : la vue rasante sur les sous-bois depuis l'intérieur évoque le chasseur à l'affût, en attente de sa proie. La haute cheminée seule structure émergente à l'extérieur fait penser à un mirador. Les matériaux, bois, verre, béton brut, eux se font oublier, comme camouflés dans cette verdure. Et la lumière de la forêt entre par des petites verrières tout aussi dissimulées.

Pour redonner vie à ce pavillon devenu référence dans les ouvrages d'architecture contemporaine, Philippe Devriendt a fait appel à des artisans locaux : couvreur, menuisier, rempailleur. Il propose désormais le lieu à la location pour des séminaires, fêtes, anniversaires... Et il ouvre aussi ses portes aux visiteurs du Parc naturel lors des journées européennes du Patrimoine. Rendez-vous les 19 et 20 septembre prochains ! ■

ANNE LE LAGADEC

L'AUTOMNE DÉTONNE

Toutes les saisons sont belles... « Même l'automne ? », diront certains. « Surtout l'automne », diront d'autres ! Entre ces journées flamboyantes aux humeurs estivales et les prémices d'une léthargie annoncée, la nature change d'allure. Elle gomme petit à petit la palette de ses couleurs pour ne retenir que les ocres rouge orangé, elle offre ses dernières provisions, tandis que dans le ciel les migrateurs s'observent facilement. Les toisons vertes brunissent avant de se dénuder, les tapis de feuilles s'épaississent, le fourmillement de la faune s'atténue.

FRUITS À COQUES

HISTOIRE DE CASSER LA CROÛTE

En forêt, dans les haies, l'heure est à la cueillette. Nous ne sommes pas les seuls à apprécier noisettes, noix et châtaignes. Loirs, écureuils, pics, mulots entre autres, puisent dans ces fruits riches en huile des réserves hivernales particulièrement nourricières.

Vous pouvez vous amuser à reconnaître les traces de leur passage par différents indices ornant les coquilles de noisettes : l'écureuil la partagera en deux, le mulot percera un trou net avec des marques de dents, le pic assènera avec son bec des coups laissant de forts impacts irréguliers.



« L'automne raconte à la terre les feuilles qu'elle a prêtées à l'été. »

Georg Christoph Lichtenberg

CHAUVES-SOURIS

TOUTES AUX ABRIS

Dès les premiers frimas, la préparation à l'hibernation accapare le seul mammifère volant au monde : vite, se gaver d'insectes et accumuler de la graisse, virevolter en quête d'un nouveau gîte à la fois humide pour éviter le dessèchement de ses membranes ailées, abrité et tempéré pour ne pas épuiser ses ressources d'énergie. Ponts, aqueducs, caves fournissent un abri apprécié. Il faut veiller à leur laisser un accès et à ne pas maçonner ni lisser les interstices où les chauves-souris aiment s'accrocher. Et histoire de s'endormir le sourire aux 38 dents, mâles et femelles s'accouplent en automne, l'ovulation et la fécondation ne se déclencheront qu'à la fin de l'hibernation. Un bébé par femelle se développera au printemps, naîtra entre mai et juillet et s'émancipera à l'automne suivant.

Votre cave est habitée par ces précieux insectivores ? Il ne vous reste qu'à placer un panneau « ne pas déranger » et contacter le Parc pour contribuer au recensement de l'espèce.



OISEAUX MIGRATEURS

CAP AU SUD

Environ 40 % de nos oiseaux migrent en automne, sensibles au froid, à la modification de la longueur du jour et à la raréfaction des ressources. La plupart s'offrent le Sud. On peut les comprendre. Quelques marginaux mettent la barre à l'Est, voire au Nord, libre à eux... Les espèces de passage qui, au printemps, remontent vers la Scandinavie ou l'Allemagne repassent dans l'autre sens faire une halte sur nos grands plateaux agricoles, au bord de nos étangs ou dans les clairières de nos forêts, autant de sites favorables à une agréable pause et à une nécessaire reconstitution des réserves énergétiques. On peut ainsi observer chaque année d'importantes colonies de Vanneaux huppés sur le plateau de Cernay, des balbuzards pêcheurs sur les berges de la chaîne des étangs de Hollande... À vos jumelles !

LE BOURDON

AUX PREMIÈRES GELÉES SONNE LE GLAS

Fruits rouges, tomates, et autres friandises qu'il pollinise allègrement aux beaux jours ne sont plus de saison. Passé l'automne, le ronronnement sourd de son vol ne s'entendra plus, il ne vous restera que la partition de Rimski-Korsakov en guise de *requiem*.

Avec 50 jours de vie en moyenne, les mâles nés en été auront achevé leur mission : féconder les reines pour assurer la reproduction des essaims. La nature est ainsi faite, sans état d'âme. Devenu inutile, le bourdon s'éteindra dès que les températures chuteront au-dessous de 5 °C. La messe est dite.



21

LES AMOURS ÉCREVISSES

INSTINCT DE REPRODUCTION

Si vous en pincez pour les crustacés, un ballet érotico-aquatique est donné chaque automne, saison des amours, en plein jour alors que le reste de l'année la discrète écrevisse ne sort que la nuit, heures où elle s'adonne habituellement à sa mission d'éboueur d'eau douce. Voltiges, charges d'un côté, esquives, reculs d'un autre, la chorégraphie tient plus d'un assaut barbare mené par le mâle. La fécondation accomplie, le macho aux écailles frétilantes consent enfin à calmer ses violentes ardeurs.

L'écrevisse à pattes blanches, espèce locale protégée et classée d'intérêt communautaire, ne vit plus que sur une seule station (balnéaire?) connue sur le Parc. Ses comparses invasives d'Outre-Atlantique l'ont exclue des autres cours d'eau. ■

PATRICK BLANC



ÉCOGINELLE : LE E-COMMERCE QUI SE RÉCONCILIE AVEC LE LOCAL

Le e-commerce n'est pas toujours synonyme de destruction d'emploi local, de drive-in et de grandes surfaces. Une petite entreprise du Parc, Écocinelle, le prouve.



Manger des carottes du producteur du village d'à côté, personne n'est contre. Mais pas toujours facile pour tout le monde de se déplacer, ici pour chercher ses légumes, là pour acheter son poulet. Frédéric de La Villesbrunne, fervent défenseur des productions locales, a eu l'idée de proposer de faire le trajet pour vous et de vous livrer gratuitement à domicile. Faire ses courses avec des produits du terroir de qualité ne demande alors plus qu'une connexion Internet sur le site Écocinelle (www.ecocinelle.net) pour choisir ses produits. Ce trentenaire, installé à Galluis, sillonne ainsi les routes depuis cinq ans pour chercher ses produits chez les producteurs résidant au maximum à soixante kilomètres de son domicile et les livrer dans les Yvelines et jusqu'aux limites des Hauts-de-Seine à Rueil-Malmaison. Tous les fruits et légumes sont issus d'une agriculture raisonnée. L'idée vient de son enfance quand le potager familial profitait aux



Un panier local livré à domicile

cousins et aux copains de passage qui se réjouissaient de la qualité des légumes. Frédéric et sa compagne Emma ont conservé la main verte et l'envie de faire profiter le plus grand nombre de produits frais. Une fois le projet devenu réalité, la recherche de clients n'a été qu'une formalité. Ou presque...

Des fraises cueillies du matin

« Au début, nous avons fait quelques marchés pour nous faire connaître et le bouche-à-oreille a très vite fonctionné », explique Frédéric. Les clients sont séduits par le concept, la qualité et la fraîcheur des produits. Les fraises cueillies le matin arrivent ainsi sur la table dans la journée et offrent une saveur incomparable. Le panier minimum coûte 18 euros. Et il y a le choix : Écocinelle propose plus de 350 produits. Malgré le succès de sa petite entreprise, Frédéric peine pour le moment à dégager des bénéfices pour se payer un salaire, ce qui ne l'empêche pas de rémunérer un employé à mi-temps pour faire face aux commandes toujours croissantes. L'équation économique n'est pas simple ; « je me suis laissé trois ans pour me payer en développant d'autres services ». Pourtant, les idées ne manquent pas : une petite épicerie

ambulante pour faire la tournée des villages comme autrefois, proposer des produits plus haut-de-gamme et des plats préparés, des livraisons en points relais pour réduire les charges de livraison et peut-être un magasin. « Économiquement, c'est compliqué », avoue Xavier Stephan, chargé de mission Développement économique au Parc. D'autres entreprises similaires ont dû renoncer et fermer leurs portes. Mais avec Frédéric, l'enthousiasme est toujours là comme au premier jour ; Écocinelle est un peu un ovni qui tient à la force de caractère de son créateur. Prudent, il garde d'ailleurs toujours suffisamment de trésorerie pour parer aux imprévus comme une panne de sa camionnette et vivre encore longtemps son rêve. ■

PIERRE LEFÈVRE

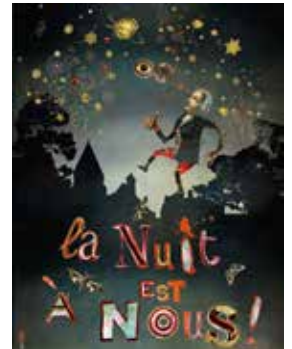


AGENDA

Le jour de la nuit

10 octobre

- Visite guidée de l'arboretum du domaine de la Geneste à Châteaufort par le PNR et l'association ARAM (Association Régionale des Aveugles et Malvoyants) à partir de 19h30/20h. Repas dans le noir en partenariat avec *le Restau* de Châteaufort avec des produits PNR, dégustation accompagnée par des aveugles (autour de 20 €).
 - Visite nocturne du Mesnil-Saint-Denis
Parcours nocturne et observation de la faune aux alentours des Hauts-Besnières ; Observation nocturne des insectes, Conférence sur la pollution lumineuse ; Observation nocturne des insectes, conférence sur la pollution lumineuse.
- www.parc-naturel-chevreuse.fr



Alternatiba

stands, ateliers, rencontres autour d'initiatives citoyennes pour lutter contre le réchauffement climatique

dimanche 20 octobre

à Rambouillet

samedi 12 octobre

à Jouars-Pontchartrain

<https://alternatiba.eu/rambouillet> ou <https://alternatiba.eu/centreyvelines>



STAGE GASTRONOMIE SAUVAGE

ANIMÉ PAR FRANÇOIS COUPLAN

26, 27 septembre

Du samedi 10h au dimanche 17h à Dampierre, gîte de la maison de Fer.

Apprenez à reconnaître et cueillir les plantes dans la nature, à les préparer de manière simple ou sophistiquée pour découvrir une myriade de saveurs nouvelles. Les cueillettes seront la base des repas. François Couplan, ethnobotaniste, est le pionnier de l'étude des plantes sauvages comestibles en Europe. Il collabore aussi avec de grands Chefs cuisiniers à la redécouverte des saveurs oubliées. 270 €/pers.
resa.France.breil@couplan.com



5 jours d'exposition, 300 œuvres présentées au public, plus de 20 pays et 5 continents participants
01 30 52 77 55
www.biennales-reliure.org

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

FÊTE/ANIMATION

Vieille-Église-en-Yvelines Samedi 19 septembre : Fête de la Saint Gilles - Maison communale - 19h30
Rens.: Comité des fêtes, 06 43 03 78 40, cdf.vieilleeglise@orange.fr • **Châteaufort Vendredi 18 septembre :** 32^e Foire médiévale de Saint-Simon - 11h-18h - Rens.: <http://medieval.chateaufort.free.fr>, medieval.chateaufort@free.fr • **Vieille-Église-en-Yvelines Samedi 12 décembre :** À fond la caisse de Franck Didier, pièce comique tout public - AM'ACTEURS - 20h30 - Rens.: 06 25 34 67 43 • **Les Essarts-le-Roi dimanche, 6 septembre :** Vide-sports : Murs d'escalades de L'Ufolep • **Mareil-le-Guyon dimanche, 13 septembre :** Fête champêtre - Rés.: 01 34 86 11 03, www.mareil-le-guyon.fr • **Les Essarts-le-Roi Vendredi 25 et samedi 26 septembre :** Journée Handicap •

BROCANTE/ VIDE-GRENIERS

Cernay-la-Ville dimanche, 27 septembre : Parking des Peintres Paysagistes et Parc Pelouse - 9h-18h - Rens.: 01 34 85 21 35, www.cernaylaville.net •

Les Essarts-le-Roi dimanche, 13 septembre • Montfort-l'Amaury Dimanche 27 septembre : Grenier d'Automne - Centre ville (350 exposants) •

CONCERT, ANIMATIONS

Milon-la-Chapelle Samedi 19 septembre : Duo Celtilia, harpe celtique et chant - Église - 20h30 • **Lévis-Saint-Nom Vendredi 18 septembre :** Festival Trio Celtilia, harpe celtique et chants - Tarifs 16 €/11 € (adh. EOI)/6 € (étudiants) - Église - 20h30 •••

MAREIL-LE-GUYON

Dimanche 13 septembre
Fête de Mareil - Repas champêtre à la Maison du Village (32 Grande-Rue) - Autour d'un cochon grillé, jeux pour enfants, avec une ambiance musicale assurée par le groupe Manec, formation de musiciens professionnels, au répertoire couvrant tous les styles (rock, funk, disco, musique celtique, années 1980...) - Rés.: 01 34 86 11 03, www.mareil-le-guyon.fr



Salon du livre équestre Haras de la Cense.
Plus de 700 titres scientifiques, techniques, pédagogiques et ludiques, 30 auteurs de l'univers

équestre et littéraire. Exposition de photographies et projection de films de Jennifer Ajuriaguerra. Exposition de sculptures de Christian Hirley.
www.lacense.com

GIF-SUR-YVETTE

Les 26 et 27 septembre :
13^e Virade de l'espoir de l'Yvette
Brocante place du Marché, musique à la MJC, randos VTT et pédestres, rétro-parade de voitures et motos anciennes, divertissements sportifs ou ludiques...
Programme complet sur : www.viryvette.fr

LES RENDEZ-VOUS DU PARC

Dim. 4 octobre
à Rambouillet
Rendez-vous entre 9h30 et 12h,
Bergerie Nationale

RALLYE PEDESTRE

Journée de découverte et de jeux, en famille ou entre amis, de Poigny-la-Forêt à Rambouillet
www.parc-naturel-chevreuse.fr
01 30 52 09 09

Parc naturel régional de la Haute Vallée de Chevreuse

Dimanche 11 octobre 2015

10 km...20 km...30 km...40 km...50 km

Trail du Viaduc des Fauvettes
3^{ème} édition

Les participants choisissent au fil de l'épreuve le nombre de boucles à parcourir, pour un maximum de 50 km.

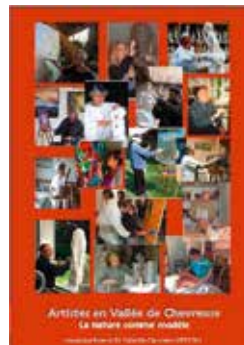
MANIFESTATION ÉCO-RESPONSABLE avec le soutien du

Parc naturel régional de la Haute Vallée de Chevreuse

Artistes en Vallée de Chevreuse

Exposition

du 3 au 11 octobre 2015



salle polyvalente des Essarts-le-Roi de 14h à 18h30
Organisée par l'association Peintres en Vallée de Chevreuse de Cernay-la-Ville et la commune des Essarts-le-Roi : 10 artistes peintres et 6 sculpteurs, dont certains ont acquis une dimension internationale.
apevdc.adm@orange.fr
06 48 18 35 17

Journées Ravel

1, 3, 4, 8, 10, 11 octobre

Montfort-l'Amaury



FESTIVAL
LE MONDE EN LIVRES
VO-vf
LA PAROLE AUX TRADUCTEURS
3^e édition

DU 2 AU 4 OCTOBRE 2015
Château du Val Fleury / Gif-sur-Yvette
www.festivalvovf.com

Festival de littérature étrangère unique en son genre

Sa particularité ? Donner la parole aux traducteurs, véritables voix du monde.

Conférences et tables rondes de 10h30 à 18h le samedi et le dimanche. 01 69 07 78 04
www.festivalvovf.com

hélium

11^{ème} parcours ateliers d'artistes
03-04 & 10-11 octobre 2015

www.helium-artistes.com

76 artistes plasticiens y participeront, répartis dans 35 lieux sur 22 communes. www.helium-artistes.com

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

Montfort-l'Amaury Samedi 3 et dimanche 4 octobre : Festival Journées Ravel ● **Montfort-l'Amaury Samedi 10 et dimanche 11 octobre :** Festival Journées Ravel ● **Lévis-Saint-Nom Samedi 10 octobre :** Fantaisies Suites et Chaconnes - El Maestro au Cantor - Tarifs 12 €/10 € (adh.)/5 € - Orgue de Roche - 20h30 - Rens. : 06 72 71 18 43, 06 80 62 80 89 ● **Les Essarts-le-Roi Samedi 7 et dimanche 8 novembre :** Opérette La Fille de Mme Angot ● **Lévis-Saint-Nom Samedi 21 novembre :** États d'âmes, musique française - Festival Calisto 235 - 21h -

LES RENCONTRES DE POIGNY

Dans le cadre et en partenariat avec Alternatiba Rambouillet - Vendredi 18 septembre à 20h30 : documentaire *Le revenu de base, une impulsion culturelle* de Daniel Hani et Enno Schmidt. Vendredi 4 décembre à 20h30 : nos indicateurs sont-ils toujours d'actualité ? avec le documentaire *Indices* par Vincent Glenn. Salle du Marais, 5 route de Rambouillet à Poigny-la-Forêt - fvernet78@gmail.com

Rens. : 09 72 97 47 04, calisto-235@orange.fr ● **Lévis-Saint-Nom Samedi 19 décembre :** Noël aux chandelles, instrumental du conservatoire - Tarifs 12 €/10 € (adh.)/5 € - 20h30 - Rens. : 06 72 71 18 43, 06 80 62 80 89 ●

EXPOSITIONS

Jouars-Ponchartrain Samedi 19 et dimanche 20 septembre : Visite de l'atelier du peintre - 10h-20h - Rens. : www.joelmigneaux.com ● **Les Essarts-le-Roi samedi, 26 septembre :** Véhicules anciens ● **Chevreuse Du 14 au 20 septembre :** Au Cabaret du Lys - Peintures de Chantal Roussel Roggia : la musique, la danse et la mer ●

CHÂTEAUFORT

Dimanche 18 octobre

32^e foire médiévale de Saint-Simon

11 h-18 h - Rens. : <http://medieval.chateaufort.free.fr>, medieval.chateaufort@free.fr



TRIO CELTICA
18 SEPTEMBRE
LÉVIS-SAINT-NOM

Salon métiers d'art

les 28 et 29 novembre

Gambais - 35 artisans d'art

Ouvert du samedi au dimanche de 10h à 19h. Entrée 1 €/adulte



La 8^e édition aura pour thème *la dédicace* avec une évocation des *Lettres à une musicienne*, de Rainer Maria Rilke. Et toujours, littérature, musique et territoires.

Saint-Lambert-des-Bois (église et manoir de Sauvegrain), Gif-sur-Yvette (La Laiterie, atelier de Pascal Hemery), Saint-Rémy-lès-Chevreuse (espace Jean-Racine), Lévis-Saint-Nom (abbaye Notre-Dame-de-la-Roche), Magny-les-Hameaux (Musée national de Port-Royal-des-Champs). 09 72 97 47 04

<http://festivalcalisto235.wordpress.com>

16^e édition de la Route des 4 châteaux

Les 21 et 22 novembre

Parcours exceptionnel de 16,5 km



7 novembre 2015 - 20h30
Espace Jean Racine
Saint-Rémy-lès-Chevreuse



Du baroque au romantisme œuvres pour chœur, orgue & quatuor à cordes.

Gounod, Liszt, Louis Chein, Buxtehude, Pachelbel

Sam. 7 nov. 20h Église du Mesnil-Saint-Denis

Dim. 8 nov. 17h30 Église de Saint-Rémy-lès-Chevreuse

Dim. 15 nov. 17h30 Église des Mesnuls

www.choeur-mesnil.fr - 06 13 20 11 14

La petite Origole

Le 6 décembre à 8h30

500 trailers à la découverte de la forêt de Plainvaux

Boucle d'environ 30 km avec un peu plus de 600 m de dénivelé positif ! La petite Origole est une manifestation organisée dans le cadre du Téléthon et soutient aussi les associations Captain Courage et Aladin.

<http://alternance3r.fr> - alternance.3r@orange.fr



Moal ● **Bonnelles Samedi 7 et dimanche 8 novembre** : «Super Héros» - Salle des fêtes - 10h-18h - Rens.: 01 30 88 47 30 ● **Lévis-Saint-Nom Samedi 10 et dimanche 11 octobre** : Art contemporain à Notre-Dame-de-la-Roche - Ateliers d'artistes - Association Helium - 10h30-18h - Entrée libre - Rens.: 06 73 48 63 52 ● **Les Essarts-le-Roi Du 2 au 11 octobre** : Peintures et sculptures des peintres de la Vallée de Chevreuse - Salle polyvalente - ● **Saint-Jean-de-Beauregard Dimanche 6 septembre** : «Les vieux outils» - Ferme de Villezières - Rens.: [\[saintjeandebeauregard.fr\]\(http://saintjeandebeauregard.fr\) ● **Montfort-l'Amaury Du 3 au 18 octobre** : Journées Ravel ● **Montfort-l'Amaury Du 3 au 18 octobre** : «Un mois, un artiste» - Peintre photographe Yves Le Vaillant ● **Poigny-la-Forêt dimanche, 11 octobre** : Exposition artisanale - Rens.: 01 34 84 79 14 ● **Les Essarts-le-Roi dimanche, 15 novembre** : Salon du livre ● **Montfort-l'Amaury Du 14 au 29 novembre** : «Un mois, un artiste» - Hommage à Charles Baude \(1853-1935\), graveur sur bois ● **Montfort-l'Amaury Du 5 décembre au 3 janvier** : Exposition de Noël ●](http://www.mairie-</p></div><div data-bbox=)

SAINT-RÉMY-LÈS-CHEVREUSE

Samedi 7 novembre : Spectacles – Sous le parrainage de Vincent Roca, Grand prix Raymond Devos 2011. Poète virtuose des Fous du Roi, Vincent Roca propose un Delirium très mot, spectacle parlant, et L'Étonnant Monsieur Ducci, un spectacle visuel avec Marc Pistolesi, Devos d'or 2014, Devos jury des jeunes – Tarifs 25 €/5 € – 20 h 30

MAREIL-LE-GUYON

Vendredi 20 novembre : Beaujolais nouveau à la Maison du Village (32 Grande-Rue)
Au menu, apéritif, planche campagnarde, fromage, dessert, Beaujolais, boissons sans alcool et bonne humeur ! – Rés. : 01 34 86 11 03, www.mareil-le-guyon.fr

MARCHÉS

Les Essarts-le-Roi Samedi 21 et dimanche 22 novembre : Marché de Noël ● **Bonnelles Samedi 28 et dimanche 29 novembre** : Marché de Noël : artisanat, art, bijoux... - Salle polyvalente - Rens.: 01 30 88 47 30 ● **Montfort-l'Amaury Samedi 5 décembre** : Marché de Noël ● **Poigny-la-Forêt dimanche, 20 septembre** : Marché local - Rens.: 01 34 84 79 14 ● **Poigny-la-Forêt dimanche, 18 octobre** : Marché local - Rens.: 01 34 84 79 14 ● **Poigny-la-Forêt dimanche, 15 novembre** : Marché local - Rens.: 01 34 84 79 14 ● **Poigny-la-Forêt dimanche, 20 décembre** : Marché local - Rens.: 01 34 84 79 14 ● **Bonnelles Samedi 5 et dimanche 6 décembre** : Marché Téléthon - Rens.: 01 30 88 47 30 ●

LES ESSARTS-LE-ROI

Les 25 et 26 septembre : Journée du handicap
Rencontres sportives, ateliers langue des signes, chiens d'aveugle, senteur et toucher, projections.
www.essarts-le-roi.org

Sortie Plantes sauvages comestibles et gastronomie

Balade de deux heures aux abords du château de la Madeleine pour repérer une carte des menus que nous pouvons rencontrer dans nos jardins, prairies et lisières de forêt. Le midi dégustation d'un repas sauvage à base des plantes évoquées le matin et préparé par chacun des deux Chefs cuisinier.

- RDV 10 h au parking du château de la Madeleine
- 13 h, repas au restaurant (15 pers. maxi. sur inscription (01 30 52 09 09) : 70 €

Samedi 10 octobre

Dans un cadre exceptionnel privé au cœur de la forêt, dans les environs de Chevreuse.

Stéphane Lorient (PNR), Stéphanie Duguey (Chef cuisinier)



Samedi 24 octobre

Restaurant « le Clos de Chevreuse »

Stéphane Lorient (PNR), Laurent Gasnier (Chef cuisinier)

Mercredi 28 octobre / 15 h - Gratuit

Pour un Moyen-âge ludique au château de la Madeleine - Public familial

La chronologie médiévale de Chevreuse sur cinq siècles permet d'aborder facilement l'histoire et met en lumière ce Moyen-âge qui n'est pas obscur.

Dimanche 8 novembre / 10h30 / 1 h 30 - Gratuit

Conférence sur le paillage issu du jardin pour le jardin, Château de la Madeleine

La technique simple et efficace du paillage avec du BRF, 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.

IV

Aurélie Erlich, conférencière

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



Atelier Blason au Moyen-Age au château de la Madeleine

Le mercredi 28 octobre 2015 à 15h00, 6-12 ans, durée: 1h30.

Venez découvrir l'art de l'héraldique et des blasons lors de cet atelier ou chaque enfant réalise son propre blason. Qui utilisait les blasons, que signifie ses symboles, pourquoi utilise-t-on certaines couleurs... Un atelier où les enfants perceront tous les mystères de cet art ! Tarif: 4 euros/enfant.



Atelier de cuisine médiévale au château de la Madeleine

Dimanche 22 novembre 2015 à 10h30, adulte.

Que mange t-on au Moyen-Age ? Cette cuisine a-t-elle du goût? Venez trouver toutes les réponses à ces questions lors de cet atelier. Un atelier pratique où vous réalisez quelques recettes médiévales suivi de la dégustation de ce repas en toute convivialité. Tarif : 6 €/enfant.

Les Visites-Concert de Port-Royal

Jean-Paul Carcel
Tél : 06.51.58.41.14 - jpc.mail@free.fr

Visite guidée de l'abbaye de Port-Royal des Champs, de la ferme des Granges et du musée. Histoire du site et du jansénisme. Visite à 14h - concert à 17h

Programme des concerts : www.port-royal-des-champs.eu

Tarif visite seule : 5 € / pers. + ticket d'entrée pour Port-Royal

Tarif visite + concert : 25 € / pers. (entrée comprise)

Dimanche 13 septembre

Concert : Le quatuor Chiaroscuro et Nicolas Baldeyrou jouent Franz Schubert et Carl-Maria von Weber

Dimanche 11 octobre

Concert : Christophe Coin et Yoko Kaneko

BALADES accompagnées des guides de Parc



Sylvaine Bataille : 01 30 47 16 34 ou 06 81 38 74 28
sylvaine.bataille@laposte.net

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 !

**Boucle 6,5 km
Durée 3h**

Dimanche 4 octobre Rallye pédestre du Parc

Samedi 10 octobre à 14h

Gambaiseuil : Les arbres et l'automne S.B.

Pourquoi les feuilles tombent-elles ? Quels fruits récolter ? Comment l'arbre se prépare-t-il aux saisons suivantes ?... Une balade pour répondre aux questions que vous n'avez jamais osé poser sur l'automne !

Balade avec un interprète en LSF.

**Boucle 5,5 km
Durée 3h**

Florence GODINHO
flo.godinho@gmail.com
06 80 01 56 62

Dim.20 septembre 10h, 14h et 16h.

Journées du Patrimoine

Les moulins du ru des Vaux. Découvrez la chaîne solidaire des moulins encore existants dans le paysage bucolique des Vaux de Vernay - Inscription : 06 80 01 56 62 - Gratuit

Samedi 7 nov à 14h

Balade des moulins - Boucle de 6,3 km

Six moulins à eau formaient autrefois une chaîne solidaire. Si certains édifices ont disparu, leurs traces demeurent : l'architecture, les éléments hydrauliques et paysagers.

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

Inscription obligatoire auprès du guide

Pour en savoir plus, site internet : <http://guidesparc.chevreuse.free.fr>

Balad'Equidées

Domaine de la Mare au Centre

Equestre des Bréviaires

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



A cheval

Samedi 12 septembre

Balade à cheval (débutants) ETANGS DE HOLLANDE

Rdv 9h30 : 1h de balade + 1/2 heure dans le manège pour prise de contact avec le cheval ou le poney. Prévoir tenue confortable et chaussures adaptées. Sur réservation au minimum 48h avant.

Samedi 19 septembre

Balade à cheval (intermédiaires) MONTFORT LAMAURY

Rdv 9h30 : 2h30 de balade + 1/2 autour du cheval. Prévoir tenue confortable et chaussures adaptées. Sur réservation au minimum 48h avant.

Rando Anes

Dimanche 18 octobre

Rando'Anes (en main) VAUX DE CERNAY

Rdv : 11h - Sur la trace des Moulins - Niveau escarpé à travers les Vaux de Cernay - Public famille avec 5 ânes (2 bâtés maxi) env 2h de marche et pause pique-nique tiré du sac - Tarif 25 €/ânes et par famille. Prévoir obligatoirement des chaussures de randonnée. Sur réservation.

Dimanche 1^{er} novembre

Balades avec les ânes (en main) à la ferme équestre des Bréviaires

Rdv : 10h. Env. 2h public famille avec Stéphane Lorient animateur « découvertes des plantes sauvages comestibles » autour des étangs, et en lisière de forêt - Prévoir obligatoirement des chaussures de randonnée. Sur réservation 48h avant.